



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer

 TAFELSTERN
 professional porcelain



TASTE THE FUTURE
 Köln,
 09.-13.10.2021

Anuga
@home
11.-13.10.2021

#transform

Suche Branchen Medien



Konzepte in der Krise: Mittagessen aus dem Automaten / Westphal Catering, Dreieich-Offenthal



Köchin & Unternehmerin Karina Westphal-Ritz manövriert ihr kleines Event-Catering-Geschäft mit der Speisekammer 24/7 bislang erfolgreich durch die Corona-Krise > Karina Westphal-Ritz betrieb vor der Pandemie ein kleines, florierendes Unternehmen. Westphal Catering in Dreieich-Offenthal war ein beliebter Partner für private und geschäftliche Events für bis zu 750 Gäste, sorgte für das Speisenangebot bei Großveranstaltungen in Bürgerhäusern und belieferte mit einem siebenköpfigen Team umliegende Büros mit Business-Lunch. Dann kam Corona. „Schon zu Beginn des ersten Lockdowns musste ich sechs Mitarbeiter entlassen“, bedauert die Geschäftsfrau. Doch sie steckte den Kopf nicht in den Sand. ... Dann kam der Powerfrau die zündende Idee: „Wie wäre es mit einem Automaten?“ Der stille Verkäufer könnte Essen rund um die Uhr anbieten, und das ganz ohne Lohn und Urlaubstage. Karina Westphal-Ritz investierte 19 000 Euro von ihren Ersparnissen in einen Regiomat-Verkaufsautomaten und weiteres Geld in Einweggebinde, Verpackungstechnik sowie eigens gedruckte Labels. Nun steht ein limettengrünes, kreativ verziertes Häuschen vor der Betriebsstätte von Westphal Catering, ihr Verkaufsautomat Speisekammer 24/7. Die neue Geschäftsidee entpuppte sich trotz verkehrsberuhigter Lage in dörflicher Struktur schnell als Volltreffer. Ob Rouladen, Falscher Hase oder Tafelspitz mit Grüner Soße, ob vegetarische/vegane Speisen, Desserts oder auch Suppen - die Speisekammer 24/7 offeriert eine bunte Mischung beliebter Speisenklassiker, in bester handwerklicher Manier produziert. ... ff

chefs!

Titel chefs
 Ausgabe 2021-04
 Seite 37
 Verlag Gastronomica Verlag GmbH & Co.KG

Branchen-Links
[Konzepte & Strategien](#)



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER

Energiesparwunder
 mit Lagerkapazität von 3,4 Liter
 > Energieeffizient > Schwebende Tische > Hochdruck
 > Led lighting optional > Abhängige Silbermedaille



ECO GREENSTAR
 HOTELZIMMERSAFES

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



ECO GREENSTAR
 HOTELZIMMERMİNIBARS



TUV
 Alle Minibars
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,38 kWh / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kWh / Tag möglich*
*Die vollständige Stromspeicherung bei 20°C, eingeleiteter 2- und Nacht-Einstellung bei 2-Tage-Verbleib



KREUZER
 MINIBARS



Leidenschaft für Tischkultur



Clevere Küchenlösungen made in Germany.



miniBars, Safes, Türschließsysteme und Hotel-TV

DUNICEL ♥ DUNILIN

