

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.



Branchen-Beamer


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

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten unter 3 J/Anno
 > Inverbleib > Inverbleib > Inverbleib
 > Last opening control > Abfrage Betriebszustand



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
 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



TÜV
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt
 ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich
*Die verbrauchten Stromsparende Minibarverbraucher max. 30%,
 entgeltlos (2) - und Abart 11 (Geldgeber mit 3 Tage Verbleib)



Suche
Branchen
Medien




Liegt das Geld auf der Straße - Streetfood



Nachgefragt: Wie kann die stationäre Gastronomie vom kulinarischen Mega-Trend dieser Tage profitieren? > Die Streetfood-Welle rollt und rollt. Mehr und mehr Foodtrucks sind als mobile Kantinen unterwegs, bereichern Wochenmärkte und Stadtfeste und catern inzwischen sogar Firmenevents. Die Streetfood-Festivals in den Großstädten platzen inzwischen aus allen Nähten und begeistern mit ihrer kulinarischen Vielfalt. Was hierzulande mit Bratwurst und Pommes begann, ist inzwischen ein schier grenzenloses Paradies internationaler Gaumenfreuden. ... Optimistischer sieht das Stevan Paul. Der gelernte Koch arbeitet heute als Foodstylist und Autor in Hamburg und beschäftigt sich in seinem aktuellen Kochbuch „Auf die Hand“ ebenfalls mit dem Thema Streetfood. „Wir konnten noch nie so gut und vielfältig auf der Straße essen wie heute. Auf den Foodmärkten ist kulinarisch gesehen die ganze Welt zu Gast“ schwärmt er und meint; „Von dieser unprätentiösen Form des Genießens können sich auch Restaurantbetreiber etwas abschauen.“ ... Selbst Küchenchefs in der Betriebsverpflegung müssen nicht darauf warten, bis ihre Gäste an den Foodtruck um die Ecke abwandern. Sie können selbst Streetfood-Klassiker anbieten. Früh reagierte Dorfner Catering und baute bereits im letzten Septembereinen eigenen Streetfood Markt auf dem Gelände des Bayerischen Rundfunks auf. Zu essen gab's u.a. Burger frisch vom Grill und „Som Tarn Thai“ im Palmblatt sowie gemixte Smoothies und Creme Caramel. „Es kamen mehr Gäste als erwartet“, berichtet Marcel Riemer, Dorfner Catering Betriebsküchenleiter, „und zwar sogar deutlich mehr als sonst im Betriebsrestaurant.“ ...ff

chefs!

Titel **chefs**
 Ausgabe **2016-01/02**
 Seite **32-35**
 Verlag **Gastronomia Verlag GmbH & Co.KG**

Branchen-Links
[Konzepte & Strategien](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



AM LIEBSTEN IMMER



Die Kreuzer-Produktpalette



Wasser in Gourmetqualität für beste Produkte



miniBars, Safes, Türschließsysteme und Hotel-TV

DUNICEL ♥ DUNILIN



Die goldene Freiheit