



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



Energiesparwunder
 mit Energiestromverbrauch: mind. 3 Jahre
 > Energie > Nachhaltige Ziele > Nachhaltigkeit
 > Last saving control > Abgabe Referenzliste



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-AP10P
 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
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,35 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die Stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,15 kWh / Tag möglich*

*Anzahl der Minibar-Flaschen pro Tag max. 20%,
 abhängig von Größe und Anzahl der Getränke pro Tag. Hersteller






**TASTE
 THE
 FUTURE**

Köln,
 09.-13.10.2021

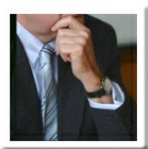
Anuga
 @home
 11.-13.10.2021

#transform


Suche Branchen Medien



Neue Tagungskonzepte: Hybrid oder digital / BWH Hotel Group Central Europe



Die Businesshotellerie muss in diesen Zeiten umdenken. Digitale Konzepte und hybride Tagungsangebote bieten zurzeit die höchste Sicherheit. Darüber sprachen wir mit Marina Christensen, Head of Sales, BWH Hotel Group Central Europe GmbH > Frau Christensen, bereits im Mai hat die BWH Hotel Group ihre Firmenkunden zu deren Bedürfnissen in der aktuellen Situation befragt. Schon im Juli wurden Erkenntnisse der Studie umgesetzt, etwa der Wunsch nach flexiblen Stornierungsbedingungen. Was bieten verschiedene Häuser ihren Kunden hier an? Viele Tagungshotels unserer Gruppe gewähren unseren Kunden und Partnern in dieser kritischen Zeit die bestmögliche Buchungssicherheit, und zwar mit neuen, verkürzten Stornierungsfristen. Das bedeutet: Je nach Hotel und Verfügbarkeit können Meetings und Veranstaltungen, die in diesem Jahr angefragt werden und bis Ende 2020 stattfinden sollen, bis zu 14 Tage vor Beginn kostenfrei storniert oder umgebucht werden. In einigen Hotels ist das sogar bis 48 Stunden vor Veranstaltung möglich. Durch die verkürzten Stornierungsfristen mindert sich für Veranstaltungsplaner außerdem das Risiko, die vollen Kosten für kurzfristig abgesagte Events zu tragen. Welche Kriterien stehen bei Firmenbuchungen zurzeit außerdem im Fokus? Nach unserer Umfrage, an der sich übrigens rund 300 Unternehmen beteiligt haben, sowohl aus dem Bereich Großkunden als auch kleine und mittelständische Unternehmen, bewerten rund 75 Prozent Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen der Hotels als vorrangiges Entscheidungskriterium. Ein Faktor, den unsere Hotels noch stärker als sonst schon und unter Berücksichtigung aller behördlicher Auflagen und Vorgaben garantieren. Um das gestiegene Informationsbedürfnis der Kunden zu bedienen, sind konkrete und detaillierte Aussagen zu den jeweiligen Sicherheits- und Hygienemaßnahmen jedes einzelnen Hotels an jedem Standort schon direkt auf unseren Webseiten ersichtlich. Hat Sie überrascht, dass etwa zwei Drittel der Befragten ihre geplanten Präsenzveranstaltungen künftig im hybriden oder digitalen Format durchführen wollen? Wir haben die Tendenz vermutet, da digitale Konzepte in dieser Zeit die höchste Sicherheit und Hygienestufe bieten, ohne auf den persönlichen oder direkten Austausch miteinander verzichten zu müssen. Das Ergebnis bestätigt uns in unseren Strategien, einen Fokus auf neue, unter anderem hybride Tagungsangebote zu legen, weiterhin dem Wunsch nach Flexibilität gerecht zu werden und Firmen unabhängig von ihrer Größe flexible Rahmenbedingungen anbieten zu können. ... ff



Superior HOTEL
 Packages in für Ihre nächsten Meetings

Titel Superior Hotel
Ausgabe 2020-03/04
Seite 22-25
Verlag GW-Verlag GmbH

Branchen-Links

Marketing & Management



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER



Duni
 SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®
 Supplier of Goodfoodmood



Bartscher
 seit 1876
 Großküchen-Geräte und
 Kleingeräte für Gastronomie,
 Hotellerie und Catering



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste
 Das Service-Plus-Angebot für
 Hotel, Gastronomie und
 Pensionen

DUNICEL ♥ DUNILIN



PALUX
 Das gute Produkt

