



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 integriertem Lüftungssystem, 3 Jahre
 > Energieeffizienz > Intelligente Zeiten > Nachbau
 > Low operating cost > Abgabe Rohmaterialien



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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





TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kW / Tag möglich
 *Die weltweite Minibarprüfung durchgeführt nach DIN
 EN 15196 (2) - mit Ablauf 1. September 1913, Typen: Minibars



Suche
Branchen
Medien

**Special: Bakery Cafés - Gastgeber mit Liebe zum Brot:
 Brothaus, Stein bei Nürnberg**



Ein neues Kapitel der Unternehmensgeschichte schlägt das Bäcker-Duo Marcus Fischer und Jürgen Bräuninger in Stein bei Nürnberg auf. Im Brothaus 2.0, so die interne Bezeichnung, stellt das eingespielte Team seit November 2015 Neuerungen und Weiterentwicklungen auch hinsichtlich des


gastronomischen Segments vor. Foodservice generiert hier 60 % aller Erlöse. Die erstmals implementierte offene Backstube wird zur Bühne für die Kernkompetenz. Ein Bäckertainer macht das Handwerk für Kunden und Gäste zum Erlebnis. > „Brot steht für uns stets im Mittelpunkt“, sagt Marcus Fischer, der gemeinsam mit Jürgen Bräuninger die Marke Brothaus aus der Taufe gehoben hat. Obwohl der gastronomische Part eine stets wachsende Bedeutung einnimmt, wird der Unternehmensursprung nicht aus den Augen gelassen. Wo immer möglich, stellen die beiden Geschäftsführer ihr Handwerk bestens zur Schau. Ein Spalier aus 16 wagenradgroßen Holzofenbroten gleich im Eingangsbereich des 450 qm großen Standorts in Stein bei Nürnberg mit rund 80 Sitzplätzen betont die Kernkompetenz. Der Blick wandert auf reichlich bestückte, meterlange Regale und Theken sowie auf die offen einsehbare Backstube. Ziel der Inszenierung: Wer eine Tasse Kaffee trinkt, soll im Anschluss auch einen Artikel mit nach Hause nehmen -was in der Regel klappt. „Wir wollen mithilfe unserer Backwaren Gastgeber sein, denn im Herzen sind wir nun mal Bäcker“, so Fischer. Die größten Umsatzzuwächse stammen allerdings vom Foodservice-Business. 35 % des Umsatzes der 61 Fachgeschäfte in Mittelfranken generiert die Gastronomie, der Anteil im Brothaus 2.0 liegt bereits bei 60 %.



Titel Food Service
Ausgabe 2016-02
Seite 36-39
Verlag Deutscher Fachverlag GmbH


Branchen-Links

[Konzepte & Strategien](#)


 Dank der Kooperation mit dem Deutschen Fachverlag, Frankfurt/M., können Sie im dortigen Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug vorab eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

[zum food-service - Testabo](#)


[Zum Verlags-Archiv](#)




Das Service-Plus-Angebot für
 Hotel, Gastronomie und
 Pensionen



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Clevere Küchenlösungen made
 in Germany.



Saubere Sache
 Die Winterhalter Nassmüllentsorgung

