



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.



**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

Branchen-Beamer  
  
*Das geht Frisch!*

**Energiesparwunder**  
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J/Anno  
 > Energie > Solarzellen > Zellen > Backhof  
 > Last spring control > Abgabe Referenzliste



**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

---



**TÜV**  
 Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,35 kW / Tag möglich  
**Bestimmt die stromsparendste  
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,15 kW / Tag möglich  
\*Die wahlweise alternative Raumtemperatur max. 32°C,  
 einstellbar (2- und 40°C) ist Gegenstand der 3. Typen-Verordnung



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

24 Stunden Gastlichkeit


2021-02/03



**SIBRA 50**  
 Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

**DUNICEL ♥ DUNILIN**



Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2021-02/03" 135 Artikel


- 1
2
3
...
6
7
8
9
10
11
12
>
12

2021-02/03
**Fritten am Frankfurter Hauptbahnhof / Frittenwerk**




SSP - The Food Travel Experts bringt ein zweites Frittenwerk-Restaurant an den Frankfurter Hauptbahnhof. Es präsentiert sich direkt vor Gleis 18 in einem Pavillon und bietet Sitzplätze für 50 Gäste. To-go-Produkte werden über den schnelldrehenden Counter verkauft. Die Neueröff... [weiterlesen](#)

2021-02/03
**Restaurant-Relaunch / Caroussel**






Das Dresdner Sternerestaurant „Caroussel“ im Fünf-Sterne-Superior-Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais fusioniert mit dem ebenfalls im Hotel befindlichen Restaurant „Bülow's Bistro“. Damit wird die traditionelle Grenze zwischen Haute Cuisine und Bistrotküche aufgehoben und Gäste... [weiterlesen](#)

2021-02/03
**Schwarzwälder Franchise / Edelfuchs-Lodge**




Die Besitzer der „Edelfuchs-Lodge“ Martin und Florian Meier haben ein Franchisesystem entwickelt, da sich derartige Geschäftsmodelle 2020 als krisensicher erwiesen haben. Ziel ist es jetzt, das erfolgreiche Konzept auf neue Standorte zu übertragen und so nicht nur den Tourismus... [weiterlesen](#)

2021-02/03
**Curry-Paule wird groß**

„Curry-Paule“ ist eine Marke, die es in kurzer Zeit im Berliner Szenebezirk Neukölln zu Kultstatus gebracht hat. Nach einem Investment von rund 80.000 Euro in ein professionelles und umfassendes Franchise-Konzept will der Unternehmer Andreas Kämpf alias Curry-Paule nun anderen ... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm  
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in  
 Germany



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

2021-02/03
**Geschmackvolles Geschäftsmodell / Konzept The Tastecode**

Im Rahmen des Hybrid-Events „Koch des Jahres“ stellten Christian Kamm und Allan Brülle das Konzept The Tastecode vor, welches Erzeuger, den Großhandel und Gastronomen in einem Verkaufsmodell verbindet. Erzeuger bekommen dabei die



Möglichkeit Produkte über die neue Plattform z... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Anmeldung startet / Preis der Deutschen Systemgastronomie...

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ruft zur Anmeldung für den „Preis der Deutschen Systemgastronomie 2021“ auf. Der Preis wird seit 2011 verliehen und ehrt Personen, Unternehmen, Initiativen oder Einrichtungen in Deutschland, die sich in besonderer und beispiel... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Craft-Döner / Hans Kebab

Im März startete Cihan Anadolglu mit „Hans Kebab“ das erste Craft-Döner-Restaurant in München. Damit schafft der Döner-Experte, der bisher vor allem in seiner Rolle als Bartender und Barbetreiber über die Grenzen Münchens hinaus bekannt wurde, eine Verbindung zwischen türkisc... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Mehr Bio in der EU

Mit dem EU-Ökoaktionsplan will die EU-Kommission die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln ankurbeln und den Ausbau des Ökolandbaus vorantreiben. Ziel ist es, die Farm-to-Fork-Strategie, bei der bis 2030 25 Prozent der EU-Agrarfläche ökologisch bewirtschaftet werden soll, ... [weiterlesen](#)

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

**PHOENIX**

Großküchentechnik made in Germany

**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

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

2021-02/03



#### 1. Signature-Store eröffnet / Food-Tech Start-up Organic ...

„Wir denken Ernährung neu. Ganzheitlich. Von der Erzeugung bis zum fertigen Gericht.“ Mit diesem Anspruch und Versprechen ist zu Beginn des Jahres Holger Stromberg beim Food-Tech Start-up Organic Garden um CEO Martin Wild eingestiegen, um gemeinsam möglichst viele Menschen für... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Jessica Lackner: Machkraft statt Fachkraft

Seit Jahren herrscht in der Branche Fachkräftemangel. Das Problem ist aber eigentlich ein ganz anderes. Wir sprachen darüber mit HR-Expertin Jessica Lackner > Wir haben zwar einen Fachkräftemangel, aber einen noch größeren Machkräftemangel,“ sagt Jessica Lackner in ihrem kürzl... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Buch-Tipp: Fachkräftemangel oder Machkräftemangel? Warum ...

In ihrem Buch „Fachkräftemangel oder Machkräftemangel? Warum Personalprobleme oft hausgemacht sind“ motiviert Jessica Lackner Führungskräfte, wieder gern mit Menschen zu arbeiten und sich vor allem auch mit Freude mit Menschen auseinanderzusetzen. Darüber hinaus gibt es zahlre... [weiterlesen](#)

2021-02/03



#### Balázs Tarsoly: Den Gast führen

Voraussetzung für ein nachhaltigeres Angebot ist ein verändertes Konsumentenverhalten - stimmt das? Wie können Gastronomen ihre Gäste dazu bringen, ihr im Zweifel weniger nachhaltiges Verhalten zu überdenken? > Was man isst, ist eine Frage der Gewohnheit und meist auch der Tra... [weiterlesen](#)

**PHOENIX**

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

**TAFELSTERN**  
professional porcelain

Großküchentechnik made in  
Germany

Ausgezeichnete Hotelsoftware

Leidenschaft für Tischkultur

1 2 3 ... 6 7 8 9 10 11 12 > 12

PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)