

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



**Energiesparwunder**  
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre  
 → Energie → Schwebelüftung → Nachbau  
 → Luft wärmt schnell → Abgabe Rohmaterialien



**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 HOTELZIMMERMINIBARS**



**TUV**  
 Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

**ECO-GREENGLASS 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 wärmeisolierte Minibar speichert max. 20°C, abhängig von U- und Abstrahl-Eigenschaften der 3-Tage-Verpackung



**KREUZER**

Suche

Branchen

Medien









Wählen Sie einen Fachtitel:





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

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



**Saubere Sache**  
 Die Winterhalter Nassmüllentsorgung





*Die große Freiheit*

**Fachtitel "chefs"** 4020 Artikel


1
2
3
...
329
330
331
332
333
334
335
>
335

**2021-07/08** **Karriereplanung in der Pandemie: Bereit für Neues**




Die berufliche Weiterentwicklung ist in der aktuellen Zeit eine besondere Herausforderung. chefs! stellt Köchinnen und Köche vor, die das Beste aus der Situation machen und ihren Weg gehen > Ehemalige Mitarbeiter\*innen aus Gastronomie und Hotellerie sind auf dem Arbeitsmarkt b... [weiterlesen](#)

**2021-07/08** **Karriereplanung in der Pandemie: Sven Schmidt - Küchenche...**




Vor der Pandemie war ich Executive Chef in einem Luxusresort auf den Malediven. Mein Vertrag ging bis zum Juni 2020. Obwohl es meiner Frau und mir dort sehr gut gefallen hat, war eigentlich klar, dass ich den Vertrag nicht verlängere. Meine Frau war schwanger, und wir dachten,... [weiterlesen](#)

**2021-07/08** **Karriereplanung in der Pandemie: Constantin Langer - Dire...**



Ein beruflicher Wechsel in der Pandemie? Ich habe letzten November den Schritt gewagt. Ja klar, das birgt ein gewisses Risiko, aber den komplett sicheren Job gibt es in der heutigen Zeit ja kaum noch irgendwo. Nach elf Jahren in verschiedenen Positionen in Hannover, zuletzt al... [weiterlesen](#)

**2021-07/08** **Karriereplanung in der Pandemie: Michel Rinkert - Corpora...**



Wenn Corona nicht wäre, würde ich vielleicht immer noch im Carls an der Elbphilharmonie arbeiten. Ich habe das Carls im Oktober 2008 miteröffnet und durfte es als Executive Chef mit einem großartigen Team über viele erfolgreiche Jahre begleiten. Im ersten Lockdown im Frühjahr ... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware




Großküchentechnik made in Germany



*Die große Freiheit*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

**2021-07/08** **Karriereplanung in der Pandemie: Lisa Runge - Chef de par...**



Eigentlich war geplant, dass ich spätestens im Mai eine neue Stelle in Bayern oder Österreich antrete, doch Corona hat diesen Plan zunichte gemacht. Ich arbeite jetzt im dritten Jahr im Gasthaus Müller, aber ich bin jung und möchte noch möglichst viel sehen und kennenlernen, b... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### Karriereplanung in der Pandemie: Marlen Schmidtke - Auszu...

Corona hat mein berufliches Leben schon ganz schön auf den Kopf gestellt. Acht Monate war das Hotel geschlossen, und damit fehlen mir auch acht Monate echte Kochpraxis während meines zweiten Ausbildungsjahres. Wenn man sich wie ich erst mit Anfang 30 für eine Kochausbildung en... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### ES:SENZ des Chiemgaus / Gourmetrestaurant ES:SENZ, Resort...

Vor wenigen Wochen wurden im neuen Gourmetrestaurant ES:SENZ im Resort Das Achental in Grassau am Chiemsee die ersten Gäste empfangen. „Wir geben unseren Gästen ein klares Versprechen: Bei jedem Gericht konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, auf die Essenz“, sagt Küchenche... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### Französische Küche mit regionalen Produkten / Brasserie C...

Die Brasserie Carls an der Elbphilharmonie hat seit der Wiedereröffnung ein neues Konzept. Die Ideen dazu und die Karte stammen von Thomas Martin, der seit 1997 am Herd des Hamburger Jacobs Restaurant steht, das ebenso wie das Carls zur „Jacob Family“ gehört. Thomas Martin fun... [weiterlesen](#)

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

**PHOENIX**

Großküchentechnik made in  
Germany

**Duni**

SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®

Supplier of Goodfoodmood

2021-07/08



### Bayerische Wirtshauskultur / Benediktiner Weissbräuhaus, ...

Nach über zwölfmonatiger Bauzeit und Lockdown-bedingter Wartezeit hat das Benediktiner Weissbräuhaus in der Alten Post in Gießen seine Türen für die Gäste geöffnet. In ihrem ersten Eigenbetrieb eines Gastronomie-Objekts mit bis zu 258 Sitzplätzen innen sowie 174 Sitzplätzen au... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### Huberwirt mit neuer Kochschule

„Huberwirt“ Alexander Huber hat die Zwangspause im Lockdown genutzt, um in seinem Familienbetrieb in Pleiskirchen einen komplett neuen Raum für seine Kochschule herzurichten. Im loftähnlichen Interieur dürfen die Fans seiner Wirtshausküche nun mit ihm kochen, genießen, plauder... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### Tantris wird Maison Culinaire

In seinem 50. Jahr schreibt das Tantris seine Geschichte als Deutschlands wegweisende kulinarische Institution mit einem neuen Konzept weiter > In dem denkmalgeschützten Bau von Justus Dahinden in München- Schwabing vereint die Marke Tantris künftig drei Konzepte unter einem D... [weiterlesen](#)

2021-07/08



### Was ist eigentlich Pinsa?

Pinsa, auch Pinsa romana, ist eine Variante der klassischen Pizza mit Ursprung in der Region Latium. Die Pinsa zeichnet sich durch ihren Boden aus, der dank besonders langer Teigruhe besonders bekömmlich ist. Pinsa ist ein Highlight auf der Karte des neuen Restaurantkonzepts P... [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

