

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






TASTE THE FUTURE
 Köln,
 09.-13.10.2021

Anuga
 @home
 11.-13.10.2021

#transform

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu


DUNICEL ♥ DUNILIN



Fachtitel "chefs" Ausgabe "2021-04" 57 Artikel


- 1
2
3
4
5
>
5

2021-04 **Pandemie und Kocharbeit: Generation Corona**




Der monatelange Lockdown in der Pandemie setzt nicht nur die gastgewerblichen Betriebe, sondern auch die Auszubildenden massiv unter Druck. Viele sind derzeit voller Sorge: Wie sollen sie ihre Abschlussprüfung bestehen, wenn sie ihre Küche im Betrieb seit Monaten nicht mehr vo... [weiterlesen](#)

2021-04 **Pandemie und Kocharbeit: Torsten Nordmeyer, Küchenmei...**



chefs!: Sie sind seit 17 Jahren Lehrer für Fachpraxis, waren früher selbstständig in der Gastronomie. Wie ist Ihre Beobachtung: Kommen die Betriebe ihrem Ausbildungsauftrag in der Corona-Krise noch ausreichend nach? Nordmeyer: Durchaus. Es gibt Betriebe, die sich auch in diese... [weiterlesen](#)

2021-04 **Pandemie und Kocharbeit: Jörg Richter, Küchendirektor...**




Mit Sorge schaue ich als Mitglied der Prüfungskommission der IHK Schwaben auf die kommenden Lehrabschlussprüfungen. Es ist absehbar, dass die meisten Prüfungsergebnisse aufgrund des monatelangen Lockdowns erschreckend schlecht ausfallen werden, weil derzeit nur noch ein paarwe... [weiterlesen](#)


2021-04 **Pandemie und Kocharbeit: Ulrich Schäfermeyer, 1. Vors...**




Über ein Jahr Corona bedeutet für viele angehende Köchinnen und Köche viele Monate Ausbildung im Lockdown und damit leider oft auch eine lange Zeit fern ihrer betrieblichen Küchen, ohne die Möglichkeit, die im Homeschooling gelernte Theorie in die Praxis umzusetzen. Das bleibt... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany




Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



miniBars, Safes,
 Türschließsysteme und Hotel-TV

2021-04 **Pandemie und Kocharbeit: 6 Fragen an Yannick Behr (19...**



chefs!: Wie geht es Ihnen als Azubi im Lockdown? Behr: Soweit gut, aber ohne Lockdown ginge es mir sicher besser. Es ist ja so, dass mein drittes Ausbildungsjahr voll in den Lockdown fällt und ich zuletzt im November in meinem Ausbildungsbetrieb, dem Anglo German Club, war, de... [weiterlesen](#)

Ein energiesparender...
 mit langer Nutzungsdauer, meist 3-4 Jahre
 > Energieeffizienz > Nachhaltigkeit > Flexibilität
 > Last speichernd > Abgabe Substrat

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm

ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS

TÜV
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,38 kWh / Tag möglich*

Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kWh / Tag möglich*

*Die wöchentliche Strommenge (Stromverbrauch) über 20°C, abhängig von der Umgebungstemperatur und der Anzahl der Getränke im 3-Tage-Minibar

KREUZER

2021-04



Pandemie und Kocharbildung: Vom virtuellen Kochkurs bis ...

Die Mitgliedshäuser der Selektion Deutscher Luxushotels haben in den letzten Monaten neue Formate entwickelt, um einerseits die nötigen Ausbildungsinhalte zu vermitteln und andererseits die Auszubildenden in ihren Betrieben weiterhin motiviert zu halten Brenners Park-Hotel & S... [weiterlesen](#)

2021-04



Pandemie und Kocharbildung: Praxiskurse für hessische Az...

Auszubildende im hessischen Gastgewerbe können in diesem Frühjahr mit Förderung des Landes kostenlose Vorbereitungskurse auf ihre IHK-Abschlussprüfung besuchen. Vermittelt werden insbesondere praktische Kenntnisse, da dieser Teil der Ausbildung wegen der Corona- Pandemie nicht... [weiterlesen](#)

2021-04



Bistro meets Haute Cuisine / Sternerestaurant Carroussel

Neuer Küchenchef, neuer Name, neues Konzept: Das Dresdner Sternerestaurant Carroussel erfährt einen Relaunch und wird als Carroussel Nouvelle aus dem Lockdown zurückkehren > Das Carroussel im Relais & Châteaux- Hotel Bülow Palais in Dresden war eines der ersten Restaurants in Sac... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in
Germany



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering

2021-04



Tante Fichte startet durch

Wir wollen nichts neu erfinden, aber dennoch Selbstverständlichkeiten nicht zum Programm machen", sagt Michael Köhle, Geschäftsführer des mitten in der Pandemie eröffneten Restaurants Tante Fichte in Berlin-Kreuzberg. „Wir sind eine Art Gegenentwurf zu radikal-dogmatischen Ten... [weiterlesen](#)

2021-04



Neubeginn am Schluchsee / Romantik Boutiquehotel Mühle

Hoteldirektor Marius Tröndle hat einen Hoffnungsträger 11 der deutschen Sternelandschaft als Küchenchef in das Restaurant im Romantik Boutiquehotel Mühle am Schluchsee (Hochschwarzwald) geholt: Der 27-jährige Niclas Nussbaumer war zuletzt Sous Chef an der Seite von Christian J... [weiterlesen](#)

2021-04



Neue Sterne über Deutschland / Guide Michelin

Der wohl wichtigste Restaurantführer, der Guide Michelin, ist auch im Corona-Jahr 2021 erschienen und bestätigt einmal mehr die Vielfalt und das hohe Niveau der deutschen Gastronomie. Unter den darin aufgeführten 310 Sterne- Adressen sind ein neues Drei-Sterne-Restaurant, drei... [weiterlesen](#)

2021-04



Kreativpause für das Sosein

Ende 2015 war das Sosein in Heroldsberg bei Nürnberg mit seinem radikal regional geprägten Küchenkurs eine der spannendsten Neueröffnungen in der deutschen Restaurantlandschaft. Jetzt findet die Erfolgsgeschichte des mit zwei Sternen dekorierten Restaurants ein unerwartetes En... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in
Germany



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

