

I Gastronomie a účelové stravování

Domáci i sexy – trendy v gastronomii	1–2/7–8
Úspěšné zahraniční koncepty	1–2/9
Evropská Unie	1–2/13
Restaurace V Zátíší	3/28–29
Krétská kuchyně	3/37–38
Fast-Food	4/5–6
Bio zprávy	4/10–11, 5/9
Zahraniční koncepty	4/16
Food festivaly	4/17–19
Food kritika	4/27
Cena Jaroslava Vašaty 2009 – Jíme s Barvožroutem	6/5–8
Bio v restauracích	6/24–28
Nové restaurace	7–8/38
Ve znamení Slow Food	9/9
Kouřit v restauracích, nebo přestat?	9/10–11
McCafé	9/34–35
Evropské fondy v gastronomii	10/5–8
Catering – S hotelem za zády	11/5
Catering – Motivovat klienty	11/6
Dvě hospody, jeden šéf – rozhovor s A. Dočkalem	11/17–18

I Hotelnictví

Sheraton v Praze	1–2/30–31
Peklo v Mubai	1–2/34–35
Prvních sedm hvězdiček	1–2/36
Přístupná turistika	1–2/38
Nejkrásnější hotely u vodopádů	1–2/39
Rozhovor – prezident Best Western	1–2/40–41
Buddha – Bar Hotel Prague	3/25–26
Hotelové hvězdičky v novém	4/28–29
Rok 2008 v hotelnictví	4/31–32
Turismus budoucnosti	5/24–25
Carlsbad Convention Bureau	5/26
První Banyan Tree	5/27
Pár pohledů na asijské hotelnictví	5/36–38
Top hotelů 2008	7–8/12–15, 9/21–22
Obsazenost českých hotelů	7–8/16–18
Světové hotelnictví	9/18–19

Hotel v srdci malé Strany – The Augustine	9/24–25
Hotel Voroněž slaví	9/28–29
Housekeeping – Kvalita přináší komfort	9/30–32
Ráda zkouším nové věci – rozhovor s A. Pfeffer-Ferklovou	10/14–15
Nejdražší hotelové apartmá	10/18–19
Konec nadějím na snížení sazby DPH	12/15
Spokojenost hostů s hotely	12/16–17
Chmury nad Prahou – Výsledky pražského hotelnictví	12/19
Bezpečný hotel – Podceňované nebezpečí	12/28–29

I Speciál Pivo I.

Historie výroby piva	5/12–16
----------------------	---------

I Cestovní ruch

Nový rekord – 924 miliónů turistů	4/34–35
Úspěšný rok pro turistiku po moři	6/14
Krize v cestovním ruchu z pohledu makroekonomiky I.	10/30–32
Krize v cestovním ruchu z pohledu makroekonomiky II.	11/32–33
20 let cestovního ruchu	12/41

I Management, marketing, firmy

Jak na setkání s novináři	1–2/20–21
Krize a svět	1–2/22–23
Deset metod jak řídit náklady	1–2/24
Komunikujte nejdřív dovnitř, potom ven	3/16–18
Krizová komunikace	4/24–27
Abeceda úspěchu v době ekonomického poklesu	4/33–34
Vyvarovat se hrané přívětivosti	5/11
Sponzoring není charita	5/18–19
Neztráčet hlavu	5/34
Peněžní služby pro podnikatele	9/5–8
V každém zaměstnanci je skrytý prodavač	6/15
Informace do mobilu nebo na papír	11/12–14
Přestavby a rekonstrukce	11/26–28

Tekutá aktiva	12/13	I Technologie a zařízení	
Internetový marketing	12/32–36	Chlazení v gastronomických provozech	1–2/14–16
		Hotel a prádelna	3/5–6
I Veletrhy, soutěže, konference a gastronomické akce		Vše pro horký pokrm	4/8–9
Veletrhy	1–2/17–18	Tlakové pánve	5/5–7
G+H a Vinex	3/7–8	Prezentační technologie pro hotely	5/20–22
10. ročník konference o CR	3/9	Moderní mycí technologie	6/20–23
Top Gastro	4/23	Vaření ve vakuu	7–8/28–30
Hospitality and Tourism Summit	5/28	Dobrý gastro projekt – <i>Projektování</i>	7–8/31–33
Konference a veletrhy	7–8/19–22	Pokladní systémy	11/10–11
Horeca 2009	11/8	Využití výpočtových metod	11/36–38
		Velkokapacitní a speciální mycí stroje	12/23–25
I Food and Beverage			
Ze světa nápojů	1–2/26–27	I Školství a vzdělávání, semináře	
Zmrzlina v gastronomii	1–2/42–43	Zdravá strava ve školách	4/36
Energetické nápoje	3/12	Výročí – <i>Deset let Vysoké školy hotelové v Praze</i>	5/29
Ze světa nápojů	3/13–14	Odborné vzdělávání v HoReCa	6/16–18
Slow Food Moravia	3/23–24	Uznávání odborných kvalifikací	6/18–19
Je libo posnídat?	4/12–15	Hotelová škola v Plzni	7–8/36–37
Maso už jen jako příloha	6/10–11	VŠH – <i>podzimní aktivity</i>	9/13
Letní drinky	7–8/24–27	Reforma středních škol	9/14–15
Konvenience Ready to Cook	10/23–25	Americký pohled	
Návrat sýrů	10/26–28	– <i>Rozhovor s Martinem Ševčíkem</i>	9/16
Ze světa nápojů	10/28–29		
Beer News	11/16	I Ostatní	
Co pijeme v kavárnách?	11/19–23	Energie a ekologie	
Čaj a Evropa	11/24–25	Myslet ekonomicky i ekologicky	7–8/5–8
Víno a jídlo	12/5	Přivítejte hosty světlem	7–8/8–9
První vlaštovka – <i>Systém značení vín</i>	12/6	Mc Donald's kráčí po zelené	7–8/10–11
Hodnotit vína není jen tak	12/8–9		
Ze světa vín	12/10–12	Personalistika	
Speciál pivo I.		Personální marketing	1–2/46
Pivo – <i>informace pro gastronomii</i>	5/12–16	Prvních 100 dnů v novém zaměstnání	10/20
Speciál pivo II.		Tréninky zaměstnanců	12/37–38
Ochutnávání piva	6/34		
Základní dělení piva	6/35–36	Slovensko	
Novinky ze světa piva	6/36	Nejlepšie slovenské hotely a reštaurácie	1–2/37
Speciál pivo III.		Výročná konferencia ZHR	5/39
Pivo jako součást jídelního lístku	7–8/34	Jesenná konferencia ZHR SR	11/34–35
Novinky ze světa piva	7–8/35	Rozhovor s prezidentem ZHR	12/21–22