


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



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Energiesparwunder
 mit integriertem Lüftungssystem, 3-Jahres-Garantie
 > Inveranda > Schwimmbad, Zehner > Nachbad
 > Luft wärmend > Abgabe Rohmaterialien



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



ECO GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kW / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt
ECO GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kW / Tag möglich*
*Die wärmeisolierte Minibar ist mit 23°C, einstellbar (2- und 24h) & Geleisern für 3 Tage lieferbar

KREUZER

Suche
Branchen
Medien





Wählen Sie eine Branche:

Branche "Food" **7881 Artikel**


1 2 3 ... 651 652 653 654 655 656 657 > 657

2020-48 | **Fleisch: Einfach tierisch gut**




Skandale, Ökologie, Tierwohl: Gastronomen sind gut beraten, beim Fleisch auf Qualität zu achten. Auch die Zusammenarbeit mit Bauern und Züchtern oder sogar eigene Herden kommen in Betracht. > Fleisch - kaum ein anderes Lebensmittel stand in der jüngsten Vergangenheit so im Fok... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Fleisch: Lucki Maurer - Ganzheitliche Verarbeitung**




„Wir sind eine Bio-Landwirtschaft und betreiben auf 40 Hektar ökologische Rinderzucht mit Fokus auf den ethisch-korrekten Umgang mit Lebewesen. Seit mehr als zehn Jahren züchten wir nach EU-Bio-Richtlinien Wagyu-Rinder. Im niederbayerischen Schergengrub bei Rattenberg leben 60... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Fleisch: Kevin Marcus - Viel Auslauf für die Tiere**




„Wir haben uns unseren Traum erfüllt und die Chance bekommen, nach Tirol auszuwandern. Unsere Einstellung und Philosophie haben wir mitgenommen! Wir beziehen unser Fleisch zu 100 Prozent beim Bauern, Eier aus der Freilandhaltung im Dorf, Käse aus der örtlichen Käserei. Gleich... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Fleisch: Franz Keller - Rind, Schwein, Kaninchen / Falkenhof**




Ich züchte seit zwölf Jahren Tiere nach Bio-Kriterien. Und das nicht, um eine Rasse zu optimieren, sondern um gutes Fleisch zu haben - für den Falkenhof und die Adlerwirtschaft, die jetzt mein Sohn führt. Ich halte nichts von Spezifizierung! Wir züchten Charolais- und Limousin... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Fleisch: Sepp Krätz - Gesteigerte Fleischqualität / Wagyu...**



„2009 begann ich mit einer Nachzucht der Wagyu-Rinder, 2012 startete die Vermarktung. Heute sind es etwa 150 Tiere, nur die Bullen werden geschlachtet. Die Steigerung der Rindfleischqualität hierzulande und die Aufwertung der bayerischen Landwirtschaft ist mir wichtig. Ich hab... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Nachhaltigkeit > Megatrend: Neo-Ökologie / Beyond Meat**



Lebensmittel aus Bioreaktoren, Algen und Insekten als Proteinquellen, vegane Burger - die Food-Branche ist im Wandel. Was sind die neuesten Trends, und wo ist die Trendwende bereits erlebbar? > Wo selbst Lebensmittel-Discounter mit regionalen Angeboten, veganen Burgern und Bio... [weiterlesen](#)

2020-48 | **Nachhaltigkeit > Megatrend: Neo-Ökologie / Clean Food**



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



Vegan, gesund und möglichst ohne Müll > Damit entspricht dieser Burger einem weiteren Trend, der nach Rützlers Einschätzung nachhaltig sein wird: der Veganmania. Auch wenn der Anteil von Veganern an der Gesamtbevölkerung in Deutschland und Österreich laut Food Report 2021 bei ... [weiterlesen](#)

2020-48



Nachhaltigkeit > Fundstücke: Profi-Sahne in Bio-Qualität ...

Die Frischli Milchwerke haben eine neue Bio Küchen-Profi-Sahne mit 20 Prozent Fettanteil im Programm. Außer der neuen Sahne umfasst das Frischli-Bio-Sortiment auch Milch in zwei Fettstufen im klassischen 1- Liter-Packaging und als 10-Liter- Bag-in-Box und Bio-Schlagsahne.ff [weiterlesen](#)

2020-45



der hotelier > Frühstück: Lecker und sicher / Milram / Fr...

Frühstück in Corona-Zeiten stellt Hotels vor große Herausforderungen. Gefragt sind abwechslungsreiche Frühstücksbuffets, die nicht nur absolut hygienisch, sondern auch perfekt organisiert sind. Dafür gibt es zahlreiche Produkte, die Hoteliers unterstützen und Gästen Sicherheit... [weiterlesen](#)

2020-45



der hotelier > Frühstück: Lecker und sicher / Hellma

Frühstück in Corona-Zeiten stellt Hotels vor große Herausforderungen. Gefragt sind abwechslungsreiche Frühstücksbuffets, die nicht nur absolut hygienisch, sondern auch perfekt organisiert sind. Dafür gibt es zahlreiche Produkte, die Hoteliers unterstützen und Gästen Sicherheit... [weiterlesen](#)

2020-45



der hotelier > Frühstück: Lecker und sicher / Délifrance

Frühstück in Corona-Zeiten stellt Hotels vor große Herausforderungen. Gefragt sind abwechslungsreiche Frühstücksbuffets, die nicht nur absolut hygienisch, sondern auch perfekt organisiert sind. Dafür gibt es zahlreiche Produkte, die Hoteliers unterstützen und Gästen Sicherheit... [weiterlesen](#)

2020-45



der hotelier > Frühstück: Lecker und sicher / Vandemoortele

Frühstück in Corona-Zeiten stellt Hotels vor große Herausforderungen. Gefragt sind abwechslungsreiche Frühstücksbuffets, die nicht nur absolut hygienisch, sondern auch perfekt organisiert sind. Dafür gibt es zahlreiche Produkte, die Hoteliers unterstützen und Gästen Sicherheit... [weiterlesen](#)