


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



Energiesparwunder
mit integriertem Lüftungssystem, 3-Jahres
> Energieeffizienz > Integriertes Zulu- > Nachlauf-
> Luft-Washing-System > Abgabe-Rohr-Systeme



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
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
Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt**
ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die wöchentliche Stromsparende Powermaximal mit 30%
eingespartener Energie und 100% weniger CO₂-Emissionen

KREUZER
REISEVEREIN


Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie eine Branche:


Food

Backwaren

Bitte wählen



AM LIEBSTEN IMMER



Spezial-Rechtsschutz


ERGO

Branche "Backwaren"
1497 Artikel

1
2
3
...
119
120
121
122
123
124
125
>
125

2020-05

24




Desserts: Aus aller Welt / Edna

Der Blick gen Osten > Richtet man seinen Blick nach Osten, findet man auch dort eine Auswahl an Nachspeisen, die sich in mitteleuropäischen Restaurants gut als leckerer Menüabschluss machen. „Wer seinen Gästen gerne etwas angesagtes servieren möchte, kommt um die türkische Spe... [weiterlesen](#)

2020-05


24



Cake to Go - Erlenbacher

Genuss „on the go“ wird immer wichtiger - und damit auch das Impulsgeschäft. Mit „Cake to go“ liefert Erlenbacher die passende Antwort darauf. Insgesamt vier Kuchen-Bestseller glänzen hier als praktische „Ready-to-eat“-Produkte. Einzeln portioniert und appetitlich verpackt reg... [weiterlesen](#)


2020-41



der gastronom > Convenience-News: Kuchen mal anders - Erl...


Inspiration für die winterliche Dessertkarte liefert die Erlenbacher Backwaren GmbH. Als Basis kommt dabei der locker gebackene, saftiger Zimthefekuchen mit Zimt-Guss und Puderzucker zum Zug. Vorgeschritten in drei Riegel können Gastronomen die gewünschte Kuchengröße fürs den ... [weiterlesen](#)

2020-41




der gastronom > Convenience-News: Das Bierzelt lässt grüß...

Passend zur Oktoberfest-Saison legt der TK-Backwarenhersteller Edna den FF-Pretzelburger Bavarian Style auf. Das Laugen-Bun in 5-Inch- Größe und dunkelbraun glänzender Kruste ist saftig in der Konsistenz, dabei vegan und harmonisiert gut mit deftigen Rezepturen. Der Pretzelburge... [weiterlesen](#)




AM LIEBSTEN IMMER

Genuss wie frisch aus der Backstube – am liebsten immer mit Resch&Frisch!




gastro work & funwear

Gastro Work- and Funwear von Chef Collection



Fordern auch Sie eine Planung - die paßt: In Ihre Küche und Ihre Bilanz!

2020-41



Spezial Frühstück > Neue Produkte: Kleine Kekse zu Kaffe...

Goldline heißt die neue Linie von Hellma mit Gebäckteilen für den Tassenrand. Die feine Auswahl an hochwertigen Keksen umfasst sechs leckere Sorten: Belgisches Spritzgebäck, einen Herzkekse mit Milchcreme, einen knusprigen Schoko-Cookie, einen Kakao-Doppelkekse mit Kakaocreme, e... [weiterlesen](#)

2020-10



Markt + Trend: Kuchen to go - Erlenbacher

Im Alltag muss es immer schneller gehen. Eine der Folgen: Snacks für unterwegs sind gefragter denn je. Erlenbacher liefert hier mit „Cake to go“ das passende süße Produktkonzept. Vier einzeln verpackte Kuchen-Bestseller - von trendy bis klassisch - vereinen Genuss und Mobilität... [weiterlesen](#)

2020-10



Markt + Trend: Handgeformt - Aryzta

Laugengebäck wird immer öfter verzehrt. Das besondere Aroma, die Bräunung und der Aufriss sprechen Kunden an - vor allem Kinder. Neben Brezeln und Brötchen wird Laugengebäck bereits auch als Knoten, Stange oder als Zopf hergestellt. Aryzta bietet nun eine Laugenschnecke als ti... [weiterlesen](#)

2020-10



Backwaren: Die neue Maxime - Vandemoortele Food-Service

Verbraucher wünschen sich gesunde Produkte, doch dürfen Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen: Backwarenhersteller reagieren auf die neuen Bedürfnisse der Konsumenten. > ... Auch Vandemoortele setzt auf Produkte mit Ursprungscharakter. Ein Fokus liegt hier auf traditionellen ital... [weiterlesen](#)



AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering



Leidenschaft für Tischkultur

2020-10



Backwaren: Die neue Maxime - Lantmännen Unibake

Verbraucher wünschen sich gesunde Produkte, doch dürfen Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen: Backwarenhersteller reagieren auf die neuen Bedürfnisse der Konsumenten. > ... Lantmännen Unibake Germany begegnet diesem Trend mit Flatbreads. Mit der neuen Range der Viking Breads gre... [weiterlesen](#)

2020-10



Backwaren: Die neue Maxime - Pfalzgraf Konditorei

Pfalzgraf, Produzent von Tiefkühl-Torten und Kuchen für den Foodservice- und Großverbraucher-Markt, beobachtet ebenfalls eine gesteigerte Nachfrage nach veganen Produkten. Als zentrale vegane Produkte im Portfolio bezeichnet das Unternehmen unter anderem den Himbeer-Haselnuss-... [weiterlesen](#)

2020-10



Backwaren: Die neue Maxime - Froneri Schöller

Auch Froneri Schöller begegnet den Veränderungen durch die Corona-Pandemie mit neuen Produkten im Portfolio. Kerstin Krischer, Marketing-Managerin Frozen Food bei Froneri Schöller, berichtet: „Wir schauen uns die Trends und Entwicklungen im Markt immer genau an und erweitern u... [weiterlesen](#)

2020-10



Backwaren: Die neue Maxime - Erlenbacher Backwaren

Dass sich die Corona-Pandemie auf die Essgewohnheiten der Menschen in Deutschland auswirkt, bestätigt auch Babette Schmidt, Head of Communication Erlenbacher Backwaren: „In der Corona-Zeit haben sich die Essgewohnheiten im Gastronomie- Bereich starkverändert. ... Verzehr fertige ... [weiterlesen](#)



AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!



Die Kreuzer-Produktpalette



Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de