



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.



horesga
Wo und wann stand was in den Fachmedien?
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



www.mkn.eu

MINIBARS

eco GREEN STAR




ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich

WOW
wohl die sparsamste
Minibar weltweit



PREMIUM ECO-GREENSTAR 30
bis 0,16 kW/Tag möglich



Suche Branchen Medien  


Wählen Sie eine Branche:




Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche

Branche "Trendfood" 39 Artikel

1 2 3 4 > 4

2018-12 **Streetfood: Burger, Bowls & Sandwiches**

Streetfood steht für unkompliziertes, aber hochwertiges Essen. Gastronomen sollten den Aufwand nicht unterschätzen und eine eigene Handschrift finden. Umweltfreundliche Verpackung ist wichtig.> Bowls, Burger & Co. - unkompliziertes Essen liegt im Trend. Es steht für die Freude... [weiterlesen](#)

2018-03 **Produkte für die Zukunft: Swarm - Fitnessriegel**

Ein Fitnessriegel mit qualitativ hochwertigem sowie nachhaltigem Protein aus Insekten. Nur mit natürlichen Zutaten und ideal für die Regeneration nach dem Sport bietet Swarm als erster Anbieter auf dem deutschen Markt eine ganz neue Energiequelle, die sich durch einen hohen Pr... [weiterlesen](#)

2018-03 **Messe Internorga: Food & Beverages - Sander**

Sander bringt 100 Neuheiten mit zur Messe. Die Neuentwicklungen der Sander Frische-Manufaktur stehen 2018 ganz unter dem Stern Food- und Ernährungstrends und vereinen dabei Tradition und Innovation. Dabei geht es insbesondere um die Bereiche Vegan, Streetfood, Superfood und Fo... [weiterlesen](#)

2018-02 **Weltweit beliebt: Der "heiße Hund" / Hot Dogs sind die ne...**

Hot Dogs sind kein neues Produkt; ganz und gar nicht. Aber sie erleben seit einiger Zeit in Deutschland ein Revival. Die gestiegene Nachfrage ist auch für Profi-Köche interessant. > Im Herbst vergangenen Jahres hat McDonald's dem Mitbewerber Burger King ein weiteres Mal den Fe... [weiterlesen](#)

2017-11/12 **Zum Löffeln geboren / Convenience - Ideal für die Orientk...**

Keine Frage, der Siegeszug der kleinen Kichererbsen-Kugel ist nicht zu stoppen. Alle wollen diese typische Spezialität der arabischen Küche. Hilcona bringt jetzt mit den neuen Falafeln die ideale Lösung für Profis: Falafel in Handmade-Optik, Kombisteamer-geeignet, vielseitig i... [weiterlesen](#)

2017-12 **Die Molekularküche**
In der Molekularküche finden Lebensmittelwissenschaft und Kochkunst zusammen; sie befasst sich mit biochemischen bzw. physikalisch-chemischen Vorgängen beim Kochen. Der bekannteste Koch, der mit diesen Erkenntnissen arbeitet, ist Ferran



QUALITY IS IN THE DETAILS



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste
www.sibra.eu

FÜR GEWINNER





ADDIPOS
DIE WELT DER KASSEN



Adrià. Er verändert dem physikalischen A... [weiterlesen](#)

2017-12



Innovationen Marktplatz: Geschmack und Form für pürierte ...

Appetitlich aussehende Gerichte für Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden zuzubereiten, ist oftmals eine Herausforderung für den Koch. Mit der neuen Knorr Basis für pürierte Kost und Aufläufe bietet Unilever Food Solutions ein Produkt aus den Hauptzutaten Kartoffeln, Ei, R... [weiterlesen](#)

2017-06



In Schale geworfen: Verkompliziere es nicht! - Unilever F...

Das hawaiianische Traditionsgericht Poké Bowl eroberte Los Angeles, New York und London - und nun Berlin, München & Co. > Verkompliziere es nicht!> „Ich denke, dass Buddha Bowls für die Gastronomie eine tolle Möglichkeit sind, um Zusatzumsätze zu generieren“, erklärt Dirk Rog... [weiterlesen](#)

2017-09



Start-ups - 1. Food Innovation Camp Hamburg: Superfood zu...

Die Idee zu Seedheart entstand sozusagen 'on the road'. Mit einem Campervan fuhr Tobias Blume 2013 durch Australien und Neuseeland und lernte dort eher zufällig 'Superfood-Rohkost' kennen: Frühstücksmischungen aus Saaten, Kernen und (manchmal auch) Beeren. Zurück in Deutschlan... [weiterlesen](#)

2017-07



Alles Sushi?

Sushi war ursprünglich kein japanisches Gericht, sondern wurde von den Bewohnern entlang des südostasiatischen Flusses Mekong als Methode entwickelt, um Süßwasserfisch haltbar zu machen, indem man ihn mit gekochtem Reis umhüllte. Möglichst luftdicht abgeschlossen konnte die Ha... [weiterlesen](#)

2017-06



Foodparing: Scharf kombiniert, Gäste verführt

Es ist der kreativste Part in Küche und Bar, für die Gäste Überraschendes, Neues und Ungewöhnliches zu kreieren. Und der schwierigste. Mit Foodpairing wird es einfacher. Wir geben einen ersten Einblick ins scharfe Kombinieren. > Seit Jahren ist die Kombination Kaviar und weiße... [weiterlesen](#)

2017-03



Vegetarisch, vegan, Superfood & Vitalfood: Geballte Power...

Im Jahr 2015 durch Crowdfunding gegründet, bietet Seamore nachhaltige, gesunde, nährstoffreiche und leckere Lebensmittel auf Algenbasis. Sie sind kalorienarm, vitamin- sowie ballaststoffreich und enthalten wertvolle Mineralstoffe. Damit beegnet der Gründer Willem Sodderland g... [weiterlesen](#)

1

2

3

4

>

4