


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 Energiestromkosten unter 3 Jährig  
 > Energie > Solarthermie Zellen > Nachbau  
 > Led lighting control > Abgabe Referenzfotos



**NEU**

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

---



**TÜV**  
 Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste  
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich\*

\*Die wöchentliche Minibar-Flachenergebnisse nach 30°C, entleertem 2- und 40ml F. Gefäßchen mit 3 Typen Weibler



Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie eine Branche:

Küchentechnik

Bitte wählen



Spezial-Rechtsschutz  
ERGO

---



AM LIEBSTEN IMMER

**Branche "Küchentechnik"** 3933 Artikel

1

2

3

...

322

323

324

325

326

327

328

>

328

2020-05

24



**Jederzeit / iSi Deutschland - Thomas Saatz, Geschäftsfüh...**

Es gibt kleine Helfer, die den Küchenchef dabei unterstützen, wenn Gästezahlen unberechenbar sind. Wir sprachen mit Thomas Saatz, Geschäftsführer von iSi Deutschland, über Möglichkeiten und Perspektiven. > Herr Saatz, wie kann die iSi-Technik bei der bedarfsgenauen Nachportion... [weiterlesen](#)

2020-05

24



**Bio-Granulat fürs Spülen - Granuldisk**

Ohne vorheriges Einweichen oder Vorspülen von Hand sorgt Granuldisk in Großküchen dafür, dass Töpfe und Pfannen hygienisch rein gespült werden. Um vollständig keimfreies Spülgut zu haben, ist die Klarspülung bei 85°C ausreichend lang. Durch den Einsatz der PowerGranules® wird ... [weiterlesen](#)

2020-44



**Hotelwäsche: Herbstaktion mit Bonus - Miele Professional**

Miele Professional startet mit einer Vorteilsaktion für Kunden in Hotellerie und Gastronomie in die Herbst-/Wintersaison. Wer in gewerbliche Wäscherei- oder Spültechnik von Miele investiert, erhält - ja nachdem, welches Gerät und in welcher Größe man sich aussucht - beim Kauf ... [weiterlesen](#)

2020-10

first class



**Küchentechnik: Praktische Helferlein / MKN**

Jeder Küchenchef kann sich die Arbeit etwas erleichtern, indem er bei der Speisenzubereitung auf technische Unterstützung setzt. > ... Küchenhilfen aus Stahl > ... Die Themen Wirtschaftlichkeit und Effizienz stehen auch im MKN-Seminar „FlexiCombi und Flexichef - zwei starke MKN-Pr... [weiterlesen](#)

2020-10

first class



**Küchentechnik: Praktische Helferlein / iVario Pro von Rat...**

Jeder Küchenchef kann sich die Arbeit etwas erleichtern, indem er bei der Speisenzubereitung auf technische Unterstützung setzt. > ... Küchenhilfen aus Stahl > Die Industrie bietet Hotelküchen mannigfaltige Hilfestellungen für gelungene kulinarische Genüsse. So kann beispielsweise... [weiterlesen](#)

2020-10

first class



**Küchentechnik: Praktische Helferlein / Pacojet**

Jeder Küchenchef kann sich die Arbeit etwas erleichtern, indem er bei der Speisenzubereitung auf technische Unterstützung setzt. > ... Auf digitalem Weg unterstützt ebenso die neue Pacojet App, indem sie die digitale Organisation in der Küche erleichtert. Der Pacojet verarbeitet... [weiterlesen](#)

2020-10

**Küchentechnik: Praktische Helferlein / Palux**



Jeder Küchenchef kann sich die Arbeit etwas erleichtern, indem er bei der Speisenzubereitung auf technische Unterstützung setzt. > ... Handhygiene muss sein! Schon vor der Corona-Pandemie spielte die Hygiene in der Küche die erste Geige. Ohne gewaschene Hände ist die Zubereitung... [weiterlesen](#)

2020-10



**Markt + Trend: Appetitvorhersage - KitCat365**

KitCat365, eine Software-Lösung für Großküchen und Catering, verbindet sich mit dem Algorithmus von Delicious Data, einem deutschen Start-up. Die intelligente Kombination erzeugt Prognosen, was hungrige Gäste in den nächsten Tagen und Wochen voraussichtlich essen werden. Resta... [weiterlesen](#)

2020-10



**Produktnews: Kombidämpfer von Convotherm**

Convotherm Kombidämpfer unterstützen Profiköche, Hygienemaßnahmen vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie zu meistern. Die Geräte verfügen genau über die Features, die besonders jetzt für einen erfolgreichen Küchenbetrieb nötig sind. Für jede der aktuellen Anforderungen bietet... [weiterlesen](#)

2020-03/04



**Idee und Konzept: Brasserie Hülsmann in Düsseldorf - Die ...**

Mit französischer Bistrotküche, viel Handarbeit und Produkten aus der Region hat sich die Brasserie Hülsmann in Düsseldorf einen Stamplatz im Herzen der Genießer erobert. Profigeräte wie etwa die Frittieröfilter von Vito helfen mit, dass die Küche sauber und nachhaltig bleibt... [weiterlesen](#)

2020-03/04



**Kartoffeln, Pasta und Co.: Nudeln selbst gemacht - Gastro...**

Frische Pasta wie aus Italien in allen denkbaren Formen und Farben? - Kein Problem mit den praktischen, vollautomatischen Nudelteigmaschinen von GGG. Eine vorherige Zubereitung des Teiges ist nicht notwendig, da die Zutaten für den Teig direkt in die Maschine gegeben werden kö... [weiterlesen](#)

2020-03/04



**Halböffentliche Sanitärbereiche: Berührungslos am Waschbe...**

Mobile Lösungen für unter anderem Eingangsbereiche hat Bartscher mit der Desinfektionssäule D1 1170 und der Hygienesäule DH1 1460 im Programm. Sie sind aus Edelstahl und benötigen keine Wand- oder Bodenmontage. Zur optionalen Ausstattung der D1 1170 gehören Desinfektionsspende... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

322

323

324

325

326

327

328

>

328