


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

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:

Küchentechnik

Thermische Ausstattung

Bitte wählen

Cheesecake Dessert für Genießer von heute

NEU



frischli

PALUX

Branche "Thermische Ausstattung"
1783 Artikel

1

2

3

...

143

144

145

146

147


148

149

>

149

2018-03



Spitalgarten, Regensburg: Leidenschaft fürs Kochen - Rati...

Im Regensburger Spitalgarten begeistern Anton und Cornelia Sperger mit bayerischer Gastlichkeit > ... Gaststube, Lagerräume sowie die gesamten Lüftungs- und Kühlanlagen im Spitalgarten sind inzwischen kernsaniert. Die Mitarbeiter, die bleiben wollten, sind wieder unter Vertrag.... [weiterlesen](#)


2018-03



Stone Brewing, Berlin: Bier- und Esskultur / Küchentechni...

Mit dem World Bistro & Gardens hat sich die Stone Brewing Brauerei eine Gastronomie rund um ihre Biere geschaffen. So kommen aus der modern ausgestatteten Küche zu den Bieren passende Speisen auf den Tisch > ... Im Sommer 2014 wurde der Grundstein für das ambitionierte Projekt ... [weiterlesen](#)

2018-03



Küchentechnik: Frittieren mit System / Mamito System

Wer im Jahr tonnenweise Fritten produziert muss es wissen: Worauf kommt es bei einer Fritteuse an? Besuch in der Burgergrill-Bar Hans im Glück. Dort ist seit vier Jahren ein spezielles System im Einsatz. > Bis zu 160 kg Fritten und 80 vegane und vegetarische Bratlinge brutzeln... [weiterlesen](#)

2018-03



Snack-Time # Schnelle Hilfe: Induktionsherde / Saro Gastr...

Die Kunden haben wenig bis keine Zeit, die Mitarbeiter mitunter wenig Platz: Wer im Snackbereich schnell viele Kunden verpflegen will, braucht effiziente Geräte, die sowohl im Frühstücksgeschäft als auch am Abend einsatzfähig sind. > ... Für ein sich im Laufe des Tages änderndes... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Ihr Partner für Innovative Produktideen und Küchensysteme!



Vakuuiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie

[aufklappen](#)

2018-03

Snack-Time # Schnelle Hilfe: Kontaktgrills / SpeeDelight ...

Die Kunden haben wenig bis keine Zeit, die Mitarbeiter mitunter wenig Platz: Wer im

HOGA'

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
 13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen

SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



FÜR GEWINNER





Snackbereich schnell viele Kunden verpflegen will, braucht effiziente Geräte, die sowohl im Frühstücksgeschäft als auch am Abend einsatzfähig sind. > ... Für diese individuelle Zubereitung, die a... [weiterlesen](#)

2018-03



Snack-Time # Schnelle Hilfe: Kombidämpfer mini / Convotherm

Die Kunden haben wenig bis keine Zeit, die Mitarbeiter mitunter wenig Platz: Wer im Snackbereich schnell viele Kunden verpflegen will, braucht effiziente Geräte, die sowohl im Frühstücksgeschäft als auch am Abend einsatzfähig sind. > ... Multifunktional und effizient > Bei der ... [weiterlesen](#)

2018-03



Snack-Time # Schnelle Hilfe: Kleine Ladenflächen - multif...

Die Kunden haben wenig bis keine Zeit, die Mitarbeiter mitunter wenig Platz: Wer im Snackbereich schnell viele Kunden verpflegen will, braucht effiziente Geräte, die sowohl im Frühstücksgeschäft als auch am Abend einsatzfähig sind. > ... Multifunktional und effizient > Besonder... [weiterlesen](#)

2018-03



Snack-Time # Heute schon gesnackt? / Snack-Seminar SelfCo...

Eine kleine Mahlzeit für zwischendurch kann viele Formen annehmen. Wichtig ist dabei nur, dass es schnell geht und der Gast zufrieden ist. Wie das mit technischer Unterstützung funktioniert, haben wir bei einem Snack-Seminar in Koblenz erfahren. > Duft wie morgens beim Bäcker,... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

Das solide Werkzeug für die
Profiküche „Made in Germany“



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering

[aufklappen](#)

2018-18



Frauen & Karriere: Wir brauchen mehr Frauenklänge!

Frauen in Führungspositionen sind rar - da ist die Foodservice-Branche keine Ausnahme. Nur, dass diese für Frauen ja durchaus ein interessantes Berufsfeld ist. Die Chancen müssten theoretisch also gut stehen. Theoretisch! Das dem nicht so ist, zeigte sich wieder einmal beim Fr... [weiterlesen](#)

2018-18



Einrichtungstrends: Handwerklich, authentisch und vielsei...

Ausstattung und Mobiliar: Mix&MatchKonzepte gefragt: WMF und Hepp stellen zum Beispiel Klassiker aus dem Haushaltssegment wie Kochgeräte, Bügeleisen oder Kaffemaschinen für Serviced Apartments und Boardinghouses als Pakete neu zusammen. ...ff [weiterlesen](#)

2018-05



Hotelkonzepte: Digitales Kochen mit Kunst - Bleiche Resor...

Das Bleiche Resort & Spa setzt auf Zukunft und geht neue Wege in Sachen Kulinarik. > ranzösische Antiquitäten, große Kandelaber und indonesische Götterstatuen, ein Spa mit offenem Kamin: So präsentiert sich dem Gast das Bleiche Resort & Spa, in dem einst die Arme Friedrich de... [weiterlesen](#)

2018-05



Hotelkonzepte: Bayerische Fleischelust - Hotel & Spa Rei...

Grillen nur im Sommer? Im Reibener-Hof sind Grillspezialitäten das ganz Jahr über gefragt. > Das große Stichwort im Vier-Sterne-Wellnesshotel Reibener-Hof heißt Nachhaltigkeit. Diese zeigt sich insbesondere in zwei Pappelplantagen, die Eigentümer Josef Schegerer seit 2014 betr... [weiterlesen](#)



Vakuuiergeräte & Sous-Vide
Geräte für die Gastronomie



Ihr Partner für Innovative
Produktideen und
Küchensysteme!



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

Das solide Werkzeug für die
Profiküche „Made in Germany“

aufklappen

1	2	3	...	143	144	145	146	147	148	149	>	149
---	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----