

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



Das geht Frisch!

Energiesparwunder

mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre

> Inverter > Inverter-Zonen > Nacht- > Luft-sprung control > Abgabe-Rohrventilator

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFEN

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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

TÜV

Alle Minibars und TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich*

Bestimmt die Stromsparendste Minibar der Welt

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

*Die weiteren Minibar-Parameter sind: max. 30°C, entleertbar (2- und 4000 l) Gefüllter mit 3 Tage Weibler

KREUZER

Suche
Branchen
Medien








Bocuse d'Or 2019



Das 17. Finale des weltweiten Kochwettbewerbs Bocuse d'Or war am Ende eine skandinavische Angelegenheit. Dänemark gewinnt. Schweden belegte Platz zwei und Norwegen wurde Dritter. Deutschland stand in diesem Jahr nicht im Finale. Die weiteren Preise gingen an Marokko (Best Poster), Finnland (Best Theme an Platter) und Frankreich (Best Theme an Plate). Während des zweitägigen Wettbewerbs beim Finale des Bocuse d'Or 2019 in Lyon stellten 24 Nationalteams im Rahmen der Gastronomie-Messe Sirha ihre kulinarische Fertigkeit und Kreativität unter Beweis. Sieger wurde der Däne Kenneth Toft-Hansen vor dem Schweden Sebastian Gibrand und dem Norweger Christian André Pettersen. Christian Wellendorf Kleinert, der rund fünf Stunden und 35 Minuten an der Seite des großen Siegers arbeitete, wurde in den Rang des besten Commis erhoben. Die Finalisten, die sich in den letzten 18 Monaten in den nationalen und kontinentalen Entscheidungen durchsetzen konnten, interpretierten dieses Jahr zwei traditionelle französische Gerichte neu und halten so die Erinnerung an zwei Legenden des Bocuse d'Or wach: Die Hauptspeise, ein Kalbscarré am Knochen gegart, ist dem Gründer des Wettbewerbs Paul Bocuse gewidmet, der im letzten Jahr verstorben ist. Die Vorspeise, eine moderne Variante einer Gemüse-Chartreuse mit Meeresfrüchten, gedenkt dem Koch Joël Robuchon, der als Schlüsselfigur seit der ersten Ausgabe mit dem Wettbewerb verbunden war. Die Finalisten haben exakt 5 Stunden und 35 Minuten Zeit für die Zubereitung der Speisen. ...ff

Gastronomie & Hotel Impulse

Titel Gastronomie & Hotel Impulse

Ausgabe 2019-03

Seite 10-11

Verlag Kreativ Media Verlag GmbH

Branchen-Links

Wein

alkoholische Getränke, Wein; allgemein, Konzepte & Strategien



SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu





Resch & Frisch

AM LIEBSTEN IMMER.



VITO

oil filter system





Vom analogen Geheimtipp zum Culinary-Star 2.0



gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von Chef Collection



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte

DUNICEL ♥ DUNILIN



Das geht Frisch!