

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?
Branchen-Beamer

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

DAMIT ES WARM WIRD!



TANSUN™

Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

24 Stunden Gastlichkeit

2018-05

Grießbrei mit nur 1,5 % Fett + 6 % zugegebenem Zucker

NEU



www.frischli-foodservice.de



Die gute Freiheit

Energiesparwunder
mit langer Batterielebensd., mind. 5 Jahre
-> Innenleuchte -> Schwebelampe -> Kleinstleuchte
-> LED-Strahlungsquelle -> Halogen-Strahlungsquelle

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 420 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS



ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*
Bestimmte die stromsparendste Minibar der Welt
ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*

*Im verbundenen Stromnetz. Raumtemperatur max. 20°C, eingeregelt. Zu- und Abschalt. Schließen des Topfes erforderlich.

KREUZER
HOTELZIMMERMINIBARS

TUV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2018-05"
117 Artikel

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

>

10

2018-05



Wein international / International Wine Institute

Die berufsbegleitende Fortbildung zum Sommelier (IHK) gehört zu den beliebtesten Weiterbildungen für Mitarbeiter aus der Gastronomie. Die Absolventen entscheiden sich mit der Anmeldung beim International Wine Institute, ob die Inhalte als Fernstudium, Teilzeitausbildung oder K... [weiterlesen](#)

2018-05



Visionäre Esskultur / Street Food Convention

Die Street Food Convention in Nürnberg präsentiert zum vierten Mal alles rund um die Themen Streetfood, Foodtrucks, mobiles Catering und visionäre Esskultur. ... ff [weiterlesen](#)

2018-05



Hygiene on tour / Smeg Foodservice

Smeg Foodservice bietet kostenlose Tagesseminare für Gastronomen rund um das Thema Lebensmittelhygiene an. Das ganztägige Seminar vermittelt schwerpunktmäßig alle wesentlichen Vorschriften für lebensmittelverarbeitende Betriebe und gibt Tipps zur Umsetzung. Auch die Gerätehygi... [weiterlesen](#)

2018-05



Abschluss der Gewürzsommeliers / Genussakademie Bayern

An der Genussakademie Bayern haben sich 15 Absolventen dem Thema Gewürze gewidmet - in Theorie und Praxis. In sieben Monaten haben sich die Gewürzsommeliers an insgesamt 14 Tagen mit der Thematik auseinander gesetzt. ... ff [weiterlesen](#)



Online - Buchungssystem & Web Design für Hotels



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“

2018-05



Stetiges Wachstum / Rational AG

Die Rational AG übertrifft im ersten Halbjahr 2018 die Wachstumserwartungen und zeigt ein Umsatzwachstum von 11 %. Währungsbereinigt entspricht das 14 % im Vergleich zum Vorjahr. Die EBIT-Marge liegt währungsbereinigt um 26 %. ... ff [weiterlesen](#)

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com®



FLAUSCHY®
THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Mit dieser Technik spült die Welt!



FÜR GEWINNER





Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

2018-05



Nachhaltigkeit unterstützen / Green Chefs; Papstar

Für mehr Orientierung der Gäste, welche Köche und Gastronomen Fairness und Verantwortung leben, wurde Green Chefs als Auszeichnung für nachhaltige Restaurants und Hotels ins Leben gerufen. Auch Papstar unterstützt Green Chefs mit ihrem biologisch abbaubarem Einmalgeschirr aus ... [weiterlesen](#)

2018-05



Schulterschluss / F&B - Food & Beverage Services

Transgourmet Deutschland und die Oetker- Gruppe bündeln ihre Kräfte und gehen ein Joint Venture im Bereich des Gastronomiemarktes ein. Konkretes Ziel ist die gemeinsame Weiterentwicklung und der systemische Ausbau der Gastronomie- und Getränkefachgroßhandelsplattform Team Beve... [weiterlesen](#)

2018-05



Ein Sieger, 9 Gewinner / Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar

Thorben Schröder vom Landgasthof Westrich aus Bedburg-Hau setzte sich mit seinem Rezept „Zweierlei von der Maispoularde mit Fenchel, Rosé- Champignons und Kartoffel-Erbsen- Püree“ beim Rezept-Wettbewerb von Chefs Culinar an die Spitze. ... [weiterlesen](#)



caesar data & software
Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels



hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Blycolin
Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag
und Nacht zur Miete

2018-05



Griffbereite Gewinne / Homann

Die vier Homann Portions-Dispenser in den Sorten Salat- Mayonnaise, Remoulade, Tomaten Ketchup und Senf sind durch die Öffnungsglasche des Dispenser-Kartons sofort, ohne Umfüllen und jederzeit griffbereit. Im Aktionszeitraum finden die Profis in jedem Dispenser ein Rubbellos mit... [weiterlesen](#)

2018-05



iba 2018: Saftig und glutenfrei - Ernst Böcker

Die jüngste Sortimentserweiterung, das glutenfreie Haferbrot des Mindener Sauerteig-Herstellers Ernst Böcker, bietet ab sofort eine Verlängerung des Mindesthaltbarkeits-Datums auf bis zu 28 Tage ab Herstellung und wird auf der Messe präsentiert. Das 340-g-Brot mit seiner kurz... [weiterlesen](#)

2018-05



iba 2018: Lichtblicke im Ladenbau - Schweitzer

Schweitzer - die Ladenmanufaktur präsentiert sich vielfältig auf der Messe. Um Lichtblicke verwirklichen zu können, benötigen Bäcker, Konditoren & Co. Begleiter, die es mit Erfahrung und stetiger Weiterentwicklung verstehen, die Waren ins richtige Licht zu rücken. Das Unternehm... [weiterlesen](#)

2018-05



iba 2018: Einsparungen möglich - Colged

Die Reinigung von Geschirr und Arbeitsutensilien wie Backblechen trägt zu einem hohen Energieverbrauch bei. Für optimale Ergebnisse bei geringem Verbrauch hat der Hersteller Colged nun drei Modelle entwickelt: Die IsyTech 36L-11GD, die TopTech 36L- 23 GD und die TopTech 37L-23... [weiterlesen](#)



caesar data & software
Online - Buchungssystem &
Web Design für Hotels



hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



GIESSER
MADE IN GERMANY
CHEFS LIEBLING - Kochmesser
von Giesser



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