



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  
  
*Die gute Freiheit*

**DAMIT ES WARM WIRD!**




Terrassenstrahler  
[www.tansun-europe.com](http://www.tansun-europe.com)

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

24 Stunden Gastlichkeit

2018-05

**EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE**

[SitzFelle.com](http://SitzFelle.com)

**Energiesparwunder**  
 mit langer Batterie-Lebensd., noch 5 Jahre  
 → Umweltlich → Schwache Zahlen → Kleinstbau  
 → Low voltage control → Fullsize Performance

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**



NEU

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**



TÜV  
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich\*

Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich\*

\*Anwendung: Standardprogramm, Raumtemperatur max. 20°C, eingeregelt für voll beladene Minibar (z.B. 1000 ml Wasser)

**KREUZER**  
 KREUZER

**MKN FlexiCombi**  
 Kompromisslos anders.





**PALUX**  
*Die gute Freiheit*



**FLAUSCHY**  
 THE ORIGINAL

[WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM](http://WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM)

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2018-05" 70 Artikel

1

2

3

4


5

6

>

6


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](#)

2018-05



**iba 2018: Bandbreite des Backens - Miwe**

Messebesucher können sich am Stand von Miwe von der Backwarenqualität, den Vorzügen der verschiedenen Backofensysteme und der jeweils individuellen Back-Charakteristik ihr ganz eigenes Bild machen - Gedankenaustausch mit den unternehmenseigenen Backmeistern und Teigtechnologien... [weiterlesen](#)



Filosof Software GmbH – zuverlässiger geht's nicht!




Ihr Rundumversorger im Objektbereich



Das Wasser mit Stern  
 Gerolsteiner - Das Wasser mit Stern

2018-05



**iba 2018: Flexible Technik - Rational**

Junge Konsumenten lieben Snacks - kleine kreative Gerichte, die sich schnell im Sitzen oder to-go verzehren lassen. Um sich den Trend zunutze zu machen, präsentiert Rational das SelfCookingCenter. Es kann grillen, braten, dämpfen und professionell backen. Es benötigt keine Übe... [weiterlesen](#)



**FÜR GEWINNER**



**SIBRA 50**  
 Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

**HOGA**  
 Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV  
 13.-15.1.2019-Messe Nürnberg  
 Die Gastgeber-Messe

2018-05



#### iba 2018: Aber bitte mit Farbe - Colourfood Professional

Vom Feld direkt in die Flasche - pure Farben aus 100% Obst und Gemüse, so lautet die Philosophie von Colourfood Professional. Die Marke des Familienunternehmens Bettec B. V. ist mit seinen färbenden Lebensmitteln auf der iba präsent. Es gibt sie als flüssige und wasserlösliche... [weiterlesen](#)

2018-05



#### iba 2018: Dreifacher Genuss - Vandemoortele

Vandemoortele zeigt Produkte für die Genusspause: vom Soft Baguette über Rosenbrötchen bis hin zum Plunderzopf. Das Baguette als weißes Soft Baguette oder mit Weizenvollkorn hat eine weiche Kruste und krümelt dadurch nicht. Es ist vorgeschnitten, fertig gebacken und belegfertig... [weiterlesen](#)

2018-05



#### iba 2018: Swirl-Cookies, Tartes und Eistorten - Martin Braun

Martin Braun präsentiert Produkt- und Vermarktungskonzepte sowie Produktneuheiten. Das Herzstück des Standes ist die Live-Baking-Show, in der Éclairs veredelt und Swirl-Cookies hergestellt werden. Die Cookies zählen zu den Lieblingen in den sozialen Medien. Zudem gibt es Ameri... [weiterlesen](#)

  
**TAFELSTERN**  
professional porcelain  
Leidenschaft für Tischkultur

  
**Dynamic**  
PROFESSIONAL

Profi-Equipment für Snack,  
Events, Bar & frische Küche

  
**SUPERGRIP**  
ANTI-RUTSCH-BEHANDLUNG

SuperGrip verbessert die  
Rutschsicherheit auf allen  
mineralischen Böden

2018-05



#### iba 2018: Espresso-Profi - Macchiavalley

Macchiavalley erweitert sein Angebot an professioneller Kaffee-Technologie: Die neue Espresso-Maschine aus der Serie Kona M wartet mit einem eingebautem Milchschaumsystem auf und passt mit ihrer wahlweise klassisch silbernen oder schwarzen Edelstahlverkleidung optisch in jedes ... [weiterlesen](#)

2018-05



#### iba 2018: Süße Fritten - Neumärker

Gebackene Waffel-Sticks, die aussehen wie Fritten aber wie süße Waffeln schmecken? Das gibt es am Stand von Neumärker zu bestaunen und zu probieren. Die süßen Fritten eignen sich als Fingerfood für unterwegs oder als Snack zum Kaffee. ...ff [weiterlesen](#)

2018-05



#### High Convenience: Gib mir Fleisch / Verschiedene Convenience...

Frisch, roh tiefgekühlt, Sous Vide gegarte Kühlprodukte oder TK-Premiumkomponente? Welchen Stellenwert haben verschiedene Convenience-Grade und -Formen bei Fleisch? Wie erleichtern diese Restaurants die Zubereitung? > Fleisch komplett als frische Rohware zu kaufen, ist im Auße... [weiterlesen](#)

2018-05



#### High Convenience: Gib mir Fleisch - Lieber vom Metzger - ...

Dabei machen u. a. regionale Kooperationen mit (Groß)Metzgern dem TK-Absatz Konkurrenz. So pflegen 50 % der 594 Außer-Haus-Verantwortlichen, die das Fachmagazin 24 Stunden Gastlichkeit 2017 rund um ihren Convenience-Einsatz befragt hat, derartige Kooperationen. Das beginnt bei... [weiterlesen](#)

  
**RATIONAL**

SelfCookingCenter und  
VarioCookingCenter – eröffnen  
Sie sich neue Horizonte

  
**COFFEMA**  
INTERNATIONAL

Kaffeegenuss seit über 40  
Jahren

  
**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

