


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



TAFELSTERN
professional porcelain

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 einen Fachtitel:







FÜR GEWINNER




50 1963
JAHRE SIBRA
2013
Komfort und Service für Hotels und Gastronomie

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2017-11"

65 Artikel

1
2
3
4
5
6
>
6


2017-11



Allergie-Alarm: Keep calm and cook on

Stressfaktor Sonderwünsche: Die starke Zunahme von Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie Gästen, die sich zum Beispiel vegan ernähren, stellt Köche schon jetzt täglich vor Herausforderungen. Und das ist vermutlich erst der Anfang. Was steckt hinter dieser Entwi... [weiterlesen](#)


2017-11



Allergie-Alarm: Denny Kupitz, Küchenchef, Maritim Airport...

Erst vor kurzem hatten wir im Haus einen Gast, der nach dem Essen über Atemnot klagte. Das war Aufregung und Stress pur. Der Notarzt musste kommen und stellte eine Gewürzallergie fest, von der dieser Gast zuvor selbst nichts wusste. Zum Glück sind solche akuten Fälle sehr selt... [weiterlesen](#)


2017-11



Allergie-Alarm: Gerd Engelhardt, Betriebsleiter Küche / E...

Bei Vollbelegung haben wir 180 Patienten im Haus, und man kann davon ausgehen, dass es im Durchschnitt bei zehn bis 20 Prozent von ihnen Einschränkungen beim Essen wegen Allergien und Nahrungsmittelintoleranzen gibt. Oft müssen wir sehr kurzfristig reagieren: Wenn die Station ... [weiterlesen](#)

2017-11



Allergie-Alarm: Gerhard Beck, Executive Chef, Konferenzho...

Die Köche an unseren Live-Cooking-Stationen werden von unseren Gästen täglich mit Fragen rund um Allergien, Nahrungsmittel- Unverträglichkeiten und anderen Sonderwünschen konfrontiert. Wer da nicht gut vorbereitet ist, kommt bei rund 1000 Mittagsgästen schnell in die Bredouill... [weiterlesen](#)



Vom analogen Geheimtipp zum Culinary-Star 2.0



Hochwertige Gastronomiemöbel für Innen- und Außenbereiche



VITO® FrittierölfILTER für optimal frittierte Speisen

2017-11



Allergie-Alarm: Marco Grützner, Küchendirektor, Autostadt...

Am Anfang mussten wir uns mit dem Thema vertraut machen und ein Konzept für die den neuen Abläufe entwickeln. Inzwischen haben wir alles aber sehr gut im Griff. Auf den Speisekarten oder den Angebotsaufstellern in unseren zehn Gastronomie-Outlets werden zu jedem Gericht sämtli... [weiterlesen](#)

gfl SKIN CARE

QUALITY IS IN THE DETAILS



ADDIPOS[®]
DIE WELT DER KASSEN

Mit dieser Technik  **spült die Welt!**

2017-11



Allergie-Alarm: Josef Hartl, Patron-Chef, Gasthof Hartl Z...

Wöchentlich kommt es vielleicht ein- bis zweimal vor, dass wir im à la carte-Geschäft von einem Gast mit einer Allergie oder Unverträglichkeit konfrontiert werden. Meist beschränkt es sich auf Gluten bzw. Milcheiweiß, in ganz vereinzelt Fällen geht es auch mal um Nüsse oder ... [weiterlesen](#)

2017-11



Allergie-Alarm: Nils Henkel, Küchenchef, Restaurant Schwa...

Ich habe noch keinen Gast erlebt, der eine Allergikerkarte sehen wollte. Und dennoch - es vergeht kaum ein Service, ohne dass wir mit Extrawünschen aufgrund einer Allergie, Unverträglichkeit oder speziellen Befindlichkeit konfrontiert sind. Grundsätzlich habe ich das Gefühl, d... [weiterlesen](#)

2017-11



Allergie-Alarm: Essen wird zur sozialen Inszenierung / Pr...

Das sagt der Ernährungsexperte und Psychologe Professor Dr. Johann Christoph Klotter über die Gründe für die Zunahme von Ernährungsmoden, Allergien und Unverträglichkeiten, die Rolle der Ernährung in der heutigen Gesellschaft und wie Küche und Service auf die neuen Herausforde... [weiterlesen](#)

Miele
PROFESSIONAL

DryPlus - Trockner PT 8000: Die neue Effizienz-Referenz

eibach
die küche

Fordern auch Sie eine Planung - die paßt: In Ihre Küche und Ihre Bilanz!

SUPERGRIP
ANTI-RUTSCH-BEHANDLUNG

SuperGrip verbessert die Rutschsicherheit auf allen mineralischen Böden

2017-11



Schnappschuss: Macarons von Hermé

Die Macarons von Pierre Hermé verwöhnen mit Aromen wie Infiniment Rose, Infiniment Caramel und Mogador mit Milchschokolade und Passionsfrucht. Bis Ende Dezember stehen die süßen Kreationen des „Picasso der Pâtisserie“ im Pop-up Store im Sofitel Frankfurt Opera zum Verkauf und ... [weiterlesen](#)

2017-11



Nachgefragt: Wie kommt Gelatine in den Apfelsaft?

Die meisten Verbraucher gehen davon aus, dass bei der Herstellung von Apfelsaft bzw. Fruchtsaft keine tierischen Stoffe eingesetzt werden. Doch das trifft nicht immer zu. Die Hersteller können vielmehr Gelatine tierischen Ursprungs als Klärungsmittel bei der Herstellung von Sä... [weiterlesen](#)

2017-11



Buchtip: Tierschutz genießen

Mit Unterstützung von 32 Profiköchen hat der Deutsche Tierschutzbund jetzt ein veganes Kochbuch veröffentlicht. Für „Tierschutz genießen“ kreierten sie insgesamt 80 Rezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeisen, die ganz ohne tierische Zutaten auskommen. Neben den Rezepten bietet d... [weiterlesen](#)

2017-11



1 Thema - 3 Rezepte: Joselito à la Wissler

Joselito Jägerschnitzel und Pancetta mit verschiedenen Pilzen - Für 4 Portionen: 400 g Joselito Schweinerücken, 16 Scheiben Pancetta, dünn geschnitten, je 100 g kleine Steinpilze, Pfifferlinge, Buchenpilze, Kräutersaitlinge, 150 ml Kalbssoße, 50 geräucherte Schweinebauch- Spec... [weiterlesen](#)

Miele
PROFESSIONAL

Glanzleistungen für die Gastronomie

lava la vide
VAKUUMVERPACKUNG eco cuisine

Vakuummengeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie

PALUX

Ihr Partner für Innovative Produktideen und Küchensysteme!

