



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



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Solarthermie Zellen > Nachbau
 > Luft wärmend > Abgabe Solarthermie



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-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








TÜV
 Alle Minibars
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENCLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
 *Die wärmeleitenden Minibars (Kühlschrank) max. 25°C,
 wärmeleitend (2- und 400W) 25°C bis 30°C



Suche Branchen Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastgewerbe-Magazin

2020-06



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

DUNICEL  **DUNILIN**




Die große Freiheit

Fachtitel "Gastgewerbe-Magazin" Ausgabe "2020-06" 91 Artikel

- 1 < 1 2 3 4 5 6 7 8 > 8

2020-06



Wärme steuern und Energie sparen / Heatscope® Pure: Für d...

Wer auch bei der Gestaltung des Außenbereiches Wert auf Ästhetik und ein stimmiges Gesamtbild legt, aber trotzdem nicht auf hohe Qualität verzichten möchte, ist mit dem Design-IR-Strahler HEATSCOPE® PURE des Münchner Unternehmens Moonich auf der sicheren Seite. Der mit dem Red... [weiterlesen](#)

2020-06



Wärme steuern und Energie sparen / Catphone S62 Pro

Infrarot-Wärmestrahler bieten Gastronomen die Möglichkeit, Gäste auch an kühlen Tagen im Außenbereich zu verwöhnen - doch sollten Heizleistung und Wärmeverteilung trotzdem im Blick behalten werden. Wie hier modernste Smartphones unterstützen, zeigt das Zusammenspiel des Catpho... [weiterlesen](#)


2020-06



Gebündelte Angebote / speisekarte.de und sharemagazines

Während vor einigen Jahren das Smartphone auf dem Restauranttisch ungen gesehen war, gehört es mittlerweile zum Alltag und ist in keiner Lebenssituation wegzudenken. Warum also nicht den Umstand der steten Verfügbarkeit nutzen und den Gästen einen Mehrwert bieten? Dank speise... [weiterlesen](#)

2020-06



Digitales Mehrwegsystem statt Einweggeschirr - Rieber

Lieferdienste und Gastronomiebetriebe mit einem Angebot To-go erfreuen sich in diesem Jahr dank der Pandemie wachsender Beliebtheit. Der große Nachteil sind die parallel wachsenden Müllberge. Die Lösung bietet Rieber mit eatTAINABLE - ein Kreislaufsystem mit einem vielfältigen... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware




Snacks sind unsere Welt!



gastro work & funwear

Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection

2020-06



Keine Chance den Schädlingen - Rentokil Initial

Rentokil Initial vernetzt Unternehmen mit einem digitalen Schädlingsmanagementsystem, das zu jeder Zeit und von jedem Ort aus Informationen über Schädlingsaktivitäten liefert, bei einem Befall den zuständigen Servicetechniker alarmiert sowie eine vollständige Dokumentation für... [weiterlesen](#)

2020-06



Digitaler Zuschuss - givve Lunch App

Die givve® Lunch App ermöglicht die Digitalisierung des Essenzuschusses und reduziert damit den bisherigen Aufwand sowohl für Arbeitnehmer als auch Arbeitgeber und Gastronomen auf ein Minimum. Im Gegensatz zu den bisherigen, konventionellen Essensmarken aus Papier gibt es bei... [weiterlesen](#)

2020-06



Alles online oder was? Mit der digitalen Küche in neuer B...

Küche 4.0 - was schon seit Jahren die digitale Küche definiert, wird immer mehr Realität. Auch die Freunde der analogen Abläufe müssen eingestehen, dass die Vorteile der Digitalisierung in ihrem Refugium nicht von der Hand zu weisen sind. Ein Ein-, Aus- und Überblick > Wo begi... [weiterlesen](#)

2020-06



Mit der digitalen Küche in neuer Bestform / gastronomi

Küche 4.0 - was schon seit Jahren die digitale Küche definiert, wird immer mehr Realität. Auch die Freunde der analogen Abläufe müssen eingestehen, dass die Vorteile der Digitalisierung in ihrem Refugium nicht von der Hand zu weisen sind. > Vernetzung von A bis Z > Viele Gastr... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte



Clevere Küchenlösungen made in Germany.

2020-06



Mit der digitalen Küche in neuer Bestform: Das Ende der Z...

Wer kennt es nicht: Die Bestellung wird handgeschrieben in die Küche gebracht und dort irgendwie befestigt und abgearbeitet. Funktioniert, kann aber durchaus optimiert werden. Mit dem Küchenmonitor der Experten des Kassen- und Bezahlsystems Gewinnblick entfällt nicht nur die Z... [weiterlesen](#)

2020-06



Mit der digitalen Küche in neuer Bestform: Spülen mit Meh...

Auch Winterhalter setzt auf Vernetzung und überzeugt mit CONNECTED WASH. Die aktuellen Generationen der Untertisch-, Durchschub- und Gerätespülmaschinen sind dank des Systems im Netz integriert und liefern Daten in Echtzeit. Alle relevanten Betriebsdaten werden ausgewertet und... [weiterlesen](#)

2020-06



HACCP: Digitales Hygienemanagement - für mehr Sicherheit ...

Gerade in diesen besonderen Zeiten rückt die Hygiene in den Fokus. Für Gastronomiebetriebe ist ein lückenloses Hygienemanagement schon immer ein Bestandteil des täglichen Betriebsablaufes gewesen, jetzt unterstützen immer häufiger digitale Lösungen bei den zeitaufwändigen Proz... [weiterlesen](#)

2020-06



HACCP: Digitales Hygienemanagement - für mehr Sicherheit ...

Gerade in diesen besonderen Zeiten rückt die Hygiene in den Fokus. Für Gastronomiebetriebe ist ein lückenloses Hygienemanagement schon immer ein Bestandteil des täglichen Betriebsablaufes gewesen, jetzt unterstützen immer häufiger digitale Lösungen bei den zeitaufwändigen Proz... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis



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



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