


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 große Freiheit

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre

→ Energie & Umwelt > Technik > Heizung > Luft wärmend control > Abgabe Rohmaterialien



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
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
und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 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*

*Der verbrauchte Strompreis: Heizenergiepreis max. 0,17€,
Kühlerenergie (2) = mit Abart 8 Cent/kWh bei 3 Tage Verbleib



Suche
Branchen
Medien


Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastronomie&Hotel Impulse

Bitte wählen

Spezial-Rechtsschutz

ERGO



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



WIR HELFEN IN DER KRISE.

Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung






Die große Freiheit

Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse"
2042 Artikel

1
<
...
162
163
164
165
166
...
>
171


2016-03



Internorga 2016: Praxisorientierte Kombinationslösungen -...

Mit einem aufgefrischten Messedesign und praxisorientierten Kombinationslösungen geht Alto-Shaam (Bochum) auf die diesjährige Internorga. „Beim Zusammenspiel verschiedener Geräte von Alto-Shaam lassen sich Abläufe, Ergonomie und Effizienz in der Küche verbessern“, erläutert Ca... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Inspiration und Genuss - Milram

„Inspiration und Genuss“ lautet das Motto, unter dem MILRAM Food-Service neue Impulse gibt. Marketing Manager Sven Kreitz erklärt: „Wir möchten unsere Partner aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kontinuierlich inspirieren und zeigen, wie sich unsere Produkte kreativ u... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Verlässlicher Partner von Küchenprofis -...

Wenn die Internorga ruft, dann kommen Gastronomen aus aller Welt nach Hamburg, um sich umfassend informieren zu lassen und Inspirationen zu sammeln. Mittendrin: Unilever Food Solutions als verlässlicher Partner von Küchenprofis aus Individual- und Gemeinschaftsverpflegung. Das... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Dekor Cosy Cottage - Tafelstern

Bei der Entwicklung des Tafelstern Dekors Cosy Cottage für die Kollektionen Marie Christine, Bistro Collection und die Coupteller stand der Landstil Pate. Die Farblinie verziert den Porzellanrand in Caramel oder in Grey. Auch beim Dekor Cosy Cottage Fond kommt die Farblinie zu... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



Das Wasser mit Stern
Gerolsteiner - Das Wasser mit Stern

2016-03



Internorga 2016: Marken Debic, GASTRO und Valess - Friesl...

Am Stand werden schwerpunktmäßig die drei bekannten Foodservice Marken Debic, GASTRO und Valess präsentiert. In diesem Jahr werden darüber hinaus auch die beiden Marken Landliebe Schulmilch und Chocomel mit Ihren Einsatzmöglichkeiten im Foodservice gezeigt. Der rund 100 qm gro... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Carne diem Food Solutions - GETI WILBA

Der Bremervörder Tiefkühlspezialist präsentiert auf der Internorga erstmals seine neue Marke für den professionellen Anwender: Carne diem Food Solutions. Der Anspruch: Jedes Mahl richtig lecker. Carne diem Food Solutions wendet sich mit vorgegarten Huhn- und Wildfleischprodukt... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Tiefgekühlte Kartoffelprodukte und Appet...

Als eines der weltweit führenden Unternehmen macht Lamb Weston/Meijer mit tiefgekühlten Kartoffelprodukten und Appetizern sowie individuellen Dienstleistungen die Arbeit der Küchenprofis komfortabler, produktiver und profitabler. Auf der diesjährigen Internorga haben Gastronom... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Spezialist für horizontale Kochtechnik -...

Der Spezialist für horizontale Kochtechnik aus Kaltern/Südtirol stellt innovative Lösungen vor. Zur absoluten 'Schau' werden offene Gastronomie-Küchen oder Frontcooking-Bereiche mit einer puristisch anmutenden Ambach Konzeptstudie, die einen Ausschnitt des Könnens des Premium-... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in
Germany



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Das Wasser mit Stern
Gerolsteiner - Das Wasser mit
Stern

2016-03



Internorga 2016: Zeitversetzte Produktion - Palux

Die zeitversetzte Produktion stellt die PALUX in den Mittelpunkt des Messeauftritts. In persönlichen Gesprächen und in Live-Präsentationen zeigt PALUX, wie moderne Technik und neue Organisationsformen die Arbeitsabläufe in der Küche optimieren und kreativ auffrischen können. D... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Komplettpaket "System4Shine" - Miele

Zur Internorga 2016 präsentiert Miele Professional sein Komplettpaket „System4Shine“ - mit den passenden Spüllösungen für Hotels, Gaststätten, Bäckereien und Metzger. Neben den bewährten Geräten umfasst „System4Shine“ auch speziell abgestimmte Reinigungskemikalien sowie vier ... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Fruchtaufstriche in Portionsbechern - Darbo

Die Konfitüren und Fruchtaufstriche von Darbo gehören zu den beliebtesten in Österreichs Gastronomie und wird in Deutschland immer beliebter. Das Sortiment an Fruchtaufstrichen in Portionsbechern wird ab März 2016 um die Sorte Pfirsich erweitert. Das sorgt so für noch mehr Abw... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Neue Generation der MAGNOS-Serie - Cool ...

Für Cool Compact, Deutschlands größtem Hersteller von gewerblichen Kühlgeräten, ist ständige Weiterentwicklung ein wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie. Auf der diesjährigen Internorga wird die neue Generation einiger Modelle der MAGNOS-Serie vorgestellt. "Der Relaunch e... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in
Germany



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

1

<

...

162

163

164

165

166

...

>

171



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