

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



Das gute Produkt

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



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-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*

*Die wärmeleitende Vitrinverglasung (Fluorbeschichtete mit 3TC, einlagig) ist nur bei Abmaß 40 Liter möglich



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastronomie&Hotel Impuls

Bitte wählen

Spezial-Rechtsschutz

ERGO



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

DUNICEL ♥ DUNILIN




Das gute Produkt

Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse"
2042 Artikel

1
<
...
163
164
165
166
167
...
>
171


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](#)


2016-03



Internorga 2016: Konzept Fresh Preparing - NordCap

Auf der Internorga 2016 präsentiert NordCap neue Konzepte. Im Fokus steht - wie schon in 2015 - das Konzept Fresh Preparing. Daneben stellt NordCap unter anderem die neue Frontcooking Station Libero Line von ZANUSSI PROFESSIONAL aus, die sich ideal für den Außer-Haus-Markt eig... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Entwicklung der neuen Umkehrosmose-Gerät...

„Um höchste Ansprüche unserer Kunden an die Wasserqualität in Zukunft noch besser zu erfüllen, haben unsere Ingenieure ihr ganzes Know-how in die Entwicklung der neuen Umkehrosmose-Geräte eingebracht“, erklärt geschäftsführender Gesellschafter Ralph Winterhalter stolz. Winterh... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Enjoy Cooking - MKN

Enjoy Cooking heißt es bei MKN. Den Besuchern präsentiert der Profikochtechnik Spezialist aus Wolfenbüttel sein umfangreiches Produktportfolio. Multifunktionalität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit sind dabei zentrale Themen. Ein Highlight der diesjährigen MKN Messepräsenz ist... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



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

2016-03



Internorga 2016: Spezialist für maßgefertigte Mobile Mark...

Der Spezialist für maßgefertigte Mobile Marketing Solutions bietet mit seinem Modul-Baukasten für Smartphone-Apps viele Funktionen für z.B. Kundenbindung & Qualitätsmanagement aus einer Hand. Das innovative System wird laufend um neue Module erweitert und bietet nun auch die K... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Zertifiziertes GoBD-konformes Kassensyst...

ADDIPOS präsentiert auf der diesjährigen Internorga ein zertifiziertes GoBD-konformes Kassensystem für die Branchen Bäckerei, Gastronomie und Hotel. Mit dem mobilen, bargeldlosen Zahlen, der digitalen Preisauszeichnung und der smarten Kundenbindung 4.0 zeigt ADDIPOS schon heut... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: "Von klassisch bis Streetfood - so lecke...

„Von klassisch bis Streetfood - so lecker, frech und jung kann Matjes schmecken.“ Unter diesem Motto zeigt Friesenkron die gesamte Bandbreite seiner Fischfeinkost. Auf der Internorga präsentiert das Manner Unternehmen zwei Themenparks: die traditionelle Ecke mit den Saison- K... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Dienstpläne online erstellen - Gastromatic

Mit gastromatic kann man: Dienstpläne online erstellen, Zeiterfassung über Tablet oder Smartphone realisieren, Abwesenheiten verwalten und Arbeitszeitdaten geeignet auswerten. Durch geeignete Schnittstellen ist es möglich die Lohnabrechnung direkt über gastromatic zu steuern. ... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte

2016-03



Internorga 2016: Gastro-Großverbraucherservice - Intergast

Intergast ist Gastro-Großverbraucherservice und die Servicezentrale von 43 Mitgliedsunternehmen. Gastronomie und Hotellerie wird mit einem Vollsortiment mit dem Schwerpunkt regionale und frische Lebensmittel versorgt. Das nationales Sortiment von über 3.000 Artikeln stellt dab... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Ganze Bandbreite moderner Kassen-Komplet...

Marktführer Vectron zeigt auf der Internorga die ganze Bandbreite moderner Kassen-Komplettlösungen. Von der Hardware über die Software bis hin zu Analyse- und Marketing-Tools bietet der Hersteller Gastronomen alles, was ein moderner Betrieb für die Extra-Portion Erfolg braucht... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Typisch amerikanische Backwaren bzw. tra...

In der Patisserie liegen sowohl internationale als auch heimatische Genüsse im Trend. Darunter typisch amerikanische Backwaren bzw. traditionelle Fruchtgrützen, wie etwa die typisch norddeutsche „Rote Grütze“, die mit Vanillesauce oder Sahne als Dessert serviert wird. Im Zuge ... [weiterlesen](#)

2016-03



Internorga 2016: Hersteller von elektronischen Zutrittslö...

SALTO ist ein weltweit führender Hersteller von elektronischen Zutrittslösungen - je nach Anforderung online, offline oder funkvernetzt sowie Cloud-basiert und mobil. Das Unternehmen bietet ein kabelloses elektronisches Hotelschließsystem, das durch seine Produktvielfalt alle ... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



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