


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



MINIBARS

eco GREEN STAR



ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich


WOW
wohl die spar samste
Minibar weltweit



PREMIUM ECO-GREENSTAR 30
bis 0,16 kW/Tag möglich



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastronomie&Hotel Impuls

2017-09/10



FÜR GEWINNER



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse" Ausgabe "2017-09/10"

76 Artikel

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

2017-09/10



Höchste Auszeichnung der GAD Gastronomische Akademie Deut...

Festliche Würdigung der Lebenswerke Im Rahmen eines Festaktes fand im Hotel Bareiss in Baiersbronn- Mittelal die Verleihung des 20. Rumohrings statt. 2017 wurde der Rumohrring zum ersten Mal in der Geschichte der Ringverleihungen in einer Doppelverleihung verliehen. ... Der C... [weiterlesen](#)


2017-09/10



Tagung der Jeunes Restaurateurs Zuwachs für die jungen Sp...

Auf ihrer diesjährigen Sommertagung bei Stefan Rottner (Romantik Hotel Gasthaus Rottner) in Nürnberg begrüßten die Jeunes Restaurateurs (JRE) gleich drei neue Mitglieder in ihren Reihen. Die im Rahmen der vergangenen Herbsttagung aufgenommenen Köche Benjamin Maerz (Hotel & Res... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Verabschiedung der letzten JRE-Eliteklasse Nachwuchs für ...

Drei Jahre lang lernten sie von den besten der Branche: Jetzt legten 18 Koch-Azubis der JRE-Eliteklasse die zusätzliche JRE-Prüfung am Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ) in Koblenz ab. Neben der betrieblichen Ausbildung in einem Haus der Jeunes Restaurateurs (JRE) erhielten... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Gastfreund launcht neues Produkt für Hoteliers: Die WLAN...

An der WLAN-Startseite des Hotels kommt kein Gast vorbei - Smartphones, Tablets und Laptops als effektiver Kanal für Informationen und Angebote. Die Gastfreund GmbH, ein führender Anbieter von zeitgemäßen Lösungen zur Gästekommunikation, erweitert das Produktangebot für Hoteli... [weiterlesen](#)



Perfekt passendes
Hotelmanagement



gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection



Kaffeegenuss seit über 40
Jahren

2017-09/10



VKD zeichnet Deutschlands beste Köche-Ausbilder aus

Christian Westerhoff (Atrium Hotel Mainz), Oliver Klimaschewski (Steigenberger Airport Hotel Frankfurt), und Markus Hörner (Käfer Service GmbH in Parsdorf), sind die „Top Ausbilder des Jahres 2017“ > Zum 15 Mal haben der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) Deutschlands ... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Valrhona-Workshop setzt Maßstäbe: Valrhona Dessert-Semina...

Nicht nur in der Premier League der deutschen Konditoren und Pâtissiers ist es wichtig, sich fortwährend neue Impulse und Inspirationen zu holen. Das bedeutet, immer wieder in den Dialog mit Profis zu treten, um von ihren Ideen und Visionen zu profitieren. Die Teilnahme an Wei... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Rezepte: Dessert "Juletta" / Dessert "Maru"

Dessert "Juletta" > Rezept für 10 Desserts und eine Kleintorte (16cm) Biscuit moelleux amande: 150 g Vollei, 150 g Eigelb, 80 g Mehl /Type 405), 220 g Puderzucker, 220 g Mandelgrieß, 400 g Eiweiß, 180 g Zucker Erdbeere/Limetten-Confit: 200 g reife Erdbeeren, 200 g Erdbeermark... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Rezepte: Dessert "Derive" / Dessert "Galaxie P"

Dessert "Derive" > Rezept für 10 Desserts und 1 Kleintorte (16 cm): Sable"ExtraCrunchy: 300 g Butter, 240 g Brauner Rohrzucker, 240 g Mandelstaub, 240 g Mehl (Type 405), 5 g Fleur de Sei, 5 g Zitronen Abrieb, 80 g Paillette feuillantine Cremeux "Inspiration Amande-Pistazie": 2... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte



Marktführer für Fisch und
Meeresfrüchte



Das Wasser mit Stern
Gerolsteiner - Das Wasser mit
Stern

2017-09/10



Das Beste kommt immer zum Schluss: Neue servierfertige De...

Wer kennt sie nicht, die Situation, schon beim Hauptgang in Gedanken immer wieder zum leckeren Nachtisch abzuschweifen? Desserts, so Sarah Wolke, Chef-Pâtissiere im Schlosshotel Eberstein in Gernsbach, machen glücklich und sorgen für gute Laune. Und ganz egal, wie satt der Gas... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Das Beste kommt immer zum Schluss: Ruth Moschner kürt „De...

„Ein Warenkorb, 1.000 Ideen“- so lautete das Motto der dies jährigen Kampagne von „Better Desserts“, einer Initiative von Langnese und dem Service-Bund. Seit 2016 wurden Köche, Hoteliers, Konditoren und all diejenigen, die sich die Kreation von Süßspeisen zur Lebensaufgabe gem... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Das Beste kommt immer zum Schluss: Fruchttige Dessertidee ...

Cremige Tiramisù trifft auf Pfirsich und Limone - das fruchtig-frische Dessertrezept wurde von den Debic Küchen-Experten für die Außenhaus-Gastronomie entwickelt. Die Debic Dessert basis Tiramisù mit 55 % Mas carpone schmeckt wie hausgemacht und gilt als echtes Highlight unter... [weiterlesen](#)

2017-09/10



Desserts: Geheimzutat jeder Süßspeise - Elisir Borsci San...

Der unverkennbare Elisir Borsci San Marzano ist perfekt ausba lanciert und wartet mit einer dezenten Bitternote und auf. Der Likör wird nach einer seit 1840 überlieferten Originalrezeptur hergestellt. Sowohl als Aperitif als auch als Digestif ist der Borsci San Marzano gleiche... [weiterlesen](#)



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®
Supplier of Goodfoodmood



gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection



Kaffeemaschinenreiniger24.de
Reinigen wie die Profis

Für jede Kaffeemaschine den
passenden Filter

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

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