


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


2018-01/02



Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse" Ausgabe "2018-01/02" 49 Artikel

1
2
3
4
5
>
5


2018-01/02 Professioneller Auftritt: "Wir gehören zusammen / GREIFF ...

 Hand in Hand muss es in der Küche und beim Service gehen. Auf die Kollegen muss Verlass sein. Ein wichtiger Punkt für das Zusammengehörigkeitsgefühl ist auch die Kleidung. GREIFF Mode setzt daher bei seinen Kollektionen für die Gastronomie und Hotellerie auf klare Linien, hoch... [weiterlesen](#)

2018-01/02 Die neue Lieblingskochjacke / GREIFF Mode

 Edles Schwarz trifft auf Kontrast-Reißverschluss im Pink-Ton. Die neue Kochjacke der Kollektionslinie Cuisine Premium von GREIFF Mode überzeugt nicht nur durch ein cooles und trendiges Design. Gerade die hohen Ansprüche von Koch & Co. schafft das neue Lieblingsstück spielend: ... [weiterlesen](#)

2018-01/02 25. St. Moritz Gourmet Festival: Jubiläumsausgabe begeistert...

 Mit dem Great BMW Gourmet Finale im Suvretta House endete kürzlich das 25. St. Moritz Gourmet Festival. An der Jubiläumsausgabe mit neun internationalen Starchefs konnten in den zurückliegenden neun Tagen insgesamt 4500 Feinschmecker aus aller Welt im Oberengadin begrüßt werde... [weiterlesen](#)

2018-01/02 Rheingau Gourmet & Wein Festival 2018: Ein Interview mit ...

 Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist eines der bedeutendsten kulinarischen Ereignisse der Welt. Am 22. Februar 2018 präsentieren zum 22. Mal weltbekannte Spitzenköche ihre raffinierten kulinarischen Köstlichkeiten. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich fü... [weiterlesen](#)



Vom analogen Geheimtipp zum
Culinary-Star 2.0




Technik für warme Füße



Hochwertige Gastronomiemöbel
für Innen- und Außenbereiche

2018-01/02 Ready to drink: Die besten Roten aus 2014

 Die deutschen Erzeuger von Spitzen- Rotweinen schaffen sich ihre Trends lieber selbst, statt sich dem Wunsch der Masse zu beugen. Um neuen Schwung in die regionale Weinszene zu bringen, setzen Spitzenwinzer wie Fürst, Huber, Bercher, Keller oder Becker beim Spätburgunder auf T... [weiterlesen](#)



2018-01/02



Ready to drink: Die besten Roten aus 2014 - Spätburgunder

Beim Spätburgunder handelt es sich um eine früh austreibende Rebsorte, die - wie auch der Riesling - kühlere Klimazonen bevorzugt. Sie eignet sich daher besonders gut für den Anbau in Deutschland, das zu den nördlichsten Weinbauregionen der Welt zählt. Durch eine längere Reife... [weiterlesen](#)

2018-01/02



The New Breakfast: Das Ende der fixen Essenszeit ist eing...

Die Deutschen sind sich weitgehend einig: Ohne Frühstück geht es nicht. Nach einer Forsa- Umfrage lassen sich über 70 Prozent der Gäste das Frühstück nicht entgehen. Selbst die größten Frühstücksmuffel ändern ihre Einstellung, wenn sie auf Reisen oder im Hotel sind. Doch ist d... [weiterlesen](#)

2018-01/02



The New Breakfast: Frühstücken - am liebsten immer - Resc...

Das ultimative Frische-Erlebnis wird erreicht, wenn das Gebäck noch warm serviert wird. Das ist dank des Resch&Frisch- Systems jederzeit möglich. Croissants gehören dabei längst zu den Must-haves am Frühstücksbuffet. Resch&Frisch bietet diesen Klassiker nun in drei süß gefüllt... [weiterlesen](#)



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



Melitta Professional Coffee Solutions



SuperGrip verbessert die Rutschsicherheit auf allen mineralischen Böden

2018-01/02



The New Breakfast: Croissanterie ganz wie in Frankreich -...

Bei Schöller Backwaren öffnen sich die Türen zu einer neuen Welt der Croissanterie. Mit verbesserten Rezepturen, weiteren Sorten und attraktiven Verkaufshilfen bekam das erfolgreiche Croissant-Konzept ein umfassendes Update. Besonderes Highlight: fünf Croissants mit außergewöhn... [weiterlesen](#)

2018-01/02



The New Breakfast: Neuheiten zum Frühstück - EDNA Interna...

Bei EDNA International stehen neue Backwaren im Fokus, wodurch besonders die Hotellerie und Gastronomie von dem umfangreichen Angebot profitiert. Für 2018 wurde das Sortiment um einige ofenfrische Neuheiten für ein leckeres Frühstück erweitert. Einen klassischen Genuss bietet ... [weiterlesen](#)

2018-01/02



The New Breakfast: Knusprige Genussmomente - Vandemoortele

Zur diesjährigen Intergastra zeigt Vandemoortele altbewährte Produkte und starke, neue Impulse in den Bereichen TK-Backwaren für die gehobene Gastronomie. Nicht nur im Süden ein Renner ist Laugengebäck mittlerweile auch in ganz Deutschland ein gern gesehenes Produkt auf dem Bu... [weiterlesen](#)

2018-01/02



The New Breakfast: Knusprige Genussmomente - Vandemoortele

Zur diesjährigen Intergastra zeigt Vandemoortele altbewährte Produkte und starke, neue Impulse in den Bereichen TK-Backwaren für die gehobene Gastronomie. Nicht nur im Süden ein Renner ist Laugengebäck mittlerweile auch in ganz Deutschland ein gern gesehenes Produkt auf dem Bu... [weiterlesen](#)



Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte



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



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®
Supplier of Goodfoodmood

