



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 gute Arbeit

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten unter 3 J/Anno
 > Energie > Solarthermie > Heizung
 > Luft wärmegewinnend > 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-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
 *Der wärmeisolierte Minibarbehälter mit 25°C
 unterbreitender (2- und 40°C) ist geeignet für 3 Tage Weinlager



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastronomie&Hotel Impuls

2019-11/12



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

DUNICEL ♥ DUNILIN



Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse" Ausgabe "2019-11/12" 56 Artikel

1
<
1
2
3
4
5
>
5

2019-11/12



Der Kick aus dem Suppenteller: Suppentrends für den Herbs...

Pünktlich zum Winterbeginn startet die Suppenzeit - vor allem im Food Service ein wichtiger saisonaler Anker. Denn mit trendigen Suppen lassen sich nicht nur Gäste glücklich machen, sondern sie sind auch marginstarke Umsatztreiber. Mit über 300 Jahren japanischer Sojasaucen-Tr... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Der Kick aus dem Suppenteller: Markenkompetenzen ausgebaut...

Die (Ketchup-) Ikone HEINZ ist Marktführer unter den Markenherstellern mit 26 Prozent Marktanteil im Foodservice Bereich. Hier liegt das größte Wachstumspotenzial der Kategorie Ketchup darin, auf den anhaltenden Gesundheits- und Nachhaltigkeitstrend zu antworten. Die Marke wil... [weiterlesen](#)


2019-11/12



Der Kick aus dem Suppenteller: Back to the Roots - Unilev...

Die Suppe feiert in Deutschland ihr Comeback als Trendgericht und ist der Inbegriff für Slow Food. Unilever Food Solutions bietet unter diesem Kontext spannende Gastronomiekonzepte rund um die Brühe: Neben Pulled Pork Burger, Fish-Tacos und Falafel erobern gerade in dieser Jah... [weiterlesen](#)

2019-11/12




Der Kick aus dem Suppenteller: Bio ohne Kompromisse - Tra...


Bei Transgourmet setzen sich die kulinarischen Teams dafür ein, Lösungen zu finden, mit denen Köchen geholfen werden kann, hoch qualitativ, effizient und dennoch „wie selbstgemacht“ zu arbeiten. Neuestes Beispiel; Bio Kartoffelknödel, welche mit dem Ursprungssiegel ausgezeichnet... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in
Germany



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



SUPPLIER OF GOODFOODHOOD®
Supplier of Goodfoodhood

2019-11/12



Viel Knödeliebe und ehrliche Rohstoffe: Knödelspezialitä...

Das Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt in der Oberpfalz bietet seit Jahrzehnten Knödelspezialitäten für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie an. „Durch das Angebot einer gewissen Knödelvarietät in Geschmack und Größe machen wir es den Profiköchen einfach, sich kreativ... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Perfekt für Festtagsgerichte: Pasta von Barila

Pasta ist ein echter Allrounder und damit auch für die Menüs und Buffets der anstehenden Weihnachtsfeiertage die optimale Wahl. Besonders in Kombination mit hochwertigen Zutaten wie rosa gebratener Entenbrust ist sie ein echtes Highlight auf jeder Speisekarte. Mediterrane Arom... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Convenience trifft cremigen Genuss Größe vom Südpazifik -...

Zum Ende des Jahres kommen sowohl in Restaurants als auch in heimischen Küchen Wildschwein, Reh und Hirsch mit deftigen Beilagen auf den Tisch. Dass Wild keine dicken Soßen oder mächtigen Begleiter braucht, beweist Neuseelandhirsch. Das fettarme Premiumfleisch zeichnet sich du... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Rezept: Filet vom Neuseelandhirsch im Tramezzinimantel mi...

Zutaten für vier Personen 4 Neuseeland Hirschfilets, 100 g Geflügelfarce, 4 Tramezzini- Brotplatten, Salz, Pfeffer 1 Prise Quatre Epices-Gewürz, 50 g Butterschmalz, 100 g Rauchsalmundeln Geflügelfarce: 150g Hähnchenbrustfilet, 1 Bio-Ei, 135 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 1TL Zitron... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

PHOENIX

Großküchentechnik made in
Germany

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

Das Service-Plus-Angebot für
Hotel, Gastronomie und
Pensionen

2019-11/12



Rezept: „Rückensteak vom Neuseelandhirsch mit Blutwurstra...

Zutaten für vier Personen Nudelteig: 200 g Hartweizengrieß, 200 g Mehl, 300 g Bio-Eigelb, 1EL Olivenöl, 200 ml Wasser, Salz. Blutwurstfüllung: 125 g Blutwurst, 1,5 Schalotten, 4 Zwg. Majoran, entblättert, ohne Stiele, 1 EL Calvados, 25 g Butter, 125 g Farce: 125 g Putenbrust, ... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Die neuen Dream-Teams: Carte D'Or präsentiert Eisneuheit ...

Deutschland ist nicht nur Eisland, sondern auch das traditionelle Bierland. Haben Sie schon mal an die Kombination von Bier und Desserts gedacht? Der Dessertfolder von Langnese möchte inspirieren und die Eis- und Sorbetsorten mit dem Lieblingsgetränk der Deutschen vereinen. Ma... [weiterlesen](#)

2019-11/12



Die neuen Dream-Teams: Wenn süß auf salzig trifft: Carte ...

Die Wintersaison startet Carte D'Or dieses Jahr mit der Eisneuheit Carte D'Or Salted Caramel in der 2,4 Liter-Packung. Die zartschmelzende Karamelleiscreme ist verfeinert mit edlem Fleur de Sel und köstlichen Butter-Karamell-Würfeln. Mit dieser neuen Kreation spielt Carte D'Or... [weiterlesen](#)

2019-11/12



ie neuen Dream-Teams: Wenn süß auf salzig trifft: Carte D...

Die Wintersaison startet Carte D'Or dieses Jahr mit der Eisneuheit Carte D'Or Salted Caramel in der 2,4 Liter-Packung. Die zartschmelzende Karamelleiscreme ist verfeinert mit edlem Fleur de Sel und köstlichen Butter-Karamell-Würfeln. Mit dieser neuen Kreation spielt Carte D'Or... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

PHOENIX

Großküchentechnik made in
Germany

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

Das Service-Plus-Angebot für
Hotel, Gastronomie und
Pensionen

