



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
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?


Branchen-Beamer

www.mkn.eu

DAMIT ES WARM WIRD!



TANSUN
 Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



FLAUSCHY
 THE ORIGINAL
WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder
 mit langer Batterie-Lebensd. mind. 5 Jahre
 -> universell -> Schwebelampe -> Kleintisch
 -> Led-Strahlungs-Licht -> 100% Energie-Sparen

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE
 NEU
 ECO-GREENSTAR-SAFE 200-LAPTOP
 HxB x T: 220 x 420 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR-SAFE 100
 HxB x T: 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS
 TÜV
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich*

*In Abhängigkeit der Umgebungstemperatur bei max. 20°C, entsprechend der von der D. Gütegemeinschaft für Hotel-Minibars

KREUZER
 HOSPITALITÄT

MKN FlexiCombi
 Kompromisslos anders.





PALUX
Das große Feinbrot


EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-02" 62 Artikel


1
2
3
4
5
6
>
6

2018-02 **STARTER Dominic Sesterhenn: Ländlich Gut**




Dominic Sesterhenn ist ein Freund gutbürgerlicher Küche - im Haus Sternberg verbindet er sie mit internationalen Gourmetrends > Bodenständig, naturverbunden und mit Vorliebe für das ländliche Leben: So beschreibt Dominic Sesterhenn, Souschef im Haus Sternberg im Bergischen Land... [weiterlesen](#)

2018-02 **STARTER Dominic Sesterhenn: Jacobsmuscheln / Topinambour ...**




Im Mittelpunkt der Mini-Vorspeise des aktuellen Menüs im Haus Sternberg thront die gegrillte bretonische Jakobsmuschel (1) auf einer Topinambur-Creme (2). Gekrönt wird die Muschel von einer Scheibe anflambiertem Lardo (3). Begleitet wird sie von weißen und roten Perlzwiebeln (... [weiterlesen](#))

2018-02 **Berufsschule im Porträt - Bergiusschule: Top Ausbildung m...**



Sie gilt als „Mutter aller beruflichen Schulen Frankfurts“ und wurde 1908 von Oberbürgermeister Adickes als städtische obligatorische Fortbildungsschule eingeweiht. 1959 erhielt die Bergiusschule ihren heutigen Namen, von 2012 bis 2015 hat die Stadt Frankfurt die Schulgebäude ... [weiterlesen](#)

2018-02 **Paul Bocuse ist tot**




Paul Bocuse, einer der besten Köche des 20. Jahrhunderts und Erfinder der Nouvelle Cuisine, ist im Alter von 91 Jahren gestorben. Das teilte Frankreichs Innenminister Gerard Collomb auf Twitter mit. Schon Bocuses Urgroßvater war Gastronom; er führte ein Restaurant am Ufer der ... [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Snacks sind unsere Welt!



Ihr Spezialist für Sonnen- und Windschutz der Extraklasse

2018-02 **Zahl der Köcheazubis leicht gestiegen**

2017 sind bis zum Stichtag 30. September 9.219 Verträge über eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin abgeschlossen worden (2016 waren es knapp 9.000). Das geht aus einer Erhebung des Bundesinstitutes für Berufsbildung (BIBB) zur Entwicklung



GASTRO TAGE WEST
 14.-16.10.2018
 Messe Essen

FÜR GEWINNER



HOGA
 Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
 13.-15.1.2019-Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
 Jetzt Standplatz sichern!

SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste
www.sibra.eu



des Ausbildungsmarktes im Jahr 2017... [weiterlesen](#)

2018-02



NEWS Aktuell: Compass Group / Sander

Compass Group hat zum 1. Januar die Kanne Café aus Dersum bei Papenburg erworben. Kanne Café ist Marktführer im Bereich Café und Bistros in Krankenhäusern. ... Sander will in Koblenz ein Budget-Design-Hotel mit 100 Zimmern eröffnen. Sander betreibt bisher mehr als 200 Betriebsr... [weiterlesen](#)

2018-02



Termine März 2018: Kurs bei Hubertus Tzschirner / Gastro ...

Die besten Burger selbst herstellen - nach diesem Kurs bei Hubertus Tzschirner am 5. März sind Köche topfit, um eigene Brötchen, eigene Buns und Patties herzustellen. ... Die Gastro Vision Hamburg findet vom 9. bis 13. März statt. Rund 150 Aussteller präsentieren sich in versch... [weiterlesen](#)

2018-02



Küchenhygiene bei TV-Köchen

Sie sind Profis am Herd, aber offenbar nicht immer, wenn es beim Kochen vor der TV-Kamera auch um Küchenhygiene geht: Die Fernsehköche. Dreckige Hände am Geschirrtuch abwischen, mit den Fingern salzen oder würzen, das Schneidebrett nicht zwischenreinigen oder schlicht während ... [weiterlesen](#)



Supplier of Goodfoodmood



Ihr Rundumversorger im Objektbereich



Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag und Nacht zur Miete

2018-02



Transgourmet ist neuer Platin-Sponsor der deutschen Köche...

Frank Seipelt, Geschäftsführer der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, nahm Ende Januar in Riedstadt aus den Händen von VKD-Präsident Andreas Becker und Teammanager Ronny Pietzner die offizielle Ernennungsurkunde entgegen. Für kulinarische Highlights sorgte anschließend d... [weiterlesen](#)

2018-02



Kurzmeldungen: NordCap / Der mobile Fritteusenservice Fil...

NordCap wurde sowohl von der Zeitschrift Focus-Business, als auch vom AGA Unternehmensverband als guter Arbeitgeber ausgezeichnet. Laut Focus-Business-Ranking gehört NordCap zu den Top-Arbeitgebern des Mittelstandes in Deutschland, Österreich und der Schweiz. ... Der mobile Fri... [weiterlesen](#)

2018-02



Weltweit beliebt: Der "heiße Hund" / Hot Dogs sind die ne...

Hot Dogs sind kein neues Produkt; ganz und gar nicht. Aber sie erleben seit einiger Zeit in Deutschland ein Revival. Die gestiegene Nachfrage ist auch für Profi-Köche interessant. > Im Herbst vergangenen Jahres hat McDonald's dem Mitbewerber Burger King ein weiteres Mal den Fe... [weiterlesen](#)

2018-02



Weltweit beliebt: Der "heiße Hund" / Hot Dogs sind die ne...

Hot Dogs sind kein neues Produkt; ganz und gar nicht. Aber sie erleben seit einiger Zeit in Deutschland ein Revival. Die gestiegene Nachfrage ist auch für Profi-Köche interessant. > Im Herbst vergangenen Jahres hat McDonald's dem Mitbewerber Burger King ein weiteres Mal den Fe... [weiterlesen](#)



Ihr Spezialist für Sonnen- und



miniBars, Safes,



Melitta Professional Coffee

1

2

3

4

5

6

>

6