

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




DAMIT ES WARM WIRD!




Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



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*

KREUZER

MKN FlexiChef

smart cooking. smart cleaning.





Die große Freiheit

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-03" 50 Artikel

- 1
2
3
4
5
>
5

2018-03 Starter Maximilian Schultz: Spartaner am Herd



Maximilian Schultz ist Küchenchef der Kochwerkstatt in Wiesbaden, hat ein Faible für Hindernisläufe und war zwei Jahre Mitglied der Jugendnationalmannschaft. > Aroo! Der Schlachtruf der Spartaner liegt in der Luft, wenn der Küchenchef der Kochwerkstatt in Wiesbaden einen klein... [weiterlesen](#)

2018-03 Maximilian Schultz - Rezept: Max` Südstaaten-BBQ-Klassiker




Fast schon spartanisch präsentiert sich Max` Schultz` Südstaaten-BBQ-Klassiker aus der Kochwerkstatt. Mit seiner Kombination aus fleischigen, rauchigen, knackigen und cremigen Komponenten ist er besonders beliebt bei den Gästen, so der Küchenchef. Der Star ist hier eindeutig da... [weiterlesen](#)

2018-03 Felix-Fechenbach-Berufskolleg: Fünf Fachschulen unter ein...




Gut 30 Jahre ist es her, dass im Spätsommer 1977 das Felix-Fechenbach-Berufskolleg FFB - damals noch als Kreisberufsschule - in Detmold seinen Betrieb aufnahm. Es trägt den Namen des Journalisten und jüdischen Sozialdemokraten Felix Fechenbach und unterstützt die Idee, Zivilco... [weiterlesen](#)


2018-03 Intergastra-Fachkongress




Die Themen Digitalisierung, Prozessoptimierung und Wirtschaftlichkeit in der Profiküche standen Anfang Februar beim Intergastra-Fachkongress im Zentrum. Zu den Referenten zählten Dieter Mailänder von Mailänder Marketing Foodservice, Andreas Müller vom Speisewerk Ludwigsburg, S... [weiterlesen](#)



Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr Orderman



Vakuumiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie

2018-03 Frima wird zu Rational



Die Rational AG hat die beiden Produktlinien Combi-Dämpfer von Rational und VarioCookingCenter von Frima unter dem Markendach Rational zusammengeführt. Das Unternehmen aus Landsberg am Lech möchte so besser auf die Bedürfnisse des Marktes eingehen und seinen Kunden als Produkt... [weiterlesen](#)



HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

13.-15.1.2019-Messe Nürnberg

Die Gastgeber-Messe

SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER



2018-03



News: Blanco / Rational

Blanco ist vom Großküchen-Fachhandel als „Bestpartner 2018/2019“ in den Kategorien Front Cooking und Logistik im Bereich Maschinen und Geräte ausgezeichnet worden. Die Umfrage des Fachverbands Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung e.V. (GGKA) gilt als umfassendste der Branch... [weiterlesen](#)

2018-03



Lorenz setzt auf Wein am Rhein

Nach sechs Jahren im L'escalier geht der Kölner Sternekoch Maximilian Lorenz neue Wege: Ab Juni dieses Jahres will der Spitzenkoch gemeinsam mit seinem Team mit „Wein am Rhein“ einen neuen kulinarischen Hotspot in Rheinnähe etablieren. In der Küche wird sich Lorenz ausschließl... [weiterlesen](#)

2018-03



News: Transgourmet

Transgourmet ruft auch 2018 Kunden zu einer „Woche der Nachhaltigkeit“ auf: Eine frei wählbare Woche lang geht es in den teilnehmenden Kantinen, Kitas, Mensen oder sozialen Einrichtungen darum, auf Nachhaltigkeitssiegel zu achten, auch vegetarische und vegane Gerichte auf den ... [weiterlesen](#)



CHEFS LIEBLING - Kochmesser von Giesser



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte



VITO® FrittierölfILTER für optimal frittierte Speisen

2018-03



Kurzmeldungen: Sander Gruppe / Metro Deutschland / Open-T...

Die Sander Gruppe, Anbieter von Lebensmittel-Produkten und Dienstleistungen im Food-Service-Bereich, baut in Koblenz ein Hotel. Das Hotel soll regionale Designelemente und gehobenen Komfort mit attraktiven Budgetpreisen verbinden. Die Eröffnung ist für Sommer 2018 geplant. ... M... [weiterlesen](#)

2018-03



Die neue Lust am Brot: Daniel Probst ist der erste Brot-S...

Immer mehr Köche interessieren sich für das traditionelle Handwerk des Brotbackens - zum Wohle ihrer Gäste. > „Vielleicht sind die Bäcker von heute die Köche von morgen“, sagt Daniel Probst - und verweist damit auf den hohen Stellenwert, den gutes Brot und seine Produzenten in... [weiterlesen](#)

2018-03



Brot des Jahres 2018: Ritterschlag für Dinkel-Vollkornbrot

Für 2018 hat das Deutsche Brotinstitut das Dinkel-Vollkornbrot zum „Brot des Jahres 2018“ ernannt - und empfiehlt es auch den Köchen einer näheren Betrachtung. Dinkel verfügt als Getreideart über eine rund 8.000 Jahre alte Tradition. Die berühmte Mystikerin Hildegard von Binge... [weiterlesen](#)

2018-03



Asiatische Gewürze: Curry / Kurkuma / Kardamom / Ingwer / ...

Asien ist der größte Kontinent der Erde. So vielfältig wie Land und Leute sind auch die Gewürze. Dabei geht es oft ordentlich scharf zu. Vieles von dem, was beispielsweise in Indiens Garküchen auf den Straßen angeboten wird, ist für unsere Gaumen kaum noch zu genießen. ... > Cur... [weiterlesen](#)



Filosof Software GmbH – zuverlässiger geht's nicht!



Hochwertige Gastronomiemöbel für Innen- und Außenbereiche



Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis

