


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 große Freiheit*

**DAMIT ES WARM WIRD!**



**TANSUN**  
Terrassenstrahler  
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Küche

2018-09



WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

**Energiesparwunder**  
 mit langer Batterie-Lebensd., mind. 5 Jahre  
 -> Innenleuchte -> Schweißlötlampe -> Kleinstleuchte  
 -> Led-Strahlungsleuchte -> Halogen-Strahlungsleuchte

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERGRÄPE**



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP  
 H x B x T 220 x 420 x 450 mm  
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100  
 H x B 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\*  
\*Anwendung: Standard-Planungsplan mit max. 20°C, empfohlen für max. 20°C, empfohlen für max. 20°C, empfohlen für max. 20°C

**KREUZER**  
HOTELZIMMERMINIBARS

**MKN FlexiChef**  
smart cooking. smart cleaning.





**PALUX**  
*Die große Freiheit*

**EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE**

**SitzFelle.com**

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-09" 44 Artikel

1
2
3
4
>
4


2018-09



**QUALITÄT seit 80 Jahren: Landesberufsschule für das Hotel...**

Ob Mario Kotaska oder Simon Tress, ob deutsche Jugendmeisterin oder Top Drei beim Rudolf Achenbach Preis: Absolventen der Landesberufsschule Villingen liefern seit jeher beste Leistungen ab. Mit der hohen Qualifikation der ausgebildeten Fachkräfte wird Jahr für Jahr auch die Er... [weiterlesen](#)

2018-09



**Gastgewerbe wächst**

Nach dem Rekordjahr 2017 bleibt das Gastgewerbe in Deutschland auf Wachstumskurs: Laut Statistischem Bundesamt setzten Hotels und Restaurants im ersten Halbjahr 2018 nominal 2,5 Prozent mehr um als in den ersten sechs Monaten des Vorjahres. Real bedeutete dies ein leichtes Plu... [weiterlesen](#)


2018-09



**Intergastra unterstützt Chef-Sache**


Die Intergastra, Stuttgart, ist neuer Partner der Chef-Sache. Grund des Zusammenschlusses sei es, dem Avantgarde Cuisine Festival Chef-Sache zu neuer Stärke zu verhelfen, teilt die Messe Stuttgart mit. Es werde von erweiterten Branchenkontakten und durch zusätzliche Kommunikat... [weiterlesen](#)

2018-09




**News: VDF, Planerdatenbank / Ascobloc, Gerrit Cassel / S...**


VDF, der Verband der Fachplaner, hat eine Planerdatenbank auf seiner Webseite veröffentlicht. Hier werden neben Name und Adresse von Fachplanern in Deutschland, Österreich und der Schweiz auch Informationen zum planerischen Schwerpunkt sowie Referenzen des Planungsbüros genann... [weiterlesen](#)



caesar data & software  
Online - Buchungssystem & Web Design für Hotels



hotline  
Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Bartscher  
seit 1876  
Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering

**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Mit dieser Technik **MEIKO** spült die Welt!

**FÜR GEWINNER**



2018-09

**Kurzmeldungen: Ostfriesische Tee Gesellschaft, Nachhaltig...**

Die Ostfriesische Tee Gesellschaft (OTG; Marken Meßmer, Milford und Onno Behrends), Hittfeld, hat ihren zweiten Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Darin heißt es unter anderem, die OTG, Tochter der Laurens Spethmann Holding, habe besonders



deutliche Fortschritte im Handlung... [weiterlesen](#)

2018-09



#### King übergibt an Jan-Philipp Berner

Das Restaurant des Söl'ring Hof auf Sylt steht jetzt offiziell unter der gesamtverantwortlichen Leitung von Küchenchef Jan-Philipp Berner und Bärbel Ring, Restaurantleiterin und Sommeliere. Bereits 2015 übertrug 2-Sterne-Koch Johannes King die Leitung der Küche an Jan-Philipp ... [weiterlesen](#)

2018-09



#### Wettbewerb: Koch des Jahres

Der Wettbewerb um den Titel „Koch des Jahres“ geht in die zweite Runde: Am 19. November findet in Heidelberg das nächste Vorfinales statt. Die Vorgaben für die Menüs: Vorspeise mit Fisch und Krustentieren, Hauptgang mit Ganztieransatz Geflügel (kein Sous-vide-Garen zugelassen),... [weiterlesen](#)

2018-09



#### Die Kuh des kleinen Mannes - Die Ziege

In Deutschland erlebt seit einigen Jahren die Ziege eine Renaissance. Dadurch wird der Markt für Molkereiprodukte belebt und bereichert. > Die Ziege als „Kuh des kleinen Mannes“, die den Landwirten als wesentliche Einkommensquelle diente und in den Randbereichen der Industrieländer... [weiterlesen](#)

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware

**caesar data & software**  
Online - Buchungssystem &  
Web Design für Hotels

**GEROLSTEINER**  
Das Wasser mit Stern  
Gerolsteiner - Das Wasser mit Stern

2018-09



#### Pilze aus der Zucht: Rosa- und zitronengelbe Seitlinge / ...

Herbstzeit ist Pilzzeit: Doch Pilz-Eiweiß verdirbt wie Fisch oder rohes Fleisch. Aufwärmen ist erlaubt, aber zwischendurch kühl lagern. > Rosa- und zitronengelbe Seitlinge > Die bunten Verwandten des Austernseitlings, der Rosa und Zitronengelbe Seitling, werden aus Zuchten an... [weiterlesen](#)

2018-09



#### Frühstück: Brinner ist der Bringer

Typische Frühstücks- Komponenten auch am Abend essen - warum eigentlich nicht? Eine Möglichkeit, für Abwechslung zu sorgen. > Ganz neu ist der Trend nicht, aber derzeit in aller Munde: Brinner. Eine Wortschöpfung aus den Anfangsbuchstaben des englischen Begriffs für Frühstück ... [weiterlesen](#)

2018-09



#### Brinner: Info

Der Brinner Trend stammt aus Kalifornien und ist in den USA fast schon etabliert. Vor allem haben hier, aber auch in Großbritannien, Restaurants das Abend-Frühstück für sich entdeckt. In Los Angeles serviert beispielsweise das Trend-Lokal „Kitchen 24“ Brinner rund um die Uhr. ... [weiterlesen](#)

2018-09



#### Eis, Eis, Baby: Wie essen die Deutschen ihr Eis am liebsten?

In den vergangenen Wochen hatte die Hitzewelle Deutschland fest im Griff. Eisdielen hatten Hochkonjunktur, denn Eis erfrischt und belohnt bei Temperaturen, die denen der Kernschmelze verdächtig nah kommen. Doch wie essen die Deutschen ihr Eis am liebsten? Ein Überblick. > Mai... [weiterlesen](#)

**caesar data & software**  
Online - Buchungssystem &

**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware

**CHEF COLLECTION**  
gastro work & funwear  
Gastro Work- and Funwear von

