



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



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 eine Branche:

Küchentechnik

Frontcooking

Bitte wählen






Branche "Frontcooking" 208 Artikel


1 2 3 ... 12 13 14 15 16 17 18 > 18

2018-03 **Theken-Helden finden / Homann Snack Star Theke des Jahres**




Mit dem „Homann Snack Star Theke des Jahres“-Wettbewerb lädt das Feinkostunternehmen den Nachwuchs dazu ein, nicht alltägliche und frisch zubereitete Snack-Ideen zu präsentieren. Dabei geht es nicht nur um die Rezeptur selbst, sondern z. B. auch um die ansprechende Präsentatio... [weiterlesen](#)

2018-03 **Unter einem Dach / Kraft Heinz**



Die Marken Heinz, Kraft und Bull's Eye treten seit 2018 unter einem strategischen Dach auf, nachdem Mondelez International die Lizenz für die europäische Kraft-Saucenmarken an Kraft Heinz zurückgegeben hat. ... ff [weiterlesen](#)

2018-05 **Das Dreamteam an der Ahr / Steinheuers Restaurant Zur Alt...**



Hans Stefan Steinheuer gehört zu den Protagonisten der Neuen Deutschen Küche. Seit 20 Jahren glänzen über „Steinheuers Restaurant Zur Alten Post“ in Heppingen zwei Michelin-Sterne. Jetzt schreibt sein Küchenchef und Schwiegersohn Christian Binder an der Erfolgsgeschichte mit u... [weiterlesen](#)

2018-15 **Küchentechnik: Gut garen und spülen - Blanco**



Küchentechnik wird dem Trend zur mobilen Eventküche Rechnung getragen. Blanco Professional präsentierte auf der Internorga einen Servierwagen auf Rädern, der mit Arbeitsplatte, Schneidebrett, Messerhalter, Einhängrahmen für GN-Behälter und Küchenrolle zur Arbeitsvorbereitung e... [weiterlesen](#)



Ihr Partner für Innovative
Produktideen und
Küchensysteme!



Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering



SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte

2018-04 **Geschäftsreisen: Das Comeback eines Klassikers: „Von Ange...**

Markt für weltweite Geschäftsreisen ist 2017 gegenüber 2016 um 3,1 Prozent gewachsen, wie aus dem European Business Travel Barometer 2018 von American Express Global Business Travel (GBT) hervorgeht, an dem rund tausend Einkäufer



GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen

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

COST & LOGIS



von Unternehmen aus elf europäischen Ländern te... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Erweiterte Verkleidungso...

Neue Features machen die Geräte fürs Frontcooking noch vielseitiger. Flexible Lösungen für den Outdoorbereich sollten besonderen Anforderungen genügen. Auch die Optik ist wichtig. > „Kochen zum Erlebnis machen“ liegt im Trend und ist auch für die Freiluftsaison eine attraktive... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Neue Funktionen / Scholl

Neue Features machen die Geräte fürs Frontcooking noch vielseitiger. Flexible Lösungen für den Outdoorbereich sollten besonderen Anforderungen genügen. Auch die Optik ist wichtig. > ... u.a. ... Neue Funktionen > Effektives Arbeiten verspricht Scholl mit der neuen FLEX-Line mit In... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Feed back vom Kunden mach...

Als Ende 2016 das Restaurant des Tagungs- und Urlaubshotels Deynique in Westerburg umgebaut wurde, sollte gleichzeitig auch das Küchenkonzept erweitert werden. Direkt am Westerwaldsteig gelegen, haben die Gäste aus dem Restaurant oder von der Terrasse des „Vivienna van Gogh“ e... [weiterlesen](#)



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte



Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Ihr Partner für Innovative Produktideen und Küchensysteme!

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Mit Systemlösungen erfolg...

Rieber, der Spezialist für mobile Verpflegungskonzepte, vereint mit der Frontcooking-Station acs 1600 O3 die Eigenschaften eines Speisentransportwagens mit der Möglichkeit des Frontcooking. Varithek-Module und der Einsatz des airclean-Dunstabzuges mit neuer Plasmatechnologie e... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Zusatzausstattung für mob...

Die neuen Aufschlaggeräte PALUX CompactLine sind für die mobile Aktionsküche geeignet. Zu den einzelnen Geräten zählt auch ein Induktionsherd, ein Ceranherd und der Induktions- Flow-Wok. Die Kochmodule zeichnen sich durch besonders kompakte Abmessungen und ansprechende Optik au... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: In erster Reihe - Flexibel ausstatten / Blanco

Frontcooking für Veranstaltungen, darauf setzt Edi Viskovic, Inhaber von „Das kleine Steakhaus Köln“, in seinem vor eineinhalb Jahren eröffneten Eventhaus73. Zentral in einer der Haupteinkaufsstraßen Kölns gelegen, setzt sich Gastronom Viskovic mit seinem Konzept als Einzelunt... [weiterlesen](#)

2018-04



Frontcooking: Interview mit Markus Grein von Markus Grein...

Caterer kochen Sie bei jeder Veranstaltung live vor dem Gast, was ist wichtig, wenn man an die technische Ausstattung denkt? Der gesamte Auftritt muss stimmen, das heißt auch der Aufbau und der Abbau der Geräte sowie der Transport. Wenn es „klappert und scheppert“ weiß normale... [weiterlesen](#)



Ihr Partner für Innovative
Produktideen und
Küchensysteme!

Großküchen-Geräte und
Kleingeräte für Gastronomie,
Hotellerie und Catering

SelfCookingCenter und
VarioCookingCenter – eröffnen
Sie sich neue Horizonte

1

2

3

...

12

13

14

15

16

17

18

>

18