



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



*Das geht Frisch!*

**Energiesparwunder**  
mit Energiestromverbrauch: mind. 3 Jahre  
> Inverter > Inverter-Zonen > Nacht- > Last shedding control > Abfrage Betriebsstunde



**NEU**

**ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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**  
Stromverbr auch bis 0,39 kW / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt**

**ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter**  
Stromverbr auch bis 0,19 kW / Tag möglich\*  
\*Die wählbaren Minibar-Flüssigkeitstypen max. 20°C, entgasteinst. (2- und 4-lit. F. Getragen mit 3 Typen Hersteller)



Suche
Branchen
Medien

**Wenn die Kantine nach Hause kommt / Kochwerk powered by OTTO**



Was tun, wenn die Betriebsrestaurants geschlossen sind, weil die meisten Mitarbeiter\*innen im Homeoffice arbeiten? Das Team vom Kochwerk powered by OTTO in Hamburg hat sich in dieser Situation quasi neu erfunden und produziert nun To-go-Gerichte und Kochboxen für zu Hause, die den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vom eigenen Fahrdienst sogar bis an die Haustür gebracht werden. Außerdem übt sich das Kochwerk-Team in der Umsetzung neuer Techniken vom Fischbeizen und -räuchern bis hin zur Schinkenherstellung > ... Mit Kochwerk@home sollen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Otto Group das hochwertige Speisenangebot, das sie vor Corona in der Mittagspause auf dem Campus genießen konnten, zumindest teilweise auch im Homeoffice zur Verfügung gestellt bekommen. Für den Genuss@home gibt es wöchentlich wechselnd fünf To-go-Gerichte zum Erwärmen, die im Cook & Chill-Verfahren produziert, in umweltgerechte Menüschalen portioniert und dann verschweißt werden. ... Das heißt: Gerichte und Boxen können nun direkt vom Homeoffice aus über das Intranet geordert werden. Bestellungen, die bis zwölf Uhr eingehen, werden am übernächsten Tag von dem unternehmenseigenen Fahrdienst an die Haustür geliefert. ... ff



Titel	<b>chefs</b>
Ausgabe	<b>2021-05</b>
Seite	36-37
Verlag	<b>Gastronomia Verlag GmbH &amp; Co.KG</b>

**Branchen-Links**

[Konzepte & Strategien](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)



AM LIEBSTEN IMMER



gastro work & funwear  
**Gastro Work- and Funwear von Chef Collection**



Großküchentechnik made in Germany



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

**DUNICEL ♥ DUNILIN**



*Das geht Frisch!*