

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.



**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

Branchen-Beamer



**Energiesparwunder**  
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J/Anz  
 > Energie > Solarthermie > Heizung  
 > Luft wärmend > Abgabe Solarthermie



**ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-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

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS**




**ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter**  
 Stromverzehr auch bis 0,39 kWh / Tag möglich\*

**Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt**

**ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter**  
 Stromverzehr auch bis 0,19 kWh / Tag möglich\*

**KREUZER**

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastgewerbe-Magazin

2021-01



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

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


**DUNICEL** ♥ **DUNILIN**



Fachtitel "Gastgewerbe-Magazin" Ausgabe "2021-01" 63 Artikel


- 1
<
...
2
3
4
5
6
>
6

**2021-01** **Technik: Hygienestation vom Küchenprofi - Palux**




Der Pandemie geschuldet hat Küchentechnik-Hersteller PALUX Hygienelösungen zur Infektionsprävention entwickelt, die durch reinigungsfreundliche Bauweise und berührungslose Bedienung in allen öffentlichen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie für die Einhaltung der gesetzlic... [weiterlesen](#)

**2021-01** **Technik: Flexibel und kompakt - Epson Deutschland**




Der neue Bondrucker TM-m50 wurde von Epson speziell für die Gastronomen entwickelt, die eine kompakte Lösung für ihre Kasse benötigen. Der Drucker ist in weiß oder schwarz erhältlich und verfügt über einen seriellen, einen USB- und einem Ethernet-Port. Durch die hohe Druckgesch... [weiterlesen](#)

**2021-01** **Technik: Hightech für die Profiküche**




Jedes Jahr aufs Neue bieten die großen Hersteller von Küchengeräten eine Fülle an Innovationen, die die stressige Arbeit in der Großküche erleichtern sollen. Wer ein neues Gerät anschaffen will, sieht sich mit einer breiten Auswahl konfrontiert. Wie eine Entscheidung treffen, ... [weiterlesen](#)


**2021-01** **Technik: Hightech für die Profiküche - Kombidämpfer**




Jedes Jahr aufs Neue bieten die großen Hersteller von Küchengeräten eine Fülle an Innovationen, die die stressige Arbeit in der Großküche erleichtern sollen. Wer ein neues Gerät anschaffen will, sieht sich mit einer breiten Auswahl konfrontiert. Wie eine Entscheidung treffen, ... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen

**2021-01** **Technik: Hightech für die Profiküche - Kühltechnik**

Jedes Jahr aufs Neue bieten die großen Hersteller von Küchengeräten eine Fülle an Innovationen, die die stressige Arbeit in der Großküche erleichtern sollen. Wer ein neues Gerät anschaffen will, sieht sich mit einer breiten Auswahl konfrontiert. Wie eine



**TASTE THE FUTURE**  
 Köln,  
 09.-13.10.2021

Anuga  
@home  
11.-13.10.2021

**#transform**



Entscheidung treffen, ... [weiterlesen](#)

2021-01



**Mehrwert für den Profikoch: Der Dreiklang für effizientes...**

Einsatzbereitschaft und Flexibilität - das gilt auch für die Profiküche. Um die Abläufe zu optimieren, bedarf es intelligenter Lösungen, um die Effizienz langfristig zu steigern, gleichbleibende Qualität zu sichern sowie ein rentables Außer-Haus-Geschäft und maximale Hygiene z... [weiterlesen](#)

2021-01



**Technik: Mehrwert für den Profikoch - Intelligentes Energ...**

Der iVario Pro von RATIONAL stellt die Profiküche auf den Kopf. 40 Prozent weniger Energieverbrauch als konventionelle Kipper, 20 Prozent höhere Anbratkapazität und dank wartungsfreier Druckgaroption 35 Prozent schneller gegenüber Garen ohne Druck. Mit iZone-Control kann der T... [weiterlesen](#)

2021-01



**Cashback, Leasing + Co: Maßgeschneidertes Leasing bei Meiko**

Derzeit fällt die Investition in neue Technik schwer, doch mitunter bleibt keine andere Möglichkeit - wenn alte Geräte den Geist aufgeben oder eine Überarbeitung des Geschäftsmodells Investitionen nötig macht. Die großen Marken im Bereich der Küchentechnik bieten ihren Kunden ... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen

2021-01



**Cashback, Leasing + Co: Komfortabler Ratenkauf mit Hobart**

Derzeit fällt die Investition in neue Technik schwer, doch mitunter bleibt keine andere Möglichkeit - wenn alte Geräte den Geist aufgeben oder eine Überarbeitung des Geschäftsmodells Investitionen nötig macht. Die großen Marken im Bereich der Küchentechnik bieten ihren Kunden ... [weiterlesen](#)

2021-01



**Cashback, Leasing + Co: Langzeitmiete, Pay per Wash und m...**

Derzeit fällt die Investition in neue Technik schwer, doch mitunter bleibt keine andere Möglichkeit - wenn alte Geräte den Geist aufgeben oder eine Überarbeitung des Geschäftsmodells Investitionen nötig macht. Die großen Marken im Bereich der Küchentechnik bieten ihren Kunden ... [weiterlesen](#)

2021-01



**Digital vernetzt für den kompletten Durchblick: Apps für ...**

Die Hersteller professioneller Küchentechnik setzen vermehrt auf die Vernetzung ihrer Systeme, Apps zur Steuerung und digitale Displays mit Informationsmehrwert. Doch welche Vorteile bieten die Apps und Anwendungen für den Alltag in der Gastronomie? Apps für die Spültechnik > ... [weiterlesen](#)

2021-01



**Digital vernetzt für den kompletten Durchblick: Die verne...**

Die Hersteller professioneller Küchentechnik setzen vermehrt auf die Vernetzung ihrer Systeme, Apps zur Steuerung und digitale Displays mit Informationsmehrwert. Doch welche Vorteile bieten die Apps und Anwendungen für den Alltag in der Gastronomie? Die vernetzte Küche > Der A... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in  
Germany

Ausgezeichnete Hotelsoftware

Wasser in Gourmetqualität für  
beste Produkte



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)