gastrotel

MESSEN & EVENTS

Superfood und Glas statt Plastik

Die Culinary Stage ist auch im Jahr 2019 wieder fester Bestandteil der BOE in Dortmund / Foto: Anja Cord

Live-Cooking, Vorträge, Diskussionen, Trends und vielseitige Aussteller gibt es auf der Culinary Stage im Rahmen der BOE International, Fachmesse für Erlebnismarketing, am 16. und 17. Januar 2019 in der Messe Dortmund zu erleben.
Der Themenbereich Food und Catering ist traditionell ein Messeschwerpunkt der BOE. Das wird auch 2019 nicht anders sein. Auf der Culinary Stage ?vorkochen? werden internationale Chefköche, unter anderem aus Singapur, Bangkok, Manila und Portland/USA. Als Jahresauftakt stellt die BOE für Event-Caterer-Kunden die erste Möglichkeit dar, sich über aktuelle Trends und neue Konzepte zu informieren. Hier treffen Caterer auf Kunden, die für ihre Veranstaltungen Catering-Angebote mit besonderen Ansprüchen suchen.
Wer seinen Gästen beispielsweise immer noch in Plastik verschweißte Snacks anbietet, sollte sich nicht wundern, wenn sie nur ungern zugreifen. Das wachsende Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Umweltschutz hat sich zum Trend entwickelt. Statt Abfall zu produzieren, bieten viele Caterer heute Speisen etwa in wiederverwendbaren Glasbehältern an. Das ist nicht nur praktisch und umweltschonend, es sieht auch appetitlicher aus. Ein weiterer Trend, der in der Branche Fuß gefasst hat, sind gesunde Snacks. Weit oben auf der Beliebtheitsskala stehen nach wie vor vegetarische und vegane Speisen sowie Superfood. Vor noch nicht langer Zeit höchstens Experten bekannt, sind Chia-Samen, Macha-Pulver und Goji-Beeren mittlerweile ?in aller Munde?.
Die Themen Food und Catering sollen nicht nur die Kochprofis unter den BOE-Besuchern in ihren Bann ziehen. Dafür sorgen werden Ulf Tassilo Münch, sein Team und seine Gäste auf

der Culinary Stage. Münch ist ?das Gesicht? der Culinary Stage und außerdem ?Mister Street Food?. Er hat den Street Food Congress ins Leben gerufen und damit einen Trend angeschoben, der den Fast-Food-Imbissstand an der Straßenecke in ein eventfähiges, qualitativ hochwertiges Gaumenerlebnis verwandelt. ?Catering, Street Food und Events passen hervorragend zusammen?, lautet Münchs Credo. Außerdem: ?Keine Fertiggerichte!? Auch nicht, wenn innerhalb von sechs Stunden mehr als 20.000 Gäste verköstigt werden wollen.
Weitere Informationen auf: