

MESSEN & EVENTS

Treffpunkt für Profiköche



Im Februar können sich Profis des Außer-Haus-Marktes beim cook + talk ? Der Treff für Profiköche zu Bio-relevanten Themen austauschen / Foto: NürnbergMesse / Heiko Stahl

Auf der Biofach kommen im Februar bio-affine Gastronomen zum ?cook + talk ? Der Treff für Profiköche? zusammen. Bioland veranstaltet den Treffpunkt vom 13. bis zum 16. Februar 2019 in Nürnberg als zentrales Event für den fachlichen Austausch über Bio im Außer-Haus-Markt.

Um der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller ein Gesicht zu geben, finden als Highlight am 14. und 15. Februar 2018 jeweils um 14 Uhr am Stand (Standnummer: 7-372) unter anderem folgende Gesprächsrunden statt:

14. Februar 2018: Bioland vom Acker bis auf Ihren Teller: Lernen Sie die Wertschöpfungskette am Beispiel regionaler Milch- und Molkereiprodukte vom Erzeuger bis zum Profikoch kennen. Referenten: Hofmolkerei Dehlwes, Mareike Dehlwes; Kornkraft Naturkost, Nina Schritt; Autostadt Restaurants op. by Mövenpick, Thorsten Pitt.

15. Februar 2018: Bioland vom Acker bis auf Ihren Teller: Lernen Sie die regionale Wertschöpfungskette am Beispiel Kartoffelprodukte vom Erzeuger bis zum Profikoch kennen! Referenten: Frater Richard Schmidt: Kloster Plankstetten; Timo Burger, Burgis; Hermann Oswald, Epos Bio Partner Süd; Reinhard Angerer, Küchenleiter, München.

Im Bioland-Restaurant ?Schmeck das Bioland? an Stand 7-470 gibt es als Best-Practice-Beispiel vor Ort wieder Speisen aus 100 Prozent Bio-Zutaten: Bayerisches Pulled Beef, rosagebratenes Roastbeef, ein Bruderhahn-Sandwich, verschiedene Salatbowls, eine Kraut- und Rüben-Lasagne sowie Kuchen wie beispielsweise Käsekuchen mit Gewürz Apfel. Die Zutaten stammen überwiegend von Bioland-Partnern, die auf der Messe

als Aussteller vertreten sind und werden von Küchenchef Karsten Bessai zubereitet.

Führungen und Produktneuheiten

Neben der Möglichkeit zum Netzwerken und Zeit für Expertengespräche erwarten die Messebesucher am Mittwoch, Donnerstag und Freitag Führungen zu gastronomierelevanten Ausstellern auf der Messe. Gesprächsrunden zu den Themen "Bio-Zertifizierung in der Profiküche" und "Schulverpflegung" werden ebenso angeboten wie Informationen zum neuen Bioland-Gastronomiekonzept "Gold, Silber, Bronze". Die Besucher können zudem über den gesamten Messezeitraum hinweg neue Bio-Produkte für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entdecken. Mitaussteller von "cook + talk" ist die Hotelvereinigung Bio Hotels, die vor Ort Informationen zum Bio-Einsatz in der Hotellerie bereitstellt.

Bioland bietet auf der Biofach geballte Kompetenz für alle Ansprechpartner aus dem Außer-Haus-Markt. Neben unserem Beratungsteam und den fachspezifischen Gesprächsrunden stehen über 100 Bioland-Partner aus Herstellung und Handel als Aussteller mit einem breiten Sortiment für die Profiküche zur Verfügung, so Sonja Grundnig, Organisatorin des Köchetreffs.

Informationen zum Programm "cook + talk" und Anmeldung zur Messeführung bei Karolin Wolf per Mail an karolin.wolf@bioland.de oder telefonisch 0821 34680-196.