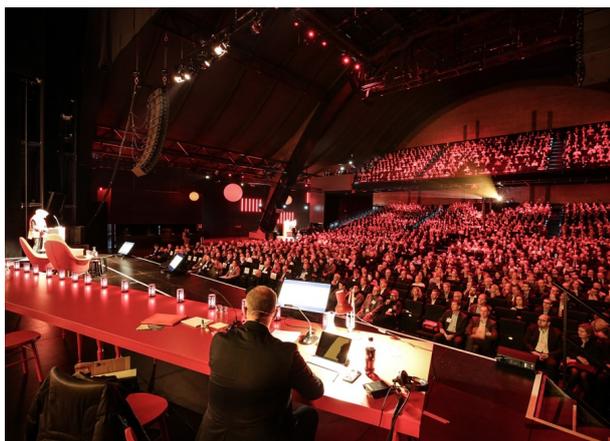


MESSEN & EVENTS

Vielseitig und am Puls der Zeit



Das Internationale Foodservice-Forum bildet traditionell den Auftakt der Internorga Veranstaltungsreihe und findet in diesem Jahr am 8. März statt / Foto: Hamburg Messe und Congress / Oliver

Vonberg

Die Internorga präsentiert im März wieder ihr abwechslungsreiches Kongressprogramm mit einer Vielzahl internationaler Referenten. Drei große Branchentreffen warten mit Wissenschaftlern, Praktikern und Beratern auf.

Internationales Foodservice-Forum

Eröffnet wird die Internorga Veranstaltungsreihe am 8. März 2018 von Europas größtem Kongress für professionelle Gastronomie, dem Internationalen Foodservice-Forum. Unter dem Motto: „Vorwärts denken? Vorsprung gestalten. Profi-Gastronomie 2018+:

Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.“ referieren auf der Bühne des Mehr!

Theaters am Großmarkt mehrere Experten. Mit dabei ist Stavrola Ekoutsidou von Ikea Food Deutschland, die präsentieren wird, wie es dem schwedischen Möbelgiganten gelungen ist, Food als Kundenmagneten und strategischen Erfolgsfaktor zu implementieren. Darüber hinaus spricht sie über das Trend-Thema Nachhaltigkeit am Beispiel des neuen weltweiten Benchmark-Stores in Düsseldorf-Kaarst. Über langfristig erfolgreiche Expansion referiert Mirko Silz, CEO der Systemgastronomie L'Osteria. Dabei wird er beleuchten, wie die Unternehmensführung und -kultur das Wachstum beeinflussen. Mit Veränderung kennt sich auch der niederländische Architekt Jan Knikker aus. Anhand von internationalen Beispielen zeigt er dem Fachpublikum auf, wie eine urbane Lebensweise die Bereiche Shopping, Essen und Wohnen in ein neues Verhältnis setzen. Moderiert wird die Veranstaltung von Foodservice Chefredakteur Boris Tomic und Axel Weber von Axel Weber & Partner. Es gilt noch bis zum 17. Februar 2018 ein Frühbucherpreis.

Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie

Aktuelle Trends und konkrete Handlungsvorschläge zeigt der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie auf. Am 12. März 2018 stellen sich Vertreter der Branche im Saal Chicago auf dem Messegelände dem aktuellen Wandel gemäß des Leitthemas: ?Zukunft braucht Herkunft. Lernstoff und Handlungsräume / Erfolgsfaktoren für die Praxis?. Die klassische Mittagspause zwischen zwölf und 14 Uhr gehört mehr und mehr der Vergangenheit an. GV-Betriebe müssen sich heute auf eine flexible Arbeitswelt einstellen, die neue Lösungsansätze fordert. Marcell Jansen hat sich dies zur Aufgabe gemacht und als Quereinsteiger ein Restaurantkonzept für alle entwickelt: Bei Ben Green am Flughafen Köln/Bonn können Gäste unterschiedlicher Interessen, Vorlieben und Hintergründe aus einem optimalen Angebot an ?Good Food? wählen. Als ehemaliger Fußballnationalspieler ist für ihn die Balance der Nährstoffe ein relevantes Qualitätsmerkmal in der Menüerstellung. Auch Referent Horst M. Kafurke von der innogy Gastronomie beschäftigt sich mit neuen Lösungen und zeigt am Beispiel des konzerneigenen Outlets, wie Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie für ein verändertes Ess- und Konsumverhalten hin zum Zwischendurchverzehr reagieren können. Keynote Speaker wird Dr. med. habil. Volker Busch sein. Der Facharzt für Psychiatrie und Psychotherapie an der Universität Regensburg referiert über die gestiegenen Anforderungen einer neuen Arbeitswelt und wie die Antwort der GV-Betriebe darauf aussehen kann.

Forum Schulcatering

Im Zeichen des fleischlosen Genusses steht 2018 das Forum Schulcatering. Dass in diesem Bereich noch immer Nachholbedarf an deutschen Schulen herrscht, zeigen aktuelle Studienergebnisse über die Qualität der Schulverpflegung an Berliner Ganztageschulen. Bestens vertraut mit dem Thema ist Referentin Petra Hottenroth. Die studierte Diplom-Ernährungswissenschaftlerin und Diätassistentin leitet seit November 2016 die neu geschaffene Qualitätskontrollstelle Schulessen in Berlin. Nach einem Jahr in der Position zieht sie Bilanz und berichtet am 13. März 2018 auf der Bühne von ihren Erfahrungen. Hirnforscher Dr. Henning Beck kennt sich nicht nur mit neuronalen Verknüpfungen aus, er schreibt Bücher und Fachartikel für renommierte Titel wie GEO, Wirtschaftswoche und brand eins. Im Raum steht bei seinem Vortrag die provokante Frage: ?Lernst du noch, oder verstehst du schon?? Die Antwort darauf setzt unter anderem Ernährung und schulischen Lernerfolg ins direkte Verhältnis. Dass Kinder zum Wachstum die bestmögliche Ernährung benötigen, davon ist auch die ?Bio-Mama? Carola Petrone überzeugt. Sie gründete 2005 das Cateringunternehmen Il Cielo und serviert heute mehr als 4.000 Mittagessen, täglich frisch mit Bio-Zutaten zubereitet. Mit ihrem Konzept macht sie Schule und zeigt, wie Caterer mit attraktiven Bio-Snacks den Umsatz ankurbeln können.

Tickets für das Internationale Foodservice-Forum, den Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und das Forum Schulcatering sind ab sofort erhältlich auf: