

**IKA – Internationale Kochkunstausstellung – Olympiade der Köche
Inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit
5. bis 10. Oktober 2012**

**Interessante Fakten,
Programm im Überblick (Auswahl)**

1.600 Köche aus über 50 Nationen

Während der IKA – der Internationalen Kochkunstausstellung – wetteifern gut 1.600 Köche aus über 50 Nationen um die begehrten Titel der Olympiade der Köche. Wir erwarten 36 Nationalmannschaften, 28 Jugend-Nationalmannschaften, 8 Militär-Nationalmannschaften und 14 Mannschaften in der Gemeinschaftsverpflegung aus aller Welt.

Sterneküche für Jedermann

In unseren vier Restaurants (Restaurant der Nationen, Halle 1; Restaurant der Jugend, Halle 2; Restaurant der Gemeinschaftsverpflegung, Halle 2; Restaurant der Militär-Nationalmannschaften, Halle 1) kann jeder Besucher Sterneküche zum kleinen Preis genießen. So können noch am Veranstaltungstag Tickets für die Menüs der Nationalmannschaften erworben werden. Am Mittag laden hier die Jugend-Nationalmannschaften, die Militär-Nationalmannschaften und die Teams der Gemeinschaftsverpflegung zum Verweilen ein. Am Abend können Besucher die Kreationen der 36 Nationalmannschaften aus aller Welt genießen. Wer also schon immer mal wissen wollte, wie Sterneküche aus Südkorea oder Kanada schmeckt, ist hier genau richtig.

Menüpreise Wettbewerb an den Tageskassen

Preis pro Person

Restaurant der Nationen:	44,00 Euro
Restaurant der Jugend-Nationalmannschaften:	22,00 Euro
Restaurant der Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung:	16,00 Euro
Restaurant der Militär-Nationalmannschaften:	28,00 Euro

250 Aussteller auf der inoga

Die inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit – informiert über neueste Trends und Ideen rund um die Themen Küchentechnik, Nahrungsmittel, Feinkost und Getränke. Hierzu erwarten wir 2012 über 250 Aussteller aus Deutschland, Österreich, den Niederlanden, Tschechien, Frankreich, Italien und der Schweiz.

Buntes Rahmenprogramm für Fachbesucher und die ganze Familie

Auf insgesamt zwei Bühnen wird Laien wie Fachbesuchern ein bunter Strauss an Informationen und Unterhaltung geboten. So treten beispielsweise am 8. Oktober erstmalig Auszubildende aus den Bereichen Hotel und Restaurant gegeneinander an, um den neuen Bitburger-Pokal mit nach Hause nehmen zu können. Ein weiteres Vortrags-Highlight: *Ein Tag im Leben einer Gabel. Bühnen Hallen 2 und 3*

Cocktailartistik aus höchstem Niveau

Wo der Laie an Cuba Libre und Tequilla Sunrise denkt, kreierte der Profi Meisterwerke. Wir erwarten am 9. Oktober den 3-fachen Weltmeister im Showbarkeeping Levent Yilmaz auf unserer Showbühne. Unmittelbar nach dem Barkeeper-Nachwuchs-Wettbewerb wird er beweisen, wie cool ein Barkeeper wirklich ist. Probieren ausdrücklich erwünscht!

09.10.2012, Bühne Halle 3

Frühstücken mit den Olympioniken

Noch vor der offiziellen Öffnung findet an allen Wettkampftagen zwischen 8.00 Uhr und 10.00 Uhr ein gemeinsames „Köchetreffen“ statt. Auf acht Biergarnituren können die Nationalmannschaften aus aller Welt Kaffee trinken, Baguette essen und so in entspannter Atmosphäre Kraft für den Tag tanken.

06. - 09.10.2012, immer 8.00 Uhr bis 10.00 Uhr, Stand NESTLE, Halle 1

Kochen hinter Glas

Wie kann man bei einer Kocholympiade den Besucher möglichst nah an die Kochtöpfe holen und gleichzeitig den Starköchen die notwendige Ruhe geben? Die Antwort: Kochen hinter Glas. Der Gast ist buchstäblich mittendrin statt nur dabei, wenn möglicherweise „sein Menü“ gezaubert wird. Um den Olympioniken auch sonst optimale Wettbewerbsbedingungen zu ermöglichen, wurden auf der Erfurter Messe zwanzig Profiküchen verbaut.

Hallen 1 und 2

Showkochen der Extraklasse

An allen Tagen werden sich auf den Bühnen in den Hallen 2 und 3 reihenweise Show- und Fernsehköche buchstäblich die Kochlöffel übergeben. So erwarten wir unter anderem TV- und Starkoch Christian Henze, den Showkoch Claus Alboth aus dem Erfurter Kaisersaal und Marcello Fabbri vom Restaurant Anna Amalia aus Weimar.

Showbühne, Halle 3

Gemüseschnitzer aus aller Welt

Dass man aus Gemüse weit mehr machen kann als schnöden Rahmspinat, beweisen Gemüseschnitzer aus aller Welt. Man darf gespannt sein, welche Kreationen rund um die gesündesten aller Lebensmittel der Gemüseschnitz-Wettbewerb hervorbringt.

Gemüseschnitz-Wettbewerb, Halle 3

Das Anrichten der Olympioniken

Das Wichtigste am Essen ist der Geschmack. Von wegen! Das Auge isst nicht nur mit sondern entscheidet oft schon über top oder flop. Deshalb kochen die verschiedenen Nationalmannschaften nicht nur köstliche Speisen, sondern zeigen in verschiedenen Plattenschauen auch die perfekte Präsentation der kalten Küche.

Plattenschauen der Teams, Hallen 2 und 3

Freitag, 5. Oktober 2012 – Eröffnung

16.30 Uhr	Einlass	Halle 1
17.30 Uhr - 20.00 Uhr	Eröffnungsfeier der IKA/ Olympiade der Köche mit: <ul style="list-style-type: none"> - dem Einmarsch der Nationen - ca. 800 Köchen aus 50 Nationen - der Schirmherrin Christine Lieberknecht – Ministerpräsidentin Thüringen und Herrn Andreas Bausewein – Oberbürgermeister der Stadt Erfurt - Entzünden der Olympischen Flamme - und vielen weiteren Höhepunkten. 	Halle 1
20.00	Get-to-gether mit Köchen und Gästen	Halle 1

Wettbewerbstage 06.10.2012 bis 09.10.2012

Die Wettbewerbstage bieten traditionell ein buntes Programm für alle Kochfans.

Von Samstag bis Dienstag kochen die Nationalteams in vier Wettkampfklassen: der Nationalmannschaft, der Jugend-Nationalmannschaft, der Militär-Nationalmannschaft und den Gemeinschaftsverpflegungs-Mannschaften. Zusätzlich gibt es Wettbewerbe für Einzelaussteller und Regionalteams. Bewertet und prämiert werden die Leistungen durch eine renommierte Jury des VKD.

Samstag, 6. Oktober 2012 – Kochtermine

12.00 Uhr, Servicebeginn	Militärnationalmannschaften <ul style="list-style-type: none"> - Ungarn - Südafrika 	Restaurant der Nationen, Halle 1
12.00 Uhr, Servicebeginn	Gemeinschaftsverpflegung <ul style="list-style-type: none"> - Biochef, Ungarn - Compass Culinary Team, Schweiz - SVG Trophy Switzerland, Schweiz - Team Sabis, Schweden 	Restaurant der Gemeinschafts- verpflegung, Halle 2

12.30 Uhr,
Servicebeginn

Jugend-Nationalmannschaften

- Australien
- Deutschland
- Polen
- Rumänien
- Weißrussland
- Wales
- Indien

Restaurant der
Jugend,

Halle 2

17.30 Uhr,
Servicebeginn

Nationalmannschaften

- Kanada
- Deutschland
- Türkei
- Ungarn
- Kroatien
- Slowakei
- Rumänien
- Wales
- Tschechien

Restaurant der
Nationen,

Halle 1

Sonntag, 7. Oktober 2012 – Kochtermine

12.00 Uhr,
Servicebeginn

Militärnationalmannschaften

- Großbritannien
- USA

Restaurant der
Nationen,

Halle 1

12.00 Uhr,
Servicebeginn

Gemeinschaftsverpflegung

- L&D Team Berlin Brandenburg, Deutschland
- Zivilschutz, Luxemburg
- PIVA Culinary Team – Antwerpen, Belgien

Restaurant der
Gemeinschafts-
verpflegung,

Halle 2

12.30 Uhr,
Servicebeginn

Jugend-Nationalmannschaften

- Schweden
- USA
- Österreich
- Irland
- Thailand
- Italien
- Türkei

Restaurant der
Jugend,

Halle 2

17.30 Uhr,
Servicebeginn

Nationalmannschaften

- Norwegen
- USA
- Slowenien
- Südafrika
- Malaysia
- Mexiko
- Hongkong
- Zypern
- Israel

Restaurant der
Nationen,

Halle 1

Montag, 8. Oktober 2012 – Kochtermine

12.00 Uhr,
Servicebeginn

Militärnationalmannschaften

- Schweiz
- Polen

Restaurant der
Nationen,

Halle 1

12.00 Uhr,
Servicebeginn

Gemeinschaftsverpflegung

- Swedish School Restaurants, Schweden
- Partyservice Gentscher, Deutschland
- Klinikum Löwenstein, Deutschland

Restaurant der
Gemeinschafts-
verpflegung,

Halle 2

12.30 Uhr,
Servicebeginn

Jugend-Nationalmannschaften

- Schweiz
- Kanada
- Norwegen
- Portugal
- Kroatien
- Slowenien
- Guatemala

Restaurant der
Jugend,

Halle 2

17.30 Uhr,
Servicebeginn

Nationalmannschaften

- Dänemark
- Australien
- Finnland
- England
- Japan
- Polen
- Südkorea
- Bulgarien
- Irland

Restaurant der
Nationen,

Halle 1

Dienstag, 9. Oktober 2012 – Kochtermine

12.00 Uhr, Servicebeginn	Militärnationalmannschaften - Slowenien - Deutschland	Restaurant der Nationen, Halle 1
12.00 Uhr, Servicebeginn	Gemeinschaftsverpflegung - Fazer Culinary Team, Schweden - AGÖ Team – Kuratorium, Österreich - THW Trossingen, Deutschland - SCOR Services Switzerland AG, Schweiz	Restaurant der Gemeinschafts- verpflegung, Halle 2
12.30 Uhr, Servicebeginn	Jugend-Nationalmannschaften - Dänemark - Tschechien - Südafrika - Niederlande - England - Mexiko - Singapur	Restaurant der Jugend, Halle 2
17.30 Uhr, Servicebeginn	Nationalmannschaften - Schweiz - Schweden - Schottland - Luxemburg - Niederlande - Island - Portugal - Malta - Italien	Restaurant der Nationen, Halle 1

Mittwoch, 10. Oktober 2012 - Siegerehrung

09.00 Uhr	Einlass der Gäste und Köche	Halle 1
10.00 Uhr - 13.30 Uhr	Eröffnung der Abschlussfeier durch den den Präsidenten des Verband der Köche Deutschlands Robert Oppeneder.	Halle 1

Die Gewinner der Nationalmannschaften, der Jugend-Nationalmannschaften, der Militär-Nationalmannschaften und der Teams der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erhalten Ihre olympischen Medallien.

Wettbewerbe des Verbandes der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V. (VSR)

05. - 09.10.2012	VSR-Tafelkult Der VSR schreibt seinen wichtigsten Kreativ-Wettbewerb, den "VSR TAFEL KULT" erstmalig offen und bundesweit aus. Ziel für die Organisatoren und Teilnehmer-Teams ist zum Einen, den Berufsstand der Restaurant- und Hotelfachkräfte würdig zu vertreten und zum Anderen Jugendliche zu animieren, einen gastgewerblichen Serviceberuf zu erlernen. Dies wird anhand der Präsentation ausgefallener Tafel-Ideen geschehen.	Glashalle
06.10.2012	Deutsche Juniorenmeisterschaft Hotel Ein Wettbewerb mit hohem Anspruch für Hotelfachkräfte mit Berufsabschluss. Die Teilnehmer dürfen nicht älter als 29 Jahre sein. Die Hotelfachkräfte müssen Arbeitsaufgaben aus den Bereichen Bar, Rezeption, Restaurant, Etage und Administration lösen. Ziel ist es hierbei, das breite Aufgabengebiet eines Hotelmitarbeiters darzustellen.	Bühne Halle 3
07.10.2012	Deutsche Juniorenmeisterschaft Restaurant Ein Wettbewerb mit hohem Anspruch für Restaurantfachkräfte mit Berufsabschluss. Die Teilnehmer dürfen nicht älter als 29 Jahre sein. Die Restaurantfachkräfte wetteifern in den Disziplinen	Bühne Halle 3

Cocktails mixen, Wein verkosten und bestimmen, ein 4-Gang-Menü am Tisch servieren, Tranchier- und Flambier-Aufgaben meistern, Tee- und Kaffeeservice. Diese Aufgaben sind eine Demonstration, den hohen fachlichen Anspruch, den dieser Beruf bietet, einer breiten Öffentlichkeit positiv zu präsentieren.

08.10.2012 **Nachwuchswettbewerb um den Bitburger-Pokal** Bühne Halle 3

An diesem Tag wird zum ersten Mal der Bitburger-Pokal vergeben. Bei diesem Wettbewerb treten Auszubildende aus den Bereichen Hotel und Restaurant gegeneinander an. Die Auszubildenden werden praktische Wettbewerbsaufgaben aus den Lerninhalten der jeweiligen Berufe erhalten. Hauptpunkt dieser Veranstaltung ist es, die hohe Fachlichkeit dieser Ausbildungsberufe darzustellen. Für diesen Wettbewerb gibt es keine Altersbeschränkung. Voraussetzung ist, dass die Teilnehmer noch im Ausbildungsverhältnis stehen.

09.10.2012 **Berufs- und Fachschulen decken auf...** Bühne Halle 3

Dieser Wettbewerb wird von den Berufs- und Hotelfachschulen der gastgewerblichen Berufe bestritten. Hier präsentieren die einzelnen Schulen ihre Arbeit anhand eines Thementisches für 6 Personen. Hier soll das große kreative Potenzial der Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie präsentiert werden.

Sonderschauen

Slow Food Markt

Halle 3

Hier treffen Genießer und Gastronomen auf Produzenten, Erzeuger und Händler, die sich voll und ganz dem Slow Food - Gedanken verschrieben haben.

Straße der Schulen

Halle 2

Schulen, Bildungsträger und Weiterbildungseinrichtungen aus den Bereichen Hotellerie/Gastronomie und Tourismus stehen interessierten Berufseinsteigern und Bewerbern Rede und Antwort.

Thüringen Gastlich

Glasgang

Hier präsentiert sich Thüringen von seiner gastfreundlichsten Seite – vertreten durch Hotels und Restaurants aus der Region. Lernen Sie Ihre Gastgeberregion kennen!

Straße der Nationen

Halle 3

Gekocht wird auf der ganzen Welt – doch was gibt es auf den einzelnen Kontinenten für Besonderheiten? Zu einer spannenden kulinarischen Reise durch die an der IKA teilnehmenden Kontinente lädt Sie die Straße der Nationen des Weltbundes der Kochverbände (WACS) ein.

Vortrags-/ Showprogramm

Samstag, 06.10.2012

11.00 - 13.00 Uhr	Musik trifft Schokolade - Genuss zum Dahinschmelzen	Bühne, Halle 2
11.00 - 12.30 Uhr	Showkochen mit TV- und Starkoch Christian Henze	Bühne, Halle 3
12.45 - 13.15 Uhr	Kochen in und mit Papier ist keine Zauberei	Bühne, Halle 3
13.00 - 14.00 Uhr	Legionellen und die geänderte Trinkwasserverordnung - Was ist jetzt zu tun?	Bühne, Halle 2
13.15 - 13.45 Uhr	"Edler Trüffel-Genuss"	Bühne, Halle 3
14.00 - 15.00 Uhr	Trends in der Hotellerie	Bühne, Halle 2
14.00 - 15.30 Uhr	Showkochen "Bio - Regional" mit Marco Lange	Bühne, Halle 3
15.00 - 16.00 Uhr	Energieeffizienz im Gastgewerbe	Bühne, Halle 2
15.45 - 16.30 Uhr	BOHNER Frontcooking-Show auf höchstem Niveau	Bühne, Halle 3
16.00 - 17.00 Uhr	Lebensmittelhygiene in der Betriebspraxis	Bühne, Halle 2
17.00 - 17.30 Uhr	Siegerehrung VSR-Wettbewerb "Deutsche Juniorenmeisterschaft Hotel"	Bühne, Halle 2

Sonntag, 07.10.2012

10.30 - 11.00 Uhr	Bio überzeugt - durch Schulung und Kommunikation	Bühne, Halle 2
11.00 - 12.00 Uhr	Showkocher "Europäische Küche - italienisch interpretiert" mit Marcello Fabbri	Bühne, Halle 3
11.00 - 12.00 Uhr	Guerilla Marketing - Über Umwege ran an den Gast!	Bühne, Halle 2
12.10 - 12.40 Uhr	New Fusion	Bühne, Halle 3
12.00 - 13.00 Uhr	Trends in der Hotellerie	Bühne, Halle 2
12.45 - 13.15 Uhr	BOHNER Frontcooking-Show auf höchstem Niveau	Bühne, Halle 3
13.00 - 14.00 Uhr	Einfach, klein, schnell - eine iPhone App als vollwertiges Kassensystem für die Gastronomie	Bühne, Halle 2
13.30 - 15.45 Uhr	"Biermix Contest"	Bühne, Halle 3
14.00 - 15.00 Uhr	Werden Sie ein guter Gastgeber für Lebensmittelallergiker	Bühne, Halle 2
15.00 - 16.00 Uhr	Glänzende Aussichten: Marketinginstrument Hotelsterne und Übergaben aktueller Auszeichnungen an Unternehmen	Bühne, Halle 2
16.00 - 17.00 Uhr	Grafische Veranstaltungsplanung: Vom Papierplan bis zur virtuellen Begehung	Bühne, Halle 2
16.00 - 16.30 Uhr	"Stollenanschnitt des Schutzverbandes Thüringer Weihnachtsstollen und Erfurter Schittchen e.V."	Bühne, Halle 3
17.00 - 17.30 Uhr	Siegerehrung VSR-Wettbewerb "Deutsche Juniorenmeisterschaft Restaurant"	Bühne, Halle 2

Montag, 08.10.2012

10.00 - 11.00 Uhr	MSC - Das Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch.	Bühne, Halle 2
11.00 - 12.00 Uhr	"Claus Alboth's Kochshow"	Bühne, Halle 3
11.00 - 12.00 Uhr	Verzaubern Sie Ihre Gäste mit ServiceQualität	Bühne, Halle 2
12.00 - 12.30 Uhr	Mit regionalen Bio-Lebensmitteln Mehrwerte schaffen - Vom Acker bis zum Gast	Bühne, Halle 2
12.15 - 12.45 Uhr	Geschmackstest	Bühne, Halle 3
12.30 - 13.00 Uhr	"Bio mit Zertifikat - Anforderungen an Gastronomie und Großküchen"	Bühne, Halle 2
12.45 - 13.15 Uhr	New Fusion	Bühne, Halle 3
13.00 - 14.00 Uhr	Ein Tag im Leben einer Gabel - Warum Mikroorganismen sich nicht an Gesetze und Verordnungen halten oder wie Keime ticken	Bühne, Halle 2
13.30 - 14.45 Uhr	"Claus Alboth's Kochshow"	Bühne, Halle 3
14.00 - 15.00 Uhr	Energieeffizienz Impulsgespräche des RKW Thüringen - Energie sparen, aber wie?	Bühne, Halle 2
15.00 - 16.00 Uhr	BOHNER Frontcooking-Show auf höchstem Niveau	Bühne, Halle 3
15.00 - 15.40 Uhr	Ergebnisse des Betriebsvergleichs Thüringer Gastgewerbe 2010	Bühne, Halle 2
15.40 - 16.15 Uhr	Die E-Bilanz: Neues Überwachungsinstrument der Finanzverwaltung?	Bühne, Halle 2
16.00 - 16.30 Uhr	"Edler Trüffel-Genuss"	Bühne, Halle 3
16.15 - 17.00 Uhr	Betriebsprüfung im Haus: Was nun?	Bühne, Halle 2

17.00 Siegerehrung im "VSR-Nachwuchswettbewerb um den Bitburger-Pokal" Bühne, Halle 2
- 17.30 Uhr

Dienstag, 09.10.2012

10.30 Bio überzeugt - durch Schulung und Kommunikation Bühne, Halle 2
- 11.00 Uhr

10.30 Diskussionsrunde: "Regionalität und Bio - Basis für nachhaltige Schulverpflegung?"
- 11.15 Uhr

11.15 - Showkochen mit Marco Lange "Schulverpflegung"
12.45 Uhr

11.30 Keine Angst vor der Abschlussprüfung Bühne, Halle 2
- 12.00 Uhr

12.00 Ausbildungs- und Karrierechancen in der Hotellerie und Gastronomie Bühne, Halle 2
- 13.00 Uhr

13.00 Beschwerdemanagement: Danke, dass Sie sich beschweren! Bühne, Halle 2
- 14.00 Uhr

13.00 "Barkeeper-Nachwuchs-Wettbewerb"
- 15.00 Uhr

14.00 Was bringt mir der Einstieg ins social media Marketing? Bühne, Halle 2
- 15.00 Uhr

15.00 Attraktive Aufstiegsmöglichkeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe Bühne, Halle 2
- 16.00 Uhr

15.15 "Cocktailartistik" mit Levent Yilmaz
- 15.45 Uhr

16.00 Ein Tag im Leben einer Gabel - Warum Mikroorganismen sich nicht an Gesetze und Verordnungen halten oder wie Keime ticken Bühne, Halle 2
- 17.00 Uhr

16.00 Preisverleihung Aktion Powerschnack
- 16.30 Uhr

17.00 Siegerehrung im VSR-Wettbewerb "Berufs- und Fachschulen decken auf ..." Bühne, Halle 2
- 17.30 Uhr

Pressekontakt VKD:

Deborah Schumann

T: 0611 723 92 39

M: 0171 316 41 78

schumann.kommunikation@gmail.com

www.vkd.com

Pressekontakt DEHOGA Thüringen e.V.:

Susanne Ritzmann

T: 0361 590 78 91

susanne.ritzmann@dehoga-thueringen.de

www.dehoga-thueringen.de

Pressekontakt VSR - Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.:

Sylvia Hänselmann

T: 08031 409 36 00

info@vsr-online.de

www.vsr-online.de

Pressekontakt Messe Erfurt GmbH:

Thomas Tenzler

T: 0361 400 1500

M: 0173 389 89 53

tenzler@messe-erfurt.de

www.messe-erfurt.de