



inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit
mit IKA/Olympiade der Köche
22. bis 25. Oktober 2016
Messe Erfurt

Die Welt zu Gast auf der inoga mit IKA/Olympiade der Köche 2016 in Erfurt

205 Aussteller aus 14 Ländern präsentieren sich

(Erfurt, 20.10.2016) Es ist die perfekte Kombination: 2016 bietet die inoga zum fünften Mal den professionellen Rahmen für die IKA/Olympiade der Köche – dem größten Kochwettbewerb der Welt. Die Gastronomiemesse inoga begrüßt über 200 Industrieaussteller aus 14 Nationen und präsentiert angesagte Trends und neueste Produkte, ein hochwertiges fachliches Rahmenprogramm sowie zahlreiche Wettbewerbe und Aktionen für den Berufsnachwuchs.

Aussteller aus den Bereichen Einrichtung und Ausstattung, Küchentechnik und -ausstattung, Nahrungsmittel, Getränke, EDV und Kassensysteme, Inventar und Ausstattung sowie Dienstleistungen nutzen vom 22. – 25. Oktober die inoga als Präsentationsbühne für ihre Produkte und Neuheiten. Insgesamt werden über 20.000 Besucher aus allen Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und interessierte Hobbyköche erwartet.

Neben Ausstellern aus allen Teilen Deutschlands kommen auch 18 ausländische Unternehmen aus Österreich, Luxemburg, Dänemark, Norwegen, Finnland, Schweden, Slowakei, Ungarn, Frankreich, Schweiz, Italien, Bulgarien und Japan nach Erfurt. Auch zahlreiche neue Sponsoren der IKA präsentieren sich mit einem Stand dem interessierten Fachpublikum und den Köchen aus aller Welt. Das neue Hallenkonzept der inoga trägt dem Wunsch der Aussteller nach einer zielgruppenspezifischen Ansprache der Besucher Rechnung.

Für Gastronomen und interessierte Endkunden – Halle 2

Gourmets und fachlich interessierte Endkunden finden in Halle 2, die auf sie zugeschnittenen Angebote. Premiere feiert hier der Start Up/ Newcomer-Bereich, der neuen innovativen Unternehmen und Produkten eine Plattform bietet. Eine eigene Bühne hat in Halle 2 auch die Vegane Küche. In der BORN® Koch-Arena wird das Trendthema vorgestellt. Der Veganismus sorgt aktuell für kräftige Impulse in der Nahrungsmittelindustrie wie auch der Szene-Gastronomie. Auf der inoga werden vegane Gerichte nach Rezepten aus dem Schlagfix-Kochbuch vorgestellt und live zubereitet – vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Cocktail. Zusammengestellt und konzipiert wurde das Programm vom Weimarer Bistro „Gartenliebe“ sowie der LeHa



GmbH. Abgerundet wird dieses Thema durch den Marktplatz für vegane Produkte direkt neben der BORN® Koch-Arena. Bekannte Köche aus der veganen Küche wie Marcus Kümmel, Jan Ketel oder Fernsehkoch Carsten Kuschel werden auf der Bühne ihr Können präsentieren und gemeinsam mit dem Publikum kochen. Auch Thüringens Wirtschaftsminister Wolfgang Tiefensee wird am Messesamstag 14.30 Uhr gemeinsam mit Anastasia Hartung den Kochlöffel schwingen, wenn es heißt „Kinderleicht zubereitet“.

Des Weiteren ist in Halle 2 der internationale Gemüseschnitzwettbewerb zu erleben, bei dem man den Profis täglich über die Schulter schauen kann. Beim Gemüseschnitzen mit dem Xiang Wang Food-Artistic e.V. werden darüber hinaus mehrfach täglich Workshops zur Teilnahme für jedermann angeboten. Natürlich kommen auch die klassischen Thüringer Genuss Themen nicht zu kurz: am Gemeinschaftsstand Thüringer Agrarmarketing gibt es regionale Produkte, im Genussbereich „Thüringen“ wird das Thüringer Klossiegel verliehen. Auch die gläserne Bratwurstmanufaktur lädt zur Erkundung der Herstellung des bekanntesten Thüringer Nahrungsmittels ein.

Dem Fachpublikum vorbehalten – Halle 3

Im gesonderten Messebereich der Halle 3, der nur dem registriertem Fachpublikum aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung geöffnet ist, präsentieren sich namhafte Industrieaussteller wie RAK Porcelain ausschließlich den Experten aus Gastronomie und Hotellerie. Auf zwei Bühnen gibt es täglich ein abwechslungsreiches Programm zu erleben: zum einen dient der SB Union Truck als Bühne für das Fachvortragsprogramm und zum anderen findet ein internationales Programm in der RAK-Arena, organisiert durch den Verband der Köche Deutschlands e.V. statt. Dort sind professionelle Kochbeiträge zu erleben und es gibt Möglichkeiten zum fachlichen Austausch. Darüber hinaus finden hier jeden Nachmittag 16.30 Uhr, geöffnet für alle Besucher, die Tagessiegererhebungen der IKA/Olympiade der Köche statt.

Auf der Vortragsbühne, dem SB-Union-Truck, werden täglich relevante Themen für Gastronomietreibende beleuchtet. Es geht um betriebswirtschaftliche Aspekte, wie die richtige Kalkulation von Waren oder aktuelle Marketing-Maßnahmen für Gastronomen und Hoteliers, Sicherheits- und Hygieneaspekte z.B. beim Umgang mit Getränkeschankanlagen, bis hin zu praktischen Themen wie der ansprechenden Speisekartengestaltung. Zentral sind im inoga-Programm des Weiteren die Themen Unternehmensnachfolge und Weiterbildungsmöglichkeiten bzw. Aufstiegsqualifizierungen, die täglich in diversen Vorträgen analysiert werden.



Am Sonntag, den 23. Oktober 2016, 15.00 Uhr übergibt Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer vom DEHOGA Thüringen e.V. getreu dem Motto „Qualität braucht Sterne“ Auszeichnungen an ausgewählte Unternehmen. 16.00 Uhr erfolgt auch die Übergabe der Q-Qualifizierungen. Auch am Verbände- und Gemeinschaftsstand des DEHOGA Thüringen e.V. gibt es täglich wechselnde Aktionen und Vorführungen.

IKA/Olympiade der Köche

Mit dem feierlichen Einmarsch der Nationen und dem Entzünden der olympischen Flamme wird bereits am Nachmittag des 21. Oktober 2016, 17 Uhr auf dem Erfurter Messegelände die IKA/Olympiade der Köche 2016 eröffnet. Dieser einzigartige Gourmet-Gipfel findet bereits zum fünften Mal in Erfurt statt. Köchinnen, Köche und Patissiers aus 59 Nationen treffen sich zur größten Kochkunstshow der Welt in Erfurt und wetteifern um Goldmedaillen. In den 18 gläsernen Küchen in der Messehalle 1, das sich für vier Tage in das „Restaurant der Nationen“ verwandelt, werden 30 Nationalmannschaften, 19 Jugendnationalteams, 19 Teams der Gemeinschaftsverpflegung, 59 Regionalmannschaften, 85 Frucht- und Gemüseschnitzer sowie 802 Einzelaussteller gegeneinander antreten. Damit ist dies der größte Andrang von Wettbewerbern zur IKA/Olympiade der Köche, den es je gab.

Öffnungszeiten inoga, Halle 2 + 3

22. - 25.10.2016, 10.00 – 18.00 Uhr

Öffnungszeiten IKA/Olympiade der Köche, Halle 1

22. - 25.10.2016, 10.00 – 23.00 Uhr

Ablauf

21. Oktober 2016, 17.00 Uhr, 10 €
Halle 1

Feierliche Eröffnung mit dem Einmarsch der Nationen – Tickets erhältlich unter www.inoga.de & vor Ort

22.-25. Oktober 2016, 10 – 18 Uhr
Halle 1 und Halle 2

Wettbewerbe der Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften,
Teams der Gemeinschaftsverpflegung, Regionalmannschaften,
Gemüseschnitzer und Einzelaussteller

26. Oktober 2016, 10.00 Uhr
Halle 1
Offizielle Siegerehrung



Preise Messe-Eintrittskarten

(Vorverkauf unter www.inoga.de oder Tageskasse)

Tageskarte 17,00 Euro

Tageskarte ermäßigt (Schüler, Azubis, Studenten, Behinderte, Arbeitslose gegen Vorlage der Nachweise) 12,00 Euro

Gruppenkarten (ab 20 Personen) 12,00 Euro pro Person

Dauerkarte 35,00 Euro

Preise Menükarten (Vorverkauf unter www.inoga.de oder Tageskasse)

Nationalmannschaften (3-Gang-Menü) 54,00 Euro

Jugendnationalmannschaften (3-Gang-Menü) 39,00 Euro

Teams der Gemeinschaftsverpflegung (Tellergericht + Vor- und Nachspeise zur Selbstentnahme) 19,00 Euro

Weitere Informationen:

www.inoga.de / www.messe-erfurt.de

www.olympiade-der-koeche.com / www.vkd.com

Pressekontakte

IKA/Olympiade der Köche

Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

Jennifer Zimmermann

+49 (0)69 63 00 06 12

+49 (0)160 99 030 737

jennifer.zimmermann@vkd.com

www.olympiade-der-koeche.com

inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit

Messe Erfurt GmbH

Judith Kießling

+49 (0)361 400 1530

kiessling@messe-erfurt.de

www.inoga.de

www.messe-erfurt.de

DEHOGA Thüringen e.V.

Arlette Mengs

+49 (0)361 5907814

arlette.mengs@dehoga-thueringen.de

www.dehoga-thueringen.de

Messe Erfurt GmbH

Gothaer Straße 34 · 99094 Erfurt
T +49 361 400-0 · F +49 361 400-1111
info@messe-erfurt.de
www.messe-erfurt.de

Aufsichtsratsvorsitzender

Georg Maier
Staatssekretär
Geschäftsführer
Thomas Weißenborn

Amtsgericht Jena

HRB 504079
Steuer-Nr.: 151/114/08472
UST-Id.Nr.: DE173364228

Commerzbank Erfurt

BLZ 820 400 00
Konto 1000 90 000
IBAN: DE13 8204 0000 0100 0900 00
BIC: COBADEFFXXX

Sparkasse Mittelthüringen

BLZ 820 510 00
Konto 600 055 914
IBAN: DE32 8205 1000 0600 0559 14
BIC: HELADEF1WEM