

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

Rekordbeteiligung zur IKA/Olympiade der Köche Begleitende Gastronomiemesse inoga mit Trendthemen der Branche

(Erfurt, 8. September 2016) Zur IKA/Olympiade der Köche vom 22. bis 25. Oktober 2016 werden insgesamt 60 Nationen um Goldmedaillen wetteifern. Mit Ende der Anmeldefrist steht nun die genaue Wettbewerberzahl fest. Es werden 32 Nationalmannschaften, 20 Jugendnationalteams, 20 Teams aus der Gemeinschaftsverpflegung, 59 Regionalmannschaften, 85 Früchte- und Gemüseschnitzer sowie 802 Einzelaussteller gegeneinander antreten. Dies ist der größte Andrang von Wettbewerbern zur IKA/Olympiade der Köche, den es je gab.

An den vier Wettkampftagen im Oktober kommen mehr als 7.000 Menüs der Spitzensklasse auf die Tische in den Messehallen. Das Wettbewerbsrestaurant bietet 900 Gästen Platz. Die Nationalmannschaften bereiten ein 3-Gang-Abendmenü (54,00 Euro) zu, die Jugendnationalmannschaften kochen mittags ein 3-Gang-Menü (39,00 Euro). Darüber hinaus bieten die Teams der Gemeinschaftsverpflegung Mittagessen an (19,00 Euro). Menütickets sind ebenso wie die inoga-Messeeingangskarten im Online-Shop unter www.inoga.de erhältlich. Außerdem können sie vor Ort zur Veranstaltung gekauft werden.

Den passenden Rahmen für den weltweit größten Kochwettbewerb bietet die Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit inoga. Rund 200 deutsche und internationale Industrieaussteller präsentieren in Zusammenarbeit mit den wichtigsten Verbänden angesagte Trends und die neuesten Produkte der Branche. Erstmals wird es einen Start Up-Bereich geben, in dem sich neue Firmen mit ihren innovativen Produkten vorstellen werden. Die Kocharena widmet sich dem Trendthema „Veganer Genuss“. Es werden live vegane Gerichte vorgestellt und gemeinsam mit dem Publikum gekocht. Das Thema wird komplettiert durch einen Marktplatz veganer Produkte.

Im fachlichen Rahmenprogramm werden betriebswirtschaftliche Aspekte für Gastronomietreibende erhellt. Themen sind z.B. die neuen Kassenanforderungen 2017, Fördermöglichkeiten für Thüringer Restaurants und Hotels sowie die ansprechende Speisekartengestaltung. Ein Kernthema der Gastronomiebranche ist das Personal. Deshalb gibt es eine Podiumsdiskussionen zum Thema Ausbildung. Es geht um Herausforderungen und Chancen der Beschäftigung von ausländischen Auszubildenden. Zentral sind im inoga-Programm des Weiteren die Themen Unternehmensnachfolge und Weiterbildungsmöglichkeiten bzw. Aufstiegsqualifizierungen. Passend dazu gibt es am Sonntag, den 23. Oktober den Aktionstag „Berufe vor Ort – Eine Branche sucht Nachwuchskräfte“.



Hintergrund

Das Erfurter Messegelände steht 2016 zum fünften Mal in Folge ganz im Zeichen der weißen Zunft. Unter dem Motto „Grenzenlos kochen – kommen, sehen, staunen und probieren“ präsentiert sich die internationale Elite der Köche zur weltweit größten kulinarischen Leistungsschau in Erfurt. Die IKA/Olympiade der Köche ist der größte internationale Berufswettbewerb für Köchinnen, Köche und Patissiers. Premiere feierte die IKA im Jahr 1900 in Frankfurt am Main. Seither treffen sich alle vier Jahre Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften, regionale Köche-Teams und internationale Teams der Gemeinschaftsverpflegung, um den Olympiasieger in ihrer Kategorie zu küren. Veranstalter ist der VKD – Verband der Köche Deutschlands e.V. Seit 2000 ist die Messe Erfurt Gastgeber dieser traditionsreichen Kochkunstpräsentation, die zur letzten Veranstaltung im Herbst 2012 rund 24.000 Gäste aus 36 Ländern begrüßen konnte.

Weitere Informationen:

www.inoga.de
www.olympiade-der-koeche.com
www.vkd.com
www.messe-erfurt.de

Pressekontakte

Messe Erfurt GmbH

Judith Kießling
T 0361 400 1530
kiessling@messe-erfurt.de

Verband der Köche Deutschlands e.V.

Jennifer Zimmermann
T: 069 630 006 12
M: 0160 99 030 737
jennifer.zimmermann@vkd.com