

inoga

13. bis 15. September 2014

## Rom gibt den Löffel ab...an Erfurt: Landeshauptstadt ist 2014 Gastgeber für den traditionsreichen Laurentius-Tag der deutschen Köche

Premiere für Hausmesse der BÄKO Thüringen eG auf der inoga 2014

Erfurts Gastgeberqualitäten sind auch nach dem Riesenerfolg der IKA Olympiade der Köche im Herbst 2012 weiter gefragt: Im August 2014 treffen sich hunderte Köchinnen und Köche vom Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) in der thüringischen Landeshauptstadt, um hier das traditionsreiche Fest der Weißen Zunft für ihren Schutzpatron, den heiligen Laurentius, zu feiern. In Rom übergab jetzt VKD-Präsident Robert Oppeneder (Foto li.) im Rahmen des 28. Laurentiustages den traditionellen Kochlöffel an Mike Oertel (Foto re.), Gastgeber der 29. Auflage und 1. Vorsitzender des Bundes der Köche Erfurt e.V.

Vom 8. bis 10. August 2014 wird Erfurt damit zum zweiten Mal Austragungsort des traditionellen Laurentiustages „Tag der Köche“. Seit 1986 feiert der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) mit einem großen Fest jährlich im August seinen Schutzpatron, den heiligen Laurentius. 2014 ist der Bund der Köche Erfurt e.V. Gastgeber für über 800 Teilnehmer. „Die bewährte Gastfreundschaft der regionalen Hotels sowie die Koch- und Genussbegeisterung der Thüringerinnen und Thüringer waren ein wesentlicher Aspekt bei der Entscheidung für Erfurt“, sagt Oertel. Höhepunkte des dreitägigen Treffens sind u.a. ein festlicher Gottesdienst im Erfurter Dom und ein Umzug der Köchinnen, Köche und Auszubildenden durch die Innenstadt. Für die Planung und Durchführung der Veranstaltung hat sich der Bund der Köche Erfurt das Team der Messe Erfurt als erfahrenen Organisationspartner ins Boot geholt.

### inoga wächst: Premiere für BÄKO Thüringen-Hausmesse

Knapp vier Wochen später (13. bis 15. September 2014) nutzen über 150 Aussteller die Gastronomie-Messe inoga als Präsentationsbühne für ihre Produkte, Dienstleistungen und Neuheiten. Die Messe erwartet rund 5.000 Besucher aus allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie sowie zahlreiche interessierte Hobbyköche, Schüler, Studenten und Familien. Die neuesten Trends und Innovationen der backenden Branche sind auf der BÄKO Thüringen-Hausmesse zu sehen, die zum ersten Mal im Rahmen der inoga stattfindet. In der Messehalle 2 präsentieren rund 60 Aussteller auf einer Fläche von ca. 3.000 m<sup>2</sup> Top-Angebote, Neuheiten und erfolgreiche Produkte rund ums Backen.

### Ansprechpartner für die Presse:

#### Verband der Köche Deutschlands e.V. - VKD:

Deborah Schumann

T: 0611 723 92 39

M: 0171 316 41 78

[deborah.schumann@vkd.com](mailto:deborah.schumann@vkd.com)

[www.vkd.com](http://www.vkd.com)

**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**

Jochen Staschewski  
Staatssekretär  
**Geschäftsführer**  
Wieland Kniffka

**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



## **Bund der Köche Erfurt 1990 e.V.**

Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands e.V.

(Berufsfachverband)

Mike Oertel, 1. Vorsitzender

T: 0361 65392793

[Bund\\_der\\_Koeche\\_Erfurt@web.de](mailto:Bund_der_Koeche_Erfurt@web.de)

[www.koeche-erfurt-1990.de](http://www.koeche-erfurt-1990.de)

## **BÄKO Thüringen eG**

Geschäftsleitung

Thomas Thiemann

T: 03 62 03 - 55 2 32

[Thomas.Thiemann@baeko-thueringen.de](mailto:Thomas.Thiemann@baeko-thueringen.de)

[www.baeko-thueringen.de](http://www.baeko-thueringen.de)

## **Messe Erfurt GmbH:**

Thomas Tenzler

T: 0361 400 1500

M: 0173 389 89 53

[tenzler@messe-erfurt.de](mailto:tenzler@messe-erfurt.de)

[www.messe-erfurt.de](http://www.messe-erfurt.de)

[www.inoga.de](http://www.inoga.de)