



*inoga – Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit (13. – 15. September 2014)*

## **Regional ist Trumpf**

### **160 Aussteller repräsentieren den zweitstärksten Wirtschaftszweig Thüringens**

**(Erfurt, 1. September 2014)** Die Sehnsucht nach kulinarischer Heimat, nach gesunden Produkten aus der Region nimmt zu. Die lokale Herkunft von Lebensmitteln ist für viele Menschen das Thema Nummer eins. Regionalität ist ein Mega-Trend, in dem ein großes Potenzial an Wertschöpfung für Handel und Industrie steckt. Ist Regio also das neue Bio?

Diese Fragestellung zieht sich durch alle Angebote der achten Auflage der Erfurter *inoga*. Im Zwei-Jahres-Rhythmus trifft sich hier die Branche auf der einzigen Gastronomiemesse im Südosten Deutschlands. Über 100 Aussteller aus den Bereichen Nahrungsgüter/Getränke, Inventar & Ausstattung sowie Küchentechnik nutzen vom 13. bis September 2014 die *inoga* als Präsentationsbühne für ihre Produkte, Dienstleistungen und Neuheiten. Schwerpunkte zu den Themen Schulverpflegung, Direktvermarktung und Nachwuchsförderung erweitern das Spektrum der Messe.

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 3.000 m<sup>2</sup> Top-Angebote, Neuheiten und erfolgreiche Produkte rund ums Backen. Am Messesonntag (14.09.) feiert der erste BÄKO Torten Cup seine Premiere. Thüringens KonditorInnen sind aufgerufen, festliche kreative Torten herzustellen.

Insgesamt werden rund 5.000 Besucher aus allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie sowie zahlreiche interessierte Hobbyköche und zahlreicher Berufsnachwuchs erwartet.

### **Samstag ist Genussstag**

Der Messesamstag steht ganz im Zeichen der „Regionalen Produkte“. Diverse Vorträge auf der Bühne in der Messehalle 2 behandeln u.a. die Themen Wertschöpfungsketten, Kalkulation, Wareneinsatzplanung, kreative Verwendung und zeitgemäße Warenpräsentation. Auf der „Genussmeile“ bieten Direktvermarkter und Hotels einen gastronomischen Überblick über Angebote der Region. Die Besucher der *inoga* können hier sowohl regionale Spezialitäten als auch edle Kostproben der präsenten Hotelküchen und Direktvermarkter genießen.

### **Sterneköchin wirbt um Nachwuchs**

Am Messesonntag steht der Berufsnachwuchs im Zentrum. Junge Gastronomen stellen den Messebesuchern verschiedene Berufsgruppen der Branche vor und besuchen mit ihnen gemeinsam Messeaussteller wie Küchenbauer, Getränkehersteller oder Porzellanproduzenten. Schirmherrin der Aktion ist Maria Groß, Sterneköchin des Restaurants Clara in Erfurt.

Die Suhler Agentur für Arbeit berät am Stand 2-109 gemeinsam mit Unternehmen aus Hotel und Kreuzfahrt über Möglichkeiten und Perspektiven in gastronomischen Berufen. Mehr unter [www.meerarbeit.de](http://www.meerarbeit.de).



### **Montag ist Q-Tag**

Der 8. Thüringer ServiceQualitätstag im Congress Center der Messe Erfurt widmet sich am Messesamstag dem Thema „Bewertungsportale“. Dabei geht es sowohl um rechtliche Aspekte als auch um Marketingaspekte. Immerhin gehen Experten von mindestens 30 Prozent gefälschter Bewertungen aus.

Der Fachtag Kita- und Schulverpflegung 2014, organisiert von der Servicestelle Ernährung für Kinder und Familien e.V. und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Verbraucherzentrale Thüringen e.V., rückt neben der Qualität des Essens dieses Mal vor allem den Austausch zwischen Eltern, Kindern und Anbietern in den Blickpunkt. Motto des Tages: „Mundpropaganda: Gut gekocht und kommuniziert“.

### **Bauer sucht Koch**

Der Trend zu regionalen und frischen Lebensmitteln wird auf der *inoga* mit dem Wettbewerb des Verbandes der Köche (VKD) „Bauer sucht Koch“ umgesetzt: Hierbei kochen die Teilnehmer aus einem unbekannten Warenkorb, der ihnen von einem Bauer aus Thüringen vorgesetzt wird, ein vegetarisches Tellergericht. Egal, ob Kohl, Tomaten, Kürbis oder andere saisonale Schmankerl – alle Produkte müssen so zubereitet werden, dass die Kreationen geschmacklich und optisch die Jury überzeugen.

### **Ein Team für 300 Portionen**

Beim Team Award 2014 des VKD gehen drei Profis an den Start. Das Team setzt sich aus einem Teamchef, einer/m Köchin/Koch und einem Auszubildenden oder Küchenmitarbeiterin/-mitarbeiter zusammen. Beim Team Award nimmt der Gast an langen Tischen Platz und kreuzt auf einer Speisekarte das Menü und die einzelnen Komponenten seiner Wahl an. Das komplette Menü wird dann vom Service an den Tisch gebracht. Wettbewerbsaufgabe ist, eine Suppe und eine kalte Vorspeise (jeweils 50 Portionen), Fleisch-, Fisch- (jeweils 40 Portionen), einen vegetarischen Gang (20 Portionen) sowie zwei Sättigungsbeilagen und zwei Desserts (jeweils 50 Portionen) zu kreieren.

### **Ansprechpartner für die Presse:**

#### **Messe Erfurt GmbH:**

Thomas Tenzler  
T: 0361 400 15 00  
M: 0173 389 89 53  
tenzler@messe-erfurt.de  
www.messe-erfurt.de  
www.inoga.de

#### **Verband der Köche Deutschlands e.V. – VKD:**

Deborah Schumann  
Pressesprecherin  
T: 069 63 00 06 12  
M: 0171 316 41 78  
deborah.schumann@vkd.com  
www.vkd.com