

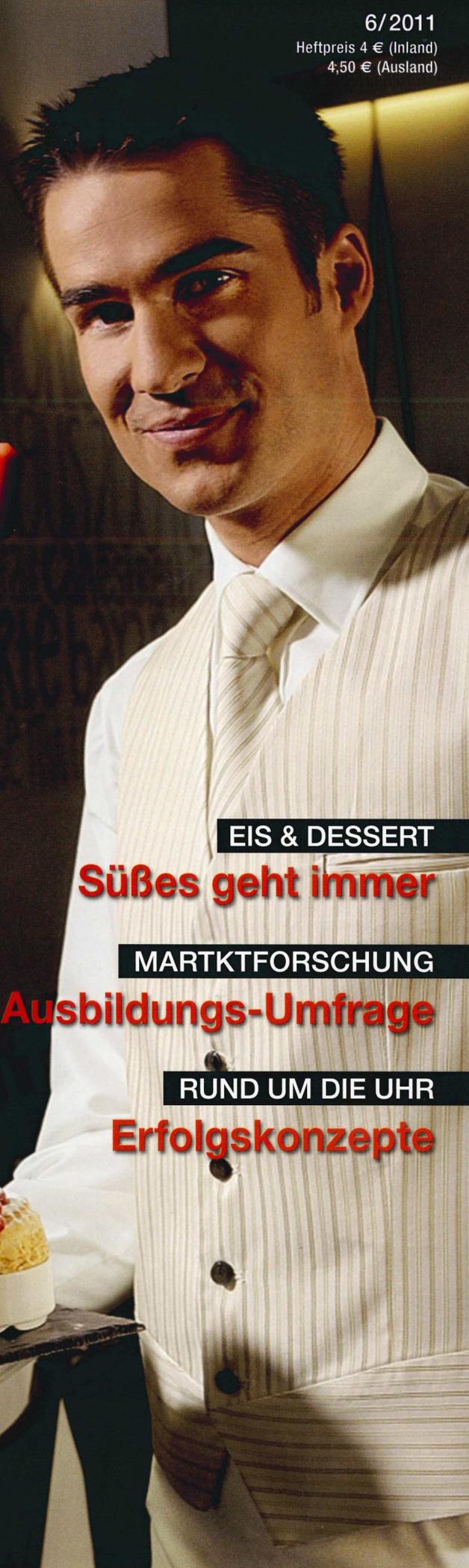
Fachmagazin für moderne Gastronomie

24

Stunden

Gastlichkeit

24 um die Uhr



EIS & DESSERT

Süßes geht immer

MARKTFORSCHUNG

Ausbildungs-Umfrage

RUND UM DIE UHR

Erfolgskonzepte

Frische-Event

Rewe-Foodservice und 120 seiner Lieferanten präsentierten sich am 30. November 2011 auf dem Düsseldorfer Messegelände unter dem Motto „Frische, Vielfalt, Qualität“. Ein extra Marktplatz kommunizierte die Produktvielfalt der Eigenmarke Honneurs. Ein Weinstand zeigte die Auswahl an anspruchsvollen Tropfen aus aller Welt. Kochshows und Fachvorträge rundeten den Event ab.



Fotografen vor der Kamera

Unter dem Namen „The Lavazzers“ präsentiert sich der exklusive und nicht käuflich erhältliche Lavazza Kalender 2012. Anlässlich des 20. Jubiläums des Kalenders wechselten zwölf Starfotografen wie Erwin Olaf, Thierry Le Gouès oder Miles Aldridge ihre persönliche Perspektive und machten sich selbst zum Motiv ihrer Inszenierung. So entstand eine Bilderreihe mit kraftvollen Aufnahmen und Symbolen, die entschlüsselt werden wollen.

Gemeinsam zum Erfolg

Die Jahrestagung von GeMax – Strategische Gewinnmaximierung – fand am 24./25. Oktober 2011 in Göttingen statt. An zwei Tagen trafen sich rund 450 Hoteliers und Gastronomen aus Deutschland und Österreich und tagten zum Thema „Die Zukunftstrends der Hotellerie und Gastronomie“. Der Gastronomietag stand im Zeichen von Marketingmaßnahmen. Erläutert wurden dabei die wichtigsten Grundlagen, Zielsetzungen und Einsatzmöglichkeiten von externen Maßnahmen sowie die Möglichkeit, durch interne Marketingmaßnahmen mehr Umsatz und eine stärkere Kundenbindung zu erreichen. www.gemax-cs.de



Messe neu ausgerichtet

Die Hogatec findet vom 2. bis 5. September 2012 erstmalig auf dem Essener Messegelände statt. Nach dem Umzug aus Düsseldorf steht die Messe nun unter dem neuen Leitmotiv „Trend-Messe für erfolgreiche Gastgeber“. Inhaltlich entwickelt sie sich in Richtung Food und Beverage weiter und soll zudem als Networking-Plattform weiter positioniert werden. www.hogatec.de

Weiterbildung zum Käse-Sommelier



Die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) und der Cluster Ernährung im Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) bietet vom 27. Februar bis 22. Mai 2012 erstmals eine Weiterbildung zum Käse-Sommelier an.

Die 15-tägige, berufsbegleitende Weiterbildung mit 120 Seminareinheiten ist in sechs einzelne Zwei- bis Dreitagesblöcke aufgeteilt. Seminarorte sind das Schulungszentrum Oberallgäu, der muva Kempten sowie das Chiemgau Trainingscenter. An der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim wird u. a. gezeigt, welche Kombinationen von Käse und Wein zu empfehlen sind. Dem Thema Käse und Bier widmet sich der Bayerische Brauerbund in Kulmbach. 30 Unterrichtseinheiten sind den wichtigsten europäischen und internationalen Käsesorten gewidmet. Vermittelt werden u. a. Fachausdrücke, effiziente Schneidetechniken, kreative Käse- und Weinrezepte in Theorie und Praxis sowie sensorische Fähigkeiten. Ein Affineur erläutert die Kunst der Käseveredelung und eröffnet so neue Absatzwege und die Zubereitungsmöglichkeiten. Grundlagen zur Kalkulation und Veranstaltungsmanagement stehen zudem auf dem Plan. Nach einer erfolgreich bestandenen zweitägigen Prüfung erhalten die Teilnehmer das Zertifikat „Käse-Sommelier/ Käse-Sommelière“. Weitere Informationen gibt es unter Servicebüro Käse-Sommelier, Dr. Regina Rosner, Tel. (08161) 911 41 00 bzw. per E-Mail an kaese-sommelier@online.de.

Neuer Geschäftsführer

Der Verwaltungsrat der Blanco CS Gruppe hat Friedrich Schock (r.) zum weiteren Geschäftsführer bestellt. Er tritt ab Mitte 2012 die Nachfolge von Rolf Waldi an, der sich aus Altersgründen aus der Geschäftsführung zurückziehen wird.



Bio und mehr

Auf den Messen BioSüd und BioNord der HGK hatten Interessierte die Gelegenheit, Kompaktseminare zu den Themen Beschaffung, Zertifizierung, Kommunikation und Nachhaltigkeit zu besuchen. Dazu präsentierten 130 Aussteller ihre Produkte. Das

fünfte RegioMeeting fand diesmal im Norden statt. Unter dem Motto „Erfolg durch zukunftsorientiertes Handeln“ umfasste es die Themenbereiche HGK BackOffice und HGK Bio & Grüne Alternativen sowie die Vorstellung der HGK Partner localHero, Recker Feinkost und Kieler Stadtwerke.



Fotos: Ellen von Unwerth, GeMax, Blanco CS, HGK, LVBM

www.torrero.de

LEITHAMMEL MEDIEN-GMBH • AUGSBURG

Einkaufsführer und Prospektportal
für Hotels, Restaurants und GV –
die umfassende Lieferantenübersicht

TORRERO

9.085 Firmen
11.145 Einträge
10.828 Prospektseiten

... NEU ...

Wir publizieren für JEDE Firma kostenlos bis zu vier Prospektseiten

... NEU ...