

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
<b>1/2</b> Jan./Feb.	Erscheinungstermin: 30.01.19 Anzeigenschluss: 10.01.19 Druckunterlagen: 14.01.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kühl-/Tiefkühltechnik</li> <li>• Ergonomie in der Küche – die Anpassung der Technik an den Menschen</li> <li>• Porzellan, Glas, Besteck, Servietten</li> </ul> <p>Sonderteil Event Catering</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteinprodukte, fit und gesund ins neue Jahr</li> <li>• Die Vielfalt der Beilagen</li> <li>• TK-Produkte – beste Zutaten mit Geschmacksgarantie</li> <li>• Fisch &amp; Seafood, der hochwertige Eiweißlieferant aus dem Meer</li> </ul> <p>Sonderteil Messen                      - Fruit Logistica                      - Ambiente                      - Biofach</p>	<p>13.01 – 15.01.19 Hoga, Nürnberg</p> <p>16.01. – 17.01.19 Best of Events, Dortmund</p> <p>06.02. – 08.02.19 Fruit Logistica, Berlin</p> <p>08.02. – 12.02.19 Ambiente, Frankfurt/Main</p> <p>13.02. – 16.02.19 Biofach, Nürnberg</p>
<b>3</b> März	Erscheinungstermin: 04.03.19 Anzeigenschluss: 11.02.19 Druckunterlagen: 18.02.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabesysteme – das Auge isst mit</li> <li>• Kombidämpfer – enjoy cooking</li> <li>• Mobile Küche: variabel und leistungsstark</li> <li>• Vielfältige Ausstattung für den Außenbereich</li> </ul> <p>Beilage Vending Management</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spargelideen – das gesunde und vielseitige Gemüse erobert die Welt</li> <li>• Kartoffelgerichte: Raffiniert oder einfach – sie passen immer</li> <li>• Fleisch – ein Stück Lebenskraft</li> <li>• Öle, Dips, Dressings, Saucen, Toppings – das Beste kommt zum Schluss</li> </ul> <p>Sonderteil Internorga</p>	<p>15.03. – 19.03.19 Gastro Vision, Hamburg</p> <p>15.03. – 19.03.19 Internorga, Hamburg</p> <p>17.03. – 19.03.19 ProWein, Düsseldorf</p> <p>24.03. – 26.03.19 Gast, Klagenfurt</p> <p>28.03.19 Fachsymposium Digitalisierung in der Großküche, Leipzig</p>

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
<b>4</b> April	Erscheinungstermin: 08.04.19 Anzeigenschluss: 21.03.19 Druckunterlagen: 25.03.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spültechnik: die neuesten Helfer mit System</li> <li>• Wasserfilter, Wassertechnik, Wasserspender – hygienisch und keimfrei</li> <li>• Mixer, Saftpresen &amp; Co. – schonend und vitaminreich in Sekunden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sommer-Eis und Desserts – eine unwiderstehliche Versuchung</li> <li>• Backwaren/Brot &amp; Kuchen – ein Handwerk voller Ideen</li> <li>• Obst/Gemüse &amp; Smoothies – pure, natürliche Vitaminbomben</li> </ul> <p>Beilage buongiorno italia – italienische Woche „Oster Spezial“</p> <p>Sonderteil Kaffee</p>	<p>01.04. – 02.04.19 Gast + Küche, Passau</p> <p>02.04. – 04.04.19 Altenpflege, Nürnberg</p> <p>07.04.2019 Bio West, Düsseldorf</p> <p>14.04.2019 Bio Ost, Leipzig</p> <p>April 2019 Fein &amp; Lecker, Darmstadt</p> <p>09.04.2019 Fachsymposium Care Catering next, Oberschleißheim</p>
<b>5</b> Mai	Erscheinungstermin: 06.05.19 Anzeigenschluss: 12.04.19 Druckunterlagen: 23.04.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Take-away-Verpackungen – kreative Lösungen als Verkaufsargument</li> <li>• Abfallmanagement – Entsorgung gut organisiert</li> <li>• Energiesparen in der Küche – wo versteckt sich Potenzial?</li> <li>• Nachhaltigkeit – gesünder und bewusster leben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burger &amp; Snacks – von vegan bis zum Angus-Burger</li> <li>• BBQ &amp; Grillen – ein Sommervergnügen in seiner ganzen Geschmacksvielfalt</li> <li>• Fingerfood – die beliebten, kulinarischen Alleskönner</li> <li>• Dips – von leicht bis gehaltvoll</li> <li>• Streetfood – Foodtrucks auf der Überholspur</li> </ul> <p>Sonderteil Schulcatering</p>	<p>09.05. – 11.05.19 Euvend &amp; coffeena, Köln</p> <p>21.05. – 22.05.19 Jahresforum Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie, Garching</p>
<b>6</b> Juni	Erscheinungstermin: 03.06.19 Anzeigenschluss: 13.05.19 Druckunterlagen: 20.05.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigung/HACCP – Hygiene ist Pflicht</li> <li>• Digitalisierung &amp; Kassensysteme – die Herausforderung der nächsten Jahre</li> <li>• Warenwirtschaft – vom Einkauf bis zum Verkauf, Prozesse effizient steuern</li> <li>• Systemgastronomie &amp; Franchise – neue Geschäftsideen fördern die Kundenbindung</li> </ul> <p>Sonderteil Vending Management</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchprodukte/Käse – Eiweißlieferanten und Geschmacksträger</li> <li>• Fernostküche – die Vielfalt der Aromen</li> <li>• Feinkost – Gaumenfreuden aus Region und Ferne</li> <li>• Sonderkostformen Nahrungsmittelintoleranz – spezifische Anforderungen des Essens</li> </ul> <p>Sonderteil Care Catering</p>	<p>Juni 2019 Fachsymposium: Baupraxisstag Hygiene und Sicherheit</p>

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
<b>7/8</b> Juli/Aug.	Erscheinungstermin: 15.07.19 Anzeigenschluss: 26.06.19 Druckunterlagen: 01.07.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermische Geräte</li> <li>• Fritteusen</li> <li>• Lüftungstechnik – komplexe und sensible Systeme</li> <li>• Kühl-/Tiefkühltechnik – energiesparend und umweltschonend</li> <li>• Brand- und Arbeitsschutz – Normen, Richtlinien und technische Geräte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convenienceprodukte: Seien Sie anspruchsvoll!</li> <li>• Frühstück – Wachstumspotenzial in der Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>• Alkoholfreie Getränke, wohlschmeckend und gesund</li> </ul> <p><b>Sonderteil Nord/Süd</b></p> <p><b>Beilage buongiorno italia – italienische Woche</b>                  „Buon appetito – tutto dall'Italia“</p>	
<b>9</b> September	Erscheinungstermin: 02.09.19 Anzeigenschluss: 25.07.19 Druckunterlagen: 12.08.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Alleskönner: multifunktionale Gargeräte</li> <li>• Ausgabesysteme – frischer Wind auch an der Theke</li> <li>• Schul- &amp; Kitaverpflegung – viel mehr als bloße Nahrungsaufnahme</li> </ul> <p><b>Beilage Vending-Management</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta &amp; Teigtaschen: gefüllt oder ungefüllt – Nudeln gehen immer</li> <li>• Pizza &amp; Flammkuchen – Lust auf Vielfalt</li> <li>• Herbstspezialitäten: Wild, Lamm und sonstige kulinarische Erlebnisse</li> </ul>	29.09.19 Bio Süd, Augsburg

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
<b>10</b> Oktober	Erscheinungstermin: 07.10.19 Anzeigenschluss: 16.09.19 Druckunterlagen: 23.09.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Objekteinrichtung &amp; Lichtmanagement</li> <li>Professionelle Bodenbeläge</li> <li>Tischkultur &amp; Ambiente von A wie Ausstattung bis Z wie Zuckerdose</li> <li>Moderne Berufsbekleidung von Kopf bis Fuß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Winter-Eis &amp; Desserts – die machen glücklich</li> <li>Knödel &amp; Kartoffelprodukte – von herzhaft bis süß</li> <li>Kuchen &amp; Torten: beste Stücke zum Kaffee und als Zwischenverpflegung</li> </ul>	05.10. – 09.10.19 Anuga, Köln 12.10 – 13.10.19 Bio Nord, Hannover 18.10. – 22.10.19 Host, Mailand
<b>11</b> November	Erscheinungstermin: 04.11.19 Anzeigenschluss: 14.10.19 Druckunterlagen: 16.10.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wärmesysteme – auf die richtige Temperatur kommt es an</li> <li>Messtechnik und Datenmanagement</li> <li>Hygiene, Reinigung &amp; HACCP – Bakterien sind hier chancenlos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fisch &amp; Meeresfrüchte – raffiniert zubereitet und schnell gegart</li> <li>Gewürze – Geschmack ist alles</li> <li>Festtagsküche – alle Jahre wieder</li> <li>Heißgetränke, „Sündstoff“ – verboten lecker und himmlisch heiß</li> </ul>	16.11. – 20.11.19 Igeho, Basel 17.11. – 20.11.19 GastRo, Rostock November 19 Alles für den Gast, Salzburg 12.11. – 14.11.19 Brau Beviale, Nürnberg
<b>12</b> Dezember	Erscheinungstermin: 02.12.19 Anzeigenschluss: 11.11.19 Druckunterlagen: 18.11.19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fahrzeuge &amp; Logistik – geschlossene Kühlketten und sicheres Ankommen</li> <li>Küchengeräte – klein aber fein</li> <li>Digitalisierung in der GV – alles vernetzt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchprodukte</li> <li>Highlights auf dem Buffet – wenn es etwas Besonderes sein soll</li> <li>Suppen &amp; Saucen – dürfen in keinem Angebot fehlen</li> </ul>	09.02. – 11.02.20 Gastro Ivent, Bremen 15.02. – 19.02.20 Intergastra, Stuttgart 24.03. – 26.03.20 ifex, Belfast März 20 Fameba, Friedrichshafen 24.03. – 26.03.20 Altenpflege, Hannover

Ständige Themen & Rubriken in CATERING MANAGEMENT:

- Branche intern
- Betriebsreportagen
- Digitalisierung

- Küchentechnik
- Produkte & Lösungen
- Food Professional

- Casino
- Recht
- Seminare & Veranstaltungen

– Änderungen vorbehalten –