

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
1/2 Jan./Feb.	Erscheinungstermin: 03.02.21 Anzeigenschluss: 12.01.21 Druckunterlagen: 18.01.21	<ul style="list-style-type: none"> • Kühl-/Tiefkühltechnik • Ergonomie in der Küche – die Anpassung der Technik an den Menschen • Mobile Küche: variabel und leistungsstark 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteinprodukte, fit und gesund ins neue Jahr • Die Vielfalt der Beilagen • TK- und Convenience-Produkte • Fisch & Seafood, der hochwertige Eiweißlieferant aus dem Meer 	07.02. - 09.02.21 HOGA Nürnberg 17.02. - 20.02.21 Biofach, Nürnberg 19.02. - 23.02.21 Ambiente, Frankfurt/Main 27.02. - 28.02.21 Fameba, Friedrichshafen 01.03. - 02.03.21 Gast + Küche, Passau 03.03. - 07.03.21 HanseMesse, Rostock
3 März	Erscheinungstermin: 03.03.21 Anzeigenschluss: 09.02.21 Druckunterlagen: 12.02.21	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabesysteme – das Auge isst mit • Kombidämpfer – enjoy cooking • Outdoor-Einrichtung • Stilvolles für den gedeckten Tisch • Berufsbekleidung 	<ul style="list-style-type: none"> • Spargelgerichte – frische Ideen gekonnt inszeniert • Kartoffelgerichte aus aller Welt • Fleisch und Fleischersatzprodukte • Sonderkostformen 	12.03. - 16.03.21 Gastro Vision, Hamburg 12.03. - 16.03.21 Internorga, Hamburg 21.03. - 23.03.21 ProWein, Düsseldorf 22.03. - 23.03.21 Gastro-Tek, Kalkar

**Sonderverteilung
 an Operatoren**

Sonderteil Vending Management

Sonderteil Internorga

– Änderungen vorbehalten –

Messe-Auftritt ausgefallen? Sprechen Sie uns auf unser „What's New“-Special und weitere innovative, crossmediale Produkte an!

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
4 April	Erscheinungstermin: 07.04.21 Anzeigenschluss: 16.03.21 Druckunterlagen: 22.03.21	<ul style="list-style-type: none"> • Spültechnik: die neuesten Helfer mit System • Wasserfilter, Wassertechnik, Wasserspender – hygienisch und keimfrei • Küchengeräte 	<ul style="list-style-type: none"> • Sommer-Eis und Desserts – eine unwiderstehliche Versuchung • Backwaren/Brot & Kuchen – ein Handwerk voller Ideen • Der gute Start in den Tag, Müsli, gluten-freies Brot, hochwertige Konfitüren 	13.04. - 15.04.21 Altenpflege, Nürnberg 16.04. - 18.04.21 Kuchenmesse, Wels 18.04.21 Bio West, Düsseldorf 25.04.21 Bio Ost, Leipzig
		Sonderteil Kaffee		
5 Mai	Erscheinungstermin: 05.05.21 Anzeigenschluss: 13.04.21 Druckunterlagen: 19.04.21	<ul style="list-style-type: none"> • Take-away-Verpackungen – kreative Lösungen als Verkaufsargument • Ausgabesysteme – frischer Wind an der Theke • Energiesparen in der Küche – wo versteckt sich Potenzial? • Regionaler Einkauf & Vermarktung 	<ul style="list-style-type: none"> • Burger & Snacks – von vegan bis zum Angus-Burger • BBQ & Grillen – ein Sommervergnügen in seiner ganzen Geschmacksvielfalt • Fingerfood – die beliebten Alleskönner • Öle, Dips, Dressings, Soßen, Toppings • Streetfood – Foodtrucks auf der Überholspur 	
	Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser	Care-Spezial: Speisenverteilssysteme, Sonderkostformen, Dysphagie, Ernäh- rungsberatung		
6 Juni	Erscheinungstermin: 02.06.21 Anzeigenschluss: 11.05.21 Druckunterlagen: 18.05.21	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung/HACCP – Hygiene ist Pflicht • Digitalisierung & Kassen – neue Systeme & Lösungen • Warenwirtschaft – vom Einkauf bis zum Verkauf, Prozesse effizient steuern • Systemgastronomie & Franchise 	<ul style="list-style-type: none"> • Milchprodukte/Käse – Eiweißlieferanten und Geschmacksträger • Feinkost – Gaumenfreuden aus Region und Ferne • Bio/vegan/vegetarisch 	16.06. - 17.06.21 Snackex, Hamburg
	Sonderverteilung an Schulen, Tagesstätten und Kindergärten	Sonderteil Schulcatering		

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
7/8 Juli/Aug.	Erscheinungstermin: 07.07.21 Anzeigenschluss: 15.06.21 Druckunterlagen: 21.06.21	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungstechnik – komplexe und sensible Systeme • Kühl-/Tiefkühltechnik – energiesparend und umweltschonend • Brand- und Arbeitsschutz – Normen, Richtlinien und technische Geräte <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Spezial Personalmanagement • Aus- und Weiterbildung • Azubi-Spezial </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Convenienceprodukte: Seien Sie anspruchsvoll! • Frühstück – Wachstumspotenzial in der Gemeinschaftsverpflegung • Erfrischende Getränke 	
9 September	Erscheinungstermin: 01.09.21 Anzeigenschluss: 10.08.21 Druckunterlagen: 16.08.21	<ul style="list-style-type: none"> • Multifunktionale Gargeräte • Fahrzeuge & Logistik – geschlossene Kühlketten für sichere Abläufe • Schul- & Kitaverpflegung – viel mehr als bloße Nahrungsaufnahme • Abfallmanagement – Entsorgung gut organisiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta & Teigtaschen – Nudeln gehen immer • Pizza & Flammkuchen – Lust auf Vielfalt • Herbstspezialitäten: Wild, Lamm & Co. als kulinarische Erlebnisse 	03.10.21 Bio Süd, Augsburg 09.10. - 13.10.21 ANUGA, Köln

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
10 Oktober	Erscheinungstermin: 06.10.21 Anzeigenschluss: 14.09.21 Druckunterlagen: 20.09.21	<ul style="list-style-type: none"> Objekteinrichtung & Lichtmanagement Professionelle Bodenbeläge Tischkultur & Ambiente als echte Hingucker Moderne Berufsbekleidung von Kopf bis Fuß 	<ul style="list-style-type: none"> Winter-Eis & Desserts – phantasievolle neue Kreationen Knödel & Kartoffelprodukte – von herzhaft bis süß Kuchen & Torten: zum Kaffee oder als Zwischenverpflegung 	14.10.21 Bio Nord, Hannover 24.10. - 28.10.21 iba, München
	Sonderverteilung an Operatoren	<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Sonderteil Vending Management</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Sonderteil Kaffee</div>		
11 November	Erscheinungstermin: 03.11.21 Anzeigenschluss: 12.10.21 Druckunterlagen: 18.10.21	<ul style="list-style-type: none"> Wärmesysteme – auf die richtige Temperatur kommt es an Starke Unternehmenskultur: Von Benefits bis Mitarbeiterförderung Hygiene, Reinigung & HACCP – Bakterien sind hier chancenlos Spültechnik 	<ul style="list-style-type: none"> Fisch & Meeresfrüchte – raffiniert zubereitet und schnell gegart Gewürze – fernöstliche Geschmacksnuancen clever eingesetzt Festtagsküche – alle Jahre wieder Heißgetränke für die kalte Jahreszeit 	19.11. - 21.11.21 Veggie + frei von ..., Stuttgart 20.11. - 24.11.21 Igeho, Basel Nov. 21 Alles für den Gast, Salzburg Nov. 21 Brau Beviale, Nürnberg
	Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser	<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Sonderteil Care Catering</div>		
12 Dezember	Erscheinungstermin: 08.12.21 Anzeigenschluss: 16.11.21 Druckunterlagen: 22.11.21	<ul style="list-style-type: none"> Küchekleingeräte – klein aber fein Messtechnik & Datenmanagement Digitalisierung in der GV & Warenwirtschaftssysteme Messtechnik und Datenmanagement 	<ul style="list-style-type: none"> Milchprodukte - Herzhaftes & Süßes mit Vital-Effekt Veganes & fleischhaltiges Fingerfood als Highlight auf dem Buffet Suppen & Soßen – überraschen Sie Ihre Gäste! 	Vorschau 2022: 05.02. - 09.02.22 Intergastra, Stuttgart 13.03. - 15.03.22 Gastro Ivent, Bremen 22.10. - 25.10.22 Südback, Stuttgart 27.10. - 29.10.22 euvend & coffena, Köln Okt. 22 Coteca, Hamburg
Jahrbuch 2021	Erscheinungstermin: 08.12.21 Anzeigenschluss: 09.11.21 Druckunterlagen: 15.11.21	Herausragende Projekte der Gemeinschaftsverpflegung + Spezial Digitalisierung + Anbieterübersicht Fachplaner (siehe Seite 16)		

Ständige Themen & Rubriken in CATERING MANAGEMENT:

- Branche intern & Personalmanagement
- Betriebsreportagen
- Digitalisierung

- Küchentechnik
- Produkte & Lösungen
- Food Professional

- Kasino
- Recht
- Seminare & Veranstaltungen

– Änderungen vorbehalten –