

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
1/2 Jan./Feb.	Erscheinungstermin: 30.01.20 Anzeigenschluss: 13.01.20 Druckunterlagen: 16.01.20	<ul style="list-style-type: none"> • Spültechnik • 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 	15.01. - 16.01.20 Best of Events, Dortmund 02.02. - 05.02.20 ISM, Köln 05.02. - 07.02.20 Fruit Logistica, Berlin 07.02. - 11.02.20 Ambiente, Frankfurt/Main 09.02. - 11.02.20 Gastro Ivent, Bremen 12.02. - 15.02.20 Biofach, Nürnberg 15.02. - 19.02.20 Intergastra, Stuttgart 18.02.20 Best Practice Tour, Stuttgart
3 März	Erscheinungstermin: 02.03.20 Anzeigenschluss: 13.02.20 Druckunterlagen: 18.02.20	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabesysteme – das Auge isst mit • Kombidämpfer – enjoy cooking • Vielfältige Ausstattung für den Außenbereich • Porzellan, Glas, Besteck, Servietten • Berufsbekleidung 	<ul style="list-style-type: none"> • Spargelideen – das gesunde und vielseitige Gemüse erobert die Welt • Kartoffelgerichte: Raffiniert oder einfach – sie passen immer • Fleisch und Fleischersatzprodukte • Sonderkostformen 	13.03. - 17.03.20 Gastro Vision, Hamburg 13.03. - 17.03.20 Internorga, Hamburg 15.03. - 17.03.20 ProWein, Düsseldorf 22.03. - 24.03.20 Gast, Klagenfurt 24.03. - 26.03.20 ifex, Belfast 24.03. - 26.03.20 Altenpflege, Hannover

Sonderteil Intergastra

Sonderverteilung
 an Operatoren

Sonderteil Vending Management

Sonderteil Internorga

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
4 April	Erscheinungstermin: 06.04.20 Anzeigenschluss: 19.03.20 Druckunterlagen: 24.03.20	<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 	<p>02.04.20 Fachsymposium Digitalisierung in der Großküche, Nürnberg</p> <p>voraussichtl. April 20 Gast + Küche, Passau</p> <p>18.04. - 19.04.20 Fameba, Friedrichshafen</p> <p>19.04.20 Bio West, Düsseldorf</p> <p>26.04.20 Bio Ost, Leipzig</p>
5 Mai	Erscheinungstermin: 04.05.20 Anzeigenschluss: 16.04.20 Druckunterlagen: 21.04.20	<ul style="list-style-type: none"> • Take-away-Verpackungen – kreative Lösungen als Verkaufsargument • Abfallmanagement – Entsorgung gut organisiert • Energiesparen in der Küche – wo versteckt sich Potenzial? • Nachhaltigkeit – gesünder und bewusster leben 	<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 	
6 Juni	Erscheinungstermin: 30.06.20 Anzeigenschluss: 10.06.20 Druckunterlagen: 16.06.20	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung/HACCP – Hygiene ist Pflicht • Digitalisierung & Kassensysteme – die Herausforderung der nächsten Jahre • Warenwirtschaft – vom Einkauf bis zum Verkauf, Prozesse effizient steuern • Systemgastronomie & Franchise – neue Geschäftsideen fördern die Kundenbindung 	<ul style="list-style-type: none"> • Milchprodukte/Käse – Eiweißlieferanten und Geschmacksträger • Feinkost – Gaumenfreuden aus Region und Ferne • Bio/vegan/vegetarisch 	<p>25.- 26.06.20 VdF Jubiläum 2020</p>

Sonderteil Kaffee

Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser

Care-Spezial: Speisenverteilssysteme, Sonderkostformen, Dysphagie, Ernährungsberatung

Sonderverteilung an Schulen, Tagesstätten und Kindergärten

Sonderteil Schulcatering

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
7/8 Juli/Aug.	Erscheinungstermin: 17.08.20 Anzeigenschluss: 27.07.20 Druckunterlagen: 03.08.20	<ul style="list-style-type: none"> • Thermische Geräte • 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;"> Special Personalmanagement • Weiterbildung • Azubi-Spezial </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Convenienceprodukte: Seien Sie anspruchsvoll! • Frühstück – Wachstumspotenzial in der Gemeinschaftsverpflegung • Erfrischende Getränke • Regionaler Einkauf und Vermarktung 	
9 September	Erscheinungstermin: 14.09.20 Anzeigenschluss: 24.08.20 Druckunterlagen: 31.08.20	<ul style="list-style-type: none"> • Multifunktionale Gargeräte • Ausgabesysteme – frischer Wind auch an der Theke • Umweltgerechte Verpackung • Schul- & Kitaverpflegung – viel mehr als bloße Nahrungsaufnahme 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta & Teigtaschen: gefüllt oder ungefüllt – Nudeln gehen immer • Pizza & Flammkuchen – Lust auf Vielfalt • Herbstspezialitäten: Wild, Lamm und sonstige kulinarische Erlebnisse • Burger, Snacks und Fingerfood, vergan und fleischhaltig • Eiweißprodukte 	20.09.20 Bio Süd, Augsburg

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
10 Oktober	Erscheinungstermin: 08.10.20 Anzeigenschluss: 18.09.20 Druckunterlagen: 18.09.20	<ul style="list-style-type: none"> Objekteinrichtung & Lichtmanagement Professionelle Bodenbeläge Tischkultur & Ambiente von A wie Ausstattung bis Z wie Zuckerdose Porzellan Moderne Berufsbekleidung von Kopf bis Fuß 	<ul style="list-style-type: none"> Winter-Eis & Desserts – die machen glücklich Knödel & Kartoffelprodukte – von herzhaft bis süß Kuchen & Torten: beste Stücke zum Kaffee und als Zwischenverpflegung 	09.10. - 10.10.20 Coteca, Hamburg 11.10. - 13.10.20 GastroTageWest, Essen 17.10. - 20.10.20 Südback, Stuttgart 29.10. - 31.10.20 euvend & coffeena, Köln voraussichtl. Oktober 20 Bio Nord, Hannover voraussichtl. Oktober 20 Igeho, Basel
	Sonderverteilung an Operatoren	Sonderteil Vending Management Sonderteil Kaffee		
11 November	Erscheinungstermin: 03.11.20 Anzeigenschluss: 12.10.20 Druckunterlagen: 19.10.20	<ul style="list-style-type: none"> Wärmesysteme – auf die richtige Temperatur kommt es an Messtechnik und Datenmanagement Hygiene, Reinigung & HACCP – Bakterien sind hier chancenlos Spültechnik 	<ul style="list-style-type: none"> Fisch & Meeresfrüchte – raffiniert zubereitet und schnell gegart Gewürze – Geschmack ist alles Festtagsküche – alle Jahre wieder Heißgetränke „Sündstoff“ – verboten lecker und himmlisch heiß 	07.11. - 11.11.20 Alles für den Gast, Salzburg 10.11. - 12.11.20 Brau Beviale, Nürnberg
	Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser	Sonderteil Care Catering		
12 Dezember	Erscheinungstermin: 07.12.20 Anzeigenschluss: 16.11.20 Druckunterlagen: 23.11.20	<ul style="list-style-type: none"> Fahrzeuge & Logistik – geschlossene Kühlketten und sicheres Ankommen Küchenkleingeräte – klein aber fein Messer Digitalisierung in der GV, Warenwirtschaftssysteme 	<ul style="list-style-type: none"> Milchprodukte Highlights auf dem Buffet – wenn es etwas Besonderes sein soll Suppen & Saucen – dürfen in keinem Angebot fehlen 	Vorschau 2021: 07.02. - 09.02.21 HOGA, Nürnberg 23.03. - 26.03.21 ANUGA, Köln 23.10. - 28.10.21 iba, München
	Jahrbuch 2020 – inklusive Anbieterübersicht Fachplaner		Herausragende Projekte der Gemeinschaftsverpflegung (siehe Seite 16)	

Ständige Themen & Rubriken in CATERING MANAGEMENT:

- Branche intern
- Betriebsreportagen
- Digitalisierung

- Küchentechnik
- Produkte & Lösungen
- Food Professional

- Kasino
- Recht
- Seminare & Veranstaltungen

– Änderungen vorbehalten –