



AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
Februar	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 	01.03. - 02.03.21 Biofach, nur digital 03.03. - 07.03.21 Gast + Küche, Passau
März	Erscheinungstermin: 03.03.21 Anzeigenschluss: 09.02.21 Druckunterlagen: 12.02.21 Sonderverteilung an Operatoren	<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 	21.03. - 23.03.21 ProWein, Düsseldorf 22.03. - 23.03.21 Gastro-Tek, Kalkar

Sonderteil Vending Management

– 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
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 17.04. - 20.04.21 Ambiente, Frankfurt/Main 18.04.21 Bio West, Düsseldorf 25.04.21 Bio Ost, Leipzig
		Sonderteil Kaffee		
Mai	Erscheinungstermin: 12.05.21 Anzeigenschluss: 20.04.21 Druckunterlagen: 26.04.21	<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 	
	Erhöhte Auflage + Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser	Care-Spezial: Speisenverteilssysteme, Sonderkostformen, Dysphagie, Ernährungsberatung		
Juni	Erscheinungstermin: 16.06.21 Anzeigenschluss: 25.05.21 Druckunterlagen: 31.05.21	<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 Schul- und Kita-Catering		



FORUM Zeitschriften und Spezialmedien GmbH • Mandichostraße 18 • 86504 Merching • Tel. +49 (0) 82 33/381- 333 • Fax +49 (0) 82 33/381-212 • www.catering.de

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
August	Erscheinungstermin: 25.08.21 Anzeigenschluss: 03.08.21 Druckunterlagen: 09.08.21	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungstechnik + Brandschutz – komplexe und sensible Systeme • Kühl-/Tiefkühltechnik – Kühlketten energiesparend und umweltschonend • Schul- & Kitaverpflegung – viel mehr als bloße Nahrungsaufnahme • Abfallmanagement – Entsorgung gut organisiert <p>Spezial Personalmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aus- und Weiterbildung • Azubi-Spezial 	<ul style="list-style-type: none"> • Convenienceprodukte: Seien Sie anspruchsvoll! • Frühstück – Wachstumspotenzial in der Gemeinschaftsverpflegung • Erfrischende Getränke • Pasta & Pizza – Das geht immer • Herbstspezialitäten: Wild, Lamm & Co. als kulinarische Erlebnisse 	
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 <p>Sonderteil Vending Management</p> <p>Sonderteil Kaffee</p>	<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 	<p>03.10.21 Bio Süd, Augsburg</p> <p>09.10. - 13.10.21 ANUGA, Köln</p> <p>14.10.21 Bio Nord, Hannover</p> <p>17.10. - 19.10.21 HOGA Nürnberg</p> <p>24.10. - 28.10.21 iba, München</p>

– Änderungen vorbehalten –

AUSGABE	TERMINE	TECHNIK & NONFOOD	FOOD PROFESSIONAL	WICHTIGE MESSEN & AUSSTELLUNGEN
November	Erscheinungstermin: 10.11.21 Anzeigenschluss: 19.10.21 Druckunterlagen: 25.10.21	<ul style="list-style-type: none"> • Multifunktionale Gargeräte • Wärmesysteme – auf die richtige Temperatur kommt es an • 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 & Buffet – alle Jahre wieder • Heißgetränke für die kalte Jahreszeit 	14.10.21 Bio Nord, Hannover 24.10. - 28.10.21 iba, München 09.11. - 21.11.21 Veggie + frei von ..., Stuttgart 14.11. - 16.11.21 HanseMesse, Rostock 20.11. - 24.11.21 Igeho, Basel Nov. 21 Alles für den Gast, Salzburg Nov. 21 Brau Beviale, Nürnberg
	Erhöhte Auflage + Sonderverteilung an Kliniken, Pflegeheime und Krankenhäuser	Sonderteil Care Catering Wandkalender 2022 als Beilage – siehe Seite 25		
Jahrbuch	Bau und Betrieb von Großküchen und modernen Betriebsgastronomien 2021			Vorschau 2022: 05.02. - 09.02.22 Intergastra, Stuttgart 13.03. - 15.03.22 Gastro Ivent, Bremen 18.03. - 22.03.22 Internorga, Hamburg 22.10. - 25.10.22 Südback, Stuttgart 27.10. - 29.10.22 euvend & coffena, Köln Okt. 22 Coteca, Hamburg
	Erscheinungstermin: 08.12.21 Anzeigenschluss: 02.11.21 Druckunterlagen: 08.11.21	Herausragende Projekte der Gemeinschaftsverpflegung + Spezial Digitalisierung + Anbieterübersicht Fachplaner (siehe Seite 16)		
Jahrbuch	Innovative Food-Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie 2021			
	Erscheinungstermin: 15.12.21 Anzeigenschluss: 16.11.21 Druckunterlagen: 22.11.21	Bemerkenswerte Foodkonzepte + Best-Practice-Beispiele der Gemeinschaftsverpflegung (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 –