



Aktuell

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

+++ Hintergrundinformationen speziell für Sie als BHG-Ehrenamtsträger +++

HOGA - die Zukunft im Blick!

BHG-Bühnenprogramm vom 16. - 19. Januar 2011



Als Nummer Eins im Süden bietet die HOGA 2011 ein exzellentes Menü an Trends, Lösungen und Innovationen.

Der BHG hat für die Messe-Besucher ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt, das auf der BHG-Bühne zu interessanten und informativen Themen einlädt. Neben der individuellen Beratung zur passenden Berufswahl und zum richtigen Weg auf der Karriereleiter, werden neben Job-Modenschauen und einem Einblick in Gästebindung mit Servicequalität auch die traditionellen Siegerehrungen der Bayerischen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Berufen einen Höhepunkt finden.

In der Anlage finden Sie das gesamte Programm, mit dem wir Sie vom 16. bis 19. Januar 2011 herzlich zu einem kurzweiligen Besuch am BHG-Stand in Halle 9 einladen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Bayerischen Gastgewerbe GmbH, Tel: +49 89 28760-260 oder per Mail an info@bgg-muenchen.de.

Service Bund FOOD-SPECIAL als „Messe in der Messe“



Als „Messe in der Messe“ bietet die 7. FOOD-SPECIAL am 16. und 17. Januar 2011 in der Halle 6 in Nürnberg – während der HOGA – erstklassige Konzepte im Food-Bereich.

Über 100 Unternehmen präsentieren auf dieser Messe ihre neuesten Produkte, Ideen sowie Food-Konzepte und laden zu Degustationen ein. Auch diesmal wird ein attraktives Rahmenprogramm das Angebot der Aussteller abrunden. Die Schauküche bietet interessante Konzepte von Profis für Profis. Mit dieser Veranstaltung bietet der Service-Bund den über 15.000 geladenen Fachbesuchern jede Menge kreativen Input.

Die Erwartungen der Gäste werden immer differenzierter, die Ansprüche immer höher. Um diesen gerecht zu werden, bedarf es Ideenreichtum und Kreativität sowohl bei der Industrie, als auch bei den Köchen und Küchenleitern. Hochwertig erzeugte Produkte haben einen immer höheren Stellenwert. Dabei sind länderspezifische Spezialitäten heute ebenso gefragt wie regionale Küche. Interessantes und Neues aus der Genusswelt sind der Schlüssel zu mehr Umsatz und neuen Gästen.

Neben zahlreichen Innovationen und Trendsortimenten erwarten die Besucher folgende Themenschwerpunkte:

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. • Türkenstraße 7 • 80333 München
Fon +49 89 28760-0 • Fax +49 89 28760-111 • www.dehoga-bayern.de • info@dehoga-bayern.de

1. Service-Bund Eigenmarken „FleischPlus und FischPlus“

FleischPlus steht für Genuss von besonderer Güte. Daher unterliegt es klaren Qualitätsanforderungen - von der Geburt über Aufzucht, Mast, Schlachtung/Zerlegung bis hin zum Handel.

Produkte aus dem **FischPlus**-Konzept bieten kulinarische Höhepunkte. Sie stehen für höchste Qualität, Nachhaltigkeit sowie Produktsicherheit. Der Service-Bund ist mit seinem FischPlus-Konzept dafür der richtige Partner.

2. Excellence – Feinste Esskultur

Exzellente Produkte für anspruchsvolle Gäste sind für viele Köche ein „Muss“ geworden. Um diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden hat der Service-Bund ein exzellentes Sortiment in den wichtigsten Produktkategorien zusammengestellt.

3. Finger Food

Finger Food ist aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Ob spanische Tapas, mexikanische Jalapeños, Mini-Wiener-Schnitzel oder kleine asiatische Köstlichkeiten, die Vielfalt wird immer größer, das Spektrum immer breiter. Nicht nur Catering-Unternehmen, sondern mittlerweile auch die Gastronomie servieren diese Produkte als kleine Gerichte oder Snacks.

4. Dessert-Spezialitäten

Ob als Höhepunkt am Ende eines Menüs, als Zwischengericht oder als Kaffeepause – verführen lassen sich die Gäste immer gerne. Kleine Mousse-Törtchen, feinste Pralinen, luftig-leichte Torten – dem sinnlichen Genuss sind keine Grenzen gesetzt.

5. Gastrovinum

Zu jeder Gelegenheit immer den passenden Wein – hierfür bietet der Service-Bund das Gastrovinum Konzept. Ob temperamentvoll, voluminös, tiefgründig, fruchtig, leicht oder beschwingt - Wein ist Lebensfreude pur.

6. Schauküche

Die Schauküche ist bei jeder FOOD SPECIAL ein ganz besonderer Anziehungspunkt für die Fachbesucher. Jede Menge praxisnahe Beispiele präsentieren die folgenden Referenten:

Stefan Rottner: „Regionale Küche neu interpretiert“

Romantik-Hotel/Gasthaus Rottner

Heiko Antoniewicz: „Fisch in seiner feinsten Art“

Sternekoch

Stefan Marquard: „FleischPlus für mehr Fleisch-Genuss“

Sterne- und TV-Koch

Wolfgang Otto: „Das besondere Fleisch für besondere Gäste“

Erster Fleischsommelier Deutschlands,
Otto Gourmet

Die FOOD SPECIAL wird auch 2011 wieder ein Magnet für interessiertes Fachpublikum sein. Eine Einladungskarte inklusive Programm finden Sie in der Anlage oder unter **www.food-special.de**.