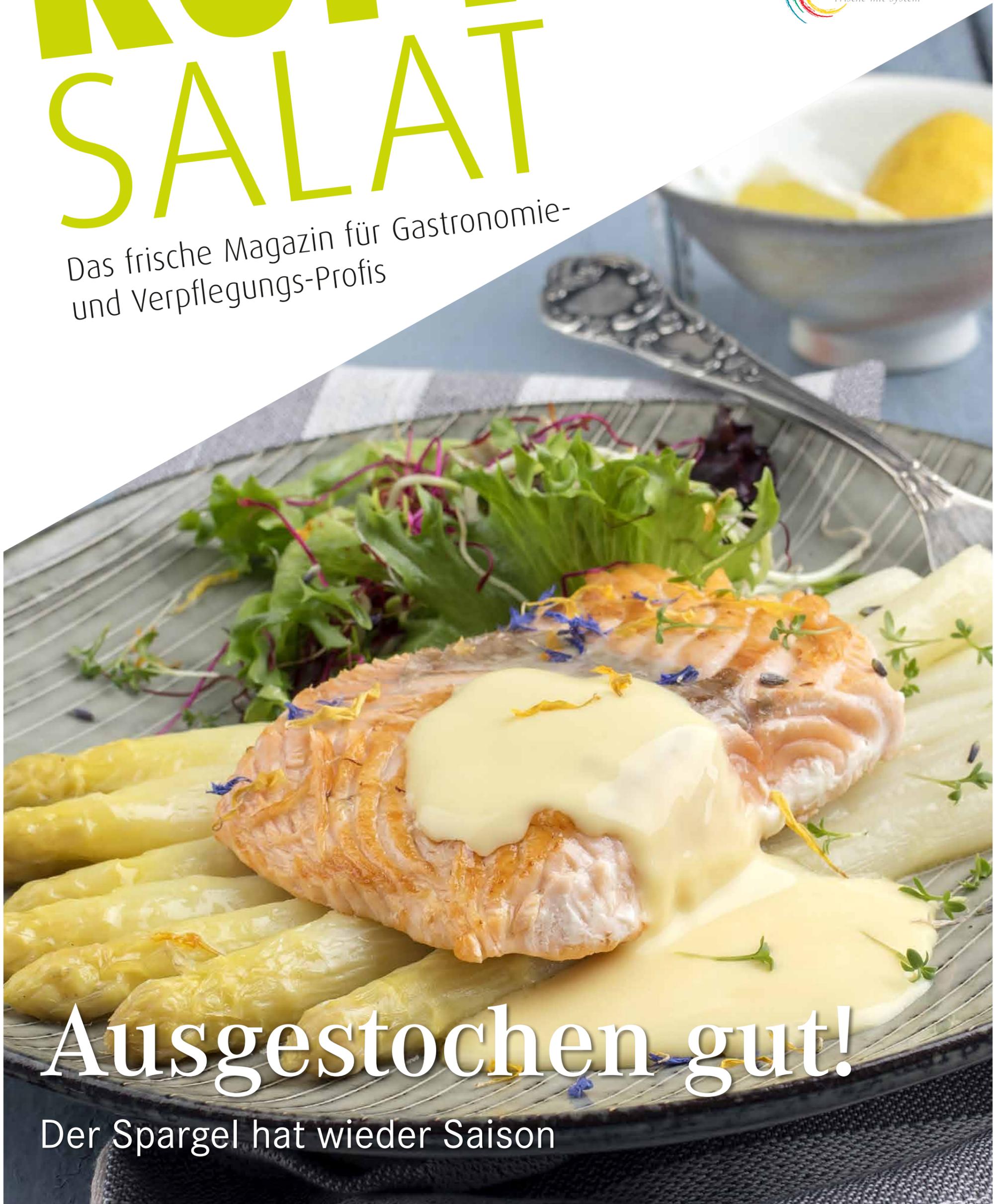


KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Ausgestochen gut!

Der Spargel hat wieder Saison

Saisonale Höhepunkte: Rhabarber & Bärlauch

Ernährungsreport 2016: Deutschland, wie es isst



UNSERE SAISONALEN HÖHEPUNKTE



Täglich. Frisch.

Mit diesem Anspruch stellen wir uns, gemeinsam mit der CF Gastro, den täglichen Anforderungen unserer Kunden. Als Spezialist für Frische sind wir mit dem Verbund der CF Gastro in der Lage, unsere Ware täglich und frisch bundesweit anbieten zu können.

Seit 1999 erarbeiten wir in Zusammenarbeit mit unseren Kunden optimale Lösungen für die immer komplexer und anspruchsvoller werdenden Anforderungen des Marktes. Als Schnittwarenproduzent haben wir außerdem die Möglichkeit, kundenspezifische Produkte und Mischungen zeitnah umzusetzen. Hierbei stehen unsere Eigenmarken im Vordergrund, denn damit schaffen wir starke Alleinstellungsmerkmale, sowohl für die CF Gastro als auch für unsere Kunden.

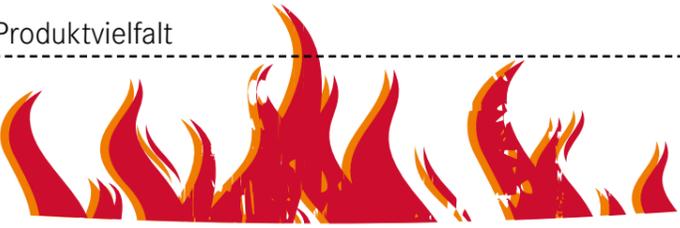
Freuen Sie sich in dieser Aufgabe auf saisonale Highlights, eine Vorschau auf die Grillsaison, alles zum Thema Spargel und neue Ideen, um das Osterfest lecker für Ihre Gäste zu gestalten – egal ob klassisch oder voll im Trend.

Ihr Bernd Thalmann
Geschäftsführer, Köhra
Kartoffelmeister Kartoffelschäl- und Vertriebs GmbH



Bärlauch, auch Knoblauchspinat, Hundsknoblauch oder Hexenzwiebel genannt, wird seit Jahrhunderten als Gewürz- und Heilpflanze genutzt. Nachdem er einige Zeit in Vergessenheit geraten war, hat er in den letzten Jahren in den deutschen Küchen ein erfolgreiches Comeback hingelegt. Zwar sieht der Bärlauch dem giftigen Maiglöckchen zum Verwechseln ähnlich, ist aber höchst bekömmlich und schmackhaft. Verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch riecht und schmeckt der Bärlauch nach Knoblauch, ohne jedoch einen schlechten Atem zu hinterlassen. Am besten schmeckt er frisch gepflückt, er eignet sich aber auch wunderbar für Pestos und Salate sowie für Suppen, Saucen oder Kartoffelgerichte. Die Blüten können zudem als essbare Garnierung verwendet werden.

Der **Rhabarber**, der jetzt wieder Saison hat, heißt eigentlich „Gewöhnlicher Rhabarber“, jedoch sind die schmackhaften Stangen alles andere als gewöhnlich. So sind die roten Stengel im Supermarkt zwar häufig beim Obst zu finden, aber eigentlich ist Rhabarber, botanisch betrachtet, ein Gemüse – auch wenn er in Amerika per Gesetz zum Obst erklärt worden ist. Ursprünglich stammt der Rhabarber aus dem Himalaja und kam über Russland nach Europa. Heute wird er vor allem für Kompott verwendet, dank seinem erfrischenden, pikant-säuerlichen Geschmack ist er zunehmend auch als Saft oder Schorle beliebt. Und aufgrund seines hohen Vitamin-C-Gehalts und einer geringen Menge an Kalorien ist der Rhabarber nicht nur lecker, sondern auch richtig gesund.



ES IST ANGEGRILLT

„Nur die Harten kommen in den Garten“, heißt es so schön, und tatsächlich werden die ersten Sonnenstrahlen vielerorts genutzt, um schon jetzt die Grillsaison zu eröffnen. Um die Vorfreude auf den nächsten Grillabend noch mehr anzuheizen, haben wir uns in diesem Jahr vom Mittleren Westen der USA inspirieren lassen und weitere kulinarische Höhepunkte für Sie kreiert: leckere Salate mit einem Hauch vom Wilden Westen. Egal ob der knackige Farmersalat oder der leicht rauchige Bohnensalat, mit unseren neuen BBQ-Highlights wird jeder Grill zum Lagerfeuer. Yee-haw!

Bohnensalat

Eine bunte Mischung verschiedener Bohnen in einem würzigen Dressing mit Senf und Honig. Gebratener Speck sorgt für eine rauchige Note.

Farmersalat

Knackiger Karotten-Sellerie-Mix, verfeinert mit Maiskolbenscheiben und Ananas in einem sahnigen Dressing mit Honig und Feigensenf.

Kartoffelsalat

Pellkartoffelwürfel mit frischem Gemüse und Lauchzwiebeln in einer herzhaften Salatmayonnaise.

Nudelsalat

Klassische Penne-Nudeln mit fein zerkleinertem Rindfleisch, abgerundet mit Paprika und Bohnen in einem cremigen Dressing.

FRISCHER SPARGEL AUS IHRER REGION

Aus den besten Anbaugebieten Deutschlands

Die Spargelzeit ist für viele Feinschmecker ein Highlight im Gemüsejahr. In ein paar Wochen im Frühling, in denen frischer Spargel erhältlich ist, dreht sich dann alles um das edle Gemüse. Doch wie kommt der Spargel eigentlich auf Ihren Teller? Wir haben mal bei der Spargelernte genauer hingeschaut:

Wie schon vor hunderten von Jahren wird der Spargel auch heute noch mit der Hand geerntet. Die frühen Morgenstunden und der Nachmittag sind dabei die beste Zeit für die Ernte, denn dann sind die Verdunstungsverluste am geringsten. Bewaffnet mit Stecheisen und Spargelkelle wird vorsichtig Stange für Stange gestochen und sorgfältig in den Korb gelegt. Vom Feld wird der Spargel mit Transportern in regelmäßigen Fahren zum Spargelhof zur Weiterver-

arbeitung geliefert. Auf dem Spargelhof werden die Stangen vorsichtig gewaschen, geschnitten und nach Qualität, Größe und Farbe sortiert. Noch am späten Nachmittag des gleichen Tages wird der Spargel mit modernen Kühlfahrzeugen zu unseren Großhandelspartnern transportiert, wo die Ware nochmals qualitativ geprüft und für die Kommissionierung in der Nacht zwischengelagert wird.

Von der Bestellung über die Feinkommissionierung und die Auslieferung zum Kunden oder in die Küche – das alles erfolgt innerhalb von weniger als 24 Stunden. Ausgeklügelte Logistiksysteme und zuverlässige Partner garantieren dabei eine pünktliche Lieferung. Und Ihnen bleibt nur noch die schwere Entscheidung, wie Sie den Spargel zubereiten wollen.

Unsere

SPARGELPRODUKTE

von napuro und cold'n'fresh

Ihrem Wunsch nach geschältem Spargel kommen wir schon seit vielen Jahren nach. Der Spargel wird bei ausgewählten Betrieben geschält und verpackt.

napuro: Spargel geschält

Farbe: weiß
Kaliber: 16 – 26 mm – maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser
Gebinde: 4,0 kg
Artikelnummer: 25.330.250
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis leicht violetter, geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte Stangen.

cold'n'fresh: Spargel geschält

Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 16 – 28 mm – maximal 6 mm Differenz im Stangendurchmesser
Gebinde: 4,0 kg
Artikelnummer: 25.330.255
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter, geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte Stangen.

cold'n'fresh: Spargel geschält FEIN

Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 14 – 18 mm – Das Kaliber eignet sich ideal für Catering und Systemgastronomie
Gebinde: 4,0 kg
Artikelnummer: 25.330.257
Beschreibung: Frisch gestochener, junger, weißer bis violetter, geschälter Spargel. Geschlossene bis leicht geöffnete Köpfe, gerade bis leicht gekrümmte dünne Stangen.

cold'n'fresh: Spargel geschält Stücke

Farbe: weiß bis violett
Kaliber: 12 mm plus – Stücke vom frisch gestochenen, jungen, weißen bis violetten, geschälten Spargel. Mischung aus Spargelstücken mit geschlossenen und geöffneten Köpfen. Stücke mit einer Länge von ca. 30 – 80 mm.
Gebinde: 4,0 kg
Artikelnummer: 25.335.000

regional: Spargel grün

Farbe: hellgrün
Kaliber: 12 – 20 mm – frisch gestochener, junger, grüner Spargel
 Der grüne Spargel steht uns erst ab ca. KW 19 zur Verfügung und auch nur bis Mitte Juni.
Gebinde: 0,5 kg Bund
Artikelnummer: 15.282.520

Die

PERFEKTE BEGLEITUNG

Mit diesen Produkten lässt sich die Qualität des Spargels geschmackvoll unterstreichen.

Ob klassisch mit Kartoffeln, Schinken und Sauce hollandaise, als cremige Suppe oder als feine Begleitung zu frischem Fisch – wir haben immer die perfekte Begleitung für die königliche Stange im Sortiment.

Kartoffeln

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt	Beschreibung
23.845.186	napuro	Garkartoffeln Cook & Chill-geeignet	5,0 kg	Cook & Chill-fähige Garkartoffeln, rund, sauber, gleichmäßig gegart, im Durchmesser 20 – 30 mm, odZ*

Saucen

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt	Beschreibung
41.001.123	frischli	H-Sauce hollandaise Cullus	1,0 l	Sauce hollandaise aus reinem Pflanzenöl
41.001.121	frischli	H-Sauce hollandaise Klassik	1,0 l	Klassische Sauce hollandaise mit Butter, Weißweinessig und einem Schuss Zitrone

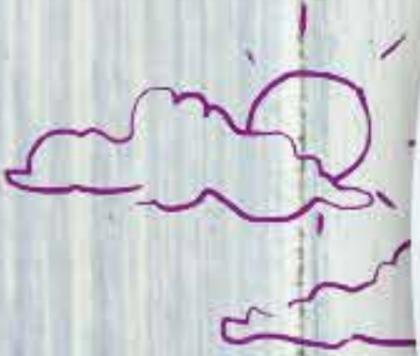
Blattsalate

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt	Beschreibung
25.067.058	napuro	Wildkräutersalat mit Blüten	250 g	Frische Mischung aus Mizuna, Tatsoi, Spinat, rotem Mangold, Landkresse, rotem Senf, Veilchen
21.993.079	napuro	Blattsalatmischung Milonga	300 g	Frischer Salat aus rotem Mangold, Baby-Spinat, Feldsalat, Rucola, Lollo Rossa und rotem Eichblatt

Feinkost / Beilagen

Art.-Nr.	Marke	Bezeichnung	Inhalt	Beschreibung
85.000.330	napuro	Norwegischer Räucherlachs	1,0 kg	Vorgeschnittener Räucherlachs, Trim E**
80.011.300	Eggelbusch	Geräucherter Schinkenspeck	32 Scheiben, 500 g	Gepökelte und geräucherte Schweinehälften

*ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe **ohne Bauchlappen, ohne Gräten, ohne Haut



SPARGEL SIMMET
55234 Ober-Flkrsheim



SPARGEL + BEEREN BAUMANN
94333 Geiselhöring



SPARGELHOF THIERMANN
27245 Kirchdorf



BECKMANN'S SPARGEL
46244 Bottrop



SPARGELHOF SOLTAU
22865 Barsbüttel



SPARGEL BUSCHMANN & WINKELMANN
14547 Beelitz



SPARGELHOF FREY
64291 Darmstadt



SPARGELHOF HÜCHTKER
48336 Sassenberg

Von Blüten und Bräurichen

Wenn die ersten Krokusse aus dem Boden sprießen und die Bäume stolz ihre ersten Knospen tragen, dann ist der Frühling nicht mehr weit. Nach den kalten und tristen Wintermonaten ist es immer wieder eine Wohltat, wenn die ersten Sonnenstrahlen zu einem ausgiebigen Spaziergang einladen und die Natur wieder ihre Lebenskraft versprüht. Und mitten im Frühling, pünktlich zu Ostern, endet auch die Fastenzeit. Wir haben mal geschaut, was zu den Feiertagen eigentlich so traditionell serviert wird.

Auch wenn es in der heutigen Gesellschaft nicht mehr so streng praktiziert wird, beginnt nach den jecken Karnevalstagen, also am Aschermittwoch, die 40-tägige Fastenzeit, die auf das Osterfest vorbereiten soll. Die Karwoche bildet das Ende der Fastenzeit. Am Gründonnerstag wird traditionell (und dem Namen entsprechend) grünes Gemüse serviert. Damit soll die Rückkehr der Natur gefeiert werden. Ein Klassiker ist natürlich Spinat mit Spiegelei, aber auch grüne Gesellen wie Zucchini, Grünkohl, Brokkoli oder Salat können ihren Weg auf den Teller finden.

In der katholischen Kirche ist der Freitag traditionell ein Fastentag, und so steht auch der Karfreitag ganz im Zeichen des Verzichts. Weil man an Fastentagen kein Fleisch essen darf, wird auch am Karfreitag häufig Fisch serviert.

Auch der Karsamstag steht noch unter dem Zeichen des Trauerfastens und wird oft für die Vorbereitungen für den Ostersonntag genutzt. In vielen Familien wird deshalb an diesem Tag gebacken, denn für die meisten Leute gehören ein Osterlamm oder ein Hefezopf auf die traditionelle österliche Kaffeetafel. Auch das Eierfärben mit den Kindern wird meistens am Karsamstag erledigt.

Am Ostersonntag ist es dann endlich so weit, und es darf wieder nach Herzenslust geschlemmt werden. So beginnt man den Tag mit einem leckeren Frühstück im Kreise seiner Liebsten – heutzutage ist es meistens ein ausgedehnter Oster-Brunch. Später am Tag gibt es häufig ein saftiges Stück Fleisch wie Hasenkeule, Lammrücken oder einfach einen köstlichen Braten. Aber generell gilt am Ostersonntag: Es darf wieder gekocht werden, was einem schmeckt! Und deshalb haben wir mal ein bisschen mit der Tradition gebrochen und ein modernes Ostermenü für Sie zusammengestellt.

Für 10 Personen

Unser CF Gastro-Ostermenü

Damit jagen Sie auch den müdesten Hasen aus seinem Bau ...

Vorspeise

Frische Blattsalatkomposition

mit Mango-Chilli-Dressing und gratiniertem Ziegenkäse

Zutaten:

600 g	napuro Blattsalatmix Milonga (Art.-Nr. 21.993.079)
10 Stück	Picandou Ziegenkäsetaler (Art.-Nr. 46.003.033)
500 ml	napuro Mango-Chilli-Dressing (Art.-Nr. 27.290.374)

1. Die Ziegenkäsetaler im Ofen gratinieren, bis sie eine goldbraune Kruste haben.
2. Salat mit dem Mango-Chilli-Dressing anmachen.
3. Etwas Salat und je einen Ziegenkäsetaler auf einen Teller geben.
4. Nach Belieben garnieren und gleich servieren.

Hauptgang

Deftiges Gulasch vom Jungschaf

mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Spätzle aus der Pfanne

Zutaten:

4,00 kg	MenuConcept Jungschafgulasch (Art.-Nr. 98.003.101)
2,00 kg	MenuConcept Zucchini-Tomaten-Gemüse (Art.-Nr. 98.002.694)
1,25 kg	Feldmühle Spätzle, wie handgeschabt (Art.-Nr. 62.000.195)

1. Das Gulasch und das Zucchini-Tomaten-Gemüse bei 100° Celsius im Kombidämpfer regenerieren.
2. Spätzle mit etwas Butter in der Pfanne anschwanken.
3. Zusammen mit den anderen Zutaten auf dem Teller anrichten.

Dessert

Tiramisu

von der Himbeer-Holunder-Mascarpone-Creme mit roter Grütze und frischen Früchten

Zutaten:

1,00 kg	frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone-Creme (Art.-Nr. 42.011.256)
700 g	napuro Rote Grütze ohne Alkohol (Art.-Nr. 28.083.175)
250 g	Biskuit
	frische Himbeeren, Minze, Holunder-Likör nach Belieben

1. Die Biskuits nach Belieben mit Likör parfümieren.
2. Biskuit, rote Grütze und die Mascarpone-Creme in einem Glas übereinanderschichten.
3. Zum Schluss die oberste Schicht mit Früchten oder einem Holunderzweig garnieren.



Saisonkalender

Weil's frisch einfach besser schmeckt



Artikel	März	April	Mai
Bärlauch – breit/rund (Deutschland)	■	■	■
Bunte Salate (Italien, Frankreich, Deutschland)	■	■	■
Eisbergsalat (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Deutschland)	■	■	■
Erdbeeren (Spanien, Italien)	■	■	■
Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)	■	■	■
Gurke (Niederlande)	■	■	■
Knoblauch, Schnittlauch (Deutschland)	■	■	■
Kopfsalat (Deutschland)	■	■	■
Mangold (Deutschland)	■	■	■
Orangen (Spanien)	■	■	■
Paprika (Spanien)	■	■	■
Paprika (Niederlande)	■	■	■
Petersilienwurzel (Deutschland)	■	■	■
Radieschen (Deutschland)	■	■	■
Rhabarber (Deutschland)	■	■	■
Schoten/Erbsen (Deutschland)	■	■	■
Schwarzwurzeln (Deutschland)	■	■	■
Spargel – grün (Deutschland)	■	■	■
Spargel – grün (Spanien)	■	■	■
Spargel – weiß (Deutschland)	■	■	■
Spargel – weiß (Spanien)	■	■	■
Speisefrühhkartoffeln (Zypern, Italien)	■	■	■
Spinat (Deutschland)	■	■	■
Spitzkohl (Deutschland)	■	■	■
Tomaten (Spanien)	■	■	■
Tomaten (Niederlande)	■	■	■
Trauben – hell/dunkel (Südafrika)	■	■	■
Waldmeister (Deutschland)	■	■	■



Beginn/Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie's sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.

Zur Sache



ERNÄHRUNGSREPORT 2016

Deutschland, wie es isst

Wie stehen die Deutschen zu ihrem Essen? Wie gehen sie mit Lebensmitteln um? Gibt es einen Ernährungstrend 2016? Und wie informieren sich die Verbraucher über das Thema Ernährung? Mit all diesen Fragen beschäftigt sich der Ernährungsreport 2016, der im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vom Meinungsforschungsinstitut Forsa erstellt worden ist.

Gesund liegt im Trend

Die wichtigste Erkenntnis des Reports: Gesunde Ernährung hat für viele Menschen hierzulande einen hohen Stellenwert. Die überwiegende Mehrheit der Befragten gibt an, dass es ihnen gelinge, sich im Alltag gesund zu ernähren. Auf der anderen Seite gibt es jedoch immer mehr übergewichtige Menschen, und die hohe Zahl übergewichtiger Kinder macht deutlich, dass es ein Wissens- und ein Kompetenzdefizit gibt, wenn es um gesunde und ausgewogene Ernährung geht. Besonders problematisch ist der Umgang von Kindern und Jugendlichen mit Lebensmitteln: Die Wertschätzung für Nahrung ist hier unterdurchschnittlich ausgeprägt, zwei Drittel aller Schüler schmeißen einmal wöchentlich Lebensmittel in den Mülleimer, so ein Ergebnis der Studie. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln sollte also so früh wie möglich gefördert werden. 92 % der Befragten befürworten eine kindgerechte Aufklärung und verpflichtende Ernährungsbildung an Kitas und Schulen.

Gut informiert

Was ist drin? Das fragen sich immer mehr Verbraucher. Ganze 77 % fühlen sich dank der beim Einkauf zur Verfügung stehenden Informationen sehr gut oder zumindest gut informiert. Die Mehrheit vertraut dabei – trotz Smartphone und Internet – auf Informationen am Einkaufsort und auf den Etiketten sowie dem Siegel auf dem Produkt. Gute Verbraucherinformation und der Schutz vor Täuschung haben dabei oberste Priorität.

Das Vertrauen ist da!

Die Befragung zeigt auch: Die Deutschen haben großes Vertrauen in ihre Lebensmittel. Drei Viertel der Befragten schätzen die Bedingungen, unter denen Lebensmittel in Deutschland produziert werden, als gut ein, auch sehen sie die Lebensmittel als sicher an.

Allerdings leiden viele Landwirte unter den aktuell sehr niedrigen Erzeugerpreisen. Dabei sind 86 % der Verbraucher prinzipiell dazu bereit, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben. Fazit ist: Gute Lebensmittel müssen preiswert sein, dürfen aber nicht verramscht werden. Neue Vermarktungswege wie Regionalität, Qualität oder Bio gehen in die richtige Richtung.

Den ausführlichen Bericht können Sie sich auf der Homepage des BMLV (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) als PDF-Dokument herunterladen.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Frisch geschnitten

Köhra Kartoffelmeister Kartoffelschäl- und Vertriebs GmbH

Die Köhra Kartoffelschäl- und Vertriebsgesellschaft mbH wurde 1991 gegründet und zählt heute mehr als 170 Mitarbeiter. Unsere Spezialität sind frische Ready-Cut-Produkte aus eigener Verarbeitung, die sich durch absolute Frische und eine hohe Qualität auszeichnen und bei denen auf jegliche Zusatzstoffe verzichtet wird. Auf 4.500 m² Kühlfläche führen wir alles, was das CF Gastro-Sortiment zu bieten hat. Als regional aufgestellter Betrieb ist es uns im Zusammenschluss mit der CF Gastro

möglich, auch nationale Kunden mit unseren Produkten zu beliefern – vor allem dank der strategisch positionierten Verteilzentren.

Unsere Philosophie ist unser Erfolg – nachhaltiges Handeln, ein gesunder Blick auf den aktuellen und kommenden Markt und zufriedene Mitarbeiter sorgen dafür, dass bei Köhra das Motto „Täglich. Frisch“ wirklich gelebt wird.

Geschäftsführer	Herr Bernd Thalmann
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS / BIO
Gründungsdatum	Oktober 1991
Mitarbeiterzahl	172
Fahrzeuge (Kühlfahrzeuge)	19
Sortiment	Ready-Cut-Produkte, HW Obst & Gemüse, Convenience, Feinkost, Molkerei, Wurstwaren, TK, Brot, Konfitüren
Kundenanlieferungen pro Tag	230 (Durchschnitt / 6 Tage)
Kühlagerfläche	4.500 m ²



Köhra Kartoffelmeister
Kartoffelschäl- und Vertriebs GmbH

Leipziger Str. 32
04683 Köhra

Tel.: 034293-533-0
Fax: 034293-533-38
E-Mail: info@koehra.de
www.koehra.de



Die INTERNORGA

Innovativ, inspirierend, international.

Als feste Größe begrüßt die INTERNORGA auch 2016 wieder rund 1.300 Aussteller und rund 95.000 Besucher aus Deutschland und dem Rest der Welt. Dabei deckt sie alle Themenbereiche der Branchen ab:

- Küchentechnik und -ausstattung
- Einrichtung und Ausstattung
- Nahrungsmittel und Getränke
- Bäckerei- und Konditoreibedarf, Ladenbau
- EDV, Kassensysteme und Kommunikation
- Speiseeis-Maschinen, Zutaten und Zubehör

Neben den Trends der Aussteller sorgt die INTERNORGA selbst mit einem innovativen Rahmenprogramm und zukunftsweisenden Themenspecials für Gesprächsstoff. So begeisterte sie 2015 z. B. mit der neuen CRAFT-BEER-Arena, und 2016 werden mit dem Next Chef Award und dem Gastro-Startup-Wettbewerb neue Highlights präsentiert.

Quelle: www.internorga.com

INTERNORGA

90. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien



11.-16. März 2016
10:00-18:00 Uhr

Hamburg Messe

A-Gelände (Hallen A1-A4)
B-Gelände (Hallen B1-B7)

Wichtige Termine während der Messe

- 10. März – Foodservice Forum
- 14. März – GV Kongress
- 15. März – Forum Schulcatering