

„Denn wir wollen kochen und nicht tricksen“

Berliner Spitzengastronomen in Rostock dabei.

Rostock – „Wir wollen mit unseren Zutaten zaubern, nicht mit unserem Equipment“, haben die Köche Alexander und Andreas Hiller beschlossen. Zwar erleichtern viele Innovationen ihre hektische Arbeit in der Küche bereits, zu oft aber stolpern sie noch über Arbeitsgeräte, deren Funktionalität zu wünschen übrig ließ. Für Hillers Kitchen Tools nutzen sie nun ihre langjährige Berufserfahrung, ihr Wissen um die Mängel des Materials und entwickeln selbst funktionales Equipment, mit dem Köche einfach, sauber und vor allem schnell arbeiten können.

Das erste Produkt aus der Hillerschen Ideenschmiede ist das HKT1 – eine hochfunktionale Schneidbrettvorrichtung, die nur auf minimalen Auflageflächen schwebt und somit typischen Bakterienherden den Garaus macht. Es lässt sich in hektischen Situationen mit einem Handgriff drehen, sodass Schnittreste und Flüssigkeiten automatisch in der Edelstahlwanne unter dem Brett verschwinden und der Koch sofort eine neue, saubere Arbeitsfläche nutzen kann. Während das HKT1 mit seinen Abmessungen prädestiniert für die Gastronomie ist, gibt es für Hobbyköche eine kleinere Version, das HKT2.

Das HKT1 ist ideal bei Showcoo-

king-Events einsetzbar und kann nach individuellem Bedarf modular erweitert werden, z.B. mit einem Spritzschutz, Gewürzboxen oder Ablagevorrichtungen für Messer. Über Polyethylenbrücken lassen sich mehrere HKT1 verbinden, die Brettauflagen sind in verschiedenen Farben erhältlich. Selbstverständlich erfüllen das HKT1 und HKT2 alle HACCP-Standards.

„Wir, Alexander und Andreas Hiller, teilen uns brüderlich bereits 25 Jahre Berufserfahrung in der Berliner Spitzengastronomie. Eine Frage stellen wir uns in etwa genauso lange: Warum müssen wir oft Tricks und Kniffe entwickeln, um mit unserem Equipment vernünftig, sprich schnell, professionell und sauber arbeiten zu können? Unsere Antwort: Häufig zwingt uns Köche schlichtweg die mangelhafte Funktionalität mancher Arbeitsgeräte zur Improvisation.“

Mit Hillers Kitchen Tools setzen wir auf unsere langjährige Erfahrung im Beruf und versuchen unseren Kollegen eine reibungslosere Arbeit zu ermöglichen. Weil wir genau wissen, was wir Köche dafür brauchen, können wir Schwachstellen unseres Equipments bereits in der Konzeption unserer Produkte vermeiden. Denn wir wollen kochen, nicht tricksen.“



Mit diesem Eis besiegelte GastRo-Projektleiterin Annett Liskewitsch die erstmalige Zusammenarbeit mit Wolfgang Brasch, Chef der wohl kleinsten Eismanufaktur der Welt.

Kleinste Eisfabrik der Welt

Rostock – Aus der Vorliebe für Süßes wird eine Passion für Eis. Als Wolfgang Brasch in den 1990ern ein außergewöhnliches Herstellungsverfahren für Eis entdeckt, bei dem sich jeder sein ganz persönliches Lieblingseis kreieren kann, ist die Idee zur EIS-Zau-

berei® geboren. Es dauerte weitere 5 Jahre bis Brasch die Eis-Zauberei® als „die wohl kleinste Eisfabrik der Welt®“ als Geschäftskonzept in Rheinsberg gründete. Jetzt ist er erstmals auch in Rostock auf der GastRo dabei.

Schaufenster für unser schönes Land



Oberbürgermeister Roland Methling

Liebe Besucherinnen und Besucher der GastRo, sehr geehrte Damen und Herren, nur ein paar Bratwürste auf einen Holzkohlegrill zu legen, dürfte heutzutage die geschmacksverwöhnten Gaumen zahlungskräftiger Kundschaft allein wohl kaum zufrieden stellen. Wobei dennoch auch Bratwürste ganz sicher eine wichtige Rolle beim Themen-Spezial „Grillen 2.0“ der 26. GastRo spielen werden!

Über 250 Produzenten, Lieferanten, Ausstatter und Einzelhändler präsentieren sich vor rund 13.000 potentiellen Kundinnen und Kunden und sorgen für ein abwechslungsreiches Programm. So stellt die GastRo als Fach- und Erlebnis-ausstellung seit nunmehr einem Viertel Jahrhundert eine wichtige Plattform für Informationen und Kontakte dar und unterstreicht so auch eindrucksvoll den Anspruch Mecklenburg-Vorpommerns als Urlaubsland Nr. 1 in Deutschland. Auch in diesem Jahr ermöglicht die GastRo kompakte Informationen über die neusten Trends der Branche und innovative Produkte aus den Bereichen der Küchentechnik, Ausstattung und Design. Seminare und Vorträge runden das anspruchsvolle Programm ab, das gerade auch beim Fachpublikum großen Anklang findet.

Nach einem Besuch auf der GastRo bietet die Hansestadt Rostock zahlreiche Sehenswürdigkeiten und kulinarische Spezialitäten, die es zu entdecken lohnt. Als Motor des Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern kann Rostock auf vielfältige Angebote im Städte- und Erholungstourismus, für Tagungen und Kongresse, aber auch auf den Gebieten des Gesundheits- und Familientourismus und der Kreuzschiffahrt verweisen.

Allen Besucherinnen und Besuchern, aber auch den Ausstellern und Organisatoren wünsche ich informative und erlebnisreiche Tage und viel Erfolg auf der GastRo!

Ihr Roland Methling Oberbürgermeister der Hansestadt Rostock

Einzigartiges veganes Getränke-Konzept

vegalino hält Einzug auf der GastRo.

Rostock – Die neue Getränke-Marke vegalino ist 100 Prozent vegan – von den Zutaten bis zu den Verpackungen. Auf der GastRo präsentiert sich der Newcomer den Fachbesuchern aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Es gibt in vielen Bereichen eine steigende Nachfrage nach veganen und vegetarischen Produkten. In Deutschland leben 1 Mio. Veganer, 7,8 Mio. Vegetarier und 40 Millionen Flexitarier. Flexitarier sind Menschen, die sich für eine bewusste Lebensweise interessieren und wissen wollen, unter welchen Bedingungen Produkte hergestellt werden.

Als erster Getränkefachgroßhändler und innovativer Sortimentensanbieter hat das Unternehmen Getränke-land den Mega-Trend „vegan“ bereits in seine 130 Getränke-land-Filialen nach Norddeutschland gebracht. Logistik-Partner für die Belieferung der Region ist das Unternehmen KaDiSe.

Das V-Label des Vegetarierbundes Deutschland bestätigt zum Beispiel die vegane Qualität der vegalino Teegetränke. Die vegalino Teegetränke enthalten Fruchtsaftanteile ohne den Einsatz von Gelatine. Sogar der Leim der Etiketten ist vegan. Der direkt aufgebrihte vegalino Tee mit natürlichen Aromen ist



Vegalino ist der neue vegane Trenddrink.

in der 500 ml - Flasche in den Geschmacksrichtungen Schwarztee Pfirsich, Weißtee Cranberry, Grüntee Zitrone, Grüntee Mango-Passionfrucht und Rooibos Erdbeere-Himbeere erhältlich.

Gemeinsam mit PETA Deutschland e.V., Schwesterorganisation von PETA USA, der mit über drei Millionen Unterstützern weltweit größten Tierrechtsorganisation, wurde zudem der bio-zertifizierte vegalino Energy Drink entwickelt. Er besteht aus natürlichem Koffein aus biologischen Anbau und der Süße aus Trauben. Ohne Taurin, ohne künstliche Aromen, ohne Phosphorsäure, ohne Zuckerzusatz.

Vom Kartoffelbrötchen zum Brotkorbmix

DEH präsentiert die Backtrends für die Gastronomie. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Rostock - Die Firma D. Entrup-Haselbach bietet als Premium-Vollsortimenter über 600 Backwaren an, die durch ihre handwerkliche Qualität und eine schnelle Logistik überzeugen. Das Familienunternehmen in zwei Generationen lässt auf modernsten Anlagen in Europa innovative und ausgezeichnete Backwaren herstellen und vertreibt diese erfolgreich seit mehr als dreißig Jahren national und international.

Das Erfolgsrezept des Ideenbäckers sind innovative und vielfach ausgezeichnete Tiefkühlbackwaren und eine stetige Verfügbarkeit durch einen nationalen 24-Stunden-Lieferservice.

Ergänzt wird das umfangreiche und abwechslungsreiche Backwaren-Angebot durch eine individuelle Kundenberatung, ein passgenaues Non-Food-Sortiment und professionelle Werbeunterstützung. Ein Angebot, das beeindruckt.

Das sind die Backtrends für die Gastronomie: Rustikale Kartoffelbrötchen in Groß und Klein

Die 110 g schweren, handwerklichen Potato-Brötchen werden in den Sorten Hell, Dunkel oder mit Dinkel angeboten. Ideal fürs Buffet, auch als Mini-Mix-Karton (je 55 g) erhältlich. Der kräftige Natursauerteig und die Kartoffelflocken verleihen den urigen Spezialbrötchen ihr besonderes Aroma.

Frühstücks-Klassiker

Die halbgebackenen Kaiser-/Schnittbrötchen, sowie das vorgegarte Buttercroissant dürfen auf keinem Frühstücksbuffet fehlen. Durch den hohen Convenience-Grad und die permanente Verfügbarkeit stehen Ihnen jederzeit knackige Frühstücksbrötchen und splittige Croissants für den perfekten Start in den Tag zur Verfügung.

Kleine Gebäcke mit ganz großer Vielfalt

Süßen und saftigen Mini-Gebäcken kann niemand widerstehen. Ob fertig gebackene Mini-Donuts oder vorgegarte, lockere Mini-Plunder – Die ideale Ergänzung zu Ihrem Buffet, für Meetings oder auf Partys. Der praktische Mini-Mix-Karton oder Donuts mit heller sowie dunkler Glasur bieten ein breites Spektrum an süßen Snacks.

Brotkorb-Mix

Die halbgebackenen 400 g schweren Gourmetbrote (Roggen, Kürbiskern, Sonnenblumenkerne und Sechskorn) treffen jeden Geschmack. Die hochwertigen Backwaren stehen jederzeit, schnell und einfach zur Verfügung – Für den gemischten Brotkorb oder als idealer Belegartikel für Buffet, Party und Catering.

www.entrup-haselbach.de

Interessante Seminare und Vorträge



Montag, 9. November

09:00 - 12:00 Uhr
Seminar: Weiterbildungsunterstützung durch den Arbeitgeber, Rechtsanwälte Sattler & Kollegen, Seminarraum Messehalle
09:00 - 13:00 Uhr
Workshop für Einsteiger: Erfolgreiches Social Media Marketing für Hotellerie & Gastronomie. Facebook, YouTube & Instagram – drei Plattformen, die Ihnen deutlich mehr Gäste bringen. DEHOGA MV e.V. / Mandarin Medien, Rotunde, Saal Rostock
09:30 - 12:00 Uhr
6. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung in MV zum Thema „Qualität in aller Munde“, DGE e.V. / Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV,

Rotunde, Saal Wismar
10:00 - 12:00 Uhr
Vortrag: Elektronische Kassensysteme im Visier der Betriebsprüfung sowie Impulsvortrag „Sauna-Besteuerung“, Commercial Treuhand GmbH, Rotunde, Saal Demmin
10:00 - 17:00 Uhr
Seminar: Verkaufsförderung und professionelles Up-Selling, DEHOGA MV e.V. / Birte Nagel, Rotunde, Saal Greifswald
10:00 - 18:00 Uhr
Seminar: Spitzenleistung mit Spitzenreitern. Erfolgreich im Unternehmen trotz Fachkräftemangel, DEHOGA MV e.V. / Moritz Hotel Consulting, Rotunde, Saal Stralsund
13:00 - 16:00 Uhr
Regionalleiterkonferenz DEHOGA MV, Rotunde, Saal Demmin
13:30 - 16:30 Uhr
Forum Kitaverpflegung, DGE e.V. / Vernetzungsstelle Schulverpflegung MV,

Rotunde, Saal Rostock
13:30 - 16:30 Uhr
Forum Schulverpflegung, DGE e.V. / Vernetzungsstelle Schulverpflegung MV, Rotunde, Saal Wismar
14:00 - 18:00 Uhr
6. Techniktag der Innung für Kälte- und Klimatechnik MV, Seminarraum Messehalle.

Dienstag, 10. November

08:30 - 16:00 Uhr
Seminar: Anerkannter Berater für Deutschen Wein, Deutsches Weininstitut GmbH, Rotunde, Saal Greifswald / Demmin
09:00 - 12:00 Uhr
Seminar: Der silsichere Service – mit Etikette zum Erfolg, DEHOGA MV e.V. / Birte Nagel, Rotunde, Saal Stralsund
10:00 - 13:00 Uhr
Delegiertenversammlung, DEHOGA MV e.V. Rotunde, Saal Rostock

11:00 - 12:00 Uhr
Vortrag: Cybercrime – Sicherheit im Internet, LKA MV, Rotunde, Saal Anklam
13:00 - 14:00 Uhr
Pressekonferenz zum Branchentag, DEHOGA MV e.V. Rotunde, Saal Stralsund
13:00 - 17:30 Uhr
Seminar: Kaffee, Tee & Kakao – inklusive Verkostung, J. J. Darboven GmbH & Co. KG Rotunde, Saal Anklam
14:00 - 17:00 Uhr
Branchentag des Gastgewerbes in MV unter dem Motto „Schreibtisch oder Tresen? Bürokratie am Zapfhahn“, DEHOGA MV e.V. Rotunde, Saal Rostock / Wismar
15:00 - 16:00 Uhr
Vortrag: Die Kasse 2015, ETL, DEHOGA Steuerberatungsgesellschaft AG Rotunde, Saal Stralsund.

Mittwoch, 11. November

08:30 - 12:00 Uhr

Seminar: Anerkannter Berater für Deutschen Wein, Deutsches Weininstitut GmbH Rotunde, Saal Greifswald / Demmin
09:00 - 16:00 Uhr
Hygieneschulung für Fleischer und Bäcker, Kreishandwerkerschaft Rostock-Bad Doberan, Seminarraum Messehalle
09:30 - 13:00 Uhr
Seminar zur Einführung und Umsetzung der DEHOGA-Leitlinien für Hygiene, DEHOGA MV e.V. Rotunde, Saal Rostock
10:00 - 11:00 Uhr
Vortrag: Aktuelles zum Thema Falschgeld, Deutsche Bundesbank Rotunde, Raum Wismar
10:00 - 13:00 Uhr
Service-Q-Tag, DEHOGA MV e.V. / Service Qualität Deutschland Rotunde, Saal Stralsund
10:00 - 14:00 Uhr
Seminar: Trendfood und Ernährungsformen, DEHOGA MV e.V. /

Birte Nagel Rotunde, Saal Anklam
13:00 - 14:00 Uhr
Vortrag: Moderne Unternehmensfinanzierung - Crowdfunding vs. Bankkredit oder beides?, HSP HOGA Wismar Rotunde, Raum Wismar
13:00 - 18:00 Uhr
Seminar: Marketing als wichtiges Führungsinstrumentarium, DEHOGA MV e.V. / Invent Solution Rotunde, Saal Greifswald / Demmin
13:30 - 14:30 Uhr
Impulsvortrag: MIF-Regulierung: Wegbereiter für die Kreditkartenzahlung; Inegnic Payment Services GmbH Rotunde, Raum Stralsund
14:00 - 18:00 Uhr
Allergenmanagement: Grundlagen, gesetzliche Vorgaben & Umsetzung; DEHOGA MV e.V. Rotunde, Saal Rostock.

(Änderungen vorbehalten)