

INTERNORGA

Fachakademie informiert sich über neueste Trends im Bereich Hotellerie und Gastronomie

Am 20. März besuchte die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement die INTERNORGA auf dem Hamburger Messegelände, die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Bei mehr als 1.200 Ausstellern aus dem In- und Ausland informierten sich die Schülerinnen und Schüler über Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den Außer-Haus-Markt.

Besonders interessant war die Newcomers´ Area, auf der Neueinsteiger ihre innovativen Produkte, neue Konzepte und individuelle Lösungen für alle Bereiche der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung präsentierten.

Der Vortrag der Trendforscherin Karin Tischer von food & more begeisterte die Schülerinnen und Schüler besonders. Nach dem Vortrag war klar: An der veganen Küche kommt heute keine Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung mehr vorbei. Auch weitere interessante Trends wie Eatertainment, Food Paring, Street Food oder In -vitro –Lebensmittel, die sich international schon etabliert haben, wurden erläutert.

Alles in allem ein anstrengender aber hoch interessanter Messetag mit einer Fülle von Informationen, die für den Einstieg ins Berufsleben hervorragend genutzt werden können.