



## 20 Jahre FOODSpecial und HOGA – ein Jubiläum der perfekten Synergie

1999 nahm die Großhandelsgruppe Service-Bund mit viel Engagement und Risikobereitschaft ihre allererste **FOODSpecial-Messe** mit einer eigenen Halle während der HOGA in Nürnberg in Angriff.

Johannes Fuchs, Geschäftsführer der Trias Food Einkaufs- und Vertriebsgesellschaft mbH – ein regionaler Zusammenschluss von fünf Service-Bund-Gesellschaftern – hatte die Idee, eine eigene Service-Bund Messe zu gestalten, die sich ausschließlich auf den Food-Bereich konzentriert.

Mit diesem außergewöhnlichen Messe-Konzept konnte Johannes Fuchs nicht nur die Gesellschafter, sondern auch die Lieferanten des Service-Bundes überzeugen. Auch bei den Verantwortlichen der HOGA-Messe in Nürnberg stieß er damit auf offene Ohren.

Kaum öffneten sich die Türen, ließ der Erfolg nicht lange auf sich warten. Die **FOODSpecial** mit ihrer geballten FOOD-Kompetenz war die perfekte Synergie zur HOGA und von der ersten Stunde an ein Volltreffer. Rückblickend lässt sich dieser enorme Erfolg auch an den ständig steigenden Besucherzahlen messen.

Dabei war von Anfang an die Schauküche in Nürnberg ein vielbesuchter Anziehungspunkt für die Messe-Besucher. Erfolgreiche und bekannte Star- und Sterne-Köche zeigen über beide Messe-Tage hinweg unterschiedliche Trends und Konzepte für anspruchsvolle Gäste der Gastronomie.

Die Besucher der **FOODSpecial** sind zumeist eingeladene Kunden der Service-Bund-Gesellschafter im regionalen Umkreis, aber auch Neukunden und Besucher der HOGA können sich in einer Halle bei über 100 Ausstellern der Lebensmittelindustrie über die neuesten Trends informieren, Produkte verkosten und sich Anregungen und Ideen für ihr eigenes Business holen.

„Erfolg lässt sich mehr als verdoppeln“ dieses Motto hat sich über zwei Jahrzehnte in Nürnberg hervorragend bewährt.

**FOODSpecial** und **HOGA** – eine langjährige und erfolgreiche Partnerschaft mit weiterhin großem Wachstumspotenzial.

Die **FOODSpecial** 2019 findet am 13. und 14. Januar, parallel zur Gastgebermesse HOGA Nürnberg statt.

# Schauküche: Fachvorträge & Referenten

## Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)

### Sonntag, 13. Januar 2019

**11:00 - 12:30 Rodeo und Burger Craft – Fleischgenuss pur**  
**Lucki Maurer**, TV-Koch/Fleisch-Papst und Wagyu-Züchter zeigt, wie man verantwortungsvoll mit hervorragenden Fleischqualitäten umgeht und wie er diese in kreative Gerichte umsetzt.



**12:30 - 13:30 Sourcer – Heißgetränke**  
**Exzellenter Geschmack für die kleine Auszeit**  
**Sarah Schweizer und Lutz Werner** zaubern vollendete Genuss-Momente mit hochwertigen Kaffee-, Tee und Kakao-Spezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau.

**13:30 - 14:45 Mermaid Seafood – Frischfisch direkt**  
**Xiao Wang**, prominenter Teppanyaki-Meister bereitet köstlich-leichte Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte auf dem Teppanyaki-Grill zu. Zusammen mit **Sven-Uwe Kempe** erklärt er gleichzeitig das direkt.frisch-Konzept.

**14:45 - 16:00 Servisa POS – Start in die digitale Welt der Gastronomie**  
 Digital bestellen, kalkulieren, Gerichte kreieren und vieles mehr. Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie viele neue Chancen, bessere Arbeits-Prozesse und einfachere Kommunikation. Das WIE und WOMIT präsentiert anschaulich und leicht verständlich **Jörn Blöß**.

**16:00 - 17:00 Salva D'Or – Pasta und mediterrane Spezialitäten**  
**Katja Hack**, TV-Köchin und Chef de Cuisine im Gasthaus Hack, kreiert mit Leidenschaft phantasievolle und kreative Geschmackserlebnisse mit Pasta und mediterranen Köstlichkeiten.

# Schauküche: Fachvorträge & Referenten

## Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)

### Montag, 14. Januar 2019

**11:00 - 12:30 Mermaid Seafood – Frischfisch direkt**  
**Xiao Wang**, prominenter Teppanyaki-Meister bereitet köstlich-leichte Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte auf dem Teppanyaki-Grill zu. Zusammen mit **Sven-Uwe Kempe** erklärt er gleichzeitig das direkt.frisch-Konzept.

**12:30 - 13:45 Rodeo und Burger Craft – Fleischgenuss pur**  
**Lucki Maurer**, TV-Koch/Fleisch-Papst und Wagyu-Züchter zeigt, wie man verantwortungsvoll mit hervorragenden Fleischqualitäten umgeht und wie er diese in kreative Gerichte umsetzt.

**13:45 - 15:00 Servisa POS – Start in die digitale Welt der Gastronomie**  
 Digital bestellen, kalkulieren, Gerichte kreieren und vieles mehr. Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie viele neue Chancen, bessere Arbeits-Prozesse und einfachere Kommunikation. Das WIE und WOMIT präsentiert anschaulich und leicht verständlich **Jörn Blöß**.

**15:00 - 16:00 Sourcer – Heißgetränke**  
**Exzellenter Geschmack für die kleine Auszeit**  
**Sarah Schweizer und Lutz Werner** zaubern vollendete Genuss-Momente mit hochwertigen Kaffee-, Tee und Kakao-Spezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau.

**16:00 - 17:00 Salva D'Or – Pasta und mediterrane Spezialitäten**  
**Katja Hack**, TV-Köchin und Chef de Cuisine im Gasthaus Hack, kreiert mit Leidenschaft phantasievolle und kreative Geschmackserlebnisse mit Pasta und mediterranen Köstlichkeiten.

