

**An die Redaktion**

## **DIE überregionale Netzwerkplattform für Hoteliers und Gastronomen**

„Gastro\_Tek“ feiert am 21. und 22. Januar 2019 ihr 10-jähriges Jubiläum im Messe- und Kongresszentrum Kalker

Kaum ist die **Gastro\_Tek 2018** vorüber, steht schon die **Messe 2019** bereits in den Startlöchern. Hoteliers, Gastronomen, Café-Inhaber, Betreiber von Imbissstuben, Partyservice-Agenturen, Gaststätten wie auch Diskotheken und all jene, die der **Hotellerie- und Gastronomiebranche** angehören, dürfen sich am **Montag, den 21. und Dienstag, den 22. Januar 2019** auf eine ganz besondere Ausgabe der beliebten Fachmesse freuen. Bereits seit 10 Jahren hat sich diese im Messe- und Kongresszentrum Kalker etabliert - Grund genug, dies gebührend mit allen Ausstellern und Besuchern zu feiern!

Die grenzüberschreitende **Fachmesse Gastro\_Tek 2019** unterrichtet bis ins kleinste Detail über Produkte, Dienstleistungen, Trends und Innovationen und hält zudem für **JEDEN der Hotellerie- und Gastronomiebranche** maßgeschneiderte Lösungen parat. Die Themen der Messe gestalten sich auch dieses Mal äußerst vielseitig. Kücheneinrichtungen, Hotelausstattungen, Kassensysteme und Speisen & Getränke finden sicherlich ebenso großen Zuspruch wie Kühltechnik, Koch- und Gartechnik sowie Veranstaltungsequipment für jedes Event. Die Gastro\_Tek hat sich mittlerweile zur überregionalen Netzwerkplattform entwickelt. Man/Frau kennt sich häufig vom Vorjahr - ein Fakt, der Erfahrungsaustausch und Geschäftsanbahnungen erheblich vereinfacht und Synergiebildung fördert - und das sowohl auf Aussteller- als auch auf Besucherebene. Nicht selten wurden hier bereits langjährige, zuverlässige Partner gefunden und Kooperationen gefestigt.

Natürlich wartet auch bei der Jubiläumsausgabe erneut ein interessantes Programm auf alle Fachbesucher:

So freuen sich die Organisatoren der Gastro\_Tek z.B. über die Zusammenarbeit mit der Firma SMEG Deutschland GmbH aus München, die am Montag, den 21. Januar eine **Lebensmittelhygiene-Schulung nach §4 LMHV und IFSG Folgebelehrung** anbietet. Dieses Seminar richtet sich an alle Mitarbeiter in Betrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen und **ist für alle Interessenten aus der Branche kostenfrei**. Mit dem Besuch dieser Schulung erfüllen Unternehmer und ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittel- und Hygieneverordnung und können die geforderten Fachkenntnisse nachweisen. **Ein Teilnehmerzertifikat wird ausgestellt.**

Auch wieder dabei: die beliebte **Live-Kochshow!** Wie in jedem Jahr werden hier ausgesuchte Gerichte vorgestellt sowie Kostproben angeboten. Nach einer besonders erfolgreichen Premiere nimmt dieses Mal auch wieder Angela Janßen, Küchenmeisterin der Wunderland Kalker Freizeitpark GmbH, teil. Sie präsentiert an beiden Tagen Gerichte aus dem Kochbuch ihres Lehrmeisters und Mentors Robert Hülsmann. Hierbei handelt es sich um Gerichte, die mit viel Herzblut kreiert wurden.

Vom Angebot der Gastro\_Tek überzeugen dürfen sich **alle registrierten Fachbesucher** - sie erhalten freien Zugang zur Messe. Tickets und weitere Informationen gibt es unter <https://gastro-tek.eu/>.

**Öffnungszeiten „Gastro\_Tek 2019“:**

Montag, 21. Januar 2019 von 10:00 Uhr - 18:00 Uhr

Dienstag, 22. Januar 2019 von 10:00 Uhr - 18:00 Uhr

**Ort:**

Messe- und Kongresszentrum Kalkar (HanseHalle Kalkar)

-auf dem Gebiet des Wunderland Kalkar-

Griether Str. 110-120

47546 Kalkar

**Kontaktdaten:**

Carmen Sechtig

Projektmanagerin

[carmen.sechtig@messekkalkar.de](mailto:carmen.sechtig@messekkalkar.de)

Tel. +49 (0) 2824/ 910 264

[www.messekkalkar.de](http://www.messekkalkar.de)