

An die Redaktion

## **Die Hotellerie- und Gastronomiemesse „Gastro\_Tek“ begeht ihr 10. Jubiläum - Feiern Sie mit!**

Das Messe- und Kongresszentrum Kalkar öffnet am 21. und 22. Januar 2019 wieder seine Tore für alle Fachbesucher der Branche

Schon lange ist die beliebte **Hotellerie- und Gastronomiefachmesse „Gastro\_Tek“** nicht mehr nur Hotspot für Profis vom Niederrhein. Ganz im Gegenteil - hier treffen Hoteliers, Gastronomen, Café-Inhaber, Betreiber von Imbissstuben, Partyservice-Agenturen, Gaststätten- wie auch Diskothekenbesitzer der gesamten Region aufeinander, um sich über Trends der Branche zu informieren. Im exklusiven Ambiente des Messe- und Kongresszentrums Kalkar haben sowohl Aussteller als auch Besucher die Gelegenheit, locker ins Gespräch zu kommen, aber auch ins Detail zu gehen... denn genau diese individuellen „I-Tüpfelchen“ sind es, mit denen die Profis bei ihren Kunden punkten wollen. Wer seinem Unternehmen den persönlichen Stempel aufdrücken möchte, findet geeignete Ansprechpartner auf der „Gastro\_Tek“!

**Am Montag, den 21. und Dienstag, den 22. Januar 2019 lädt die „Gastro\_Tek“ erneut alle Fachleute ins Messe- und Kongresszentrum Kalkar ein. Die Hotellerie- und Gastronomiebranche darf sich mit der 10. Ausgabe der Fachmesse auf ein ganz besonderes Jubiläum freuen.** Neben Produkten und Dienstleistungen wird natürlich auch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm geboten:

**Deutsche und niederländische Auszubildende werden im Rahmen eines Wettbewerbs ihr Können unter Beweis stellen.** Hierbei arbeiten angehende Hotel- und Restaurantfachleute sowie Köche und Bäcker Hand in Hand in gemischten Teams zusammen. Organisiert wird der Wettbewerb durch die Ler(n)ende Euregio. Den Warenkorb stellen der Handelshof Bocholt sowie Hanos NL zur Verfügung.

Auch werden am Montag, den 21. und Dienstag, den 22. Januar unter anderem **kostenfreie Lebensmittelhygiene-Schulungen** der Firma SMEG Deutschland GmbH aus München (auf Deutsch) sowie der Firma Dr. Becher aus Seelze (für alle niederländischen Gäste) präsentiert. **Die Anmeldung hierzu ist noch möglich ([www.gastro-tek.eu](http://www.gastro-tek.eu)).** Das 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.**

**Zum Special im Speakers Corner lädt die Elis Holding GmbH** mit einer Präsentation von Berufskleidung. Von der Hose bis zur Schürze wird alles geboten, was das moderne Personal benötigt.

**Diverse Fachvorträge** tauchen tief in bestimmte Themenbereiche ein:

**Falco Zanini:**

- Arbeitsschutz leicht gemacht - Grundlagen für Gastronomie und Hotellerie
- Festsaal und Bürgerhaus als Versammlungsstätte - Rechtliche Grundlagen Sonderbauverordnung

**Rainer Kratzmann („Artgerechte Haltung“):**

- Wie **Sie** Mitarbeiter gewinnen und halten...  
Gutes Personal zu finden und zu halten stellt je nach Region die Hälfte der Betriebe vor große Probleme. Lösungen müssen her!
- Wann ist ein Arbeitgeber ein „attraktiver Arbeitgeber“? Von der Kunst Fachkräfte nicht nur zu finden, sondern auch an sich zu binden.

**Heide Köhler (Impuls-Vortrag):**

- Betriebsnachfolge effektiv planen
- Wie gehen **Sie** vor und was ist alles zu beachten?
- Wer kann **Sie** unterstützen?
- Gibt es finanzielle Hilfen?

Dabei werden sowohl die besonderen Aspekte der familieninternen Nachfolge als auch die einer externen Lösung berücksichtigt.

**Bart Pieters:**

- Digitale Kommunikation mit Gästen...  
Warum es an der Zeit ist, in die digitale Welt der Gästekommunikation einzusteigen

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

**Kontakt Daten:**

Carmen Sechtig  
Projektmanagerin  
carmen.sechtig@messe-kalkar.de  
Tel. +49 (0) 2824/ 910 264  
  
[www.messekalkar.de](http://www.messekalkar.de)