



## IdeenKüche auf der hogatec: Erfolgsrezepte für die Gastro-Zukunft

Posted von [admin](#) on 03.9.10 • Kategorisiert als [\\*nomyblog](#)



Auch in diesem Jahr bietet die IdeenKüche® in Halle 10 / Stand F60 auf der [hogatec](#) in Düsseldorf wieder jede Menge Ideen, Konzepte und Erfolgsrezepte zu aktuellen Themen der Gastro-Branche.

Ein gutes Dutzend Hersteller von Küchentechnik bis Gastronomiebedarf präsentieren in der IdeenKüche® Erfolgsrezepte für die Zukunft der Gastronomie. Fester Bestandteil der IdeenKüche® ist auch in diesem Jahr wieder die Branchen-Gala „Tanz am Herd“.

### Auf Praxistauglichkeit getestet

Auf über 800 qm Messestand wird in einer Art „gläsernem Restaurant“ mit

Showküche, Spülcenter und einer großen Bar anhand neuer Arbeitsmethoden und Techniken live demonstriert, dass moderne Technik, clevere Logistik und kleine Küchen kein Widerspruch sind. In einer markenübergreifenden Präsentation zeigt die IdeenKüche® ohne Fachchinesisch und Marketingkauderwelsch live, wie die vorgestellten Produkte eingebettet in den Gesamtprozess am besten funktionieren. Interessierte Messebesucher können wertvolle Anregungen für die eigene Arbeit mitnehmen und sich über die neuesten Trends der Branche informieren. „Die Branche steht heute vor ganz neuen Herausforderungen wie steigende Energiekosten, Fachkräftemangel und immer kleinere Küchen. In unserem gläsernem Restaurant können die Messebesucher sich live und in Farbe davon überzeugen, wie man sich diesen Herausforderungen stellt. Hier geht's ums An- und Abbeißen, die Augen staunend aufreißen und den eigenen Laden noch besser schmeißen“, so **Stefan Cammann**, Erfinder der IdeenKüche®.

### Profi-Tipps und Abendprogramm

Abgerundet wird das Programm, durch das Cammann und Moderator **Ralf Kühler** (RTL/VOX) führen, durch Barakrobatik rund um Latte Macchiato & Co, selbstgemachte Convenience oder Sterne-Küche auf kleinstem Raum. Durch die Kooperation mit der **Marcellino's Academy** steht neben dem Unternehmer auch der zahlende Gast im Mittelpunkt der IdeenKüche®. So präsentieren **Tosin A. David** und ihr Team Auszüge aus der großen Marcellino's Academy Städte-Tour „Service als Umsatzturbo“. Dabei zeigen sie, wie auch aus Aushilfskräften echte Verkaufsprofis werden, und geben den Messebesuchern gleich einen Vorgeschmack auf das Trainings- und Schulungsportfolio der IdeenKüche®ConceptAkademie und den anstehenden Infotainment-Workshop IdeenTage® am 12. Oktober 2010 in Düsseldorf.

Bereits zum achten Mal und als fester Bestandteil der IdeenKüche® findet die wohl größte Branchengala „Tanz am Herd“ am 13. September auf dem Messestand statt. Unter dem Motto „Ein ganzer Abend für eine Branche“ wird an diesem Abend kulinarisch in der Champions League gespielt. Schon vier Wochen vor offiziellem Verkaufsstart des neuen Marcellino's Restaurant-Report Düsseldorf 2011 verrät Gastro-Guru **Marcellino Hudalla**: Wer ist Top – wer ist Flop in der Landeshauptstadt.

Tanz am Herd: Einlass um 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr auf dem Stand der IdeenKüche® in Halle 10 / Stand F60. Karten erhalten Sie bei allen Partnern der IdeenKüche® oder unter [www.ideen-kueche.com](http://www.ideen-kueche.com)



Tagged as: [düsseldorf](#), [event](#), [fortbildung](#), [Gastronomie](#), [ideenkueche](#), [innovation](#), [messe](#)

### Hinterlasse eine Nachricht

»