

Tiefkühlkost in Großküchen immer wichtiger

Großverbraucher-Messe „Food Sensation“



Ole Plogstedt, bekannt als TV-Koch, kochte für die Messe-Besucher. RN-Foto Bock/newspic.de

Zum zweiten Mal nach 2010 lud die EGV Gruppe aus Unna, die Großverbraucher mit Lebensmitteln versorgt, zur Lebensmittel-Fachmesse „Food Sensation“ für Großverbraucher in die Westfalenhalle 4 und 7 ein.

Abgesandte von Großküchen, etwa in Kliniken, Altenheimen und Betriebskantinen, holten sich hier neue Anregungen, die sie ihren Patienten und Gästen künftig auftragen. Der wichtigste Trend: qualitativ hochwertige Tiefkühlkost. Gemüse, Fleisch, Fisch, komplette Menüs oder Kuchen – tiefgekühlte Produkte spielten in Großküchen eine immer wichtigere Rolle, so EGV-Chef Christian Heumann.

142 Aussteller präsentierten sich, für Unterhaltung sorgte u.a. TV-Koch Ole Plogstedt. mich