

# Genuss und Kreativität

**Küche, Kochtechniken, Kalkulation: geballtes Expertenwissen auf der Showbühne der Omega Sorg „Faszination Food 2023“.**

Auf der Showbühne der Genuss- und Technik-Fachmesse „Faszination Food 2023“ des Fachgroßhändlers Omega Sorg sorgen Sternekoch Boris Rommel, Marketingexperte und Coach Prof. Dr. Torsten Olderog sowie Fachbuchautor und Dozent Björn Grimm für Inspiration.

Boris Rommel ist Küchenchef im Gourmet-Restaurant Le Cerf im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe. Der Sternekoch wird auf der „Faszination Food 2023“ seine kreativen Kochtechniken und innovativen Rezepte präsentieren. Dazu gehören beispielsweise außergewöhnliche Kreationen mit Rodeo Rind, Lamm und Mermaid Seafood.

Branchenkenner und Coach Prof. Dr. Torsten Olderog zeigt in seinen Seminaren und auf der Omega Sorg-Showbühne, welche Herausforderungen es in der Gastro-Branche künftig zu meistern gilt und wie Küchen-Teams optimal zu coachen sind, damit Abläufe effizient und dennoch flexibel bleiben.

Fachbuchautor und Dozent Björn Grimm ist Gastro-Experte und Berater für die Individualgastronomie und Hotellerie. Gemeinsam mit Kunden erarbeitet er praxistaugliche sowie markt- und gewinnorientierte Lösungen mit praktisch bewährten, intelligenten Ansätzen. Seine Seminarthemen beleuchten leicht verständlich die alltäglichen Aufgaben und Fragestellungen in der Küche sowie die Trends der Zukunft.

Für die kleinen Gäste bietet Omega Sorg am Messe-Sonntag wieder ein Kinderprogramm an. Das erfahrene Team von Betreuerinnen und Betreuern sorgt dafür, dass die Kinder sich wohlfühlen und sich bei verschiedenen Aktivitäten und Spielen vergnügen können, ohne, dass sich die Fachbesucher während des Messebesuchs Sorgen machen müssen, verspricht Omega Sorg.

Das erfahrene Küchenteam der Gourmet Compagnie verwöhnt die Messebesucher an beiden Tagen mit einer vielfältigen Auswahl an Speisen und Getränken.

## Sonntag, 17. September 2023

**11:00 - 11:30 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Rodeo Lammrücken mit Olivenkruste, Lammjus, Rataouille und gerösteten Artischocken Salva D'Or

**11:30 - 11:45 Uhr** Kurzinfo über Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und den Nutzen von Mehrweg-Systemen

**11:45 - 12:15 Uhr** Björn Grimm: Gastronomie 2028 – Trends & Impulse

**12:30 - 13:00 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Tagliatelle Pesto Genovese Salva D'Or mit King Prawns



1



2



3

**1** Boris Rommel ist Küchenchef im Gourmet-Restaurant Le Cerf im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe. **2** Branchenkenner und Coach Prof. Dr. Torsten Olderog zeigt in seinen Seminaren, welche Herausforderungen es in der Gastro-Branche zu meistern gilt. **3** Fachbuchautor und Dozent Björn Grimm ist Gastro-Experte und Berater für Gastronomie und Hotellerie. Fotos: Omega Sorg

Mermaid und Grana Padano Salva D'Or

**13:15 - 13:45 Uhr** Prof. Dr. Torsten Olderog: Preisfindung 2023 – mehr als ein Zahlenspiel

**14:00 - 14:30 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Rodeo Lammrücken mit Olivenkruste, Lammjus, Rataouille und gerösteten Artischocken Salva D'Or

**14:30 - 14:45 Uhr** Kurzinfo über Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und den Nutzen von Mehrweg-Systemen

**14:45 - 15:15 Uhr** Prof. Dr. Torsten Olderog und Björn Grimm: Köche kochen nur noch das, was wichtig ist –

High Convenience für Profis.

**15:30 - 16:00 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Tagliatelle Pesto Genovese Salva D'Or mit King Prawns Mermaid und Grana Padano Salva D'Or

**16:15 - 16:45 Uhr** Prof. Dr. Olderog und Björn Grimm: Wie mache ich Gastronomie für Mitarbeiter und Gäste attraktiv?

## Montag, 18. September 2023

**11:00 - 11:30 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Rodeo Lammrücken mit Olivenkruste, Lammjus, Rataouille und gerösteten Artischocken Salva D'Or

**11:30 - 11:45 Uhr** Kurzinfo über Mög-

lichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und den Nutzen von Mehrweg-Systemen

**11:45 - 12:15 Uhr** Björn Grimm: Gastronomie 2028 –Trends & Impulse

**12:30 - 13:00 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Tagliatelle Pesto Genovese Salva D'Or mit King Prawns Mermaid und Grana Padano Salva D'Or

**13:15 - 13:45 Uhr** Prof. Dr. Torsten Olderog: Digitalisierung zwischen High Tech und High Touch.

**14:00 - 14:30 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Rodeo Lammrücken mit Olivenkruste, Lammjus, Rataouille und gerösteten Artischo-

cken Salva D'Or

**14:30 - 14:45 Uhr** Kurzinfo über Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und den Nutzen von Mehrweg-Systemen

**14:45 - 15:15 Uhr** Prof. Dr. Torsten Olderog und Björn Grimm: Köche kochen nur noch das, was wichtig ist – High Convenience für Profis.

**15:30 - 16:00 Uhr** Boris Rommel: Showkochen Tagliatelle Pesto Genovese Salva D'Or mit King Prawns Mermaid und Grana Padano Salva D'Or

**16:15 - 16:45 Uhr** Prof. Dr. Olderog: Preisfindung 2023 – mehr als ein Zahlenspiel. | afz 36/2023

ANZEIGE

PAP\*  
STAR

serving solutions

## Freiheit für die Burgerbox.

Stabil und clever! Unsere neuen Burgerboxen eröffnen dem Genuss ganz neue Freiheiten. Sie entfalten sich im Handumdrehen zu nützlichen Serviertellern und schonen dank recycelbarem Kraftkarton die Umwelt. Mehr zum Wertstoffkreislauf: [www.papstar.com/solutions/zero-waste](http://www.papstar.com/solutions/zero-waste)

papstar-shop.de