

ProVeg-Masterclasses auf der Internorga 2022

Das ProVeg Food Services-Team freut sich auf die Internorga 2022! Mit spannenden Power-Vorträgen und Gesprächsrunden zeigen wir den Besucher:innen der Messe das Beste aus Theorie und Praxis der pflanzlichen Küche. An unserem Stand gibt es außerdem pflanzliche Produkte zu verkosten. Was Sie sonst noch erwartet.

Power-Vorträge: kurz und bündig

In unseren Power-Vorträgen geben wir Einblicke in die praxiserprobten Lösungen und Erfolgsbeispiele aus verschiedenen Segmenten des Außer-Haus-Marktes:



- Am **30. April um 15 Uhr** gibt Stefanie Heutling, Senior Consultant bei ProVeg Food Services, praktische Tipps zur Umsetzung eines erfolgreichen pflanzlichen Angebots. „**7 Schritte zu mehr Pflanzen auf dem Speiseplan**“ gibt Ihnen einen Methodenkoffer an die Hand, der funktioniert – mit Best-Practice-Beispielen unserer Kunden.
- Am **01. Mai um 15 Uhr** begrüßt Sie Katleen Haefele, Head of Food Services & Events, mit einem spannenden Vortrag zu den Ergebnissen des aktuellen **Vegan-Rankings der Systemgastronomie**. Anhand ausgewählter Praxisbeispiele zeigt sie, wie sich die Branche positioniert hat.
- Am **02. Mai um 11 Uhr** lernen Sie im Power-Vortrag von Elizabeth Buchheim, Senior Specialist bei Food Services, wie Sie mit **ansprechender Benennung, einfacher Kennzeichnung und richtiger Platzierung** noch mehr Gäste von Ihrem klimafreundlichen und gesunden Angebot begeistern.

Gesprächsrunden: ein Thema, verschiedene Blickwinkel

Die Gesprächsrunden an unserem Stand nehmen einzelne Themen genauer unter die Lupe – zusammen mit Expert:innen und Branchenriesen:

- Am **30. April um 14 Uhr** begrüßen Sie Martin Hesse, Qualitätsmanager V-Label, und Zoltán Bakonyi, V-Label Vertrieb, zusammen mit Tim Lenke, Senior Manager Product Development &



Innovation bei Burger King, zu der Gesprächsrunde „**V-Label und Systemgastronomie**“. Sie bekommen Einblicke in die Erfahrungen von Burger King, Wege zur Zertifizierung Ihrer Speisen mit dem V-Label und wertvolle Tipps für eine erfolgreiche Vermarktung.

- Am **01. Mai um 14 Uhr** können Sie unseren Expert:innen die brennendsten Fragen zum Thema Fleischalternativen stellen. Zur Gesprächsrunde „**Pflanzliche Proteine: deftige Fleischalternativen und herzhafte Gemüsekreationen**“ laden Sie Debora Schweinsberg, ernährungswissenschaftliche Fachreferentin bei ProVeg Food Services, ProVeg-Schulungskoch Falk Millisterfer und Verena Wiederkehr, European Plant-Based Evolution Lead von Beyond Meat, ein. Das besondere Highlight: Eine Verkostung von Beyond-Meat-Produkten!
- Am **02. Mai um 14 Uhr** präsentieren wir Erfolgsbeispiel „Pflanzenkraft“, eine pflanzenbasierte Menülinie für Krankenhäuser. Wie können pflanzliche Ernährung und Innovationsgeist im Healthcare-Segment gelingen? Diese Frage beantworten Ihnen Robin Krielke, Produktentwickler bei Klüh Catering GmbH, und Govinda Thaler, CEO von Planet V. Katleen Haefele wird die Gesprächsrunde „**Pflanzenkraft für Krankenhäuser**“ moderieren.



Während der Veranstaltungen und auch zwischendurch können Sie an unserem Stand eine kleine Verschnaufpause machen, sich unsere Postergalerie anschauen und pflanzliche Leckereien verkosten. Wie jedes Jahr versorgen wir Sie mit köstlichen Backwaren und Kaffee!

Eine Voranmeldung für die Power-Vorträge und Gesprächsrunden ist nicht nötig – kommen Sie einfach vorbei. Unser Stand befindet sich in der Halle FM.OG – direkt neben Café Future (Stand-Nr. 102). Wir freuen uns auf Sie!

Alles auf einen Blick

Datum	Uhrzeit	Masterclass	Speaker
30.04.22	14 Uhr	V-Label und Systemgastronomie	Martin Hesse, Qualitätsmanager V-Label Zoltán Bakonyi, V-Label Vertrieb Tim Lenke, Senior Manager Product Development & Innovation, Burger King
	15 Uhr	7 Schritte zu mehr Pflanzen auf dem Speiseplan	Stefanie Heutling, Senior Consultant, ProVeg Food Services
01.05.22	14 Uhr	Pflanzliche Proteine: deftige Fleischalternativen und herzhafte Gemüsekreationen	Debora Schweinsberg, ernährungswissenschaftliche Fachreferentin, ProVeg Food Services Falk Millisterfer, ProVeg-Schulungskoch Verena Wiederkehr, European Plant-Based Evolution Lead, Beyond Meat
	15 Uhr	Vegan-Ranking der Systemgastronomie	Katleen Haefele, Head of Food Services & Events, ProVeg
02.05.22	11 Uhr	Knusprig, aromatisch, frisch: Tipps für die Vermarktung pflanzlicher Gerichte	Elizabeth Buchheim, Senior Specialist, ProVeg Food Services
	14 Uhr	Pflanzenkraft für Krankenhäuser	Robin Krielke, Produktentwickler, Klüh Catering GmbH Govinda Thaler, CEO, Planet V Moderation: Katleen Haefele, Head of Food Services & Events, ProVeg