



Auch Käse aus Holland wird nicht nur in Großbetrieben, sondern auch auf kleinen Bauernhöfen und von Hand produziert.

Fotos: EGV

# Palmbblattgeschirr und Holzbesteck

Die food|sensation war ein voller Erfolg für die EGV group aus Unna. Die Messe setzte deutliche Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit.

Auf 12.700 Quadratmetern stellten 160 Aussteller die aktuellsten Trends und Produkte für die Gemeinschaftsverpflegung, die Verpflegung außer Haus, die Hotellerie und Cateringunternehmen vor. Weit über 2.500 Besucher aus dem gesamten Einzugsgebiet der EGV besuchten die Messe in Dortmund. Sowohl der Vorstand der EGV, Christian Heumann

und Thomas Wallrabenstein, als auch Aussteller und Messebesucher waren am Ende des Messtages mehr als zufrieden. Die food|sensation 2016 setzte ein deutliches Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit. Im gesamten Messebereich und auch auf der Abendveranstaltung wurde komplett auf Plastik verzichtet. Stattdessen setzte die EGV auf 100 Prozent biologisch abbaubares Palmbblattgeschirr und Holzbesteck. Das nachhaltige Geschirr wurde auf dem neuen EGV-Marktplatz vorgestellt.

Auch Seafood ist ein großes Thema bei der EGV. Das neue Frischfisch-Sortiment kam gut bei den Besuchern an. Regionalität, Bio-Eier aus Bodenhaltung, vegetarische oder vegane Produkte und passierte Kost waren ebenfalls wichtige Themen der Messe.

Derzeit beschäftigt das Unternehmen knapp 700 Mitarbeiter. Rund 360 davon arbeiten in Unna. Künftig wird das umfangreiche Sortiment um Frischfleisch erweitert. Dies wird sicherlich eines der großen Themen auf der nächsten food|sensation im Jahr 2018 sein.



Der Vorstand der EGV group, Christian-Heumann und Thomas-Wallrabenstein, zog ein positives Messefazit.