



Die Unilever-Köche Dirk Rogge und Renè Noel Schiemer.

Fotos: egv|group

Schmackhafte Kost

Tausendeine Leckerei für Kochprofis der Gemeinschaftsverpflegung: Messe food|sensation war mit 160 Ausstellern und 2.200 Besuchern ein voller Erfolg.

Erneut präsentierte sich die egv|group mit Hauptsitz in Unna mit 160 seiner Lieferanten auf der food|sensation in den Dortmunder Westfalenhallen. Die Lebensmittel-Fachmesse für Kochprofis deckt die gesamte Bandbreite der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Hotellerie, sowie die Catering- und Verpflegungsbetriebe ab.

Der komplett neu gestaltete Messebereich in den Hallen 5 und 6 ermöglichte den Fachbesuchern einen tiefen Einblick in zahlreichen, innovativen Zubereitungsmöglichkeiten in Großküchen. Die Fachbesucher aus ganz Deutschland durften sich auf eine breit aufgestellte Leistungsshow mit vielen kulinarischen Highlights und ein vielfältiges Rahmenprogramm freuen.

Neues Thema: Smoothfood

Ganz neu war das Thema Smoothfood, das durch Herbert Thill ganztagig auf einer Kochbühne präsentiert



Matthias und Christian Heumann sind die Geschäftsführer des Familienunternehmens egv|group.

wurde. Hierbei geht es um das Konzept, pürierte Kost speziell für ältere und kranke Menschen schmackhaft zuzubereiten.

Mit Techniken der molekularen Küche ist es möglich, auch Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden kulinarisch zu verwöhnen. Das Familienunternehmen EGV sieht in der Patienten- und Altenverpflegung ein im-

mer wichtiger werdendes Geschäftsfeld. Mit über 600 Mitarbeitern an fünf Standorten hat sich die EGV von 1928 bis heute zum Vollsortimentler entwickelt.

Im Portfolio befinden sich inzwischen nicht nur Molkereiprodukte, sondern auch ein breit aufgestelltes Tiefkühlsortiment und viele Produkte aus dem Non-Foodbereich.