

Für
Profis
ein **Plus**

SO FINDEN SIE UNS:

Fritz Fritz-Walter-Stadion

Ebene 1900 | Eingang Nord
Fritz-Walter-Straße 1
67655 Kaiserslautern

Parkmöglichkeiten auf dem Parkplatz Ost

WASGAU
CC

2025
SORTIMENTA

regional netzwerken | innovativ + nachhaltig

11. + 12. FEBRUAR 2025

Fritz-Walter Stadion · Kaiserslautern · 10 Uhr bis 17 Uhr

SEMINARE

HACCP - Seminar
Lebensmittel-
hygieneschulung

Kalkulationsseminar
die richtige Preiskalkulation
als Erfolgsfaktor

über
70+
Aussteller

**Kostenlose
Stadionführung**

nur mit Anmeldung!

SHOWROOM

MÖVENPICK
FRONERI
SCHÖLLER



WASGAU
CC

2025
SORTIMENTA

regional netzwerken | innovativ + nachhaltig

Für
Profis
ein Plus

Liebe Branchenexpertinnen und -experten,

wir laden Sie voller Vorfreude zur Sortimenta 2025 ein - Ihr regionaler Hotspot für frische Ideen und spannende Innovationen in der Gastronomie und Großverbraucherwelt! Freuen Sie sich darauf, über 70 unserer engagierten Partner kennenzulernen, die Ihnen ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen mit Begeisterung präsentieren. Erleben Sie zudem unsere aufregende Eventküche in Aktion und lassen Sie sich im exklusiven Showroom von Schöller Mövenpick inspirieren. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von den kommenden Trends mitreißen - wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen in die Zukunft zu blicken!



- **Erlebniswelt Eventküche:** Entdecken Sie handgemachte Convenience-Produkte, von herzhaften Suppen bis zur sous-vide gegarten Ochsenbacke. Profitieren Sie von digitaler Unterstützung für Ihren Service, von der Reservierung bis zur Tischbestellung per QR-Code.
- **Große Vielfalt mit über 70 Ausstellern:** Tauchen Sie ein in ein Spektrum altbekannter Produkte und innovativer Ideen, präsentiert von Spezialisten aus allen Sortimentsbereichen der Gastronomie und Großverbraucherwelt
- **Exklusivität für Fachbesucher:** Diese Veranstaltung öffnet ihre Türen ausschließlich für Fachbesucher aus der Gastronomie und der Welt der Großverbraucher
- **Einzigartige Stadionführung:** Erleben Sie das Fritz-Walter-Stadion aus einer neuen Perspektive mit unserer exklusiven Führung
- **Inspirierender Showroom von Schöller Mövenpick:** Erhöhen Sie Ihren Umsatz mit faszinierenden Eiskreationen, Kuchen und Desserts, unkompliziert und schnell zubereitet.
- **Spannende Seminarthemen:** Vertiefen Sie Ihr Wissen in wichtigen Bereichen wie der Lebensmittelhygieneschulung (mit Zertifikat) und der optimalen Preiskalkulation als Schlüssel zum Erfolg.



SEMINARE

HACCP - Seminar

Lebensmittelhygieneschulung

Erfüllen Sie Ihre gesetzlichen Schulungspflichten und erfahren Sie mehr über die wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln.

Dieser Vortrag gilt als Personalschulung und jeder Teilnehmer erhält ein Zertifikat

Kalkulationsseminar

die richtige Preiskalkulation als Erfolgsfaktor

Die erheblich gestiegenen Personal-, Energie- und Materialkosten wirken sich direkt auf die Betriebsergebnisse aus. Diese durch den Ukraine-Krieg und die Inflation verursachte Kostensteigerung sollte daher in die Preisgestaltung Ihres Unternehmens einbezogen werden. Bereiten Sie sich vor, um mit einer angemessenen Preiskalkulation erfolgreich ins das Jahr zu starten.