




NovaTaste



04.12.2024
Seminarzentrum
Salzburg

NovaTaste & VEMAG Innovation Day

Plant based Convenience

Beim Innovation Day von VEMAG und NovaTaste am 4. Dezember dreht sich alles rund um alternative Proteine – von der Idee bis zur Vermarktung der fertigen Produkte. Es erwarten Sie praxisnahe Workshops, Key Note Speaker sowie Networking mit Brancheninsidern. Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen!

Programm

Dienstag, 3. Dezember 2024

Optional:

- Anreise Hotel (Motel One)
- Teilnahme am Abendevent

Mittwoch, 4. Dezember 2024

- Beginn 8.30 Uhr
- Workshops in Kleingruppen
- Vortrag und Diskussion im Auditorium

Workshops in Kleingruppen



ab 8.30 Uhr

In praxisnahen Workshops zum Mitmachen heben wir vier Anwendungen hervor. Sie erfahren dort, wie Sie vegane Alternativen zubereiten und kreativ einsetzen können. Jeder der vier Workshops findet – nach dem Rotationsprinzip – für jede Kleingruppe separat statt, sodass alle Teilnehmer sämtliche Anwendungen aus nächster Nähe kennenlernen können.

Workshop 1: Gefüllte Hackbällchen

Erfahren Sie direkt von VEMAG welche Möglichkeiten der Maschinentechologie Ihnen bei der Herstellung pflanzenbasierter Convenience-Erzeugnisse offenstehen. Sehen Sie sich die VEMAG Maschinen vor Ort in Aktion an. Perfekt veranschaulichen wir die Funktionsweise anhand der Herstellung von gefüllten Hackbällchen in verschiedensten veganen Variationen.

Workshop 2: Pizza

Vegane Pizza, ja bitte! Entdecken Sie mit uns die Vielfalt veganer Pizzabeläge nach dem Baukastensystem. Verkosten Sie gleich vor Ort Pizzen in verschiedensten Varianten mit pflanzlichen Alternativen zu Käse, Salami, Thunfisch und Co. kombiniert mit frischem Gemüse. Kreative Produktideen inklusive.

Workshop 3: Ramensuppen

Sättigend, wärmend, einfach schmackhaft! Begleiten Sie die Herstellung der japanischen Spezialität mit pflanzlichen Alternativen zu Chicken-Filet, Beef-Streifen, Surimi sowie Fisch-Cubes. Vollendet wird die schmackhafte Suppe mit Sobanudeln und frischen Zutaten. Überzeugen Sie sich selbst vom herzhaften Geschmack!

Workshop 4: Sandwiches

Belegte Brötchen rein pflanzlich. Wir zeigen die ganze Bandbreite an veganem Brötchenbelag von pflanzlichen Aufstrichen über Alternativen zu Aufschnitt und Käse bis hin zu veganer Mayo. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten überraschen.

Vortrag und Diskussion im Auditorium



bis ca. 16.00 Uhr

Erfolgreiche Marketingkonzepte

Gesunde Ernährung, einfach, lecker und vegan – das ist Yummy. Erfahren Sie, von Mitgründer Patrick Sbosny wie Yummy an das Marketing seiner Produkte herangeht und damit Erfolge erzielt. Best Practice vom Feinsten!

Podiumsdiskussion

Verfolgen Sie die abschließende Podiumsdiskussion. Hier wird besprochen, was den Markt bewegt – von der aktuellen Situation bis hin zum Ausblick auf die Zukunft pflanzlicher Ernährung. Beteiligen Sie sich mit Ihren Fragen an der Diskussion.



Leistungen und Preise

Tickets Innovation Day 04.12.2024
inklusive Abendveranstaltung am 03.12.

195 € zzgl. MwSt.

Tickets Innovation Day 04.12.2024
ohne Abendveranstaltung am 03.12.

145 € zzgl. MwSt.

Die Teilnehmerzahl pro Unternehmen ist auf vier Personen beschränkt. Aus Ihrer Firma möchten mehr als vier Personen teilnehmen? Melden Sie sich unter seminar@novataste.com um die Verfügbarkeit abzuklären.

Übernachtung

Günstiges Hotel-Package im Motel One Salzburg Süd separat buchbar – Übernachtung p.P. 105,50 €

Bitte geben Sie bei der Anmeldung an:

- an welchem Tag Sie anreisen
- ob Sie das Ticket für den 04.12. mit oder ohne Abendveranstaltung am 03.12. buchen möchten
- ob Sie das Hotel-Package buchen möchten | dann senden wir Ihnen die Informationen zu, wie Sie zu den vergünstigten Konditionen bei der Direktbuchung kommen



NovaTaste

NovaTaste Austria GmbH
A.-Schemel-Straße 9, 5020 Salzburg

Anmeldungen per Email:

seminar@novataste.com

Anmeldeschluss:

27. November 2024

**Jetzt
anmelden!**