

Die ganze Welt in Mailand

Vom 18. bis 22. Oktober 2019 findet zum 41. Mal die Host in Mailand statt. Die internationale Trendschmiede vereint die ganze Welt des Gastgewerbes unter einem Dach. Mehr als 2.100 Aussteller aus 52 Ländern warten auf die Besucher.

Fachleute finden während der fünftägigen Messe eine „globale Küche“ in Mailand vor, in der das Angebot von Ausstellungen und Kochvorführungen über Verkostungspfade bis hin zu runden Tischen und Kochabenden zwischen Bäckermeistern, Köchen, Baristas und Designern reichen wird. Erwartet werden erneut weit mehr als 180.000 Besucher aus 177 Ländern weltweit.

Aufgeteilt ist die Host wieder in unterschiedliche Themenbereiche: Food Service Equipment; Bäckerei, Pizza & Pasta; Kaffee & Tee; Bars, Kaffeemaschinen & Vending; Eis; Backwaren; Einrichtung sowie Tableware. Wichtige Themen während dieser Ausgabe werden zum Beispiel das zunehmend erlebnisorientierte Catering sein, genauso wie der Wunsch der Kunden und Gäste nach grünen Produkten und Geräten sowie generell das Thema Nachhaltigkeit.

Mehr als 500 Veranstaltungen mit Meisterchaften, Kochshows, Masterclasses und Workshops warten auf die Besucher. Diese decken die ganze Bandbreite des Gastgewerbes ab und werden in mehreren Sprachen abgehalten. Dabei konzentrieren sie sich insbesondere auf die brandaktuellen Themen: Ausbildung der jungen Generation am Markt, Wettbewerb zwischen internationalen Spitzenkräften, Nachhaltigkeit von Prozessen, Kommunikations- und Verkaufstechniken sowie Innovationen.

Im Rahmen der Messe wird auch dieses Mal der Smart Label Host Innovation Award vergeben. Der Wettbewerb, der in seinen letzten drei Ausgaben mehr als 150 Preise und 20 Auszeichnungen für Schlüsselpersonen in der italienischen und internationalen professionellen Gastronomie vergeben hat, stellte dieses Mal mit 213 Bewerbungen einen neuen Rekord auf. Zur Ausgabe 2017 waren 176 Bewerbungen eingegangen. Wie immer bewertet die sechsköpfige Jury aus nationalen und internationalen Experten über die eingereichten Produkte.

www.host.fieramilano.it

Ein Eyecatcher wird in Mailand bei **ascobloc** ein Showkochtresen sein, bestehend aus einem Kochblock mit Integraline Einbaugeräten – Induktionsherd, Bratplatte mit Compensboden und Elektro-Rostgrill – sowie einem Ausgabe-Element mit Kühlwanne und Panorama-Umluftkühlvitrine mit LED-Beleuchtung. Die Kombination besticht durch ihre ebenfalls LED-hinterleuchteten Glasscheiben als Verkleidungselemente und die sich dazu kontrastreich abhebenden Abdeckplatten in schwarzem Granit. Ein weiterer Kochblock mit fugenlos in die CNS-Abdeckung eingeschweißten Kochgeräten von ascobloc und einem gekühlten Unterbau grau metallic pulverbeschichtet spiegelt das Leistungsspektrum wider. Als Vertreter der Ascoline 850 wird die 2018 entwickel-

te Elektro-Fritteuse mit der elektronischen Steuerung e.Cook zu sehen sein, mit deren Hilfe manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten frittiert werden kann. Die Steuerung erfolgt über einen Touchscreen hinter Glas. e.Cook soll in Zukunft auch in anderen Geräten der 850er Profiserie Anwendung finden.

Als weiteren Vertreter der Serie präsentiert ascobloc den neuen unterfahrbaren Bratkessel für eine leichtere Entleerung des Kochgutes und mit Schlauchbrause in der linken Standsäule für eine hygienische Reinigung. Außerdem wird eine Warmausgabe mit elektronischer Regelung gezeigt. Die komplett neu gestaltete elektronische Regeleinheit erfüllt die Anforderungen an eine gradgenaue Temperaturregelung und verfügt über Zusatzfunktionen wie die parallele Steuerung der Wärmebrücke über dieselbe Bedieneinheit. ascobloc tritt auf der Host erneut auf einem Gemeinschaftsstand mit der Verbundfirma **AlexanderSolia** auf.

Halle 5, Stand Q 10

Cool Compact legt in Mailand den Fokus auf Nachhaltigkeit und zeigt seine Geräte mit zukunftssicheren Kältemitteln. Gemäß einer EU-Richtlinie dürfen demnächst keine Geräte mehr in den Verkehr gebracht werden, die nicht mit zukunftssicheren Kältemitteln ausgestattet sind. Das komplette Produktportfolio von Cool Compact erfüllt schon jetzt alle Anforderungen. Nach den Lagergeräten wie Kühlschränken und -tischen sowie den Schnellkühlern/Schockfrostem ist inzwischen auch der komplette Bereich der Getränke Kühlung auf entsprechend nach-



ascobloc Bratkessel



Eloma Joker



Cool Compact



haltige Kältemittel umgestellt. „Die Host ist für uns eine wichtige Messe für den Exportbereich“, sagt Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact. „Erfahrungsgemäß besuchen Fachhändler aus allen Teilen der Welt die Host, sehr viele auch aus der Schweiz, Österreich oder aus Süddeutschland.“

Halle 7, Stand S37/T38

So viele Neuerungen wie nie zuvor präsentiert **EKU Grossküchentechnik**. So sind alle EKU-Geräte jetzt auch als Einbaumodule für den Einsatz in thermischen Anlagen verfügbar. Neben den bekannten Geräten stellt das Unternehmen auf der Messe auch die neuen Gaseinbaumodule vor. Deren Vorteil ist die variable Anpassungsmöglichkeit in Höhe und Tiefe an die jeweilige Einbausituation. Der PowerBurner ist ab sofort auch als beidseitig bedienbare Version lieferbar. Pro Flamme ist eine Spitzenleistung von bis zu acht Kilowatt möglich. Ihn sowie den EmaxxBurner gibt es ab sofort wahlweise auch mit geringerer Leistung, die Reduzierung je Brennerstelle beträgt je nach Modell zwischen einem und 1,5 Kilowatt.

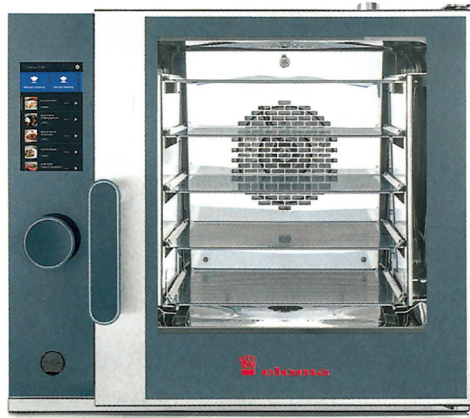
Ebenfalls neu bei EKU: die Elektro-Fritteusen PowerFryer, die sich durch eine fortschrittlichere Technik und funktionaleres Design auszeichnen. Durch das unter den Heizkörpern liegende Panadensieb wird die Reini-

gung der Fritteuse deutlich erleichtert. Zudem wird die Panade in der Kaltzone aufgefangen, was sich positiv auf die Standzeit des Frittieröls auswirkt. Und die Elektro-Fritteuse verfügt über eine Beckendämmung, die die Wärme des Öls dort hält, wo sie sein soll: im Becken.

Zu den Innovationen im Portfolio zählt außerdem die komplett überarbeitete Gas-Fritteuse. Die Beheizung erfolgt über außen am Becken anliegende Brenner, was die Reinigung des Beckens vereinfacht.

Ideal für die Großverpflegung ist der neue Kochkessel EKU PowerCooker. Alle aus dem Hause Echtermann stammenden Bedienbeziehungsweise Sicherheitselemente sind im Gerät integriert, so dass der PowerCooker einfach und schnell zu reinigen ist. Die Befüllung des Kessels erfolgt über den im Deckeldrehgelenk verbauten Perlator. Der Kessel ist doppelwandig mit indirekter Beheizung, wobei der Kesselzwischenraum über eine automatische Befüllung mit Wasser verfügt. Der neue doppelwandige Deckel steigert die Hitzespeicherfähigkeit und senkt gleichzeitig den Energieverbrauch.

Eine Vielzahl von Verbesserungen zeichnen die neue EKU-Spülmaschine aus: Die Pumpenleistung ist laut Unternehmen um 50 Prozent höher als bei den Vorgängermodellen. Alle Teile sind aus Edelstahl gefertigt. Hinzu kommt die Serien-Ausstattung: Dosierpumpe für Reiniger und Klarspüler, eine zusätzliche Druckerhöhungspumpe garantiert optimalen Wasserdruck beim Spülen, eine leistungsstarke Laugenpum-



Fotos: Die genannten Unternehmen

echtermann®
for professionals

Just clean it.



Geschirrspülbrausen | Wasserarmaturen | Sensorarmaturen
Thekenarmaturen | Einlaufarmaturen | Deckel-Drehgelenke
Entleerhähne | Sicherheitsarmaturen | Schlauchaufrollsysteme

www.echtermann.de

Gebr. Echtermann GmbH & Co. KG
Bertholdstraße 5, 58644 Iserlohn
Fon +49 (0) 2371 95 82 0, Fax +49 (0) 2371 52 787
contact@echtermann.de

Designed,
developed and
made in Germany

TRENDKOMPASS
NEWSLETTER



Unser monatlicher
Newsletter macht bei
Ihnen den Unterschied
im Postfach!

Jetzt anfordern:
info@trendkompass.de

HOST IN MAILAND



▲ Zukunftssichere Kältemittel gemäß der EU-Vorgaben waren eins der Themen bei **Cool Compact**. Das gesamte Produktportfolio des Unternehmens erfüllt bereits alle Anforderungen. Zuletzt wurde der Bereich der Getränke Kühlung umgestellt, wie (von links nach rechts) Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing, Julia Jehs vom Vertriebsinnendienst Export, Key Account Manager Andreas Glose und Friedhelm Schwald, Verkaufsleiter Süd-West, berichteten.

www.coolcompact.de



▲ Auf einen Display als Präsentationsunterstützung für die neue Generation des kompakten Joker setzte **Eloma**. Zu dem Kombidämpfer mit der bewährten MT-Technologie und 52 Zentimeter Breite informierten (von links nach rechts): Franziska Amman, Marketing, Dr. Safia Bouachra, Junior Productmanager, und Sandro Schubert, Technischer Support. Neben Zuverlässigkeit, Qualität und Bedienerfreundlichkeit wird die neue Generation ergänzt durch Modularität, Flexibilität und Design.

www.eloma.com



▲ **Scholl Apparatebau**, inhabergeführtes Unternehmen aus dem Westerwald, steht für Spitzenqualität in Warmhalte-, Transportgeräte- und Speiseausgabentechnik. Von Induktion bis Frontcooking und vom Tellerwärmer über Kalt-Warm-Platten und Bain-Maries bis zum Tablettwagen reicht das Portfolio. Sales Manager Steffen Venter zeigte neue Einbau-Induktionsplatten der Uni-Line mit der praxiserprobten Tip & Turn-Technik sowie neue Tranchierplatten, wie hinten auf dem Plakat zu sehen.

www.scholl-gastro.de



▲ „Eine gute Basis für wiederkehrende Garprozesse“, nennt Vollsortimenter **Bartscher** aus dem westfälischen Salzkotten den Heißluftofen AT90 MDI. Exportleiter Wolfgang Mayer hob die Vorzüge des kompakten Gerätes für das Snackgeschäft hervor; im Nu werden hiermit Brötchen oder Croissants aufgebacken. Über die beiden Regler mit Digital-Anzeige lassen sich die Temperatur und die Zeit exakt einstellen, zwei Motoren sorgen für gute Heißluftzirkulation.

www.bartscher.com



▲ Energiesparend, flexibel und passgenau für moderne Küchenkonzepte – das sind die neuen Geräte von **True Refrigeration**. Konsequenter sind die Kühllösungen mit dem natürlichen Kältemittel R290 ausgestattet. Olga Beck, Marketing Manager EMEA: „In den letzten zehn Jahren hat True in der Umstellung seiner gesamten Produktlinie auf R290 eine Vorreiterrolle eingenommen. R290 ist die wirtschaftlichste und umweltfreundlichste Alternative zu herkömmlichen Kältemitteln.“

www.truerefrigeration.de



▲ Roberto Pampanin ist ausgewiesener Kaffee- und Kaffeemaschinen-Experte, seit langem dem deutschen Fachhandel bestens vertraut. Für den italienischen Highend-Siebträgermaschinen-Hersteller **Sanremo Coffeemachines** aus Treviso (Trendkompass 6.2019) präsentierte er mit einem besonderen Racer-Modell, was möglich ist im Custom-Sonderbau. Sanremo ließ es sich nicht nehmen, in Milano groß aufzutumpfen und bespielte sein tolles Standkonzept mit gleich 30 Mitarbeitern.

www.sanremomachines.com