

Host 2019



Für Andreas Lindauer, Geschäftsführer Cool Compact (r.), und das gesamte Team war die Host mit zirka 80 Prozent Besuchern aus den europäischen Ländern speziell für den Exportbereich eine sehr erfolgreiche Messe.

„Mehr als zufrieden“

Die 41. Ausgabe der Host Mailand zeigte wieder einmal, dass die Fachmesse eine der weltweit führenden Technik-Veranstaltung für den Außer-Haus-Markt ist. Ende Oktober ging die Messe nach fünf Tagen mit über 200.000 Besuchern zu Ende. Gezeigt wurden zahlreiche Neuheiten, die deutliche Akzente bei den Besuchern setzen konnten.

Einen weltweiten Überblick über Gastronomie- und Großküchentechnik erhielten die Besucher der Host – davon über 40 Prozent internationale Besucher. Zu den Herstellern aus über 171 Ländern gehörten auch zahlreiche Firmen, die in Deutschland, Österreich und der Schweiz produzieren oder mit einem Verkauf hier vertreten sind. Neben weiteren europäischen Herkunftsländern waren besonders viele Aussteller und Besucher aus den USA und China sowie aus dem Nahen und Fernen Osten vor Ort – selbst von den Fi-

dtschi-Inseln und aus Nicaragua. Neben dem Erfolg durch die Besucher- und Ausstellierzahlen wird der Host Milano immer wieder bestätigt, dass sie eine der führenden Fachmessen ist, die einen weltweiten Überblick über technologische Innovatio-

nen bietet und dank der Vielzahl von Neuheiten Trends und Konsumentenwünsche vorstellt.

Erwartungen übertroffen

Aus diesen Gründen ist die norditalienische Messe auch für viele in Deutschland, Österreich

und der Schweiz bekannte Marken und Hersteller in den vergangenen Jahren erfolgreich gewesen, so auch in diesem Jahr. Für Dirk Gassen, Geschäftsführer Alexandersolia, hat die Messe „unsere Erwartungen sogar übertroffen“. Man habe sowohl



Sehr erfolgreich verlief die Messe auch für Ascobloc. Darüber freuten sich Export-Mitarbeiterin Svetlana Moor und Jens Rölz, Beauftragter der Geschäftsführung.



Mit der Resonanz auf der diesjährigen Host war Wolfgang Mayer von Bartscher mehr als zufrieden.



eine Vielzahl an qualitativen Neukunden, als auch Stammkundenbesuchen aus den angrenzenden Europäischen Ländern verbuchen können.

Auch die Nachfragen von internationalen Fachhändlern und insbesondere von Fachhändlern aus Deutschland sei laut Gassen sehr gut gewesen. „Wir hatten insbesondere Kunden und potenzielle Kunden aus Skandinavien und den Teilrepubliken des ehemaligen Jugoslawiens“, betont Gassen. Das Produkt-Highlight auf dem Messestand von Alexandersolia war die die M 50 „als bahnbrechende Neuerung im Universalmaschinen-Bereich“, die Gassen dem internationalen Publikum präsentieren konnte. „Dies kam sehr gut an“, betont der Geschäftsführer.

Auch für die Schwesterfirma Ascobloc war die Host 2019 sehr erfolgreich, wie Exportleiter Volker Hirsch betont. „Wir konnten uns über ein breites internationales Publikum freuen, wie es in der Form auf deutschen Messen nicht mehr vorkommt. Die Messe war für uns ein ausgesprochen gutes Kontaktforum sowohl für Bestandskunden als auch für Neukunden“, erläutert Hirsch. Auch für ihn war die Nachfrage von internationalen Fachhändlern ausgesprochen gut, „was sich für Ascobloc in der Anzahl und vor allem auch der Qualität der Messekontakte widerspiegelt“,

wie Hirsch betont. Als Highlight wurde auf dem Ascobloc-Stand die Warmausgabe mit komplett neu gestalteter elektronischer Regeleinheit vorgestellt. Diese erfüllt die Anforderungen an eine gradgenaue Temperaturregelung (siehe Seite 14).

Mehr Kundenbesuche

Ein weiteres Beispiel für den erfolgreichen Messeauftritt in Mailand ist der Hersteller Blanco Professional. Für Frederikus de Leeuw, Market-Director Geschäftseinheit Catering, war die Host sehr erfolgreich in diesem Jahr. „Die Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Wir hatten mehr Kundenbesuche auf unserem Stand als die letzten Jahre“, freut sich der Vertriebsprofi. Auf dem Blanco-Stand gab es zwei Highlights: die Prozess-Automatisierung für Groß-, Spül- und Portionierküchen der neuen Tochtergesellschaft Brimato. Dazu gehörte zum Beispiel die CPM-600: Die neueste Generation der Besteckverpackungsanlagen verpackt bis zu 600 Bestecksätze und Servietten pro Stunde. „Unsere größte Neuheit war der Nachwuchs in der Blanco-Cook-Familie“, ergänzt de Leeuw. Blanco Cook classic steht jetzt für leistungsstarke Kochstationen. Das neue Familienmitglied Blanco Cook I-flex ist eine kompakte, leichte, noch mobilere Modellreihe, die neue Anwendungen ermöglicht (mehr dazu siehe Seite 14).



Für (v.l.) Michael Schärf, Manuel Kulbach und Wolfgang Retagne von EKU war der Aufwand für den Messestand nicht gerade gering, dennoch habe sich die Präsentation – wie immer – gelohnt.

Die ganze Welt der Gastlichkeit



INTERGASTRA

Leitmessen für Hotellerie und Gastronomie
15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Küchentechnik und Food, Ambiente und Einrichtung bis zu Getränken und Kaffee. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Im Messe-Duo mit
GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

NEU: mit der 25.
IKA/Olympiade
der Köche





Präsentierte den neuen Joker und war sehr zufrieden mit der Host: Marc-Joseph Müller, Geschäftsführer Eloma.



Ralph Debes (r.) und Peter Cairol vom Schweizer Hersteller Gastros erhielten für das batteriebetriebene mobile Induktionsmodul den Smart-Label-Award.

Trockene Hitze und Spacecombi

Auch für Lennart Mogk, Marketing-Leiter Hupfer, war die Host 2019 ein echter Erfolg. „Das hat richtig Spaß gemacht, unsere Erwartungen sind in diesem Jahr weit übertroffen worden, sowohl von der Anzahl der Besucher als auch von der Qualität her“, sagt der Branchenkenner. „Größtes Interesse zeigten die Besucher für Therma dry, den Vorteilen und der innovativen Technik, die dahintersteckt“, ergänzt Mogk. Mit trockener Hitze warmhalten heißt: Weniger Investitionen vor allem beim Bauen im Bestand, deutlich geringere Energiekosten, dazu ein spürbar ergonomischeres Handling. Therma dry gehört dabei zum neuen Hupfer-Konzept „Food Display“ (mehr dazu auf Seite 15). Für MKN hatte die Mailänder Messe vor allem international eine große Bedeutung. „Neben einigen Händlern und Planern aus dem deutschsprachigen Raum, konnten wir in Mailand überwiegend unsere internationalen Partner am MKN-Stand begrüßen und ihnen unsere World of Cooking präsentie-

ren“, erläutert Anja Halbauer, PR-Manager bei MKN. Darunter auch die neuen Spacecombi-Team-Geräte, „welche unsere Lösung für die sich wandelnden Märkte unserer Zeit sind“, fügt Halbauer hinzu. Ebenfalls im Fokus stand der neue Flexichief 2.0 (mehr dazu siehe Seite 16).

Druck-Steamer und Two-Level-Washer

Die Erwartungen an die Messe wurden auch für Thomas Sandor, Leiter Marketing und Produktmanagement Salvis, erfüllt. „Das Interesse an bestehenden und an unserem neuen Druck-

Steamer waren groß“, betont Sandor. Der neue Druck-Steamer Salvis Vitality EVO wurde bereits auf der Internorga 2019 vorgestellt und ist inzwischen lieferbar (siehe GastroSpiegel 05-2019, Seite 21). Highlight ist das neue Touch-Panel hinter Glas sowie das Gesamtbild des modernen Druck-Steamer. Besucht wurde der Salvis-Stand besonders von internationalen Fachhändlern, „die wir fast alle persönlich treffen konnten“, sagt Sandor. Mit Fachhändlern aus Deutschland habe man einige wenige Gespräche führen können.

Eine „absolut erfolgreiche Messe“ war die Host auch für Hobart. Präsentiert hat der Hersteller aus Offenburg „den weltweit einzigartigen Two-Level-Washer, der die Spülküchen im Sinne von Platzersparnis, Kapazitätsverdoppelung und Erhöhung der Flexibilität revolutioniert“, betont Elke Vollmer, Marketing bei Hobart. Großes Interesse wurde laut Vollmer auch an den Band- und Korbtransportmaschinen und der integrierten Trocknung der Untertischspülmaschinen gezeigt. Dafür interessiert haben sich Fachhandelspartner aus der ganzen Welt. „Darum



Dirk Gassen, Geschäftsführer Alexandersolia, stellte die neue M 50 vor. Für ihn hat die Messe die Erwartungen übertroffen.



Hans-Werner Schmidt (l.) und Arndt Manter von Welbilt Deutschland präsentierten die neuen Gargutererkennung im Convotherm-Combidämpfer.



Wie das Vakuumieren von Weck-Gläsern im Vakuumgerät funktioniert, erklärte Armin van der Meulen am Stand von Henkelman. Außerdem wurden die Boxer-Tischmodelle gezeigt, die mit neuer Technik ausgerüstet werden.

ist Mailand für uns eine perfekte Plattform neue Produkte vorzustellen. Obwohl die Intergastra in Stuttgart und die Internorga in Hamburg in Kürze vor der Tür stehen, waren auch dieses Jahr sehr viele Vertriebspartner aus Deutschland auf der Host bei uns zu Gast“, betont Vollmer.

Positive Bilanz

Bartscher ist mit der Resonanz auf der diesjährigen Host ebenfalls „mehr als zufrieden“, wie Marketing-Leiter Markus Kosfeld betont. „Zahlreiche Internationale Besucher aus 77 Ländern – davon 95 Prozent Fachhändler, auch aus Deutschland – interessierten sich für das umfangreiche Sortiment unserer Großküchen-Marke“, fügt Kosfeld an. Auf dem neu gestalteten Messestand

seien die gerade vorgestellten Produktneuheiten wie der Kaffeevollautomat KV1, die Kontaktgrill-Serie „Panini MDI“ mit den patentierten Digitalen-Knebeln sowie der Blender Pro Xtra mit Lärmschutzhaube vom Handel wie auch von Endkunden sehr positiv angenommen worden. Die Thermik-Serie 900 sowie die beliebten Hi-Light-Salamander waren für das ansteigende Projektgeschäft immer ein Gesprächsthema. Zusammenfassend konnten laut Kosfeld einige Neukunden gewonnen sowie der Austausch mit Bestandskunden intensiviert werden, „sodass ein erhöhtes Besucheraufkommen von über fünf Prozent im Vergleich zum Jahr 2017 verzeichnet wurde“.

Laut Andreas Lindauer, Geschäftsführer Cool Compact, war die Host mit zirka



Thomas Dörr stellte das umfangreiche Produktportfolio aus und zeigte in Mailand erstmals die neue Besteck-Poliermaschine TD 4000.



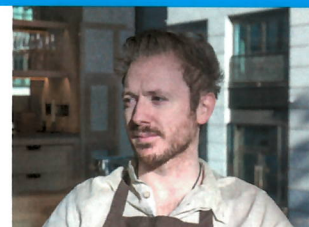
Michael Meier präsentierte als Highlight am Stand von Henny Penny die offene Hochleistungsfritteuse F5. Sie spart bis zu 40 Prozent Öl.

PT UND SCHON SAUBER.

Die effiziente Durchschubspülmaschine

Sie ist vielseitig. Sie spült perfekt sauber. Und sie ist schnell. Die Durchschubspülmaschine der PT-Serie ist ein effizienter Allrounder. Erhältlich in drei Maschinengrößen und ausgelegt für unterschiedlichste Spülgüter. Mit geringem Wasserverbrauch und intuitiver Bedienung. Sie möchten Ihren Spülprozess optimieren? Die PT ist die perfekte Lösung. Getrimmt auf maximale Wirtschaftlichkeit. Bereit für Akkordarbeit.

www.winterhalter.de/pt-serie





Elke Volmer führte den weltweit einzigartigen Two-Level-Washer vor, der die Spülküchen im Sinne von Platzersparnis, Kapazitäts-Verdoppelung und Erhöhung der Flexibilität „revolutioniert“.



Für Massimo Zava, Export-Manager bei Smeg Foodservice, ist die Host 2019 sehr positiv verlaufen. Highlight war unter anderem die Haubenspülmaschine mit patentierten Lösungen.

80 Prozent Besuchern aus den europäischen Ländern speziell für den Exportbereich eine sehr erfolgreiche Messe. „Wir haben eine Vielzahl internationaler Kontakte erhalten, mit denen wir unseren Exportanteil weiter ausbauen können“, erklärt Lindauer. Hier sehe er ein großes Potenzial, weil das Unternehmen auch international inzwischen als eine feste Größe bei qualitativ hochwertiger Kühltechnik wahrgenommen werde. Lindauer betont: „Insgesamt haben sich unsere Erwartungen erfüllt, wir sind sehr zufrieden.“ Am Cool-Compact-Stand waren außerdem zirka 80 Prozent der Besucher internationale Fachhändler, die sich vor allem auch wegen der Energieeffizienz der Geräte an das Unternehmen gewandt hätten. Auch große, bedeutende Fachhändler aus Deutschland konnte Lindauer am Messestand begrüßen. „Etwas überrascht waren wir über den Anteil an Interessenten aus der Schweiz, da ja in diesem Jahr auch noch die Igeho in Basel stattfindet“, resümiert der Geschäftsführer. Klares Highlight und wichtigstes Gesprächsthema am Messestand war die Energieeffizienz

der Geräte. Lindauer erläutert: „Mit unserer Frigos-Steuerung und dem Kältemittel R290, welches in allen unseren Geräten eingesetzt wird, erreichen wir sowohl bei Kühlschränken als auch bei Kühlischen mit einigen Modellen die Energieeffizienzklasse A. Das führt dazu, dass wir international als hochwertiger Anbieter und somit als Alternative angesehen werden.“

Hoher Aufwand, sehr zufrieden

Für Michael Schärf, Geschäftsführer EKU Großküchentechnik, war der Aufwand für den Messestand – allein schon wegen der Logistik – nicht gerade gering. „Trotzdem hat es sich gelohnt – wie immer“, betont Schärf. Bei der als internationale Messe angelegten Host sei naturgemäß der Anteil ausländischer Besu-

cher in Mailand immer höher als beispielsweise in Hamburg und Stuttgart, sagt Schärf und betont: „Aber auch die Fachhändler aus Deutschland waren wieder stark präsent.“ Besonderes Interesse weckte der neuer Einbau-Gasherd, der als einziger auf dem Markt über einen variablen Rahmen verfügt und damit flexibel an die individuellen baulichen Voraussetzungen in jeder Küche angepasst werden kann. „Die meisten der EKU-Geräte sind jetzt auch als Einbau-Variante unserer neuen Integral-Serie erhältlich, die wir ebenfalls in Mailand präsentiert haben“, hebt Schärf hervor. Sehr zufrieden mit der diesjährigen Messe zeigt sich auch Marc-Joseph Müller, Geschäftsführer Eloma, der betont: „Unser Stand war fast durchgehend ausgezeichnet besucht und war

Gesprächsplattform für viele unserer internationalen Partner, aber auch für viele neue Kontakte.“ Vor allem die neue Kompaktklasse sei begeistert aufgenommen worden. Mit dem neuen Joker habe man eine vollkommen neuartige Kompaktgeräte-Generation vorgestellt (siehe GastroSpiegel 10-2019, Seite 17). Ob Heißluftofen, Backgerät oder Combidämpfer: in den Größen GN 2/3, BN 43 oder GN 1/1, Steuerungsmodul oben, links oder rechts, mit vollautomatischem Reinigungssystem oder manueller Reinigung sei es dem Kunden und den individuellen Bedürfnissen überlassen, wie das Gerät konfiguriert wird. Das folgt laut Müller ganz dem Motto: „One size does not need to fit all.“ (Anm.d.R.: Eine Größe muss nicht für jeden passen.) Für Müller waren in diesem

www.kohlhoff-hygiene.de
KOHLHOFF
 HYGIENETECHNIK



Robert Simon stellte das Produktsortiment von Colged vor zusammen mit Karolina Cota (l.) und Anastasia Andrukovich.



Als neueste Entwicklung von MKN präsentierte Geschäftsführer Georg Weber die beiden Spacecombis Team und Magic Team (r.) mit je zwei Combidämpfern in einem Gehäuse.



Als Neuheit bei Scholl Apparatebau präsentierten Klaus-Peter Scholl (L.) und Steffen Venter die Schneidestation für Buffetlampen – „mit sehr guter Resonanz“, wie Scholl hervorhebt. Außerdem seien die bewährten Induktionsgeräte bei den Besuchern sehr gut angekommen.

Jahr die internationalen Kontakte sehr gut, so wie man es von einer Host gewohnt sei. „Gerade aus Übersee – Asien, Ozeanien und Nordamerika – haben wir sehr viele Gäste begrüßt, aus Deutschland und Österreich kamen aus unserer Beobachtung eher wenige Besucher“, sagt Müller. In Anbetracht der vielen anstehenden nationalen Messen haben ihn das nicht verwundert. Der Fokus bei Gastros lag in diesem Jahr klar auf der unsichtbaren Induktion zum Warmhalten. Als Innovation hatte der Schweizer Hersteller ein batteriebetriebenes mobiles Induktionsmodul am Stand, das große Aufmerksamkeit erzielen konnte, „nicht zuletzt durch den Smart Label-Award, der uns durch die Messe verliehen wurde“, wie Vertriebsleiter Ralph Debes erfreut mitteilt. Insgesamt hatte das Unternehmen eine sehr erfolgreiche Host 2019, „da wir vermehrt neue Kontakte erreichen konnten, was ja primär das Ziel einer Messe ist“, wie Debes erklärt. Insgesamt haben man zum größten Teil internationale Kontakte generieren können.

Allerdings stellte Debes fest – und das sei auch von Kollegen zu vernehmen gewesen –, „dass der deutsche Fachhandel geringer vertreten war als die Jahre zuvor“.

Von allen Kontinenten

Armin van der Meulen, Export-Manager von Henkelman, betont, dass die diesjährige Messeteilnahme ein sehr großer Erfolg war. „Uns haben von allen Kontinenten Henkelman-Händler besucht“, freut sich van der Meulen. Außerdem habe man viele Interessante Anwender auf dem Stand begrüßt und ihnen die aktuellen Vakuumier-Geräte gezeigt, die nun – so die Hoffnung des Niederländers – bei den Händlern vor Ort bestellen werden. Insgesamt waren laut van der Meulen bei Henkelman sehr viele Fachhändler aus der ganzen Welt am Stand, aus Deutschland hingegen weniger Besucher als erhofft. „Vermutlich richten sich die deutschen Händler mehr auf Inter-gastra und Internorga ein“, erläutert der Export-Manager. Als Highlight auf dem Henkelman-Stand wurde die ACS-Steuerung



Präsentierten das neue Food-Display-Konzept von Hupfer und Menü Mobil: Manfred Pohlschmidt (L.), Johannes Abenthung und Caroline Schumacher.

HEISSES für die kalten Tage



Glühweintopf "MultiTherm" Art.-Nr. A200050

Bartscher Glühweintöpfe

Ideal zum Warmhalten von **Glühwein**, **Jagertee** oder Heißwasser für Tee.

Die Bartscher Glühweintöpfe und Heißwasser-Spender sind hochwertig verarbeitet und eignen sich hervorragend für Weihnachts- und Jahrmärkte.



Crêpe Backgerät
Art.-Nr. 104447



Glühweintopf GE25
Art.-Nr. A200052



Waffeleisen 1BW16080
Art.-Nr. 370169

MESSE



09. - 13.11.2019, Messe Salzburg
Halle 01 | Stand 0413

www.bartscher.com



Neu und einzigartig: Ronald Bakker stellte das neue Frittersystem von Capic in Mailand vor.



Der neue Druck-Steamer Vitalis EVO stand bei Davor Bratoljic (l.) und Thomas Sandor von Salvis im Mittelpunkt der Messepräsentation.

mit der neuen Weckglas-Vakuu- mierz-Funktion für das Vakuum- verpacken in Weckgläsern vor- gestellt. Außerdem wurden die Boxer-Tischmodelle gezeigt, die mit neuer Technik ausgerüstet werden, so dass die Boxer Reihe sehr leise und die Zyklusdauer erheblich verringert wird.

Laut Henri Lessire, Vertriebslei- ter Henny Penny Deutschland/ Österreich, waren viele interna- tionale Fachhändler anwesend, „aber ausschlaggebend für uns waren die qualitativ und quanti- tativ sehr hochwertigen Kontak- te aus Deutschland und Öster- reich“. Damit sei die Host auch 2019 ein absoluter Publikums- magnet gewesen, der „unsere Erwartungen und die Nachfrage nach unserem Produktportfolio bei weitem übertroffen“ habe, wie Lessire betont. Im Fokus des Interesses standen die Neuhei- ten, das Highlight war dabei die

offene Hochleistungs-fritteuse F5 von Henny Penny. Sie spart bis zu 40 Prozent Öl ein durch die verlängerte Nutzungsdauer des Öls. „Das sorgt für deutliche Einsparungen und somit einen schnellen Return on Invest- ment“, wie der Vertriebsleiter betont. Hinzu kommen eine in- tuitive Touchscreen-Steuerung die leicht in der Handhabung ist und eine Reihe neuer Features bietet. Aber auch die bewährten Druckfritteusen von Henny Penny mit ihrem ebenfalls integrierten Filtersystem begeisterten Be- sucher, wie Lessire betont.

Schneller und frischer kühlen

Für Irinox war die Mailänder Fachmesse ein Heimspiel mit zu- nehmend internationalen Besu- chern und „für mich persönlich die erste große Messe für das Unternehmen“, sagt Max Klotz-

sche, neuer Country-Manager Deutschland bei Irinox (siehe Seite 11). Die Messe bringe vie- les auf den Weg, man könne sich intern sehr gut vernetzen und seine Ideen mit den unterschied- lichen Marktpartnern diskutie- ren. Für den deutschen Markt bietet die Host laut Klotzsche eine Vorschau darauf, was im kommenden Jahr auf den Früh- jahrmessen gezeigt wird. „Kein Wunder also, dass viele die Ge- legenheit nutzen. Wir hatten gegenüber 2017 eine deutliche Steigerung deutschsprachiger Fachhändler, also nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus Österreich und der Schweiz“, erläutert der Country-Manager. Die technische Neuheit auf dem Messestand war die Geräteserie Multi Fresh Next, die 2020 auf den Markt kommt (siehe Seite 16). „Die Geräte kühlen mit dem natürlichen Kältemittel R290

und erreichen trotzdem die Pow- er, die man von Irinox-Geräten gewohnt ist“, freut sich Klotz- sche auf den Verkaufsstart. Auch nach Meinung von Sabine Kühne, Marketing Rieber, war die Host in diesem Jahr wieder erfolgreich. „Die Qualität und die Quantität der Besucher waren entsprechend gut. Fachhändler, Planer und auch Endkunden durften wir auf unserem Stand willkommen heißen“, fasst Küh- ne zusammen. Insbesondere die Nachfrage internationaler Fachhändler sei definitiv hoch gewesen. Aus dem „Feuerwerk“ an Rieber-Neuheiten hebt Küh- ne drei Highlights hervor. Das ist zum einen Multipolar con- nect, ein Gemeinschaftskühl- schrank mit digitalem Rieber App-Öffnungssystem. Außer- dem wurde GN-One als Edel- stahl-Gastronom-Behälter mit Stapelnasen für problemloses



Die neuen mobile Koch- und Ausgabestation Blanco Cook i-Flex wurde während der Host unterhaltsam präsentiert. Während der Standparty konnte das System die Leistungsfähigkeit beim Catering unter Beweis stellen.



Der chinesische Hersteller Astosa will sein Angebot in Europa mit Cook-Rite noch erweitern. Präsentiert wurden die Geräte von Vertriebsleiter Andreas Witte (l.) und Alan Cheng, Managing Directro Europe & UK.



Den ROG Roll'n'Grill von Aichinger präsentierten in Mailand Fabian Rossmann (r.) und Robert Goetz.



In neuer Größe und Schärfe mit drei Klingen präsentierte Frank Förster von Kronen Küchengeräte den Cutter Nako.

Entstapeln und Vereinzeln des GN-Standard-Behältersystems vorgestellt. Ebenfalls neu ist das Check Trace-Kommissionierband: Eine effiziente und digitalisierte Speisenverteilstation für Großgebäude mit automatischer Scan-Brücke und integrierter Wiegeeinheit.

Sehr gute Resonanz

Zwar war auch für Scholl die Messe erfolgreich und hat die Erwartungen erfüllt, sagt Klaus-Peter Scholl von Scholl Apparatebau. „Allerdings war die Host 2017 noch um einiges besser für uns“, wie der langjährige Messeaussteller betont. Auch seien weniger Fachhändler aus Deutschland, aber – wie immer – sehr

viel internationale Händler gekommen. Als Neuheit wurde die Schneidestation für Buffetlampen präsentiert – „mit sehr guter Resonanz“, wie Scholl hervorhebt. Außerdem seien die bewährten Induktionsgeräte bei den Besuchern sehr gut angekommen.

Für Massimo Zava, Export-Manager bei Smeg Foodservice, ist die Host 2019 sehr positiv verlaufen: „Unser internationales Team aus 13 Ländern könnte viele Partner, Gäste und neue Kontakten aus der ganzen Welt in Mailand begrüßen.“ Die Marke Smeg Foodservice habe es in wenige Jahren geschafft, sich positiv auf dem Markt mit Technik, Qualität, Service und guten Preis-Leistung zu etablieren. Daher freut sich

Zava: „Die Resonanz und Nachfrage bei den vielen deutschen Händlern war sehr gut und lässt uns sehr optimistisch auf unsere Entwicklung in Deutschland und allgemein in den D-A-CH-Regionen blicken.“ Der Fokus bei den Produkten lag dieses Jahr auf zwei Neuheiten: Die Gläser-spülmaschine mit einem neuen Filtersystem sowie mit dem SHR-plus-Wrasenkondensations-system, das mit dem „Smart Label“ der Messe ausgezeichnet wurde. Daneben zeigte der Hersteller seine neue Haubenspülmaschine mit patentierten Lösungen. Ebenfalls neu bei Smeg waren auch die Espresso-Kaffeemaschinen durch die Übernahme von La Pavoni (siehe Seite 4).

Weltneuheit Gargutererkennung

Einige echte Highlights gab es auf dem Stand von Welbilt zu sehen. Für sehr viel Aufmerksamkeit hat dabei die Marke Convotherm mit Convosense geerntet. Dahinter verbirgt sich eine optische Produkterkennung. So stellt sich der Combidämpfer durch die Erkennung des Gargutes via Kamera automatisch ein. Außerdem vorgestellt wurde die Kondensationshaube für die Convotherm Mini-Modelle (siehe GastroSpiegel 10-2019, Seite 18). Entsprechend groß war des-

halb der Andrang und die Host war laut Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer Welbilt Deutschland, für das Unternehmen nicht nur eine der wichtigsten internationalen Messen, sondern sie hat „auch diesmal unsere Erwartungen übertroffen“. In diesem Jahr war Welbilt übrigens mit zwei Messeständen auf der Host vertreten – neben dem Welbilt-Stand auch mit einem zusätzlichen Stand in Halle 24, auf dem ausschließlich Crem-Kaffeemaschinen gezeigt wurden. Das Unternehmen wurde 2018 übernommen (siehe Seite 4).

Die Nachfrage von internationalen Fachhändlern war laut Schmidt sehr gut: „Neben Besuchern aus Italien und Südeuropa hatten wir viele Besucher aus Asien, Osteuropa, Russland und Benelux. Deutsche Fachhändler haben wir – wie auch schon auf den vergangenen Host-Messen – nur wenige auf unserem Stand begrüßen dürfen.“ Ursache hierfür sei sicherlich, dass viele Fachhändler zum Jahresende wenig Zeit hätten und eher die die starken nationalen Messen Inter-gastra und Internorga am Jahresanfang besuchen würden. rl

Die nächste Host findet vom 22. bis 26. Oktober 2021 in Mailand statt.

Speisenpräsentation auf höchstem Niveau ...

... bei bis zu **40% weniger Energieverbrauch** im Vergleich zu herkömmlichen Vitrinen.



Food perfectly presented **BEER**

igeho
16-20|11|19
Messe Basel

www.beergrill.com

Wir sind Aussteller, Halle 1 | Stand D114