

Jubiläumsedition

Auch die 50. Ausgabe der Alles für den Gast Herbst vom 9. bis 13. November im ausgebuchten Messezentrum Salzburg inklusive Salzburgarena beeindruckt mit geballter Power und Kompetenz. Rund 750 Aussteller sind mit dabei. Und dieses Mal warten gleich mehrere Premieren darauf, entdeckt zu werden

Veranstalter Reed Exhibitions hat sich für die 50. Edition der Alles für den Gast Herbst gleich mehrere Neuerungen einfallen lassen. Darunter der neue Themenbereich im 1. OG der Halle 10, bei dem sich alles um Bar & Entertainment dreht. Ein weiteres Highlight: Im Foyer der gleichen Halle findet erstmals die Erlebniswelt Vegan statt. Im Zentrum stehen vegane Produktneuheiten, gastro- und GV-erprobte Produkte, Marktzahlen, Kommunikationstipps und Bezugsquellen. Ein passendes Vortragsprogramm, Kochvorführungen und Verkostungen runden die Erlebniswelt ab. Zu den Premieren der diesjährigen Alles für den Gast Herbst zählt zudem die in Kooperation mit Startup Salzburg geschaffene Startup-Area. Hier bietet sich im Erdgeschoss des Foyers in Halle 10 mehreren Gründern die Chance, in Kontakt mit potenziellen Kunden aus der enormen Anzahl von rund 46.000 erwarteten Fachbesuchern zu treten. Ebenso können die Aktivitäten der Startups für die Aussteller-Unternehmen von Interesse sein. Das gegenseitige Kennenlernen und der Austausch werden auch außerhalb der Messehallen weitergeführt. Am Abend des ersten Messetages gibt es in der Panzerhalle in Salzburg das erste Fresh Starters Sideevent. Neben den Ausstellern der Startup-Area treffen Politik und weitere Aussteller einander zum Networking. Erstmals im Rahmen der Messe findet auch am 11. November 2019 Einfach Leben statt – das gastrophilosophische Forum der Trumer Privatbrauerei, der Agentur friendship.is und Reed Exhibi-

tions in der Salzburger Altstadt. Das neue, interdisziplinäre Veranstaltungsformat lockt mit Diskussionsrunden, Keynotes, kulinarischen, musikalischen und künstlerischen Interventionen. Im ersten Jahr widmet sich das Forum dem Schwerpunkt Mut. Zu den Akteuren des Forums zählen unter anderem Zukunftsforscher, Philosophen, Spitzenköche, Gastronomen, Winzer, Hoteliers, Barista, Künstler, Autoren und Unternehmer.

Gegen Lebensmittelverschwendung

Zum vierten Mal gibt es für alle Aussteller der Messe die Möglichkeit, nicht verwertete Lebensmittel täglich nach Messeschluss abzugeben, die anschließend an armutsbetroffene Menschen verteilt werden. Der Verband der österreichischen Tafeln hat gemeinsam mit der Flachgauer Tafel zu diesem Zweck einen eigenen Stand (erstmals im Außenbereich bei der Halle 9), wo auch ihre Arbeit und ihre aktuellen Projekte vorgestellt werden.

Küchentechnik-Präsentationen

Auf bekanntem Terrain befinden sich im Gegensatz zu den Start up-Unternehmen die alteingesessenen Aussteller, darunter natürlich auch die Technikvertreter.

Mit seiner Bandbreite an Wasserfiltern wartet **Brita** auf. Außerdem stellen die Wasserspezialisten aus Taunusstein die Neuheit Proguard Coffee vor. Das patentierte Multikartuschensystem schützt Kaffeemaschinen neben



von links nach rechts: Bei Palux hat die Topline D wieder einen Messeauftritt

Cool Compact stellt die Energieeffizienz in seinem Portfolio in den Fokus

Brita bietet unter anderem ein Wasserlabor direkt am Messestand

Unten: Das Messezentrum Salzburg ist auch 2019 wieder Schauplatz der Messe Alles für den Gast



AST / SALZBURG



Kalk und Gips nun auch vor Rost. Hintergrund ist das eigens entwickelte Aromasystem mit individuell einstellbarer Mineralisierung. Die Anlage, die übrigens ohne eigene Stromquelle arbeitet, kann damit nicht nur an das örtliche Leitungswasser, sondern sogar an jede einzelne Kaffeesorte angepasst werden. Darüber hinaus analysiert Brita auf der Messe das lokale Leitungswasser der Besucher. Die Wasserexperten benötigen dafür nur 200 Milliliter Wasser. Im Anschluss geben sie Tipps, wie die perfekte Tasse Kaffee oder Tee gelingt und Maschinen effektiv vor Kalk, Gips, Rost und anderen Ablagerungen geschützt werden können. **Halle 10, Stand 414**

Cool Compact hat die Energieeffizienz bei allen Modellen des Portfolios im Fokus. Das komplette Produktprogramm des Unternehmens erfüllt schon jetzt alle Anforderungen der EU in Bezug auf zukunftssichere Kältemittel der F-Gase-Verordnung. Nach den Lagergeräten wie Kühl-/Tiefkühlchränken und Kühl-/Tiefkühlischen sowie den Schnellkühlern/Schockfroster ist inzwischen auch der komplette Bereich der Getränke Kühlung auf das nachhaltige Kältemittel R290 umgestellt. Beim Energielabel erreichen sowohl bei den Kühlchränken als auch bei den Kühlischen einige Modelle die höchste Energieeffizienzklasse A. Seit der Einführung eines neuen Labels im Juli dieses Jahres gibt es nun auch die Energieeffizienzklassen A+, A++ und A+++, die nach heutigen Kenntnissen aktuell aber nicht erhältlich sind. Beim Einsatz von R290 können kleinere und effizientere Kompressoren eingesetzt werden. Zusammen mit der Frigos-Steuerung, die bedarfsgerecht für die Abtauung sorgt und den Kühl- beziehungsweise Tiefkühlprozess regelt, ergeben sich zusätzlich einige Kosteneinsparungen. In Österreich werden umweltfreundliche Kühlgeräte mit bis zu 300 Euro bezuschusst. Cool Compact berät die Käufer ausführlich zu dem Thema und hilft auch bei der Antragstellung und Abwicklung. **Halle 3, Stand 509**

Neben seinen vielfältigen Küchengeräten, die den Arbeitsalltag einfacher, wirtschaftlicher und ökologischer gestalten, feiert am Stand von **Hobart** in Salzburg der neue Two-Level-Washer in Österreich Premiere. Highlight der neuen Spülmaschine: In einer zweiten Waschkammer kann gleichzeitig gespült werden – ohne mehr Platz für sich in Anspruch zu nehmen. Mit der Washmart App behalten Anwender auch die Parameter der neuen Maschine im Blick. Dazu zählt, dass dem Nutzer rechtzeitig bevorstehende Wartungsintervalle, die aktuellen Betriebskosten oder die Chemieverbräuche kommuniziert werden. Auf Grundlage dieser Daten können Stillstände vermieden und direkt per App Verbrauchsmittel nachbestellt werden. Außerdem kann sich der Anwender direkt mit dem werkseigenen Kundendienst oder einem geschulten Servicepartner in Verbindung setzen. Darüber hinaus bietet Washmart bei kleineren Fehlern bilderte Anleitungen, so dass diese selbständig behoben werden können. **Halle 8, Stand 104**

Nach Anuga, Host und Iss Gut! stellt **Palux** auch auf der Alles für den Gast seine intelligenten Lösungskonzepte für individuelle Küchen und jeden Anspruch in den Mittelpunkt. Darunter befinden sich die neue Küchenlinie Topline D und der weiterentwickelte Druck-Steamer. In Salzburg informiert der Großküchenhersteller anhand von Planungsbeispielen außerdem über die vielfältigen und maßgeschneiderten Möglichkeiten einer Palux-Küche. Zusätzlich demonstrieren Palux-Köche in regelmäßigen Vorführungen Funktionsweise und Vorzüge der Herdanlage Maître. Anhand des Konzeptes zur zeitversetzten Produktion zeigen sie, wie moderne Technik die Arbeitsabläufe in der Küche optimiert. **Halle 9, Stand 116**

Erleben können Fachbesucher bei **Rieber** wieder dessen vielfältiges Angebot an Systemlösungen. Aber auch Neues hat das Unternehmen am Stand: Angefangen bei dem bewährten Gastronom-






:: PERFEKTE FRISCHE

für besten Genuss mit den **Showcases** von HAGOLA

- :: ideales Warenklima für Torten, Pralinen, Snacks und Feinkost
- :: eleganter, allseitig geschlossener Glasaufsatz mit Dreh- oder Schiebetüren aus Glas
- :: leise und effizient – Schiebetüren schließen mit Comfort Close
- :: noch mehr Vielfalt für jeden Bedarf – Größen ab 1 KB oder 1 ½ GN
- :: auf Wunsch mit energiesparender Isolierverglasung – **NEU:** optisch verfeinert und noch energieeffizienter (besserer U-Wert, weniger Kondensation)

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
 Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de