

MESSEN & EVENTS

## Ausblick auf HoReCa-Halle



Neuer Front of House-Hotspot ist zur kommenden Ambiente 2020 die Halle 6.0 / Foto: Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Welzel

Mit der Eröffnung der Halle 6.0 als neuer, fester Anker für HoReCa baut die Ambiente 2020 ihre Hospitality-Kompetenz aus. Zwei Monate vor der Veranstaltung zeigt ein Einblick in die Halle eine Vielfalt etablierter und neuer Aussteller in Frankfurt.

Mit geballter Front of House-Vielfalt feiert die neue HoReCa-Halle 6.0 zur kommenden Ambiente in zwei Monaten ihre Premiere. Mit den Produktgruppen Buffet & Präsentation, Chafing & Transport, Tabletop, Café & Bar, Küche & Küchenhelfer, Menükarten, Tafeln & Display, Tischwäsche & Servietten sowie Berufsbekleidung & Kellnerausstattung vereint sie unterschiedliches Equipment für die Hospitality an einem Ort.

?Hotels werden für immer mehr Menschen mittlerweile mehrmals im Jahr zum Zuhause auf Zeit. Und auch gastronomisch wächst die Welt vor dem Hintergrund des pulsierenden Hospitality-Marktes immer weiter zusammen. Egal ob zusammengewürfelte Tabletop-Einzelstücke im Fine Dining, Bowlfood-Sharing oder Solo-Dining als Auszeit zum hektischen Alltag ? wenn die neue HoReCa-Halle ihre Pforten das erste Mal auf der kommenden Ambiente öffnet, hat sie mit ihrer noch nie zuvor dagewesenen Front of House-Vielfalt die entscheidenden Antworten auf die Hospitality-Trends von morgen?, so Thomas Kastl, Leiter Dining.

Premieren und neue Perspektiven

Den Ausbau der Front of House-Kompetenz der Ambiente haben eine Vielzahl an etablierten Ambiente-Ausstellern wie APS, Bauscher, Bonna, Kocel, Kütahya, Picard & Wilpütz, Porland Porselen, RAK, Revol, Schönwald, Steelite, Tafelstern, Vista Alegre oder

Zieler als Anlass genommen, um mit einem Wechsel oder Zweitstand im neuen HoReCa-Hotspot aufzutischen. Steelite nutzt die Zentrierung des Themas auf eine eigene Halle für eine Premiere: Gemeinsam mit der jüngst akquirierten D.W. Haber & Son Inc. stellt das Unternehmen aus London sein Fusion Buffet System vor. Bestehend aus einer funktional-vielfältigen Komposition umfasst es Juicer, Platten, Wärmelampen, metallene Brotkörbe und Induktionsherde. Getragen wird die Zusammenstellung von Erhöhungen unterschiedlicher Größen aus drei recycelten Teak-Holzstilen und zwei Metallausführungen. Das Aussehen und die Haptik des Holzes verleihen jedem Büfett gehoben-rustikalen Chic. Die natürlichen Eigenschaften von Teakholz machen es zudem resistent gegen schädliche Substanzen und tragen zur Langlebigkeit dieses Arrangements bei.

Premiere feiert auch der langjährige Ambiente-Aussteller Sompex, der das erste Mal im Bereich Dining ausstellt und in diesem Jahr Hospitality-Erlebnisse ins rechte&nbsp;Licht rückt. Mit voller Dimmbarkeit und in acht verschiedenen Farben fügen sich die Troll-Tischlampen des deutschen Herstellers in den Gastraum ein und sind dank ihres Spritzwasserschutzes resistente Lichtquellen.

Neue Aussteller, neue Impulse

Neben etablierten Ausstellern begrüßt die Ambiente rund 35 Neuaussteller in der Halle 6.0. Darunter befindet sich Craster. Der Hersteller aus London setzt mit seinem Flow Hot & Cold Trolley aus Eichenholz neue Standards in der Wandelbarkeit von Büffets: Dank seiner doppelten Kühl- und Heizfunktionen deckt der Büffet-Trolley Temperaturbereiche von minus fünf bis 140 Grad ab, sodass Souping-Köstlichkeiten heiß und die Rolled Ice Cream kühl bleiben. Der Wagen verfügt zudem über mehrere Stauräume für Lebensmittel unterschiedlicher Höhen. Den Gang zum Büffet zu einem Auftritt auf einer noblen Bühne verwandelt der versilberte Three Tier-Obstbehälter des libanesischen Neuzugangs Siom Orfèvres oder die kupfernen Chafing-Behälter des indischen Ausstellers Hotel Needs India. Neue Impulse für die Inszenierung der Signature Drinks an der Hotelbar geben die Neuaussteller Drinkstuff und Halm. Die eleganten Polycarbonat-Gläser aus der Drinkstuff-Serie Strahl sind die Antwort des britischen Herstellers auf hohe Ansprüche an Robustheit und leichter Reinigung von HoReCa-Produkten. Das Berliner Startup Halm bietet spülmaschinenfähige Glasstrohhalm für das Erlebnis an der Bar und erfüllt neben dem Nachhaltigkeitsaspekt auch die Bedürfnisse nach langlebigen Produkten.

Foodpresenter der besonderen Art stellen die Neuaussteller Figgjo sowie 1handPlate vor. 1handPlate ist der garnelenförmige Teller des gleichnamigen Familienunternehmens aus Dänemark, der das einhändige Essen während eines Hotel- oder Restaurantempfangs angenehm macht. Durch das ausgeglichene Design lässt sich der Teller einfach jonglieren, ist stapelbar und verfügt in der Mitte über einen Raum für das Platzieren eines Glases. Die norwegische Marke Figgjo hat mit Tri eine Teller-Serie speziell fürs Buffet-Dining entwickelt. Die Form basiert auf einem gleichseitigen Dreieck, bei dem die Ecken sanft abgerundet wurden.

Auf Bedürfnisse über den Tellerrand blickt die deutsche Marke Koru Kids. Die Sitzerhöhungen des Ausstellers verfügen über ein Dreipunkt-Gurtsystem und sind für den täglichen Gebrauch für Kleinkinder in Restaurants und Hotels entwickelt worden. Durch ihre Stapelbarkeit können die Booster platzsparend aufbewahrt werden. Auf der Suche nach professioneller Bekleidung für HoReCa-Mitarbeiter bietet der Aussteller Vega mit seiner

Schwestermarke Jobeline eine breite Auswahl an Kellner- und Rezeptionisten-Ausstattung sowie individuelle bespoke-Anfertigungen. Ob klassische Hotel-Uniform oder locker-leger ? Mitarbeiter-Bekleidung gehört zur Corporate Identity eines Hauses. Dass es bei Bekleidung neben hohem Tragekomfort auch auf Robustheit ankommt, zeigt die belgische Katza Group mit den Rindsleder-Schürzen ihrer Marke Aartefacto. Für Mitarbeiter am Show-Barbecue bis hin zum Bartender verleihen die handgemachten Schürzen jedem Front of House-Szenario ein ästhetisches Erscheinungsbild. Für zusätzlichen Komfort ist der Halsriemen mit einer weichen Baumwollpolsterung ausgestattet.