

## Kompetenzzentrum Küchentechnik



Die diesjährige Alles für den Gast räumt der Küchentechnik ein eigenes Kompetenzzentrum ein / Foto: RX Austria & Germany

In diesem Jahr setzt die Alles für den Gast einen völlig neuen Schwerpunkt: Von 11. bis 15. November 2023 wird die Salzburgarena der Messehalle Salzburg zum Kompetenzzentrum für Großküchentechnik.

Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung haben sich zu wichtigen Faktoren innerhalb des Gastgewerbes entwickelt. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, erhält die Großküche auf der Alles für den Gast in diesem Jahr einen Platz im Rampenlicht. Die Getränke-Welt war unsere erste Themenhalle und wurde sowohl von Ausstellern als auch Besuchern sehr gut angenommen. Mit dem neuen Großküchentechnik-Kompetenzbereich knüpfen wir an die Erfolge aus dem letzten Jahr an?, sagt Michael Reich, Messeleiter der Alles für den Gast. Um am Puls der Zeit zu bleiben, setzen wir dieses Jahr erneut Themenschwerpunkte und stellen den Wissensaustausch in den Vordergrund.?

Masterclasses beantworten Fragen

Auf einer eigenen Bühne mit integrierter Show-Küche finden im neuen Kompetenzbereich über alle Tage hinweg Masterclasses und Produktpräsentationen zu aktuellen Themen und Innovationen der gesamten Küchenwelt statt. Sie dient als zentraler Treffpunkt und Wissenszentrum der Branche und bietet den Fachbesuchern geballtes Know-how. Dabei stellen Köche sowie Markenbotschafter die vielen Funktionen der smarten Geräte vor und zaubern mit Hilfe moderner Großküchen-Technologie Köstlichkeiten, die natürlich verkostet werden dürfen.

Rational Austria wird beispielsweise in einer Masterclass zeigen, wie Haubenküche auch

ganz ohne Herd funktioniert. Lukas Nagl, Gault & Millau Koch des Jahres 2023 (sponsored by Rational), wird sein Können unter Beweis stellen. Und für die Metro präsentieren Emilia Eppensteiner, Inhaberin von Rosa & Blau Food, sowie Aaron Walzl, Executive Head Chef bei Metro, das Thema Young-HoReCa.

Aussteller zeigen sich überzeugt

Rund 25 Marken und Unternehmen präsentieren sich und ihre Produkte im neuen Großküchentechnik-Kompetenzbereich und laden Fachbesucher zu Gesprächen ein. ?Wir finden es klasse, dass die Messe neue Ideen generiert und auch bei den Ausstellern sammelt?, sagt Ingo Rainer, Geschäftsführer Rational Austria. ?Mit dem neuen Konzept finden die Besucher geballte Kompetenz rund um die Großküchentechnik in einer Halle. Das ist gerade jetzt wichtig, denn die Effizienz der Küchenabläufe wird das beherrschende Thema der nächsten Jahre sein.?

Auch Welbilt sieht in dem neuen Kompetenzzentrum großes Potenzial für die Zukunft:

?Denn die Anforderungen in den Profiküchen wachsen aufgrund von steigenden Energiepreisen, fehlendem Personal und rückläufigen Gästezahlen weiterhin an?, so Geschäftsführer Hans-Werner Schmidt. Als weitere langjährige Aussteller sind auch Menu System, Lehner Großküchentechnik und MKN in der Salzburgarena dabei.

Unternehmen kehren zurück

Nach einer kurzen Pause ist gastro total dieses Jahr wieder als Aussteller auf der Alles für den Gast vertreten. Warum sich das Unternehmen erneut für die Fachmesse entschieden hat? ?Ich denke, es ist wichtig, unseren Kunden die Chance zu geben, sich umfassend mit den Profis aus der klassischen Gastronomie, der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung auszutauschen?, so Velimir Sevir, Geschäftsführer bei gastro total. Sevir: ?Wir zeigen Lösungen für die gehobene Gastronomie, den Catering-Bereich und die Gemeinschaftsverpflegung. Ein Highlight der Messe ist unser neuer Kochblock Stahl-Unique. Darüber hinaus freuen wir uns auf den Besuch von Star-Köchin und Gründerin der Neni-Restaurants Haya Molcho. Bei uns am Stand spricht sie am Messe-Montag über Trends in der modernen Küche und wird auf der Masterclass-Bühne den neuen Kochblock auf Herz und Nieren prüfen und live kochen.?

Auch die Unternehmen Stoelner und Meiko Clean Solutions Austria zeigen sich von dem Konzept überzeugt und kehren nach einigen Jahren auf die Fachmesse zurück: ?Mit dem neuen Themenbereich wird nicht nur die persönliche Kundenbindung noch stärker gefördert, sondern den Besuchern durch individuelle Dienstleistungen und Services auch ein zeitgemäßes Messeerlebnis geboten?, so Günther Maurer, Geschäftsführer von Stoelner. Ebenfalls konnten Neuaussteller gewonnen werden, darunter Devpack als Spezialist im C+C-Bereich sowie ScanBox und W. Meier. Dessen Geschäftsführer Michael Meier: ?Ein ganzes Areal, welches einzig und allein auf die Thematik der Großküchentechnik, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie ausgelegt ist, ist ein Muss für jeden interessierten Gastronomen und Besucher.?

Nicht nur Großküche

Aber auch rund um das Großküchen-Kompetenzbereich in der Salzburgarena gibt es in den zehn Hallen der Messe Salzburg zum 53. Mal Neues für die Branche zu entdecken. Mit rund 650 Ausstellern ist die diesjährige Alles für den Gast vollständig belegt. Während im Großteil der Hallen weiterhin der Lebensmittelproduzent neben dem

Einrichtungsunternehmen steht, treten einige Aussteller im Themenverbund auf. So wie etwa die Startup-Area, in der sich junge Unternehmen aus dem HoReCa-Bereich präsentieren, oder der Treffpunkt der Beverage-Branche in Halle 4. Ein zusätzlicher neuer Themenbereich ist die Biowelt (powered by Biogast und Bio Austria) in Halle 10. Auf über 200 Quadratmetern treffen Fachbesucher hier auf Bio-Marken Österreichs und können sich durch Produkte kosten. Daneben bietet die Gastro Circle Bühne Podiumsdiskussionen, Talks und Vorträge zu den Themen Digitalisierung, Personal, Nachhaltigkeit und Finanzierung. Wettbewerbe und Preisverleihungen runden die insgesamt fünf Messetage ab.