

Zweite Auflage



Vom 14. bis 16. Oktober findet die Fachmesse GastroTageWest erneut in Essen statt / Foto: AFAG

Die Gastronomie-Fachmesse für den Westen Deutschlands geht vom 14. bis 16. Oktober in die nächste Runde: An drei Tagen liefern die GastroTageWest in der Messe Essen Produkte, Ideen, Konzepte, Lösungen und die passende Ausstattung für Gastronomie und Hotellerie. Die Messe bildet einen Treffpunkt unter Kollegen, Lieferanten, Dienstleistern und Händlern und um sich für die eigene Arbeit inspirieren zu lassen. Die rund 200 Aussteller, darunter große Marken sowie regionale Händler und Dienstleister, decken mit ihren Informationen, Produkten und Lösungen alle Bereiche des Gastgewerbes ab und liefern Ideen für die Branche.

Die Angebotsbereiche "Küchentechnik", "Food & Beverage", "Einrichtung & Ausstattung" sowie "Software- & IT-Dienstleistungen" werden von verschiedenen Trendthemen begleitet. Metro Deutschland unterstützt die GastroTageWest als Premiumpartner und präsentiert den Messebesuchern gemeinsam mit verschiedenen Partnerfirmen Angebote und Serviceleistungen für die Gastronomie.

Ideen, Konzepte und Produkte für das Gastgewerbe

Im Bereich Küchentechnik sind große Anbieter wie Küppersbusch, Unox, Palux und Coldline vertreten und sorgen mit ihrem Angebot dafür, dass die Messebesucher alles für die professionelle Ausstattung ihrer Küche oder ihres Imbissbetriebes finden. Coldline wird im "Cook + Chill"-Forum bei Live-Vorführungen Geräte für Köche und Konditoren präsentieren, die Speisen nicht nur schnell abkühlen, schockfrozen und gefrieren, sondern auch schonend auftauen können. Wenn Kochen zum Event werden soll, gibt es in der

BBQ-Lounge? Informationen rund ums Grillen und Smoken in der Gastronomie.

Immer mehr Gäste möchten den Köchen bei ihrer Arbeit auf die Finger schauen. Doch Frontcooking kann weit mehr, als den Gast zu unterhalten. Frische und Qualität der Produkte werden präsentiert und die küchenfachliche Kompetenz des Kochs schafft Transparenz und Vertrauen. Nicht nur im Sommer wird das Frontcooking gerne nach draußen verlagert und der Garten oder die Terrasse als Outdoor-Küche genutzt. Die passende Ausrüstung, um Frontcooking in das Gastronomiekonzept zu integrieren oder um den Gästen kulinarische Besonderheiten aus der Outdoor-Küche zu servieren und den Garten in eine ganzjährige Outdoor-Lounge zu verwandeln, zeigen verschiedene Aussteller der GastroTageWest. Bei Live-Präsentationen erleben die Besucher, wie perfekte Grillergebnisse auch à la carte serviert werden können. Bei Vorträgen steht die Auswahl und Verarbeitung von Fleisch im Vordergrund.

Von Streetfood bis Craft Beer

Im Food-Bereich der GastroTageWest präsentieren Händler Lebensmittel für die Gastronomie, so stellen auch verschiedene Betriebe der Genussregion Niederrhein ihre Angebote und Erzeugnisse für eine moderne und regionale Gastronomie vor. Die LiquidArea liefert den Besuchern Angebote für die Getränkekarte, vom Mineralwasser über Biere bis hin zu Spirituosen, Whisk(e)y und Trendlimonaden. Regionale Brauereien und Mineralquellen, wie die Stiftsquelle aus Dorsten und die Privatbrauerei Stauder aus Essen, sind mit dabei.

Die Rösterei widmet sich dem Trendgetränk Kaffee mit qualitativen und besonderen Spezialitäten. Kaffeeröster stellen ihre Spezialitäten vor, Baristas verwöhnen die Messebesucher mit frisch zubereitetem Kaffee und namhafte Hersteller präsentieren ihre Kaffeemaschinen. Bei den Deutschen Kaffee-Meisterschaften, veranstaltet vom Verband für Spezialitätenkaffee SCA, qualifizieren sich die Profis in verschiedenen Disziplinen für die Weltmeisterschaft in Brasilien.

Immer mehr Food Trucks rollen durch Deutschlands Städte und zahlreiche Gastronomen betreiben zusätzlich zu ihrem festen Firmensitz einen solchen Truck, um auch auf Events präsent zu sein und neue Kunden zu gewinnen. Die Streetfood-Area zeigt mit Best-Practice-Beispielen, wie man zum erfolgreichen Food-Trucker wird und liefert die passenden Produkte. Mit dabei sind erfahrene Food-Trucker, Truck-Anbieter, Wagenbauer und Versicherungen, damit das Round Up zum Erfolg wird. Die Street Food Convention Nürnberg präsentiert sich ebenfalls mit Informationsangeboten auf den GastroTagenWest. Um die Gäste langfristig zu binden, spielt auch das Ambiente im Gastgewerbe eine wichtige Rolle. Daher zeigen einige Aussteller auf der Messe Möglichkeiten, um mehr Gastlichkeit in Restaurant, Hotel oder Imbissbetrieb zu bringen. Die Hospitality Digital Lounge macht außerdem fit für die digitale Zukunft. Wir vom GW Verlag stellen mit unseren Fachzeitschriften gastrotel, Superior Hotel und Trendkompass verschiedene Fachthemen für Hoteliers und Gastronomen in den Mittelpunkt und schaffen auf der Messe ein Forum zum Austausch unter Kollegen.