

Fachmesse angezählt

Auch in diesem Jahr war die Anuga wieder internationaler Treffpunkt in Sachen Nahrungsmittel und Getränke. Für den Bereich Gastronomie- und Großküchenausstattung war die Themenvielfalt jedoch enttäuschend.

Für die Kölner Messeorganisatoren endete im Oktober die 32. Anuga mit einem sehr guten Ergebnis. Rund 155.000 Fachbesucher aus 187 Ländern sorgten fünf Tage lang für rege Betriebsamkeit an den Ständen der 6.777 Aussteller. „Die Anuga ist für das internationale Food-Business die weltweit wichtigste Plattform“, betonte Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse. „Nirgendwo sonst werden Angebot und Nachfrage in dieser Qualität so effektiv zueinander geführt wie zur Anuga in Köln.“

Auch der Dehoga Bundesverband zog eine sehr positive Schlussbilanz. Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges betonte: „Die erfolgreichen Messetage in Köln haben eindrucksvoll die Bedeutung der Anuga für unsere Branche belegt. Gastronomen, Küchenchefs, Betriebsleiter haben die Anuga als Inspirations- und Informationsquelle genutzt. Der Marktplatz Gastronomie war der Treffpunkt der gastronomischen Branche.“

Begrenzt zufrieden

Allerdings waren im Vergleich zu den Vorveranstaltungen in der Food-Service-Messehalle nur noch wenige Unternehmen aus dem Bereich Großverbraucher und Großküchentechnik vertreten. Bei den Ausstellern herrschte deshalb eine begrenzte



Go In zeigte den Fachbesuchern in Halle 7, wie viele Möglichkeiten es gibt, Atmosphäre in den Raum zu bringen. Der ergonomische Sitzkomfort war hier von Stühlen über Sessel bis hin zur Sitzbank in vielen Formen zu testen.

Zufriedenheit. Diejenigen, die sich auf das internationale Publikum eingestellt hatten, konnten sich immerhin freuen. Ein Teil der Halle war mit Ständen gefüllt, die keinen Fokus auf Großverbraucher zeigten.

Ein Highlight war die Weltpremiere des neuen Filtersystems X1 von Sys Systemfiltration. Das neue Fettfiltersystem ist mit der innovativen Vakuum-Filtertechnologie nicht nur in der Lage das Öl zu filtern, sondern

auch das Filterbecken gleichzeitig und vollständig zu reinigen. Deshalb war der Frittierölfiler auch auf der Sonderschau Taste

13 zu sehen (mehr dazu in der Rubrik Produkte & Innovationen auf Seite 14).

sr/rl

DIE Küche für den Profi

- Europäische **Qualitätsware**
- **Schnelle** Lieferung
- **Kompetente** Beratung
- **Top Preis-Leistung**

AFG Berlin GmbH | Tel. (030) 3 97 43 43 | info@afg-berlin.de | www.afg-berlin.de



Mit einigen Neuheiten von Zieher überzeugte Markus Schell (Verkaufsleiter Deutschland) Kunden und Fachhändler.



Lang

Peter Hörstke vom Fachhandelsunternehmen Hörstke Großküchen/Einrichtungen war einer der wenigen Aussteller, der im Bereich Großküchen- und Gastronomie-Ausstattung zusammen mit Lieferanten Lösungen für die GV und Gastronomie zeigte.



Lang

Viele, viele bunte Farben: Am Stand von Känga-Box informierten sich die Messebesucher über die innovativen und aufmerksamkeitsstarken Speisentransport-Isolierboxen.



Lang

Mit einem umfassenden Sortiment von Werbekühlschänken für die Getränke-Industrie und die Gastronomie sprach Geschäftsführer Christian Machers seine Kunden an.



Reif

André Becker (Verkauf Gastronomie, I.) und Matthias Alhäuser (Einkauf) von Mank präsentierten am Messestand die aktuellen Herbst- und Winterkollektionen und verbreiteten Vorfreude auf die kälteren Jahreszeiten.

MultiFresh® by IRINOX garantiert Höchstleistung

Kompromisslose Frische erfordert Kompetenz und Innovation



- ★ Kühlen von 95°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten
- ★ Laufend garheiße Nachschieben
- ★ Dauerbetrieb, da keine Abtauung
- ★ Keine Gefriergefahr
- ★ Programmiertes Auftauen
- ★ Schockfrostern

IRINOX

Der Schnellkühler-Spezialist

irinox.deutsch@irinox.com
www.irinox.com