

GastroSpiegel



Zeitschrift für Fachhandel & Planung

Alexandersolia:
An Ascobloc verkauft ▶ Seite 2

Luchs: Anleihe bei Kunden platziert
▶ Seite 3

Citti: Auf Wertigkeit gesetzt
▶ Seite 6-7

ChefTop™

der ultimative
Kombidämpfer
für alle
Anwendungen

**WIR LIEFERN IHNEN
JEDES GERÄT INNERHALB
VON 24 STUNDEN**



OVENS PLANET®

Unox Vertrieb Deutschland
Oberer Westring 22
33142 Büren/Westfalen
Tel. 02951.98760 · Fax 02951.987629
www.unox-oefen.de

GastroSpiegel-Veranstaltung in Stuttgart

Das sind die Fachhändler des Jahres

Mit einem Fest feierte die Branche erstmals die „Fachhändler des Jahres“, die in einer Umfrage von GastroSpiegel und den Lieferanten des Fachhandels ermittelt wurden.

Es war Spannung pur, und bei den Siegern war der Jubel groß. Erstmals wurden die „Fachhändler des Jahres“ im Anschluss an die GastroSpiegel-Vertriebstagung „Top Vertrieb - Top Marge“ gekürt. Geehrt wurden die Gewinner von Dehoga-Präsident Ernst Fischer und GastroSpiegel-Chefredakteur Ralf Lang (hinten l.u.r.). Für die Sieger-Unternehmen übernahmen die Preise (hinten v.l.) Uwe Schein (Hogaka), Norbert Lübke (Lacher Großküchen), Rainer Gutekunst (Edgar Fuchs) sowie vorne (v.l.) Dirk Kunde (Citti), Lutz Hische (Hinsche Gastrowelt) und Andreas Kunkel (Kunkel Großküchentechnik).

GastroSpiegel gratuliert den Siegern und bedankt sich bei 29 Lieferanten, die an der Bewertung teilgenommen haben.

Ausführliche Berichte auf Seite 20-23 ▶▶



www.eloma.com

Rational

Das neue SCC ist da

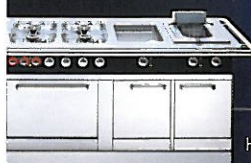
Nun war es so weit: Mit dem neuen Selfcooking-Center Whitefficiency will Rational neue Maßstäbe in der Welt der Kombidämpfer setzen. Mit verbessertem Bediensystem und deutlichen Energieeinsparungen trotz höherer Gargut-Mengen hofft das Unternehmen, seinen Weltmarktanteil weiter zu steigern. GastroSpiegel war bei der Präsentation vor Ort.

Mehr auf Seite 16 ▶▶

Küppersbusch setzt Zeichen.
Seit 1875.



Halle 7
Stand D54 E57



Qualität made
in Germany

Entwickelt
für Profis

Individuell
effizienter

Erfolg durch
Innovation

ZU UNFT

EX LUSIVITÄT

HER UNFT KOMPETENZ



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT

www.kueppersbusch.com

Kompetenz für den gesamten Außer-Haus-Markt

Gastronomie, Hotellerie und GV standen spätestens seit dem Fernbleiben der Brauereien nicht mehr im Fokus der Anuga. Jetzt gibt es mit der Teilmesse Foodservice in Halle 7 wieder mehr Information und Entertainment rund um Herd und Kochen.

Mit ihrer neuen Fachmesse Anuga Foodservice bietet die Kölner Mega-Messe ab 2011 eine eigenständige, national und international breit aufgestellte Plattform für die gesamte Gastro-Branche. Die Schwerpunkte der Teilmesse Food-Service sollen ein attraktives und vielseitiges Ausstellungsspektrum von Technik über Ausstattungen bis hin zu Food- und Beverage-Angeboten zeigen. Hinzu kommt ein informatives und konzentriertes Rahmenprogramm. Dazu gehört auch eine Showbühne, die unter anderem Schauplatz des Finales im Kochwettbewerb „Koch des Jahres“ sein wird.

Die neue Teilmesse belegt die komplette Halle 7 im Kölner Messegelände und damit zirka 17.000 Quadratmeter Bruttofläche. Mit rund 180 Unternehmen will sie eine Informations- und Sourcing-Plattform für Nachfrager aus der Gastro-Branche bieten. Dass insgesamt mehr als die Hälfte der knapp 6.500 Anuga-Aussteller Produkte für den Außer-Haus-Markt im Angebot führt, mache die Anuga aus Sicht der Messeleitung insgesamt zur weltweit größten Order- und Informationsmesse für die Gas-

tronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Foodservice. Doch von diesen Zahlen sollte sich der professionelle Besucher nicht verwirren lassen. Denn die übrigen Anuga-Messen haben überwiegend den LEH im Fokus.

Beste Voraussetzungen

Welche Bedeutung die Anuga Food-Service für das Gastgewerbe erreichen soll, erklärte Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga Bundesverband), anlässlich der Pressekonferenz zur Anuga: „Die Anuga ist für die Branche ein Lust- und Pflichttermin in Zeiten des Aufbruchs.“ Denn von Januar bis Juni 2011 konnte die Gastronomie einen Zuwachs von vier Prozent verbuchen, die höchsten prozentualen Umsatzzuwächse in einem Halbjahr seit der Wiedervereinigung. „Die Krise im Gastgewerbe ist überstanden. Beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Anuga“, sagt Ingrid Hartges weiter. Der Dehoga wird auch in diesem Jahr den Marktplatz Gastronomie durchführen, ein Gemeinschaftsstand des Bundesverbandes mit

dem Dehoga NRW, der Koelnmesse und Metro Cash & Carry Deutschland.

Daneben stellen auch eine Reihe von Küchentechnik-Herstellern und Fachhandels-Lieferanten in Köln aus. Rational stellt beispielsweise das neue Selfcooking-Center Whiteefficiency vor. MKN ist dort mit einem großen Stand ebenso präsent wie Unox Öfen mit ersten neuen Geräten. Ascobloc präsentiert sich dort nach der Übernahme erstmalig mit Alexandersolia. Der Bäro-Unternehmensbereich Lufthygiene präsentiert aktuelle Produktinnovationen im Bereich der professionellen Lufthygiene. Aufmerksamkeit erzielen wird auch der Stand von Ernst Neumärker mit neuen Premium-Produkten im Kleingerätebereich. Zu den weiteren Ausstellern zählen darüber hinaus Bohner, Hupfer, Meiko, Sys, Ubert, Coco-Tech, Friedr. Dick, Ebro, Gebr. Graef, Irinox, Silex und Miwe.



Während der Anuga-Presskonferenz im Venezianischen Saal des Gerling-Quartiers in Köln, erläuterte Dehoga-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges die neue Bedeutung der Teilmesse Foodservice für das Gastgewerbe.

Über die Anuga 2011

Die Anuga findet 2011 zum 31. Mal statt und ist vom 8. bis 12. Oktober (Samstag bis Mittwoch) von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. Fünf Tage lang werden 6.596 Aussteller aus 100 Ländern auf 284.000 Quadratmetern ihre Produkte vorstellen.

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat

Start-up-Angebot
Infos unter:
Tel. 089 85 15 77

Werden Sie Händler unseres Schweizer Qualitätsproduktes!

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com

GRAEF

PROFESSIONELLE SCHNEIDETECHNIK - MADE IN GERMANY

Schneidetechnik der Spitzenklasse für den Einsatz in der:

- Gastronomie
- Fleischerei
- Großküche

Besuchen Sie uns auf der Anuga 2011 in Halle 7.1, Gang D, Stand 20

www.gewerbe.graef.de