

► Vorschau auf die Hogatec 2010 ◀

Themenparks bündeln Informationen

Optimale Orientierung für Messebesucher: Modellrestaurant, begehbares Hotel und Ideenküche liefern konzentriertes Praxiswissen aus erster Hand

DÜSSELDORF. Das erfolgreiche Themenpark-Konzept wird bei der Hogatec 2010 vom 12. bis 15. September noch einmal erweitert. Die etablierten Bereiche „Ambiente & Ambitionen“, „Cook & Chill“ sowie „Frühstück & Brunch“ warten teilweise mit neuem

ihre Systeme dem kritischen Test der Fachbesucher unterziehen. Das tägliche „Showcooking“ der Aussteller ist ein zentraler Aspekt.

Auch das Thema Kaffee wartet 2010 mit einem Relaunch auf. Es zieht erneut in den Hogatec-Themenpark ein,

ve und wirtschaftlich rentable Buffet-Präsentation aussehen kann. Dabei geht es nicht nur um einen ansprechenden Aufbau, sondern auch um Logistik, Transport und Service. Produktneuheiten aus dem Foodbereich, Informationsinseln und eine Bühnenshow runden die Präsentation ab.

Hochaktueller Newcomer unter den Themenparks ist die Schulverpflegung. Nicht zuletzt wegen des Ausbaus der Ganztagschulen befindet sich die gute alte Schulmensa im Umbruch und wird zum interessanten Wachstumsfeld für Industrie und Dienstleister. Immer mehr Schüler verbringen die Mittagszeit in der Schule. Hier können sich Anbieter aus Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Außer-Haus-Markt attraktive neue Zielgruppen erschließen. Eine Essensausgabe mit Abrechnungszone ist ebenso integriert wie Beratungsinseln oder die Initiative „In Form“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, die sich für gesunde Ernährung und mehr Bewegung bei Kindern einsetzt. Dazu wird täglich ein Vortragsforum angeboten.

Das vor allem von der Hotellerie hoch geschätzte Segment „Ambiente & Ambitionen“ widmet sich insbesondere den „Public Areas“. Sie sind das Aushängeschild eines jeden Hotels. Auf der Hogatec präsentieren sich konkrete Raumszenarien für Lobby, Bar, Bistro, Konferenz und Wellness.

Alle diese Ausstattungselemente werden auf einer zum „begehbaren

chen Bereiche seines Hauses zu bieten, ist ein besonderes Anliegen der Hogatec. Selbstverständlich geht auch die beliebte „Ideenküche“ wieder an den Start. Beim „Topfgucken für Fachleute“ werden Fragen diskutiert wie: Darf sich ein Koch für Convenience-Produkte erwärmen? Was lässt sich mit neuester Gastrotechnik lecker auf-tischen? Was sind die Koch-Trends der Zukunft?

Effektiver kochen

Außerdem wird demonstriert, wie es sich in winzigen Küchen praktisch hantieren lässt – und wie in nur fünf Minuten 100 Pizzen auf dem Teller sind. Die Ideenküche ist täglich acht Stunden in Betrieb, 20 Partnerunternehmen sind auf 600 Quadratmetern

Fläche vertreten. Prinzip dieses Themenparks ist die absolute Praxisnähe. Die große Showküche, der Barbereich und das gläserne Spülcenter treten den Beweis an, was im täglichen Betrieb wirklich funktioniert.

Muntere Events sind mittlerweile fester Bestandteil der Ideenküche, etwa die Branchengala „Tanz am Herd“, bei der es am 13. September richtig glamourös werden soll. Dabei wird auch die Buchtaufe des „Marcellinos Restaurant-Report Düsseldorf“ gefeiert. Die zehn besten Restaurants der Messestadt bringen an diesem Abend Erlesenes auf den Tisch. Für die Lachmuskeln ist Comedian Johann König verantwortlich, für die Musik DJ Ötzi.

Regina Goldlücke

► www.ideen-kueche.com

Anzeige



Extravagant: Raumin szenierungen im Bereich „Ambiente & Ambitionen“ Foto: Messe

namen, immer aber mit frischen Ein- wird allerdings 2010 unter dem neuen

Vorhang auf für "Kross over"

1.000 Partyfrikadellen mit **silex**® als Hauptrolle

Der SILEX DB SF-41 0-Frillex-Durchlaufbackofen ist dafür konzipiert, bis zu 1.000 Portionen pro Stunde zu backen. Geeignet für den Caterer sowie für den Bäcker, auch in großgastronomischen Einrichtungen und großen Metzgereien findet diese "Back-Fördertechnik" ihre Einsatzmöglichkeiten. Ob Fleisch, Siedegemüse, Gemüse, Fisch – paniert, frisch oder tiefgefroren – alles kann mit programmierten Einstellungen bei einer Ölmenge von 3 l Literm gegart werden. Neben der Energieeinsparung wird weniger Öl zum Einsatz gebraucht als bei den üblichen Backstraßen. Die Ersparnis von Öl liegt bei ca. 70%, die Einsparung von Energie liegt bei ca. 50%.

