

Alles für den Gast

| Messe | Ende April fand die internationale Fachmesse „Alles für den Gast Wien 2009“ statt. Insgesamt 17.289 Besucher nahmen das Angebot wahr, die Neuheiten aus dem Food- und Non-Food-Bereich von den gut 300 Ausstellern präsentiert zu bekommen.



Bild: Reed Messe Wien / Andreas Kolarik



eine Espresso-Verkostung sowie ein Sensorik-Seminar für genussreiche Informationen beim Thema Kaffeegenuss.

Außerdem präsentierte Messeveranstalter Reed Exhibitions zur Messe Wien die Initiative „Liquid Point“. Diese Plattform für alle Gastronomen, Getränkehersteller und -händler sowie Interessenvertretungen hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Stellenwert des Getränks in der Gastronomie und

die Getränkekultur zu fördern. „Denn Getränke sind in der Gastronomie mehr als bloße Begleiter von Speisen – sie können auch als Durstlöcher, Genussspender oder Muntermacher wirken“, so Messeleiterin Renate Leutz. In einem Workshop-Programm wurde weiterhin Getränke-Know-how vermittelt – und in einer multimedialen Ausstellung die Entwicklungen alter Getränke-Kultmarken und neuer Getränke-Innovationen aufgezeigt.

Neue Getränke-Ideen

Bei solchen Szene-Getränken gab es zahlreiche interessante Neuheiten, wie beispielsweise Getränke aus Tuben, zu bestaunen. Die Getränketuben der Firma

Eine besondere Messe-Neuheit waren moderne Getränke aus Tuben aus dem Hause squeeze tube drinx.

squeeze tube drinx, sind in fünf Geschmacksrichtungen (Lemon, Caipirinha, Pure Power, Cherry Power und Apple Power) erhältlich und wurden nach Unternehmensangaben „überwältigend erfolgreich“ von den Fachbesuchern angenommen. „Gastronomen suchen derzeit nach neuen und interessanten Produkten“, so Arno Aumayr, Geschäftsführer von squeeze tube drinx.

Auch Stefan Adic, Inhaber von In-Spirit, dem Anbieter von Funspirituosen, ist dieser Meinung. Sein Unternehmen vertreibt nicht nur die Kleinspirituosen Elfer (Waldmeis-

Positive Besucherbefragung

Das Gesamtbild der Fachmesse „Alles für den Gast“ fällt laut den Resultaten der Besucherbefragung positiv aus. Insbesondere wurden hierbei die Kriterien „große Auswahl an Produkten/Sortimenten“ (83,6 Prozent), Treffpunkt/Kontaktpflege (81 Prozent), interessante Produktneuheiten (77,6 Prozent), Überblick über Markt und Anbieter (76,5 Prozent), Anwesenheit aller wichtigen Aussteller (74,3 Prozent) und Suche nach neuen Anbietern (73,5 Prozent) hervorgehoben.

terlikör), Quicky (Fruchtlikör) und Küsschen (Sahnelikör), sondern – seit der „Alles für den Gast Wien 2009“ – auch „Glitter and Gold“. In einer stylischen Alu-Flasche vereinen sich bei diesem neuen Szene-Drink Sekt und Holunder in einer perfekten Symbiose, so In-Spirit. „Wir bieten mit ungewöhnlichen Ideen das, worum es bei Kleinspirituosen geht: jede Menge Spaß“, so Stefan Adic.

(as) ●

Vom 18. bis 21. April zeigten in Wien rund 300 Aussteller auf der internationalen Fachmesse „Alles für den Gast Wien 2009“ mehr als 17.000 Besuchern ihre Neuheiten für die Gastronomie. Das Produktangebot der mehr als 21.000 Quadratmeter großen Fachmesse im berühmten Wiener Prater war breit gefächert. Es begann bei dem Bereich Lebensmittel und ging über Getränke, Inneneinrichtung sowie Gastro-Technik bis hin zu Management- und Kommunikationslösungen.

Initiative „Liquid Point“

Einen Höhepunkt der Fachmesse bildete die Kaffee-Corner „Coffee2Chill“. Hier gab es alles Wissenswerte rund um das Trend- und auch Genussgetränk Kaffee zu erfahren. So sorgten beispielsweise

Mehr als 17.000 Fachbesucher bestaunten die Messe-Neuheiten der 300 Aussteller.