Ambiente / Messe Frankfurt

Positive Resonanz auf neue HoReCa-Halle

Donnerstag, 27.02.2020

Erstmals eröffnete die Ambiente eine eigenständige Halle für die Hotel-, Restaurant- und Catering-Branche und steigerte damit 2020 ihre Gesamtanzahl an HoReCa-Anbietern auf rund 650 Aussteller. In der neuen Halle 6.0 präsentierten Marken aus 23 Nationen ihre neusten Kollektionen und boten Insights in die globale Hospitality-Branche. Das positive Feedback zeigt: Die Ambiente hat sich fest als internationale Front of House-Plattform etabliert.

Zukunftsweisend zeigte sich die Ambiente mit dem Ausbau des Dining-Bereichs um eine eigenständige Plattform für die Hotel-, Restaurant- und Catering-Branche. Vor dem Hintergrund des weltweit wachsenden Marktes bot die 2020 neu eingerichtete Halle 6.0 eine perfekte Anlaufstelle für nationale und internationale Entscheider im Hospitality-Segment – darunter Hotelketten, Restaurantbesitzer, Cateringunternehmen, Cruiselines und Airlines. Die Einbindung des spezialisierten HoReCa-Angebots in die weltgrößte Konsumgütermesse bot den Einkäufern zudem die einzigartige Chance, über das Angebot von Tisch und Küche hinaus aktuelle Lifestyle-Kollektionen in den Living- und Giving-Hallen zu ordern. In diesem Kontext kamen ebenfalls die täglichen HoReCa-meets-Contract-Trendtouren gut an. Der HoReCa-Spezialist Pierre Nierhaus zeigte darin neue Trends und Ausstattungskonzepte ausgewählter Aussteller in den Bereichen Dining und Living.

Positive Stimmen und hohe Zufriedenheit in der HoReCa-Halle

Die Eröffnung einer Halle als zentrale Anlaufstelle für nationale und internationale Entscheider im Hospitality-Segment stieß bei Neuaustellern wie dem US-Unternehmen Front of the House oder dem Familienunternehmen 1handPlate auf überwältigende Resonanz: „Die Atmosphäre und die Besucherqualität der HoReCa-Halle 6 übertraf alle unsere Erwartungen. Die Klientel repräsentierte genau unsere Zielgruppe und wir konnten Kunden aus der ganzen Welt gewinnen“, so Marina Moraitis, Co-Founder der dänischen Marke.

Mit allein 88 Ausstellern aus 23 Ländern in der Halle 6.0 sowie weiteren im Contract & HoReCa Guide gelisteten 205 Dining-Ausstellern als auch einer Vielzahl an ungelisteten HoReCa-Anbietern in weiteren Dining-Hallen bot die Ambiente mit insgesamt rund 650 HoReCa-Ausstellern eine unvergleichliche Front of House-Angebotsbandbreite für eine wachsende Branche, die differenzierter und vielfältiger denn je ist. „Wir können weltweit tatsächlich von einem Hospitality-Boom sprechen. Dieses Potenzial haben wir als Messeveranstalter bereits vor einigen Jahren erkannt und ich freue mich sehr, dass die Ambiente in diesem Jahr mit der Eröffnung der neuen HoReCa-Halle 6.0 mehr denn je als führende internationale Plattform für Front of House wahrgenommen wurde“ so Nicolette Naumann, Vice President Ambiente. In der HoReCa-Academy lieferten zudem internationale Keynotespeaker einen fundierten Ausblick auf die relevanten Branchentrends. Heleri Rande, Food & Beverage-Expertin sowie Partnerin der Think Hospitality Group, begleitete als Sprecherin und Moderatorin die HoReCa Academy und war von der globalen Ausrichtung sowie der inhaltlichen Tiefe der Premiere beeindruckt: „Der Auftakt der HoReCa Academy ging weit über das hinaus, was ich erwartet hatte. Die Qualität der Referenten und der Inhalte war Weltklasse und ergänzte das vielfältige Angebot der HoReCa-Aussteller in der Halle 6.0 wunderbar. Ich bin gespannt, wie die Academy in Zukunft die Hospitality-Branche als globale Austausch- und

Wissensplattform noch weiter mitgestalten wird.“

Ambiente 2020: Antworten auf die globalen Front of House-Trends

Die Ambiente 2020 bot HoReCa-Besuchern die globalen Antworten auf die Front of House-Trends von morgen. Den Trend zu gesunder Ernährung, der sich in Hotels zunehmend im Frühstücksbuffet in Form von frisch zubereiteten Säften, Smoothies und Saftmixern niederschlägt, griff der Aussteller Steelite zur diesjährigen Ambiente mit einem Buffet aus Teakholz auf – ein Material, dessen natürliche Eigenschaften das Arrangement resistent gegen schädliche Substanzen macht und damit zu dessen Langlebigkeit beiträgt. Auch der ungebrochene Trend zu Mix & Match mit Tellern, Schalen und Bowls in unterschiedlichsten Größen und Farben – im Falle der 2020 gezeigten Kollektion des Ausstellers RAK auch durchaus in erdigen Tönen – erlaubte Besuchern eine Auswahl aus schier unendlichen Konstellationen und individuellen Präsentationen. Andere Aussteller überraschten mit ungewöhnlichen Materialien und Farben. Die Stoneware-Reihe des portugiesischen Ausstellers Vista Alegre reichte in diesem Jahr bis hin zu türkisen Farbtönen. Die Imitation natürlicher Materialien wie Schiefer oder – wie von der Marke Tafelstern zur Ambiente 2020 präsentiert – Baumrinde sorgten für weitere Inspiration.

Das Thema Nachhaltigkeit nahm in der neuen Halle ebenfalls eine wichtige Rolle ein. Die Langlebigkeit von Produkten spielte schon immer im HoReCa-Bereich eine entscheidende Rolle bei der Anschaffungsentscheidung. Restaurant- und Hotelinhaber haben höhere Ansprüche an die Qualität von HoReCa-Produkten. Die Tritan-Kristallglas Kollektion des Ausstellers Zwiesel ist dank einer speziell vergüteten Stieloberfläche besonders bruchfest und bildete damit die Antwort der deutschen Traditionsmarke auf hohe Ansprüche an Robustheit von HoReCa-Produkten. Zudem produziert das Unternehmen ressourcenschonend und verzichtet auf das Schwermetall Blei. Auch der Aussteller Halm setzte mit spülmaschinenfähigen Glasstrohhalm für das Erlebnis an der Bar nicht nur haptisch und in puncto Nachhaltigkeit neue Standards, sondern erfüllte ebenfalls die Bedürfnisse der HoReCa-Besucher nach langlebigen Produkten. Beide Unternehmen waren in diesem Jahr Teil des Ethical Style Guide. Das kuratierte Verzeichnis listet ökologisch und sozial verträglich produzierende Aussteller auf der Ambiente. Die aktuelle Edition präsentiert 314 Unternehmen aus 49 Ländern und damit 27 Prozent mehr als im Vorjahr.

Die nächste Ambiente findet vom 19. bis 23. Februar 2021 statt.

Positive Resonanz auf neue HoReCa-Halle

Links

- [Ambiente](#)