

## Host 2025



In Mailand war während der Fachmesse Host an vielen Ständen reger Betrieb. Dementsprechend zufrieden waren die meisten Aussteller, die im Oktober in der norditalienischen Metropole ausstellten.

## „Erwartungen erneut übertroffen“

An fünf Messetagen wurden Mitte Oktober während der Host in Mailand zahlreiche Produkte aus dem Bereich der Gastronomie- und Großküchenausstattung präsentiert. GastroSpiegel hat aktuelle und kommende Innovationen entdeckt und die Aussteller befragt.

Mit insgesamt 2.050 Ausstellern war die Fachmesse Host in diesem Jahr etwas besser gebucht als zuletzt 2023. An den fünf Messetagen herrschte viel Betrieb durch die zahlreichen Fachbesucher, doch deren Anzahl wurde im Schlussbericht von den Veranstaltern nicht genannt. Immerhin wurde darauf hingewiesen, dass der internationale Besucheranteil in diesem Jahr gestiegen sei. Demnach kamen im Vergleich zur vorherigen Messe mehr Besucher aus Deutschland (+16 %) sowie aus Dänemark (+45 %), Brasilien (+29 %), den USA (+27 %), den Vereinigten Arabischen Emiraten (+21 %) und Australien (+20 %).

Zu den zentralen Highlights der Messe zählte neben den zahlreichen Neuheiten und den zirka 800 begleitenden Events zu verschiedenen Branchenthemen ein neues Nachhaltig-

keitskonzept. So war die Host die erste Veranstaltung, die auf dem Messegelände eine ESG-Strategie umsetzte und dabei ökologische Nachhaltigkeit, Innovation und Inklusion umsetzte.

### Partnerschaften intensiviert und ausgebaut

Auch die GastroSpiegel-Redaktion war vor Ort und hat sich bei einigen Ausstellern umgehört, wie die Messe gelaufen ist und welche Highlights bei den Besuchern gut ankamen. So zieht Martin Ubl, Vice President Sales & Marketing bei MKN, ein positives Fazit. „Mit über 60 Nationen bei uns am Stand war die Messe – wie erwartet – das internationale Top-Event in der Branche. Viele bestehende, internationale Partnerschaften konnten intensiviert und neue Partnerschaften gefunden werden, da wir in den letzten Jah-

ren stark in neue Lösungen investiert haben.“

Weil in den letzten beiden Jahren bei MKN zahlreiche Investitionen in die Produktlinien stattfanden und neue Generationen vorgestellt wurden, hatte der Hersteller aus Wolfenbüttel in Mailand dem internationalen Publikum viel zu zeigen. Neben dem Flexichief 2.0, mit dem Highlight der einzigen vollautomatischen Reinigung für Tiegel, und der Combidämpfer-Familie rund um den Flexicombi, war die neu vorgestellte Kochtechniklinie Optima von großem Interesse. Martin Ubl begründet das Interesse: „Wir haben die bestehende Optima-Linie, die seit vielen Jahren sehr erfolgreich im Markt etabliert ist, nicht nur upgedatet – nein, wir haben etwas Neues schaffen. Mit viel Innovation und neuen Lösungen in den Bereichen Ergonomie, Automatisierung, Sicherheit, Hygiene, Di-

gitalisierung und Design. Dafür wurde die neue Optima gerade erst mit dem renommierten Red-Dot-Award ausgezeichnet.“

### Spültechnik-Vorschau

Auf eine rundum gelungene Messe blickt auch Manfred Kohler, Geschäftsführer Hobart, zurück: „Wir sind mit der Resonanz der Fachbesucher mehr als zufrieden. Wie auch in den vergangenen Jahren war die Messe für uns ein voller Erfolg und hat unsere Erwartungen erneut übertroffen.“ Ein Grund für den hohen Andrang war, dass es noch vor der offiziellen Produkteinführung im kommenden Jahr einen exklusiven Vorgeschmack auf die neue Generation der Hauben-Spültechnik gab. „Dieses besondere Highlight stieß auf großes Interesse und zog zahlreiche Besucher an den Stand“, hebt Kohler hervor. Aber auch die neue Flow-Line, ausgestattet mit



Manfred Kohler, Geschäftsführer Hobart, gab vor der offiziellen Produkteinführung im kommenden Jahr einen exklusiven Einblick in die neue Generation der Haubenspültechnik.



Die Intensität der Gespräche, die Größe der diskutierten Projekte sowie die Verweildauer der Gäste am Stand lassen Gregor Karrie, Sales Director Europe bei Ambach, positiv in die Zukunft blicken.



Thomas Loos, Head of Global PBU Clean bei Meiko, konnte ein sehr großes Besucherinteresse speziell an der Station mit Schwerpunkt „KI-gestützte Studie M-iFlow IPB-Guest“ feststellen.

dem innovativen Feature Smart-Vision-Control, kam gut an. Das intelligente KI-gestützte System erkennt automatisch das Spülgut und passt den Spülprozess schnell, effizient und kostensparend an. Weitere Highlights waren die Untertischspülmaschinen mit „Besteck Premium“ und der neue Chef's Combi, der auch live im Einsatz bei Koch-Shows überzeugte.

### Wahrnehmung im globalen Markt

Deutlich mehr Gespräche als bei der letzten Veranstaltung vor zwei Jahren konnte das Bartscher-Team führen – und das mit Fachbesuchern aus insgesamt 84 Ländern, wie Marketing-Leiter Markus Kosfeld hervorhebt. „Diese internationale Resonanz

zeigt, wie stark die Marke Bartscher im globalen Markt wahrgenommen wird“, sagt Kosfeld. Besonders hebt der Branchenkenner die hohe Qualität der Gespräche hervor: „Viele Besucher kamen mit konkreten Projekten, neuen Ideen und großem Interesse an unseren Zukunftsthemen. Entsprechend positiv fällt unser Fazit aus – wir sind mit der Messe rundum zufrieden.“ Insgesamt gab es auf dem Messestand vier Schwerpunktthemen, die für Aufmerksamkeit sorgten. Im Mittelpunkt standen der neue High-Speed-Ofen Snackjet 500, der Kaffeevollautomat KV2-Topping sowie die Erweiterung der digitalen MDI-Steuerung, die den Bedienkomfort der Geräte weiter erhöhen soll. „Zudem stieß die Präsentation der neuen

schwarzen Designlinie auf großes Interesse – insbesondere bei Planern und Gastronomen, die Wert auf moderne, offene Küchenkonzepte legen“, wie Kosfeld zusammenfasst. Ein besonderes Highlight war das Live-Cooking mit dem Snackjet 500: Hier konnten die Besucher das Gerät im praktischen Einsatz erleben. Laut Marketing-Leiter sprachen die Ergebnisse für sich: „Geschwindigkeit, Qualität und gleichbleibende Präzision der Zubereitung haben viele überzeugt und verdeutlicht, welches Potenzial in dieser Technologie steckt.“

### Speed-Öfen-Präsentationen

Auch beim italienischen Ofen-Hersteller Unox war die Messe „international sehr gut besucht

und unser Stand war durchgehend gut frequentiert“, betont Salvatore Russo, General Manager Unox Deutschland. Allerdings hat Russo nicht den Eindruck, dass viele Besucher aus Deutschland vor Ort waren. Zu einem echten Publikumsmagneten entwickelten sich unter anderem die Speed-Öfen-Präsentationen, die in 30-Minuten-Abständen durchgeführt wurden. Laut Salvatore Russo war ein weiteres Highlight die neue Bakertop-Retail-Station. „Erneut ist es uns gelungen, uns im Markt als Technologieführer zu behaupten“, freut sich der Unox-Deutschland-Geschäftsführer. Die Neuheit verfügt über 18 Einschübe bei hoher Backleistung. Die individuell angepasste, intuitive Benutzer-



Im Mittelpunkt bei Bartscher stand unter anderem das Live-Cooking mit dem neuen High-Speed-Ofen Snackjet 500, der von Geschäftsführer Thomas Wester (l.) und Marketing-Leiter Markus Kosfeld vorgestellt wurde.



Guido Giesselmann, Geschäftsführer Gebr. Echtermann (2.v.r.), hier mit Sonja Deike, Sebastian Thomas (2.v.l.) und Alexander Bogdan, war mit der Host sehr zufrieden und hat bereits den Messestand für Oktober 2027 gebucht.



Unter dem Motto „Speed up your Process“ stellte Hupfer-Geschäftsführer Marc Reichling einige Highlights wie Thermo Dry Basic, die Kaltwarm-Platte und die Isobox sowie das nachhaltige „grüne“ Regal vor.

oberfläche mit nur neun klar erkennbaren Symbolen macht die Bedienung einfach wie nie zuvor – tippen und starten. „Die beste und einfachste Lösung für jeden Retailer“, sagt Russo. Ebenfalls im Mittelpunkt stand neben den bekannten Kombidämpfern und Öfen auch der Evereo, der zwar seit Ende 2019 auf dem Markt ist, nach wie vor aber ein erklärungsintensives Produkt sei, wie Salvatore Russo betont. Das Gerät entwickle sich aber zunehmend zu einem echten Anziehungspunkt. Der Vorteil des Gerätes: Speisen werden vorbereitet und warm vorgehalten, damit es zur Peak-Time keinen Stress in der Küche gibt. Mit dem Evereo kann vorproduziert werden – das Gerät übernimmt die vollständige

Kontrolle, und alle Gerichte sind jederzeit ohne Qualitätsverlust servierbereit.

### Vom Motorsport inspiriert

Hupfer präsentierte sich in Mailand unter dem Motto „Speed up your Process“ mit einem dynamischen Standdesign, das vom Motorsport inspiriert war. Die klare Botschaft lautete „Effizienz trifft Innovation“ und zog an allen Messetagen zahlreiche Interessenten und Partner aus der ganzen Welt an. Besonders im Fokus standen die vorgestellten Drop-in-Lösungen – darunter die Kühlwanne, die Thermo Dry Basic und die Kaltwarm-Platte. Auch die Isobox und das „grüne“ Regal, das im Mittelpunkt eines Nachhaltigkeits-Lunches mit über 50 ge-



In die Welt der Ersatzteilspezialisten Repa und Parts Town konnten die Besucher mit Hilfe interaktiver digitaler Tools eintauchen, die (v.l.) von Vera Fimpel, Alexander Wiegand und Paola Bertini vorgestellt wurden.

ladenen Gästen stand, erregten Aufmerksamkeit. Passend zum Messemotto entwickelte sich ein Rennsimulator zum Publikumsmagnet und sorgte für eine hohe Besucherfrequenz am Stand.

„Mit der Besucheranzahl, der Internationalität und der Qualität der Gespräche sind wir mehr als zufrieden“, resümiert Geschäftsführer Marc Reichling. Er ergänzt: „Wir freuen uns über die vielen neuen Kontakte, das positive Feedback zu unseren Produkten und blicken gespannt darauf, dass aus den inspirierenden Gesprächen nun spannende Projekte und Partnerschaften entstehen.“ Ein besonderes Ereignis während der Messewoche war auch die Feier zum 50-jährigen Bestehen von

Hupfer Italien. Gemeinsam mit der Familie Quattrocchi und über 100 Gästen wurde das Jubiläum gefeiert.

### Besucherwachstum verzeichnet

Nach Einschätzung von Dennis Müller, Strategic Communications Manager bei Meiko, ist die Unternehmensgruppe überaus zufrieden mit dem diesjährigen Verlauf der Messe: „Verglichen mit dem Jahr 2023 konnten wir ein signifikantes Besucherwachstum verzeichnen. Die Host ist diesbezüglich als Leitmesse grundsätzlich von immenser Bedeutung für uns, da sie der Branche und uns eine Plattform bietet, auf deren Basis ein exzellenter Austausch möglich ist. Davon profitieren



Für Philipp Schwaiger, Vertriebsleiter Solex Germany, war die Host nicht nur eine sehr gelungene Messe, sondern auch eine hervorragende Plattform, um neue Vertriebspartnerschaften zu schmieden.



Salvatore Russo, General Manager Unox Deutschland, war sehr zufrieden mit der Resonanz auf die neue Bakertop-Retail-Station mit vielen besonderen Features.



Martin Ubl, Vice President Sales & Marketing (r.), und Jörn Winkler, Vice President Global Sales and Services, zeigten die neue Optima-Linie von MKN, die viele Besucher mit technischen Highlights begeisterte.



Mit praxisnahen Live-Vorführungen konnte Saro Gastro-Products zahlreiche Fachbesucher unter anderem vom Highspeed-Ofen Flash-Cook überzeugen, der hier von Vertriebsleiter Clemens Hardering bedient wird.



Die beiden Henkelma-Export-Manager Georg Schmitt (l.) und Armin van der Meulen ziehen zur Host eine zufriedene Bilanz. Vorgestellt wurde die Vakuumiermaschinen-Serie Aura, die durch neue Updates nun „mehr kann als nur vakuumieren“.

alle.“ Sehr zufrieden zeigt sich auch Thomas Loos, Head of Global PBU Clean bei Meiko: „Wir konnten über die Tage ganz klar ein sehr großes Besucherinteresse feststellen – speziell an der Station mit Schwerpunkt ‚KI-gestützte Studie M-iFlow IPB-Guest‘. Hier bildeten sich immer wieder in den Gängen regelrechte Mensentrauben.“ Darüber hinaus sorgte aber auch die angekündigte „R-Serie“ als Nachfolger für die Upster-Serie für Aufsehen. Denn ein Prototyp der neuen Serie war aufmerksamkeitsstark hinter einer großformatigen LED-Videowand zu sehen – mit jeder Menge Smartphone-Schnappschüssen beim Publikumsverkehr.

Aus Sicht von Ambach war die Mailänder Fachmesse 2025 die

bestbesuchte Host seit Jahren, mit starker Präsenz von Fachhändlern, Planungsbüros und Endkunden vor allem aus Europa aber auch aus dem Nahen Osten, wie Gregor Karrie, Sales Director Europe bei Ambach, berichtet. „Die Intensität der Gespräche, die Größe der diskutierten Projekte sowie die Verweildauer der Gäste am Stand lassen uns sehr positiv in die gemeinsame Zukunft blicken“, betont der Vertriebsprofi. Zu den Highlights am Stand zählte neben einer „behutsamen Weiterentwicklung des Designs“ und einigen technischen Lösungen – beispielsweise die tiefgezogenen Bratgeräte – die Vernetzung der gesamten Küche auf einer App am Beispiel der Creatus Cloud. „Was sich

vorher noch wie entfernte Zukunft anfühlte, ist bei Ambach soeben machbare Gegenwart geworden“, gibt Karrie einen Ausblick.

#### Kunden und Partner im Mittelpunkt

Ein umfangreiches Angebot an Ersatzteilen und Services für die Großküchentechnik- und Vending-Branche präsentierten Repa und Parts Town. Im Verlauf der fünf Messetage wurden am Stand mehr als 1.200 Besucher begrüßt, darunter zahlreiche internationale Herstellerpartner und Kunden, wie das Unternehmen mitteilt. Diese konnten mithilfe interaktiver digitaler Tools in die Welt von Repa und Parts Town eintauchen. Dazu gehörte unter

anderem eine 360-Grad-Virtual-Reality-Tour durch die modernen Logistikzentren in Europa und den USA. „Die Bedürfnisse unserer Kunden und Partner in den Mittelpunkt unseres Handelns zu stellen, ist grundlegend für unseren Erfolg“, sagt Alexander Wiegand, CEO von Repa. Jedes Gespräch auf der Host habe die Bedeutung von aufmerksamem Zuhören, zielgerichteter Innovation und dem Aufbau noch stärkerer Kooperationen, betont der Branchenkenner und hebt hervor: „Auf diese Weise tragen wir zum nachhaltigen Erfolg unserer Kunden und Herstellerpartnerschaften bei und sind stets ein verlässlicher Partner.“ Der Auftritt habe das klare Leistungsversprechen von Repa und



Laut Tobias Harmut, Vertriebsleiter D-A-CH bei MBM, zeigten die Fachhändler besonderes Interesse am neuen Unica-Pro-Kochblock mit durchgehender Oberfläche.



Geschäftsführer Mikael Samuelsson (r.) und Markus Brandt, Vertrieb Deutschland bei Nordisk Clean Solutions, zeigten sich mit dem Messeverlauf sehr zufrieden.



Karl-Heinz Langer zeigte sich in Mailand auf dem Stand von Dühr und gehört nun zu einem Netzwerk aus zehn Partnern, die in Deutschland die Spültechnik des Herstellers vertreiben.



Lang (6)

Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact, zeigte zusammen mit Olivia Sidler, zuständig für Marketing, die neue Frigos-Pro-Steuerung, die nichts weniger als einen „neuen Standard“ in der Kühltchnik definieren soll.



Nolte

Zu den Technik-Highlights gehörte die Preview des neuen Combidämpfers „Evolution Max“, der in Mailand zusammen mit dem neuen Retigo-Logo gezeigt wurde. Auf die Markteinführung im Frühjahr 2026 freuen sich Retigo-Deutschland-Geschäftsführerin Janine Kühn und das Köcheteam.

Parts Town bestätigt: Durch Originalteile der Hersteller sollen planbare Verfügbarkeit, hohe Zuverlässigkeit und erstklassiger Kundensupport gewährleistet werden.

Für Philipp Schwaiger, Vertriebsleiter Solex Germany, war die Host ebenfalls „eine sehr gelungene Messe und die Erwartungen wurden voll erfüllt“. Dabei habe die Messe eine hervorragende Plattform geboten, um neue Vertriebspartnerschaften zu schmieden und bestehende Beziehungen zu vertiefen. Insbesondere die Internationalität der Host habe den Wert der Messe für Solex Germany bestärkt. „Besonders freut uns, dass die Besucher unsere Kernkompetenzen als Besteckhersteller so deutlich würdigten“, sagt Schwaiger. Das größte Interesse galt der Breite des Sortiments, das als zentraler Erfolgsfaktor für die

Partner im Fachhandel gelte. Der Tabletop-Experte hebt hervor: „Gleichzeitig wurde unser tiefes Verständnis für die individuellen Service-Bedürfnisse unserer Kunden als entscheidender Mehrwert wahrgenommen.“

## Erfolgreiches Exportgeschäft

Für Guido Giesselmann war die Host in diesem Jahr „ein Traum“. Der Geschäftsführer des Profiarmaturen-Herstellers Gebr. Echtermann zeigt sich sehr zufrieden: „Unser seit Jahren erfolgreiches Exportgeschäft unterstreicht unser sicheres Wachstum. Inzwischen haben wir bereits den Messestand für die Host im Oktober 2027 gebucht.“ Im Mittelpunkt des Besucherinteresses stand laut Giesselmann ganz deutlich das Thema Nachhaltigkeit: „Wassersparnis von über 50 Pro-

zent, bleifreie Armaturen dank Edelstahl, 100 Prozent recycelbar und 15 Jahre Garantie sind unsere Botschaft. Hingegen definieren sich Messing-Chrom-Armaturen mit ihren Legierungen aus Zink und Chrom-6 im Recyclingprozess als ‚Sondermüll‘.“

Die meiste Aufmerksamkeit am Stand erhielt Roboter „Henry“, der hinter einer Plexiglaswand im Vorspülprozess eingesetzt wurde und dabei zeigen konnte, wie leicht die Top-Clean-Armaturen des Herstellers zu bedienen sind. Besonders stolz war Giesselmann darauf, auch die Doppel-Schwenk-Auslauf-Armaturen im Werkstoff 1.4404 präsentieren zu können, die erst kürzlich mit dem Red-Dot-Award 2025 ausgezeichnet wurden. Als Hersteller mit dem größten Produktportfolio an Edelstahl-Armaturen dürfe sich das Unternehmen heute „als

weltweit professioneller Marktführer bezeichnen“, sagt der Geschäftsführer. Dabei ist das Unternehmen nach seinen Worten auch der einzige verbleibende Hersteller in Europa, der dieses Produktportfolio selbst produziert – und zwar Made-in-Germany.

## Kochen, vakuumieren und snacken

Nach Einschätzung von Tobias Harmuth, Vertriebsleiter D-A-CH bei MBM, war die Host in diesem Jahr sehr gut besucht – und auch der Stand der Muttergesellschaft ITW Cooking Europe, an dem MBM ausstellte, erfreute sich an allen Tagen hoher Besucherzahlen. „Besonderes Interesse zeigten die Händler am neuen Unica Pro-Kochblock mit durchgehender Oberfläche“, blickt der Vertriebsleiter zufrieden zurück. Als „großen Erfolg“ bezeichnet auch Georg Schmitt,



Auf dem Stand von Eloma stellte Geschäftsführer Mark Joseph Müller die neuen Combidämpfer-Standgeräte Genius MT sowie Multimax 20-11 und 20-21 vor – mit Technik-Upgrades und einem optimierten Design.



Sehr zufrieden mit dem Messeverlauf posierten bei Colged rund um die neue Haubenspülmaschine mit Wärmerückgewinnung (v.l.) Robert Simon, Marcus Voigt, Thomas Schwelch, Peter Biermann und Andreas Bördlein.



Während der Host in Mailand erläuterten Joshua Winnen (Niederlassungsleiter Nordcap Nederland & Nordcap Nordic, L.) und Oliver Frosch (Geschäftsführer Nordcap) die strategische Vision von Nordcap Nordic (mehr dazu siehe Seite 2).



Mit einigen neuen Porzellanserien – beispielsweise mit der professionellen Tafelgeschirr-Kollektion Between – konnte Sven Bodry, Geschäftsführer RAK, die zahlreichen Fachbesucher auf einem großen Messestand in Mailand überraschen.

Export-Manager bei Henkelman, die Messe. „Alle unsere Händler waren auf dem Stand“, zieht Schmitt zufrieden Bilanz. Das Highlight beim Hersteller war die aktuelle Vakuumiermaschinen-Serie Aura. „Mit dem neuesten Update zeigt die Maschine, was alles in ihr steckt – sie ist vielseitig einsetzbar und kann nicht nur vakuumieren“, fasst der Export-Manager zusammen.

Mit einem modernisierten Messestand sowie praxisnahen Live-Vorführungen konnte Saro Gastro-Products zahlreiche Fachbesucher anziehen. Präsentiert wurden dabei einige Highlights, darunter der neue Highspeed-Ofen Flash-Cook, der Schockfroster Odin mit digitalem Display, die Warmhaltevitrine Bennet sowie der kompakte Milchkühler Paros. „Die Host ist für uns seit vielen Jahren eine feste Größe im Messekalender.

Sie bietet die ideale Plattform, um mit Partnern und Kunden aus aller Welt in Kontakt zu treten und unsere neuesten Entwicklungen zu zeigen“, erklärt Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro Gastro-Products. Für großen Zulauf sorgte auch die Live-Vorführung des Flash-Cook, den Mick Arentsen, gelernter Koch und bei Saro verantwortlich für den Export, im Messebetrieb präsentierte. Besucher konnten direkt erleben, wie kleine Gerichte – etwa überbackene Baguettes – in sehr kurzer Zeit zubereitet und anschließend in der Warmhaltevitrine Bennet präsentiert wurden.

#### Vielversprechende Zukunft

Zum ersten Mal während der Host hatte der schwedische Spültechnik-Hersteller Nordisk Clean Solutions einen gemeinsamen Messeauftritt mit der

Partnerfirma Silanos. „Dies bedeutete für uns eine größere Produktvielfalt, mehr interessierte Besucher, mehr Gespräche und mehr Leads. Insgesamt sind wir sehr zufrieden, diesen ersten Schritt in eine vielversprechende Zukunft getan zu haben“, fasst Markus Brandl, Vertrieb Deutschland bei Nordisk Clean Solutions, zusammen. Die Besucher waren laut Brandl „begeistert von allen Neuheiten, die etwas mit Automatisierung zu tun hatten“. Jeder nicht mehr erforderliche Handgriff helfe der Branche. Dabei eröffne vor allem KI-gesteuerte Technik ganz neue Möglichkeiten. Dennoch seien auch wichtige Dinge wie vertrauensvolle Gespräche, über Jahrzehnte gewachsene Beziehungen und eigene Charaktere nicht zu vergessen, sagt Brandl und fügt hinzu: „Die Host-Besucher kommen alle aus derselben Branche und fühlen sich verbunden, möchten sich begegnen und austauschen.“

#### Standard neu definiert

Als internationale Messe ist die Host auch für Cool Compact sehr wichtig, wie Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact, betont. „Wir konnten unsere Kontakte zu europäischen Fachplanern vertiefen. Besonders freuen wir uns aber darüber, dass wir Generalimporteure aus dem Mittleren Osten und Australien akquirieren

und zugleich mit Fachplanern aus diesen Ländern konkrete Projekte besprechen konnten.“ Darüber hinaus konnten die Experten des Unternehmens aus Grosselfingen zahlreiche Schweizer Planer am Stand begrüßen und sie mit den aktuellen Neuheiten vertraut machen. Zu den Innovationen gehörte der zukunftsichere Kühlstellenregler Frigos-Pro, der ab sofort in allen Baureihen eingesetzt wird und für Einsparungen im Energiebereich sorgt. Der Regler verfügt unter anderem über einen 4,3-Zoll-Touchscreen-Display und unterschiedliche USB-Schnittstellen, um leichter mit fremden Software-Anbietern vernetzt zu werden. Bei den Messebesuchern in Mailand kam außerdem gut an, dass sich neben dem bewährten automatischen Eco-Modus nun auch Hochbetriebszeiten einstellen lassen. „Wir definieren mit Frigos-Pro einen neuen Standard“, betont Olivia Sidler, zuständig für das Marketing bei Cool Compact. Sie weist zudem auf die Monitoring-Software hin, mit der die HACCP-Datenaufzeichnung und -auswertung vereinfacht wird. rl



Neben den bekannten Ausgabesystemen mit Wärmebrücke konnten die Scholl-Geschäftsführer Stefanie Scholl und Markus Müller auch das System Cool-Spot präsentieren, das viele Besucher auf den Stand des Herstellers zog.

Vom 22. bis 26. Oktober 2027 findet die nächste Host in Mailand statt.