

switch

area30

Neuer Ausstellerrekord

Mittwoch, 16.08.2023



Die area30 startet vom 16. bis 21. September 2023 mit 200 Ausstellern und Marken in den Küchenherbst. Foto: area30

Das Businesssevent area30 startet vom 16. bis 21. September während der Küchenmeile A30 mit 200 Ausstellern und Marken in den Küchenherbst. Die zwölfte Ausgabe der Fach- und Ordermesse der Küchenbranche toppt laut Veranstalter erneut alle Vorgängerveranstaltungen – „mit innovativem Konzept und großartigen Ausstellern“.

Wie der Veranstalter Trendfairs mitteilt, haben aktuell 200 Aussteller und Marken und damit mehr als jemals zuvor gebucht. Neben den Präsentationen mit Produkten und Dienstleistungen sollen zahlreiche Sonder- und Begleitveranstaltungen die Fachbesucher und Entscheider aus der ganzen Welt in ihren Bann ziehen wie die „Innovation Area“ mit einem hochkarätigen Vortragsprogramm auf der „Stage“, das Küchen-Entertainment „Deutschland kocht“ oder die von Future+You kuratierte Materialausstellung.

Neben Kommunikation und Netzwerken stehen erfolgreiche Geschäfte und perfektes Matchmaking an vorderster Stelle. Zusätzlich zu den bereits berichteten Themenbereichen „Elektrogeräte“ und „Wasser“ zeigt 2023 die Ausstellerauswahl eine interessante und mit Blick auf die fortschreitende Digitalisierung der Küchenbranche entscheidende Entwicklung: Der Bereich Dienstleistung und IT wächst überproportional – bisher haben sich rund 15 Unternehmen dieses Segments für eine Messeteilnahme entschieden.

Dabei sind über Deutschland hinaus bekannte Namen: Cyncly (CompuSoft), Dein-Konfigurator, e-Opus, Garantiemax, Gräbert, Kitchen-Advisor, Küchen-Atlas, Meisterdesk, Plaza Digital, SHD, Snag Tal, Softronik und andere mehr.

Parallel dazu ist die von Messeveranstalter Trendfairs aus München neu entwickelte „Innovation Area“ erwähnenswert, die speziell auf innovative, zukunftsweisende und fortschrittliche Themen zugeschnitten ist. Diese smarte Art einer Messepräsenz wollen die Firmen Axregio, Elleci, Expositcam, Future+You, Häcker Küchen, KEK, KWC Group, OCO, Ozonos, die bereits genannte Plaza Digital Innovation & Communication, die SEB-Steuerberatung sowie das Thomas Beck Studio nutzen.

Das neu kreierte Format bietet laut Veranstalter noch viel mehr: Die in der Innovation Area integrierte „Bar“ ist der ideale „Place-to-be“ zum Netzwerken und auf der „Stage“ werden über alle Messtage hinweg impulsgebende, informative Fachvorträge und Events geboten. Von Messesamstag bis Montag dabei ist beispielsweise der nicht nur aus dem Privat-TV bekannte Starkoch Carsten Dorhs aus Remagen. „Ran an die Töpfe“ heißt es für ihn und die Hobbyköche aus dem Finale des Fernseh-Kochspektakels „Deutschland kocht“ in Löhne. Neben der Koch-Challenge wird die Weiterentwicklung dieser Kochshow vorgestellt: Denn „Deutschland kocht“ wird immer mehr zu einer Plattform für Endkunden, Handel und Industrie, die mit einer starken Endkundenmarke das Thema Kochen und Küche ganzheitlich positioniert.


Dies ist nur ein Teil der auf der „Stage“ anstehenden Highlights: Redakteure von Fachzeitschriften diskutieren mit international renommierten Branchenexperten über die Innovationen von morgen. Oder beispielsweise die NKBA, die US-amerikanische Branchenorganisation für Küche und Bad, die den letzten Messetag auf der „Innovation Area“ mit Insider-Tipps zum gelungenen Markteinstieg in den USA dominieren wird. Ebenfalls zu Messeausklang darf auch die erste öffentliche Präsentation zur „Swiss Interior Expo 2024“ mit Spannung erwartet werden – Michael Rambach, Gründer und Gesellschafter des Messeveranstalters Trendfairs, lüftet dann sicherlich manche „Geheimnisse“ dieses neuen Messeformats zu Küche und Einrichten in der Schweiz.

Viele der Aussteller der „innovation area“ werden mit außergewöhnlichen Rednern und originellen Themen auf der „Stage“ ihr Publikum überraschen. Erwähnt werden soll insbesondere der neue Trendfairs-Kooperationspartner Future+You aus dem ostwestfälischen Petershagen. Die Designagentur hat Vorträge und Expertentalks zur Zukunft der Küchenindustrie vorbereitet, in denen die Themen künstliche Intelligenz, smarte Küchenplanung, Zirkularität oder Verschiebung der Märkte beleuchtet werden. Unabhängig von diesen Gesprächsrunden auf der area30-Bühne kuratiert Future+You als Supporter für


nachhaltige Innovationsprozesse und Produktentwicklungen auf dem Messegelände in Löhne erstmals eine physische ‚Bibliothek‘ mit nachhaltigen und zirkulären Materialien für die Küchenbranche.

Neuer Ausstellerrekord



 Link versenden

 Als PDF öffnen

 Drucken

[zum Seitenanfang](#)