

Das Team der area30 um Michael Rambach (3. v.l.) freut sich über den erfolgreichen Verlauf des Messeduos



area30

Erfreuliche Zuwächse

Neue Spitzenwerte bei den Aussteller- und Besucherzahlen verzeichnete das von der trendfairs GmbH veranstaltete Messeduo area30 und cube30, das vom 14. bis 19. September 2019 parallel zur Küchenmeile A30 in Löhne stattfand.

Die neunte Veranstaltung der „area30 design. kitchen. technics“ vermeldete im Zusammenspiel mit dem nahen Ausstellungszentrum cube30 in ein Besucherplus von 13 Prozent. Damit hat das Ordermesse-Doppel mit seiner Fülle an Neuheiten, der guten Stimmung und intensiven Ordertätigkeit 2019 seine Position als wichtiger Geschäftstermin rund um die Küche sowohl als Teil der Küchenmeile A30 als auch im gesamteuropäischen Rahmen ausgebaut.

Dazu beigetragen hat die gewohnt hochwertige, dennoch außergewöhnliche Business-Atmosphäre – vom Online- bis zum Live-Check In, vom entspannten Parken über das Catering bis zu dem erweiterten Shuttle-Service.

Besucherseitig überrascht die weiter gestiegene Internationalität besonders positiv. Von 14.817 Fachbesuchern (+13,3 Prozent zum Vorjahr mit 13.070 Besuchern) war fast ein Drittel aus dem Ausland (circa 25 Prozent 2018; circa 18 Prozent 2017), rund 60 Länder waren vertreten.

„Diese beeindruckende Besucherbilanz über die Grenzen Europas hinaus freut uns sehr. Aber was am wichtigsten ist: Auf der area30 und cube30 wurden gute Geschäfte gemacht! Ein Drittel der befragten Aussteller sieht die Order 2019 gleichbleibend wie im Vorjahr oder etwas schlechter. Zwei Drittel hingegen berichten von erfreulichen Zuwächsen – wobei unglaubliche 20 Prozent der Befragten sogar von deutlich besseren Geschäften als im überaus erfolgreichen Jahr 2018 spricht“, freut sich Michael Rambach, Gründer und Gesellschafter der trendfairs GmbH und ergänzt: „Daneben stellen wir fest, dass sich immer mehr Aussteller aus dem Bereich der Küchen-Accessoires für das Messeduo interessieren. Das ist eine erfreuliche Entwicklung, denn es ist ja keine neue Erkenntnis, dass der Deckel auf den Topf und der Topf auf den Herd gehört. Es ist doch auch für ein Küchenstudio hilfreich, wenn beispielsweise in einer Schublade, die man dem Kunden zeigt, Besteck liegt, in den Schränken Geschirr steht und auf den Arbeitsplatten



Marlus Schüller setzt bei den Küchen unter anderem auf Marmor, Christian Struck von Grundig auf Carbon (GKN 3000 Carbon)

Küchenmaschinen aufgebaut sind. So kann auch das Küchenstudio mit diesen Sortimenten Kunden an sich binden.“

Wie gut das funktionieren kann, zeigte Cookvision, dessen Töpfe den Dampf passend für Muldenlüfter nach unten abgeben. Sie waren auf jedem Stand zu finden, der mit dieser neuen Technologie arbeitete.

Nun darf man gespannt sein, welche Neuheiten sich in Sachen Küche und Kochen im Jahr 2020 in Löhne entdecken lassen.

www.area-30.de



Moses Aslan mit den innovativen Töpfen von Cookvision und die neue Küchenarmatur Aquino Select 1781 von hansgrohe mit innovativer Strahl-Technologie



IN KÜRZE: Über 130 Aussteller und Marken präsentierten auf der area30 und im cube30 ihre Neuheiten in Sachen Küche und Zubehör. Mit dem Verlauf des Messeduos war der Veranstalter, die trendfairs GmbH, mehr als zufrieden. Im kommenden Jahr wird die area30 vom 19. bis 24. September stattfinden.