

„Wir waren selbst überrascht“

Mitte November hat der Gastronomie- und Großküchenfachhändler Wirtz in Zell an der Mosel seine Hausmesse zelebriert – mit großem Erfolg. Kunden und Aussteller waren zufrieden.

Bei traumhaftem Wetter standen schon früh die ersten Kunden vor der Türe. Ob GV-Küchenleiter, Gastronomen, Hoteliers oder Winzer: Viele bestehende und neue Kunden entlang der Mosel und darüber hinaus wollten frühzeitig die große Hausmesse besuchen. „Fast alle unsere A- und B-Kunden haben an den drei Tagen unsere Hausmesse besucht, wir waren selbst von der Nachfrage überrascht“, freut sich Jürgen Wirtz. Dabei kam es

ihm und seinen Söhnen Roland und Peter nicht darauf an, dass die Masse der Besucher den Erfolg ausmachen würde. Der Senior betont: „Die Auswertung der Hausmesse hat gezeigt, dass sowohl Kunden als auch Aussteller sehr zufrieden waren. Auch die Organisation hat allen Teilnehmern gefallen.“

Bereits lange im Vorfeld hatte das Pentagast-Mitglied Wirtz mit der Organisation begonnen und zirka 80 Aussteller für die Haus-

messe gewinnen können. Dazu zählten fast alle namhaften Hersteller der Großküchentechnik- und Tabletop-Branche. In diesem Jahr hat Wirtz im Vergleich zur letzten Hausmesse insbesondere den Tabletop-Bereich stärker in den Vordergrund gestellt. Dieses Außer-Haus-Marktsegment betreut eigentlich die Wirtz-Niederlassung in Urmitz bei Koblenz. „Wir werden in Zukunft auch in Zell etwas stärker auf das Thema Tabletop ein-

gehen, weil nicht jeder Kunde bereit ist, bis nach Urmitz zu fahren“, sagt der langjährige Branchen-Fachmann.

Insgesamt habe es sich laut Wirtz gelohnt, den großen Aufwand für die Hausmesse zu leisten. Derzeit werde auf Basis der Kontakte und mit Unterstützung durch das neue CRM-System die Nachbearbeitung durch den Vertrieb umgesetzt. Wirtz betont: „Unsere Außendienst-Mitarbeiter haben jetzt viel zu tun.“



Backen? Kein Problem für Eloma-Vertriebsleiter Axel Frenzel (M.) sowie Vertriebsmitarbeiter Günter Maike (l.) und Eric Erkrath.



Chillige Stimmung auf dem Irinox-Stand: Carsten Hülsmann (r.) und Heiko Mariak klären die Kunden von Schockfrostern bis Niedertemperaturgaren auf.



Gesunder Messestand: Holger Finke von Kronen Küchengeräte zeigte den Gästen, wie man frisches Gemüse präsentiert.



Allein unter Männern: Monika Ochs (Meiko) mit den Kollegen aus dem Netzwerk Culinaria (v.l.): Arne Gehrman (Melitta Systemservice), Ludger Hesseler (Meiko), Bruno Krugmann (MKN), Jörg Mirabile (Hupfer) und Winand Vogt (MKN).



Die lange Vorbereitung hat sich gelohnt: Jürgen Wirtz (M.) und seine Söhne Roland (L.) und Peter waren sehr zufrieden mit der Fachhandelshausmesse.



Lecker und gesund: Wie man Pommes frites mit wenig Öl gart zeigten Torsten Hehner und Marco Ingenhorst von Ubert Gastrotechnik.



Neu formiertes Team: Ambach Ali zeigte sich in Zell an der Mosel mit Alexander Schnaidt (M.), Manfred Saalfeld (r.) und Christian Elbert (siehe Seite 12).



Leckere Best-Zeller: Mit dem eigens für den Abend gebrauten Bier stießen Carsten Meller (Alto Shaam, l.), Thomas Wegener (Armtec) und Svenja Roß (GastroSpiegel) an.



E wie einfach? Michael Möde von Unox Vertrieb Deutschland präsentierte die neue E-Serie der Combidämpfer mit serienmäßigem integriertem Waschsystem.



Der größte Einzelstand der Wirtz-Hausmesse stammte von R&S Edelstahl. Georg Raben (l.) und Grego Smerczek zeigten Edelstahlmöbel im Standardmaß und als Sonderbau.



Erklärte begeistert die zahlreichen praktischen Funktionen und Serviceleistungen der neuen Jura Giga X7c: Roman Schneider von Jura Gastro.



So schmeckt Kaffee richtig: Der Kaffee-Sommelier Michael Gliss (M.) präsentierte zusammen mit Rainer Munz (Kahla Professional, l.) und Jürgen Wirtz das elegante und funktionale Kaffeeporzellan Café-Sommelier von Kahla.

Die neuen „Small-Line“ Kombidämpfer



Maximale Leistung –
minimaler Platzbedarf

HOCATEC 24[®]

Ihr Hotel- und Catering-Technik Provider

Frielicker Weg 50 · 59073 Hamm
Tel. 0 23 81 / 871 22-0
Fax 0 23 81 / 871 22-10
www.hocatec24.de · info@hocatec24.de