

ambiente

Ambiente 2024: Der Dining Bereich wächst weiter – und tischt große Marken und neue Highlights auf

Frankfurt am Main, Oktober 2023. Der Dining-Bereich der Ambiente ist global die unerreichte Nummer eins in Sachen Haushalt, Tisch und Küche. Für 2024 wächst das erfolgreiche Segment der internationalen Konsumgüterleitmesse flächenmäßig weiter – und belegt wieder das gesamte westliche Frankfurter Messegelände. Dort präsentiert die Ambiente eine einzigartige Produktvielfalt sowie die Dining-Trends von morgen. Als wichtiges Zukunftsfeld bietet das Special Interest HoReCa erneut innovative Gastronomiekonzepte für das internationale Objektgeschäft. Die HoReCa Academy hält ein neues Rahmenprogramm für die Messeteilnehmenden bereit – und bedient noch zielgerichteter die Bedürfnisse der Hospitality-Branche.

Ambiente Dining wächst – und bleibt der wichtigste globale Marktplatz für die internationalen Neuheiten und Sortimente rund um Tisch, Küche und Haushalt. Auch im Bereich Global Sourcing steigt in den Hallen 10.2 und 11.1 das Angebot im Table-Segment. Um mehr Platz in den Hallen für die Präsentationen der Aussteller zu schaffen werden daher Rahmenprogrammpräsentationen in den Foyers platziert. „Der Anmeldestand im Dining-Bereich ist großartig – das Westgelände ist flächenmäßig überbucht“, sagt Thomas Kastl, Leiter Ambiente Dining. „So sind 2024 zum Beispiel viele (Kristall-)Glashersteller auf der Ambiente wieder vertreten und die Glasindustrie generell ist zurück. Wir freuen uns über viele Rückkehrer und spannende Neuaussteller in allen Produktgruppen. Die große Marken – die big Player der Branche – sind dabei.“ Auf insgesamt zehn Hallenebenen vernetzt der Erfolgsbereich Dining alle relevanten globalen Marktplayer. Im Fokus steht weiterhin das Special Interest HoReCa als führende Plattform für das Front-of-House-Geschäft für Gastronom*innen und HoReCa-Entscheider*innen. Zusätzlich kann hier nun auch das Angebot rund um Out-of-House und Back-of-House gezielt gesucht werden. Diesen heterogenen Zielgruppen widmet die Ambiente nun einen Messetag mit zugeschnittenem Rahmenprogramm, dem Tag der Hoteliers. „Ambiente Dining bietet damit noch mehr Potenziale für Neukontakte und Synergien: Groß- und Einzelhandel oder gewerblicher Handel, spezialisierte Contract Business- und HoReCa-Einkäufer*innen, Ausstatter*innen, Projektplaner*innen, Distributor*innen oder auch Hoteliers und internationalen Hotelketten, Gastronom*innen, Köch*innen, F&B Manager*innen und Restaurants kommen in Frankfurt voll auf ihre Kosten“, so Kastl.

Die big Player sind dabei

Ambiente Dining präsentiert sich 2024 mit starken Marken: Im Bereich **Cook & Cut (Halle 8)** sind wieder Aussteller wie Franz Güde, Hurom, Kuhn Rikon, Novissa, Schulte Ufer, Severin und TVS am Start. Für das Segment **Modern Kitchen & Baking (Halle 9.0 und 9.1)** stellen erneut Firmen wie Fackelmann, Joseph Joseph, Mayer Group, Städter und T&G Woodware aus. Für die Produktbereiche **Clean Home & Storage Solutions** und **Top Deals & Collections (Halle 9.2 und 9.3)** haben sich Unternehmen wie JJA und Keeper angemeldet. Große Namen wie BHS Tabletop, RAK Porcelain, Steelite und Villery & Boch zeigen sich in der **HoReCa Halle 11**. Dort wird auch Zwiesel Kristallglas wird mit einem Stand vertreten sein und seine Consumer Produktlinie erstmals zusammen mit einer eigenen HoReCa-Marke vorstellen. Besucher*innen können sich zudem auf den

Bereich **Table & Table Select (Halle 12.0 und 12.1)** mit dem Neuaussteller Gers van Well und den Rückkehrern Bormioli Luigi, Narumi, Noritake, RCR, Rosenthal, Royal Tableware, und Seltmann-Weiden freuen. Alle bisher angemeldeten Aussteller zur Ambiente 2024 sind in der [Online Aussteller- und Produktsuche](#) auffindbar.

Neue Messehighlights für die Hospitality-Branche

Für ein maßgeschneidertes Vortragsprogramm sorgt die **HoReCa Academy** im Foyer Nord der Halle 11.0. Über drei Messetage hinweg präsentieren vom 27. bis 29. Januar renommierte Branchenexpert*innen inspirierende Hospitality-Trends, setzen sich mit aktuellen Branchenthemen und Entwicklungen auseinander und laden zur Diskussion ein. Zu den Top-Speakern zählen unter anderem Erik Nissen Johansen, Creative Director und Gründer Stylt Trampoli, mit einem Vortrag zu besonderen Hotelenerlebnissen durch fesselndes Storytelling und Joseph de Jong, Mitgründer von Yunique Concepts, der zum Thema Leadership und Gen-Z referiert. Das gesamte Vortragsprogramm steht in Kürze auf der Website im Eventkalender unter [Themen und Events](#) zur Verfügung.

Mit einem neu konzipierten Rahmenprogramm erhält die Hospitality-Branche einen eigenen Tag: So wird der Messesamstag zum **Tag des Hoteliers** ausgerufen, um noch stärker die Bedürfnisse der Branche zu bedienen. Der monothematische Thementag geht damit gezielt auf Hoteliers, Gastronom*innen, Köch*innen und F&B Manager*innen, ein. Der Tag des Hoteliers umfasst unter anderem Trendtours in deutscher und englischer Sprache mit Besuchen an für Hoteliers und Gastronom*innen interessanten Ausstellerständen. Ausgewählte Aussteller bieten diesen Zielgruppen an diesem Tag spezielle Programme an ihrem Stand an. Zudem lädt die HoReCa Academy mit ihrem zugeschnittenen Rahmenprogramm zu spannenden Vorträgen sowie zum intensiven Austausch und persönlichem Netzwerken ein. Den Auftakt für das gemeinsame Get Together in der HoReCa Academy gibt **Jozef Youssef**, der preisgekrönte Starkoch und die kreative Kraft hinter dem Designstudio Kitchen Theory. Unter dem Titel „Die Macht der Farbe: Eine Umfrage wie farbiges Geschirr die Wahrnehmung von Speisen beeinflusst“ führt er exklusiv für die Ambiente eine Umfrage durch. Am Tag des Hoteliers lädt er die Branchenteilnehmenden live zum Selbstversuch ein und lässt sie an seinen Ergebnissen teilhaben.

Mit einem weiteren Highlight geht die Ambiente 2024 an den Start: Die mehrfach ausgezeichnete Produktdesignerin und Künstlerin Elena Salmistraro aus Mailand ist **Ambiente Designer 2024**. Sie gestaltet mit ‚The Lounge‘ eine Sonderpräsentation in der Galleria 1, die eine thematische Schnittstelle zwischen Interior Design und HoReCa schafft. Das ist der Startschuss für ein fortlaufendes Projekt: Jedes Jahr kürt die Ambiente nun einen aufstrebenden Designer oder eine Designerin mit einer exklusiv gestalteten Sonderschau.



Das Special Interest HoReCa bietet der Hospitality-Branche auf der Ambiente 2024 ein maßgeschneidertes Rahmenprogramm in der HoReCa Academy. Fotos: Messe Frankfurt/Petra Welzel.

Die Ambiente findet auch zukünftig zeitgleich mit der Christmasworld und Creativeworld auf dem Frankfurter Messegelände statt:

Ambiente/Christmasworld: 26. bis 30. Januar 2024
Creativeworld: 27. bis 30. Januar 2024

Hinweis für Journalist*innen:

Inspirationen, Trends, Styles und Persönlichkeiten entdecken Sie im [Ambiente Blog](#) und weiteres Expertenwissen auf [Conzoom Solutions](#).

Presseinformationen & Bildmaterial: [ambiente.messefrankfurt.com/presse](https://www.ambiente.messefrankfurt.com/presse)

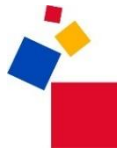
Ins Netz gegangen:

www.facebook.com/ambientefair | www.instagram.com/ambientefair
<http://www.linkedin.com/company/ambientefair> | www.twitter.com/ambiente |
www.ambiente-blog.com

Hashtags: #ambiente24 #ambientefair

Hintergrundinformationen Messe Frankfurt:

www.messefrankfurt.com/hintergrundinformationen



Ihr Kontakt:

Magdalena Gredel
Tel.: +49 69 7575-6221
magdalena.gredel@messefrankfurt.com
Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main
www.messefrankfurt.com