

Internorga, Nachbericht Teil 2

„Wir sind sehr zufrieden“

Auch Wochen nach der Internorga ist die positive Stimmung, die von der Messe ausging, noch greifbar. Im zweiten Teil des Nachberichts berichten weitere Aussteller über die Ergebnisse.

In diesem Jahr waren „gefühl“ nicht weniger Aussteller als in den zurückliegenden Jahren auf der Messe. Oder anders ausgedrückt: Weil manche Lieferanten des Gastronomie- und Großküchenhandels nicht ausgestellt haben, standen neben den etablierten Firmen auch solche im Fokus, die bisher häufig nicht auf der Besucherliste standen. Termine während der Messe gab es also genug.

Ein Beispiel ist der niederländische Spültechnik-Hersteller Rhima, der vom Fernbleiben der „Großen Drei“ – Hobart, Meiko und Winterhalter – profitieren konnte. „Nach den pandemiebedingten Absagen der vergangenen Jahre war für Rhima die Internorga 2022 ein voller Erfolg“, betonte Bela Palasthy, Senior Sales Manager/Vertriebsleiter Rhima Deutschland. Dabei sei das Unternehmen mit der gleichen Standgröße und Anzahl an Exponaten am Start gewesen, da man den Besuchern ein Optimum an Information und Geräten zeigen wollte. „Dieses Konzept ging voll auf, was wir auch an der Länge und Intensität der Gespräche sehen konnten“, erläuterte Bela Palasthy. Obwohl weniger Besucher und Aussteller in den Hallen zu sehen waren, sei doch die Qualität der Besucher sehr hoch gewesen. „Wir freuen uns und hoffen auf eine ‚normale‘ Internorga im Jahr 2023, bei der Rhima sicher wieder dabei ist“, fasst der Spültechnikprofi zusammen.

Messe alternativlos

Ähnlich positiv blickt auch Tobias Harmuth, Vertriebsleiter Deutschland bei Colged, zurück. Für ihn sei eine Teilnahme an der Internorga nach der



Auf dem Stand von Rhima konnten Bela Palasthy (Vertriebsleiter Deutschland, r.) und Inhaber Gerhardus Jansen die Besucher von der neuesten Spülmaschinen-Technik überzeugen und waren mit den Ergebnissen der Messe zufrieden.

Intergastra-Absage alternativlos gewesen sei – auch nach der Verschiebung des Termins auf Anfang Mai. Die Belohnung: Der Colged-Stand sei durchgängig gut besucht, die Qualität der Kontakte durchweg sehr gut gewesen. Tobias Harmuth fasst zusammen: „Die Anzahl der Kontakte war wie erwartet etwas geringer als bei der letzten Internorga, die 2019 noch unter ‚normalen‘ Umständen stattfand. Von einem Rückgang der Besucherzahlen um die Hälfte, wie es die offiziellen Zahlen verkünden, waren wir allerdings weit entfernt.“

Grund für den Erfolg sieht das Unternehmen auch in der Produktpräsentation. Robert Simon, Area Export-Manager bei Colged, hatte „mit den Untertisch- und Haubenspülmaschinen der Serie Sani-Tech, die mit ihren speziellen Programmen den Hy-

gienegrad in eine neue Dimension bringen, eine Topneuheit am Start, die von den Besucherinnen und Besuchern begeistert aufgenommen wurde“. Die Haubenspülmaschinen, die neben Geschirr auch GN-Behälter oder Euronorm-Kisten spülen, seien sehr gefragt gewesen. Auch an den Korbtransportspülmaschinen, die auf größere Spülkapazitäten ausgelegt sind, habe großes Interesse bestanden.

Komplett richtig

Für Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact, „war es klar, dass wir, trotz geringerer Erwartungshaltung bei den Besucherzahlen, an der Internorga 2022 teilnehmen werden“. Und diese Entscheidung sei auch komplett richtig gewesen: „Wir haben unseren Aufwand entsprechend angepasst

und beispielsweise auf unsere Live-Präsentationen verzichtet. Den Rückgang bei den Gesamtbesucherzahlen um nahezu 50 Prozent hatten wir erwartet, bei uns am Stand war dieses Verhältnis jedoch nicht spürbar.“ So hatte das Unternehmen

Universal Großküchenmaschine HU 1030-H

NEU · NEU · NEU

mit berührungslosem Touchdisplay

FEUMA

+49 34493 21555

www.feuma.de



BWT Water+More-Vertriebsleiter Michael Hübner gab einen Ausblick auf die neuen Konnektivitäts-Lösungen mit Cloud-Anbindung für die Filterlösungen des Herstellers.



Mit der kompakten Saeco Magic hat Thomas Wildöer, Geschäftsführer Provenero, einen neuen Vollautomaten in vier Modellvarianten für das OCS-Segment im Portfolio.



Zufrieden mit der Internorga zeigten sich auch die Palux-Vorstände Hilmar Rudloff (r.) und Torsten Hehner, die mit einer großen Bandbreite von Großküchengeräten bis hin zum Thema Sonderbau und Services auf der Messe überzeugen konnten.



Lösungen für die hygienische Reinigung sensibler Bereiche in der Gemeinschaftsverpflegung präsentierten Produktmanager Frank Stühlmeier und Vertriebsmitarbeiter Christian Schöttler vom Hygiene-Spezialisten Dr. Weigert.



Das Interesse der Messebesucher – unter anderem von Fachplanern wie Peter Triebe (l.) – am neuen Highspeed-Combidämpfer „Speed-X“ war sehr groß, wie Salvatore Russo, Managing Director Unox Deutschland (r.), berichtete.

zwar weniger Kontakte als bei einer „normalen“ Internorga, allerdings nicht in dieser Größenordnung. „Die Qualität der Besucher und Besucherinnen war dabei sehr gut. Mit der Internorga 2022 sind wir deshalb sehr zufrieden“, fasst Lindauer zusammen. Vor allem die Neuheiten, die Einfahrgeräte der Schnellkühler/Schockfroster-Serie Vintos, hätten großes Interesse geweckt. Insbesondere Fachhandelspartner, aber auch sehr viele Fachplaner, hätten sich über das Portfolio und über die Neuheiten informiert. Die Anzahl der Endkunden und Anwender, mit denen Gespräche geführt wurden, seien jedoch deutlich reduziert gewesen.

Highlights überzeugen

Gleich mehrere Highlights gab es auf dem Stand von Coffema zu sehen. Neben der Roboter-Kaffee-Bar (siehe Seite 15) teilte das Unternehmen mit, dass man nicht nur bundesweiter Eversys-Service-Partner, sondern seit Jahresbeginn auch exklusiver Vertriebspartner sei. Dazu wurden passend neue Modelle des Herstellers gezeigt. Leif Fredrik Nilsson, Geschäftsführer von Coffema, zeigte sich nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause und Terminverschiebung deshalb sehr zufrieden mit dem regen Zulauf für den völlig neu gestalteten Messestand. Der Stand war mit zusätzlichen Bereichen für die langjährigen

Partner Carimali und Eversys als Erfinder der „Supertraditional“-Kaffeemaschine ausgestattet und die Standfläche verdoppelt worden. „Wir alle haben gelernt, mit digitalen Alternativen den Kontakt zu halten und das Business zu pflegen, doch ein persönlicher Austausch bei einer guten Tasse Kaffee ist durch nichts zu ersetzen“, resümiert Leif Fredrik Nilsson.

Großes Interesse

Als großen Erfolg verbucht auch BWT Water + More die erste Internorga in Präsenz seit März 2019. „Das große Interesse der vielen Besucher auf unserem Messestand hat uns sehr positiv überrascht. Neben der Freude



Dass die Nachfrage nach nachhaltigen Verpackungsalternativen für den Takeaway-Konsum steigt, bestätigte Frank Hilgenberg, Geschäftsführer Nette. Künftig sollen unter anderem Sushiboxen, Eisbecher und Pizzakartons das Sortiment erweitern.



Mit dem brandneuen Katalog und einer hochwertigen Auswahl an Großküchengeräten präsentierte Prokurist Clemens Hardering das Unternehmen Saro Gastro-Products in Hamburg.



Am Stand von Welbilt präsentiert Geschäftsführer und Vice President Sales Central- and Eastern Europe Hans-Werner Schmidt zahlreiche Lösungen für den Außer-Haus-Markt – darunter auch das neue Schnellgargsystem Connex von Merrychef.



Freuten sich über die Specifi-Auszeichnung (v.l.): Sam Shen (Administration-Manager), Katharina Neumann (Innendienst), Lucille Dewald (Financial Control), Warren Elsom (Marketing), Gilda Tizzi (Specifi) und Lars Gildehaus (Vertriebsleiter D-A-CH).

des Wiedersehens in Hamburg nach den Jahren der Corona-Zwangspause war die Aufbruchstimmung klar zu spüren. Konkrete Nachfragen nach unseren Produkten und neuen Konzepten belegen dies eindeutig“, ist die Bilanz von Frank Neuhausen, Geschäftsführer BWT Water + More Deutschland. Überzeugt hätten dabei unter anderem die BWT Bestaqua ROC-Systeme, fasst Vertriebsleiter Michael Hübner zusammen. Mit den „ROC-Stars“ für die Küche sei beste Wasserqualität auf der Basis der Umkehrosmose-Technologie nicht mehr teuer und aufwändig in der Wartung. Erstmals erlebten die Messebesucher auch das neue B-Connect-

Konzept, mit dem Nutzer online die gesamten Filterinstallationen überwachen können. Nachhaltig überzeugen konnte der Aussteller auch mit der „Bottle Free Zone“. Während die Messebesucher mit Magnesium mineralisiertes Wasser testeten, sammelte das Messeteam im Gegenzug die Pfand-Plastikflaschen der Gäste ein und stattete sie dafür mit den langlebigen, wiederverwendbaren BWT-Wasserflaschen aus. Die Summe aus dem eingelösten Pfand rundete der Hersteller großzügig auf, so dass Frank Neuhausen und Michael Hübner insgesamt 2.000 Euro an die „Aqua Pearls For You And Planet Blue“-Stiftung übergeben konnten. Die gemein-

nützige BWT-Stiftung fördert nachhaltige Projekte, insbesondere um Menschen weltweit den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen.

Nachhaltig genießen

Neben Kühl- und Spültechnik spielte vor allem das Thema nachhaltige Verpackungsalternativen für den Takeaway-Konsum eine weitere wichtige Rolle auf der Messe. Nicht nur im Hinblick auf die ab 2023 geltende Mehrwegangebots-Pflicht für Außer-Haus-Betriebe mit einer Größe ab 80 Quadratmetern gewann das Thema an Bedeutung, führte Frank Hilgenberg, Geschäftsführer des Verpackungsunternehmens Nette, an,

Auch weil das Nachhaltigkeitsbewusstsein seitens der Kunden zunehme, wie die Nachfrage nach den To-go-Behältnissen des Unternehmens als Mehrweglösung zeige. So punkteten die Produkte laut dem Geschäftsführer unter anderem dank ihres gesundheitlich unbedenklichen Materials, das sowohl lebensmittelecht, geruchs- und geschmacksneutral ist, als auch





Lang (4)

Wie auf den letzten Messen in Hamburg setzte Lainox erfolgreich auf die kulinarische Präsentation der Naboo-Combidämpfer.

auf Weichmacher verzichtet. Dabei handelt es sich um Monomaterial-Polypropylen, was zu 100 Prozent recyclebar ist. Darüber hinaus seien alle Mehrweg-Behälter, abgesehen von den Deckeln, mikrowellen-, gefrier- und spülmaschinen-ggeeignet, resistent gegen Säuren, Salz, Fett, Öl

und Lauge und würden überdies Gebrauchstemperaturen von 100 Grad, kurzzeitig sogar von 140 Grad vertragen. Eine Ergänzung des Mehrweg-Portfolios um weitere Mehrweg-Behälter sei bereits von verschiedenen Kunden angefragt worden, betonte Hilgenberg. Bedarf bestehe



Mit mehreren neuen Profikühlschrank-Modellen – insbesondere im Bereich der Präsentationsschränke – war auch Liebherr auf der Internorga präsent. Präsentiert wurden die Geräte von Martin Dambacher.



Auf dem Stand von Rego Herlitzius führten Geschäftsführer Johannes Rath (l.) und Vertriebsexperte Albert Bechtoldt die verschiedenen Aufschlag-, Rühr-, Planeten- und Knetmaschinen sowie Cremekocher vor.

demzufolge unter anderem bei Sushi-Boxen, Pizzakartons und sogar Eisbechern.

Lieferfähigkeit wichtig

Auch der chinesische Hersteller Atosa habe viele Fachhandelspartner aus der gesamten D-A-CH Region sowie darüber hinaus von einem Besuch am Messestand begeistern können, wie Lars Gildehaus, Vertriebsleiter D-A-CH, betonte. Interessiert waren die Besucher laut Gildehaus unter anderen an der schwarzen Kühl- und Tiefkühlschrank-Serie MCF oder am Eiswürfelbereiter E40, der bereits bei Atosa am Lager in Essen verfügbar sei. „Ein weiteres Highlight in diesen starken Tagen war die Auszeichnung der Mitgliedschaft im Planer-Tool von Specifi“, hob Gildehaus hervor. Auch diese zeige, wie stark das Interesse im Markt an den Produkten des Herstellers sei. Dies stärke die Position von Atosa am Markt in Zusammenarbeit mit den planenden Fachhandelspartnern – und nicht nur im deutschen Markt, erklärte der Vertriebsleiter. Auch Gespräche und Kontakte zu Endkunden und Einkäufern aus der Branche verdeutlichten die positive Stimmung und zeigten einmal mehr, „wie wichtig die Nachricht ist, dass wir lieferfähig sind“, wie Gildehaus betonte. *rl/jb*



Über die permanente Erweiterung des Ersatzteilportfolios mehrerer namhafter Großküchentechnik-Hersteller (siehe Seite 8) informierte Anna-Mari Stein die Besucher auf dem Stand von Repa.

Impressum

GastroSpiegel

Zeitschrift für Fachhandel und Planung
14. Jahrgang 2022

VERLAG

jamVerlag GmbH

Neusser Str. 13
47877 Willich
Telefon +49 (0) 21 54 - 60732 - 0
Telefax +49 (0) 21 54 - 60732 - 20
info@jamverlag.de
www.gastrospiegel.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Ralf Lang

CHEFREDAKTION

Ralf Lang (rl)
ralf.lang@jamverlag.de

REDAKTION

Sören Nolte (sn)
soeren.nolte@jamverlag.de

Julia Breil (jb)

julia.breil@jamverlag.de

ANZEIGEN

Antonia Seufert (Leitung)
antonia.seufert@jamverlag.de

Julia Eckmann

julia.eckmann@jamverlag.de

GESTALTUNG UND LAYOUT

Roman Poppe, Konstantin Weimann

DRUCK

Silber Druck, 34253 Lohfelden

BEZUGSPREISE

Jahresabonnement Print
inkl. E-Paper + Online:
Inland € 48,- Ausland € 56,-

VERTRIEB / ABONNEMENTS / VERWALTUNG

Dana Schieß,
dana.schless@jamverlag.de

Annette Deil-Meyer,
annette.deil-meyer@jamverlag.de

GastroSpiegel erscheint 12 x im Jahr.

Druckauflage: 3.310 Exemplare
(IVW II/2022)

Es gilt die Anzeigenpreisliste
Nr. 14 vom 1. Januar 2022



geprüfte Auflage

Keine Liefer- und Ersatzansprüche bei höherer Gewalt. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des jamVerlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Materialien und Fotos übernehmen wir keine Haftung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder.