

Internorga 2022 (Teil 2)

„Komplett richtig“

Nach drei Jahren Messepause war der Neustart der Internorga auch ein Test dafür, ob und wie der Außer-Haus-Markt Messe-Großveranstaltungen nach der Corona-Pandemie wieder annimmt. Eine VerpflegungsManagement-Umfrage und ein weiterer Messerückblick zeigen am Ende mehr Licht als Schatten.

Die diesjährige Internorga in Hamburg, die nach dreijähriger Pause erstmals wieder stattfand, kann im Rückblick als groß angelegtes Experiment betrachtet werden. Sowohl die lange Messepause als auch die Verschiebung des kalendarischen Termins von Mitte März auf Anfang Mai sowie die Hallenneubelegung waren gleich drei große Herausforderungen für das Messteam in der hanseatischen Großstadt.

Dass dabei nicht alles nach Wunsch verlaufen würde, stand vorher bereits fest. Der Rückblick in der VerpflegungsManagement-Ausgabe 05/06-2022 fiel zwar positiv aus, doch die genaue Einschätzung blieb unklar. Die VerpflegungsManagement-Redaktion hat deshalb zusammen mit der Schwesterzeitschrift GastroSpiegel eine Umfrage unter 50 Ausstellern durchgeführt, die im Bereich Gastronomie- und Großküchenausstattung auch im Care-Bereich aktiv sind. 20 Antworten von relevanten Branchenunternehmen zeigen ein zum Teil klares Bild vom Verlauf der Veranstaltung und von den zukünftigen Erwartungen.

Positiver Eindruck

Das Fazit zur Internorga 2022 ist für 90 Prozent der Aussteller eindeutig: Die Messe war ein Erfolg. Nur zehn Prozent der befragten Unternehmen haben mit Nein geantwortet. Damit bestätigen die Aussteller den positiven Eindruck, den viele Besucher noch während der Messe äußerten und den auch die Messeveranstalter in der



Miriam Wunsch und Kevin Scheibe von Electro Calorique präsentierten neben den erfolgreichen Speisenverteilensystemen auch das neue Tom-Tap-Tablettsystem, das für die Einmalnutzung geeignet ist und danach kompostiert werden kann.

Berichterstattung nach der Veranstaltung verbreiteten.

Die Gründe für die gute Resonanz sind vielfältig. So sagt Bernd Rupprecht, Vertriebsleiter B-Pro: „Aufgrund des mehrjährigen Nicht-Stattfindens der Messe waren viele Besucher, Händler und Endkunden froh über die persönlichen Kontakte. Es war dieses Mal ein Ort, an dem sich Personen nach Jahren wiedergesehen haben.“ Trotz der geringen Erwartungen hatte sich auch Smeg Foodservice entschieden, es mit der diesjährigen Internorga zu versuchen, „und die Entscheidung war richtig“, betont Export-Manager Massimo Zava. Der Spültechnik-Experte fasst zusammen: „Manchmal ist weniger – und das war in Hamburg so.“ Ähnlich sieht es auch Tobias Harmuth, Vertriebsleiter Deutschland bei Colged, für den eine Teilnahme an der Internorga nach der Intergas-

tra-Absage alternativlos war – 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.“

Das Unternehmen Phoenix ist vor etwas über einem Jahr als Großküchentechnik-Hersteller in Gelsenkirchen neu gestartet und war nun in Hamburg erstmals auf einer Präsenzmesse vertreten. Vertriebsleiter Frank Behrens zieht Bilanz: „Die Internorga 2022 war ein großer Erfolg für uns: Im Markt werden wir mit unseren technisch

hochwertigen, klar designten Produkten immer bekannter. Wir konnten während der Messe auf unserem Stand mit vielen Fachhändlern und Fachplanern, aber auch mit interessierten Endkunden gute und intensive Gespräche führen.“

Nicht vergleichbar

Für Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact, war es klar, dass man trotz geringerer Erwartungshaltung bei den Besucherzahlen an der Internorga 2022 teilnehmen werde. „Und diese Entscheidung war auch komplett richtig“, betont Lindauer und ergänzt: „Die Qualität der Besucher und Besucherinnen war dabei sehr gut. Mit der Internorga 2022 sind wir deshalb sehr zufrieden.“ Dass die Internorga nicht allen Hoffnungen der Aussteller entsprochen habe, betont Michael Jankowski, Vertrieb & Marke-



Lang

Mit den neuen und umweltfreundlichen Einfahr-Schnellkühlern und -Schockfroster will Cool Compact im Herbst in den Markt starten, wie Olivia Sidler und Geschäftsführer Andreas Lindauer betonten.



Lang

Auf dem Stand von Socamel Deutschland führten Fabio Feralé, Keyaccount-Manager National für Pflege- & Senioreneinrichtungen (l.), und Oliver Knaut, Vertrieb Ost, die aktuellen Speisenverteilwagen des französischen Herstellers vor.



Lang

Bei MKN standen neben der horizontalen Gartetechnik auch die variablen Flexicombis im Mittelpunkt, die von CEO Georg Weber präsentiert wurden.



Nolte

Die Marketing-Experten Nina Sturm und Matthias Ellers zeigten die süße und herzhaften Backwaren-Vielfalt von Vandemoortele.



Breil

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



Lang

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

ting bei Boyens Backservice. Im Hinblick auf die Erwartungen an seine 32. Internorga seien die Ergebnisse am Ende doch ernüchternd gewesen. Dabei fielen nach Einschätzung von Jankowski mehrere negative Faktoren zusammen, die niemand beeinflussen konnte. So hätten sich leider sehr viele Aussteller aufgrund der noch sehr volatilen Lage der Covid-19-Pandemie eher zögerlich angemeldet.

Ziemlich zufrieden

Bei der Zufriedenheit mit der Stand- und Hallenpositionierung gingen die Meinungen auseinander. 35 Prozent der Aussteller waren mit dem Standort sehr zufrieden, 45 Prozent äußerten sich immerhin zufrieden. Allerdings waren 20 Prozent unzufrieden. Zählt man die zufriedenen und sehr zufriedenen Aussteller zusammen, ergeben sich hier stolze 80 Prozent, die sich nicht unzufrieden zur Posi-

tionierung äußern. Nach einer kompletten Neuvergabe der Hallenbelegung hätte man auch mit deutlich schlechteren Ergebnissen rechnen können. Auffällig war bei den Statements, dass sich niemand ausdrücklich positiv zur Neusortierung der Messe geäußert hat. Stattdessen gab es hierzu vielmehr Kritik vonseiten der beteiligten Unternehmen. Beispielsweise war für Michael Jankowski die neue Aufteilung der Halle A3 ein Sammel-

surium an Ausstellern, die man wohl nirgends richtig zuordnen konnte. „Hier muss seitens der Messe Hamburg dringend nachgebessert werden“, fordert der Portionier-Experte. Für Bernd Rupperecht war vor allem das Fernbleiben einiger Key-Player im Markt sicherlich auch nicht förderlich. „Ein komplettes Auftreten der Branche hätte bestimmt ein klareres Signal für die Zukunft gegeben“, sagt der Großküchenfachmann.



Breit (6)

Neuheiten des Halal-zertifizierten Geflügelspezialisten Hanna Feinkost stellten unter anderem Frederik Hake (l.), Content Marketing-Manager, und Patrick Schuster, Fachberater Foodservice Mitte, vor.



Im Fokus des Internorga-Standes von Naarmann stand die neue vegane Vanille-Sauce auf Haferbasis – hier präsentiert von Geschäftsführer Claus Naarmann.



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



Das Team des Solinger Großhändlers Sedullat, (v.l.) Julia Seidler, Katja Bückmann und Giuseppe Ciolino, hat das Mehrweg-Konzept „Dishcircle“ mit automatischer Mehrweggeschirr-Rückgabe entwickelt und den Besuchern in Hamburg präsentiert.

Großer Optimismus

Für das kommende Jahr ist für die Internorga trotz aller Kritik jedoch Optimismus angesagt. Denn 95 Prozent der in diesem Jahr Anwesenden wollen 2023 wieder in Hamburg ausstellen – auch unter den gleichen Bedingungen. Nur fünf Prozent zögern noch – und niemand hat die nächste Messepräsenz infrage gestellt. Ein beachtenswerter Erfolg der Messe, der

sich auch in den Kommentaren der Umfrageteilnehmer zeigt. „Unser Internorga-Konzept ist voll aufgegangen, wir sind wirklich zufrieden und freuen uns schon sehr auf die Internorga 2023“, sagt Hagen Fietz, Großküchen-Vertriebsleiter Electrolux Professional. Auch Torsten Hehner von Palux war trotz aller Lücken auf den Ausstellungsflächen insgesamt „happy, wieder in Hamburg ge-

wesen zu sein, und wir freuen uns auf 2023“.

Erfolgreiche Neuheiten

Dass die Internorga trotz geringerer Aussteller- und Besucherzahlen als Erfolg gewertet wird, liegt auch daran, dass einige Aussteller mit interessanten Neuprodukten auf der Messe punkten konnten. So haben laut Andreas Lindauer die neuen Einfahrergeräte der Schnellküh-

ler/Schockfroster-Serie Vintos großes Interesse geweckt. „Vor allem unsere Fachhandelspartner, aber auch sehr viele Fachplaner haben sich über unser Portfolio und über die Neuheiten informiert. Die Anzahl der Endkunden und Anwender, mit denen wir Gespräche geführt haben, war deutlich reduziert.“ Robert Simon, Area Export Manager bei Colged, hatte „mit den Untertisch- und Hauben-



20 Neuheiten im Bereich pürierte und passierte Kost für Dysphagie-Patienten präsentierten unter anderem Marketing-Mitarbeiterin Lisa Genzler und Marc Niebling, Bereichsleiter Marketing & Kommunikation von Sander Gourmet.



Matthias Kück (l.), Geschäftsführer Biozoon, und Jörg Becht, Keyaccount-Manager Care, stellten die Biozoon Andickungs- und Energieanreicherungspulver vor. Zur Verkostung gab es beispielsweise pürierte und angedickte Currywurst mit Pommes.



Präsentierten erstmals den neuen Rührwerkskochkessel mit und ohne Rückkühlung von Phoenix: die Verkaufsleiter Andreas Gick (l.) und Michael Konrad.



Michael Jankowski von Boyens Backservice hatte zahlreiche Dosiersysteme für die Gemeinschaftsverpflegung im Gepäck, mit denen Küchenleiter sehr effizient portionieren können.

spülmaschinen der Serie Sani-Tech, die mit ihren speziellen Programmen den Hygienegrad 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 höhere Spülkapazitäten ausgelegt sind, habe großes Interesse bestanden.

Nachhaltig genießen

Neben Kühl- und Spültechniken spielte vor allem das Thema nachhaltige Verpackungsalternativen für den Take-away-Konsum eine weitere wichtige Rolle auf der Messe. Nicht nur im Hinblick auf die ab 2023 geltende Mehrwegangebotspflicht für Außer-Haus-Betriebe mit einer Größe ab 80 Quadratmetern gewinnt das Thema an Bedeutung, führt

Frank Hilgenberg, Geschäftsführer des Verpackungsunternehmens Nette, an, sondern 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 Frank Hilgenberg unter anderem dank ihres gesundheitlich unbedenklichen Materials, das sowohl lebensmittelecht sowie geruchs- und geschmacksneutral ist als auch 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 spülmaschinengeeignet sowie resistent gegen Säuren, Salz, Fett, Öl und Lauge und würden überdies Gebrauchstemperaturen von 100 °C, kurzzeitig sogar von 140 °C vertragen. Eine Ergänzung des Mehrweg-Portfolios

um weitere Mehrweg-Behälter sei bereits von verschiedenen Kunden angefragt worden, betonte Hilgenberg. Bedarf bestehe demzufolge unter anderem bei Sushi-Boxen, Pizzakartons und sogar Eisbechern. Ein Mehrweg-System mit zirkulärem Wirtschaftskreislauf, bei dem alle eingesetzten (Roh-)Stoffe über den gesamten Lebenszyklus der Waren hinaus in einem Stoffkreislauf verbleiben, hat der Solinger Großhändler Sedullat mit dem Konzept „Dishcircle“ entwickelt und auf der Internorga präsentiert. Zu den Kunden zählen neben Gastronomiebetrieben und Unternehmen auch Caterer und Hochschulen sowie Krankenhäuser und Pflegeheime. Die Behälter können Außer-Haus-Betriebe entweder kaufen und die Ausleihe sowie Reinigung selbstständig abwickeln oder sie können das „Backbox“-Pfandsystem des Händlers nutzen. Dabei erfolgt die bargeldlose Abwicklung

der Retoure durch den Gast über die ebenfalls von Sedullat entwickelte Rückgabebox. Pfandabwicklung und Kommunikation mit der Backbox finden über die Dishcircle-App statt. „Das spart Platz für die Lagerung und Personal für die Ausleih- und Retourenabwicklung. Wir stellen die Behälter und Bowls, der Kunde zahlt nur für die Nutzung“, erklärt Julia Seidler, Vertriebsleiterin Dishcircle. Bis zu 100 Behälter können in dem Automaten gesammelt werden, die Reinigung übernehmen die Hygienepartner des Herstellers. Mehr als fünfhundertmal könnten die Behälter wiederverwendet werden, erläutert Giuseppe Ciolino, Vertriebsmitarbeiter bei Sedullat. Danach können diese an den Hersteller zurückgegeben werden, der die Mehrweg-Behälter granuliert und für einen weiteren Lebenszyklus von rund 500 Ausleihen recycelt. ▶

Ralf Lang / Julia Breil



Sarah Eickholt, Application Manager Foodservice bei Arla Foods Deutschland, überzeugte die Besucher mit zahlreichen Milchprodukten und mit dem neuen Hafergetränk „Jörd“, das pur und in zahlreichen originellen Varianten zum Verkosten angeboten wurde.



Systemberater Martin Friedrich zeigte auf dem große Stand von Menü-Mobil die unterschiedlichen Speisenverteilsysteme des Unternehmens. Im Mittelpunkt stand unter anderem die neue Kontaktwärme-Andockstation (links im Bild).