

Trendwende im Gastgewerbe?

Internorga 98

Als erste große Messe des Jahres ist die Internorga seit vielen Jahren das Konjunkturbarometer der gesamten Branche. Auf der größten europäischen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckerei und Konditorei herrschte vorwiegend positive Stimmung. Es gibt einen Silberstreif am Horizont; von einem Aufschwung auf weiter Front kann allerdings noch nicht die Rede sein.

Mehr als 850 Aussteller aus 20 Nationen präsentierten auf der Internorga ihre Produkte und Dienstleistungen. Schwerpunkt der Internorga sind die Bereiche Technik für Großküchen, Hotels, Restaurants und Gaststätten; aber auch die Bereiche Nah-

Die NordCap-Gruppe diesmal auf einem neuen Stand in der Halle 3. Die Halle ist völlig neu aufgeteilt worden



Firma Viessmann mit neuem Stand und unter neuer Geschäftsführung. Thomas Viessmann löst Dr. Hans Viessmann in der Geschäftsführung ab

rungsmittel und Getränke sowie Organisation und Kommunikation waren ausreichend repräsentiert.

Gastland war in diesem Jahr Ungarn. In der Halle 11 wurden die Produkte aus Ungarn vorgestellt. Besonders ungarische Weine, insbesondere der Tokajer, erfreuen sich in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Immerhin ist Deutschland der

größte Handelspartner. 37 % des gesamten Exportes gehen in die Bundesrepublik Deutschland, gleichzeitig machen die Importe 27,2 % aus. Auch als Ferienland gewinnt Ungarn, wie auch alle anderen ehemaligen Ostblockstaaten, immer mehr an Bedeutung.

Schwerpunktthema der 72. Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie war in diesem Jahr der Umweltschutz im Gastgewerbe. Aktiver Umweltschutz findet bei Kauf- und Investitionsentscheidungen immer mehr Beachtung. Besonders bei der Großküchentechnik haben Hersteller diesen Trend längst erkannt. Umweltvorteile werden zunehmend als Verkaufsargumente genutzt.

Energie- und Ressourceneinsparung, Abfallvernichtung sowie die Trennung und Sortierung von Abfällen wurde auf vielen Ständen in anschaulicher Weise vorge-

Firma Handrick ist jetzt seit zwei Jahren in Halle 1 anzutreffen



führt. Selbst die Messeleitung hat in vorbildlicher Weise eine Trennung der Abfälle vorgenommen. In einem abgetrennten Bereich der Messe waren Container aufgestellt, in die alle Abfälle einsortiert wurden.

Nach Angaben der Messeleitung ist die Besucherzahl zwar um 5 % gestiegen, aber in den Technik-Hallen war man mit der Anzahl der Besucher teilweise sehr unzufrieden. Allerdings war man sich einig: das Interesse an technischen Erneuerungen war sehr groß. Die Gespräche waren wesentlich gehaltvoller und Prospekt-sammler waren diesmal kaum anzutreffen.

Voll im Trend liegen zur Zeit exotische Mix-Drinks sowohl mit als auch ohne Alkohol. Nicht nur in Night-Clubs und Diskotheken findet man immer häufiger Cocktails auf der Getränkekarte. Besonders beliebt sind zur Zeit Mixgetränke aus Kuba. Besonders gefragt: Getränke mit weißem Rum, wie zum Beispiel Kuba Libre (Rum, Limonade, Cola) und Mojito (Rum, Limonade, Minze). Viele Getränke gibt es allerdings auch ohne Alkohol, wie beispielsweise Impanema, Virgin Colada und Fruit Punch. Es liegt die Vermutung nahe, daß die neu entdeckte Liebe der Deutschen für die Havanna-Zigarren auch zur Nachfrage von Drinks aus Kuba geführt hat.

Auch im Essenbereich ist ein Trend zu amerikanischen Spezialitäten zu verzeichnen. Finger-Food, also alles was mit den Fingern ohne Besteck gegessen werden kann, ist in. Chicken-Wings, Bagels, Muf-

fins, frittiertes Gemüse oder Meerestiere in Bierteig haben Hamburger und Pommes frites in der Beliebtheitsskala zurückge-drängt.



Neuer Tiefkühl-schrank mit Teleskopschienen. Steckerfertig montiert für 20 Flaschen und 20 Gläser. Gesehen bei Firma Handrick



Neu auf der Internorga: Digitaler Alkohol-Computer. Jeder konnte kostenlos seine Fahrtüchtigkeit testen

Im Bereich der Kältetechnik gab es auch etliche Neuheiten. Allerdings waren diese Innovationen mehr in der bequemeren Anwendung zu suchen, nicht aber in wirklichen Neuheiten. Neue Kältemittel, Ozonschichtzerstörung und Treibhauseffekt waren keine Themen auf der Internorga. Die meisten Eisbereiter hatten als Kältemittel R 22. R 134a hat sich als ideales Kältemittel für den gewerblichen Kühlbereich durchgesetzt. Kohlenwasserstoffe wie Propan und Isobutan sind nur in ganz wenigen Geräten zu finden. Auffällig für den Insider war, daß Kühlmöbel kaum noch über die klassische Kälteschiene vertrieben werden. Hersteller von Großküchen- und Imbißgeräten haben verstärkt auch Kühl- und Gefriergeräte ins Programm aufgenommen oder das Kühlprogramm erweitert.

Der größte Teil dieser Geräte stammt allerdings aus Italien. Nur im Bereich der

Bierthecken haben deutsche Firmen zur Zeit noch die Nase vorn. Die Lieferzeit von Bierthecken, die nach den Angaben des Kunden gefertigt werden, beträgt im Schnitt nur noch 3-4 Arbeitstage. Standardthecken können teilweise innerhalb von 24 Stunden beim Kunden vor der Tür stehen.

Es ist also nicht verwunderlich, daß immer neue Wege gesucht werden, um Mitbewerbern Marktanteile abzujagen. Zu einem spektakulären Streit kam es auf der

Messe zwischen den Firmen Holland und Hagola. Hierbei ging es um eine patentrechtliche Auseinandersetzung über die neuartige Verwendung von Stopfer-Aggregaten in Biertheken, die beide Firmen an-



Aus Eiswürfeln Scherbeneis zu machen, für dieses Gerät kein Problem. Gesehen bei der Firma Tapa

bieten. Festzuhalten bleibt, die Kapazität der Thekenhersteller ist zur Zeit größer als die Nachfrage. Die Brauereien sind nicht mehr bereit, große Investitionen zu finanzieren und die Gastwirte zeigen wegen der allgemeinen Rezession immer weniger Neigung, größere Projekte auf den Weg zu bringen.

Große Umsatzzuwächse gibt es zur Zeit allerdings bei der Ersatz- und Ergänzungsbeschaffung. Immer mehr Geräte und Anlagen lassen sich nicht mehr reparieren und müssen erneuert werden. Bei den Kühl- und Gefriermöbeln, Eisbereitern und sonstigen Kühlgeräten macht sich bemerkbar, daß FCKWs nicht mehr bei Reparaturen eingesetzt werden können. Der Kunde ist also gezwungen, sein Kühlgerät auszutauschen oder eine aufwendige Kältemittelumstellung zu bezahlen. Da die meisten Kühlmöbel heute nicht mehr über den Kältefachbetrieb verkauft werden, wird die Umstellung nur in ganz wenigen Fällen vorgenommen. *E. H.*