

Noch Zurückhaltung bei Investitionen

INTERNORGA 2000

Die INTERNORGA 2000 mit 850 Ausstellern aus 20 Nationen lockte mehr als 105 000 Fachbesucher an. Diese internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien auf dem Hamburger Messegelände ist mit 64 000 Quadratmetern in 12 Hallen die bedeutendste Ausstellung für das Gastgewerbe in Deutschland. Nahezu alle Marktführer in den Angebotsbereichen der Fachmesse waren in Hamburg vertreten. Sie wird von den Branchen immer stärker als Premierentermin zur Vorstellung neuer Produkte und Dienstleistungen angesehen.

Alle führenden Kühlmöbelhersteller waren auf dieser Messe präsent. Trotz des heißen Sommers 1999 waren sie jedoch mit der Nachfrage nach neuen Kühlmöbeln nicht voll zufrieden. Hierbei spielt vielleicht der totale Umbruch innerhalb der Gastronomie eine große Rolle. Mehr Erlebnis beim Essen und Trinken, neue Food-Einflüsse aus aller Welt liegen im Trend. Das Eßverhalten der Menschen hat sich total verändert. Mittags wird nur noch kurz gespeist, statt selbst zu kochen wird abends immer mehr außer Haus warm gegessen. Die herkömmlichen Betriebe müssen immer mobiler und fle-

Viessmann wie immer in Halle 1. Marktführer bei den Deutschen Kühlzellenherstellern



xibler sein. Die Trend- und Szene-Gastronomie setzt sich auch im Hotelbereich durch.

Im Mittelpunkt der Technik-Sparten standen auf der INTERNORGA 2000 Rationalisierung und Digitalisierung handwerklicher Vorgänge in Küche und Service-Bere-

reichen. Die Ursache für die Bereitschaft in diesem Bereich zu investieren liegt im akuten Arbeitskräftemangel in der Gastronomie. Die vorhandenen Arbeitskräfte sollen sich verstärkt um den Kunden kümmern.

Durch die Änderung im 630 DM-Gesetz sind kaum noch Aushilfskräfte zu gewinnen. Auch die boomende Systemgastronomie hat auf der INTERNORGA 2000 kräftig geordert. Der Trend zu Trend- und Erlebnisgastronomie bedingt völlig neue Küchensysteme; der Gast will nicht lange auf seine Mahlzeiten warten.

Im Bäckereigewerbe ist zwar die Anzahl der Betriebe stark zurückgegangen, doch wurde dies durch Errichtung von Verkaufsfilialen ausgeglichen. Viele Betriebe besitzen heute eine zentrale Produktionsstätte und beliefern mehrere, meist regionale Filialen. Der Konzentration im Lebensmittel Einzelhandel ist das Bäckerhandwerk erfolgreich begegnet. So findet sich heute in den meisten Supermärkten eine Filiale eines Handwerksbäckers.



Handrick & Co. KG stellte eine neue Bierbar 30 Liter komplett für nur 998 DM vor

HAGOLA mit vielen neuen Ideen. Neue Media Theke unter dem Motto "Best Beer – Best Fun" mit Touch-Screen im Barbrett (Internetanschluß, Spiele, Infos und Werbung)



Die deutsche Brauwirtschaft hatte nach Jahren des Rückganges – bedingt durch den blendenden Sommer 1999 – erstmals wieder gute Umsätze. Mit 127 Litern Pro-Kopf-Verbrauch gehört der Gerstensaft nach wie vor zu den beliebtesten Getränken Deutschlands.

Nicht ohne Sorge mußte die Brauwirtschaft in den letzten Jahren feststellen, daß immer weniger junge Leute zu den Bierkonsumenten gehören. Nicht nur, daß der Anteil junger Leute in der Gesellschaft ständig zurückgeht, sondern das Trinkverhalten hat sich vollkommen geändert. So wechseln junge Leute ihr Lieblingsgetränk häufiger und sind nicht so markentreu.

Neben Bier mußten andere alkoholische Getränke wie Wein und Schnaps ebenfalls Umsatzeinbußen hinnehmen. Zuwächse verzeichneten hingegen Wasser, Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte. Die Brauwirt-

schaft will mit offensiver Produktaufklärung und neuen Kreationen gegensteuern. Besonders Mischgetränke wie

Kälte Pfennig, neben dem Fabrikat arnee jetzt auch mit Kühlmöbeln anderer italienischer Anbieter



Alsterwasser/Radler, Berliner Weiße, aber auch neue Mischungen wie Weizenbier-Cola und Pils-Whiskey zählen hierzu.

Aber auch beim Bier werden immer neue Sorten wiederentdeckt. Bestes Beispiel ist Schwarzbier, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Neben neuen Produkten setzt die Branche auf mehr Erlebnis. Die traditionelle Kneipe ist – vor allen Dingen bei jungen Leuten – out. Erlebnisgastronomie, besonders kleine Gasthausbrauereien, wo der Gast in einer urigen Szenerie den Produktionsprozeß selbst miterleben und ständig neue Biersorten probieren kann, ist in.

Gute Bierumsätze werden auch bei Straßenfesten, Flohmärkten und open-air-Veranstaltungen und im außer-Haus-Geschäft gemacht. Gerade die kleinen Gasthausbrauereien verzeichnen große Umsatzzuwächse beim Verkauf von sogenannten „Syphons“ (Henkelflasche mit 1, 2 und 5 Liter Bier). Aber auch der Faß-

bierumsatz dieser kleinen Brauereien an privat nimmt ständig zu. Wenn früher das 50-Liter-Faß Standard war, so ist es heute das 30-Liter-Faß. Aber auch das 20-Liter-Faß, oder das 12,5-Liter-KEGGI-Faß werden immer beliebter.

Die Kühlmöbel-Hersteller und -Händler haben Schwierigkeiten, sich den veränderten Marktbedingungen anzupassen. Waren früher die Einrichtung von Gaststätten und Läden das Hauptgeschäft nicht nur des Kühlmöbelbauers sondern auch des Kältefachbetriebes, so ist es jetzt schwierig, im Bereich der System-Gastronomie Fuß zu fassen. Filialketten kaufen zentral ein und erwarten einen bundesweiten Liefer- und Kundendienstservice.

Auch bei den Supermarktketten haben nur noch wenige Große eine Chance. Im Bereich Imbißbetriebe und im mittelständischen Fast-Food-Bereich gehen die Umsätze von steckerfertigen Kühl- und Gefriergeräten immer mehr an Groß- und



INSTITUT EHLERT aus Neumünster mit großem Angebot an Lehrgängen für Sachkunde und Installationslehrgängen

Verbrauchermärkte über. Diese verfügen über einen international orientierten Einkauf und kaufen ihre Geräte weltweit da, wo sie preiswert hergestellt werden.

Die Globalisierung des Marktes war deshalb auch ein wichtiges Gesprächsthema auf der INTERNORGA 2000. Unter den vielen Fachbesuchern befanden sich auch viele Vertreter internationaler Anbieter von Komponenten für die Gastronomie. Besonders Firmenrepräsentanten aus Italien waren sehr stark vertreten, aber auch Anbieter aus den Ostblockstaaten und Skandinavien versuchten ihre Produkte zu verkaufen. Die Anzahl der kaufwilligen Ausländer hielt sich im Gegensatz zu der Anzahl in den vergangenen Jahren in Grenzen.

NordCap mit großer Auswahl an steckerfertigen Geräten



Die Vermutung liegt nahe, man fertigt jetzt im eigenen Land nach westdeutschem Standard, aber zu günstigeren Preisen.

Insgesamt hat sich aber gezeigt, daß die INTERNORGA das wichtigste Branchenereignis in Deutschland ist. Nach Jahren

der Stagnation geht es in der Gastronomiebranche wieder aufwärts, auch wenn nicht alle von diesem Trend profitieren können. Besonders der Rückgang an Übernachtungen in den Fremdenverkehrsregionen zwingt Hotels und Gastronomie

zu Investitionen, um wieder wettbewerbsfähig zu sein. Die Investitionsbereitschaft im Bereich der Modernisierung im Hotelbereich und die Rationalisierung im Küchenbereich ist nach Aussagen vieler Aussteller spürbar.

Daß die ungeheuren Veränderungen in der Gastronomie die gesamte Branche in Unruhe versetzt haben, zeigt auch die große Beteiligung am parallel zur INTERNORGA laufendem Kongreß. Der mit Abstand größte europäische Kongreß für Systemgastronomie, das 19. Internationale Foodservice Forum, das in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fachverlag veranstaltet wurde, konnte im vollbesetzten Auditorium mehr als 700 Zuhörer begrüßen.

Die nächsten Jahre werden zeigen, ob es wirklich zu einer Trendwende kommt. Wenn der angekündigte Aufschwung kommt, wird sicherlich auch das frei verfügbare Einkommen steigen und damit den gehobenen Konsum beleben. *E. H.*

VDKF: 32 Ehrungen in Celle

Den vergangenen Kälte-Klima-Fachtag (28.-29. April) in Celle nahm der VDKF zum Anlaß, die langjährige Mitgliedschaft verschiedener Betriebe zu ehren. Dabei handelte es sich um:

25 Jahre: Hüfner GmbH & Co. KG Kälte-Klimatechnik (Heusenstamm), Heinz Henseler Kälteservice (Langenfeld), Einöder Kühl- und Klimaanlageanlagen, Gastronomieeinrichtungen (Siegsdorf), Kraft Kühlanlagenbau GmbH (Muhr am See), Georg Niebler Elektro-Kältetechnik (Neumarkt), Fritz Streithoff Kältetechnik (Brannenburg), Vincon GmbH Kälte-Klima (Hösbach), Aldo Kälte-Wärme-Klima (Murnau), Jakob Weisky Kälte-Klima-Lüftung (Trostberg), Frigotechnik Handels GmbH (Hamburg), Tekloth GmbH Elektro-Kälte-Klima (Bocholt), Klotzbücher Kältetechnik (Sinsheim), Walter Pschorn Kälte- u. Klimotechnik (Kiel), Alfred Chairsell GmbH + Co. KG Kälte Klima (Bremen), GHC Gerling Holz & Co. Handels GmbH (Hamburg), Johnson Controls JCI Regelungstechnik GmbH (Essen).

Stellvertretend für die 32 geehrten Mitgliedsbetriebe für 25- bzw. 30-jährige Mitgliedschaft überreichte das VDKF-Präsidium Urkunden und Ehrennadeln an die an diesem Abend anwesenden Vertreter



30 Jahre: Siegfried Bortscher Kälte- u. Klimotechnik (Würzburg), Eureka Wärmerückgewinnung und Kühltechnik GmbH (Emsdetten), Fritsch, Kälte-Klima-Ladenbau (Steinwenden), Hafner Kälte + Klimotechnik GmbH (Balingen), Hengmuth Kälte-Klima-Technik GmbH (Albertshausen), Erwin Kempf Kälte-Klimotechnik (Regensburg), Leopold Kältetechnik oHG (Deggendorf), Müller GmbH Kälte-Klima (Eisingen), Elektro Reinhard

GmbH Kälte + Klimotechnik (Waldshut), Ernst Stahl Kältetechnik GmbH (Würzburg), Gerhard Staudinger Elektro- u. Kühlanlagen (Eggenfelden), Heinrich Steuer Kälte- und Klimotechnik Großküchen (Husum), Josef Thoma Kältetechnik (Geisenhausen), Hans Trapp Kälte-Elektro-Klima (Fischbach), Winkler GmbH Kälte-Klima-Energietechnik (Augsburg), H.G. Zeller Kälteanlagenbau (Gelsenkirchen). □