



Marketing-Leiter Christoph Danne zeigte am Hupfer-Stand die aktuellen Drop-Ins des Herstellers für die Speisenausgabe. Im Mittelpunkt stand dabei die neue Kühlwanne für den SB-Bereich. Das Drop-in hält laut Hupfer die Speisen länger frisch und spart Food-Waste sowie Energie.



Die Geschäftsführer Markus Sidler (l.) und Andreas Lindauer von Cool Compact stellten während der Internorga unter anderem die neue Kühlstellen-Regelung Frigos-Pro vor, die ab Spätsommer in allen Baureihen des Herstellers eingesetzt wird.

erkannt, der Schmutzeintrag ermittelt und die Maschinenparameter werden dann auf das Spülgut automatisch angepasst. Dadurch wird das hygienische Spülergebnis sichergestellt und die Ressourcenverbräuche optimiert“, beschreibt Kohler die Technik. Und auch sein Ausblick passt dazu: „Wir sind aufgrund des Interesses auf der Messe seitens Endkunden, Fachplanern und Fachhändlern sehr zufrieden. Die generelle Stimmung im Markt lässt uns positiv in das Jahr 2025 blicken und wir sind der festen Überzeugung, dass 2025 erfolgreich werden wird.“ Als vollen Erfolg bezeichnet Salvatore Russo, General Manager Unox Deutschland, die Veranstaltung. Besonders erfreulich sei der Launch des neuen Speed

Ofens „Speed Pro Compact“ gewesen, der bei den Messebesuchern durchweg positive Resonanz hervorgerufen habe. „Die hohe Qualität unseres neuen Produkts wurde vielfach bestätigt und stieß auf großes Interesse“, hebt Russo hervor. Auch in Bezug auf die Kontaktanzahl wurden seine Erwartungen deutlich übertroffen – „wir konnten zahlreiche hochwertige Gespräche führen und wertvolle neue Kontakte knüpfen“. Deshalb blickt der Ofenbauer sehr zufrieden auf die Internorga 2025 zurück und freut sich bereits auf das nächste Jahr.

Zuversicht für das Messenachgeschäft

Marc Reichling, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei

Hupfer, kann nach den guten Messegesprächen sowohl mit Betreibern und Gastronomen als auch mit Fachhändlern zuversichtlich auf das Messenachgeschäft blicken: „In allen Segmenten, ob Care oder Business, drückt der Schuh – mit teilweise sehr hohem Investitionsstau in Heimen und Kliniken. Hier haben wir sehr effiziente Lösungen, ohne dass die Betreiber mit hohem Invest ihre Küchenlogistik teuer umkrempeln oder gar eine Küche umbauen müssen.“ Zwar habe die Messe traditionell kaum einen großen Einfluss das laufende Geschäftsjahr, das bei Hupfer am 31. März endet. Doch nach einem sehr guten letzten Geschäftsjahr geht der Geschäftsführer zwar nicht euphorisch,

aber dennoch vorsichtig optimistisch in das neue Jahr. Beeindruckt von der Internorga zeigt sich Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing von Cool Compact, der so viele Besucher wie zuletzt vor Beginn der Corona-Pandemie am Messestand begrüßen konnte. Darunter seien auch fast alle wichtigen Fachhandelspartner und Planer gewesen. Dabei waren die Signale aus dem Fachhandel und der Planung durchaus positiv, wie Lindauer feststellt: „Sicher gibt es Teilbereiche, zum Beispiel die klassische Individualgastonomie, in welcher der Jahresverlauf schwieriger als in den Vorjahren sein wird. Aber in unserem Hauptsegment, der Projekteinrichtung im Bereich



Am Stand von Ascobloc wurden mehrere Neuheiten präsentiert, darunter neue Induktionskochtechnik und ein Kühlhaus-Modell. Nicht zuletzt kamen auch alle Schnitzel-Fans auf ihre Kosten, nachdem die Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Reindlinger (Foto) bekanntgegeben wurde (siehe Seite 16).



Laut Martin Braun, Leiter Projekte bei B-Pro Catering Solutions, waren sowohl Quantität als auch Qualität der Messegespräche gut bis sehr gut. Im Fokus des Messeauftritts stand insbesondere die strategische Ausrichtung von B-Pro auf die Automation in der Großküche, speziell im Bereich der Patienten-Tabletportionierung.



Clemens Hardering, Vertriebsleiter Saro Gastro-Products (l.), stellte zusammen mit Nicole Kroll (Abteilungsleiterin D-A-CH) und Andre Krijnen (Verkauf D-A-CH) den neuen Saro-Katalog vor. Das Unternehmen war zufrieden mit den Messegesprächen – sowohl mit Fachhändlern als auch mit Gastronomen aus ganz Deutschland.



Im Mittelpunkt des Messeauftritts bei Henkelman standen die neuen Vakuumiergeräte Aura und Marlin 50. Laut Georg Schmitt, Export Manager Henkelman (l., hier zusammen mit Technik-Spezialist Marc Dimmers), wurden die Erwartungen an die Hamburger Messe erfüllt.

Gemeinschaftsverpflegung und Hotel, gehen wir weiterhin von einem guten Verlauf des Jahres 2025 aus.“

Grund für die positive Stimmung am Cool-Compact-Stand waren auch die Neuerungen für das laufende Jahr, die erstmals auf der Innovationsbühne präsentiert wurden. „Hier stellte unser Anwendungsberater Thomas Scheinemann die kleinen und großen Neuheiten vor, wobei sein Blick als Koch immer auf dem praktischen Nutzen für die Anwender lag. Unser Highlight war – unter anderem – unsere neue Kühlstellen-Regelung Frigos-Pro, die ab Spätsommer in allen Baureihen eingesetzt wird und für Einsparungen im Energiebereich sorgt.“

Vorsichtig optimistisch

Über eine „sehr erfolgreiche Internorga mit sehr guter Besucherzahl und durchweg positiver Resonanz“ kann auch Johannes Wilhelm, Geschäftsführender Gesellschafter Ascobloc, berichten. Dabei bezeichnet er die wahrgenommene Investitionsstimmung der Kundschaft mit „vorsichtig optimistisch“. Die neuen Produkte auf dem Messestand fanden laut Wilhelm große Beachtung bei den Besuchern. Als Beispiel nennt er die neue Induktions-Kochtechnik, die über eine automatische Begrenzung der Anschlussleistung bei punktuell voller Boost-Funktion verfügt, was genau die aktuellen Kundenbedürfnisse aufgreife.

„Der neue Pasta-Kocher setzt ebenfalls neue Maßstäbe mit seinem gutem Aufheizverhalten trotz außenliegender Heizkörper“, fügt Johannes Wilhelm hinzu. Überraschen konnte das Unternehmen aus Dresden die Besucher mit den neuen Kühlzellen als „konsequente Weiterentwicklung“ des Kühltechnikprogramms. Nicht zuletzt kamen auch alle Schnitzel-Fans voll auf ihre Kosten, nachdem die Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Reindlinger bekanntgegeben wurde (siehe Seite 16). „Die Qualität der Schnitzel hat alle begeistert. Für uns also durchweg eine gute Messe“, fasst Wilhelm zusammen.

Ein kleines Jubiläum konnte Michael Wester, Geschäftsfüh-

rer Bartscher, mit der inzwischen 60. Internorga-Beteiligung des Unternehmens feiern. Dabei wurde nach seiner Einschätzung die Erwartungen mit einer deutlichen Steigerung im Hinblick auf die erfassten Messekontakte im Vergleich zum vergangenen Jahr mehr als erfüllt. „Die Internorga ist für uns eine wichtige Plattform für den fachlichen Austausch mit unseren Kunden und deswegen der richtige Ort, um unsere Neuheiten und Highlights – zum Beispiel unseren neuen Snackjet 500, den 20er-Combidämpfer Gigastream, die weiterentwickelte Combidämpfer-Serie Silversteam 2 und unser erweitertes Kaffeevollautomatensortiment zu präsentieren“, fasst Wester zusammen. Nicht zu



Nach über zehn Jahren war es für Tobias Harmuth, MBM-Vertriebsleitung D-A-CH (M.), wichtig, auf der Internorga das Unternehmen MBM wieder sichtbar zu machen und Kontakte zu neuen Händlern zu knüpfen. Dafür präsentierte Harmuth zusammen mit Gianluca Ruffo (r.) einen aktuellen Küchenblock, den der amtierende BBQ-Weltmeister Klaus Breinig live am Stand für seinen Betrieb entgegennahm.



Isi-Deutschland-Geschäftsführer Thomas Saatz (M.) konnte mit den Vertriebskollegen Dirk Loosen (r.) und Frank Trumm (2.v.r.) viele intensive Gespräche mit Bestandskunden und neuen Kontakten im Genuss-Garten von Hack führen – unter anderem mit Steffen Schwarz von Coffee Consulate (l.) und Yves Zimmermann, Professor an der Hochschule Heilbronn.