

ERÖFFNUNG UND ÜBERBLICK

Gute Stimmung in den Hallen



Freude über Erfindergeist: Ministerpräsident Winfried Kretschmann (links) und AHGZ-Geschäftsführer Joachim Eckert überreichen den Intergastra Innovationspreis an das Team von Code2order.

Samstag, 10. Februar 2018 / von Bernhard Eck

Da schwang schon etwas Stolz mit, als Fritz Engelhardt diesen Satz ins Mikrofon sprach: „Die Intergastra ist die größte Branchen-Fachmesse, die 2018 in Deutschland stattfindet.“ Der Präsident des DEHOGA Baden-Württemberg hatte zuvor kurz die rasante Entwicklung der einstigen Regionalmesse zur heutigen Größe skizziert. Vor zehn Jahren noch – gerade neu am Standort Flughafen angekommen – habe die Intergastra 800 Aussteller in sieben Hallen gezählt. „Heute findet die Messe in zehn Hallen mit 1420 Ausstellern statt“, so Engelhardt. Rund 100.000 Besucher sind diesmal nach Stuttgart gekommen.

Die Stimmung im Gastgewerbe sei zurzeit gut. Mehr als 70 Prozent der Betriebe wollten ihre Investitionen steigern oder zumindest auf demselben Niveau halten. Und das obwohl die Produktivität der Betriebe in der Vergangenheit deutlich weniger gewachsen sei als die

Personalkosten. „Wir brauchen wieder mehr Ertrag“, forderte der Verbandschef mit Blick Richtung Ministerpräsident Winfried Kretschmann, der die Intergastra eröffnete.

Tourismus wächst

Der Landesvater indes ging in seiner Rede nicht auf die politischen Forderungen der Branche wie Reformierung des Arbeitszeitgesetzes und reduzierte Mehrwertsteuer für die Gastronomie ein, sondern hob die kulinarische Vielfalt und gastgeberische Leistungsfähigkeit der Branche in Deutschland und vor allem in Baden-Württemberg hervor.

„Wie soll man ein Land regieren, das über 1600 Wurstsorten, 300 Brotsorten und allein in Baden-Württemberg rund 1000 verschiedene Bierspezialitäten verfügt“, sagte Kretschmann schmunzelnd und in Anlehnung an das bekannte De-Gaulle-Zitat.

Der Tourismus im Südwesten sei erneut stark gewachsen, so der Ministerpräsident und wörtlich: „In Baden-Württemberg gibt's halt was Gscheids zum Essen, und das hat sich herumgesprochen.“ Um ein Genießerland und nicht nur ein Land der Schaffer zu sein, müsse man aber auch viel schaffen, und dafür danke er allen Beschäftigten in Gastronomie und Hotellerie ganz herzlich. Wichtig sei aber auch, die für die internationalen Gäste attraktiven Landschaften und die Natur zu schützen. Doch da sei das Land auf einem guten Weg, so der Grünen-Politiker. Da der Südwesten für seine Innovationskraft besonders bekannt ist, ließ es sich Winfried Kretschmann nicht nehmen, die Intergastra Innovationspreise – zum zehnten Mal ausgelobt von der Messe, dem DEHOGA Baden-Württemberg und der AHGZ – in vier Kategorien zu verleihen. Bei Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit überzeugte das digitale System Flowtify die dreizehnköpfige Fachjury, in der Kategorie Design und Funktionalität setzte sich das sensorgesteuerte Armaturensystem the Pure von Echtermann gegen seine Mitbewerber durch. Sieger beim Thema IT Solutions wurde das Gäste-Service-System Code2order, und das Rennen in der Küchentechnik machte die Vernetzungslösung Connected Cooking von Rational.

Regionalität und Tierwohl

Am Ende der Eröffnungsfeier strömten auch gleich die ersten Besucher in die Messehallen. Was gab es für sie zu entdecken? Bei 1400 Zulieferern eine ganze Menge, auch wenn kein neuer Trend auszumachen war. Einen deutlich stärkeren Niederschlag fand allerdings das gewachsene Bewusstsein der Verbraucher und Gäste. Vor allem tierische Produkte werden immer genauer unter die Lupe genommen. Der Textilspezialist Wäschekrone hat darauf reagiert und sein komplettes Bettzeug-Programm auf Federn- und Daunenbasis zertifizieren lassen. Der Downpass Standard gewährleistet unter anderem die Einhaltung von Tierschutz-Vorgaben (Kompakt links).

Ständig breiter und vielfältiger wird das Angebot zur Profilierung der Hotels und Restaurants. So zeigte Pam Berlin eine große Palette an Accessoires und Gästepräsenten, die über Brandings individualisierbar sind. Ausstatter Hantermann stellte das schwedische YouBed vor, ein Boxspringbett, dessen Matratze sich per Fernbedienung auf jeden Körperbau einstellen lässt (Seite 24). Bei Food und Getränken kommt kein Hersteller mehr an Spezialitäten mit klar definierter Herkunft vorbei. Das wurde auch in der Getränkehalle deutlich, wo Wein und Bier voll auf der Regionalwelle lagen.

Am Rande des Messerummels wurde diskutiert. Auf Einladung von FCSI und der AHGZ-Redaktion sprachen gestandene Gastronomen über Motivation, Führung und Chefrollen, Service-Aspekte und Zukunftsperspektiven. Die Highlights des Round Table gibt es in *AHGZ* Nr. 8. *Bernhard Eck*

Weitere Berichte folgen

♥ EXTRA

TOP 5

Meistgelesen

- 1 HOTELPROJEKT**
Hotelier Jan Bolland will Lifestyle an den Rhein bringen
- 2 HOTELPROJEKT**
Hamburg bekommt schon wieder ein neues Wahrzeichen
- 3 HOTELVERTRIEB**
Studie offenbart Marktdominanz von Booking.com
- 4 NEUERÖFFNUNG** In der Weidekind-Gastronomie ist so einiges möglich
- 5 PERSONALIE**
Werdenfelserei gewinnt Johannes Wäger als Küchenchef

AHGZ-UMFRAGE

Die Grippewelle ist da: Wie sorgen Sie vor?

Mit Extra-Hygiene und Impfungen.
Regelmäßig Händewaschen, das sollte genügen.
Zu spät, bei uns hat's bereits viele Kollegen erwischt.
Gar nicht - wir hoffen, dass wir glimpflich davonkommen.



AUSGABE 6 / 2018

Sechs Sonderseiten zum großen Köche-Treffen