

Schlussbericht: >Alles für den Gast Wien 2009<: Messeverlauf zeigt: Gastronomie und Hotellerie begegnen Krise mit Optimismus und Dynamik

Utl.: Sieg bei den "Jungen Wilden" geht ins "Ländle" =

Wien (TP/OTS) - Rund 300 Aussteller aus dem In- und Ausland in den Hallen A und B der Messe Wien +++ 17.289 Fachbesucher +++ Positives Stimmungsbild laut Besucherumfrage +++ Vierter Gastro-Tag und Kaffeehaus-Tag der Wirtschaftskammer Wien +++ Ausstellerstimmen: "Qualitativ hochwertige Kontakte" +++ Messeverlauf zeigt Weichenstellung für die nahe Zukunft

In der Messe Wien ging am Dienstag Abend (Anm.: 21. April 2009) die >Alles für den Gast Wien 2009<, die internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie, zu Ende. Rund 300 Aussteller aus dem In- und Ausland hatten während der vier Messtage in den Hallen A und B ihre Neuheiten, aktuellen Sortimente sowie Dienstleistungen aus dem Food- und Non-Food-Bereich präsentiert. Ein Angebot, das insgesamt 17.289 Fachbesucher wahrnahmen. "Es hat sich erneut gezeigt, dass insbesondere in konjunkturell schwierigen Zeiten das Marketinginstrument Fachmesse seine Stärken auszuspielen vermag, denn gerade dann sind der persönliche Kontakt und das Vertrauen zum Anbieter besonders wichtig", kommentiert Direktor Johann Jungreithmair, Geschäftsführer von Veranstalter Reed Exhibitions Messe Wien, den Verlauf der >Alles für den Gast Wien 2009<. "Die >Alles für den Gast Wien< konnte ihre Position als repräsentative Branchenplattform für den Ostösterreichischen Raum und die benachbarten CEE-Regionen weiter festigen. Was vor allem zählt ist die Tatsache, dass die Branche auch bei der Wiener >Alles für den Gast< wirtschaftliche Zuversicht und unternehmerische Dynamik gezeigt hat. Das ist in Zeiten der allseits herrschenden Nervosität die richtige Vorwärtsstrategie. Bei Fachmessen sind durchschnittlich zehn bis fünfzehn Prozent der Besucher Neukunden - aus dem In- wie auch aus dem Ausland. Dieses Potenzial ist für die Aussteller, die hier ihre Produkte direkt greifbar machen können, unersetzlich", fügt der Reed-Chef hinzu.

BM Berlakovich: "Der Feinkostladen Österreich ist Realität"

DI Nikolaus Berlakovich, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft, nahm die offizielle

Eröffnung der >Alles für den Gast Wien 2009< vor und lobte in seiner Eröffnungsrede die Bemühungen der österreichischen Wirtschaft in der Krise: "Es gibt viele Bemühungen, gegen die Wirtschaftskrise zu steuern und gute Stimmung zu erzeugen. Gleichzeitig hat die heimische Lebensmittelbranche eine Spitzenqualität vorzuweisen: Der 'Feinkostladen' Österreich ist Realität." Die Fachmesse stelle für die Branche die große Chance dar, neue Konzepte zu entwickeln und gemeinsam voranzugehen.

Mit Optimismus und Tatkraft der Krise zu begegnen, dieses Rezept unterstrichen auch die anderen Redner bei der Messeeröffnung, KommR Günter Ferstl, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Ottakringer-Chefin Christiane Wenckheim, KommR Ing. Josef Bitzinger, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Wien sowie Prof. Harry Kopietz, Erster Präsident des Wiener Landtages.

Umfrageergebnis: Positives Stimmungsbild in der Branche

Das positive Stimmungsbild untermauern auch die Ergebnisse der Besucherbefragung durch das unabhängige Linzer "market"-Institut: Gut zwei Drittel (67,4 %) der Befragten gaben an, mit der gegenwärtigen wirtschaftlichen Situation ihrer Branche sehr zufrieden zu sein, und deutlich mehr als die Hälfte (58,8 %) erwartet sogar eine spürbare positive Entwicklung in den kommenden zwölf Monaten. "Angesichts der Konjunktursensibilität der Gastronomie- und Hotelbranche", betont Gernot Blaikner, Leiter Geschäftsbereich Messen bei Reed Exhibitions, "sind die Umfragewerte als ein höchst positives Stimmungsbild zu werten. Immerhin repräsentieren die Fachbesucher der >Alles für den Gast Wien< ein hohes Entscheiderpotenzial". Laut Umfragedaten haben 91 Prozent der Messebesucher bei Anschaffungen oder Investitionen ausschlaggebende, mitentscheidende Funktion oder zumindest beratende Funktion.

Rund jeder elfte Fachbesucher kam aus den benachbarten Ländern nach Wien, allen voran aus Ungarn und Tschechien, gefolgt von der Slowakei, Slowenien und Italien. "Man ersieht daraus", so Gernot Blaikner, "dass sich die >Alles für den Gast Wien< innerhalb weniger Jahre auch in den CEE-Ländern schon einen gewissen Stellenwert erarbeitet hat, auf dem sich weiter aufbauen lässt. Damit korrespondiert die Beobachtung, dass in der Gastronomie und Hotellerie auch in den CEE-Ländern immer stärker Qualität vor Quantität rangiert".

Hochspannung bei den "Jungen Wilden": Sieg geht ins "Ländle"

Mit Spannung wurde der Verlauf von Österreichs "coolstem" Kochwettbewerb "Junge Wilde 2009" erwartet. Aus insgesamt mehr als 1.200 Anmeldungen wurde nach drei Tagen spannender Vorausscheidungen am Messeschlusstag der glückliche Sieger gekürt. Der 25-jährige Michael Wolf aus Schwarzenberg in Vorarlberg konnte die hochkarätige Jury mit Starköchen wie Heinz Hanner und Tim Mälzer von seiner Kochkunst überzeugen und wurde als "Junger Wilder 2009" ausgezeichnet. "Man sieht an der innovativen Küche der Jungen, dass die Angebotspalette immer breiter wird, von traditionell bis avantgardistisch", kommentiert Messeleiterin Renate Leutz den hochkarätigen Wettbewerb. Der Gewinner darf nun ein Praktikum bei Kochpapst Ferran Adriá im "ElBulli" absolvieren, das als bestes Restaurant der Welt gilt. Starkoch Heinz Hanner, Gründungsmitglied des Wettbewerbs "Junge Wilde", zeigt sich vom hohen Niveau der Jungköche beeindruckt: "Die Qualität steigt jährlich - im Finale haben wir einige Gerichte gesehen, die durchaus drei Hauben verdienen würden. Die "Jungen Wilden" haben dazu beigetragen, dass sich in der Gastronomie etwas bewegt - und die Messe ist für diese Veranstaltung der perfekte Ort." Jürgen Pichler, Herausgeber des Fachmagazins und Wettbewerbsveranstalters "Rolling Pin", ergänzt: "Wir wollen mit dem Wettbewerb zeigen, dass der Beruf des Kochs sexy sein kann. Durch die Veranstaltung im Rahmen der >Alles für den Gast Wien< fügen wir zusammen, was zusammen gehört."

Vierter Gastro-Tag und Kaffeehaus-Tag der Wirtschaftskammer Wien

Der erste Messetag der >Alles für den Gast< war unter der Patronanz der Fachgruppe Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Wien zum "Tag des Kaffeehauses" ausgerufen worden, und der dritte Messetag lief unter der Schirmherrschaft der Fachgruppe Gastronomie als "Gastro-Tag". "Wir freuen uns sehr, dass die Zusammenarbeit mit den Fachgruppen der Wiener Wirtschaftskammer, die im Foyer A auch mit einem Informationsstand präsent war, wieder so hervorragend funktioniert hat", bedankt sich >Alles für den Gast Wien<-Messeleiterin Renate Leutz bei den Messepartnern.

Abwechslungsreiches Rahmenprogramm

Neben den "Jungen Wilden" bot die achte Ausgabe der >Alles für den Gast Wien< den Fachbesuchern noch weitere attraktive Rahmenprogramm-Punkte. Zu den Highlights zählte das Restaurant des

Verbands der Köche Österreich, in dem "Wiener Köche" mit Lieblingsgerichten aus ihren Kochbüchern aufwarteten, darunter die Spitzenköche Siegfried Kröpfl, Gerhard Gugg, Mike Süßer und Franz Zödl. Einen echten Premierenerfolg konnte Reed Exhibitions Messe Wien mit der Initiative "Liquid Point" verbuchen. Diese gemeinsam mit der Agentur "Gastrowerkstatt" entwickelte Plattform für Gastronomen, Getränkehersteller und -händler sowie Interessensvertretungen zielt darauf ab, den Stellenwert des Getränks an sich und der Getränkekultur zu fördern. Weinliebhaber und -kenner konnten zudem die "Wine Lounge" frequentieren. Wissenswertes rund um den Kaffeegenuss, Espresso-Verkostungen und ein Sensorikseminar wurde beim Kaffee-Corner "Coffee2Chill" geboten.

Gutes Zeugnis aus Besuchersicht

Das Gesamtbild für die >Alles für den Gast Wien 2009< fällt laut den Resultaten der Besucherbefragung erfreulich aus. So zeigten sich neun von zehn Befragten mit der Fachmesse insgesamt sehr zufrieden, ebenso viele erklärten, die >Alles für den Gast Wien< Geschäftspartnern als Informationsplattform weiterempfehlen zu wollen. Insbesondere wurden die Kriterien Atmosphäre und Stimmung auf der Messe (94,4 %), große Auswahl an Produkten/Sortimenten (83,6 %), Treffpunkt/Kontaktpflege (81 %), interessante Produktneuheiten (77,6 %), Überblick über Markt und Anbieter (76,5 %), Anwesenheit aller wichtigen Aussteller (74,3 %) und Suche nach neuen Anbietern/Ausstellern (73,5 %) hervorgehoben. Im Vordergrund des Publikumsinteresses standen laut Umfrage (Mehrfachnennungen möglich) die Bereiche Nahrungsmittel/Getränke und Küche/Restaurant, gefolgt von den Themen Kaffee, Wein/Most/Edelbrände, Gast- und Wintergräten/Outdoor sowie Tiefkühl- und Convenienceprodukte.

Ausstellerstimmen: "Qualitativ hochwertige Kontakte"

Rundum zufrieden zeigt sich Johann Üblacker von Ausstatter Wögerer mit dem Messeverlauf: "Wir sind mit Zahl und Qualität der Besucher sehr zufrieden, die >Alles für den Gast Wien< hat als interregionale Fachmesse mit einem guten Einzugsgebiet absolut ihre Berechtigung. Und die Stimmung in der Branche ist ausgezeichnet - es gab während der vier Messetage keinen einzigen Besucher, der über die Wirtschaftslage gejammert hätte."

Über eine "bierige Messe" freut sich Brau-Union-Generaldirektor Markus Liebl. "Für uns steht fest, dass wir hier dabei sein müssen,

um über Innovationen in unserem Marktsegment zu informieren und innerhalb kürzester Zeit viele Fachleute zu treffen. Und natürlich geht es auch darum, sich einen Überblick über den Wettbewerb zu verschaffen."

Zum fünften Mal zeigte Rupert Lorenz vom gleichnamigen Innenarchitekturbetrieb bei der >Alles für den Gast Wien< Präsenz und nahm vor allem "genug wertvolle Kontakte" mit. Der Messeauftritt in Wien habe sich für Lorenz Innenarchitektur vor allem wegen des "regen Informationsaustauschs unter den Ausstellern" bewährt, so der Firmenchef. "Wir haben viele Stammkunden und leben von der Weiterempfehlung. Die Messeplattform sehen wir als Möglichkeit zur Stärkung der Marke, die immer wichtiger wird."

Eine positive Messebilanz zieht auch Tobias John, Leiter von Franke coffee systems Österreich: "Der Output hat unsere Erwartungen übertroffen, wir haben qualitativ hochwertige Kontakte gesammelt, rund ein Drittel der Interessenten kam aus dem benachbarten Ausland."

Für Kontakte mit Schlüsselkunden, die in Ostösterreich und den Nachbarländern beheimatet sind, konnte auch C+C Pfeiffer die Messe nutzen, erzählt Marketingleiterin Tanja Nicholls: "Wir haben sehr viele Kunden hierher eingeladen, die Qualität der Besucher hat uns beeindruckt. Alles in allem sind wir mit der Ausschöpfung zufrieden."

Messeverlauf gibt Signale für die nahe Zukunft

"Österreichs Gastronomie und Hotellerie ist eine Vorzeigebbranche und stellt hinsichtlich ihrer gesamtwirtschaftlichen Relevanz einen Leitsektor dar. Vor diesem Hintergrund ist der positive Messeverlauf als überaus wichtiges Signal für die nächste Zukunft zu bewerten", analysiert Reed-Direktor Johann Jungreithmair die >Alles für den Gast Wien 2009<.

Rückfragehinweis:

Reed Exhibitions Messe Wien/Presse & PR:
Leitung: Mag. Paul Hammerl
mailto:Paul.Hammerl@messe.at

Mag. Jasmin Medani
Tel.: +43 (0)1 727 20 226, Fax 441
mailto:Jasmin.Medani@messe.at

Stephanie Raidl
Tel.: +43 (0)1 727 20 224, Fax 441
mailto:Stephanie.Raidl@messe.at

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0005 2009-04-24/11:58

241158 Apr 09

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20090424_TPT0005