

Neue Impulse gingen für den Foodhandel von der InterMeat, InterMopro und InterCool aus.

Trotz niedrigerer Ausstellerzahlen und geringerer Besucherresonanz unterstrich das Düsseldorfer Messe-Trio seine Bedeutung als Branchentreffpunkt für Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Fleisch und Wurst.

*Auch Heifo war auf dem Messetrio vertreten. Das Unternehmen stellte in Düsseldorf seine Kühltransporter und Kühlanlagen aus.*



## ■ DÜSSELDORFER MESSETRIO

# Bedeutender Treffpunkt

**R**und 33.000 Fachbesucher – inklusive der Synergiebesucher der parallel stattfindenden Gastronomiefachmesse Hogatec – aus Deutschland und dem benachbarten Ausland kamen im September nach Düsseldorf. Sie nutzten auf den drei Spezialmessen die Gelegenheit, sich nicht nur über die obligatorischen Neuheiten, sondern auch über Konzepte für bestehende und neue Trendsortimente zu informieren.

Im Mittelpunkt des Besucherinteresses standen die Innovationen, die sich allerdings oftmals auf die Verpackungen und ihre Größe beschränkten. Erkennbar war ein Trend zu kleineren Portionen für den Single und den schnellen Verzehr. Weiter an Boden scheint die Regionalität, als Gegenpol zur Globalisierung, zu gewinnen. Ungebrochen ist auch die Hinwendung zu fettreduzierten Produkten. Wachsender Nachfrage erfreuen sich ebenfalls die salzarmen und deklarationsfreundliche sowie die Bio- und Wellness-Erzeugnisse.

Das Thema Nachhaltigkeit, in diesem Jahr erstmals verbindendes Motto aller drei Fachmessen, bot ebenfalls viel Gesprächsstoff. Da der Verbraucher sich offensichtlich bei seinen Einkäufen im Lebensmittelhandel zunehmend an der sozialen und ökologischen Performance der Unternehmen orientiert, war dem Thema eine Sonderschau gewidmet. Und für den neuen kritischen Kunden gibt es auch schon eine trendige Abkürzung: Lohas. Sie steht für „Lifestyle on Health and Sustainability“ und kann übersetzt werden mit „ein Lebensstil, der auf Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist“. Die Lohas bezeichnen sich gerne als die „neuen Ökos“, sehen die Unterschiede zu den „alten Ökos“ aber darin, dass sie technologiefreundlich und genussorientiert sind.

Dass sich das neue, verantwortungsvollere und ernährungsbewusstere Konsumentenverhalten und Convenience nicht ausschließen

müssen, zeigten viele Gerichte, die in Düsseldorf präsentiert wurden. Im Trend liegen Komplettgerichte ebenso wie Tiefkühl-Teilkomponenten, mit denen man schnell aus verzehrfertig vorbereiteten Speisen in Kombination mit Frischwaren ganze Mahlzeiten oder Menüs zubereiten kann.

Auch die Dagema war durch ihr Mitglied Heifo in Düsseldorf vertreten. Auf der Intercool stellte das von Heinrich Fettkötter in Osnabrück im 19. Jahrhundert gegründete Unternehmen seine Kühltransporter und Kühlanlagen aus. Besonders die Kühltransporter überzeugten die Messebesucher durch den Einsatz hochwertiger Materialien in den Ausbauten und viele praktische Details – von der spritzwassergeschützten Deckenleuchte über glatte Oberflächen bis zum rutschhemmenden Fahrzeugboden. So wurden noch während der Messe die beiden ausgestellten Kühlfahrzeuge – Ford Transit 350 L und Ford Transit Connect – verkauft.