

„Angebotsanfragen des Fachhandels sind gut“

Wie wird die Branchen-Konjunktur aus Sicht der Hersteller im Jahr 2009 verlaufen? GastroSpiegel fragte Pierre Verger, Geschäftsführer Küppersbusch-Großküchentechnik, nach den Branchen-Perspektiven und den Aussichten von Küppersbusch.

GastroSpiegel: Herr Verger, wie schätzen Sie derzeit die Konjunkturaussichten für die Großküchenbranche ein – vor allem im Hinblick auf das zweite Halbjahr?

Verger: Erste Anzeichen einer leichten Erholung der Konjunktur deuten sich bereits an. Dies konnten wir im Bereich der Großküchenbranche leider bisher noch nicht spüren. Wir hoffen, dass sich dieser positive Trend weiter fortsetzt und im zweiten Halbjahr eine Stabilisierung auch des Großküchenmarktes erfolgt.

GastroSpiegel: Wie sieht die Situation speziell für Küppersbusch aus? Läuft das Nachmessegeschäft der Frühjahrmessen gut an?

Verger: Die diesjährigen Frühjahrmessen national, wie auch international sind für Küppersbusch durchweg positiv verlaufen. Anfragen, die hier gestellt wurden sind sehr vielversprechend und befinden sich teilweise bereits in der Planungsphase.

GastroSpiegel: Wie laufen derzeit die Geschäfte mit dem Fachhandel und im Ausschreibungsbereich?

Verger: Die Angebotsanfragen seitens des Fachhandels sind gut, es bleibt nun noch abzuwarten, inwiefern das angefragte Equipment aufgrund des wirtschaftlichen Umfelds auch realisiert wird. Auch der Bereich Ausschreibungen weist eine gute Tendenz auf. Es gibt derzeit viele interessante Ausschreibungen am Markt.



„Wir hoffen, dass im zweiten Halbjahr eine Stabilisierung auch des Großküchenmarktes erfolgt“, betont Pierre Verger, Geschäftsführer Küppersbusch Großküchentechnik. Foto: Lang

GastroSpiegel: Gibt es bestimmte Produktbereiche, die besonders nachgefragt werden, zum Beispiel Kleingeräte oder speziell energiesparende Geräte?

Verger: Die Nachfrage nach energieeffizienten Großküchengeräten ist nach wie vor ungebrochen, da sparsame Geräte die laufenden Kosten in den Großküchen dauerhaft senken. Auch Individualität im Bereich der modularen Kochtechnik, sprich durchgehende Herdanlagen wie beispielsweise unsere Palmarium Gourmetherde, erfreuen sich großer Beliebtheit. ◀