

BDV-Trendtreffen



Nolte (7)

Am Trendtreffen des BDV in Kassel nahmen Anfang Juni zahlreiche Vertreter der Automatenbranche teil. Das Interesse an den Fachvorträgen sowie am persönlichen Austausch war sehr groß.

Automatenlösungen sind gefragt

Anfang Juni hatte der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) zum Trendtreffen in die Alte Brüderrkirche in Kassel geladen. Großer Zuspruch der Teilnehmer und spannende Vorträge waren die Grundlage für eine interessante Branchenveranstaltung.

Das Interesse am BDV-Trendtreffen war so groß, dass es zuletzt eine Warteliste für Interessenten gab. Am Veranstaltungstag waren die Räumlichkeiten des zweitältesten noch stehenden Kirchengebäudes der Stadt Kassel entsprechend gut gefüllt. Nach ausgiebigen Gesprächen rund um den kleinen Ausstellerbereich zu Beginn leitete Vorstandssprecher Michael Heuser mit einem „Herzlich Willkommen im schönen Kassel“ zum

Kongressprogramm über. Zunächst sprach Jens Wetterau, der an der Hochschule Niederrhein zum Thema Catering Management und Arbeitswissenschaft forscht, über Entwicklungen des Konsumentenverhaltens in der Außer-Haus-Verpflegung – und damit auch im Automatenmarkt. Grundsätzlich werde der Schokoriegel auch in Zukunft ein Automatenprodukt sein, „aber der Trend geht ein bisschen woanders hin“, sagte Wet-

terau. So würden vegetarische und vegane Angebote für das Vending-Geschäft immer wichtiger, ebenso die Themen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit. Doch das sei mit Blick auf die Vending-Branche kein Grund zur Sorge – im Gegenteil: „Die Offenheit für Automatenlösungen und bargeldloses Bezahlen ist bei jungen Leuten unglaublich hoch“, betonte er, „es gibt überhaupt keine Vorbehalte mehr“. So sagte Wetterau mit Blick auf aktuelle

Entwicklungen im Außer-Haus-Markt zu den Veranstaltungsteilnehmern: „Ihre Branche, wie auch Lieferservices, sind absolute Zukunftsmärkte.“ Hierzu wurden im Kongressverlauf konkrete Anwendungsbeispiele dargestellt. Stefan Wendland von S+M präsentierte ein Micro-market-Konzept, das mit einem Kassensystem von S+M arbeitet. Bastian Herbert von Sielaff stellte die Public- und Outdoor-Lösungen des Herstellers vor.



Nach dem Kongressprogramm bot der Innenraum der Alten Brüderrkirche eine tolle Atmosphäre für den traditionellen „Rustikalen Abend“.



Unter den Teilnehmern in Kassel waren auch zahlreiche Operator, darunter Kerstin Tepasse und Jürgen Kössler von SAF Tepasse aus Bocholt.



Mechteld Petersen und Tim van Tilburg vom niederländischen Tabletop-Hersteller De Jong Duke nutzten die Veranstaltung zum Austausch mit anderen Teilnehmern.



Das Highlight der Abendveranstaltung war die Verleihung des Deutschen Vending-Preises 2021 an Stefan (l.) und Heiko Mesch vom Bezahlssystemspezialisten S+M.

Potenziale und Herausforderungen

Vending-Lösungen für Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte waren das Thema von Sophia Goßner von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. „Für die Vending-Branche ist die Direktvermarktung ein wahnsinnig wichtiges Thema“, sagte Goßner und stellte mehrere Projekte aus dem süddeutschen Bundesland vor. Inzwischen würden 9.000 bayerische Betriebe ihre Produkte selbst vermarkten. Das seien aber nur zehn Prozent aller Betriebe und damit das Potenzial für weitere Automatenaufstellungen noch längst nicht ausgeschöpft. Sie schloss mit dem Appell: „Nehmen Sie landwirtschaftliche Betriebe und Kommunen stärker in den Blick!“

Gemeinsam mit Werner Ganser vom Europa-Park Rust, Caterer Günther Lehmann aus Bonn und Michael Möhring vom Beratungsunternehmen Erfa sprach BDV-Geschäftsführer Aris Kaschewi darüber, wie in Zeiten des Personalmangels Automaten verstärkt im Betriebs- oder Schul-Catering eingesetzt werden können. Im Verlauf der Diskussion und im Austausch mit dem Plenum zeigte sich, dass Automaten je nach Modell zwar grundsätzlich für dieses Geschäftsfeld geeignet sind, es aber viele wichtige Faktoren zu beachten gibt. So hob ein anwesender Operator die Verpackung der frischen Speisen als größte Herausforderung hervor, die einerseits automatenauglich und andererseits so gestaltet sein müsse, „dass das Essen im Automaten noch ansehnlich ist“. Ein

weiterer Operator verwies auf Preisstrukturen in der Automaten-Betriebsverpflegung: Seiner Erfahrung nach würden Endkunden höhere Preise für hochwertige Produkte grundsätzlich nicht und in den aktuellen Zeiten umso weniger bezahlen wollen.

Kein Müll, sondern ein Rohstoff

Zum Schwerpunkt „Nachhaltige Becherlösungen“ gab es drei Vorträge. Torsten Gröger von der Agentur Creart warb dafür, benutzte Einwegbecher aus Papier nicht als Müll, sondern als Rohstoff zu verstehen, den die Industrie dringend benötige. „Wir haben ihn als Becher und müssen ihn nur zugänglich machen“, betonte Gröger. Das erfordere einerseits, dass Konsumenten benutz-

te Becher richtig entsorgen. Hier sei es entscheidend, den Konsumenten davon zu überzeugen, dass er Teil des Recyclingprozesses ist. Und andererseits müssten ausreichend Rückgabemöglichkeiten für die Becher geschaffen werden. Im Rahmen des Projekts „It's Your Part“ bringt die Agentur Creart Unternehmen der Systemgastronomie und Vending-Branche sowie Verbände und Kommunen zusammen, und baut ein Netzwerk zum Sammeln und Recyceln von Einweg-Papierbechern auf. Hauptpartner des Projekts sind derzeit Huhtamaki und Seda, weitere Partner werden gesucht. Die benutzten Becher als Rohstoff zu sammeln und zu recyceln sei „ein erheblicher Mehraufwand“, sagte Torsten Gröger. Gleichzeitig hob er aber hervor: „Wenn wir nicht selbst etwas tun, werden wir Vorgaben vorge-setzt



Das Trendtreffen war geprägt von Fachgesprächen in bester Stimmung, hier zwischen (v.l.) Bastian Herbert von Sielaff, Torben Dankers von CCV und Marcus Kraus von Ferrero Deutschland.



Dorina Peetz stellte das neue Rücknahme-Konzept von Öko Rast für Mehrweg-Becher und -Schalen vor.



Jens Wetterau von der Hochschule Niederrhein sprach über verändertes Konsumentenverhalten in der Außer-Haus-Verpflegung.



Marktforscher Martin Colston gab den Teilnehmern einen ersten Einblick in die neue BDV-Operator-Studie.



BDV-Geschäftsführer Aris Kaschefi (l.), Caterer Günther Lehmann (2.v.l.), Werner Ganser vom Europa-Park Rust (2.v.r.) und Erfa-Berater Michael Möhring diskutierten über den Einsatz von Vending-Automaten in der Catering-Branche.

Nolte (3)

bekommen und zum Handeln gezwungen werden.“

Im Bereich Mehrweglösungen referierten Mona Wolf, die das Geschirr- und Pfand-System von Relevo vorstellte, und im Anschluss Dorina Peetz von der Firma Öko Rast. Letztere entwickelt, baut und vertreibt einen neuartigen Rücknahmeautomaten, der Mehrwegbecher und -schalen spült, trocknet, sterilisiert und in Röhren magaziniert. Die Röhren wiederum können mit wenigen Handgriffen in einen Becher-Ausgabeautomaten eingesetzt werden, den das Unternehmen ebenfalls anbietet. Der Rücknahmeautomat soll Ende des Jahres auf den Markt kommen.

Verlagerte Potenziale

Den vielbeachteten Abschluss des Kongressprogramms bildete der Vortrag von Martin Colston. Der Marktforscher gab einen ersten Einblick in die neue BDV-Operator-Studie. Die Untersuchung basiert auf Datenauswertungen von rund 140.000 Automaten und ist damit laut Colston die „einzige repräsentative Marktstudie zum Operating in Deutschland“. Einige der gezeigten Ergebnisse machen Mut. Denn nach einem deutlichen Rückgang von 20 Prozent im Jahr 2020 stieg der Gesamtumsatz der Automatenbranche 2021 durchschnittlich

wieder um fünf Prozent. Für das laufende Jahr wird ein erneutes Umsatzwachstum von 13 Prozent erwartet. „Das ist eine gute Nachricht, aber der Gesamtumsatz wird dann immer noch unter dem Ergebnis von 2019 liegen“, analysierte Colston. Als größte Chancen für die Branche in den kommenden Monaten identifizierte er die Themen Premiumisierung, Frischekonzepte, das kontaktlose Bezahlen und allgemein die Lockerung der Pandemie-Beschränkungen. Gleichzeitig würden schnell steigende Kosten, der Ukraine-Krieg und der Fachkräftemangel die Operator vor Herausforderungen stellen. Die Trendthemen Micromarkets, intelligente Kühlschränke und Coffee-to-go-Konzepte bezeichnete er in Deutschland als „derzeit noch unbedeutend“. Hier erwarte er aufgrund der Studienergebnisse jedoch starkes Wachstum in den kommenden Jahren. Befragt nach den Aufstellplätzen mit dem größten Umsatzpotenzial 2021

haben Operator Bildungseinrichtungen, Krankenhäuser und den Bereich der Direktvermarkter identifiziert. Hingegen haben Produktionsbereiche, Büros und auch Freizeiteinrichtungen an Bedeutung verloren. Die vollständige BDV-Operator-Studie soll im Verlauf des Sommers veröffentlicht werden.

Unterhaltsamer Ausklang

Bei kühlen Getränken – unter anderem aus dem Cocktail-Automaten – fand das Trendtreffen beim traditionellen „Rustikalen Abend“ einen unterhaltsamen Abschluss. Spannend machte es noch einmal Vorstandsmitglied Günter Maas. In seiner Laudatio zum Deutschen Vending-Preis 2021, der nachträglich in diesem Jahr verliehen wurde, gab er einige Geschichten zum Besten, bevor er die Auszeichnung schließlich an Stefan Mesch und Heiko Mesch von S+M überreichte. sn ■

BDV-JHV 2022

Nach der Absage der Euvend & Coffeena wird die Jahreshauptversammlung des BDV nicht wie ursprünglich geplant in Köln, sondern in Bonn stattfinden. Neuer Termin ist der 8. November mit

angeschlossener Vendcon-Fachausstellung. Am Folgetag besteht zudem die Möglichkeit eines Besuchs des Deutschen Betriebsrätetages im alten Bonner Bundestag.

ISM 2023

Verkürzt im April

Statt Ende Januar findet die Süßwarenfachmesse ISM im kommenden Jahr einmalig im April statt. Neuer Termin ist der 23. bis 25. April. Gleichzeitig wird die Veranstaltung auf drei Messtage verkürzt. Damit

werde den Wünschen der Trägerverbände der ISM Rechnung getragen, schreibt die Koelmesse als Veranstalter. Die gesamte Süßwarenbranche stehe derzeit vor extremen Herausforderungen mit dramatischen Kos-

tenexplosionen bei Rohstoffen, Energie und Logistik sowie einem nahezu unkalkulierbaren Verbraucherverhalten, heißt es von Seiten der Branchenverbände. Die Beteiligten hoffen nun, dass sich die schwierige Situati-

on wieder beruhigen und zum späteren Messzeitpunkt im April 2023 eine deutlich bessere Planungssicherheit gegeben sein wird. sn ■



Mehr hierzu unter vendingspiegel.de