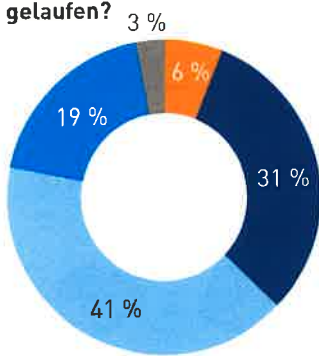


Wie ist aus Ihrer Sicht das erste Quartal 2020 (nach Umsätzen mit dem Fachhandel in Deutschland / Schweiz / Österreich) im Vergleich zum ersten Quartal 2019 gelaufen?



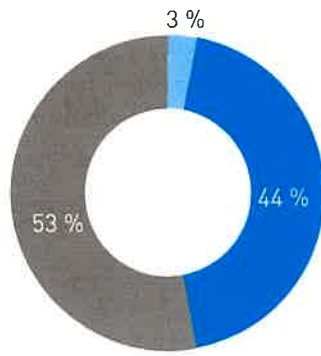
■ viel besser
 ■ besser
 ■ genauso
 ■ schlechter
 ■ viel schlechter

Zahlungsziele (44 %) oder die Stundung älterer Rechnungen (6 %). Höhere Rabatte werden hingegen nicht angeboten. Einige Umfrageteilnehmer teilten mit, dass sie Mitte April noch nicht entschieden hatten, welche Maßnahmen ergriffen werden sollten – hier sollen in den kommenden Wochen von einigen weiteren Lieferanten Maßnahmenpakete folgen.

Analyse der Situation

Mehrere Umfrage-Teilnehmer haben die aktuelle Situation aus ihrem Blickwinkel kommentiert. Laut Michael Schärf, Geschäftsführer EKU Großküchentechnik, verlief der Jahresauftakt für den Hersteller hervorragend: „Das gesamte erste Quartal 2020 war deutlich besser als im vergangenen Jahr. Erst in den letzten Märztagen haben die Kontaktverbote wegen des Coronavirus zu einem deutlichen Auftragsrückgang geführt.“ Positiv auf das erste Quartal blickt auch Andreas Lindauer, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb bei Cool Compact; zurück: „Wir schließen das erste Quartal mit einem leichten Zuwachs im Umsatz und Auftragseingang ab.“ Doch seit Mitte März könnten die Partner aus dem Fachhandel nur noch zirka 60 Prozent der Aufträge termingerecht abnehmen, da es zu erheblichen Verzögerungen bei den Endkunden komme. „Wir

Welche Erwartungen haben Sie mit Blick auf den Fachhandel an die wirtschaftliche Entwicklung des zweiten Quartals 2020 im Vergleich zum zweiten Quartal 2019?



■ genauso
 ■ schlechter
 ■ viel schlechter

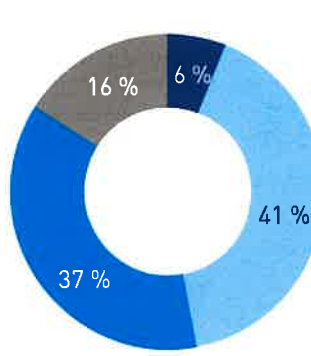
gehen davon aus, dass sich dieser Zustand in den nächsten Wochen noch verstärkt, was zu rückläufigen Umsätzen führen wird“, betont Lindauer.

Die Fertigung bei Cool Compact in Grosselfingen laufe allerdings weiter stabil, die Bestände an Lagergeräten seien hoch und somit eine große Anzahl an Geräten schnell verfügbar. „Gerade in Zeiten, in denen unsere importierenden Marktbegleiter Beschaffungsprobleme von Geräten zum Beispiel aus Italien oder China zu erwarten haben, ist dies enorm wichtig und für uns als deutscher Hersteller ein Vorteil“, kommentiert Lindauer. Bereits vor Wochen habe man die Lagerbestände an Komponenten angepasst. Lindauer schlussfolgert: „Somit gehen wir nicht davon aus, dass wir Probleme in unseren Lieferketten zu erwarten haben.“ Allerdings musste auch der Kühlgeräte-Hersteller die Fertigungskapazitäten an die Abnahmeverzögerungen anpassen und plant daher zu gegebener Zeit in Kurzarbeit zu gehen.

Beispiellose Krise

Laut Sven Krause, Geschäftsführer Amefa Stahlwaren, befindet sich die komplette Branche in einer beispiellosen Krise und eine Vorhersehbarkeit ist für niemanden gegeben. Nach Meinung von Johannes Wilhelm, ge-

Wie hat sich im März der Auftragseingang durch Fachhändler bei Ihnen entwickelt?



■ viel besser
 ■ besser
 ■ genauso
 ■ schlechter
 ■ viel schlechter

schaftsführender Gesellschafter Ascobloc Gastro-Gerätebau, zeigt der Ausbruch des Coronavirus sehr große Auswirkungen auf die Geschäftsentwicklung seiner Kunden. In der Gastronomie und Hotellerie werde dies unmittelbar und nachhaltiger sein als wahrscheinlich in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Reaktion bei Ascobloc: „Wir haben in der Firma ein umfangreiches Maßnahmenpaket eingeleitet, um eine bestmögliche Handlungsfähigkeit in der aktuellen Situation abzusichern. Bis heute zeigt sich dieses als weitestgehend wirksam“, kommentiert Johannes Wilhelm.

Dass die Branche im Moment nicht nur schwierige Zeiten erlebt, sondern auch vor einer ungewissen Zukunft steht, erläutert Mark Joseph Müller, Geschäftsführer Eloma. „Nicht einmal die Wirtschaftsexperten wissen, wie sich die Krise kurz- und langfristig auswirken und welche Wirkung dies weltweit haben wird. Zusätzlich wird davon ausgegangen, dass zirka 30 Prozent der Gastronomiebetriebe diese Krise nicht überleben wird. Dies bereitet uns viele Sorgen“, betont Müller.

Genug Kaufkraft?

Nach Meinung von Stefan Ackermann, Geschäftsführer Ackermann Spülmaschinen, können

die meisten Hersteller diese Krise noch einige Zeit durchstehen und sind auch in der Lage, den Fachhandel zu unterstützen. „Wir können das auch“, betont Ackermann. Aber der Spültechnik-Fachmann macht sich gleichzeitig Sorgen um die vielen Hotels, Restaurants, Cafés, Bistros und Catering-Betriebe sowie die Folgen der Krise: „Gibt es noch genügend Kaufkraft in unserem Markt in der Zeit danach? Wir sollten hier gemeinsam auf Lösungen drängen.“

Wie sich die schreckliche Situation in den kommenden Wochen und Monaten noch auswirken werde, könne man noch gar nicht einschätzen, wie Manfred Mazsits, Geschäftsführer IME Back- und Kochgeräte aus Österreich, hervorhebt. Zu rechnen sei damit, dass sich in der Gastronomie eine echte Zäsur abzeichnen werde. So erwarte er viele Insolvenzen, die auch gute und etablierte Gaststätten und Restaurants betreffen werde. Vor allem aber im Fast-Food-Bereich der kleinen Kebab- und Pizzabuden stehe ein Strukturwandel an.

Probleme mildern

Kalt erwischt hat die Pandemie-Krise auch das Unternehmen Stierlen mit seinem Krefft-Sortimenten für den Fachhandel. Die Krise beeinflusse insbesondere den Fachhandel stark, weil auch das Horeca-Business der Fachhändler praktisch auf „Null“ gesetzt worden sei, wie Richard Kristmann, Geschäftsführer Stierlen, analysiert. „Obwohl wir selbst von der Corona-Krisensituation nicht verschont worden sind, versuchen wir gemeinsam mit unseren Fachhandelspartnern und Kunden die Probleme zu mildern, so gut es geht“, betont Kristmann.

Stark betroffen von der Corona-Pandemie und den Grenzsicherungen zu Italien sowie von einem Produktionsstopp des Werkes in Italien war Max Klotzsche, Country Manager Irinox Deutschland. Positiv sei aber, dass sich in Italien die Zunahme der Corona-Fälle seit einiger Zeit

Quelle & Grafik: GastroSpiegel (4)