



Anbieter aus jeder Branche waren auf der IFF zu finden und präsentierten ihr abwechslungsreiches Angebot.



Zahlreiche bekannte Süßigkeiten-Marken und Getränkehersteller waren auf der Messe in Deggendorf vertreten. Viele hatten auch Neuheiten dabei.



Mowi, nach eigenen Angaben weltweit größter Anbieter von Zuchtlachs, hat seinen Deutschlandstandort in Deggendorf.

Genießen, zeigen, informieren – Trends aufgreifen

Nach sechs Jahren ist die Innstolz Frischdienst Fachmesse zurück in der Stadthalle

Deggendorf. Seit 1996 gibt es die Innstolz Frischdienst Fachmesse (IFF) und Handelshaus Rau Frühjahrsmesse. Zum 13. Mal fand sie jetzt statt – nach sechs Jahren pandemiebedingter Pause. Und sie war ein voller Erfolg. Rund 120 Aussteller überzeugten am Sonntag und Montag über 2000 Besucher in den Deggendorfer Stadthallen unter dem Motto „regionale Herkunft – gemeinsam stark“ vom umfangreichen Leistungsportfolio der beiden Spezialisten. Frei nach dem Motto: „Genießen, zeigen, informieren – Trends aufgreifen“.

Florian Leebmann, geschäftsführender Gesellschafter von Innstolz, in der vierten Familiengeneration, gab in seiner Begrüßung am Sonntagmorgen einen kurzen Einblick in die Firmengeschichte. Vergangenes Jahr blickte Innstolz auf 125 Jahre Käsetradition zurück und der Innstolz Frischdienst wurde vor 75 Jahren gegründet. Das Handelshaus Rau gibt es seit 105 Jahren und ist seit 20 Jahren Mitglied der Innstolz Gruppe. „Sie werden heute sehen, was für fantastische Leistungen in der Region erbracht werden“, stellte er gleich zu Beginn fest. Die Anmeldezahlen zur Messe hätten den Vor-Corona-Stand übertroffen. „In Deggendorf wurde schon immer gezeigt, welche Chancen es gibt.“

Die Pandemie, Rezession, Klimawandel und Fachkräftemangel würden heute viele Entscheidungen beeinflussen. „Finanzielle Engpässe bis hin zum Geldbeutel unserer Kunden – ich könnte eine riesige Liste negativer Faktoren aufzählen“, gab Leebmann zu. Ziel der beiden Unternehmen sei



Zahlreiche Ehrengäste waren zur Eröffnung der Fachmesse gekommen: Bundestagsabgeordneter Al-Halak Muhanad (von rechts), Bezirksbäuerin Claudia Erndl, Innstolz-Geschäftsführer Florian Leebmann, Landtagsabgeordneter Stefan Meyer, Passaus stellvertretende Landrätin Cornelia Wasner-Sommer, Landtagsabgeordneter Martin Behringer, Staatsminister Christian Bernreiter, Stefan Rau, Geschäftsführer Handelshaus Rau, dritte Bürgermeisterin und Bezirksrätin Renate Wasmeier, Innstolz-Vertriebsleiter Alexander Rahn, Bayerische Milchkönigin Veronika Gschoßmann, stellvertretender Landrat Roman Fischer und BBV-Kreisobmann Michael Klampfl.

– Foto: Diana Millgramm

es aber, Ideen zu entwickeln, neue Trends für die Kunden zu finden und das in besonderem Maß auch regional. Das werde in Deggendorf gezeigt. „Das war schon immer der Kern der IFF.“

Die Nahversorgung, das Handeln mit qualitätsvollen, vorrangig regionalen Lebensmitteln aus Bayern und dem benachbarten Österreich, Qualitätssicherheit für Kunden durch Zertifizierungen und Qualitätssiegel werde man weiter forcieren. Qualitätssiegel wie „Geprüfte Qualität aus Bayern“ und „Sauguad“, ein Pilotprojekt des Ferkelerzeugerrings Landshut, würden auch von

Handwerk und Gastronomen gerne aufgenommen. Weniger, dafür mehr Qualität und eine Abkehr von der Discountermentalität sei auch beim Endverbraucher deutlich zu spüren.

Für einen Wandel brauche man aber nicht nur die Bereitschaft der Konsumenten und Gäste im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie, sondern auch in den öffentlichen Einrichtungen, stellte Leebmann fest. „Hier bitten wir die politisch Verantwortlichen, die Weichen auch finanziell entsprechend zu stellen – Essen ist nicht nur der reine Verzehr, sondern auch Genuss, und den müs-

sen wir auch in öffentlichen Einrichtungen bieten.“

Die Unternehmen der Innstolz-Gruppe erzielen gemeinsam ca. 80 Millionen Euro Jahresumsatz. An den Standorten Deggendorf, Pfarrkirchen und Rothalmünster tragen rund 225 Mitarbeitende zu Unternehmenserfolg und weiterem Wachstum bei, wofür sich Leebmann sehr dankbar zeigte. Die Weichen für große Investitionen in die Lagererweiterung und in die weitere Digitalisierung seien gestellt.

Innstolz Frischdienst und Handelshaus Rau führen gemeinsam rund 12 000 Lebensmittel im Sor-

timent. Innstolz ist dabei spezialisiert auf Frische, Tiefkühlkost und Großverbrauchergebände, für Gastronomie, für Großverbraucher-Kunden, für Lebensmittel-Handwerk und Feinkosttheke. Das Handelshaus Rau beliefert regionale Nahversorgungsgeschäfte, entwickelt Dorfladenkonzepte, und ist Großhändler für Convenience- und Tankstellen-Shops.

Begeistert zeigte sich auch Staatsminister Christian Bernreiter von der Treue des Unternehmens zum Standort Deggendorf. Er fordert von der Politik, Anreize zum Konsum zu schaffen. „Da war die Erhöhung der Mehrwertsteuer

in der Gastronomie ein fatales Signal“, stellte er klar. „Sie sind bekannt für die hohe Qualität Ihrer Lebensmittel – davon können sich hier alle überzeugen, die Messe hat eine große Anziehungskraft“, lobte er. „Sie können die Messe heute im wahrsten Sinne genießen“, lud er die Anwesenden ein.

Beim Rundgang konnten die Messebesucher dann alles entdecken, was das Verbraucherherz begehrt. Frisches Brot, Milchprodukte in jeder Verarbeitungsform, Fleisch und Fisch, fertige Gerichte für den schnellen Einsatz, Kuchen, Gebäck und Eis und ein riesiges Sortiment an Getränken, Süßwaren und mehr ließen die Herzen der Innstolz-Kunden höher schlagen, zumal an den meisten Ständen auch geschlemmt werden konnte.

Spannend auch der Besuch des Bayertrucks: Unter dem Motto „Genial regional: Hoamat auf d' Hand – Eine Idee, die schmeckt“ serviert man hier Regionales mit Brief und Siegel. Damit will das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Idee der Regionalität und der Direktvermarktung unterstützen. So lassen sich Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung auf die Straße bringen und gleichzeitig gelingt der Beweis, dass regionale Produkte und Trendfood bestens zusammengehen, waren sich alle Ehrengäste auf dem Messerundgang einig.

Aber nicht nur am Foodtruck, auch an zahlreichen anderen Ständen wurde vor allem eines deutlich: Für die Lebensmittelprofis sind Regionalität, mehr Tierwohl, bio, vegetarisch und vegan voll im Trend. – mil