

## Streifzug durch diegenuss

(3. Teil)

**d**iegenuss präsentierte sich als österreichische Fachmesse auf höchstem Niveau. Zahlreiche Entscheidungsträger aus dem In- und Ausland kamen nach Wels und die Internationalität der Fachmesse spiegelte sich in sehr schönen und beeindruckenden Standpräsentationen wider. Die Aussteller zeigten sich mit dem Verlauf der Messe, den Besucherzahlen und der Qualität der Gespräche höchst zufrieden.

## König

**D**ipl.-Ing. Richard Häusler zeigte sich von der Vielzahl der Besucher sehr überrascht: „Das Resümee ist ausgesprochen positiv und wir konnten in Wels sehr gut Kontakte pflegen. Wir werden bei der nächsten ÖBA-ÖKONDA-diegenuss sicher wieder dabei sein. Der Termin im Frühjahr ist der einzig richtige Termin.“ Der Geschäftsführer von König bezeichnete die Fachmesse diegenuss als optisch ansprechender als bei der letzten Veranstaltung im Jahr 2007 und bewertete das Backform als gute Idee, durch die spürbar Leben in die Messe gekommen ist. König Bäckereimaschinen hat in Wels seine Kompetenz für gewerbliche Handwerksbäcker in den Mittelpunkt gestellt. Die Bandbreite der Präsentation reichte von er Combi Line bis zur neu entwickelten und in Details verbesserten ECO Twin 9000. Ebenfalls gezeigt wurden die überarbeitete Ceres 2.1 und auch der Roto Passat-Stikkenofen durfte natürlich nicht fehlen. „Die Wirtschaftskrise hat die Branche nur am Rande gestreift. Die

Stimmung in der Bäckerschaft ist gut und auch die Investitionsfreude ist durchaus gegeben“, freut sich Dipl.-Ing. Häusler. König selbst verzeichnet eine hervorragende Entwicklung und erzielte zuletzt einen neuen Rekordwert im Auftragseingang. In Osteuropa ist ein Aufwärtstrend zu verzeichnen und selbst in Russland scheint das Geschäft wieder anzulaufen. Positiv entwickelt hat sich Österreich und in Deutschland ist der Geschäftsverlauf ausgezeichnet. Die Kapazitäten bei König sind auf sieben bis acht Monate ausgelastet.

