

BBE: Gastrowelten zwischen Versorgung und Event

Köln. (01.06. / bbe) Gastronomische Dienstleistungen liegen grundsätzlich im Trend. Die Gastronomie ist jedoch eine Branche im Zwiespalt -- zwischen Stagnation und Wachstum. Der Außer-Haus-Verzehr wächst nach wie vor, stößt aber auch an seine Grenzen. Der Kernmarkt, das heißt die getränke- und speisezentrierten Restaurants und Gaststätten, verzeichnet eine negative Umsatzentwicklung. Die einzige stabile Ausnahme bilden Restaurants mit Selbstbedienung -- Indiz für den anhaltenden Strukturwandel im Gastgewerbe.

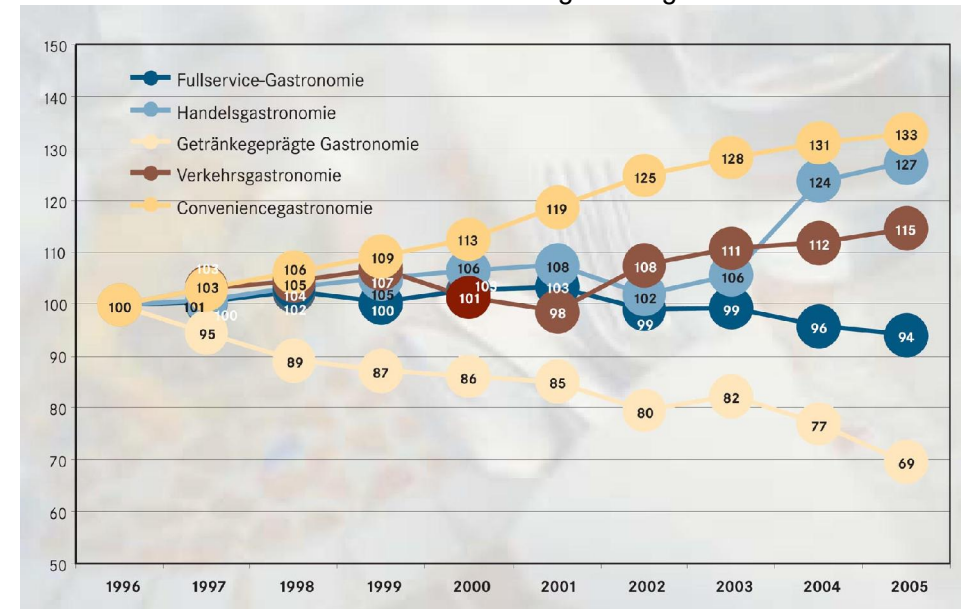
Besonders unter dem Versorgungsaspekt haben sich immer mehr neue Möglichkeiten für Essen außer Haus entwickelt. «Gastro-Ecken» gibt es nicht nur beim Bäcker, Metzger und im Tankstellen-Shop, sondern ebenso im Kino, im Baumarkt, im Buchhandel sowie in vielen anderen Filialen des Handels. Flughäfen und Bahnhöfe werden zu Food-Courts. Daneben boomen die Bringdienste, und das Mitnahmegeschäft erfreut sich wachsender Beliebtheit. Damit verschärft sich zusehends die Konkurrenzsituation innerhalb des Gastronomiemarktes unter wachsender Vielfalt der Angebotsformen bei allenfalls perspektivisch stärker zunehmender Nachfrage.

In der funktionellen Abgrenzung liegt das Marktvolumen der Gastronomie mit 72 Milliarden Euro deutlich über den 34 Milliarden Euro Umsatzvolumen des «Gastgewerbes». Die Gastronomielandschaft ist heute von einer Vielzahl von Anbietern geprägt, die Gastronomieumsätze realisieren, deren Kernleistung nicht in der gastronomischen Dienstleistung besteht.

Das Wachstum des Außer-Haus-Verzehrs fußt auf der Versorgung. Aber Versorgung bedeutet heute nicht nur Hunger stillen, sondern auch Erlebnis. Fast-Food-Systeme punkten zunehmend mit Mehrwert: Gesundheit, Familienorientierung und Lifestyle sind auch in der Schnellgastronomie gefragt. In Zeiten boomender Kochsendungen ist auch die gehobene Gastronomie nach wie vor im Trend... und die Ansprüche der Verbraucher wachsen.

Verbraucher wollen quasi im Vorübergehen mit Essen versorgt werden -- Essen wird zur Nebensächlichkeit, aber Verbraucher wollen auch «Essen genießen» und verwöhnt werden. Im Zentrum steht aber nicht das Essen, sondern das «Gemeinsame»; das heißt die Kommunikation, das zusammen Erleben und Genießen. Und die Gastronomie? Wie setzt sie diese Bedürfnisse um? Ganz sicher hat sich in den letzten Jahren die Optik geändert. Die Gastronomie -- besonders die Kommunikationsgastronomie avanciert zum Ort zwischen «Zu Hause» und «Außer Haus». Das heißt die Atmosphäre ist locker, unverbindlich und ersetzt in Grenzen das eigene Heim. Der Gast muss sich auf gehobenem Niveau wohl fühlen. So wird die Bar durch die Lounge ersetzt.

Gastronomie funktionell -- Indexentwicklung der Segmente 1996 bis 2005



Branchenreport «Gastronomie 2015: Gastrowelten zwischen Versorgung und Event»; Jahrgang 2006; BBE Köln -- Details siehe <http://www.bbeberatung.com>

Die Gastronomielandschaft ist nach wie vor vom klassischen Restaurant geprägt. Dieses hat jedoch sein Gesicht gewandelt. Neben dem Essen, was Hauptgrund dafür ist, die mittels Speisekarte ausgeschriebene Dienstleistung anzunehmen, ist die Atmosphäre entscheidend und im Rahmen der Vielfalt der Konzepte sehr unterschiedlich. Restaurants öffnen ihre Küchen und werden zur Lounge. Gefragt ist vor allem Kommunikation und Privatsphäre in Gesellschaft

und die Unverbindlichkeit des Angebots oder die schnelle, preisadäquate und ansprechende Versorgung.

Der Branchenreport «Gastronomie 2015» zählt rund 200 Seiten und ist für 1.250 Euro plus Versandkosten und Umsatzsteuer erhältlich.
Info: <http://www.bbeberatung.com>

-- Ende des Artikels --