

Unverändert gutes Investitionsklima



Stellten das Internorga GV-Barometer 2018 im Rahmen einer Pressekonferenz vor (von links): Prof. Dr. Wolfgang Irrgang (HAW München), Katleen Haefele (Leitung Food & Events, proVerg Deutschland), Claudia Johannsen (Geschäftsbereichsleiterin bei Hamburg Messe und Congress, und Berna Auldrhage, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress).

Wie steht es um die Gemeinschaftsgastronomie? Das beantwortet das Internorga GV-Barometer 2018. Die Studie zeigt auf, welche Tendenzen Betriebsrestaurants, Mensen und Verpflegungsstätten hinsichtlich Investitionen und Trends in den kommenden zwölf Monaten prägen werden.

Verglichen mit den Vorjahren ist das Investitionsklima für 2018 in der Gemeinschaftsgastronomie unverändert gut. 59 Prozent der befragten Entscheidungsträger sehen die Bereitschaft, in diesem Jahr zu investieren. Etwa die Hälfte aller Verpflegungsstätten, die Investitionen tätigen wollen, rechnen mit einem Budget von über 50.000 Euro.

GV-Betriebe planen vorsichtig

Die Betriebsgröße spielt eine entscheidende Rolle, wenn es um Investitionen geht: Je größer der Betrieb, desto positiver die Bereitschaft Anschaffungen zu tätigen. Das Investitionsklima wird von 71 Prozent aller Betriebe mit mehr als 1.000 warmen Essen pro Tag als ?gut? bewertet. Bei Betrieben, die weniger als 500 warme Essen pro Tag ausgeben, empfindet dies nur knapp die Hälfte. Ganz konkret sind die Planungen in vielen Fällen noch nicht: Jeder zweite Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie hat sein Budget für Ausgaben fest eingeplant. Wenn es um die Aufteilung der Anschaffungen geht, so wird überwiegend in die Ausstattung zum Kochen und Backen investiert, gefolgt von allgemeinen Utensilien wie Geschirr und Bestecke. Knapp jedes fünfte Betriebsrestaurant plant außerdem Ausgaben für das Inventar und die Gasträumgestaltung. Zudem planen 50 Prozent der größeren

GV-Betriebe kostenintensive Ausgaben, bei den kleineren sind es 25 Prozent. Die größte Investitionsbereitschaft zeigt sich bei Betriebsrestaurants, wohingegen knapp ein Drittel aller Seniorenheime für 2018 umfassende Anschaffungen plant.

Gesundheitliche Aspekte im Fokus

Gemeinschaftsgastronomische Betriebe folgen dem Leitmotiv, Gerichte anzubieten, die Gäste erwarten. Großen Einfluss auf die gesunde Essensauswahl der Gäste zu nehmen würde die Souveränität der Kunden in Frage stellen. Trotzdem sehen sich 60 Prozent der Gemeinschaftsgastronomen in der Verantwortung und wollen positiven Einfluss auf gesunde Essensangebote nehmen.

Saisonalität und Regionalität sind weiterhin wichtige Aspekte bei der Speisenplanung. Das gilt insbesondere für Betriebsrestaurants. Die Gäste nehmen diesen Trend laut der befragten Entscheidungsträger gut an. Ebenso sind vegetarische Speisen bei den Konsumenten zunehmend beliebt. Die Bedeutung von fleischlosen und tierproduktfreien Speisen wird von 65 Prozent der Betriebe und insbesondere von Kliniken und Sanatorien als weiterhin steigend eingeschätzt.

Während in Seniorenheimen und Kliniken unter anderem durch spezifische Angebote für Allergiker verstärkt der gesundheitliche Aspekt im Vordergrund steht, sind in Betriebsrestaurants auch Trends der klassischen Gastronomie wiederzufinden. Mehr als die Hälfte aller Betriebsrestaurants servieren Menüs nach Streetfood-Art, vegane Gerichte und Premiumburger. Tierwohl ist in allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie ein Thema, denn weit mehr als 50 Prozent aller Betriebe verarbeiten Fleisch aus artgerechter Haltung.

Bio auf dem Vormarsch

Bio-Produkte kommen in der Gemeinschaftsgastronomie immer häufiger zum Einsatz. Betriebsleiter sehen in diesem Bereich sogar noch weiteres Wachstumspotenzial.

Insbesondere bei Gemüse, Salat sowie Obst vertrauen die Betriebe auf den Anbau nach biologischen Richtlinien. Jeweils über 40 Prozent der GV-Betriebe setzen Bio-Produkte aus diesen Segmenten ein. Knapp 40 Prozent der Betriebe verwenden Bio-Fleisch.

Die Konsumneigung des deutschen Verbrauchers wird von Wirtschaftsforschungsinstituten derzeit als hoch eingestuft. Konsumausgaben privater Haushalte sind in Deutschland gestiegen: Der Verbraucher ist kauffreudiger und das ist auch in der Gemeinschaftsgastronomie spürbar, sagen etwa 30 Prozent der befragten Einrichtungen. Besonders die Absatzzahlen hochpreisiger warmer Mahlzeiten sowie die in der Zwischenverpflegung sind in den letzten Jahren angestiegen.

Waste-Management

Der Anteil der Portionen, die von Gästen nicht vollständig verzehrt werden, ist in der Gemeinschaftsgastronomie unterschiedlich hoch. Am höchsten ist dieser in Kliniken, wo jedes fünfte Gericht nicht aufgegessen wird. Um Abfall zu vermeiden, betreiben über die Hälfte aller Gemeinschaftsgastronomien Waste-Management-Programme. Als beliebteste Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelresten bieten 60 Prozent ihren Gästen individuelle Portionsgrößen an. Unterstützend vertraut etwa jeder dritte Gastronom auf spezielle Software zur Berechnung von genauen Produktionsmengen.

Die Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland umfasst nach Informationen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) mehr als 30.000 Betriebsrestaurants, die pro Woche rund 30 Millionen Mahlzeiten servieren sowie mehr als 16.000 Kliniken, Heime und

Reha-Einrichtungen mit täglich rund 1,2 Millionen Mahlzeiten.