

Die Zukunft in der Gastronomie

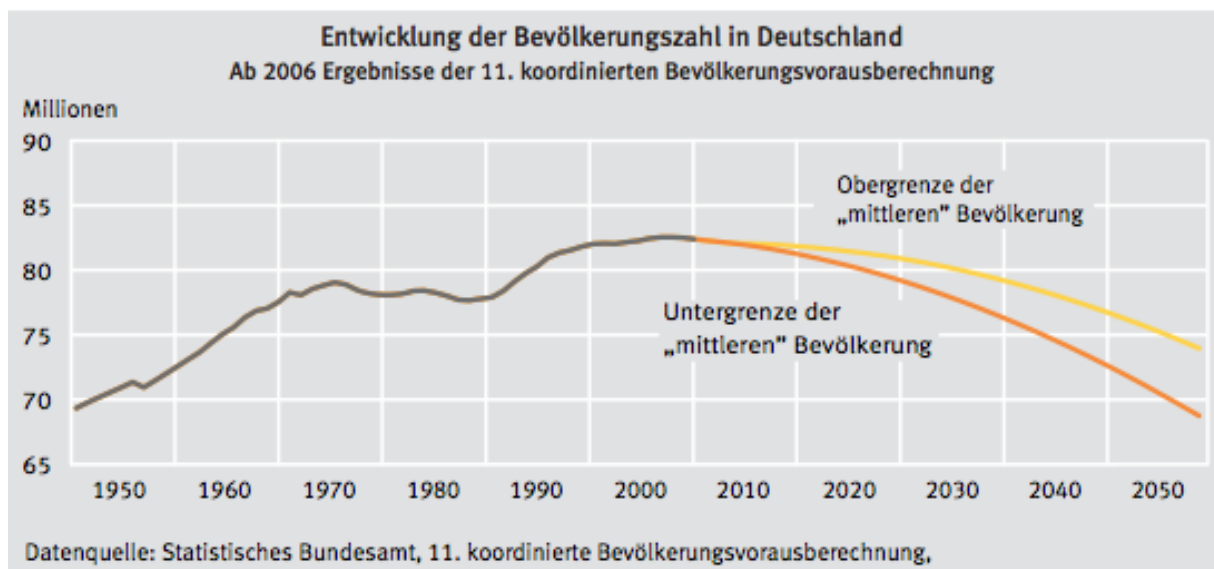
Sprechen wir mal über die Zukunft in der Gastronomie. Manches ist sicherlich Spekulation, weil über einen so langen Zeitraum vieles Unvorhersehbares geschehen kann. Trotzdem gibt es Fakten, die einen Ausblick lohnen.

Situation 1

Die Deutschen werden weniger.

Das wirkt sich auf die Gastronomie doppelt aus.

- 1) Weniger Menschen- weniger potentielle Gäste
- 2) Weniger Menschen- weniger Arbeitskräfte



Es gibt Stimmen die behaupten 2050 gibt es keine Arbeitslosen mehr. Bei einer Bevölkerungsabnahme von 10 Mio und einer stetigen Zunahme von Rentnern, gar nicht einmal so ausgeschlossen.

Kämpfen Sie schon jetzt um jeden guten Arbeitnehmer. In Zukunft werden immer weniger Fachkräfte in der Gastronomie ausgebildet. In der Gegenwart wird nur jeder zweite aus Leidenschaft und Überzeugung Gastronom.

Andere Wirtschaftszweige werden Ihre Anforderungen an Schulabgängern anpassen und somit einen Teil der potentiellen Auszubildenden abwerben. Ergeben sich auf einmal auch für Fachkräfte neue berufliche Chancen (bessere Arbeitszeiten, bessere Verdienstmöglichkeiten, bessere Arbeitsbedingungen, wird der ein oder andere Gastronom umschulen.

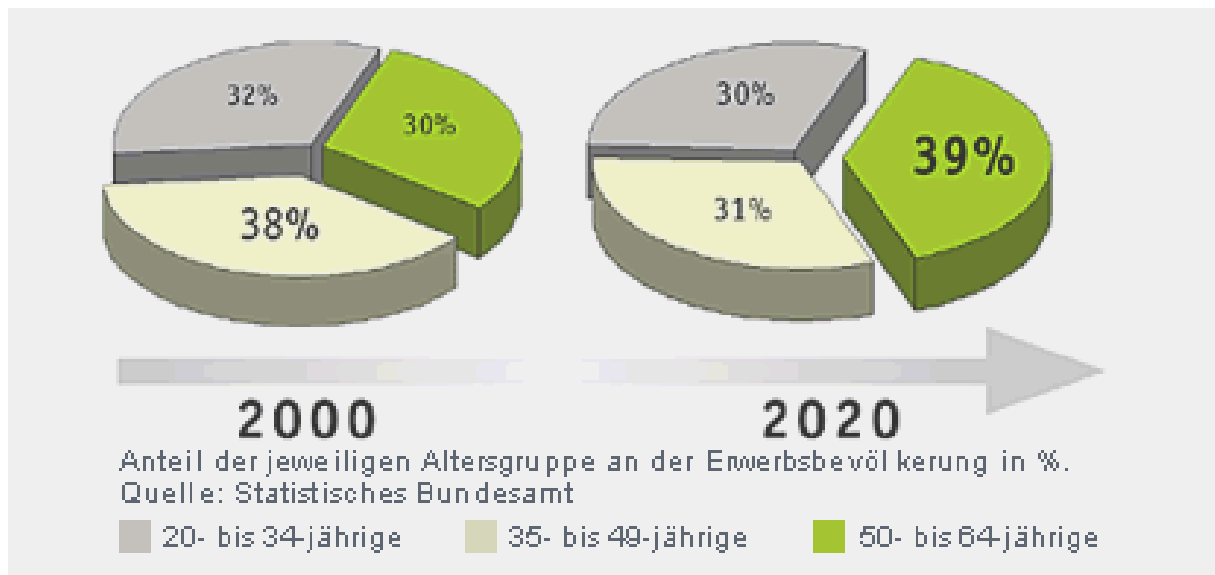
Das wird besonders die normale Individualgastronomie treffen, die im besonders auf diese Fachkräfte angewiesen sind. Die Spitzengastronomie (wo es ja noch eine „Ehre“ ist und diese Ausbildungsstellen rar gesät sind) wird davon weniger betroffen sein. Auch wird es im unteren Lohnsektor (Aushilfen und Hilfskräfte) nicht ganz so kritisch.

Allerdings sehen wir hier das sinkende Leistungsniveau als eines der Hauptprobleme.

Situation 2

Die Deutschen werden immer Älter

- 1) Die Mitarbeiter werden im Schnitt auch älter
- 2) Die Gästestruktur verändert sich



Auch hier trifft es die „normale Gastronomie“. Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen lassen in vielen Betrieben keinen Platz für körperliche Schwächen. Der Anteil der über 50-jährigen, die es nicht ins Management oder Büro geschafft haben, suchen eine Arbeit in der Gemeinschaftsverpflegung oder wechseln den Beruf.

Ältere Gäste bedeuten auch andere Anforderungen an Dienstleistung und Ausstattung. Dieser Prozess wird sich zwar schleichend aber kontinuierlich fortsetzen.

Diesen Trend haben auch Kettenbetriebe wie Burgerläden erkannt. Der Einrichtungsstil hat sich klar von modern, verspielt (für eine jüngere Zielgruppe) auf modern, zeitlos geändert. Das hat nicht nur mit Einrichtungstrends zu tun, sondern man hat erkannt, dass sich das Gästealter erhöht hat.



Die Zukunft in der Gastronomie

Situation 3

Die Einkommensschere geht weiter auseinander

Reiche werden reicher- arme werden ärmer. Dazu kommt eine Mittelschicht, die durch ein Überangebot an Freizeit und Konsumangebot, weniger Geld für Essen ausgibt.

Die Folge für die Gastronomie ist klar. Gute Spitzenrestaurants werden immer Ihre Daseinsberechtigung haben. Es wird immer Menschen geben, denen Geld und Preise egal sind. Hier zählt nur Angebot, Leistung, Service und Einzigartigkeit.

Auch das Angebot von Fastfood und günstigen Zwischenmahlzeiten wird es weiterhin geben. Schwieriger wird es für alle die Ihr Angebot zwischen diesen Extremen haben.

Situation 4

Das Essverhalten wird sich ändern

Kantinen, Betriebsrestaurants und Co haben Hochkonjunktur. Essen ist und war schon immer ein Motivationsfaktor. Günstig, gesund, frisch und lecker. Die Gemeinschaftsverpflegung wird weiter aufholen. Convenience Produkte werden besser und gesünder.

Nur wenige Hausfrauen oder Hausmänner können selber kochen. Auch wird die Zeit knapper, weil immer mehr Paare und Eltern beide arbeiten müssen um den Lebensunterhalt zu bestreiten. Ein konventioneller Restaurantbesuch kann und will sich täglich keiner Leisten.

Situation 5

Betriebskosten werden überproportional steigen

Alles wird teurer. Klar auch in der Zukunft werden Einkommen und Kosten steigen. Bei viel Glück wird die Inflationsrate gering bleiben.

Kosten für Energie werden jedoch überproportional steigen. Das war auch in der Vergangenheit so, wird in Zukunft aber sicherlich für die Energie intensive Gastronomie schwierig werden.

Fazit

Hört sich düster an. Das Gute? Gastronomen sind zähe Gesellen und aus Problemen werden oft Möglichkeiten. Es gab auch in der Vergangenheit viele Veränderungen. Manchmal kommt es ja eh anders als man denkt.

Dennoch. Überdenken Sie mit diesen 5 Situationen einmal Ihr Konzept.