

BETRIEBSFIT MIT GASTGEWERBE

Tipps und Infos zu Steuern, Finanzierung, Beratung, Entlohnung



GASTRONOMIE-TRENDS UND IHRE ÜBERTRAGBARKEIT

Trends sind Ausdruck beobachtbarer Entwicklungen. Meist haben sie ihren Ursprung auf gesellschaftlicher Ebene und werden dann von der Gastronomie übernommen. Manchmal ist es aber auch umgekehrt. Doch eines ist wichtig: Gastronomen müssen bei der Orientierung an Trends authentisch und glaubwürdig bleiben und nicht jeden Trend unreflektiert übernehmen. Denn nicht jeder Trend funktioniert an jedem Standort, in jedem Objekt oder lässt sich in ein vorhandenes Konzept integrieren.

Aktuell im Trend liegen regionale und saisonale Produkte, Burger und Steaks, bewusste und gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit, Bio-Produkte, Kaffee-/Teespezialitäten, Gastro-Apps oder Online-Tischreservierung. Trends in der Umsetzung sind Front Cooking, situative Wohlfühlatmosphäre, Erlebnisgastronomie, Buffets, Bankett als All-inclusive.

In der Individualgastronomie prosperieren individuelle Burger-Restaurants, vegetarische Food-Konzepte, kleine Bistros mit frischer ideenreicher Küche, geführt von qualifizierten und engagierten Unternehmern. Man i(s)t wieder deutsch, aber auch die asiatische Küche gedeiht. Spürbar ist die Zunahme des Segments Casual Dining und Fast Food im Wohlfühlambiente. System-Konzepte wie L'Osteria oder Vapiano inszenieren bekannte Produkte wie Pizza und Pasta ganz neu. Dean & David oder Supasalad zeigen den Trend nach gesunder Ernährung. All-in-One-Konzepte wie Café-Bistro-Restaurant-Bar/Lounge nehmen zu, wie von Alex und Café Extrablatt umgesetzt. Wie so häufig ist der Konsument hybrid: Heute Marke und System, morgen Individualität. Oder auch flexitarisch: Heute Fleisch, morgen wieder vegetarisch oder vegan. Eine neue Angebotsform – dem Obst- und Gemüsemarkt nachvollzogen – ist „Street Kitchen als Food Market“.

Trends gibt es viele. Nur welche passen zum eigenen Betrieb, zur konzeptionellen Weiterentwicklung? Um heutige und künftige Gäste einschätzen zu können, ist vor allem das Wissen um deren Lebensstile, Aktivitäten, Interessen, Meinungen, Markenpräferenz und Preissensibilität wichtig. Die Aufstellung eines Gästeprofiles hilft. Elementar dabei ist die Beachtung des Standortes. Was in der Stadt top ist, kann auf dem Land ein Flop sein – auch umgekehrt. Und es gilt: Auch das trendigste Ambiente rettet kein schlechtes Produkt, aber auch das trendigste Produkt rettet kein schlechtes Konzept.

Erfolgreiche Zukunftskonzepte entstehen nicht durch Ausprobieren, Abkupfern oder Schnellschüsse. Sie sind das Ergebnis aus intensiver Marktforschung, detailliertem Marketingkonzept und betriebswirtschaftlichen Berechnungen. Gerne führen wir ein kostenfreies Arbeitsgespräch mit Ihnen im DEHOGA-Center.



Foto: © webphotographer - iStockphoto.com

TRENDS ERZEUGEN GEGENTRENDS

Zeitgemäße Konzepte	versus	Bodenständige Konzepte
Landkonzepte	versus	Stadtkonzepte
Versorgungsgastronomie	versus	Verweilgastronomie
Spezialkonzepte	versus	Diversifikationskonzepte
Aktivgastronomie (Buffet)	versus	Genussgastronomie
Deutsche regionale Küche	versus	Crossover- / Fusionsküche
Markenpräferenz	versus	Individualität pur

Gastgewerbe Beratungs Service DEHOGA
 Fachberatung für Hotellerie und Gastronomie GmbH *** Beratung

DEHOGA-Center | Hammer Landstr. 45 | 41460 Neuss
 Fon: 0 21 31 / 7518-310 | Fax: 0 21 31 / 7518-319
 E-Mail: info@gbsnrw.de | Internet: www.gbsnrw.de



Dipl.-Betriebswirt
 und Geschäftsführer
 Bernd Luxenburger

Foto: privat