

Wie Corona die Gastronomie verändert | Impulse aus dem Food Service Forum 2021

Corona hat 2020 die gesamte Gastro-Branche auf den Kopf gestellt – es ist mehr denn je „**perspektivisches Hirnen**“ gefragt.

Ein kleines Resümee der Marktdaten zeigt – wenig überraschend – Quick Service, insbesondere die Produkte Burger & Pizza sind die relativen Gewinner im Jahr 2020. Event- Handels- und Verkehrsgastronomie verlieren stark. Corona wirkt als Brandbeschleuniger: To-go & Delivery boomt. Neben dem Fastfood-Segment (Mc Donalds, KFC, burgerme & co) haben auch Fast Casual Konzepte wie l'Osteria und Peter Pane eigene Lieferservices entwickelt.

2020 war kein starkes Trendjahr. Tendenziell wurde das Sortiment auf das Wesentliche reduziert – **anschlussfähig anders** durch kleine Innovationen im Kernsortiment, statt radikal anders.

Gefragt sind weiterhin **All-in-One Rezepturen**, die maximal Eiweiß-variabel sind: tierisches Eiweiß wird zwar zunehmend durch „**plant-based food**“ vegetarisch / vegan ersetzt, aber auch Fleisch bleibt auf dem Speiseplan.

Die größte Trendbotschaft lautet „**Zuhause lokal genießen**“. Dabei ist Genuss weiterhin stärkster Gastromotor. Gesundheit & Fitness bleiben wichtige Faktoren, durch die „Verzicht-Kultur“ in 2020 rückt für viele aber die Belohnung durch „kleine Sünden“ wieder stärker in den Vordergrund. **Nachhaltige Verpackung** ist ein absolutes MUST.

Re-Positionierung für Gastronomieimmobilien und Gastronomieflächen. New Work / Homeoffice führt zu Nachfrage-Verschiebung am Immobilienmarkt und klassische Bestandorte in Innenstädten werden durch die zunehmende Bedeutung von Stadteillagen relativiert.

Was für die Gastronomen zutun bleibt:

- Konzepte müssen auf den Prüfstand gestellt werden: testen, ändern, üben, verbessern, vervielfältigen...
- hybrid denken: nicht entweder - oder, sondern sowohl - als - auch über traditionelle Grenzen hinweg.
- flexibel denken: „Speisen reisefähig machen“ heißt die Devise
- gemeinsam denken: Transparente und offene Unternehmenskultur für ein starkes Team unerlässlich
- die Absender-Adresse „Restaurant“ muss beim Gast ankommen
- Digitalisierung „bequem-schnell-mobil“ zu Nutzen machen

Chance: neue Wertschätzung schafft neuen Blick auf Qualität & Preise. Gastronomie bleibt „systemrelevant für Lebensfreude“.