MANAGEMENT & STRATEGIEN

?Bereiten uns vor?

Philipp Kocherscheid, Geschäftsführer von Dallmayr Gastronomie Service / Foto: Dallmayr

Philipp Kocherscheid, Geschäftsführer von Dallmayr Gastronomie Service, wirft im Interview einen Blick auf die aktuelle Situation im Gastgewerbe und gibt Auskunft über die zukünftige Zusammenarbeit seines Unternehmens mit der Branche.

Wie empfinden Sie die Lage in der Gastronomie und Hotellerie? Wie hat die Branche das Corona-Jahr 2020 aus Ihrer Sicht gemeistert?

Man muss der Gastronomie und Hotellerie ein großes Kompliment aussprechen. Nach dem ersten Lockdown im Frühjahr 2020 hat sich die Branche sehr kurzfristig und individuell auf die neuen Bestimmungen und Rahmenbedingungen eingestellt. Es sind wirklich tolle kreative Konzepte unter Berücksichtigung der Hygiene- und Abstandsregeln entstanden. Angefangen beim Lieferdienst, verstärktem To-go- und Abhol-Geschäft bis hin zu Speisen und Menüs, die zu einem späteren Zeitpunkt durch den Konsumenten final zubereitet und serviert werden. Gleiches gilt für die Hotellerie, die ? insbesondere im Bereich Hygiene und Frühstück ? schnell neue Konzepte entwickelt und umgesetzt hat. Durch den zweiten Lockdown kommt die Branche jetzt allerdings annähernd zum Erliegen. Zugesagte Staatshilfen kommen eher zögerlich an und die bürokratischen Hürden sind erheblich. Wie sich die Lage mittel- und langfristig darstellt, wird man erst einschätzen können, wenn die aktuellen Maßnahmen gelockert werden und die Aussetzung der Insolvenzantragspflicht wieder aufgehoben wird. Es ist leider nicht auszuschließen, dass dann auch Betriebe vom Markt verschwinden.

Haben sich, Ihrer Meinung nach, auch neue Potentiale/Chancen ergeben? Sind neue

Trends/Konzepte erkennbar?
Einige der oben genannten Konzepte, wie ein professionelles Liefer- und Abholangebot in stationären Gastronomiebetrieben oder Lieferservices allgemein, werden sich sicher auch nach dem aktuellen Lockdown etablieren. Viele Konsumenten haben während der Lockdown-Phasen erstmalig auf Delivery-Konzepte zurückgegriffen und werden dieses Angebot auch nach Wiedereröffnung der Gastronomie weiterhin oder zumindest gelegentlich in Anspruch nehmen.
Wie ist Ihre Einschätzung für 2021?
Nach heutigem Stand wird uns der Lockdown in der Gastronomie und Hotellerie noch viele Wochen begleiten. Wir rechnen aber ? wie auch im späten Frühjahr 2020 ? mit einer recht zügigen Erholung des Marktes. Natürlich auf einem geringeren Niveau als vor Beginn der Pandemie. Abstandsregeln und Hygienekonzepte werden eine vollständige Auslastung nicht zulassen und einige Konsumenten werden weiterhin soziale Kontakte und somit den Gang in die Gastronomie meiden. Auch Geschäftsreisen werden punktuell durch Online-Meetings ersetzt werden. Für eine finale Einschätzung ist es noch zu früh, aber das Konsumverhalten hat sich und wird sich auch nach Ende der Pandemie verändern.
Wie verläuft aktuell die Zusammenarbeit mit Ihren Kunden, wie unterstützt der Dallmayr Gastronomie Service diese?
Nach dem ersten Lockdown haben wir unseren Kunden für den Restart unter anderem ein Marketingpaket für den Einsatz am POS zur Verfügung gestellt und sie mit attraktiven Kaffeemaschinenangeboten, bei denen ein Teil der Raten ersatzlos entfiel, unterstützt. Aktuell bereiten wir uns auf die Wiedereröffnung der Branche vor und planen gemeinsam interessante Aktionen für das späte Frühjahr. Wir sind mit unseren Kunden im ständigen Kontakt, beraten individuell und helfen, wo wir können ? auch wenn der direkte persönliche Kontakt derzeit auf ein Minimum reduziert sein muss.