

IDEEN & KONZEPTE

Systemgastronomie auf einen Blick



Knapp 100 Nachwuchskräfte nahmen am diesjährigen Teamcup der Systemgastronomie teil. Auch zu diesem und anderen Events gibt der BdS-Jahresbericht Einblicke / Archivfoto: BdS/Jens Jeske

Der aktuelle Jahresbericht des Bundesverbands der Systemgastronomie (BdS) gibt auf rund 150 Seiten einen umfassenden Einblick in die Entwicklungen, Herausforderungen und Errungenschaften dieser vielfältigen Branche. BdS-Mitglieder sowie Fördermitglieder kommen darin ebenso zu Wort wie das Präsidium.

Wir können stolz darauf sein, was wir als Unternehmerinnen und Unternehmer mit unseren starken Marken für unsere Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unser Umfeld aufgebaut haben und täglich leisten. Vereint im BdS haben wir die Möglichkeit, Kräfte zu bündeln und unsere Interessen sowie Kompetenzen in die gesellschaftliche Diskussion einzubringen?, betont BdS-Präsident Matthias Kutzer.

Ein- und Ausblicke auf wirtschafts- und sozialpolitische Themen

Kostenbelastungen für Unternehmen, der Wettbewerb um Arbeitskräfte, mögliche Werbeverbote für bestimmte Lebensmittel und vieles mehr: Im Jahresbericht ist zu lesen, welche wichtigen Themen beim BdS als umfassende Branchenvertretung im Fokus standen und stehen. Der Bericht bietet Ein- und Ausblicke auf die aktuellen wirtschafts- und sozialpolitischen Themen, informiert über die wichtigen Entwicklungen im Arbeits- und Tarifrecht und beleuchtet den Ausbildungsmarkt. Die kompakte Gesamtschau enthält zudem detaillierte Branchendaten. Die positiven Umsatzzahlen der Systemgastronomie für das Jahr 2023 unterstreichen die Stärke der Branche. Der Gesamtumsatz der Systemgastronomie in Deutschland belief sich im Jahr 2023 auf beeindruckende 31 Milliarden Euro, was 37 Prozent des gesamten Außer-Haus-Marktes entspricht.

Leitmotiv 'Wege'?

Der BdS-Jahresbericht bietet ebenso einen Einblick in die jährlichen Events des Verbands, wie den Teamcup der Systemgastronomie, die Mitgliederversammlung in Bonn oder den traditionellen Mittagsempfang in München mit der Verleihung des Preises der Deutschen Systemgastronomie 2023. Zum Preisträger gewählt wurde L'Osteria für ihr Kompetenzmodell 'Vorsprung durch Zusammenhalt'.

Unter dem Motto 'Wege' reflektiert der Jahresbericht auch über die gemeinsamen Erfahrungen und Errungenschaften langjähriger Weggefährten wie der ehemaligen BdS-Präsidentin Sandra Mühlhause und Guido Zeitler, dem heutigen Vorsitzenden der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten.

Lesen Sie