

VERBÄNDE AKTUELL

## Viel Lernstoff und Unternehmer-Energie



350 Unternehmer, Führungskräfte und Entscheider kamen kürzlich zum 28. Forum Systemgastronomie nach Berlin / Foto: DEHOGA/Svea Pietschmann

Fundierte Marktanalysen und Konzeptpräsentationen standen beim Branchentreffen der Systemgastronomen in Berlin auf dem Programm. 350 Unternehmer, Führungskräfte und Entscheider aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie waren im Berliner Tipi am Kanzleramt zusammengekommen.

Beim 28. Forum Systemgastronomie des DEHOGA-Initiativkreises Gastgewerbe informierten sie sich über aktuelle Entwicklungen, Trends und Erfolgskonzepte. Ein Schwerpunktthema bildete in diesem Jahr die Verkehrsgastronomie. Emotionaler Höhepunkt der Veranstaltung war die Siegerehrung zum 17. Nationalen Azubi-Award.

In seiner Eröffnungsrede zu den Erwartungen der Branche an die Politik forderte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, von den politisch Verantwortlichen mehr Anerkennung für die Bedeutung der Branche und für das, was Betriebe und Mitarbeiter Tag für Tag für die Gesellschaft leisteten. „Die Wertschätzung kann und muss die Politik durch konkretes Handeln zeigen“, erklärte Zöllick und formulierte fünf Kernanliegen des Gastgewerbes an die Politik. So forderte er ein flexibleres Arbeitszeitgesetz, die Heraufsetzung der Verdienstgrenze bei den Minijobs, „Gleiche Steuern für Essen“ egal, wo und wie es zubereitet und verzehrt wird, konsequenten Bürokratieabbau sowie flankierende Maßnahmen der Politik zur Sicherung des Fachkräftebedarfs.

Gute Branchenzahlen im Gepäck hatte Jochen Pinsker: Der Senior Vice President Foodservice der npdgroup deutschland präsentierte eine aktuelle Gastronomie-Bilanz auf Basis des CREST-Verbraucherpanels. Danach setzte sich die positive Entwicklung im

Außer-Haus-Markt nach einem Plus von 3,4 Prozent im Jahr 2017 auch 2018 fort. Laut PINSKER gaben die Verbraucher von Januar bis August 52,5 Milliarden Euro für gastronomische Leistungen aus, ein Plus von 2,5 Prozent. Von der anhaltenden Konsumfreude konnte vor allem die Schnellgastronomie profitieren. Als wesentliche Wachstumstreiber nannte der Branchenexperte neben Bäckereien und Supermärkten die Lieferdienste, Eisdielen sowie Fast Casual-Betriebe. Eine wachsende Bedeutung bescheinigte PINSKER zudem der Verkehrsgastronomie. Neun Prozent aller Besuche im Außer-Haus-Markt fanden heute in Gastrobetrieben an Bahnhöfen, Flughäfen und Tankstellen statt (Stand August 2018).

Marcus Paul, Geschäftsführer des Deutsche Bahn-Rubensbauer-Joint-Ventures Station Food, berichtete über den Aufbruch der Bahn in das für das Unternehmen neue Geschäftsfeld Gastronomie und die damit verbundenen Erwartungen und Herausforderungen. Seine Erfahrung mit der Branche: „Food is detail.“ Der neue Foodcourt des Bahnunternehmens mit vielversprechenden, zum Teil für Deutschland neuen Gastro-Konzepten auf einer Gesamtfläche von mehr als 1.600 Quadratmetern soll Anfang Oktober im Berliner Hauptbahnhof eröffnen.

Auch für die Flughäfen wächst die Relevanz der Gastronomie. Wie sich die Airport-Gastronomie als Umsatzbringer und Imagebilder entwickelt, erläuterten Mark Hallstein, Senior Manager Category Food & Beverages, und Melanie Großmann, Category Manager Gastronomie, von Fraport. Als wesentlichen Erfolgsfaktor nannten sie eine vertrauens- und respektvolle Partnerschaft mit den Pächtern der Gastro-Flächen.

Neben dem Schwerpunktthema Verkehrsgastronomie standen auf der DEHOGA-Bühne zwei junge Erfolgskonzepte aus der Gastro-Szene in Berlin und Hamburg. Dass Frühstück im Trend liegt und eine „echte Lebenseinstellung“ darstellt, ist für Carola Bock, Restaurant-Managerin Benedict Germany, klar. Sie erklärte die 24-Stunden-Frühstückskultur im Berliner Benedict, in dem Handwerklichkeit und Produktqualität groß geschrieben werden. So werden beispielsweise Brot und Brötchen in der eigenen Bäckerei täglich frisch gebacken.

Höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit der von ihnen eingesetzten Produkte stellen die beiden Geschäftsführerinnen von Urban Foodie, Maria Alberti und Leslie Angermann. Der erste Betrieb der beiden Gastro-Quereinsteigerinnen war als Deli-Konzept in Hamburg gestartet. Innerhalb kürzester Zeit wurde hier Poké, das Nationalgericht Hawaiis, zum Renner. Es erscheint nur folgerichtig, die Begeisterung für die exotische Köstlichkeit aufzugreifen und die UF Poké Bars zu etablieren. Mittlerweile gibt es drei Betriebe. Die weitere Expansion haben die beiden Gründerinnen fest im Blick.

Wie ein roter Faden zog sich das Thema Mitarbeiter gewinnen und erfolgreich schulen als besondere aktuelle Herausforderungen durch die Vorträge des diesjährigen Forums Systemgastronomie. Lernstoff des Tages: Zur erfolgreichen Gastronomie gehören Liebe zum Detail und jede Menge Herzblut. Emotional wurde es dann noch einmal, als zur Siegerehrung zum 17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie die 30 besten Nachwuchsstars der Branche zum Song „Stand up for the champions“ auf die Bühne gerufen und ausgezeichnet wurden. Auf den ersten Platz schaffte es dabei Nora Schuler von My Heart Beats Vegan. Silber ging an Sebastian Pichler von Hallo Pizza. Den dritten Platz erkämpfte sich Stella Ost von LSG Lufthansa Service.

Das 29. Forum Systemgastronomie mit Siegerehrung zum dann 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie findet am 8. Oktober 2019 zur Anuga in Köln statt.