gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Mehr als gutes Essen



Restaurantbesuche bleiben in Deutschland fester Bestandteil und sind in den vergangenen zwölf Monaten im Jahresvergleich um 9 Prozent gestiegen / Foto: Opentable

Ob ein Abendessen mit Freundinnen und Freunden, der regelmäßige Besuch im Lieblingsrestaurant oder eine Geburtstagsfeier mit der Familie: Restaurants sind ein fester Bestandteil des Lebens vieler Menschen in Deutschland. Ein Drittel der Gäste in Deutschland besucht mindestens einmal pro Woche ein Restaurant, eine Kneipe, eine Bar oder ein Café in der Nähe. 99 Prozent sagen, dass diese Betriebe für ihre Gemeinschaft unverzichtbar sind.

Diese enge Verbundenheit zeigt sich auch vor einem herausfordernden wirtschaftlichen Hintergrund. Restaurantbesuche bleiben in Deutschland fester Bestandteil und sind in den vergangenen zwölf Monaten im Jahresvergleich um 9 Prozent gestiegen.**

OpenTable hat erstmals den Restaurant Impact Report für Deutschland veröffentlicht. Er untersucht die Rolle von Restaurants für die lokale Wirtschaft, Gemeinschaften und das tägliche Leben sowie den Beitrag, den Gäste zur Unterstützung der Gastronomie leisten.

Restaurants kurbeln Beschäftigung und lokale Wirtschaft an

Für viele Gäste reicht ein Restaurantbesuch weit über den Gastraum hinaus. Mehr als die Hälfte (56 Prozent) gibt vor oder nach dem Essen auch bei anderen Betrieben in der Umgebung Geld aus, etwa beim Einkaufen, bei einem Kinobesuch oder für einen Drink. Im Durchschnitt sind das 119 Euro extra.* Dieser Effekt auf die lokale Wirtschaft zeigt sich besonders deutlich bei jüngeren Generationen. 80 Prozent der Gen Z, die rund um ihren Restaurantbesuch auch anderswo Geld ausgeben, geben dabei durchschnittlich 150 Euro aus. Unter Millennials sind es 64 Prozent, die im Durchschnitt weitere 122 Euro ausgeben.*

Aus Sicht der Gäste zeigt sich die wirtschaftliche Bedeutung lokaler Restaurants vor allem in den Arbeitsplätzen, die sie schaffen, den zusätzlichen Ausgaben in der Region und der Unterstützung lokaler Lieferantinnen und Lieferanten.* Diese Einschätzung teilt auch die Branche: 83 Prozent der befragten Restaurantbetreiberinnen und Restaurantbetreiber in Deutschland geben an, dass ihre Restaurants eine wichtige Rolle für die lokale Wirtschaft spielen.*** Laut DEHOGA beschäftigt das Gastgewerbe in Deutschland rund 2,2 Millionen Menschen.***

Zu den Ergebnissen des OpenTable Restaurant Impact Reports sagt Marilena Körner, Head of Policy and Communications beim Bundesverband der Systemgastronomie: ?Restaurants sind eine treibende Kraft für Innenstädte und bieten weit mehr als Essen und Trinken. Die Gastronomie schafft Arbeitsplätze, kurbelt die lokale Wirtschaft an und prägt das Gemeinschaftsleben und die Lebensqualität. Wer die Gastronomie stärkt, stärkt damit auch die lokale Wirtschaft und das gesellschaftliche Miteinander.?

?Restaurants verbinden Menschen, schaffen Perspektiven und prägen das gesellschaftliche Leben in ganz Deutschland. Jeder Restaurantbesuch kann Menschen in ein Stadtviertel bringen, zusätzliche Ausgaben bei umliegenden Betrieben anstoßen und wertvolle soziale Verbindungen schaffen. Das ist wie eine Kettenreaktion, die Restaurants für die Gemeinschaften in ihrer Umgebung so wertvoll macht?, ergänzt Thomas Bergmann, Director of Restaurant Sales & Services bei OpenTable Deutschland.

Restaurants bringen Menschen zusammen

Restaurants spielen auch eine wichtige Rolle für das Gemeinschaftsleben. 88 Prozent der Gäste in Deutschland sagen, dass lokale Restaurants, Kneipen und Cafés entscheidend dazu beitragen, ein Gemeinschaftsgefühl zu schaffen.* Für 40 Prozent sind sie Orte, an denen sie Freundinnen, Freunde oder Familie wiedersehen, während 30 Prozent sie mit dem Feiern wichtiger Meilensteine verbinden.*

Restaurants haben für viele Gäste zudem eine persönliche Bedeutung. 85 Prozent der Gäste in Deutschland sagen, dass lokale Restaurantbesuche ihr persönliches und soziales Wohlbefinden steigern.* Mehr als die Hälfte (58 Prozent) gibt an, wahrscheinlich gezielt einen Restaurantbesuch zu buchen, um die eigene Stimmung zu heben oder wieder Zeit mit anderen zu verbringen, wenn sie sich gestresst oder niedergeschlagen fühlen.*

?Restaurants sind wie Wohnzimmer, in denen das Leben gefeiert wird und man den Moment mit den Menschen, die einem wichtig sind, in vollen Zügen genießt. Es gibt kaum etwas Schöneres, als sein Lieblingsrestaurant zu betreten, mit Namen begrüßt zu werden, an seinem Lieblingstisch den Wein zu bekommen, den man immer bestellt. Genau das macht die Gastronomie für uns so besonders?, sagen Mehmet Türkmen und Denise Neuwirth, Inhaber und Inhaberin des Rebelión - Restaurant & Bar.

Gastfreundschaft beruht auf Gegenseitigkeit

Was braucht es, damit ein Restaurant zum Stammrestaurant wird? Für Gäste in Deutschland stechen zwei klassische Qualitäten der Gastfreundschaft hervor: 72 Prozent nennen gutes Essen als einen Faktor, der ein Restaurant zum regelmäßigen Favoriten macht, 70 Prozent freundliches Personal.* Und auch Restaurants investieren darin, ihre Gäste kennenzulernen. 70 Prozent der befragten Restaurantmanagerinnen und Restaurantmanager sagen, dass ihre Mitarbeitenden die übliche Bestellung ihrer Stammgäste kennen und 61 Prozent ihre Stammgäste mit Namen begrüßen.****

Doch auch für Restaurants zählen Aufmerksamkeit und Verlässlichkeit. Hinter jeder Reservierung steht ein Tisch, den ein Restaurant für einen Gast freihält und für den es im Hintergrund plant. 78 Prozent der Gäste wissen, dass No-Shows dem Geschäft eines Restaurants erheblich schaden können. Dennoch gibt mehr als jede vierte Person (26 Prozent) an, im vergangenen Jahr mindestens einmal eine Reservierung verpasst zu haben, ohne abzusagen.**

?Wenn sich Pläne ändern, kann es einen großen Unterschied machen, eine Reservierung anzupassen oder kurz abzusagen. So hat das Restaurant die Möglichkeit, den Tisch an andere Gäste zu vergeben. Für Gäste ist es zugleich eine einfache Möglichkeit, den Restaurants, die ihnen am Herzen liegen, ihre Wertschätzung zu zeigen?, sagt Thomas Bergmann, Director Sales & Services Germany bei OpenTable.

Der vollständige OpenTable Restaurant Impact Report 2026 ist unter diesem Link verfügbar.

Methodik

* Verbraucherumfrage: Ripple Research führte im Auftrag von OpenTable eine Online-Umfrage unter 1.511 Verbraucherinnen und Verbrauchern in Deutschland durch, die auswärts essen gehen. Für größere Städte wurde eine Quote von 200 Befragten festgelegt. Die Befragung fand vom 28. Juli bis 4. August 2026 statt. Alle Daten wurden gemäß den Richtlinien der MRS (Market Research Society) und von ESOMAR erhoben, wodurch ethische Standards und eine hohe Datenqualität sichergestellt wurden. Die Fehlermarge bei einem Konfidenzniveau von 95 Prozent beträgt ±2,52 und liegt damit in einem sehr guten Präzisionsbereich.

** OpenTable-Daten Deutschland: OpenTable analysierte die Anzahl der Gäste, die über Online-Reservierungen in allen aktiven Restaurants auf der OpenTable-Plattform in Deutschland Platz genommen haben. Untersucht wurde der Zeitraum vom 1. Juli 2025 bis 30. Juni 2026 im Vergleich zum entsprechenden Vorjahreszeitraum vom 2. Juli 2024 bis 1. Juli 2025.

*** DEHOGA: Zahlen und Fakten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA), Stand: 3. September 2026.

**** Befragung von Beschäftigten in der Gastronomie: Ripple Research führte im Auftrag von OpenTable eine Online-Umfrage unter 307 Beschäftigten in der Gastronomie in Deutschland durch. Die Befragung fand vom 28. Juli bis 4. August 2026 statt. Die Datenerhebung erfolgte gemäß den Richtlinien von MRS und ESOMAR.

Ich habe die harten Zeilenumbrüche entfernt, die Absätze aber beibehalten. Die Trennung ?No-Shows? und ?26 Prozent? ist wieder zusammengesetzt, und am Ende der Methodik habe ich den fehlenden Punkt ergänzt. Wenn du den Text komplett als einen Block ohne Absätze brauchst, sag Bescheid.