



**Weitere Informationen**

**für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

## Vorsichtiger Optimismus in der Gastronomie

### **Branche antwortet mit neuen Konzepten und Ideen auf Corona-bedingte Veränderungen**

Mittwoch, 20. April 2022 · Zwei Jahre lang war es ein Auf und Ab zwischen Bangen und Hoffen. Mit dem schrittweisen Abbau der Corona-Beschränkungen setzt sich in der nord- und nordwestdeutschen Gastronomie nun vorsichtiger Optimismus durch. Zwar sind die seit März 2020 entstandenen Probleme noch nicht aus der Welt – und neue könnten durch den Krieg in der Ukraine hinzukommen – doch die Branche ist fest entschlossen, das Beste aus der Situation zu machen. Dieses Stimmungsbild hat das Team der GASTRO IVENT aus den aktuellen Gesprächen mit vielen Gastronomen, Nahrungsmittelerzeugern und Zulieferern mitgenommen. Der Branchentreff der MESSE BREMEN wird im Januar 2023 erstmals als eigenständige Veranstaltung den Markt mit vielen neuen Trends und Ideen beflügeln.

### **Deutliche Veränderungen in den Abläufen und Strukturen**

Die Stimmung vieler Akteure aus dem Hotel- und Restaurantbereich ist durchwachsen: Erst die Pandemie, jetzt die Unsicherheiten durch den Krieg in der Ukraine. Viele Akteure haben allerdings die Pandemie als Chance für die Entwicklung neuer Ideen und Konzepte genutzt. Das bestätigt beispielsweise Kirsten Gräber, Marketing-Verantwortliche der Prima-Food-Service GmbH & Co. KG in Espelkamp. Neue Produkte im Bereich pflanzenbasierter Ernährung, der verstärkte Einsatz regionaler sowie qualitativ besonderer Zutaten, neue Konzepte und Gerichte wie beispielsweise Bowls gehören zu den Trends, die die Prima-Food-Außendienstler in den Kundengesprächen erkennen. „Es gibt aber auch deutliche Veränderungen in den Abläufen und Strukturen der einzelnen Häuser“, berichtet Kirsten Gräber. Reduzierte Speisekarten, ein einfaches Handling bei der Zubereitung, zunehmende Verwendung von Convenience-Produkten sowie neu definierte Öffnungszeiten gehören aufgrund des allgegenwärtigen Personalmangels dazu.

### **Großversorger zeigen Flexibilität und entwickeln neue Angebote**

Es sind aber nicht nur die Restaurants und Lokale, die ihre Angebote für die Gäste und die interne Organisation verändern (müssen). „Auch und insbesondere die Großversorger stehen häufig vor einem grundlegenden Wandel ihres Geschäftsmodells“, sagt Klaus Recker, Geschäftsführer der Recker Feinkost GmbH aus Wetschen/Kreis Diepholz. Eine der wesentlichen Veränderungen betrifft die Betriebskantinen: Homeoffice werde auch nach dem Ende der Pandemie in vielen Unternehmen ein Thema bleiben, ist Recker überzeugt. In der Folge müssen sich Betriebsrestaurants aber nicht nur auf eine durchschnittlich niedrigere Zahl von Gästen einstellen. „Wenn die Beschäftigten nur ein oder zwei Mal pro Woche ins Büro kommen, erfordert das auch eine höhere Flexibilität in den Küchen, denn die Zahl der verkauften Essen kann stark variieren“, so Recker. Unter Umständen kann die Situation auch zu neuen Angeboten führen.



## Weitere Informationen

### für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Viele Betriebsrestaurants hatten schon in der Pandemie eine Art Außer-Haus-Verkauf begonnen, indem sie ihre Gerichte in Gläsern zum Aufwärmen verkauften.

### Nachhaltigkeit hat einen deutlich höheren Stellenwert bekommen

Ähnlich wie Kirsten Gräber hat Klaus Recker beobachtet, dass die Pandemie auch Einstellungen und das Verantwortungsgefühl verstärkt haben. Nachhaltigkeit habe heute einen wesentlich höheren Stellenwert als vor der Pandemie, berichten beide übereinstimmend. Die Bandbreite reicht dabei vom bewussten Zutateneinkauf über den Energieverbrauch in Küche und Lokal bis zur Verpackung und der Verringerung von Food-Waste. Recker verweist aber auch mit Sorge auf die Schattenseiten der Pandemie: „Insbesondere die Gastronomie auf dem Land hat die Corona-bedingten Umsatzrückgänge nicht durch neue Aktivitäten wie den Außer-Haus-Verkauf auffangen können.“ Zusammen mit dem ohnehin vorhandenen Problem, Nachwuchskräfte für Fortführung von Betrieben auf den Dörfern zu finden, könnte dies „zu einem Gasthof-Sterben auf dem Land führen“, warnt Recker.

### Gastro-Szene mit neuen Themen konfrontiert

Dass die Gastro-Szene zwar voller Tatendrang ist, aber auch mit großen Sorgen in die Zukunft schaut, weiß auch Oliver Trey. Der Vorsitzende der Bremer Gastro-Gemeinschaft hat mittlerweile mehr als 400 Mitgliedsbetriebe hinter sich: „Wenn sich so viele Unternehmen in der Corona-Krise zusammenschließen, ist das schon ein deutliches Zeichen.“ Aktuell befassen sich viele aus der Gemeinschaft schon gar nicht mehr mit den Pandemie-Folgen, sondern eher mit neuen Themen. „Steigende Rohwaren- und Energiepreise zwingen die Betriebe zu Preiserhöhungen“, sagt Trey, „andererseits schwindet der finanzielle Spielraum bei den Gästen.“ Dazu gesellen sich grundlegende ökonomische Probleme, mit denen auch die übrige Wirtschaft zu kämpfen hat: „Der Personalmangel trifft die service-intensive Gastronomie besonders hart.“

### Zunehmende Belebung des Geschäftes

Allen Unwägbarkeiten zum Trotz zeichnet sich jedoch mit dem Abbau der Corona-bedingten Restriktionen eine zunehmende Belebung des Geschäftes ab. „Clubs, Bars und Veranstaltungen – das alles wird wieder stattfinden“, sagt Henning Harlos, Geschäftsführer des Bremerhavener Getränkeverlages Bier-Harlos: „Die Leute wollen einfach wieder raus, sich treffen, feiern und Konzerte besuchen.“ Ähnlich sieht es auch Andreas Knüver, Vertriebskoordinator bei Getränke Ahlers. Das Unternehmen aus Achim versorgt den gesamten norddeutschen Raum von den ostfriesischen Inseln bis nach Magdeburg mit Getränken. Aktuell zeichnen sich nach Knüvers Beobachtung einige grundlegende Entwicklungen ab: „Ein Trend geht in Richtung alkoholfreier Getränke.“ Das gilt auch und vor allem für alkoholfreie Spirituosen: „Whisky, Rum und Gin – für alles gibt es mittlerweile geschmacklich sehr gute alkoholfreie Alternativen.“ Weitere Trendthemen sind nach seiner Überzeugung ein wachsendes Interesse an regionalen Produkten sowie die Erwartung der Gäste, beim abendlichen Ausgehen auch besondere Erlebnisse geboten zu bekommen. Doch solche Veränderungen sind für ihn keine Überraschung: „Der stetige Wandel ist für die Gastronomie eigentlich normal.“

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)**GASTRO IVENT zeigt als wichtigster Branchentreff die Chancen und neuesten Trends**

Die Chancen und die neuesten Trends für die Branche stehen im Mittelpunkt der kommenden GASTRO IVENT im Januar 2023. „Auch nach der Terminverschiebung wird die GASTRO IVENT die wichtigste Plattform für den Austausch in der Gastro-Branche des Nordens sein“, verspricht Claudia Nötzelmann, die den Bereich Fachmessen bei der MESSE BREMEN verantwortet: „Wir freuen uns, dass unsere Kunden und Partner schon jetzt so gut bei der Vorbereitung unterstützen.“ In den kommenden Monaten werden sich nach Überzeugung des Messe-Teams die schon spürbaren positiven Trends verstärken. „Sowohl für die Ausstellenden als auch für die Fachbesucherinnen und -besucher wird die GASTRO IVENT dann genau der richtige Ort sein, um Anregungen, Informationen und starke Partner für die Zukunft zu gewinnen“, sagt Marta Pasierbek, die die GASTRO IVENT als Projektleiterin gestaltet.

**Anmeldung und weitere Infos:** [www.gastro-ivent.de](http://www.gastro-ivent.de)

(6.855 Zeichen inkl. Leerzeichen)

**Über die GASTRO IVENT**

Die 2014 gegründete GASTRO IVENT ist der Branchentreffpunkt für Nordwestdeutschland. Sie bietet Impulse und Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Das Ausstellungsspektrum reicht von oft handwerklich hergestellten Lebensmitteln, Getränken und Convenience-Produkten über vielfältige technische Hilfsmittel bis zu Mobiliar und Accessoires. Anfangs in einer Halle untergebracht, belegen die Aussteller aus Deutschland und den Nachbarstaaten inzwischen rund 9.000 Quadratmeter in zwei Hallen.