



91. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung,
Bäckereien und Konditoreien

17–21/03/2017

91st Edition of Europe's leading
trade show for the Hotel,
Restaurant, Catering, Baking
and Confectionery Industry

internorga.com

INTERNORGA GV-BAROMETER 2017

- Weiterhin große Investitionsbereitschaft in der GV-Branche
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten wichtig
- Verstärktes veganes/vegetarisches sowie Snack-Angebot

Hamburg, 12. Januar 2017 – Wenige Wochen vor Veranstaltungsbeginn veröffentlicht die INTERNORGA als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt traditionell die neuesten Ergebnisse des GV-Barometers und präsentiert die zukünftigen Trends in der Gemeinschaftsgastronomie. Für 2017 weisen die Resultate des GV-Barometers eine leicht rückläufige, aber immer noch hohe Investitionsneigung in der deutschen Gemeinschaftsgastronomie auf. Knapp zwei Drittel aller GV-Betriebe planen für dieses Jahr Investitionen zu tätigen und blicken optimistisch in die Zukunft: 87% der GV-Entscheider sind zuversichtlich, dass die Investitionsplanungen für 2017 realisiert werden.

Unterschiedliche Prioritäten bei den Investitionsplanungen

Über die Hälfte aller GV-Betriebe planen in 2017 große Anschaffungen im Küchenbereich und weitere 11% wollen in allgemeine Ausstattungen investieren. Eine konstante Investitionsbereitschaft zeigen Betriebsrestaurants: 66% der Befragten planen, Anschaffungen in diesem Jahr vorzunehmen. Mit 62% ist der Anteil investitionsfreudiger Kliniken und Heime im Vergleich zu 2016 gesunken und liegt damit aktuell unter dem der Betriebsrestaurants. Hinsichtlich konkreter Investitionsplanungen sind bei den GV-Betrieben leichte Differenzen der Prioritäten zu beobachten. Betriebsrestaurants präferieren im kommenden Jahr Anschaffungen in der allgemeinen Ausstattung (46%) und in den Koch- und Backausstattungen (37%). In der Klinik- und Heimverpflegung ist mit 38% die höchste Investitionsneigung im Bereich der Kochausstattung zu verzeichnen. Damit ist diese den allgemeinen Ausstattungen mit 34% leicht vorangestellt, während im Bereich der allgemeinen Anschaffung und in der Gastraumgestaltung ein deutlicher Rückgang zu verbuchen ist (von 28% auf 15%).

Anpassung des Investitionsbudgets

Gemessen am Vorjahr ist das Investitionsbudget der Betriebsrestaurants niedriger, das der Kliniken und Heime hingegen höher. So verfügen 40% der Betriebsrestaurants über ein Budget von 50.000€ und mehr. In der Klinik- und Heimverpflegung ist der prozentuale Anteil der Betriebe mit einem Budget von über 50.000€ von 28% in 2016 auf 37% für 2017 angestiegen. Im Hinblick auf die Realisierung der Planungen sind die GV-Betriebe noch häufiger „sehr optimistisch“ als 2016. Auch das Investitionsklima schätzen die Entscheidungsträger allgemein hin als „gut“ ein. Die INTERNORGA bietet als Leitmesse des gesamten Außer-Haus-Marktes vom 17. bis 21. März 2017 eine optimale Gelegenheit, sich einen umfassenden Marktüberblick zu verschaffen und Investitionsplanungen zu realisieren.



Angebotserstellung von besonderen Anforderungen geprägt

Anders als in Kliniken und Heimen, ist in Betriebsrestaurants eine zunehmende Bereitschaft seitens der Gäste zu spüren, für qualitativ hochwertigere Angebote einen höheren Preis zu zahlen. Grund hierfür ist das wachsende Bewusstsein für das Preis-Leistungs-Verhältnis guter Lebensmittel. Eine übereinstimmende Auffassung besteht in der Gemeinschaftsgastronomie darin, dass Großküchen zukünftig bei ihren Angeboten verstärkt Allergien und Unverträglichkeiten der Gäste berücksichtigen müssen. Ebenfalls an Bedeutung gewinnen wird der Ausbau des Snack-Angebots sowie das Servieren veganer und vegetarischer Speisen. Die größere Nachfrage nach fleisch- und tierproduktfreien Gerichten wird dabei vor allem aufgrund einer gesteigerten Konsumhäufigkeit und einer breiteren Zielgruppe erwartet. Dies ist für 50% der Betriebe ein Grund, das vegetarische Angebot zu verstärken. 37% planen ebenfalls das vegane Angebot auszuweiten. Nach wie vor spielen saisonale und regionale Produkte eine wichtige Rolle im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie.

Gästeszufriedenheit im Fokus

Das Marketing der GV-Branche ist bisher von Massenmarketing geprägt. Zunehmend zeigt sich, dass zielgruppenspezifische Angebote dafür geeignet sind, individuellen Erwartungen besser zu entsprechen. Eine Segmentierung der Zielgruppe erachtet die Mehrheit der Branchenvertreter (68%) aufgrund des organisatorischen und finanziellen Mehraufwands jedoch für nicht sinnvoll. Die Gästezufriedenheit wird hingegen durch diverse emotionale Aspekte beeinflusst. Mit 86% ist weiterhin das freundliche Personal der wichtigste Einflussfaktor, um die Erwartungen der Gäste zu befriedigen. Ebenfalls relevant ist eine angenehme Atmosphäre im Speisesaal, was sich auch in den Jahresplanungen 2017 widerspiegelt: Über 30% der Betriebsrestaurants wollen dieses Jahr in die Gastraumgestaltung investieren. Ein weiterer Qualitätsunterschied liegt neben originellen Angeboten, im Einsatz von Frischeprodukten und in der Warenpräsentation. Als wirksame Maßnahme zur Steigerung der Gästezufriedenheit ist bei 74% der Betriebsrestaurants außerdem „Frontcooking“ ein zentrales Thema.

Großküchen dürfen Einfluss auf gesunde Ernährung nehmen

Wenn auch rückläufig zum Vorjahr, sind GV-Betriebe weiterhin mehrheitlich der Ansicht, dass Großküchen eine soziale Verantwortung gegenüber dem Gast tragen und Einfluss auf die Essensauswahl des Gastes nehmen dürfen. Somit erachten es GV-Betriebe als sinnvoll, aktiv Einfluss darauf zu nehmen, dass Verbraucher verstärkt gesundes Essen konsumieren. Ein besonders starker Rückgang hinsichtlich dieser Einstellung ist jedoch bei Seniorenheimen zu beobachten. Einheitlich sprechen sich Betriebe dafür aus, dass das sogenannte Nudging, das Anstupsen des Gastes in eine bestimmte Richtung, diesem nicht das Gefühl geben darf, manipuliert zu werden.



Die Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland umfasst nach Informationen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA mehr als 30.000 Betriebsrestaurants, die pro Woche rund 30 Millionen Mahlzeiten servieren, sowie mehr als 16.000 Kliniken, Heime und Reha-Einrichtungen mit täglich rund 1,2 Millionen Mahlzeiten.

Über das INTERNORGA GV-Barometer

Das GV-Barometer gibt der Lebensmittelindustrie und den Zulieferern anlässlich der INTERNORGA wichtige Orientierung über das Innovations- und Investitionsklima in der Branche. Für die repräsentative Umfrage GV-Barometer 2017 hat Marktforscher Prof. Dr. Wolfgang Irrgang vom 10. bis 28. Oktober 2016 in insgesamt 309 GV-Betrieben die Entscheidungsträger im Verpflegungsbereich (in der Regel die Küchenleiter) telefonisch befragt. Dazu zählten 145 Betriebsrestaurants sowie 164 Betriebe aus dem Care-Bereich, davon 89 Krankenhäuser, Sanatorien und Reha-Kliniken sowie 75 Seniorenheime.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: www.internorga.com.

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnat@hamburg-messe.de