



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

**17–21/03/2017**

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

[internorga.com](http://internorga.com)

## **Wachstumsfeld Gastronomie im Bäckerhandwerk**

### **Expertenrunde diskutiert im Vorfeld der INTERNORGA neue Umsatzchancen für die Backbranche**

Hamburg, 23. Januar 2017 – Bereits vor Eröffnung der diesjährigen INTERNORGA kamen im Januar 2017 Branchenexperten aus Bäckerei und Konditorei auf Einladung der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt in Hamburg zusammen. Beleuchtet wurden die Wachstumschancen von Bäckereibetrieben mit gastronomischem Sortiment. Beim Branchentreffen dabei waren Unternehmensberater Ulrich Karcisky von inpraxi, der die betriebswirtschaftliche Lage der Bäckereien analysierte sowie Dr. Hans-Georg Rummler, vorsitzender Geschäftsführer von AICHINGER. Der Ladenbau-Experte zeigte die Herausforderungen kombinierter Betriebe auf, wie sie Stephan Kraus führt. Bäckermeister Kraus ist Geschäftsführer des traditionsreichen und mehrfach prämierten Filialbetriebs Bäckerei Kraus und ergänzte die Runde mit Ergebnissen aus der Praxis.

### **Gastronomische Sortimentserweiterung birgt Umsatzchancen**

Das gastronomische Sortiment spielt zunehmend eine wichtige Rolle in der Wirtschaftlichkeit eines Bäckereibetriebs. Darüber waren sich alle Branchenexperten einig. Dass dieser Ansatz erfolgsversprechend ist, belegte Bäcker Kraus. Der Umsatzanteil aus der Gastronomie ist in seinen Filialen von 13% in 2000 auf 25,3% in 2017 gestiegen. In Bäckereien generell sind allein in den letzten 15 Jahren die Gastroanteile der Umsätze von 1,78 Mrd. auf etwa 2,9 Mrd. Euro in 2015 angestiegen. Der Außer-Haus-Verbrauch nimmt demnach einen immer höheren Stellenwert ein.

### **Vielfältige Herausforderungen bei kombinierten Betrieben**

Kombinierte Bäckereibetriebe erfordern andere räumliche Gestaltungselemente als herkömmliche Betriebe. Auch in der Angebotserstellung liegen die Schwerpunkte unterschiedlich. Ein ausgewogener Mix aus einfachen, schnellen Snacks und hochwertigen Spezialitäten sowie eine Unterteilung des Angebots nach Tageszeit sind relevante Faktoren: das Frühstücksangebot wird zugunsten eines abwechslungsreichen Mittagstisches mit Salatkreationen, Grillspezialitäten, Focaccia und anderen kleinen Gerichten ausgetauscht. Die Abendgastronomie hingegen stellt aufgrund höherer Gästeansprüche eine Herausforderung dar, ebenso wie die Mitarbeiterakquise. Qualitative Fachkräfte würden die gehobene Gastronomie bevorzugen, äußert Ulrich Karcisky.

### **Auf den Standort kommt es an**

Welche Kaffeemaschine genutzt wird, ob es eine Salatbar gibt oder ein Grillangebot enthalten ist, sind individuelle Entscheidungen. Die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Möglichkeiten





sollten im Vorfeld umfassend analysiert werden. So sind zum Beispiel Frontcooking und Selbstbedienung zwei attraktive Optionen, um dem Gast das neue Speisenangebot zu präsentieren. Generell gilt: Jedes Konzept und jeder Standort ist anders. Besonders externe Faktoren, wie demographische Besonderheiten und Wettbewerber, sind in der Konzeption zu berücksichtigen.

### **Fazit**

Alle Branchenvertreter waren sich einig: Die richtige Kombination aus Bäckerei- und Gastronomie an attraktiven Standorten zeichnet zukunftsfähige Betriebe aus. Um das Wachstumsfeld der Gastronomie für Bäckereien zu nutzen, sind die Umstellung auf größere Filialkonzepte und ein deutlicher Investitionsaufwand notwendig. Diese These konnte Impulsredner Stephan Kraus mit der Geschichte seiner Betriebe bestätigen.

### **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](http://www.internorga.com).

### **Kontakt INTERNORGA:**

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)