

## PRESSEMITTEILUNG

PM 18/14

### 28. Forum Systemgastronomie in Berlin

## Gastronomie gewinnt als Standortfaktor und Wirtschaftskraft weiter an Bedeutung

**Viel Lernstoff und jede Menge Unternehmerenergie beim DEHOGA-Branchentreff**

(Berlin, 25. September 2018) 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 am 24. September 2018 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 GmbH präsentierte die 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 fänden heute in Gastrobetrieben an Bahnhöfen, Flughäfen und Tankstellen statt (Stand August 2018).

../2

**Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de

Nicht überraschend, dass bei so positiven Zahlen und Aussichten auch die Bahn in die Systemgastronomie einsteigen will. **Marcus Paul**, Geschäftsführer des Deutsche Bahn-Rubenbauer-Joint-Ventures Station Food GmbH, 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 ganz neuen Gastro-Konzepten auf einer Gesamtfläche von mehr als 1600 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 der Fraport AG. Als einen wesentlichen Erfolgsfaktor nannten sie insbesondere eine vertrauens- und respektvolle Partnerschaft mit den Pächtern der Gastro-Flächen.

Neben dem zentralen Schwerpunktthema Verkehrsgastronomie standen auf der DEHOGA-Bühne zwei junge Erfolgskonzepte aus der Gastroszene in Berlin und Hamburg. Dass Frühstück im Trend liegt und eine „echte Lebenseinstellung“ darstellt, ist für **Carola Bock**, Restaurant-Manger Benedict Germany GmbH, 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 auch die beiden Geschäftsführerinnen der Urban Foodie GmbH, **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.**

Richtig emotional wurde es dann noch einmal als zur Siegerehrung zum **17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie** die 30 besten Nachwuchstars 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.■

#### **Bildhinweis:**

Druckfähige Fotos zum 28. Forum Systemgastronomie stehen unter [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de) im Presse-Bereich zum Download bereit.

**Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de