

PRESSEMITTEILUNG

PM 19/14

Branche trifft sich beim 29. Forum Systemgastronomie zur Anuga in Köln

Gastronomie bleibt auf Wachstumskurs, doch auch die Herausforderungen und Belastungen nehmen zu

DEHOGA-Präsident Zöllick: „Wachsende Bedeutung der Branche muss sich in fairen Rahmbedingungen widerspiegeln“ // Gastronomie fordert gleiche Steuern auf Essen und flexible Arbeitszeiten // Erfolgsunternehmer präsentieren ihre Konzepte // Beste Azubis werden ausgezeichnet

(Berlin, 11. Oktober 2019) Die Bedeutung der Gastronomie steigt. Doch unfaire Wettbewerbsbedingungen und zunehmende Belastungen drohen das Wachstum auszubremsen. Über die neuesten Entwicklungen der Branche, Erfolgskonzepte, Zukunftsperspektiven und faire Wettbewerbsbedingungen diskutierte die Branche am 8. Oktober 2019 beim 29. Forum Systemgastronomie mit namhaften Referenten aus Politik und Wirtschaft. 400 Unternehmer, Führungskräfte und Entscheider aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie waren der Einladung des Initiativkreises des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) anlässlich der Anuga nach Köln gefolgt. Emotionaler Höhepunkt der Veranstaltung war die Siegerehrung zum 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie.

DEHOGA-Präsident **Guido Zöllick** betonte in seinem „Bericht aus Berlin“ die steigende wirtschaftliche und gesellschaftliche Relevanz der Gastronomie. Im ersten Halbjahr 2019 erwirtschafteten Restaurants, Bars und Kneipen ein nominales Umsatzplus von 2,1 Prozent. Bei den Caterern fiel das Plus mit 5,3 Prozent besonders deutlich aus. Jeder dritte Euro werde dabei heute in einem Betrieb der Systemgastronomie umgesetzt, sagte Zöllick. „Der Außer-Haus-Markt boomt. Ernährung spielt in unserer Gesellschaft eine immer größere Rolle.“ Warenhäuser richteten Themenrestaurants ein. Supermärkte, Metzger, Bäcker und Tankstellen bauten ihr gastronomisches Angebot weiter aus. Damit werde zugleich der Konkurrenzdruck für die klassischen Gastronomiebetriebe größer. Deshalb fordert die Branche gleiche Steuern für Essen. Zöllick: „Gerade wenn wir über Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Abfallvermeidung diskutieren, kann es nicht sein, dass frisch zubereitete und auf Porzellantellern angerichtete Speisen steuerrechtlich schlechter gestellt werden als in Plastik verpacktes oder auf Pappe mitgegebenes Essen. „Gleiche Steuern auf Essen sind ein absolutes Muss!“ Dringenden Handlungsbedarf sieht Zöllick zudem beim Thema Arbeitszeiten. „Das Arbeitszeitgesetz bedarf dringend einer Überarbeitung.“ Im Lichte der EuGH-Entscheidung zur Arbeitszeiterfassung sei dies umso nötiger. „Arbeitszeit nach Stechuhr passt nicht zu Gastfreundschaft. Wir brauchen mehr Flexibilität.“

Den Stellvertretenden Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundesfraktion **Dr. Carsten Linnemann** weiß die Branche dabei an ihrer Seite. Linnemann hob in seiner Rede „Eine Agenda für Deutschland – Was wir jetzt tun müssen!“ die gesellschaftliche Bedeutung der gastgewerblichen Betriebe als Orte der Begegnung und des Austausches hervor – insbesondere in Zeiten, in denen „die Gesellschaft politisiert und polarisiert ist, wie selten zuvor“. Für die Anliegen des Gastgewerbes zeigte Linnemann Verständnis und signalisierte seine Unterstützung.

../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

Der mehrfache Zwischenapplaus der Kongressteilnehmer machte deutlich, dass Linnemann, der auch Bundesvorsitzender der Mittelstands- und Wirtschaftsvereinigung der CDU/CSU ist, mit seinen klaren und kraftvollen Worten den Nerv der Unternehmer getroffen hatte. Zugleich verwies Linnemann auf die derzeitigen Mehrheitsverhältnisse im Bundestag, die eine wirtschaftsfreundliche und mittelstandsgerechte Politik erschwerten.

Die grundsätzlich positive Entwicklung der Gastronomie bestätigte **Jochen Pinsker**, Senior Vice President Foodservice Europe npdgroup Deutschland. In seiner Gastronomie-Bilanz 2019 präsentierte er die aktuellsten Branchenzahlen. Die Gastronomie sei „ein schöner Wachstumsmarkt“, so Pinsker. Im Zeitraum Januar bis August 2019 habe es im Jahresvergleich ein Plus von 3,9 Prozent gegeben und das trotz der etwas eingetrübten Konsumlaune. Damit stiegen die Ausgaben der Verbraucher im Außer-Haus-Markt in den ersten acht Monaten auf 54,3 Milliarden Euro. Wachstumstreiber seien digitale Bestellungen mit einem Wachstum von 50 Prozent pro Jahr. Das betreffe nicht nur Lieferdienste, sondern auch das Segment „Digital im Store“, wenn Gäste im Restaurant am digitalen Terminal bestellen können. Zweiter Trend sei das Solo Dining. Schon 43 Prozent aller Bons seien Solo-Bons, nicht nur in der Systemgastronomie. „Angesichts zunehmender Single-Haushalte und Zeitknappheit nutzen immer mehr Menschen die Bedien-Gastronomie alleine“, führte Pinsker aus. Darauf müssten die Restaurants reagieren, etwa mit Community Tables. Der renommierte Marktforschungsexperte sieht nach wie vor weitere Wachstumschancen: „Wir gehen heute häufiger essen und sind bereit mehr dafür zu zahlen.“ Gefragt sei Qualität.

In guter Tradition standen im Rahmen des Forums mutige Gastro-Macher mit ihren Erfolgskonzepten auf der Bühne. **Frank Klix**, Gründer und Unternehmer, erklärte, wie er es mit frischer regionaler Küche, viel Leidenschaft und Lebenslust schafft, die Systemrestaurants PURiNO wie die Lokale Nierskind, Emskind und Ruhrkind zu echten Lieblingsorten werden zu lassen. Mehr zum neuen Superfood Poké Bowl gab es von **Daniel Brandes**. Der Gründer und Geschäftsführende Gesellschafter der MA'LOA Franchise GmbH berichtete über den Megatrend aus Hawaii und wie es ihm gelingt, mit frischem wie gesundem Fastfood den Nerv der Zeit zu treffen. „Wir denken Fusion-Küche weiter“, so Brandes. Über das Ziel, ein Münchner Lebensgefühl in die Welt hinauszutragen und die Entwicklung des Paulaner Gastronomiekonzepts voranzutreiben, sprach **Lars Eckart**. Der Geschäftsführer der Paulaner Franchise & Consulting GmbH betonte, wie wichtig es für jedes Gastro-Konzept sei, eine „authentische Lebensart“ zu vermitteln.

Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse, dankte in seinem Grußwort für die langjährige und wichtige Partnerschaft zwischen der Koelnmesse und dem DEHOGA und verwies auf die Rekordausstellerzahl der diesjährigen Anuga von über 7.500. DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin **Ingrid Hartges** gratulierte dem Chef der Koelnmesse zum 100. Jubiläum der Anuga und zur erfolgreichen Positionierung der Anuga als weltgrößte und wichtigste Ernährungsmesse. Mit abschließend mehr als 170.000 Fachbesuchern aus 201 Ländern erzielte die Anuga 2019 neue Bestmarken und bewies ihre Bedeutung und Strahlkraft für die Branche der Gastlichkeit.

Die Siegerehrung zum **18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie** bildete den krönenden Abschluss des 29. Forums. Nadine Heissig vom Café AMSL Paan e.K., die zuvor die Bayerischen Landesmeisterschaften gewonnen hatte, holte sich die Goldmedaille. Die Nachwuchsgastronomin setzte sich gegen 19 weitere Teilnehmer durch. Silber ging an den Landesmeister Nordrhein-Westfalen Joshua Muth von der Metro. Auf den dritten Platz schaffte es Antonia Ulrich von Maredo. Das **30. Forum Systemgastronomie** findet am 14. September 2020 in Berlin statt. ■

Bildhinweis: Druckfähige Fotos zum 29. Forum Systemgastronomie stehen unter 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