



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

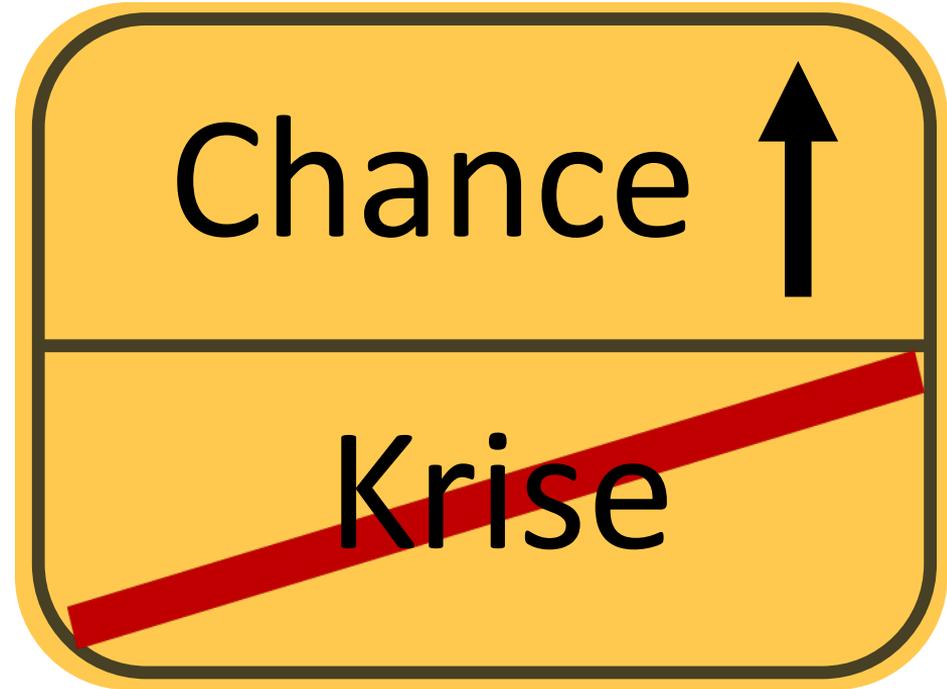
Einkauf - Planung - Beratung

Aktuelle Trendströmungen und Marktentwicklung der kommenden 10 Jahre

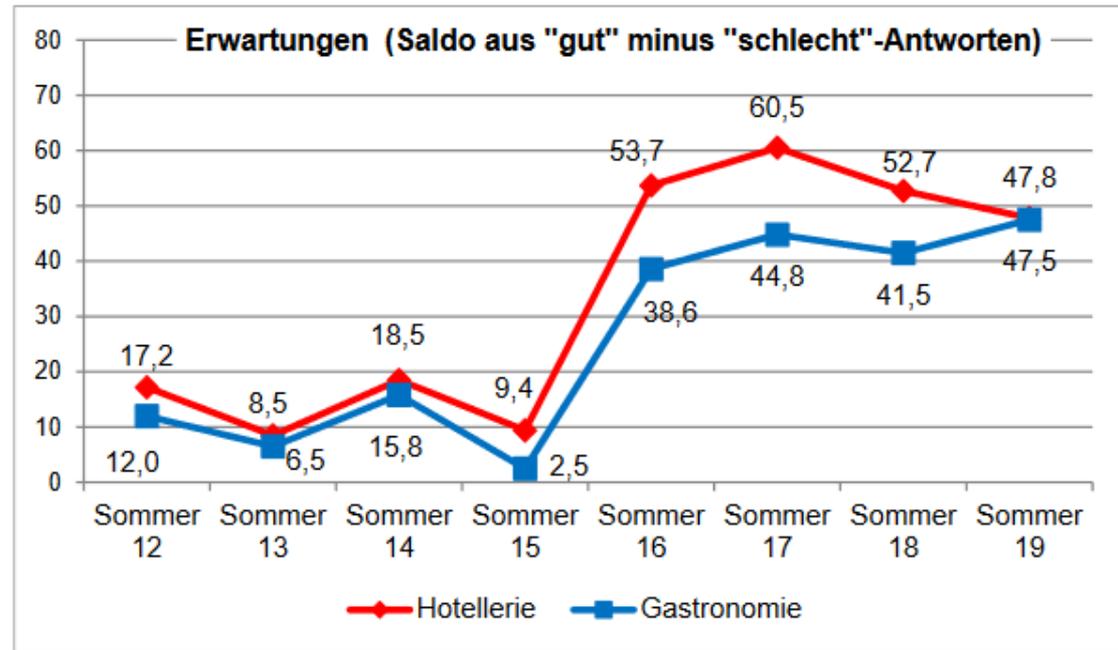
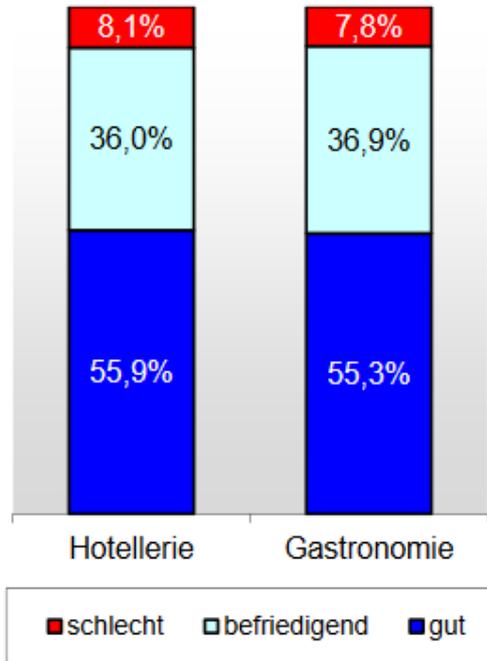


**„Aus Krisen erwachsen
auch immer neue Kräfte.“**

© Rita Süßmuth (*1937), deutsche
Professorin für Erziehungswissenschaften,
CDU-Politikerin, 1988 - 1998 Präsidentin
des Deutschen Bundestages



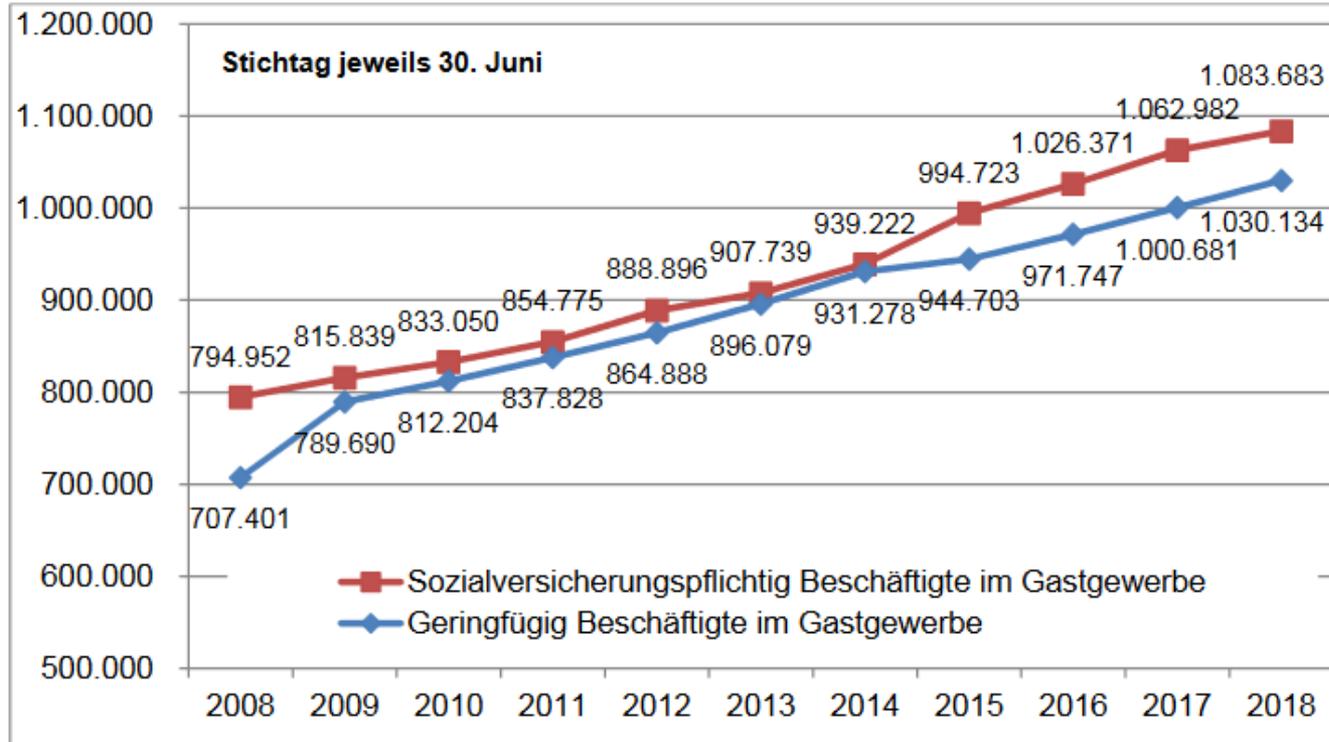
Veränderung der Rahmenbedingungen Geschäftserwartung im Gastgewerbe



Quelle: DEHOGA 2019

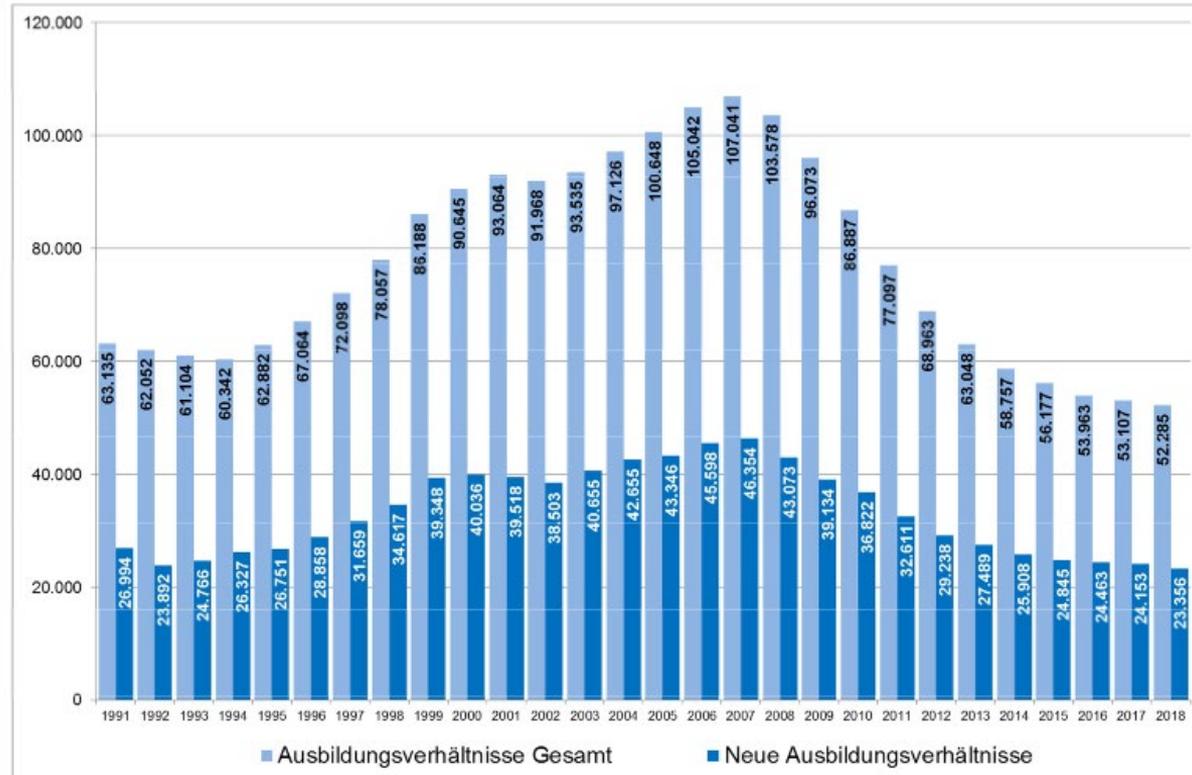
Veränderung der Rahmenbedingungen

Beschäftigte im Gastgewerbe



Quelle: DEHOGA 2019

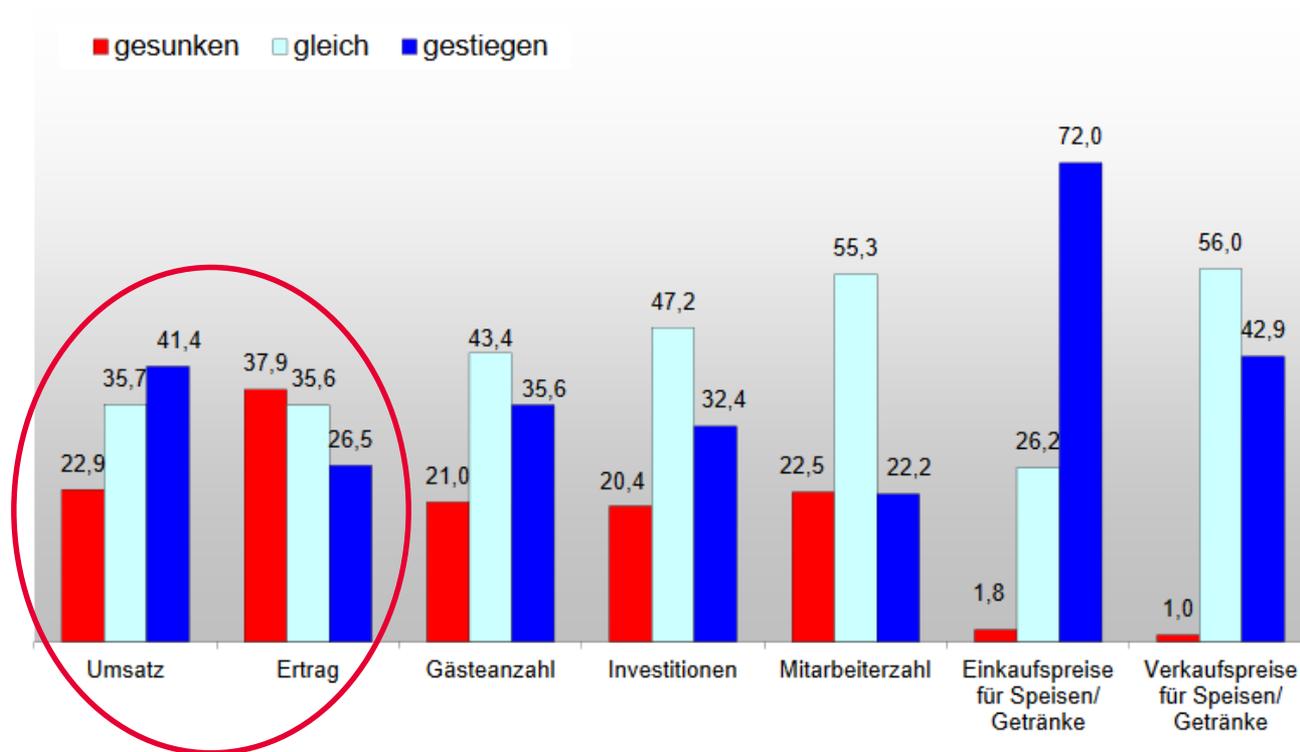
Veränderung der Rahmenbedingungen Ausbildungsverhältnisse (Gastgewerbe)



Quelle: DEHOGA 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

Betriebswirtschaftliche Kennzahlen (Gastronomie)



Vergleich zum Vorjahr;
Quelle: DEHOGA 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

Anteil ausländischer Beschäftigter



In diesen Berufen läuft nichts mehr ohne Ausländer

Ausländische Arbeitnehmer in Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten

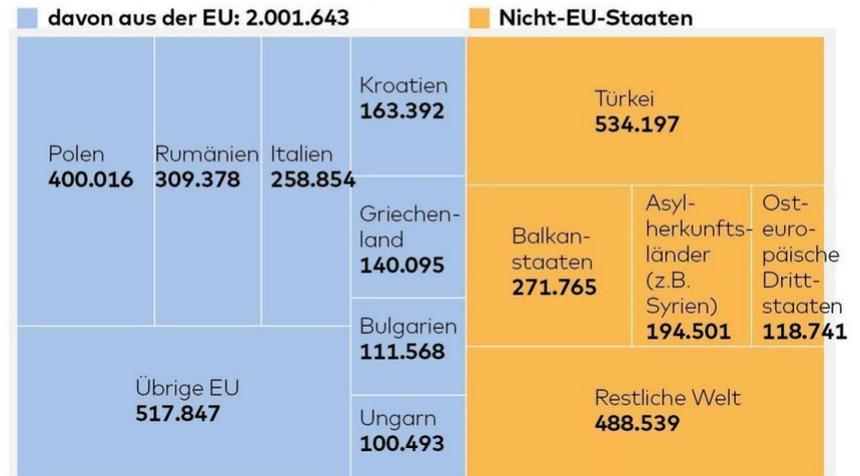


WELT

Quelle: Bundesagentur für Arbeit (BA), eigene Berechnungen

Herkunft der ausländischen Arbeitnehmer

Insgesamt arbeiten in Deutschland **3.609.386** sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ohne deutschen Pass



Quelle: DIE WELT 2019, Bundesagentur für Arbeit 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

Hauptproblembfelder der Gastronomie

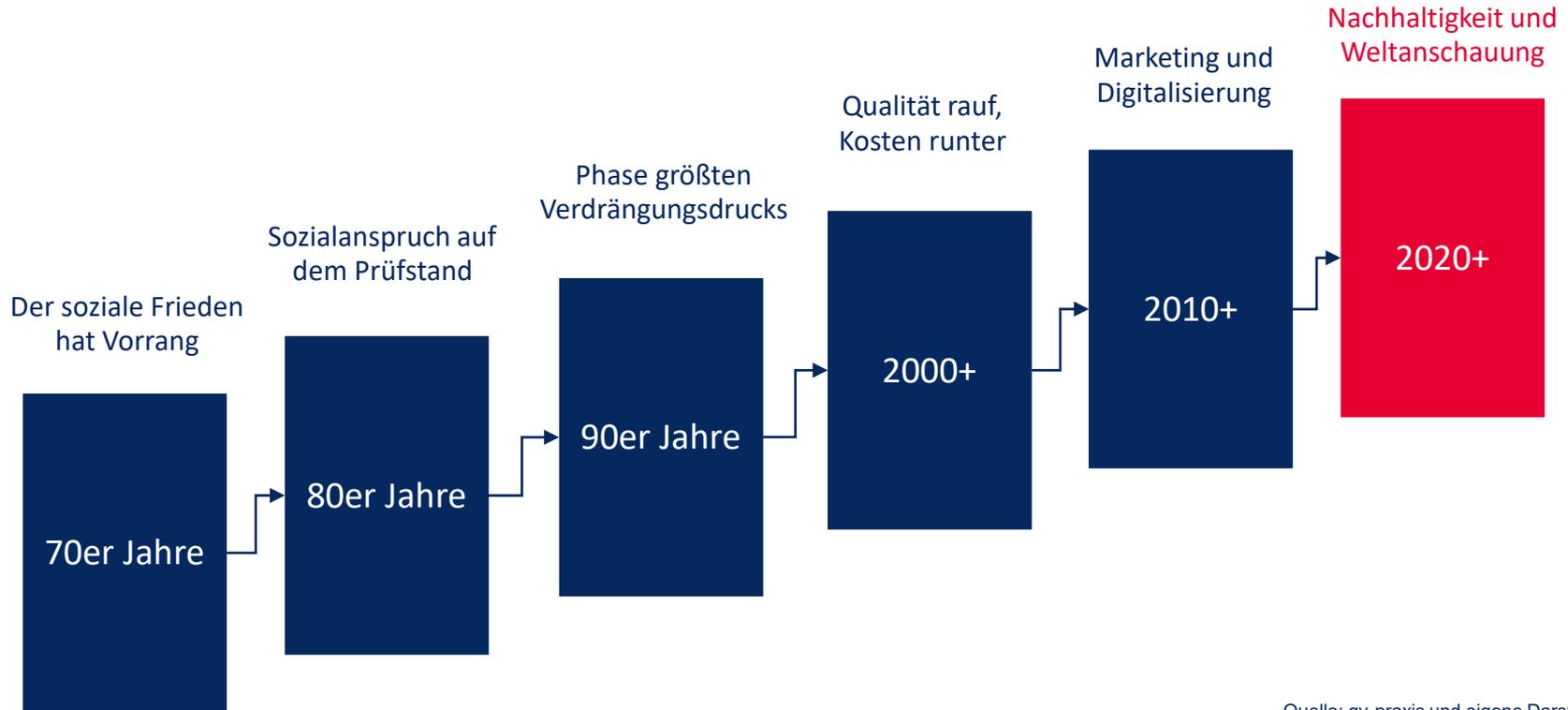
Hauptproblembfelder in der Gastronomie
nach Anteil der Befragten (Mehrfachnennungen möglich)

1.	Mitarbeitergewinnung:	58% (Vj. 60,4%)	
2.	Betriebskosten allgemein:	48,9% (Vj. 47,4%)	
3.	Personalkosten:	48,0% (Vj. 43,3%)	
4.	Arbeitszeitdokumentation:	41,7% (Vj. 43,3%)	
5.	Behördliche Auflagen:	34,4% (Vj. 34,6%)	
6.	Tägliche Höchstarbeitszeit:	32,6% (Vj. 36,1%)	
...
21.	Umsetzung der Digitalisierung:	6,7% (Vj. 10,7%)	

Quelle: DEHOGA 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

Zeitreise: 70er Jahre bis heute



Quelle: gv-praxis und eigene Darstellung

Veränderung der Rahmenbedingungen

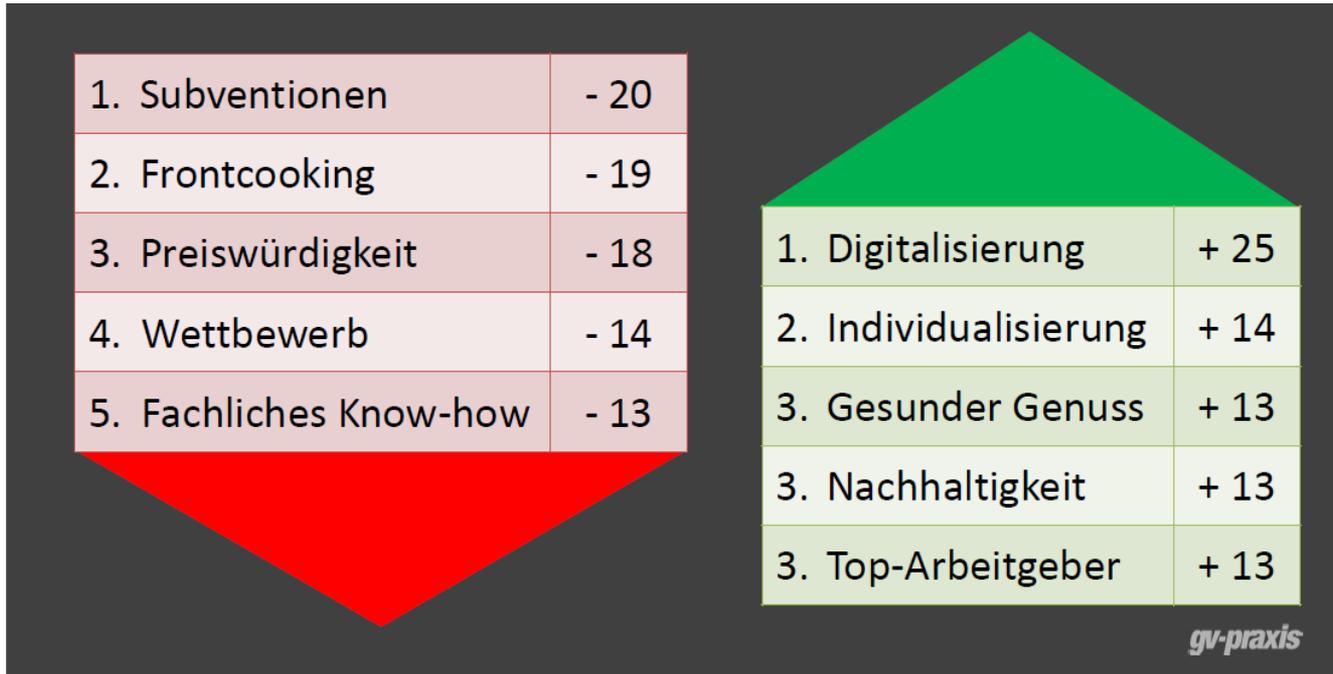
Relevanzbarometer: Gemeinschaftsgastronomie



Quelle: gv-praxis 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

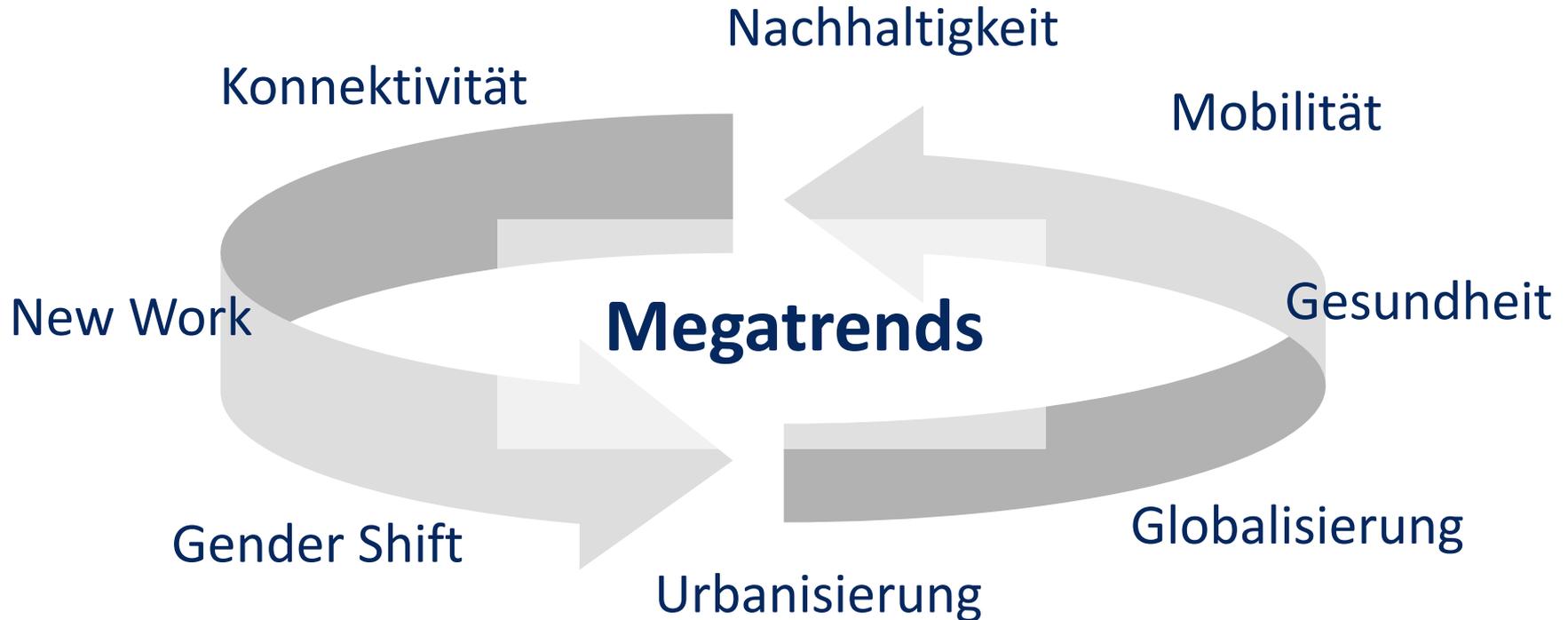
Relevanzbarometer: Top 5 Auf- und Absteiger



Quelle: gv-praxis 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

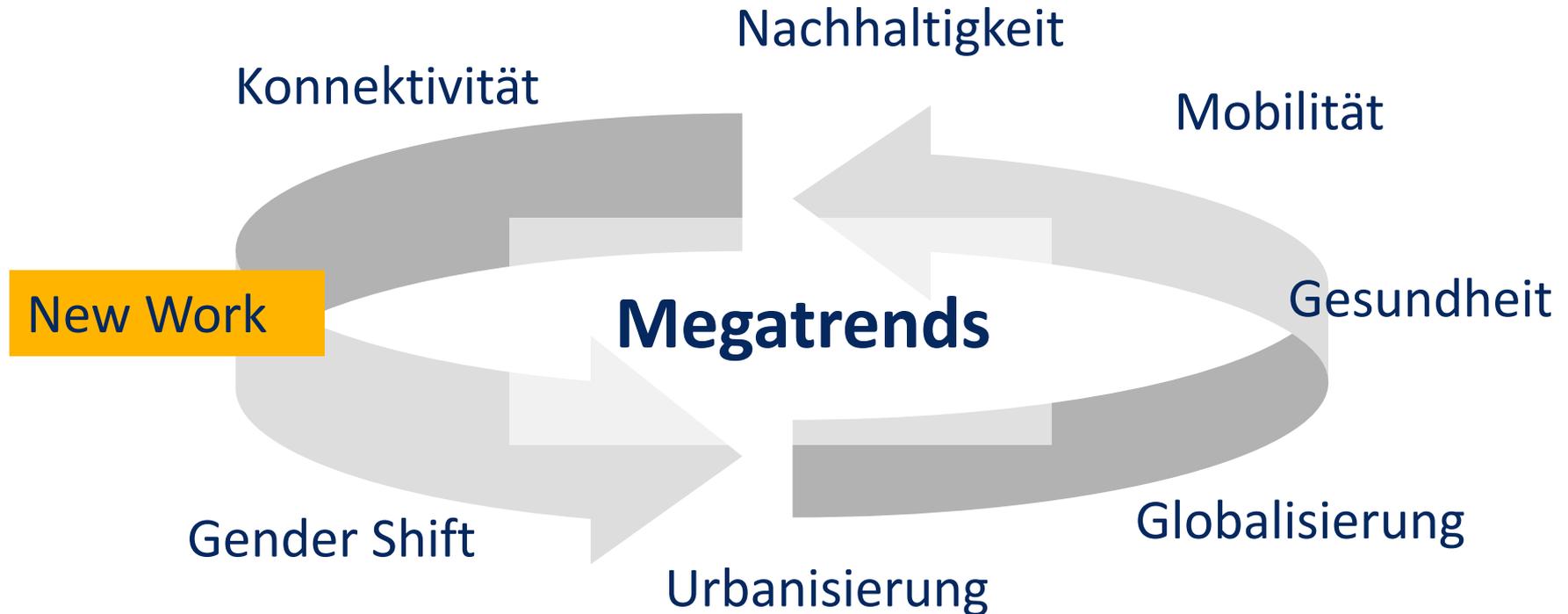
Megatrends verändern die Esskultur



Quelle: Zukunftsinstitut 2019 und eigene Darstellung

Veränderung der Rahmenbedingungen

Megatrends verändern die Esskultur



Quelle: Zukunftsinstitut 2019 und eigene Darstellung

Veränderung der Rahmenbedingungen

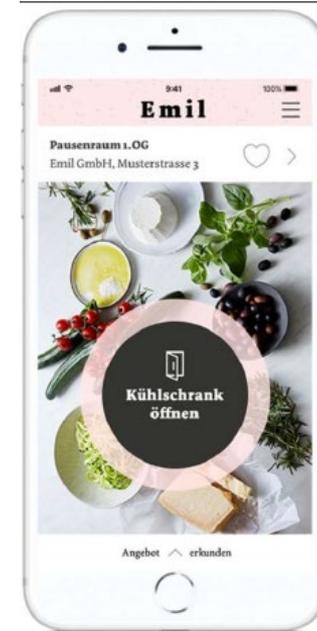
Megatrend „New Work“: Ausgewählte Aspekte



Quelle: Zukunftsinstitut 2019

Verbraucherverhalten im Wandel

Beispiel: EMIL Fröhlich / SV Group



Verbraucherverhalten im Wandel

Beispiel: Coocono / Micromarket



365 Gen3
Die Komplettlösung für Ihren MicroMarket

- Personalisierbare Werbung
- Direkte Nutzerinteraktion
- Selbstbedienungskasse
- Fingerabdruckscanner
- Kreditkartenterminal

Die Selbstbedienungskasse Gen3 von 365 Retail Markets ist die flexible Bezahllösung für Ihren eigenen kleinen Supermarkt bei Ihnen vor Ort, die es Ihnen ermöglicht Ihre gewählten Artikel selbst zu scannen und zu bezahlen. Die Zahlungsmöglichkeiten werden dabei an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst.

HIGHLIGHTS

Für Betreiber: Erhöhen Sie Umsatz und Ertrag

- 3-facher Umsatz im Vergleich zu reinen Verkaufsautomaten
- Personalisierbare Kundeninteraktion & Werbemöglichkeiten

Benutzer: Komfort, der die Produktivität steigert

- In Beden- oder Verkaufspersonal notwendig
- Individuelle Auswahl von frischem Essen für Ihre Mitarbeiter

Sie zugeschnitten

- Präzise Konstruktion für Ihren Passraum
- Regulierbare Größe je nach Anzahl der Nutzer
- Flexible Bezahlmöglichkeiten

Sicher und geschützt

- Effiziente sichere Technologie
- Hohe Datensicherheit und detaillierte Berichte

7 49 0000 - 1 577 96 4 8
7 49 0000 - 1 37 76 6 1 00

info@mikrolab.com
www.mikrolab.com

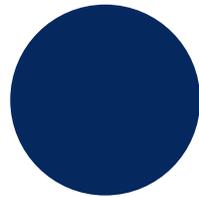
Wochenspeiseplan mit vorgegarten Menükomponenten zum Finishing im Dampfdruckverfahren („Cookbox“) und SB-Abrechnung durch den Kunden

Verbraucherverhalten im Wandel

Snackification – Die Erosion der Mahlzeiten



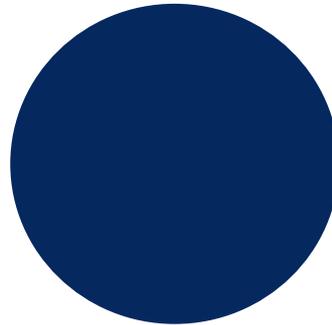
GESTERN



Frühstück



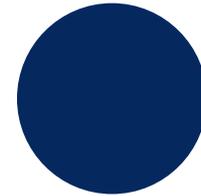
2. Frühstück



Mittagessen



Vesper



Abendbrot

Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

Verbraucherverhalten im Wandel

Snackification – Die Erosion der Mahlzeiten



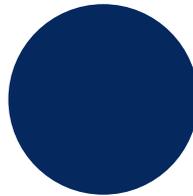
HEUTE



Frühstück



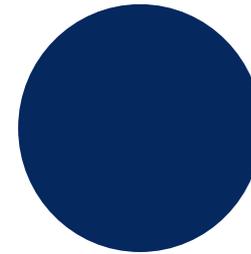
Vormittags-
Snack



Lunch



Nachmittags-
Snack



Abendessen



Late Night-
Snack

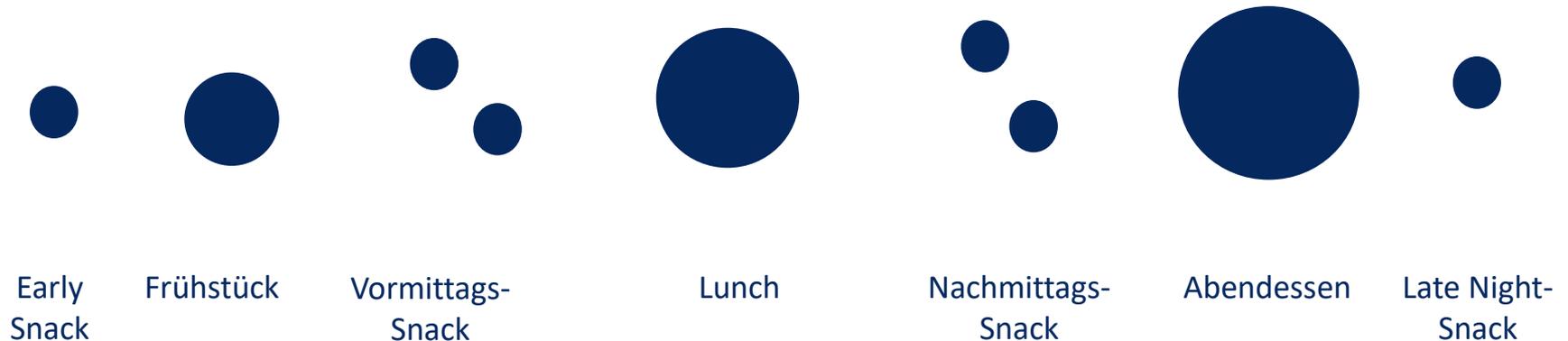
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

Verbraucherverhalten im Wandel

Snackification – Die Erosion der Mahlzeiten



MORGEN



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

Verbraucherverhalten im Wandel

Street Food Transfer birgt viele Möglichkeiten



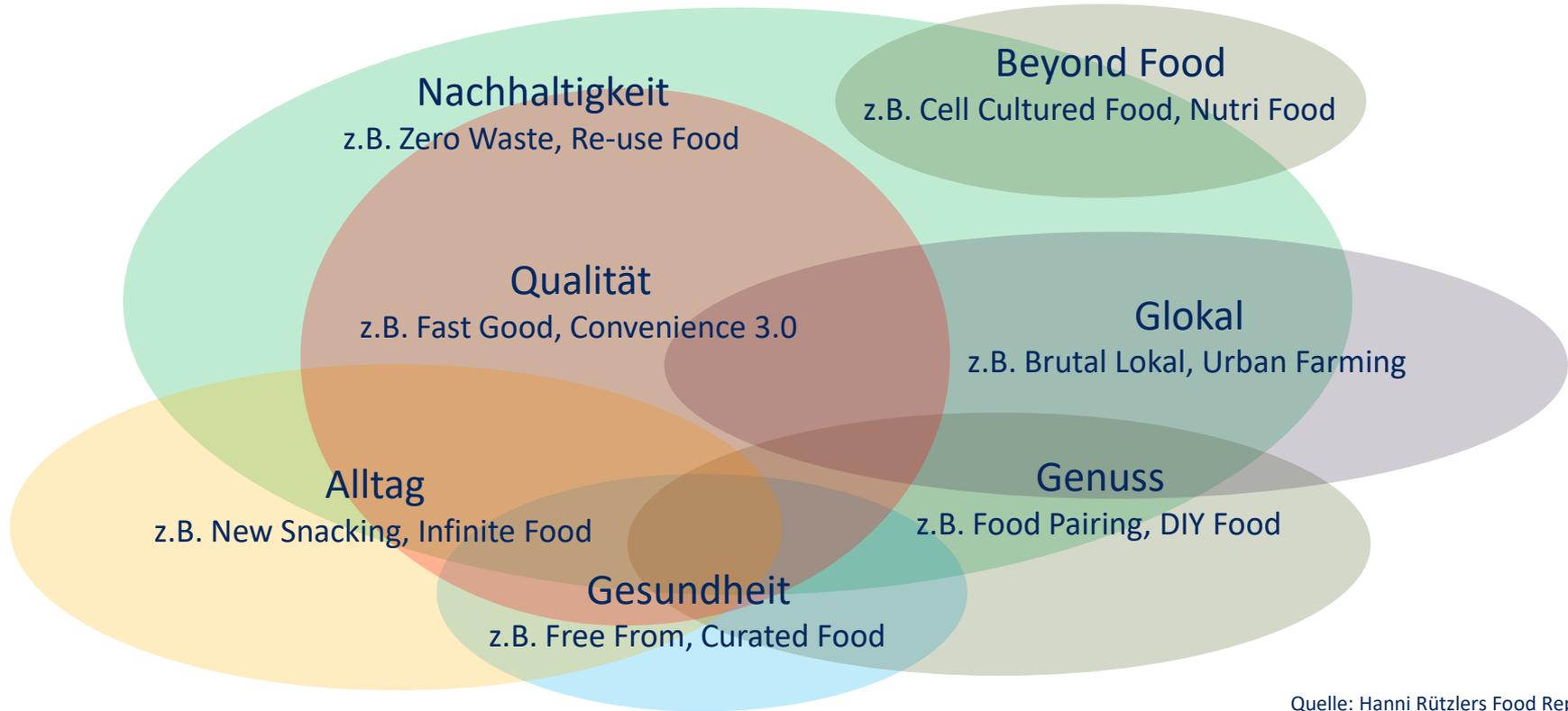
- Große Chance auf Umsatzplus durch Snacking-Trend
- Gastronomen können für kleine, feine Snacks mit Street Food Flair oft mehr Geld verlangen



Quelle: Food & More 2019

Verbraucherverhalten im Wandel

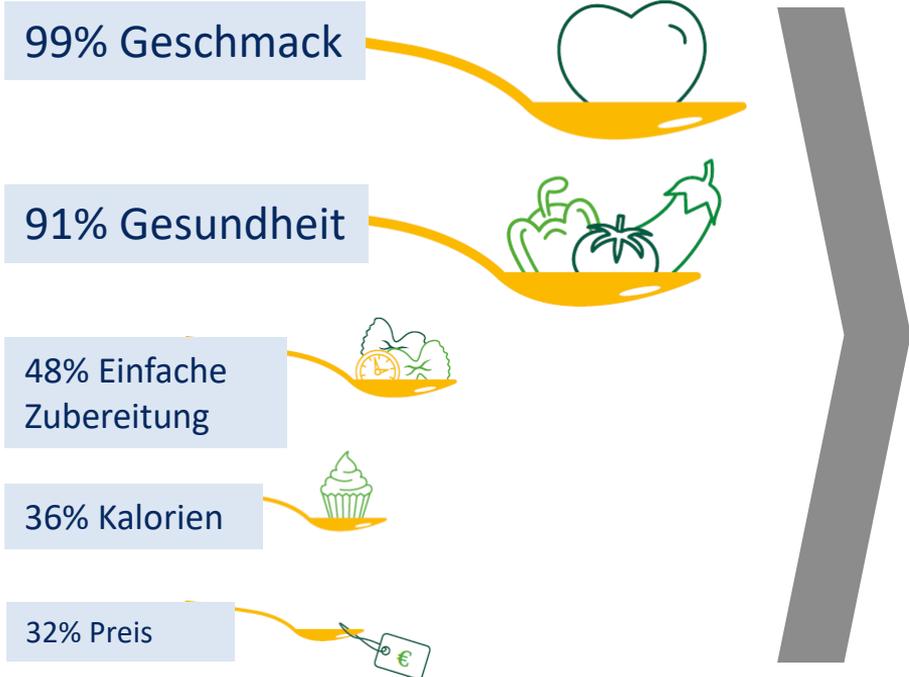
Food-Trend-Map 2020



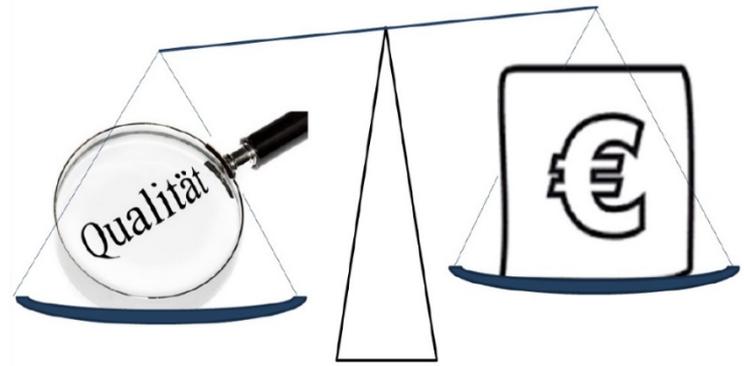
Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2020

Verbraucherverhalten im Wandel

Worauf kommt es beim Essen an?



„Qualität“ hat „Preis“ als primäres Kaufkriterium bei Lebensmitteln abgelöst:



Quelle: BMEL Ernährungsreport 2019

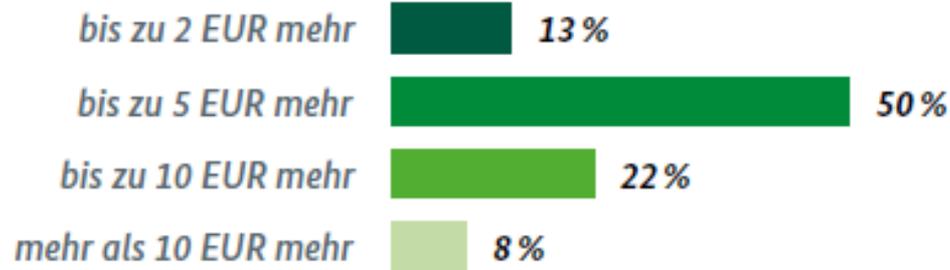
Quelle: Nestle-Studie 2016

Verbraucherverhalten im Wandel

Ein gutes Gewissen ist den Menschen mehr wert



Tierwohl: Welchen Aufpreis* wären Sie bereit zu zahlen für ein Kilo Fleisch, das besonders tierfreundlich produziert wurde?



* bei einem Grundpreis von 10 Euro pro Kilo

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2019

Veränderung der Rahmenbedingungen

Ressourcenknappheit und Nachhaltigkeit



29. Juli 2019

ERDÜBERLASTUNGSTAG

Die natürlichen Ressourcen der Erde
sind für dieses Jahr verbraucht.

Deutschland hat seine natürlich
verfügbaren Ressourcen für 2019
bereits am 3. Mai aufgebraucht.



DSW
Deutsche Stiftung
Weiterbildung

youth
car



Veränderung der Rahmenbedingungen

BEYOND PLASTIC: Zukunft der Lebensmittelverpackung



Loop: Zero Waste Online Shopping



Enjoy

Shop products from trusted brands, delivered to you in upgraded reusable packaging.



We Pick Up

No need to trash, recycle, or clean - simply place your used products back into the Loop Tote and schedule a free pick up from your home.



We Refill

Loop hygienically cleans and replenishes what you returned, so you never run out of your favorite products.

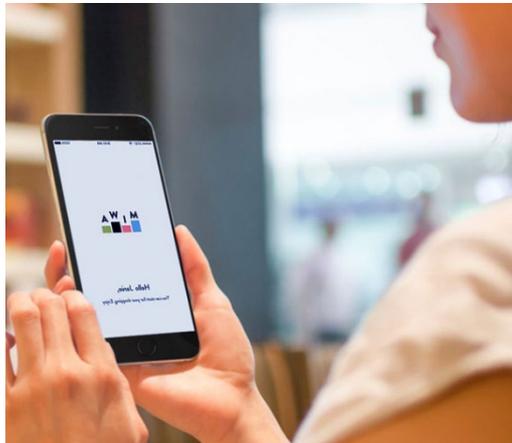
Quelle: loopstore.com

Veränderung der Rahmenbedingungen

BEYOND PLASTIC: Zukunft der Lebensmittelverpackung



MIWA („Minimum Waste“): Precycling statt Recycling



Quelle: miwa.eu

Rahmenbedingungen

Weltweite Urbanisierung



Verbraucherverhalten im Wandel

Urban Food: Vom Konsum- zum Produktionsraum Stadt



Quelle: Good Bank, Berlin

Verbraucherverhalten im Wandel

Back2Nature – Sehnsucht nach Natur



Restaurant „Coast“
in Hamburg



Restaurant „Wilma Wunder“
in Düsseldorf



Restaurant „Bell Book & Candle“
in New York

Verbraucherverhalten im Wandel

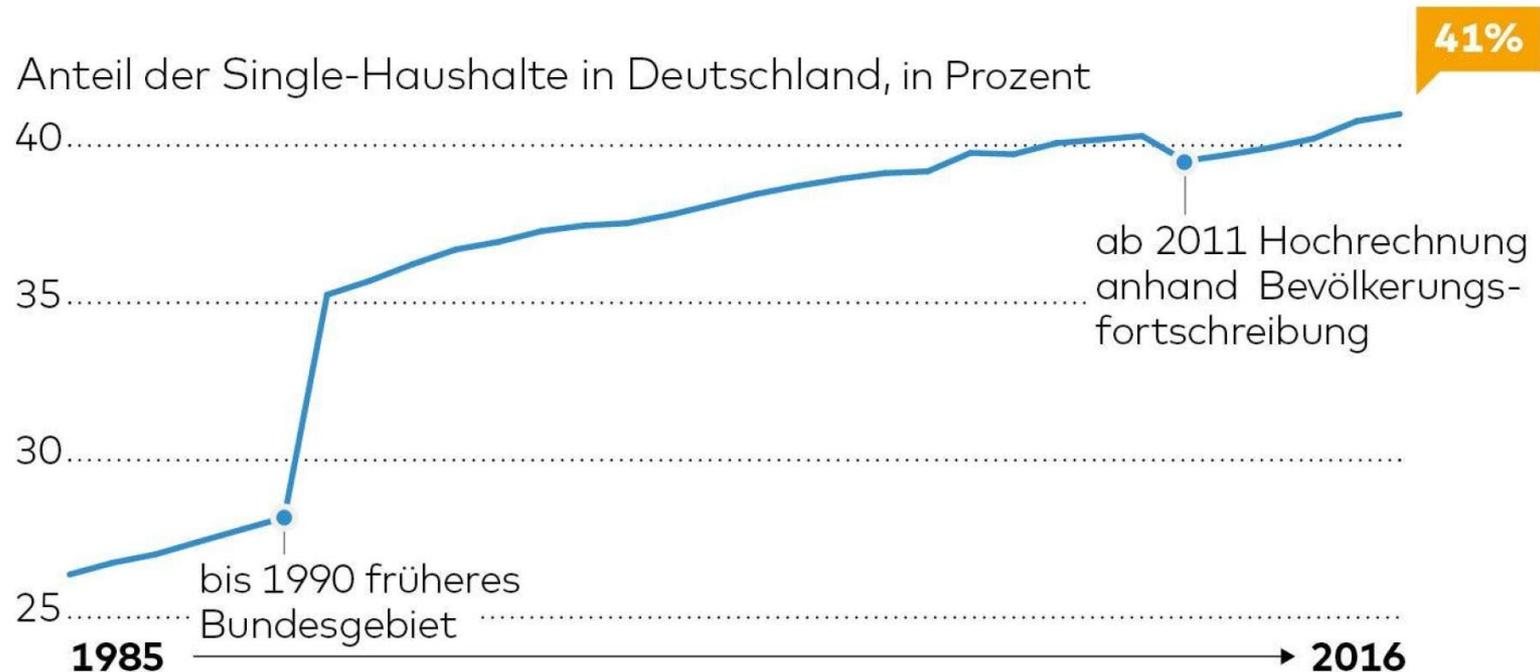
Digitalisierung macht „hungrig“



Quelle: about.ubereats.com/de; Eigene Darstellung nach Food & More 2019

Verbraucherverhalten im Wandel

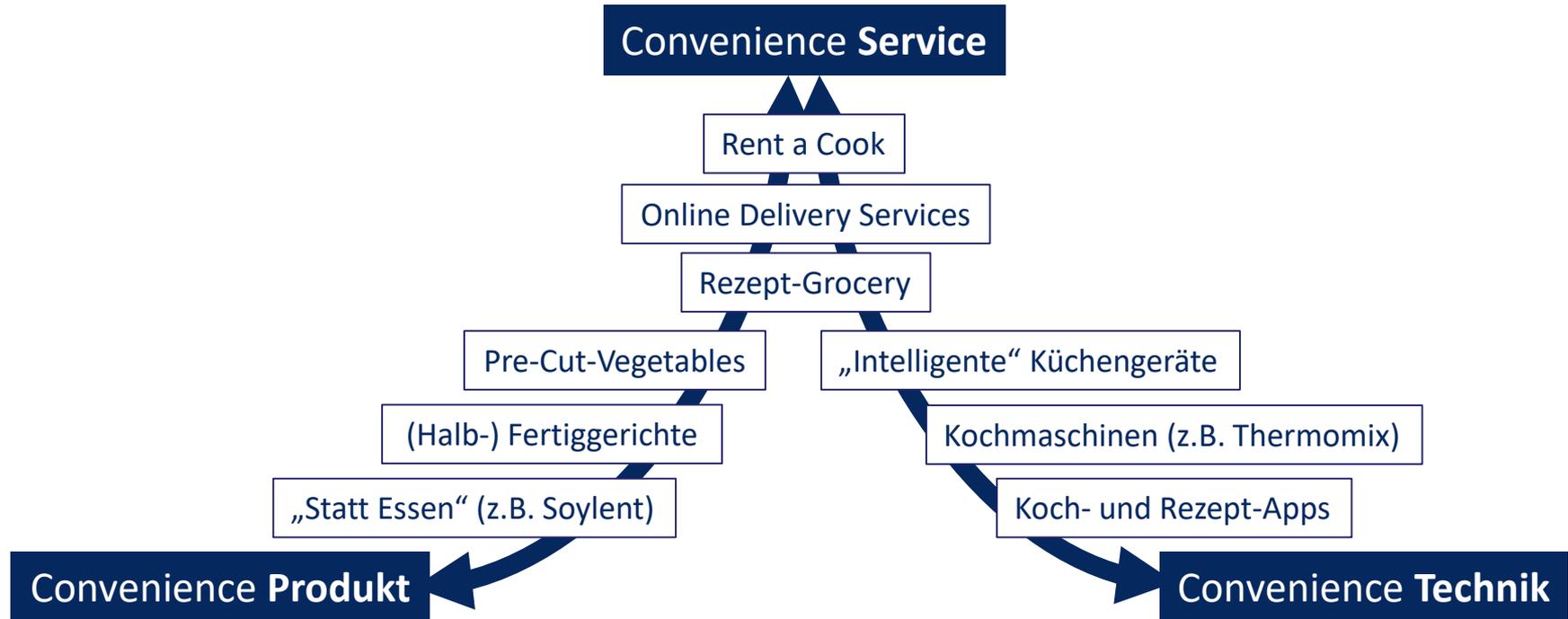
Anzahl der Single-Haushalte nimmt weiter zu



Quelle: Destatis; DIE WELT 2017

Verbraucherverhalten im Wandel

Digitalisierung ist „bequem“



Quelle: Hanni Rützlers Food Report 2017

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Kontaktloses Bezahlen



Quelle: Fotolia, KAMAsys

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der aufgeklärte Gast 4.0 - Beispiel: eaternity



The screenshot shows the eaternity app interface. On the left, there's a menu overview for August 2018, showing 'Menu 1', 'Menu 2', and 'Vegetarian' options. A modal window is open for the item 'Zwirbelino Rehpfeffer & Rotkraut' on Monday, 27. August. The modal displays the item name, a 'Delete' button, and 'PLANNED AMOUNT' set to '1 Servings' with minus and plus buttons. Below that, 'VALUES PER PORTION' are shown: 'Energy 397 kcal' and 'Climate Score' with five orange icons and a right arrow. The background shows a calendar view for the week of August 27th to 31st.



Ihre Lösung für nachhaltige Menüs

Screenshots: eaternity

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Künstliche Intelligenz



Domino's Pizza, Hamburg



Quelle: www.moley.com

Digitalisierung als Rahmenparameter

Beispiel: Data Kitchen, Berlin



Fotos: Data Kitchen, Berlin (Facebook)

Digitalisierung als Rahmenparameter

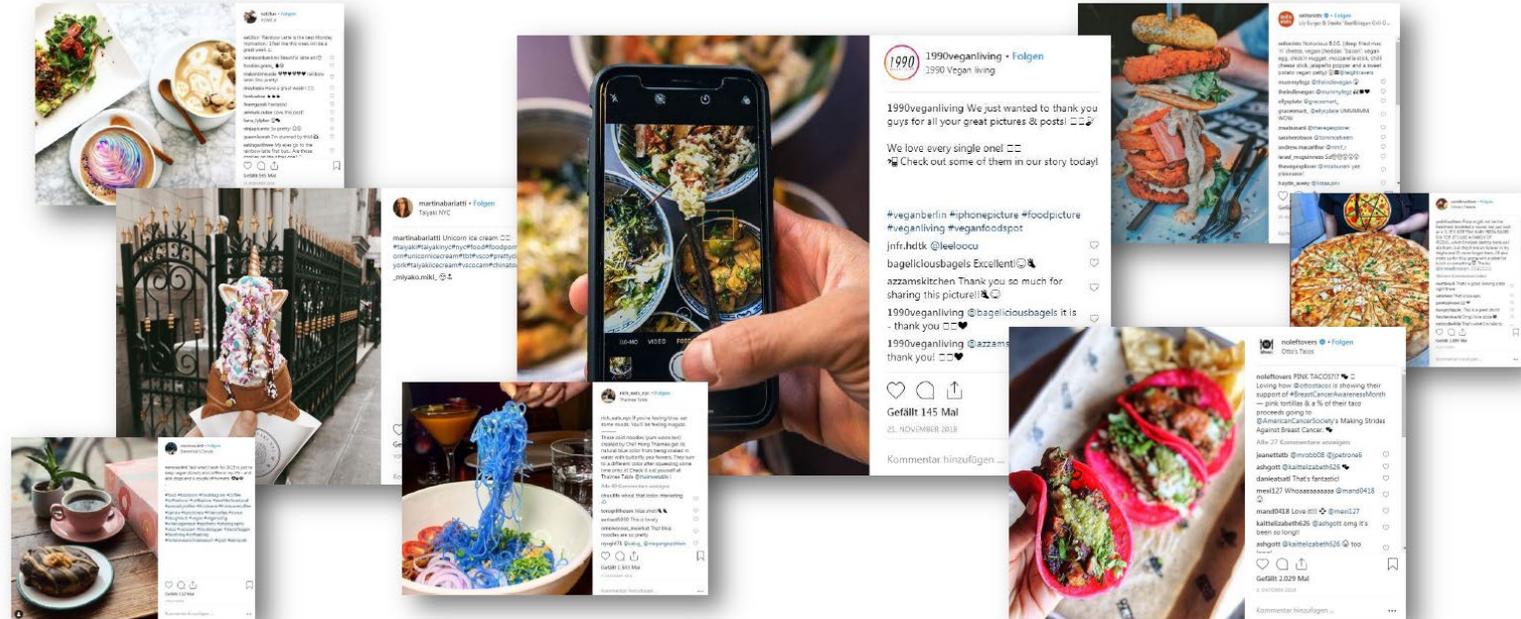
Der digitale Gast 4.0: Eventisierung der Gastronomie



Fotos: Restaurant Inamo, London

Digitalisierung als Rahmenparameter

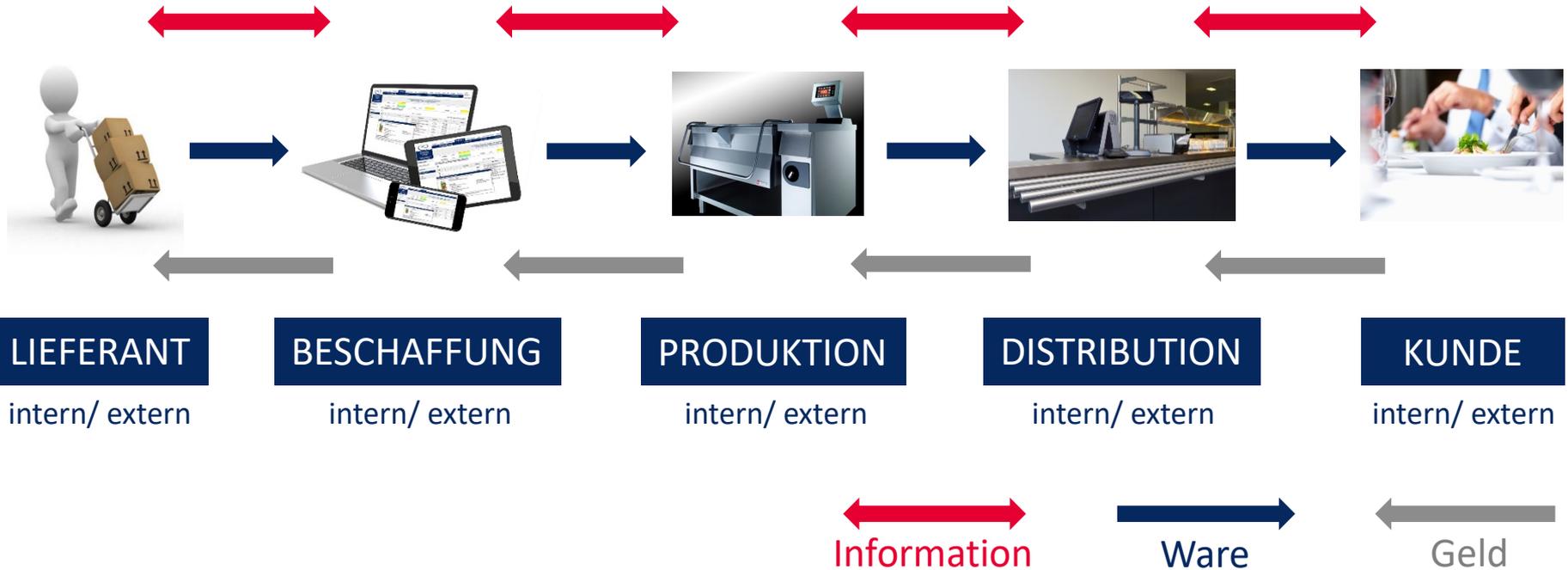
Der digitale Gast 4.0: Instagramable Food



Fotos: Internorga / Food & More 2019

Digitalisierung als Rahmenparameter

Die vollständige Digitalisierung der Versorgungskette



Fotos: Fotolia, Küppersbusch

Digitalisierung als Rahmenparameter

Die vollständige Digitalisierung der Versorgungskette



Fotos: Fotolia, Küppersbusch

Wie und was essen wir 2030?

Ernährung wird zur Weltanschauung



Zukunft 1:

Ressourcenschonende Ernährung in einer wertorientierten Gesellschaft

Zukunft 2:

Ernährung zur Selbstoptimierung in einer leistungsorientierten Gesellschaft

Zukunft 3:

Reflektierter Genuss in einer auf Eigenverantwortung setzenden Gesellschaft

Zukunft 4:

Gemeinschaftliches Essen als Erlebnis in einer entstrukturierten Gesellschaft

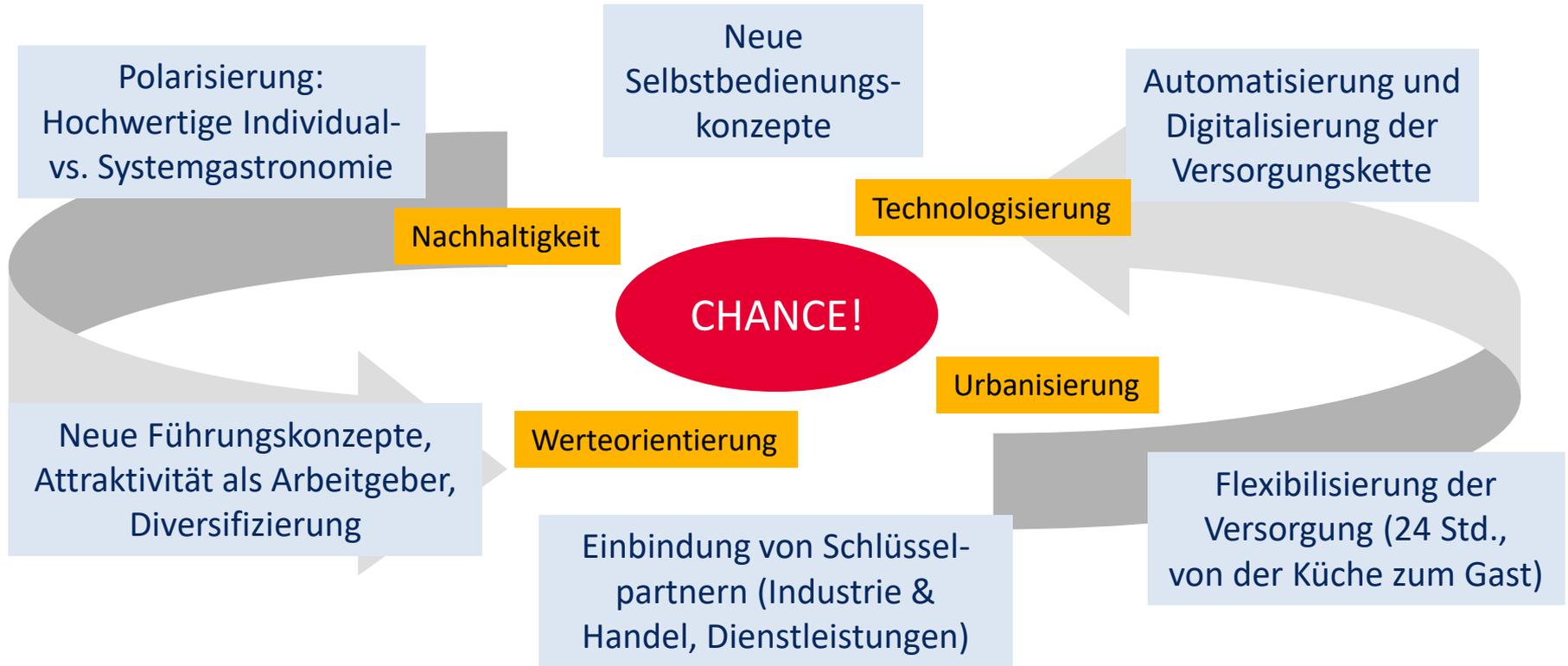
Zukunft 5:

Einfaches Sattwerden in einem virtuellen Umfeld

Foto: Fotolia; Quelle: Nestle Ernährungsstudie 2015

Strategische Konsequenzen

Fachkräftemangel – Quo Vadis?



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!