

# Für Ihre Management - Meinungsbildung

- Aktuelle, ausgewählte Trends in der « Betriebsgastronomie »
- Die gestiegene unternehmens-sozialpolitische Bedeutung « Mitarbeiterverpflegung »

- **STATUS/VIELFÄLTIGE TRENDS IN DER „BETRIEBSGASTRONOMIE (DZG-BRANCHENSTUDIE 2025)“**
- **UNSERE THEMENAUSWAHL FÜR STANDORTBESTIMMUNGEN/NEUAUSRICHTUNGS-ANSÄTZEN**

## Zunehmende Wertschätzung und Individualität

- Prägend ist bei einem Großteil der ca. 9000 Betriebsrestaurants/Kantinen ein Trend zum verstärkten sozialen Dreh- und Angelpunkt, im Rahmen der Versorgung von täglich ca. 17 Mio. Menschen am Arbeitsplatz und deren Ernährungswandel.
- Die Vielfalt von Neuausrichtungs-/Optimierungsmöglichkeiten erfordert eine sorgfältige, individuelle Auswahl und Abstimmung auf die unternehmensinternen Möglichkeiten. (Infrastruktur, Potentiale etc.)

## Kantinengrößen - Bandbreite

- Die wirtschaftliche Kantinen-Größenordnung beginnt bei 200 ET (Essensteilnehmer) täglich. Einzelne Standorte haben bis 2.000 ET und mehr.
- Der Umsatz je Objekt liegt bei den TOP-Betreibern p.a. bei über 700 TEU, bei mittleren Größen bei 300 bis 600 TEU.
- Die Besucher/Gästezahl p.a. ist auf 2,13 Mrd. gestiegen. Umsatz geschätzt p.a. 11,4 Mrd. €, der mit 2,1% Wachstum in 2025 prognostiziert wird.

## Betreiber-Szenario/Ausschreibungen

- Die geschätzte Marktaufteilung liegt bei 52% „Eigenregie“ und 48% „Contract-Caterer“.
- Der Kundengewinn bei den „Caterern“ kommt u.a. durch „Caterer-Hopping“, d.h. ein Verdrängungswettbewerb“ untereinander. Verhandlungs-Vorteile für Ausschreibende.
- Die „Eigenregie“ verteidigt ihre Bastion sehr professionell.

## Pro&Contra der Betreiberform

- Diese ist primär eine unternehmenspolitische, strategische Entscheidung, wie z.B. Konzentration auf das Kerngeschäft.
- Contract-Catering: für bestimmte Laufzeiten und entsprechenden Vertragsbedingungen, interne Entlastung, wirtschaftliche Risiko-Verlagerung, personelle Verfügbarkeit, AFA-Regelungen.
- Eigenregie: Betriebsratsinteressen, Mitarbeiteridentifikation, Zugehörigkeitsgefühl.

## Entwicklung von Abgabepreisen/Subventionen

- Der durchschnittliche Bon-Wert ist in 2024 von 3,81 € auf 4,08 € gestiegen.
- Für 2025 wird eine kostenbedingte Abgabe-Preissteigerung von ca. 2-3% prognostiziert.
- Unternehmen möchten die Subventions-Größenordnungen konstant halten.
- Beispiele von 35% im Mittagessen, weiterhin die Tendenz in dem Frühstücks- und ZV-Bereich Richtung Null-Subvention. Andere Service-Leistungen werden punktuell zur Quer-Subvention genutzt.



- **Verändertes Umfeld**
  - Kantine nicht mehr zum reinen Essen/Trinken
  - Sozialer Treffpunkt (NewWork-Einflüsse)
  - Aufenthaltsqualität
  - Berufliche Nutzung für Treffen/Meetings
  - Veränderungen der Öffnungszeiten
- **Steigende Betriebskosten**
  - Mehrwertsteuer
  - Lohnkosten
  - Lebensmittelpreise
- **Personal-/Fachkräftemangel**
  - Im Küchenbereich
  - Im Service
  - = erleichtert eine „Personalübernahme“ bei Betreiberwechsel

- **Küchen-/Produktionstechnik**
  - Verstärkte Technologisierung
  - Robotik
  - Systemlösungen ohne Qualitätsverluste
- **Potentials-Ausschöpfungs-Wege**
  - Ausgleich frequenzschwacher Tage
  - Ausgleich Gästeausgaben-Reduzierung
- **Neue Anforderungen**
  - Durch Digitalisierung/KI
  - Kulinarische Vielfalt
  - Ernährung: flexitanisch, vegan etc.
  - Wirtschaftlichkeit
  - Flexibilität im Kantinen-Management

## Resümee „Messbarkeit von Mehrwerten“

- Die „Betriebsgastronomie“ bleibt auch weiterhin im Wirtschaftlichkeitsfocus zwischen Hardfacts und Softfacts, bzw. einer Kosten-/Nutzenverhältnis-Betrachtung.
- Die Transparenz, Verursachung und Bedeutung der Kosten/Erlösen/Subventionen/Leistungen nimmt weiterhin zu. (u.a. Controlling/Reporting)

## Resümee „Trends, Nutzung, Umsetzung“

- Selten war die Betriebsgastronomie so vielschichtigen Innovationen, Trends unterworfen.
- Im Dschungel der Vielfalt von Gestaltungs-Tools, deren Nutzungsmöglichkeiten, ist die individuelle Unternehmens-Bedarfsselektion noch wichtiger geworden.

Benötigen Sie weitere Informationen zum Markt, zu Beratungsleistungen, lassen Sie es uns wissen

## Ihr AMU-Team



Vera Maurer



Armin Maurer

Elisabeth-Jansen-Str. 3  
50374 Erftstadt  
Fon: 02235-994 72 41  
[armin.maurer@netcologne.de](mailto:armin.maurer@netcologne.de)  
[www.amuberatung.de](http://www.amuberatung.de)

## Kunden-Beispiele



BWI  
IT für Deutschland



ratiopharm

