

- 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/Gästeszahl 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 Abgabepreissteigerung 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 Gästebesuchen-Reduzierung

### • **Neue Anforderungen**

- Durch Digitalisierung/KI
- Kulinarische Vielfalt
- Ernährung: flexitarisch, vegan etc.
- Wirtschaftlichkeit
- Flexibilität im Kantinen-Management

### Resümee „Messbarkeit von Mehrwerten“

- Die „Betriebsgastronomie“ bleibt auch weiterhin im Wirtschaftlichkeitsfokus 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**

*Wir 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

