

Pressekontakt **RegioPlan Consulting GmbH**
Vanja Ban, MA
Theobaldgasse 8, A-1060 Wien
M: +43 699 1586 0422
v.ban@regioplan.eu
www.regioplan.eu

Datum 08.07.2021

Presseausendung zum Thema: RegioPlan Analyse: Gastronomie nach Corona - Alles wieder gut?

Aktuell freut sich der größte Teil der Gastronomiebetriebe wieder über Kunden und deren Lust, auswärts zu essen und zu trinken. Doch es gibt ein paar Wermutstropfen: Die Pandemie ist noch nicht vorbei und das Konsumentenverhalten hat sich nachhaltig verändert.

Umsatzverlust in epischem Ausmaß

Die knapp 42.000 österreichischen Gastronomiebetriebe erzielen in einem „normalen“ Jahr 12 Milliarden Euro. Im Seuchenjahr 2020 waren es nur 7,6 Milliarden, also um 37 % weniger. Für das Jahr 2021 sieht es bis jetzt ganz ähnlich aus – vorausgesetzt die Virusmutationen verursachen nicht noch mehr Komplikationen. In Summe macht das bis jetzt etwa 9 Milliarden Euro Umsatzentgang! Die einzelnen Teilbereiche der Gastronomie sind jedoch höchst unterschiedlich betroffen. Während etwa die knapp 1.500 Unternehmen der Nachtgastronomie und die etwa 450 Berghütten oft Totalausfälle zu verzeichnen hatten, sieht die Situation in anderen Teilbereichen, etwa bei den 850 Cateringunternehmen, durchaus differenzierter aus: Catering etwa für Gesundheitseinrichtungen zeigten oft keine Umsatzeinbußen, Partyservice dagegen verzeichneten praktisch null Umsatz. Für die „normale“ Gastronomie bedeutete das Jahr 2020 allerdings im Schnitt einen Umsatzrückgang von 35 – 50 %.

Die aktuelle Stimmung sieht die Coronapandemie jedoch überwunden, alles wird geöffnet und der internationale Tourismus läuft wieder an. Aus der Sicht der Gastronomiebetriebe allerhöchste Zeit, denn die oft nur geringen Finanzreserven sind verbraucht, das Personal hat sich teilweise schon anders orientiert und die Staatshilfen werden zunehmend dünner.

Insolvenzwellen kommen sicher

Die Insolvenzen in der Branche Gastronomie und Beherbergung haben sich von 2019 auf 2020 auf nur 360 halbiert. Es gibt also durch die staatlichen Förderungen und den temporären Änderungen im Insolvenzrecht einen Rückstau, der auch 2021 noch anhalten wird. Für 2022 ist daher mit einem Nachholen und etwa 1.400 Insolvenzen in Gastronomie und Beherbergung zu rechnen. Betroffen sein werden natürlich jene, die die aktuellen Trends zu bio, regional etc. noch immer nicht umgesetzt haben, aber auch oft Betriebstypen, die in den Food-Courts der Shopping Malls oder teuren Geschäftsstraßen situiert sind und die dementsprechend hohe Standortkosten aufweisen.

Zustelldienste sind nicht nur Logistikunternehmen

Zustelldienste sind eindeutig die Gewinner der Pandemie und es ist, wie immer bei internet-basierten Geschäftsmodellen, ein harter Konzentrationsprozess in Richtung Monopolisierung in ganz Europa erkennbar. Am Ende werden wohl 2 bis 3 Marktführer und vielleicht einzelne lokale Nischenplayer übrig bleiben. Für die auf lokale Wohn- und Arbeitsbevölkerung ausgerichteten Gastronomiebetriebe bedeutet das letztlich, ohne Liefer-App kein Überleben.

Ghost-Kitchen schwimmen auf der Zustellwelle

Im Internet sieht es aus wie ein normales Restaurant, dabei besteht nur, etwa im billigen Gewerbegebiet, eine Großküche. Man kann bestellen und sich per Lieferdienst zustellen lassen. Was es bei uns noch kaum gibt, macht in den USA und anderen europäischen Ländern Milliardenumsätze. Während bisher die Zustelldienste für die klassische Gastronomie lediglich

die Logistik abgewickelt haben, entstehen durch diese Ghost-Kitchens tatsächlich neue Mitbewerber und die Zustelldienste profitieren doppelt. Der österreichische Anbieter Mjam etwa plant in Österreich für 2021 bereits mehrere hundert solcher Geisterküchen nach eigenem Konzept.

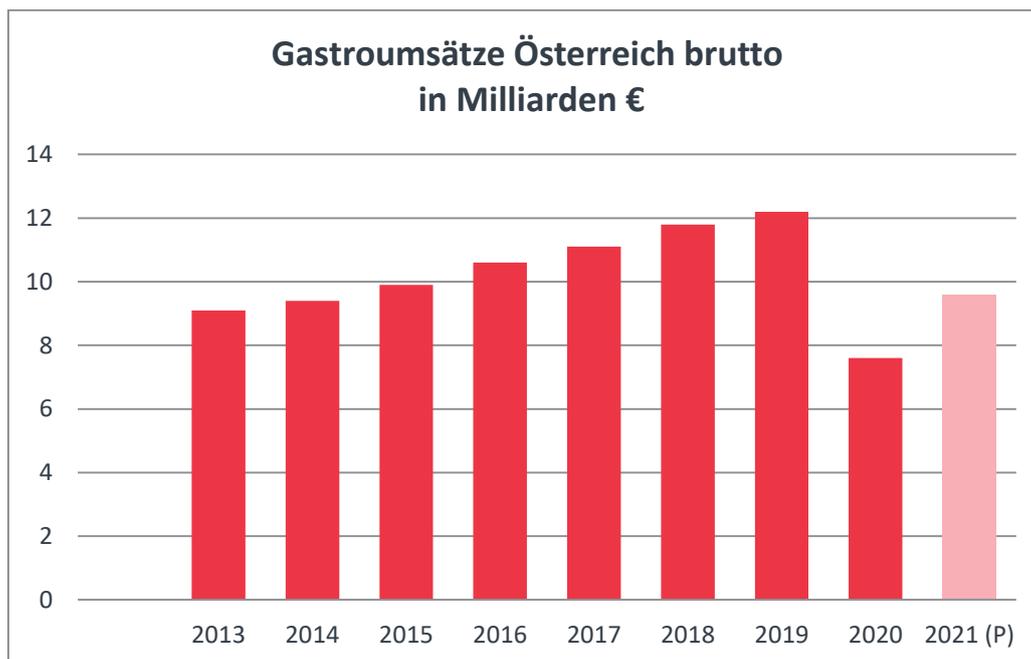
Was kommt nach der Pandemie?

Wie auch in anderen Bereichen hat die Pandemie bestehende Trends verstärkt. Aktuell können 5 wesentliche Trends für die Post-Corona-Gastronomie erwartet werden:

- Filialisierung: nationale und internationale Gastro-Systeme besetzen weiterhin die frequentierten Standorte
- Auflösung der Betriebstypen: Vermischung mit Handel, Events, Kultur, Freizeit zur „Emotionalisierung“ der Gastronomie
- Digitalisierung: effiziente Bestellabläufe ermöglichen höhere Umsätze und Wertschöpfung
- Flexibilisierung: von der Geschäftsausstattung über das Speisen- und Getränkeangebot bis zum Service
- Vagabundisierung: temporäre Gastronomie in Frequenzlagen und bei Events

Gastronomie ist die kreativste Branche

Romina Jenei, Geschäftsführerin von RegioPlan Consulting: „Keine andere Branche ist mit den drastischen Corona-Einschränkungen so kreativ und flexibel umgegangen wie die Gastronomie. All jene, die nicht ausschließlich von Tourismus abhängig waren, konnten zumindest mit Take Away, eigener Zustellung oder oft durch schnelle Vereinbarungen mit den Lieferdiensten, mit Kooperationen lokaler Lebensmittelhändler, Verkauf von Halbfertigen und vielen oft recht kreativen Aktivitäten, Umsätze erzeugen. Und diese Kreativität wird auch nach der Corona-Krise bleiben müssen, denn das Verhalten der Kunden und der Marktteilnehmer hat sich geändert. Große Teile der Gastronomie werden in den nächsten Jahren ihr Gesicht verändern. Es bleibt spannend!“



Quelle: RegioPlan Consulting



RegioPlan Consulting berät Sie bei Standort- und Investitionsentscheidungen.

Wir stehen seit über 30 Jahren für fundiertes Consulting sowie zukunftsorientiertes Know-how und zählen europaweit zu den führenden Beratungsunternehmen mit Fokus auf Immobilien, Handel und Investment. Unsere abgesicherten Daten und Strategien bieten unseren Kunden eine optimale Grundlage für nachhaltigen Erfolg.

www.regioplan.eu