

03.2018 | „Hoher Anspruch“
Catering Inside

Partner // Kolumne

Hoher Anspruch

TEXT: KLAUS HÄCK

Die größten Caterer haben im Jahr 2017 ein Wachstum von 1,1 Prozent verzeichnet, weniger als die Inflationsrate im Euroraum. Was diese statistische Zahl verbirgt ist, dass fünf von den Großen einen Umsatzrückgang erlitten. Ohne groß darüber nachzudenken, liegen die Effekte, die die Catering Unternehmen erfahren, klar auf der Hand. Der Markt ist weiterhin getrieben von Wettbewerbsintensität quer durch alle Segmente. Qualität und Kundennähe sind eine Selbstverständlichkeit und der Anspruch der Kunden steigt stetig bei gleichzeitiger Preissensibilität. Die Arbeitswelt verändert sich, von flexiblen Arbeitszeiten bis zu Home-Office und Arbeitsnomaden, die an jedem Platz dieser Welt arbeiten können. Nicht umsonst schießen Co-Working-Spaces wie kleine Kommunikationspitze aus dem Boden. Auch die Digitalisierung tut ihr Übriges, durch Rationalisierungen in Produktionsbereichen und einfachen Dienstleistungen, die durch KI ersetzt werden können. Von Online Bestellungen mal ganz abgesehen. Einer der größten Wettbewerber der Zukunft ist auf dem Weg. Die Handelsgastronomie in den Städten, aus meiner Sicht noch in den Kinderschuhen, aber die Welle rollt. Von morgens 07.00 Uhr bis abends 22.00 Uhr geöffnet, ist sie für den flexibel arbeitenden Menschen immer erreichbar und bietet von der Pizza über die schnelle Bockwurst bis hin zum hochwertigen, vegetarischen und veganen Angebot ein

attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis in immer besser designtem Umfeld. Selbst die Hotellerie lernt aus all den Jahren der negativen Restaurant Erfahrung und stellt sich neu auf. F&B ist ein Profitbringer, wenn man es nur richtig macht. Auf einmal gibt es wohnliche Hallen mit Co-Working-Bereichen und einem attraktiven Snackangebot bis hin zum selbst gebackenen Brot. Und das ist noch nicht alles. Man beginnt quer zu denken und stellt sich die Frage, wie denn das soziale Umfeld durch zusätzliche, attraktive Dienstleistungen an das Hotel gebunden werden kann. Business Catering der Zukunft heißt aufbrechen gedanklich sowie räumlich. Aus der Immobilie, aus der Kantine, aus der Küche ausbrechen und die Menschen da erreichen, wo und wann sie arbeiten. Business Catering der Zukunft heißt noch mehr Individualität und Dienstleistung rund um das Essen und den Kunden. Business Catering der Zukunft ist Kundenbindung durch Vertrauen, Überraschung durch Flexibilität, Nähe durch Persönlichkeit der Mitarbeitenden, Online Bestellung auf allen digitalen Devices und Service in allen Lebens- und Arbeitsbereichen der Kunden. Eine echte Herausforderung, um dem Anspruch der Kunden auf flexibles Essen mit hoher Qualität und Frische bei gleichzeitiger Preiswürdigkeit gerecht zu werden. Und eine Riesenchance für mehr als 1,1 Prozent Umsatzwachstum!



Klaus Häck unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung beim Foodservice Consulting Society International (FCSI).
Kontakt: www.hommequadrat.de