

Immer noch starke Verluste im deutschen Foodservice-Markt und ein eher düsterer Ausblick

In Deutschland ist seit dem Konjunkturtief im April eine langsame Erholung der Wirtschaft zu beobachten gewesen. Im dritten Quartal war die Konsumentenstimmung aufgrund einer stabilen Arbeitslosenquote positiver und auch der Verbrauch der privaten Haushalte konnte zulegen. Die Inflationsrate lag bei 1,4%, die Arbeitslosenquote bei 5,1%, und das BIP dürfte höher ausgefallen sein als noch im zweiten Quartal (4,2%).

Glücklicherweise war Deutschland im Vergleich zu den Big-5 Ländern in Europa am wenigsten stark von COVID-19 betroffen. Während im Juni und Juli noch Lockerungen der Beschränkungen durch die Regierung stattfanden, zeigte ein Rückblick Ende September bereits zwei Monate mit Höhen und Tiefen. Die Infektionen stiegen – nicht völlig unerwartet – wieder an, manchmal bereits auf Werte weit über der ersten Welle. Und obwohl Anfang Oktober ein Restaurantverbot für zwölf Bundesländer erlassen wurde, hat der Bundesgerichtshof dieses Verbot Ende des Monats für alle Bundesländer wieder aufgehoben. Für Beginn November wurde jedoch eine neue Sperre angekündigt, die das gesamte Restaurantgeschäft im Innenbereich betreffen wird, nicht aber die Mitnahme, Lieferungen und Kantinenbetriebe.

Der deutsche Gastronomie-Markt ist von einer vollständigen Erholung noch weit entfernt: für das dritte Quartal 2020 meldete das CREST Verbraucherpanel weiterhin eine Reduktion der Ausgaben um -27%. Aufgrund des kommenden wahrscheinlichen Lockdowns ab November wird sich der Gegenwind zudem noch weiter verstärken. Einigen Schätzungen zufolge wäre ein Drittel der Betriebe bis Ende dieses Jahres vom Konkurs bedroht.

Dennoch konnte bislang ein Marktsegment diese Krise im Vergleich zu anderen etwas besser überstehen: Schnellrestaurants (einschließlich fertig präparierter Speisen und Getränke im Handel) büßten in den sechs Monaten ab März „nur“ rund ein Drittel ihrer Einnahmen ein. Im Gegensatz dazu verloren die anderen Segmente, einschließlich der Bediengastronomie, der Freizeitgastronomie sowie der Arbeitsplatz- und Ausbildungsverpflegung, jeweils rund 60% ihrer Verbraucherausgaben im Vergleich zu den gleichen sechs Monaten des Jahres 2019 ein.

Die Krise bietet aber auch die Chance (oder Notwendigkeit) für viele Restaurants einen verstärkten oder ganz neuen Fokus vorzunehmen, z.B. auf solche Themen wie Lieferung. Gelieferte Speisen und Getränke konnten von der COVID-19-Situation bisher profitieren, da mehr Menschen von zu Hause aus arbeiteten und auch zu Hause bei Familie und Freunden in ihrem privaten Bereich blieben, anstatt Zeit in öffentlichen Räumen zu

verbringen. Die Krise hat zusätzlich als Verstärker für die verschiedenen Arten der digitalen Bestellung gedient. Das digitale Bestellen im Restaurant – entweder über eine App direkt im Restaurant oder über ein Selbstbestellungsterminal statt über einen Front-Counter – hat stark an Bedeutung gewonnen. Und auch in der Kombination Lieferung und Digital: hier konnte in den letzten Wochen und Monaten vor allem die digitale Bestellung über eine App oder eine Website wachsen – doppelt so schnell wie die Bestellung per Telefon. Und stark im Kommen ist auch die digitale Bestellung zur Abholung (Click-and-Collect).

Restaurantbetreiber sollten außerdem so viel wie möglich auf vertrauensbildende Maßnahmen setzen, also nicht nur aktuelle Hygienemaßnahmen einsetzen, sondern diese auch verstärkt kommunizieren. Neben den inzwischen überall installierten Desinfektionsspendern und kontaktloser Interaktion könnten solche Maßnahmen aber auch Acryltrennwände, Wegweiser zur klaren Gästeorientierung und Hinweisschilder zur Aufklärung der Gäste, neue Lüftungssysteme oder sogar UV-Licht zur Entkeimung der Luft bedeuten. Und darüber hinaus könnten selbst in der kühleren Jahreszeit zusätzliche Outdoor Maßnahmen getroffen werden, wie z.B. der Aufbau einer Zeltlandschaft mit Heizstrahlern oder Infrarotstrahlern und kreativen Beleuchtungskonzepten zur Vermittlung einer möglichst hochwertigen Atmosphäre auch im Außenbereich.