

P R E S S E I N F O R M A T I O N

**Neue Konzepte mischen die Gastro-Branche auf –
auch bei Newcomern lohnen Investments****Treugast präsentiert das erste
Gastronomieranking Deutschland 2014**

In jeder großen und auch kleinen Stadt schießen neue Food-Läden aus dem Boden – von Burger-Buden über Salat-Bars bis zu asiatischen Health-Food-Küchen. Neue Betreiber treten hervor und versuchen, sich mit innovativen Konzepten ihren Teil des Gastronomie-Marktes zu sichern. Gleichzeitig nimmt auch im Gastronomie-Bereich – ähnlich wie in der Hotellerie – die Markendurchdringung immer mehr zu. Doch wer etabliert sich, und wer scheitert?

Um einen fundierten Überblick über die Branche zu liefern, haben die Branchenexperten der TREUGAST Solutions Group jetzt ein Ranking entwickelt, das die führenden und kommenden Mitspieler auf dem Markt der systematisierten Gastronomie untersucht und bewertet. Dabei erwies sich auch ein Newcomer als Blue Chip.

Frankfurt/München, 22. Mai 2014. – Sie ist der Wachstumsmotor der Gastronomiebranche: Die Systemgastronomie wird von Jahr zu Jahr wichtiger. Auch wenn immer wieder über Branchengrößen im Bereich Hygiene, Mitarbeiter und Produktqualität negativ berichtet wird. Mit einem Umsatzanteil von **mehr als 20 Prozent** wirkt sie als Zugpferd der gesamten Gastronomie. Nicht nur die **Umsätze steigen konstant** und gegen den Branchentrend – auch die **Anzahl der Betriebe nimmt immer weiter zu**. Überall gehören inzwischen Bistros, Bars und moderne Food-Läden zum Straßenbild und antworten damit auf den Lebensstil des modernen und unabhängigen Menschen. Auch die wirtschaftliche Unsicherheit im Euro-Raum konnte das Bild in der Systemgastronomie nicht nachhaltig trüben: Die Analysten prognostizieren für die Zukunft ein **überproportionales Wachstum**. Den etablierten Anbietern stehen dabei ebenso innovative wie trendgerechte neue Konzepte gegenüber, für die oft ähnlich profilierte Personen verantwortlich sind. Sie bilden eine **attraktive Alternative für mögliche Betreiber und Investoren** bilden. Anders als früher gibt es viele junge Konzepte die von Anfang an Franchise als Expansionsstrategie erkannt haben: Bereits bei der Entwicklung wird die Multiplikationsfähigkeit der Konzepte eingeplant – es ist also **viel Bewegung im Markt**.

Die Kleinen sind im Kommen

Zu dem Aufschwung tragen die großen Player viel bei – doch nicht nur: Seit einiger Zeit mischen junge und frische Ideen den Markt auf und treffen mit ihren innovativen Konzepten den Zeitgeist. Dem Wunsch nach einem gesünderen Leben mit bewusster Ernährung entspricht zum Beispiel Anbieter **immergrün** aus Hamburg. Anbieter **dean & david** aus Gräfelfing steigt gleich mit einem **Blue-Chip-Rating** ein – das beweist, dass man auch ohne große Markenbekanntheit oder langjährig etabliertes Konzept ein erfolgreiches System an den Markt bringen und sich mit Trendgerechtigkeit, Innovation und moderner, ansprechender Ausrichtung den Erfolg sichern kann.

Altbekanntes auf eine neue Art präsentieren **Hans im Glück** (München) und **L'Osteria** (Nürnberg) – und sorgen somit für eine Renaissance von Burger und Co. Aber auch die klassischen Anbieter wie **McDonald's** haben die Veränderungen erkannt und passen sich den neuen Gegebenheiten an, erweitern ihr Angebot, haben Produkte verbessert und versuchen ihre Marke und ihr Image dem Trend anzupassen.

Die Folge: **Der Wettbewerb wird schärfer**. Auch zukünftig kann deswegen damit gerechnet werden, dass die Branche von einer hohen Innovationskraft profitiert und sich stetig weiterentwickelt. Allerdings fordern die steigenden Ansprüche der Branche vor allem nachhaltige Konzepte.

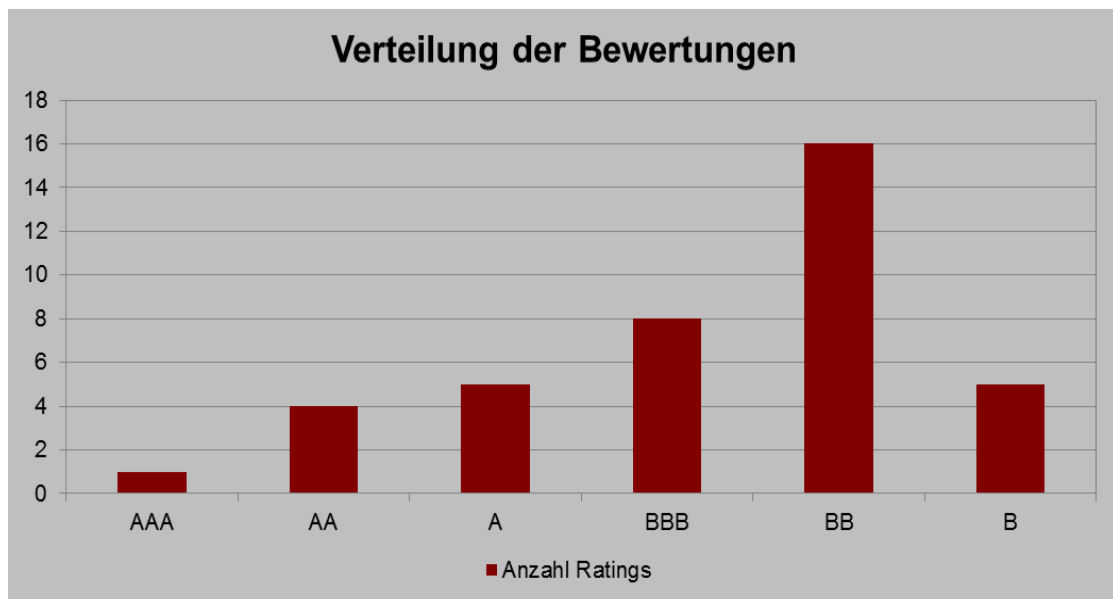
Zum ersten Mal gibt das TREUGAST Gastronomieranking 2014 einen **fundierten Überblick über die Zukunfts- und Leistungsfähigkeit der bedeutendsten Systemgastronomie-Konzepte** am deutschen Markt. Das TREUGAST Gastronomieranking hebt Stärken und Schwächen von 39 systemgastronomischen Konzepten in Deutschland hervor.

Vergleichbar mit dem seit 1999 von TREUGAST durchgeführten **Investment Ranking Hotellerie** erhalten somit Investoren, Banken und Immobilienbesitzer eine erste Einschätzung über die Konzepte. Für das Ranking wurden ausschließlich Konzepte berücksichtigt, die sich durch überwiegend ganzheitliche Standalone-Betriebe mit systemorientiertem Standardisierungsgrad auszeichnen.

Um ein möglichst objektives Ranking zu gewährleisten, nehmen die Branchenexperten eine **Bewertung nach sieben definierten Kriterien** vor: Neben Marke, Standort, Design und Produkt wurden auch die Trendgerechtigkeit und Innovationskraft, die Verträge und Sicherheiten sowie das innerhalb des Konzeptes gebundene Know-how der beteiligten Personen (Management und Personalentwicklung) geprüft. Anschließend werden die Ergebnisse unter Berücksichtigung einer Gewichtung bewertet.

Erste Ergebnisse des TREUGAST Gastronomierankings Deutschland 2014

Im ersten Ranking können bereits **mehr als ein Viertel der bewerteten Gesellschaften ein Blue-Chip-Rating erreichen, was auf eine hohe Professionalität der Branche schließen lässt**. Die so bewerteten Gesellschaften stehen für eine überdurchschnittliche Investitionssicherheit und bieten sich als bevorzugten Partner an. An der Spitze des Rankings steht wie zu erwarten der **Branchenprimus McDonald's** (AAA, München), der weiterhin den Markt bestimmt, obwohl er zum ersten Mal seit zehn Jahren Umsatzrückgänge hinnehmen musste. Dahinter folgen etablierte Gesellschaften wie **Burger King** (AA, München) und **Starbucks** (AA, München), die ebenfalls über ein großes Portfolio verfügen.



n=39 Gesellschaften

Doch auch mittelgroße und kleinere Systemer sind bereits in den oberen Rängen vertreten, wie beispielsweise **Vapiano** (AA, Bonn) und **Marché** (A, Leinfelden-Echterdingen), die mit ihren frischen Konzepten punkten können.

Dazu kommen die so genannten „Trendcatcher“ wie **coa**, **dean & david** und **Hans im Glück**: jene Gesellschaften, die ein Konzept mit hohem Innovations- und Nachhaltigkeitsfaktor auf den Markt gebracht haben – und nach Ansicht der Analysten drei Systeme, die die wandelnden Ansprüche der Gesellschaft erkannt und in ein trendgerechtes Konzept gefasst haben. Im Fall von dean&david ist dieser Erfolg ein A-Rating wert.

Zu den weiteren Blue Chips gehören die etablierte Gesellschaft **Kentucky Fried Chicken** (AA, Düsseldorf), das Familienunternehmen **Block House** (A, Hamburg), **Nordsee** (A, Bremerhaven) und **Subway** (A, Köln).

Das Gastronomie Ranking Deutschland 2014 wird herausgegeben vom TREUGAST International Institute of Applied Hospitality Sciences. Die Schutzgebühr beträgt 250,- Euro zuzüglich Mehrwertsteuer.

Die TREUGAST Solutions Group wurde 1985 von Prof. Stephan Gerhard als Beratungsunternehmen für Hotellerie, Gastronomie und Touristik gegründet und gilt europaweit als einer der führenden Branchen-Spezialisten. Die Gruppe besitzt Standorte in München, Berlin und Shanghai. Das Beratungsunternehmen konzentriert seine wissenschaftliche Tätigkeit im TREUGAST International Institute of Applied Hospitality Sciences. Die American Academy of Hospitality Sciences zeichnete die TREUGAST Solutions Group als erste Beratungsgesellschaft weltweit mit dem Star Diamond Award aus. Der Deutsche Fachverlag und der Hugo Matthäes Verlag verliehen der TREUGAST Solutions Group 2011 den „Special Award Hotelier des Jahres“. Die Begründung der Fach-Juroren: „Detailliertes Hintergrundwissen gehört zum Markenzeichen der Unternehmensberatung, die Hotellerie und Gastronomie seit 25 Jahren begleitet. Mehr noch: Sie bringt die Branche weiter.“

(www.TREUGAST.com)

Pressekontakt

Elke Birke Konzept Text PR
 Husumer Straße 3, 20251 Hamburg
 Telefon +49-40 46 777 100, Telefax +49-40 46 777 099
 Mobil +49-179 69 45 696, E-Mail info@elkebirke.de