

In diesen Schnellrestaurants speist Deutschland

Analysten der TREUGAST nehmen Fast-Food-Ketten und ihre junge Konkurrenz unter die Lupe

München, 19. Januar 2016 (w&p) – Fast-Food-Riesen und ihre wachsende Konkurrenz: Neben noch unangefochtenen Branchenriesen wie McDonald's oder Burger King bestechen andere und neue Konzepte durch ein scharfes Profil und eine schnelle Expansion. Die zunehmende Profilierung von stark spezialisierten Anbietern, der verstärkte Fokus auf ein gesundes und nachhaltiges Angebot sowie eine Vielzahl kleinerer Player am Markt, die noch nicht über eine nationale Bekanntheit verfügen, stehen dem bisherigen Verständnis der klassischen Fast-Food-Ketten gegenüber. Um einen fundierten Überblick über die Branche zu liefern, haben die Analysten der TREUGAST Solutions Group ein Ranking entwickelt, das die führenden und kommenden Mitspieler auf dem Markt der systematisierten Gastronomie untersucht und bewertet.

Konkurrenz unter den Burger-Grillern: Hans im Glück



Der Burger-Griller Hans im Glück bietet unterschiedliche Burger mit Platz für Individualität in einem neuen Rahmen. In einem lebendigen Gasträum mit Birkenstämmen, frischen Farben und einer ansprechenden Speisekarte wird das Burger-Erlebnis neu inszeniert. Mit einem rasanten Wachstum konnte eine Verdoppelung der Betriebe erreicht werden. Und hier ist noch lange nicht Schluss: 2016 und 2017 sollen rund 35 weitere Filialen eröffnet werden. Das Ganze funktioniert über ein professionell aufgebautes Franchise-System, einen hohen Standardisierungsgrad und natürlich die anhaltende Attraktivität des Burger-Segments. Die Analysten von TREUGAST belohnen das erfolgreiche Burger-Konzept mit einer Aufwertung in die Liga der Blue Chips.

Größter Franchise-Geber der Welt: SUBWAY



Ebenso mit einem A-Rating von TREUGAST ausgezeichnet ist der Sandwich-Experte und größte Franchise-Geber der Welt SUBWAY. Der verbesserte Support im Hinblick auf das Franchise-System und das überarbeitete Marketingkonzept scheinen zu fruchten: Mit insgesamt 641 Filialen in Deutschland wuchs SUBWAY in den vergangenen Jahren deutlich. Darüber hinaus stimmt SUBWAY mit seinen gelegentlichen Anpassungen an aktuelle Foodtrends seine Käufer glücklich und bietet eine reichhaltige Produktvielfalt sowie die Möglichkeit die Sandwiches individuell zusammenzustellen.

Beliebte Pizza- und Pastakette: VAPIANO



Trotz Anschuldigungen im Hinblick auf mangelnde Hygienezustände und damit verbundener negativer Presse ist das Fast-Casual Konzept des Pasta- und Pizza-Experten VAPIANO seit Markteintritt 2002 im Aufwind. Auch über einen baldigen Börsengang wird in Finanzkreisen heftig spekuliert. Durch die stetige Anpassung der Speisekarte mit neuen trendgerechten Gerichten und einer eigenen App zum Bestellen und Bezahlen, agiert VAPIANO am Zahn der Zeit und erweitert seine Produktpalette zudem durch neue Geschäftsfelder. Das Unternehmen präsentiert sich modern und das bestehende Know-How des Managements bietet weiterhin Potential für die Zukunft, insbesondere für die geplante Expansion ins Ausland. Die Experten von TREUGAST bewerten VAPIANO mit einem klaren AA-Rating, das eine weit überdurchschnittliche Investitionssicherheit bezeugt.

„Heute bleibt die Küche kalt“: Wienerwald



Seit der Übernahme durch die ursprüngliche Gründerfamilie im Jahr 2007 herrscht bei Wienerwald frischer Wind – der deutsche Grillhendl-Systemgastronom vollzieht seither ein Image-Rebranding und lässt mit einer Rückbesinnung auf ursprüngliche Kompetenzen der Gruppe die turbulenten Jahre hinter sich. Durch das Joint Venture mit dem Grillwagenspezialisten Geiser und den damit eingeführten Hendl-Wagen sowie der Etablierung eines eigenen Home-Delivery Services sollen die Produkte noch näher an ihre Kunden gebracht werden. Der Image-Wandel wird positiv bewertet, um im äußerst wettbewerbsintensiven Geflügel-Segment zu bestehen. Die Analysten von TREUGAST sind gespannt, ob die angekündigten Expansionspläne innerhalb Deutschlands, der Türkei, Rumänien, Ägypten und Kasachstan wie geplant aufgehen. Insgesamt kann Wienerwald das solide BB-Rating bestätigen.

Frischer Wind aus Nordrhein-Westfalen: bona'me



Die TREUGAST Experten analysierten auch neue Systemgastronomie-Konzepte. Darunter das Fast-Casual-Konzept bona'me, das mit einem original türkisch-kurdischen Produktangebot abseits des hierzulande vorherrschenden, klassischen Fast Food Snacks brilliert. Die Getränke, gepaart mit einem modernen Restaurant-Layout, vermitteln ein authentisches Gesamtbild. In der Operativen setzt bona'me auf das bekannte Service-Konzept mit offener Showküche, Stationen und Rufsystemen. Das noch junge Konzept funktioniert. Nach erfolgreicher Etablierung des Erstbetriebs im Kölner Rheinauhafen 2009 erfolgten weitere Eröffnungen in Deutz und in Aachen. Eine weitere Filiale in Hamburg ist bereits in Planung. Nach Ansicht der vier Gründer-Geschwister Dogan bietet das Konzept Potential für eine rasche, deutschlandweite Vervielfältigung.

Fernsehkoch Tim Mälzer etabliert die Hausmann's



Die Hausmann's Restaurants stehen für gutbürgerliche, deutsche Küche. Auf der Karte stehen traditionelle Hausmannskost sowie regionale Spezialitäten. Das Konzept ist modern interpretiert und besticht durch hohe Qualität und frische Zutaten. Als kulinarischer Patron und Geschäftsführer neben Patrick Rütter zeichnet der Fernsehkoch Tim Mälzer verantwortlich. Die Restaurants verstehen sich als „Wohlfühlrestaurants“, sind modern designt und das Speisenangebot wird durch eine große Bier- und Weinauswahl ergänzt. Hausmann's trifft den Zahn der Zeit: Rückbesinnung, ehrliche Küche wie bei Mama und ein frisches, lebendiges Umfeld. Derzeit existieren zwei Betriebe: im Frankfurter Flughafen und in der Düsseldorfer Altstadt. Die TREUGAST-Analysten sind sich sicher, dass die nächsten Outlets nicht lange auf sich warten lassen werden.

New Yorks Delis in Deutschlands Großstädte: Maxie Eisen



Maxie Eisen ist eine Kollaboration zwischen den Frankfurter Gastronomie-Brüdern James und David Ardinast und dem Berliner Deli-Besitzer Oskar Melzer. Gemeinsam haben sie sich der Idee verschrieben, die jüdisch-amerikanische Deli-Kultur New Yorks in die deutschen und europäischen Metropolen zu bringen. Im Zentrum des Angebots steht das Pastrami, eine Spezialität der aschkenasischen Küche bestehend aus einem geräucherten und gewürzten Rinder-Brisket, das aufgeschnitten in Scheiben und auf ein Sandwich drapiert, das Signature-Produkt des Konzepts darstellt. Neben Deli-Spezialitäten besticht das Konzept weiterhin durch eine Bar, in der neben authentischen Klassikern kreative Eigenschöpfungen angeboten werden. Auffallend neben dem trendbewussten Design ist die Namensgebung der einzelnen Outlets, welche sich an ehemaligen Mitgliedern der sogenannten „Kosher Nostra“ orientieren. In Augen der TREUGAST ist Maxie Eisen ein stimmiges und attraktives Konzept, das sich sehr nah am Zeitgeist bewegt und Potential für eine Expansion besitzt.

Slow Food aus dem Hause Marché: Palavrion Grill & Bar



Das Konzept Palavrion Grill & Bar hat sich der Neuinterpretation des Grill-Konzeptes verschrieben. Mit ausgewählten Zutaten hoher Qualität und viel Liebe zum Detail ist das neue Produkt der Marché-Familie als urbanes Restaurant zu verstehen. Eine umfangreiche Weinkarte sowie ein zentraler Gasträum mit offener Küche laden zum Verweilen ein. Allerdings ist durch die rasche Zubereitungsweise auch ein schneller Business-Lunch möglich, wodurch eine breite Zielgruppe angesprochen wird. Hinsichtlich der Küchenphilosophie sieht man sich als Vertreter der Slow-Food-Bewegung. Nach dem langsamen Garen des Fleisches kriegt dieses anschließend durch wenige Minuten auf dem Grill den typischen Grillgeschmack. Das Store-Design besticht mit Marktatmosphäre und modernem Minimalismus. Die hohe Qualität und Dienstleistungstiefe

schlägt sich jedoch auch in vergleichsweise hohen Preisen nieder. Insgesamt bedient das Konzept verschiedene gesellschaftliche Trends und kann mit einer guten Qualität und einem optisch ansprechenden Design punkten.

Unangefochtene Nummer Eins: McDonald's



Nummer Eins des TREUGAST Gastronomierankings ist der Burger-Riese McDonald's. Mit einem moderaten Zuwachs an Betrieben und vielseitigen Bemühungen zur Optimierung und Weiterentwicklung erhielt McDonald's das AAA-Rating der Analysten. Neben den immer häufiger auffindbaren Filialen mit OrderTerminal versucht man sich in einigen Outlets auch am Tischservice. Im Ausland wird zudem dauerhaft das eigene Zusammenstellen des Wunschburgers angeboten. Darüber hinaus sind umfangreiche Umbauten und

Erneuerungen der Restaurants geplant. Hierfür soll die stattliche Summe von 500 Mio. Euro in die Hand genommen werden. Durch eine stetige Erweiterung des Produktportfolios um bspw. Kaffee- und Kuchenspezialitäten sowie einer angepassten Kommunikationsstrategie versucht McDonald's ein gesünderes und hochwertigeres Image zu etablieren. Derzeit wird in ausgewählten Regionen ein Lieferservice getestet.

Platz Zwei im Gastronomieranking: Burger King



Trotz einiger Turbulenzen und der Kündigung des größten Franchise-Nehmers Yi-Ko-Holding steht der Burger-Gigant aus den USA zusammen mit seinen Burger-Kollegen an der Spitze der Systemgastronomie in Deutschland. Mit fast 700 Filialen in ganz Deutschland steht Burger King auf Platz Zwei des Systemgastronomierankings der TREUGAST Solutions Group mit einem AA-Ranking. Burger King setzt nun vermehrt auch auf den Burger auf dem Sofa: Eine

Kooperation mit dem Lieferservice Lieferheld wurde Anfang 2016 geschlossen und soll die Burger King-Produkte nun in das heimische Wohnzimmer bringen. Auch eine optische Auffrischung der einzelnen Filialen ist in der Planung.

Insgesamt bewerteten die Analysten der TREUGAST Solutions Group 39 unterschiedliche Systemgastronomieketten in Deutschland nach 26 Kriterien in den Kategorien Markenattraktivität, Standort, Produktpalette, Trendgerechtigkeit, Design und Atmosphäre sowie den Personalbedingungen und den Corporate Partnerships. Das gesamte TREUGAST Gastronomieranking 2016 ist für 290 Euro zuzüglich Mehrwertsteuer unter der Kontaktadresse institut@treugast.com bestellbar.

Über die TREUGAST Solutions Group

Die TREUGAST Solutions Group wurde 1985 gegründet und gilt europaweit als eine der führenden Unternehmensberatungen der Hospitality-Branche. Die TREUGAST Solutions Group hat sich auf die vier Geschäftsbereiche Beratung, Gutachten, Management sowie Wissenschaft & Forschung, spezialisiert. Dabei reicht die Spanne bei über 120 Beratungsprojekten pro Jahr von kleinen, individuellen Hotels über standardisierte Markenhotels und Luxus-Ferienresorts bis hin zu kleinen Gasthöfen und standardisierten Systemgastronomen. Der Fokus in der Beratung liegt auf Machbarkeitsprüfungen, Betriebsanalysen, Betreibersuchen, Immobilienbewertungen und Transaktionen. Daneben berät TREUGAST auch in strategischen Fragen und begleitet Restrukturierungsmaßnahmen. Das Beratungsunternehmen konzentriert seine wissenschaftliche Tätigkeit im TREUGAST International Institute of Applied Hospitality Sciences. Das Institut veröffentlicht die Publikationen Trendgutachten Hospitality, Investment Ranking Hotellerie Deutschland und Österreich, Hotellerie & Gastronomie Betriebsvergleich, Hotelinvestment-Attraktivitäts-Index (H.A.I.) und Gastronomieranking.

Pressekontakt:

Claudia Bendl
Wilde & Partner Public Relations
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 82
claudia.bendl@wilde.de
www.wilde.de

TREUGAST Solutions Group
Bavariaring 29, 80336 München
Tel. +49 (0)89 - 62 28 66 10
info@treugast.com
www.treugast.com