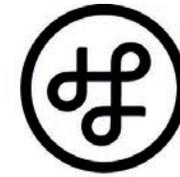


# Gastronomie-Trends 2018/19

Vortrag bei der Delegiertenversammlung Dehoga  
Niedersachsen, Osnabrück

Jan-Peter Wulf, [www.nomyblog.de](http://www.nomyblog.de)

\*nomyblog



DAS FILTER

GASTRO.CULTURE.NOW!  
fizzz®

GastrHotel

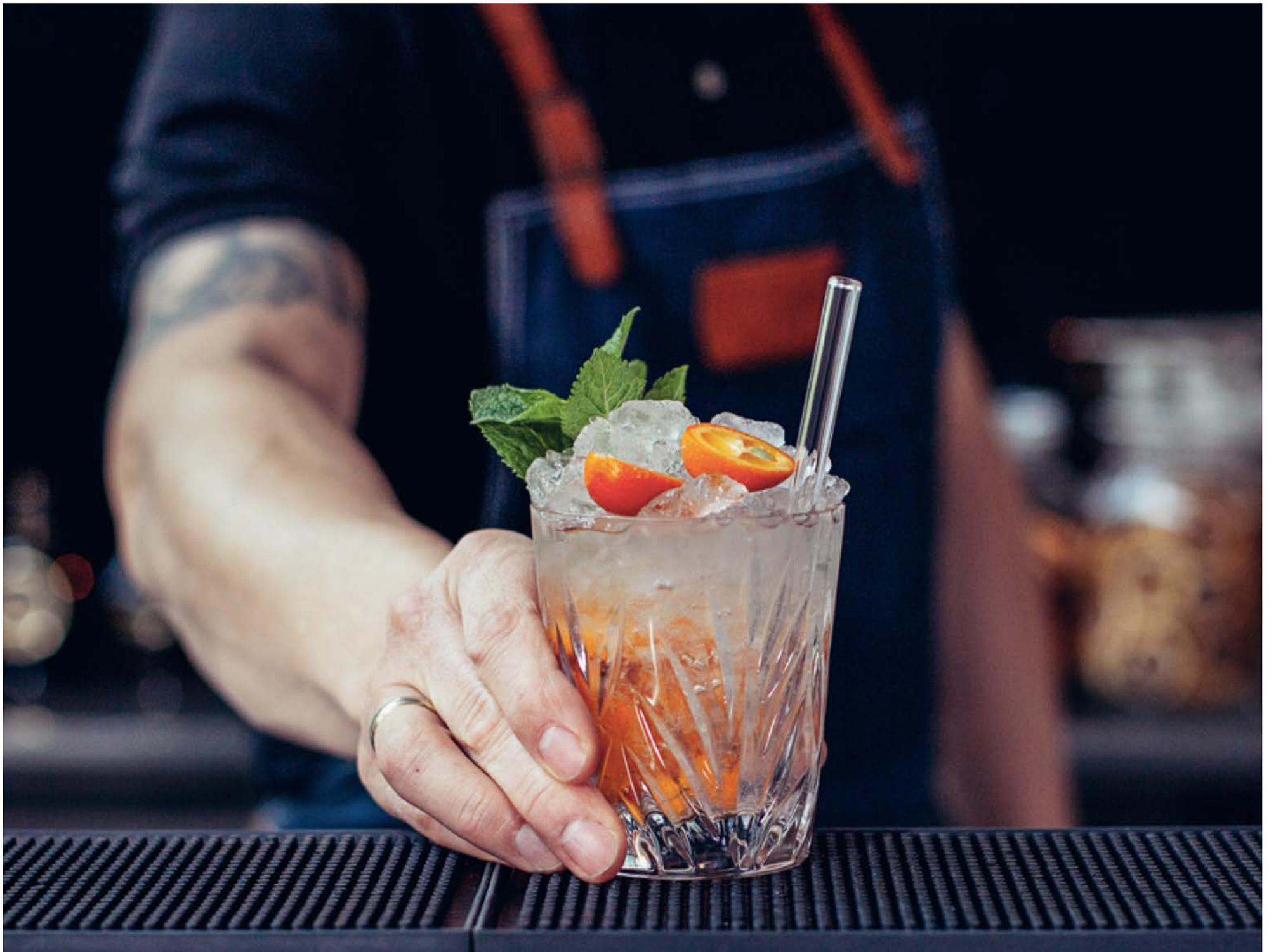


# 4 Food- und Gastrotrends 2018

1. Konzept: **Nachhaltigkeit**
2. Management: **Digitalisierung**
3. Personal: **Generation Z**
4. Beverage: **Ohne ist das neue Mit**

# 1. Nachhaltigkeit





SAUSALIOS

**BASTA!  
PASTA.**



NUDEL REIN,  
RETTET SEIN.







**SCHNIPPEN \* KOCHEN \* COOLE BEATS**

**SCHNIPFEL  
DISKO**



 **SLOW FOOD**  
**YOUTH**  
Deutschland

www.slowfood.de  
meisterarbeit stahl & werbelechnik al.adly

**EINTRITT UND ESSEN FREI**

# Genuss trifft auf Verantwortung

- Plastik-Trinkhalm = tipping point, „neue Zigarette“, Becher und Besteck folgen, EU-VO
- Kunden wollen wissen: Herkunft, Verarbeitung, Resteverwertung?
- Unternehmen werden anhand grüner Kriterien ausgewählt: Wo gebe ich mein Geld aus?
- Wer ökologisch handelt, handelt ökonomisch





**greentable<sup>®</sup>**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## 2. Digitalisierung

**64,4%**

der **Gäste** wollten schon einmal mit Karte bezahlen, konnten aber nicht

**31,3%**

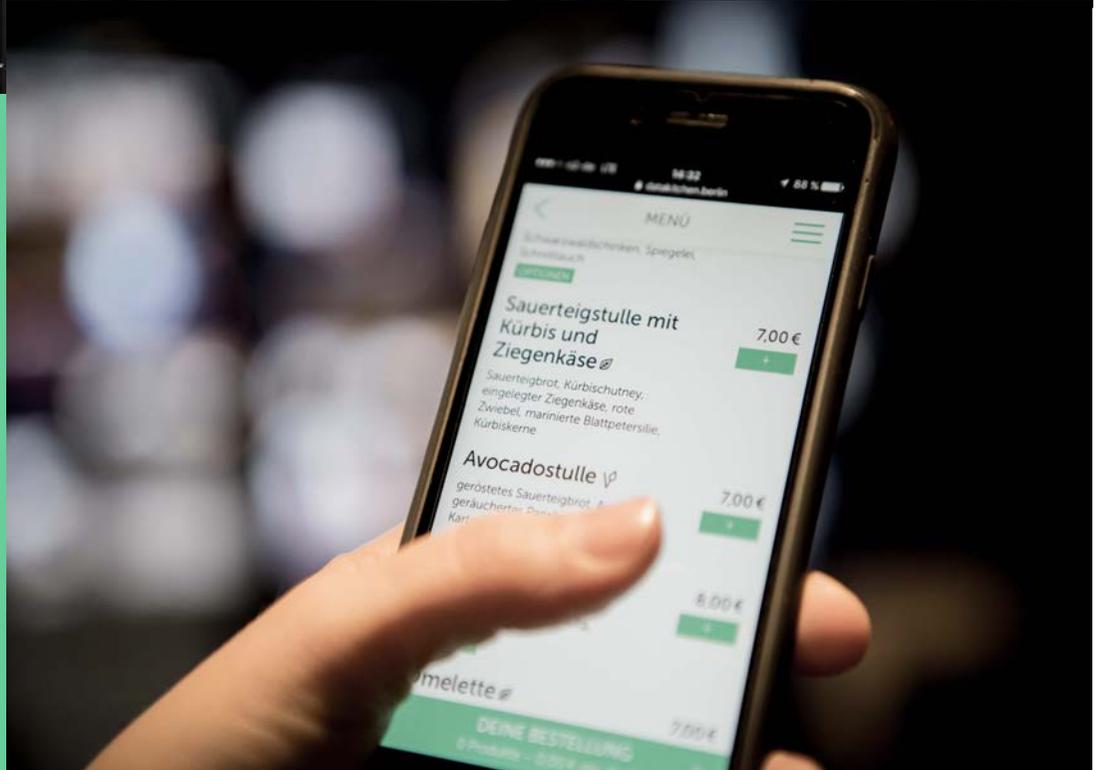
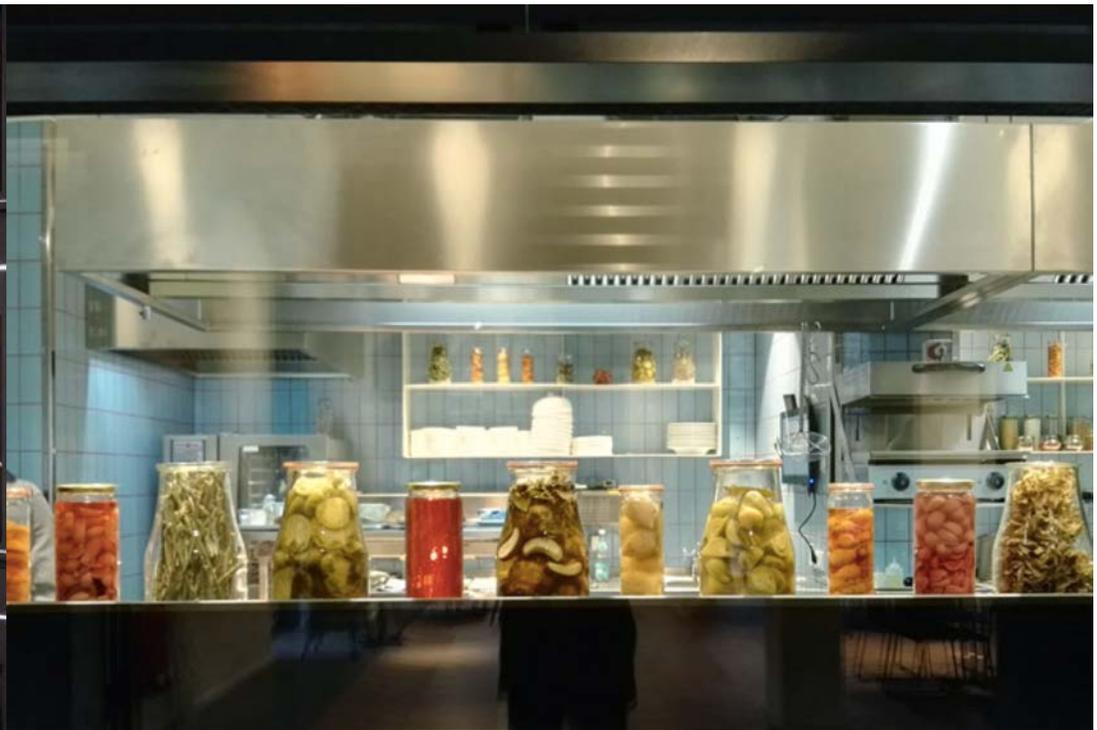
der **Gäste** machen bereits einen Bogen um Gastronomen, die keine Kartenzahlung ermöglichen



Fast  
**1/3**

aller **Gäste** fordern Kartenzahlung auch für Beträge unter 10€





# DATA KITCHEN

Der digitalisierte Automat! Slow food fast – frisch zubereitete und sorgfältig kreierte Gerichte zum Frühstück und Mittagessen.!





# MEHR ALS NUR EINE KASSE – MAGENTA BUSINESS POS IM BISTRO

**PLAYGROUND**  
 Die Abrechnung erfolgt per PayPad direkt am Tisch. Dabei sind Rechnungssplit und verschiedene Zahlungsmethoden kein Problem – auch Trinkgelder können erfasst werden. Bei Kartenzahlung unterschreibt der Kunde im Display. Belege werden als Bon ausgegeben oder per E-Mail verschickt.

Schnelle und einfache Bedienung, auch durch Aushilfskräfte. Gesetzeskonforme Kasse nach GoBD<sup>1</sup> – für eine unangemeldete Kassennachschau.

Im Back-Office kann die Geschäftsführerin Umsätze und den Wareneinsatz in Echtzeit kontrollieren. Auch die vorbereitende Buchhaltung erledigt MagentaBusiness POS.

**1**

1	2	3
4	5	6
7	8	9

**1 x Sandwich**



Der Gast trifft ein und nimmt Platz. Die Servicekraft vermerkt die Tischbelegung im System und nimmt die Bestellung per Tablet oder Mobilgerät auf. Sind Gerichte aus, weiß der Service bescheid. MagentaBusiness POS macht das alles automatisch.

**FREE**



Für Stammgäste ist jedes elfte Getränk kostenlos. Beim Zahlen erkennt das MagentaBusiness POS, dass die Stammkundin ihre letzten zehn Heißgetränke bezahlt hat – der heutige Kaffee geht aufs Haus – und wird automatisch korrekt als Rabatt verbucht.

**LEGENDE**

BEZAHLEN	KASSE
BESTELLEN	CONTROLLING
KUNDENBINDUNG	



**2**

1. Tisch 8	2 x Omelette	
2. Tisch 11	1 x Crêpe	
3. Tisch 10	1 x Sandwich	

Die Bestellung wird auf das Küchendisplay übertragen – nach Tischen geordnet. Die Küche sendet eine Push-Nachricht an den Service, sobald ein Gericht fertig ist. Das spart Wege und Personal.

**3**

**Nur noch 4 x Gouda!**



Der Wareneinsatz wird automatisch erfasst. Bei knappem Bestand wird der Koch informiert und kann Ware direkt per Klick ordern.

**4**

**2 x Omelette**



Die Gäste am Tisch erhalten ihre Speisen zeitgleich.

<sup>1</sup> GoBD: Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff.

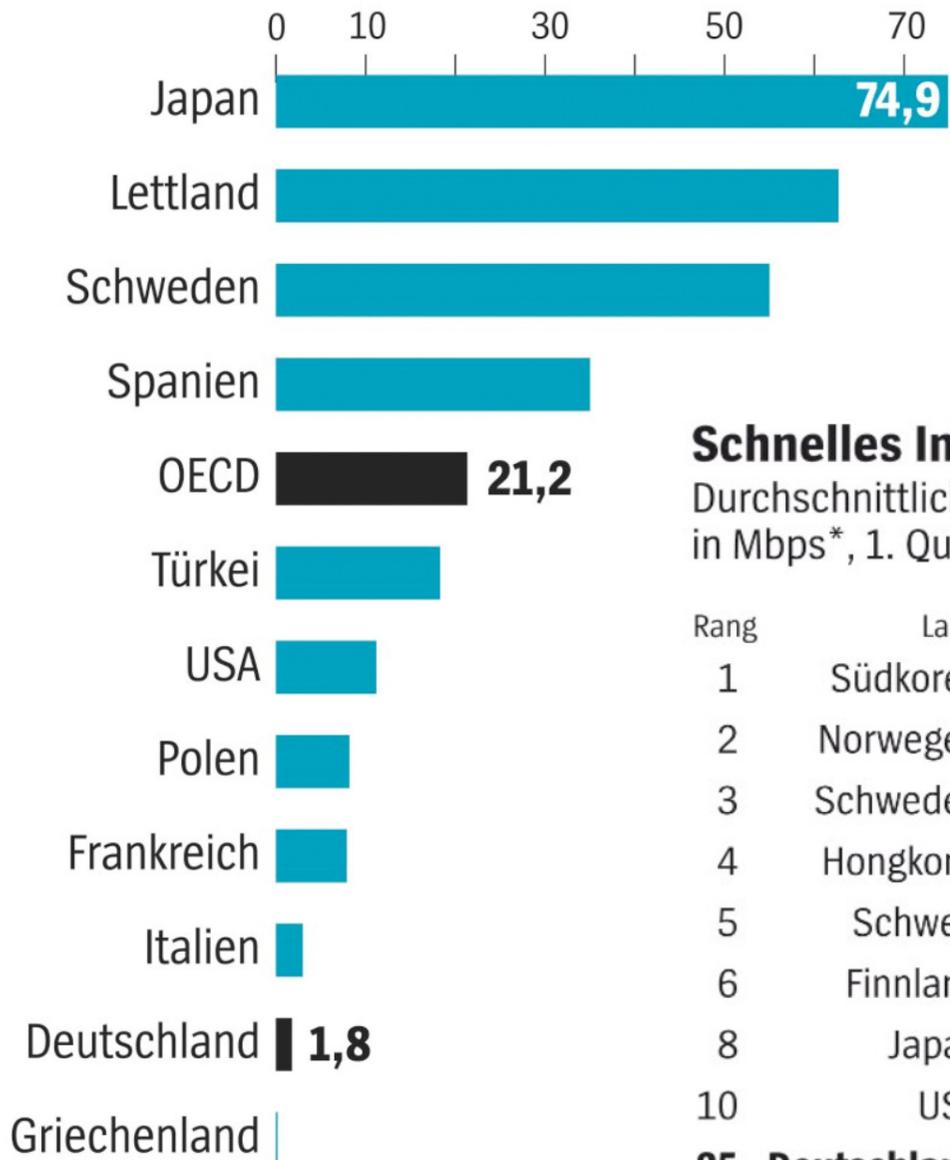
# Digitalisierung in der Gastronomie

- effektiver, schneller, günstiger, anschlussfähiger
- ermöglicht **digitales Gästemanagement**
- erlaubt Gastgebern, sich auf ihre **Kernkompetenz** zu konzentrieren
- wird nie den Kontakt zum Gast ersetzen

to do's: Angebote einholen, Experten beauftragen, Strategie aufbauen, umsetzen

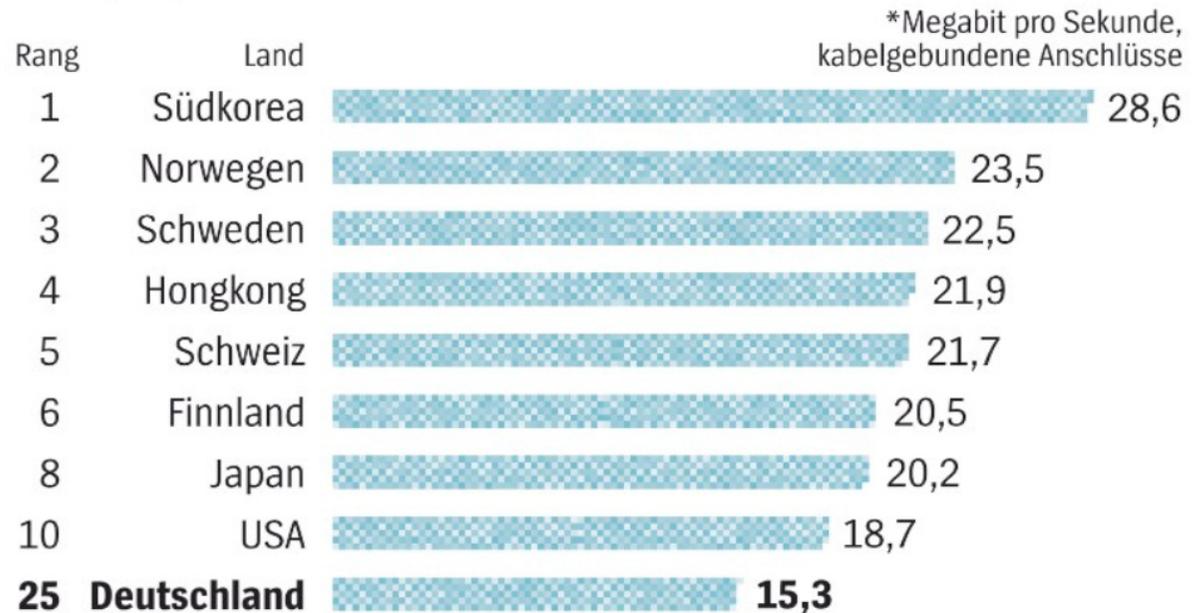
# Breitbandanschlüsse

Anteil der Glasfaserverbindungen in Prozent



## Schnelles Internet

Durchschnittliche Breitbandgeschwindigkeit in Mbps\*, 1. Quartal 2017



### 3. Generation Z

# GENERATION Z

1995 - 2010



# Die Generation Z ...

... sind nicht die **Millennials!**

... ist **zahlenmäßig klein** (1965: 1,3 Mio. Geburten, 1985: 813.000, 2005: 676.000)

... findet einen **entspannten Arbeitsmarkt** vor

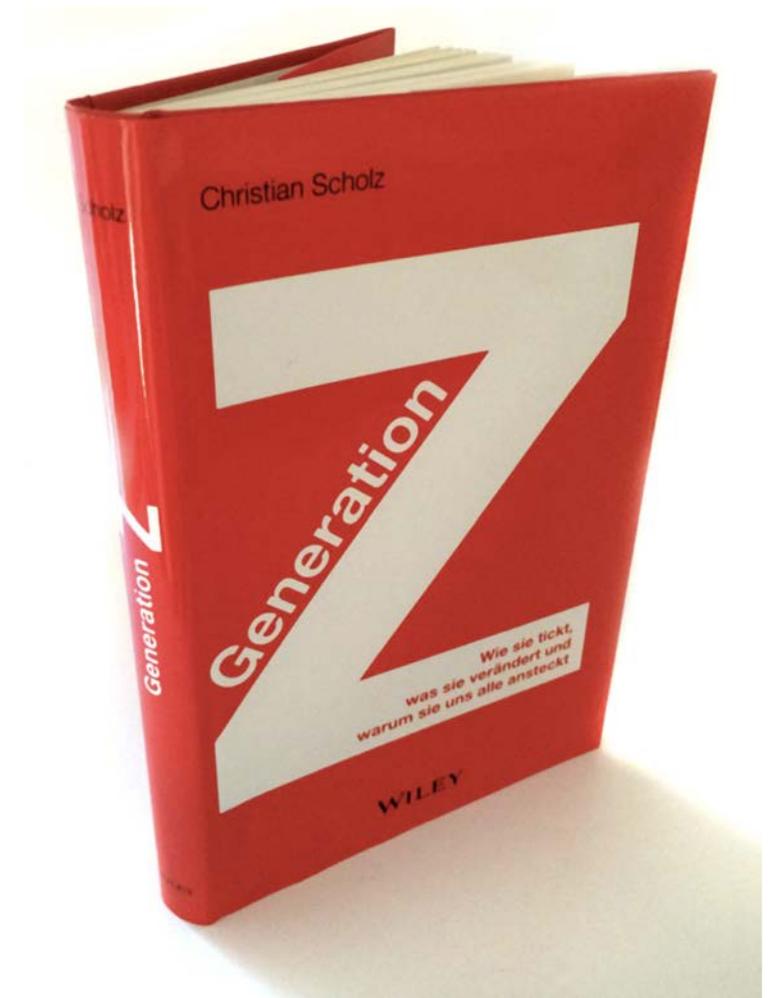
... will **klare Strukturen** und eindeutige Abgrenzung **Arbeit vs. Freizeit**



„Die jungen Leute wollen keine Work-Life-Balance, sondern eine **Life-Life-Work-Balance**. Das persönliche Leben steht im Vordergrund.“

# Die Generation Z ...

- 90% finden ein **gutes Familienleben** wichtig
- 84%: „**Gesetz und Ordnung** muss man respektieren“
- 75% würden ihre **Kinder** erziehen, wie die **Eltern** es getan haben
- 71% wollen einen **sicheren Arbeitsplatz**
- 61% wollen **klar geregelte Arbeitszeiten**
- nur **37%** suchen gute Aufstiegsmöglichkeiten



**„Die Generation Z will  
Struktur, Sicherheit und Wohlfühlen.“**

**Prof. Christian Scholz, Saarbrücken**

# Konsequenz für die Gastronomie?

- noch **weniger Nachwuchs**
- Arbeitszeiten, Vergütung und Co.: **Prüfstand**
- **Employer Branding** wird essentiell: *Ich bewerbe mit bei dir*
- wer **Sicherheit und Strukturen** bietet, punktet
- **Änderung der eigenen Perspektive?**  
Arbeiten, um zu leben.

#gehtauchanders



Teamwork, Spaß & Du mittendrin.

# 4. Ohne ist das neue Mit



Reservierung

HORVÁTH



2/3

## Unsere Getränkecreationen

Molke mit Kren, Honig & Leindotteröl

Klarer Saft von Wurzelgemüse & Röst-Öl

Gelbe Bete Saft & Kürbiskernöl

Champignonwasser mit Anispulver

Geschäumtes Berliner Kindl Kraft Malz mit Rubinette

Apfelsaft & Zitronenzesten

Birnessig

Radicchiowasser & Mandel-Zitronenöl

Waldmeister-Essig-Sud

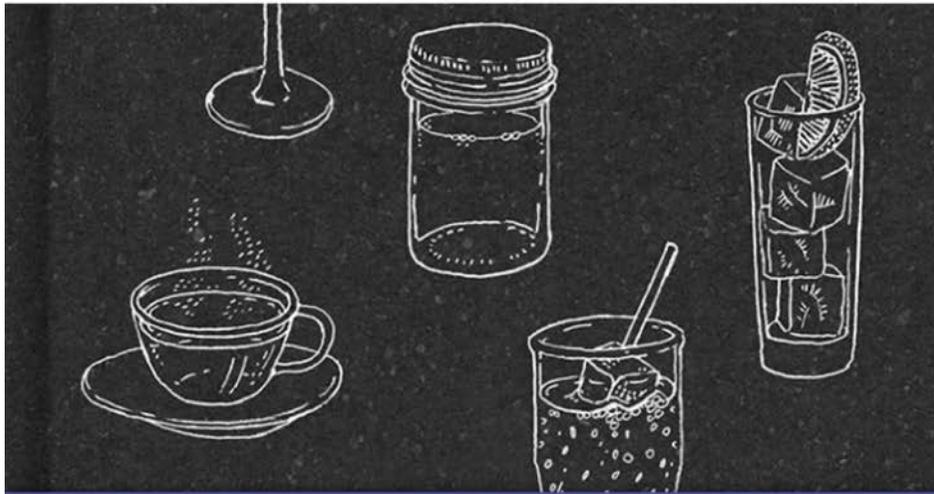
Apfel & Nussholz

alkoholfreie Getränkebegleitung

Die alkoholfreie  
Getränkebegleitung

# Die neue alkoholfreie Getränkewelt

- Alternative zur Weinbegleitung
- Nicht immer nur süß, sondern besonders
- Wasserkefir, Gärgetränke, Shrubs und Co.
- Aromen korrespondieren mit Food
- erwachsene Getränke für den ganzen Tag



NICOLE KLAUSS

## DIE NEUE TRINKKULTUR

SPEISEN PERFECT BEGLEITEN  
OHNE ALKOHOL

WESTEND



Kontakt für Rückfragen und Anfragen für  
Präsentationen und Gastro-Trendtouren:

Jan-Peter Wulf

[hallo@japewu.de](mailto:hallo@japewu.de)

[www.japewu.de](http://www.japewu.de)

0178/6553052

