

«Mitarbeitende als Botschafter nutzen»

In seinem aktuellen Gastro-Trendreport 2023/24 analysiert der deutsche Trend- und Changeexperte Pierre Nierhaus die wichtigsten Entwicklungen in der Gastronomie.

Text Corinne Nusskern

Laut dem Gastro-Trendreport von Pierre Nierhaus (65) werden Megatrends wie Digitalisierung, Gesundheit und Urbanisierung bleiben. Dazu drängen sich Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Frieden auf. Aufgrund der Kumulation von Herausforderungen lautet seine Prognose für 2023/24: Weiche Faktoren wie Wertschätzung, Gastlichkeit, Emotionen und Erlebnis sind die Basis für Erfolg. Glaubwürdigkeit, dokumentiert durch gutes Storytelling, wird elementar. Essen und Trinken allein reicht nicht.

Er schreibt, dass die Gastronomie Innenstädte, ländliche Regionen und Einkaufszentren erst lebenswert mache. Ohne verlieren sie ihre Basis – Gastronomie ist nicht ersetzbar. «Mich hat nach der



Martin Joppen

Hat den Durchblick: Pierre Nierhaus spürt Entwicklungen in der Branche auf und analysiert sie aus konzeptioneller und unternehmerischer Sicht.

Coronazeit berührt, wie sehr die Branche Respekt erhalten hat», sagt er.

Der Gastro-Trendreport deckt in 15 Kapiteln alle Bereiche der Branche von Food über Gastfreundschaft, Digitalisierung («Roboter sind Co-Boter») bis zu Hotellerie ab und bietet eine Fülle an Anregungen und Denkanstössen, um eingefahrene Muster zu überdenken. Im Kapitel Food sagt Nierhaus: Essen ist

sinnvoll. Nachhaltigkeit wird noch stärker in den Fokus rücken. «Viele Betriebe bieten, um wirtschaftlicher zu sein, weniger Gerichte an, dafür alles frisch und regional. Man kann mit Rezepten spielen, etwa ein Ceviche mit lokalem Seefisch zubereiten.» Bezüglich Foodtrends sagt Nierhaus der Küche Israels eine Breiten-tauglichkeit voraus, während der Burgermarkt gesättigt sei.

«Wir haben eine «Revolution inside»», analysiert er. «Bei der geht es weniger um Foodtrends, sondern um Kreisläufe und Digitalisierung.» Da hätten auch die Gäste dazugelernt. «Die Digitalisierung hat in vielen Bereichen geholfen. Wichtig ist, dass wir die eingesparte Zeit für die Gäste nutzen, dies gilt vor allem für KMU.»

Der Experte setzt sich auch mit dem akuten Mitarbeitermangel auseinander. Er rät, Mitarbeitende als Botschafter zu nutzen, denn zufriedene oder sogar begeisterte Mitarbeiter bleiben und sorgen für neue Kollegen. Und Nierhaus fügt an: «In Zukunft ist ein Mindset gefordert, das Mitarbeiter immer an die erste Stelle setzt.»

Gastro-Trendreport 2023/24 (gratis): nierhaus.com/downloads/

ANZEIGE

WARUM VERDIENT DIE GASTRONOMIE EINEN OPTIMALEN PARTNER?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST **SWICA**

Als Verbandspartner von GastroSuisse bieten wir Ihnen ein erstklassiges Angebot rund um die Gesundheit Ihres Betriebs. Profitieren Sie von Lösungen rund um Krankentaggeld, Unfallschutz oder von einem hervorragenden Gesundheitsmanagement. Dazu gibt es attraktive Kollektivvorteile.

FÜR SIE DA.

Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/gastro

In Partnerschaft mit

