

Gastro Utopie 2030

Einleitung: Aufbruch in eine neue Zeit

Corona ist der Treiber von Entwicklungen und die Chance auf einen radikalen Wandel. Nicht mehr Wachstum allein, sondern Nachhaltigkeit, Chancengleichheit und das Miteinander sind Voraussetzungen einer lebenswerten Zukunft mit der Gastronomie als sozialer Ort.

Es heißt, die Pandemie hat alles verändert. Dabei war der Prozess der radikalen Veränderung durch Klimawandel, demografischen Wechsel und Digitalisierung bereits im vollen Gange.

Es heißt, COVID-19 hat eine Schneise der Zerstörung in die Gastronomie-Landschaft geschlagen. Tatsächlich hat sie Mängel und Fehlwirtschaft offengelegt, die in dieser Branche eben nicht mit großzügigen Geldern vom Staat ausgeglichen werden.

Es heißt, Corona hat die Welt auf den Kopf gestellt. Aber wenn unsere Welt auf dem Kopf steht, dann sehen wir vieles aus einer neuen Perspektive. Und kommen zu neuen Einsichten und Erkenntnissen.

Auf einmal erkennen wir die alte Normalität als Trugbild einer scheinbar planbaren, auf Wohlstand und Wachstum ausgerichteten Welt. Die Pandemie wirkt wie ein Vergrößerungsglas, das Schwächen und Defizite aufzeigt und den bisher ignorierten Veränderungsprozess in vielen Bereichen beschleunigt.

Wenn wir alle es mit der Nachhaltigkeit ernst meinen, dann reicht eine Dekarbonisierung der Wirtschaft bei gleichzeitigem Rückfall in alte Verhaltensmuster nicht aus. Denn durch das Festhalten an der Fantasie des unendlichen Wachstums, verschlechtern wir die Situation immer weiter. Wachstum darf nicht mehr die einzige Prämisse unseres Wirtschaftens sein.

Gleichzeitig hat die Krise schlummernde Kräfte und Kreativität in den Menschen freigesetzt. Die Pandemie war ein Weckruf für mehr Initiative und für ein Miteinander. Erstmals in einer Krise hat sich die Gastronomie mit starker Stimme zu Wort gemeldet. In der Bevölkerung erwuchs ein neues Verständnis für die Rolle der Gastronomie als sozialer Ort und Kulturgut.

Corona ist Treiber von Tendenzen, die bereits vorhanden waren, aber nicht wahrgenommen wurden. Das Zukunftsinstitut bezeichnet dies als Zukunftssprung, welcher der Wirtschaft eine neue Erzählung von Aufbruch und Reset auferlegt. Laut Weltwirtschaftsforum braucht es diesen Reset für eine gerechte, nachhaltige und widerstandsfähige Zukunft.

Ein Wunschbild der Gastronomie als Inspiration und Motivation

Es gibt nicht die perfekte Lösung für eine zukunftsfähige Gastronomie. Vielmehr sollte ein Wunschbild Raum für Vorstellungen geben.

Die Zukunft ist weder plan- noch vorhersehbar. Aber wir können Wünsche formulieren und uns Szenarien vorstellen. Entwerfen wir also ein Wunschbild für die Gastronomie, anstatt perfekte Lösungen für die großen Herausforderungen vorzuschlagen. Dieses Wunschbild ist vielschichtig und vielfältig, mit Freiraum für eigene Vorstellungen, denn die Welt ist nicht schwarzweiß, sondern besteht aus Visionen Ideen, Plänen und vor allem Empfindungen.

Lassen Sie uns ein Bild entwerfen, in dem wir uns wiederfinden können, das uns inspiriert und das uns zum Handeln motiviert. Gemäß dem Philosophen Martin Seel: „Wer keine Neigung hat, die er mag, der findet keinen Willen, den er will.“ Denken wir das Unmögliche, damit das Mögliche geschehen kann. Das Wunschbild unserer Gastro Utopie 2030 beruht auf 3 Säulen:

Säule 1: Chancengleichheit

Zukünftige Gastro-Ideen basieren auf Chancengleichheit. Schlüssel ist die Systematisierung individueller Ansätze in einem genossenschaftlichen Modell.

Wir verstehen Chancengleichheit als gleichberechtigten Zugang zu Ressourcen wie Informationen, Know-how und Möglichkeiten. Jeder soll die Chance haben, für sich selbst zu bestimmen. Damit widersprechen wir nicht dem Leistungsgedanken. Aber nur durch Chancengleichheit wird es unserer Branche gelingen, die aktuell vorherrschende Limitierung – den Zugang zu finanziellen Mitteln – zu überwinden. Kapital soll zukünftig nicht nur als Geld, sondern als Ressource verstanden werden.

Wäre es nicht besser für die Gemeinschaft, wenn alle auf einer sinnvollen, einfach zugänglichen und bezahlbaren Infrastruktur agieren könnten, um darauf ihr individuelles, wirtschaftlich erfolgreiches Geschäftsmodell aufzubauen?

Stellen wir uns vor, die Infrastruktur der Gastronomie wird auf Grund der starken Veränderungen des Marktes nach der Pandemie genossenschaftlich organisiert. Die Gastronom*innen einer Stadt haben erkannt, dass Shared Economy auch für die Gastronomie gelten kann. Das aus der Landwirtschaft bekannte Modell der Genossenschaft wird auf die Gastronomie übertragen.

Das gemeinschaftliche Wirtschaften dient nicht der Gleichmacherei, sondern es handelt sich um die Systematisierung der Individualität. So können alle konkurrenzfähig sein, sich entwickeln und auf das konzentrieren, was sie an dieser Branche lieben und was sie motiviert, in ihr zu arbeiten.

Zentrale Produktionsstätten und Einkaufsgemeinschaft

Die Gastronom*innen betreiben gemeinsam eine zentrale Vorbereitungs- und Produktionsstätte mit entsprechender Logistik. Sie bilden eine Einkaufsgemeinschaft mit einem neuen Wertesystem mit dem Ziel, anstatt billigere immer hochwertige Produkte zu kaufen. Das Gewicht der Einkaufsgemeinschaft wird anstatt für Preissenkungen für Qualitätssteigerung genutzt, so dass alle nachhaltige Produkte zum erschwinglichen Preis kaufen können. Das ist im Sinne aller Beteiligten, aller Gäste und der Umwelt.

Nachhaltiger Kreislauf sorgt für Zero Waste und lässt Manufakturen entstehen

Durch die allgegenwärtige Prämisse der Nachhaltigkeit ist ein zirkuläres System aufgebaut worden. Der Abfall aus dem einen Prozess ist der Rohstoff für ein anderes Produkt. Es entstehen Verbindungen zu den regionalen Produzenten. Kleinere Manufakturen siedeln sich im Umfeld an und profitieren so von der Gemeinschaft. Eine wachsende Kompetenz im Bereich Urban Farming entsteht, womit auch die Nachfrage an außergewöhnlichen Produkten befriedigt wird.

Unabhängige und faire Logistik

Die Lieferkette und Logistik werden unabhängig von Tech-Konzernen ebenfalls genossenschaftlich organisiert. Durch die optimale Auslastung durch Einsatz digitaler Tools können den Fahrer*innen angemessene Gehälter gezahlt werden. Und auch die Gäste verstehen, dass sie ihren Teil für eine ökologisch und sozial nachhaltige Logistik bezahlen müssen.

Geräte- und Ausrüstungspool steigert Effizienz

Nachhaltigkeit bedeutet auch Effizienz. Statt zu besitzen, können sich Gastronom*innen Kleingeräte und Ausrüstung, zum Beispiel für Veranstaltungen, kostengünstig leihen. Die Geräte sind stets gewartet, repariert und es gibt auch "the hottest shit" zum Testen.

Produktionsstätten als Kompetenzzentren

Die zentralen Vorbereitungs- und Produktionsstätten sind mit Experten besetzt: Lebensmitteltechniker*innen, Produktentwickler*innen oder einfach gute Köch*innen, die Gastronom*innen bei der Verbesserung ihrer eigenen Rezepturen unterstützen. Auf diese Weise wird die Individualität der Einzelnen bewahrt, aber in eine professionelle Struktur und einen effizienten Prozess gebracht. Als weiterer Effekt wird die Genossenschaft zur Research- und Development-Abteilung der Branche. Eine öffentliche Bibliothek bzw. eine Datenbank für die Gastronomie entsteht. Die Teilhabe an Know-how und Erfahrungen ist eine maßgebliche Grundidee der Shared Economy.

Controlling der Zielerreichung

Zur genossenschaftlichen Infrastruktur gehört der Zugang zu Controlling-Tools, betriebswirtschaftlicher Beratung und steuerrechtlicher Unterstützung. Dieser Controlling-Pool versetzt die Beteiligten in die Lage, sowohl die Wirtschaftlichkeit ihres individuellen Betriebes zu überprüfen als auch möglicherweise erforderliches Nachjustieren mit Blick auf die gemeinsam gesetzten Ziele zu ermitteln. Nicht Profit alleine, sondern Stärkung und Inspiration des Individuums und der Gemeinschaft sind die Zielsetzung einer Gemeinschaft von Gleichen.

Austausch von Leistung

Die Arbeitsvergabe wird auf einer digitalen Plattform neu organisiert. Die Gastronom*innen stellen hier ihre wöchentlich benötigten Aushilfsschichten ein und Mitarbeiter*innen aus dem Pool buchen sich selbst für ihre Wunscharbeit und -schicht ein. Dies ist ein fairer Handel, da die Erwartungshaltungen klar sind. Auch Privatpersonen können auf dieser Plattform ihre Zeit zur Verfügung stellen. Statt gegen Bezahlung bieten manche ihre Kompetenz als Gegenleistung für ein schönes Dinner-Erlebnis an. Ihr Antrieb ist, Teil einer sinnvollen Aufgabe und Gemeinschaft zu sein. Austausch von Leistung, abseits von Geld, wird eine Selbstverständlichkeit.

Chancengleichheit schafft Voraussetzung für Zufriedenheit

In einem Umfeld und System, wie oben beschrieben, haben alle die gleiche Chance, ihre persönliche Zufriedenheit zu finden. Nicht mehr die Herkunft, das soziale Umfeld der Kindheit oder das Geld bestimmen die Zukunft, sondern Mut, Kreativität und die eigene Motivation sind die Erfolgsfaktoren. Denn alle erhalten den Zugang zu Ressourcen, unabhängig von Geschlecht, Staatsbürgerschaft oder Religion. Alle haben einen Anspruch auf Zufriedenheit.

Säule 2: Solidarität

Individual- und Systemgastronomie finden zu einem neuen Gleichgewicht und bilden eine Solidargemeinschaft, von der beide Bereiche profitieren.

Wie in jedem gesundem System bedarf es einer Balance der unterschiedlichen Kräfte und Interessen. Die Individualgastronomie ist der Treiber für Innovation, Vielfalt und Lebendigkeit. Nominell in der Minderzahl und wirtschaftlich nur von geringem Gewicht, sind die individuellen Gastronomen aber das Salz und die Würze im Gesamtmarkt. Es gilt, diese kreativen Individuen zu erhalten und zu fördern.

Die Systemgastronomie repräsentiert den Mainstream. Sie profitiert von der Innovationskraft und dem Mut der Individualisten als Quelle der Inspiration und als Gestalter einer attraktiven, vielfältigen Gastronomielandschaft. Der Erfolg der Systemgastronomie beruht darauf, Ideen zu skalieren und zu

monetarisieren. System- und Individualgastronomie brauchen sich gegenseitig und bilden eine Symbiose.

Stellen wir uns vor, dass diese Erkenntnis bei den Top 100 Systemgastronomen und Fastfood Konzernen angekommen ist. Die Big Player sind zwar die Hauptprofiteure der Krise, doch sie sind sich der Bedeutung der Individualgastronomie für ihre eigene Existenz sowie für die Zukunftssicherung ihrer Märkte und der gesamten Branche bewusst geworden. Sie verstehen, dass ihre Pflicht als die Stärkeren darin besteht, den Schwächeren zu helfen. Frei nach Pippi Langstrumpf: „Wenn du sehr stark bist, musst du auch sehr nett sein.“

Ein neues Gleichgewicht entsteht

Die Schwergewichte der Branche setzen durch, dass sie stärker besteuert werden, damit individuelle, von Personen geführte Restaurants, Cafés, Bars usw. einen vergünstigten Steuersatz erhalten können. Darüber hinaus geben sie Kreativen und Start-Ups Zugang zu ihren Ressourcen, Einkaufsmöglichkeiten und Know-how. Denn ohne deren Ideen und Vielfalt gibt es keine Big Player und ohne Vorreiter keinen Mainstream. Auf diese Weise entsteht ein weit gesteckter Rahmen für die Entfaltung von Kreativität und Innovation, von deren Weiterentwicklung alle Beteiligte partizipieren.

Fortschritt beruht auf Ideen und der Kraft, diese Wirklichkeit werden zu lassen. Solidarisierung hat nichts mit Almosen oder einseitige Zuwendung gemein, sondern ist die Notwendigkeit für das Gleichgewicht eines Systems und einer Gesellschaft, damit diese zukunftsfähig bleibt. Die Gastronomiebranche kann damit Vorreiter und Vorbild für viele andere Wirtschaftszweige in Deutschland, Europa und der ganzen Welt sein.

Säule 3: Qualifikation

Qualifikation ist die Grundvoraussetzung für die Professionalisierung der Gastronomie. Bei aller Digitalisierung und Globalisierung bleibt der Mensch die Wurzel jedes Gastro-Konzeptes und bedarf der dauerhaften Bildung.

Die Krise hat viele grundsätzliche strukturelle Probleme der Gastronomie mit aller Deutlichkeit aufgezeigt. Insbesondere semi-professionelle Betriebe haben die Monate des Lockdowns an die Existenzgrenze gebracht. Vielleicht wird es nach der Pandemie nur noch 60 Prozent der bisherigen Gastronomien in Deutschland geben. Der Verlust von 40 Prozent der Betriebe ist schmerzlich, denn hinter jedem geschlossenen Restaurant steckt ein persönliches Schicksal.

Stellen wir uns vor, dass die Branche hieraus ihre Schlüsse gezogen hat: Nicht die Quantität, sondern die Qualität und Professionalität der einzelnen Gastronomiebetriebe ist für die Zukunftsfähigkeit der Branche relevant.

Unternehmerkompetenz

Gemeinsam beschließen Gastronom*innen, Verbände und Politik, das Betreiben einer Gastronomie an eine Qualifikation und einen Test zu koppeln, bei dem Fachkenntnisse, wirtschaftliches Grundwissen, Führungs- und Nachhaltigkeitskompetenz nachgewiesen werden müssen. Um sich dieses Wissen anzueignen, werden kostenlose Online-Kurse und Praktika in der Gastronomie angeboten. Die Inhalte und Themen werden durch Verbände der Gastronomen finanziert, koordiniert sowie der Lehrstoff stetig aktualisiert und angepasst.

Moderne Aus- und Fortbildungsprogramme für alle Interessenten*innen

Neue, an die veränderten Anforderungen angepasste Ausbildungsprogramme werden ausgearbeitet und Fortbildungsprogramme von Crash-Kursen bis Master-Classes angeboten. Jeder kann sich bilden und weiterbilden, unabhängig von Sprache, Herkunft und finanziellen Möglichkeiten. Die zukünftigen Spüler*innen, Küchenhilfen, Servicemitarbeiter*innen, Barkeeper*innen, Baristas, Sommeliers, Sommelieren und Betriebsleiter*innen sind besser trainiert und besitzen klare Vorstellungen sowie ein größeres Selbstbewusstsein in Bezug auf ihre Tätigkeit und ihre Rolle in der Branche. Sie sind vorbereitet auf die fordernden Aufgaben ihres Jobs. Denn sie sind nicht alleine, sondern eingebettet in eine Gastronomiegemeinschaft, die Erfolg für sich neu definiert.

Veränderter Markt bringt Chancen

Weniger Mitbewerber bedeutet mehr Spielraum für die existierenden Konzepte. Trotz des geschrumpften Marktes werden sie einen höheren Umsatz generieren können. Neue, innovative Konzepte fassen leichter Fuß, entwickeln sich schneller und sind nicht mehr der Gefahr ausgesetzt, in der Masse der Mittelmäßigkeit unterzugehen.

Die Zukunft der Gastronomie liegt nicht in technischen Lösungen, sondern vor allem in gut ausgebildeten Menschen und professionell geführten Betrieben.

Ziel: Gastronomie als Plattform für Begegnung und Zukunftsfähigkeit

Auf Basis der drei Säulen wird die Gastronomie zu einer der wichtigsten gestalterischen Kräfte für die Zukunft. Ihre Bedeutung als Kulturgut und Kitt der Gesellschaft wird von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft anerkannt. Die Gastronomie ist die zentrale Plattform für das soziale Miteinander

Die Pandemie hat uns gezeigt, wie sehr wir den Restaurantbesuch, den Drink in der Bar oder das Tanzen im Club vermissen und wie wichtig dies für unser Sozialleben ist. Hier geht es nicht um die Gastronomie als solches, sondern vielmehr um die Verbindung mit anderen Menschen, auf die wir in Lockdown-Zeiten verzichten müssen. Es ist der Wunsch nach direkter Interaktion und Kommunikation, der motiviert, auszugehen. Denn ein Restaurantbesuch mit Familie oder Freunden

wird wahrscheinlich für immer etwas sein, das sich nicht komplett digitalisieren lässt. Also brauchen wir Räume zum Erleben und Ausleben.

Diese Räume dürfen nicht an der Restauranttür enden, sondern müssen das Quartier und die Stadt miteinbeziehen. Wenn wir die Gastronomie in einem viel weiteren Raum und Zusammenhang denken, sollten wir Lösungsansätze auf folgende Fragen entwickeln: Welchen Beitrag kann Gastronomie gegen die Verödung der Innenstädte leisten? Wie können wir den Lebensraum Stadt wieder zu einem sozialen Raum machen? Welche Rolle darf Digitalisierung dabei spielen und wie kann sie helfen, das reale Leben zu verbessern, nachhaltig zu wirtschaften und alltägliche Hürden zu überwinden?

Stellen wir uns vor, die Gastronomie ist die Plattform des Soziallebens innerhalb der Stadt. Sie verbindet Menschen, bietet Raum für die Kreativwirtschaft, interagiert mit Gästen, kuratiert Kulturthemen und ist interdisziplinär.

Innenstädte werden zum gastronomischen Erlebnisraum

Die Gastronomie hilft bei der Rückeroberung des innerstädtischen Raums für die Menschen. Die leblosen Konsumhochburgen und Investitionsluftschlösser wandeln sich zu Kulturräumen. Freie Flächen in den Innenstädten werden von Investor*innen und Immobilieneigentümer*innen aus Eigeninteresse zum Selbstkostenpreis der Gastronomie zur Verfügung gestellt. Die Eigentümerinnen setzen sich mit den Bedürfnissen der Betreiber*innen auseinander und investieren in Anpassungen und Gebäudetechnik. Sie sind dankbar für den kreativen Input dieser Menschen, weil der Handel nicht mehr das alleinige Zugpferd für die Innenstädte ist. Dank der Professionalisierung und der neuen Transparenz der Gastronomiebranche entsteht eine enge Zusammenarbeit, die neue Ideen und Modelle hervorbringt. Die Immobilienbranche erkennt, dass Gastronomie der Anker ist und eine wichtige Rolle als Plattform für das Sozial- und Kulturleben einer Stadt einnimmt. Es entsteht ein Interesse der Wirtschaft an innerstädtischen Flächen in Verbindung mit derartigen Nutzungskonzeptionen.

Gastronomie schafft den Rahmen für die Kreativwirtschaft

Die Plattform Gastronomie bietet der stark gebeutelten Kreativwirtschaft neue Möglichkeiten an. In ihren Räumen finden Begegnung und Interaktion statt. Restaurants, Cafés und Bars werden zu Konzert-, Performance- und Ausstellungsräumen mit Mehrwert für die Gäste. Diese zahlen gern einen Aufschlag auf ihr Menü, den die Kunstschaffenden erhalten. Die Kreativwirtschaft nutzt die Plattform Gastronomie für neue Geschäftsmodelle und profitiert von deren Netzwerk und Reichweite. Off- und Online gehen Hand in Hand und jedes Konzept integriert diesen Gedanken.

Währung zum Austausch von Leistung und Ideen

Es wird eine eigene Währung eingeführt. Einheiten dieser Währung können durch die Arbeit als Aushilfe, besondere Leistung oder auch Ideen erworben und bei unterschiedlichen Beteiligten eingelöst, weitergegeben oder gespendet werden. Es entsteht eine Art Treue-Programm der Branche. Auch unter den Wirtschaftstreibenden wird die Währung beliebt. Leistungen werden mittels dieser Währung ausgetauscht. Sie ist frei von Spekulationsmöglichkeit und Eigennutzen.

Wir lernen die Basis des Wirtschaftens neu: Wir lernen wieder zu vertrauen. Wir lernen, dass Leistung und Zuwendung sich nicht immer mit Geld ausdrücken lässt.

Gastronomie wird zum Partner des Alltags

Die Branche wird zu einem Versorger des Alltags und überlässt dieses Geschäft nicht mehr allein der Industrie und den Food Start-Ups.

Die Gastronomie erweitert ihren Wirkungskreis und wird zu einem Versorger des Alltags mit Verbindung bis ins private Esszimmer. Auf der Plattform Gastronomie entstehen lokale und virtuelle Marktplätze mit einem vielfältigen Angebot: Individuell, personalisiert und mit dem Qualitätsanspruch von Restaurants werden Fertiggerichte für jeden Geschmack und Geldbeutel angeboten. Immer unter Beachtung von Nachhaltigkeit als zentraler Aufgabe und Klammer für alles Tun. Damit ist die Gastronomie keine Konkurrenz für die Food Industry, sondern bietet dem Gast Abwechslung und persönliche Interaktion mit Verbundenheit zu den Machern und Menschen dahinter. Essen ist so nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern ein Ausdruck von Sozialleben.

Gastronomie ist und bleibt Kulturgut

Die Plattform Gastronomie verstehen wir nicht nur als einen Ort für Warenaustausch, sondern als Ort für das wahre Leben und als Ausdruck unserer Kultur. Der Wunsch und die Notwendigkeit nach Interaktion und Verbundenheit wird immer Bestand haben. Eine nachhaltige Bewahrung und Gesundung ist deshalb immanent. Gastronomie ist ein wichtiger Teil für die Gesellschaft und trägt zu ihrer lebenswerten und nachhaltigen Zukunft bei. Gastronomie ist und bleibt Kulturgut.

Vom Wunschbild zur Wirklichkeit

Das gezeichnete Wunschbild ist eine Utopie. Aber für eine Branche, in der so viele wunderbare und leidenschaftliche Menschen aktiv sind, gehören fantasievolle Visionen einfach dazu. Für diese Menschen ist Gastronomie kein Wirtschaftszweig, sondern etwas das verbindet, nährt und inspiriert. Und kann nicht gerade da, wo sich Menschen verbinden, Fantasie Realität werden? Wir glauben ja!