UNIVERSITÄT OSNABRÜCK

GEOS INSTITUT FÜR GEOGRAPHIE

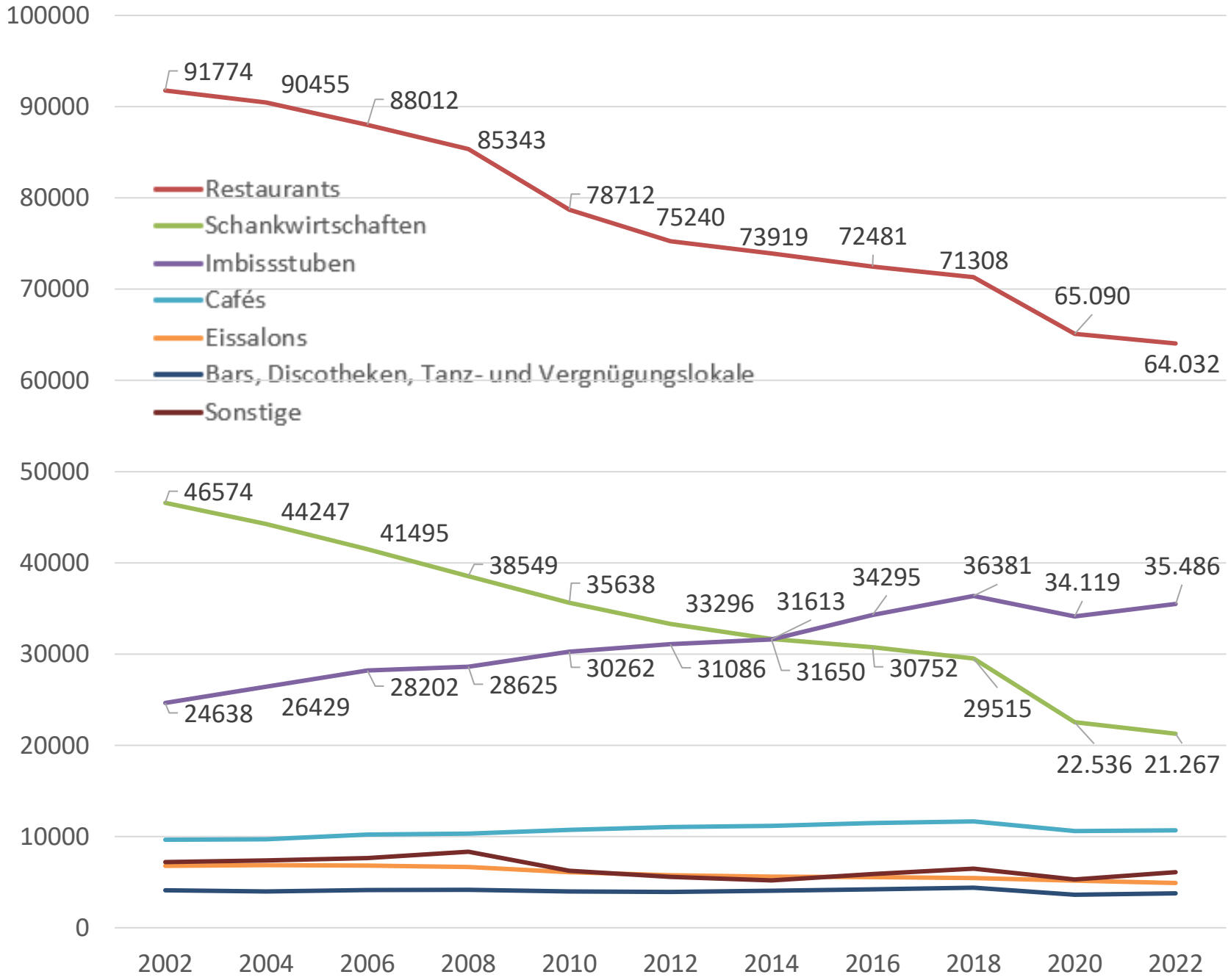
Gastronomie in der Krise – Herausforderungen und Reaktionen

Foto: T. Neise

Prof. Dr. Martin Franz
Institut für Geographie
Universität Osnabrück

Entwicklung der Gastronomie

Anzahl der umsatzsteuer-pflichtig gemeldeten Gastronomie-betriebe (2002-2022)



Quelle: eigene Darstellung, Daten: DEHOGA (2012: 9, 2020: 10, 2025: 10)

Methodisches Vorgehen

- Gemeinsame Forschung mit Isabelle Dachs, Dr. Thomas Neise, Dr. Philip Verfürth und Philip Völlers

- Quantitative Online-Befragung 2020: 623 befragte Gastronom*innen
- Quantitative Online-Befragung 2023: 750 befragte Gastronom*innen
- Qualitative Interviews mit GastronomInnen und VertreterInnen von Brauereien, Getränkegroßhandel, DEHOGA und Industrie- und Handelskammern seit 2018: 87
- Zahlreiche Qualifikationsarbeiten von Studierenden zu lokalen und regionalen Fallstudien, Wandel des Konsumverhaltens…

- 2022-2025: Projekt „Organisationale Resilienz in der COVID-19-Pandemie: Krisenbewältigung und strategische Anpassung von Gastronomiebetrieben in niedersächsischen Städten“ Gefördert durch da Land Niedersachsen durch Mittel aus SPRUNG (76202-3277/2021)

Entwicklung der Gaststätten

- Schließungen vor allem in der Fläche
- Konzentration in zentralen Lagen
- Spezifische Zielgruppen statt der Gaststätte für Anwohner*innen

Fotos: M. Franz

Entwicklung der Gastronomie

Veränderung des Konsumverhaltens

Wandel

- des Freizeitverhaltens
- des Kommunikations-verhaltens
- der Arbeitsverhältnisse
- der Wohnverhältnisse
- des Gesundheitsbewußt-seins

„Die jungen Leute […] haben ein **anderes Freizeitverhalten** und Umgang mit Gastronomie als das Publikum dass diese Gastronomie vorher ausgemacht hat.“ (Interview mit Wirt, Bochum 2019)

Foto: M. Franz

„Der ganze Lifestyle der Leute ändert sich halt einfach. Es wurden ganz andere Prioritäten auf einmal gelegt, was, glaube ich, auch durch das ganze Social Media und Co., […] vorgelebt wurde […]. Also die jungen Leute kriegen vorgelebt, […] du musst **früh aufstehen**, du musst viel **Sport** machen, du musst **gesund essen**, du musst ein perfektes Haus haben” (Interview mit Wirtin, Osnabrück 2023).

Entwicklung der Gastronomie

Veränderung des Konsumverhaltens

„So wie ganz früher ne Frikadelle oder ne Mettwurst, geht nicht mehr. Also **ohne Speisen könnten wir nicht mehr überleben**.“ (Interview mit Wirt, Wesel 2019)

zunehmende Ansprüche:

- Angebotsbreite, -tiefe und -qualität
- Platzangebot
- Raumgestaltung

Foto: Canva

"Früher musstes Du einfach nur einen Zapfhahn irgendwo hinstellen und der Laden war voll. Heute musst du immer mehr **Erlebnis** schaffen. Also [...] das **Gästeprofil wird anspruchsvoller**" (Interview mit Wirt, Osnabrück 2024)

Entwicklung der Gastronomie

Fotos: M. Franz

- Konkurrenzsituation:
  - Vereinsheime
  - Systemgastronomie
- Personalmangel und fehlende Betriebsnachfolge
- Fehlende Anpassung an Veränderungen

„Man fand **kein Personal**!
Man war abhängig vom Personal!
Man konnte seine Geschäftszeiten gar nicht ausnutzen, weil den Stuhl pachtet ja ein Gastronom 24 Stunden am Tag.“
(Interview mit ehemaligem Wirt, Osnabrück 2018)

Entwicklung der Gastronomie

"Früher waren **Brauereien oder auch die ganzen Industriepartner sehr viel großzügiger**. […] Die haben mit Geld um sich geworfen. Das ist nicht mehr so, die müssen auch gucken."
(Interview mit Wirt , Osnabrück 2024)

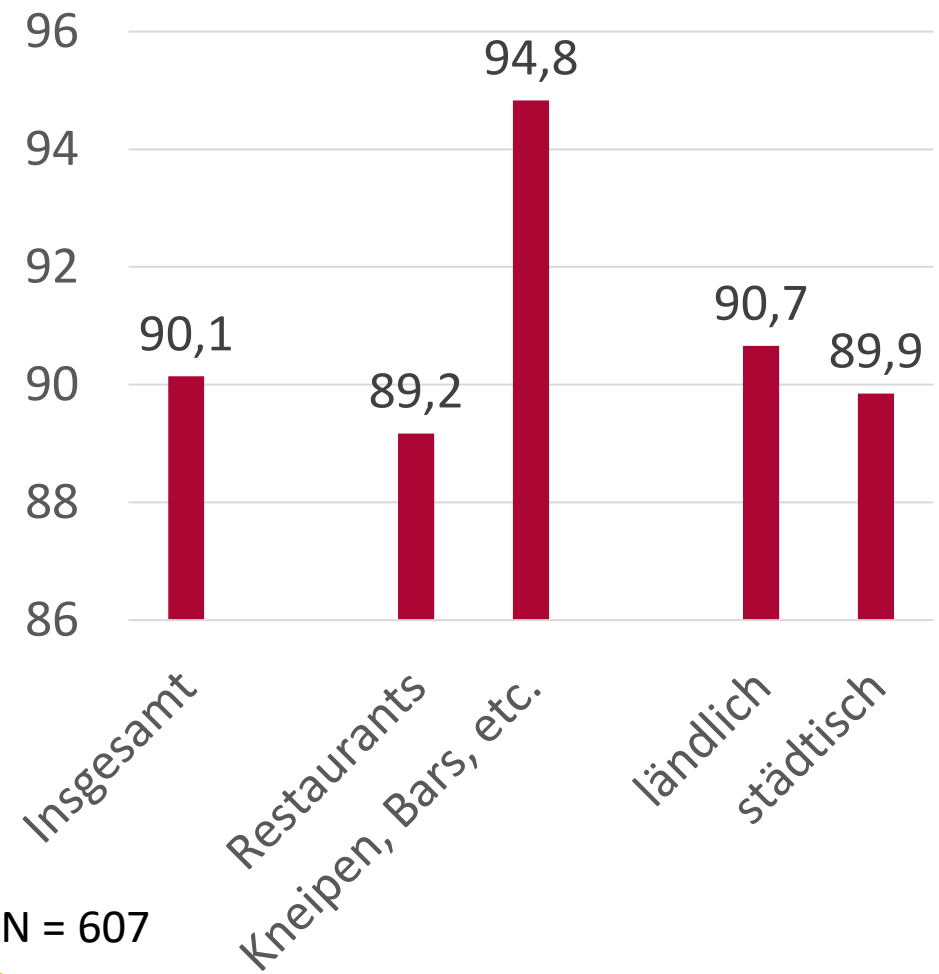
Foto: M. Franz

„Früher war es so, man konnte ne Gastronomie offen machen und war Wirt. Heutzutage muss ich **Hygienevorschriften** beachten, […] **Personalführung**, […] **Buchhaltung**, […] **Kassenführung** […]. Es ist ein Riesenspektrum.“ (Interview Getränkegroßhändler, Osnabrück 2018)

- gesunkene Verhandlungsmacht gegenüber Brauereien & Großhandel
- Investitionsstau bei gleichzeitig geringer Kapitalausstattung und schwierigem Kapitalzugang
- zunehmende Regulierung und Durchsetzung von Regeln und Gesetzen
- gestiegene Anforderungen an Wirt*innen

Gastronomie und Covid 19

Umsatzrückgang im Vergleich zum Vorjahresmonat aus dem Jahr 2019 (in %)



N = 607

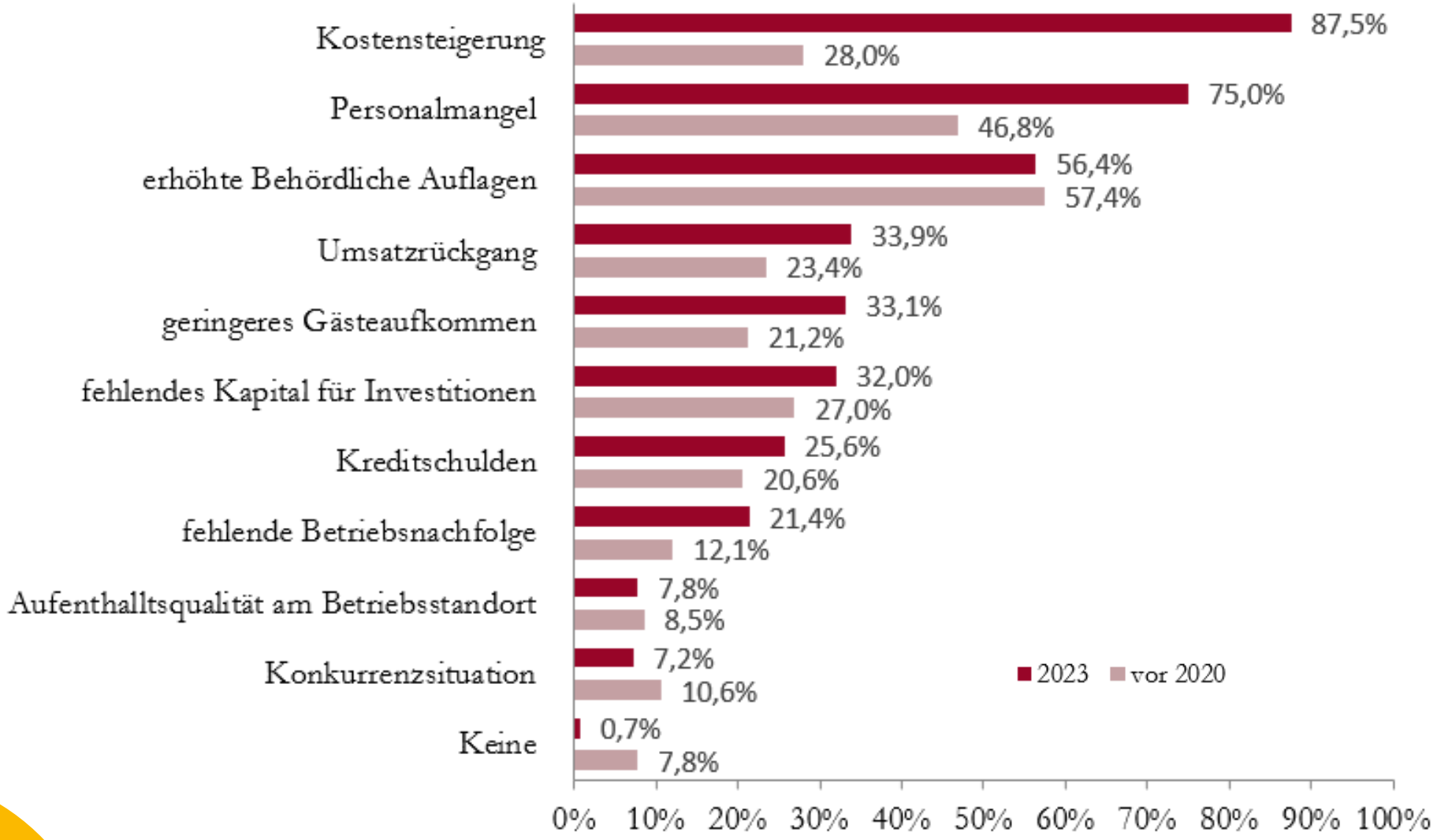
„Ne, ich hab keine Vorkehrungen für sowas. Mit sowas hat ja keiner gerechnet“ (Interview mit Wirt, München 2020).

Foto: M. Franz

„Viele […] krebsen nur so da hin […], die haben halt ihr Einkommen und fertig. Und wenn dann die Einkommen ausbleiben, dann brennt‘s“ (Interview mit Wirt, Olching 2020).

Entwicklung der Gastronomie

Veränderungen der Herausforderungen für die Gastronomie vor 2020 im Vergleich zu 2023



(Mehrere Antworten möglich; Daten: eigene Erhebung 2023, Frage beantwortet von 679 Betrieben)

Warum kommen manche Gaststätten besser durch Krisen?

„Durch Corona, gehst du nochmal kritischer an deine Kosten ran und dann sagst du, ‚okay, wenn wir jetzt hier schon komplett rumrödeln, dann gehen wir das Thema jetzt auch an'." Interview mit Wirtin, 10.11.2023

Bessere Voraussetzungen

- Mehr Ressourcen (Rücklagen, Besitz der Betriebsimmobilie)
- Mehr Erfahrung mit Krisen-situationen
- Einbindung in Netzwerke
- Außengastronomie

Stärkere Anpassung

- Flexibilität
- kosteneffiziente Optimierung (Energieeinsparung, Öffnungszeiten, Personaleinsatz)
- Eventisierung (Veranstaltungen wie Pub-Quiz, Bingo, Live-Musik)

44,7 % … der Betriebe sehen sich **geschwächt** durch die Krisen

35,7 % … der Betriebe sehen sich **gestärkt** durch die Krisen

19,5 % … der Betriebe sehen **keine Veränderung** durch die Krisen

Daten: Erhebung Universität Osnabrück 2023, Frage beantwortet von 679 Betrieben

Was tun?

- Kommunen haben sich lange nicht um ihre Gastronomie gekümmert
- Bewusstsein durch Covid-19-Krise

„Ich sehe da keine Notwendigkeit, das läuft von alleine.“
Interview mit Geschäftsführerin einer städtischen Marketinginstitution, 2019

Beispiele für Maßnahmen 1

- Freigabe von Parkplätzen für Außengastronomie
- Stundung oder Erlassung von Pacht für Außengastronomie
- Integration von lokalen Gastronomiebetrieben in städtische Veranstaltungen (Stadtfeste etc.)
- Ansprechpartner*innen in der Verwaltung
- Vernetzung und Wissenstransfer
- Marketing

Was tun?

Beispiele für Maßnahmen 2

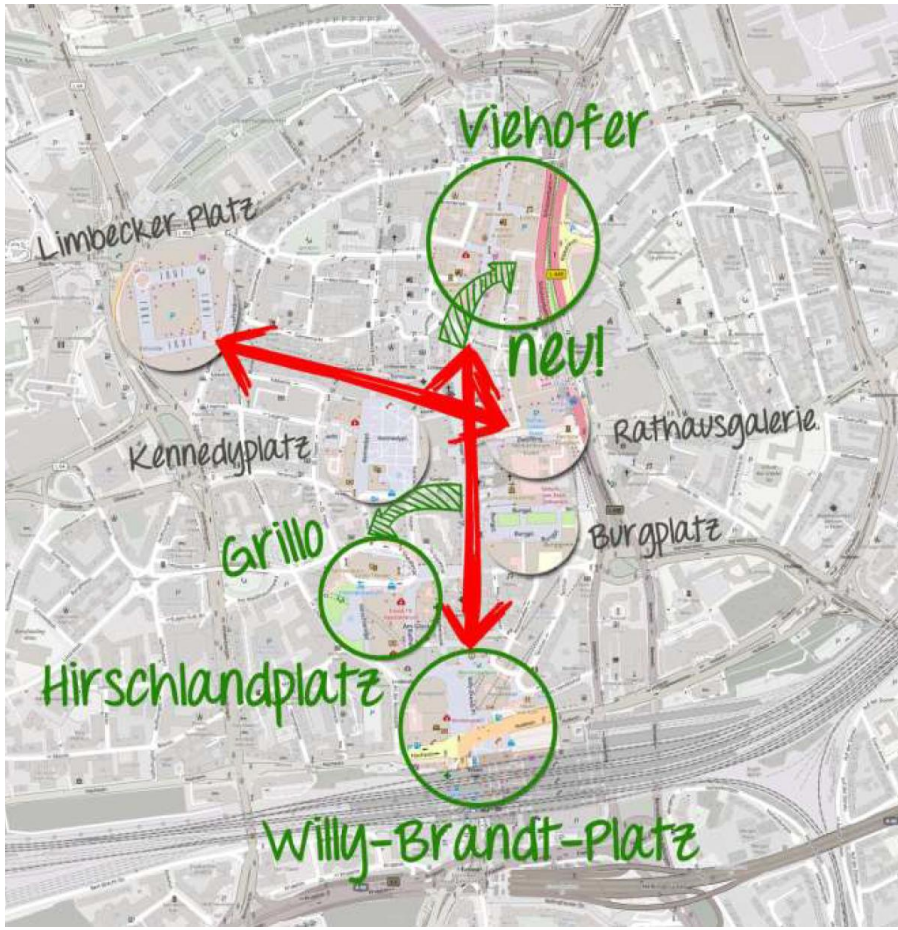
- Förderung der Ansiedlung an geeigneten Standorten
- Verhinderung von sog. Free-Stander-Konzepten in Gewerbegebieten

Foto: M. Franz

Was tun?

Beispiele für Maßnahmen 3

- Gastronomiekonzepte (Beispiel Stadt Essen)
  - Stärken-Schwächen-Analysen für Standorte
  - Entwicklung von Ideen mit Stakeholdern
  - Sensibilisierung von Immobilieneigentümer*innen
  - Ansprache potentieller Betreiber*innen



Fazit

- Gaststättensterben ist keine neue Entwicklung, hat sich aber in den letzten Jahrzehnten beschleunigt
- Die Gründe sind vielfältig: Wandel des Freizeit- und Kommunikationsverhaltens, der Arbeits- und Wohnverhältnisse, des Gesundheitsbewußtseins…
- Kommunen haben Einflussmöglichkeiten, nutzen diese aber bislang zu wenig

Vielen Dank!

Zum Nachlesen:

- Franz, M. (2020). Gaststätten als Teil der lokalen Ökonomie. In Lokale Ökonomie–Konzepte, Quartierskontexte und Interventionen, (S. 191-209). Springer.
- Franz, M. (2020). Treffpunkt Gaststätte–warum sich Kommunen stärker um ihre Kneipen und Restaurants kümmern sollten. Standort, 44, 93-98.
- Neise, T., Verfürth, P., & Franz, M. (2021). Rapid responding to the COVID-19 crisis: Assessing the resilience in the German restaurant and bar industry. International Journal of Hospitality Management, 96, 102960.
- Verfürth, P., Neise, T., Franz, M., & Sohns, F. (2022). The uneven effects of COVID-19 on the German restaurant and bar industry. Erdkunde, (H. 2), 127-140.
- Franz, M., Neise, T., & Verfürth, P. (2023). Gastronomie zwischen Strukturwandel und COVID-19-Krise: Handlungsmöglichkeiten für Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing. In Wirtschaftsförderung in der Krise: Konzepte zur Krisenbewältigung und Chancennutzung. (S. 39-57). Springer.