

FOKUS AUF DIE DIMENSION DER ZEIT

In Zukunft wird alles anders. Das ist das Sicherste, was wir über das Morgen wissen. Trend- und Zukunftsforscher skizzieren technologische, wirtschaftliche und politische Umwälzungen und prognostizieren den gesellschaftlichen Wertewandel. Gastronomische Praktiker erkennen neue Bedürfnisse, Erwartungen, Essgewohnheiten und Vorlieben.

Längst wurde erkannt: Aus dem Gast von gestern ist der spontane, anspruchsvolle Prosumer geworden. Im einen Moment auf der Suche nach kompakter Zweckverpflegung, im nächsten nach kulinarischer Selbstverwirklichung. Er wechselt blitzschnell Rolle und Ansprüche: vom Manager zum Kumpel und weiter zum Familienvater. So funktionieren wir wohl alle heute. Mittag- und Abendessen, aber auch Frühstück oder Zwischenverpflegung scheinen bezüglich zeitlichem und finanziellem Budget, aber auch hinsichtlich Erwartungen immer heterogener zu werden: Preissensibilität und Tempo stehen ausschweifendem Genussabenteuer gegenüber.

Hohe Mieten an erfolgversprechenden Lagen verlangen eine maximale Ausdehnung von Öffnungszeiten und Umsatzpotenzial. Kann ein gastronomischer Betrieb den komplexen Bedürfnissen des hybriden Gastes entsprechen? Er muss sich wohl im Laufe des Tages mehrfach wandeln, um als echte Ganztagesplattform der beinahe stündlich ändernden Nachfrage gerecht zu werden.

Das Frühstücks-Business findet wochentags to go und am Weekend als ausgedehnter Brunch bis 18.00h statt. Der gastronomische Lunch ist geprägt von Fast-Casual: Teil-Selbstbedienung und modulare Menü-Komposition an der Front-Cooking-Station, rasch und unkompliziert. Den Hochfrequenz-Runner braucht nur punktuell, moderne Technologie übernimmt Reservation, Kommunikation, Inkasso und Feedback-Management. Am Nachmittag wird die gastronomische Plattform zum Work-Space oder zum Livingroom, je nach Standort und Gästestruktur. Abends ist Fine-Dine angesagt: Infotainment-Service am Tisch und zelebriertes Show-Cooking in wirkungsvoller Atmosphäre führen zum gastronomischen Gesamterlebnis. Im Anschluss wird in den After-Dinner-Modus und an die Bar gewechselt.

Ein Szenario bloss für pulsierende Metropolen? Mag sein. Doch was sich in Ballungszentren durchsetzt, breitet sich erfahrungsgemäss aus. Der nächste Level gastronomischer Konzeptent-



KONSTANTIN POSTUMITEKOFOTOLIA

wicklung lautet daher wohl: Fokus auf die Dimension Zeit. Hybride Konzepte mit modularen Angeboten, wandelbarem Service Design, tagesphasengerechter Inszenierung und vor allem flexiblen Protagonisten vor und hinter den Kulissen sind gefragt. Der Gastro-Unternehmer wird zum Regisseur eines Tagesablaufs in verschiedenen Akten.

Keine Sorge; vieles davon machen Sie wohl bereits. Vielleicht zukünftig noch bewusster, konsequenter und wirkungsvoller!



Rafael Saupe
Strategie & Konzepte

desillusion
Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH
www.desillusion.ch