



NEUE GASTRO-FORMATE BRAUCHT DAS LAND

 04. April 2024  swissbaker - blog

Die Schweiz wächst. Gemäss den Prognosen des Bundesamts für Statistik nimmt die Bevölkerung vor allem in den urbanen Gebieten des Landes zu: Quartiere werden verdichtet, Industrieareale werden umgenutzt. Neue Orte für Arbeit und Wohnen entstehen.

Parallel dazu sind unsere Bedürfnisse im Wandel: Gesundheit und Nachhaltigkeit, individualisierbare Angebote, digitalisierte Bestellsysteme, aber auch Glaubwürdigkeit und Transparenz gewinnen nebst dem Preis an Wichtigkeit. Die Megatrends prägen unser Konsumverhalten – erst in der Stadt, etwas später auf dem Land.

DIE COFFEE BAKERY

Ist das klassische Restaurant mit Menü 1/2/3 und Service am Tisch ein Auslaufmodell? Mittags übernehmen zunehmend Convenience Stores, Kioske oder Take-aways die Ausser-Haus-Verpflegung. Daneben verbreiten sich Ganztageskonzepte wie Bistros und Café Bars. Und gerade auf dem Land zeigt sich: Die letzte Beiz im Ort stirbt lange vor dem Bahnhofs-Imbiss.

Natürlich wird es auch in Zukunft Restaurants im klassischen Sinn geben. Es erscheint jedoch plausibel, dass ihre Zahl abnimmt, ihre Qualität dafür zunimmt. Weiter vermehren dürften sich die schnellen, kompakten Ganztagesformate an Hochfrequenzlagen. Ein solches Konzept ist z. B. die Coffee Bakery: Die Fusion aus Café Bar und Bäckereifiliale ergibt ein durchaus zukunftsgerechtes Format. Charmant, effizient und nachfragegerecht von morgens bis abends – wenn der Standort stimmt.

Rafael Saupe

Rafael Saupe ist Partner bei der strategischen Gastronomieberatung desillusion & Co. Er entwickelt Nutzungskonzepte für urbane Räume.