

«Sinnlichkeit» vs. Mysophobie

Generell

- Essen wird exklusiver (teurer) weil: weniger Sitzplätze nutzbar
- Restaurantbesuch wird persönlicher
- Verweildauer wird kürzer
- Tische werden zweimal verkauft
- Anzahl der Gänge wird reduziert
- Neue Öffnungszeiten: 24x7
- Multifunktionalität: Fine Dining abends, Coffee Shop morgens, Nutzung als Laden
- Während den Ferien: Angestellte führen das Restaurant mit ihrem Konzept
- (Internationale) Restaurantketten expandieren
- Tischreservierungen werden üblich

Produzenten konzentrieren sich vermehrt auf Endkunden

es gibt kein Gasträum im eigentlichen Sinne mehr

Gesellschaft

gegessen wird im Hotelzimmer, in der Lobby oder in alternativen Räumen

Hotel

- grab-and-go Angebote (+/- Verpackungsproblematik)
- Lobby: Öffentlicher Raum mit Rückzugsmöglichkeiten
- Naturnahes Bauen (gesunde Welten z.B. mit Werkstoff Lehm)
- Personalisiertes (gebrandets Mahlzeiten-Delivering)
- App basierte Steuerung (für Licht, TV, usw.)

Die Schweiz als Ausbildungsstandort setzt neue Masstäbe

Virtuelle Restaurants ohne Gasträum

bauliche Massnahmen

Label für Hygiene

Konsum Zuhause nimmt zu

bauliche Massnahmen

Members Only Dinner Clubs

Sprachsteuerung (für Lift, Türen usw.)

Frühstücksbüffet ist «gestorben»
Walking-Dinner mit Büffet ist «gestorben»

Take-Away, Delivery, Drive-In Angebote

Picknick 2.0

Outdoor statt Indoor

Service durch Roboter

Küche

automatisierte Küchenabläufe

Plate

Selbstbedienung (Boxen, Kühlschrank)

Gast

Kamera in der Küche evtl. per livestream einsehbar

Kleine individuelle Caterings

Gast bestellt Gesamtpaket (Apéro, Essen, Wein, Café, Digestif) und zahlt vorab

kein Brotkorb

Service mit Hilfe von Beistelltisch

Ziel: kein Mundschutz im Gästeraum

Hygiene

sensorisch Ansprechend (keine Reha Klinik-Atmosphäre)

Glosche 2.0

Hygiene

weniger Kontakt dafür mehr Beratung

Effizienzsteigerung durch Echtzeitanalysen usw. (Digitalisierung)

breitere Tische entsprechend mit neuem table top

Vorbild: Airline-Catering

Beschichtete Oberflächen (Nanotechnologie)

Personal

Touchless-Speisekarte

mehr Distanz: neues Verhalten, neuer Anstand = neues Training der Servicefachangestellten

automatisierte/berührungslose Schiebetüren

Bargeldloses bezahlen

Neuer/höherer Stellenwert des Reinigungspersonals

Restaurant als Hub: verkauf z.B. von Brot und Wein (forciertes Upselling)