

DEHOGA Hessen & F&B Heroes: 10 Thesen nach Corona Re-Start richtig anpacken mit Jean-Georges Ploner.

Exklusiv für seine Mitglieder präsentiert der DEHOGA Hessen gemeinsam mit den F&B Heroes Praxistipps zum Re-Start für die Gastronomie und die Hotellerie. Jede Woche widmen sich die F&B Heroes einem anderen Thema. Heute geht es weiter mit **Teil 10: Unsere Zukunft.**

2020 hat uns gezeigt, dass wir uns nicht an Details und kurzlebigen Hypes abarbeiten sollten, sondern den Blick auf das große Bild lenken. Der Prozess der radikalen Veränderung durch Klimawandel, demografischen Wechsel und Digitalisierung ist schon länger im vollen Gange und wurde durch die Pandemie massiv beschleunigt.

Wir von den F&B Heroes sind überzeugt, dass die Zeit reif für einen Paradigmenwechsel ist. Die Gastronomie hat unserer Meinung nach das Potenzial, **als Partner von Wirtschaft und Politik die Entwicklung zu einer besseren, zukunftsfähigen Gesellschaft mitzugestalten.** Dafür müssen sich die Rahmenbedingungen ändern. Wir wünschen uns

1. Mehr Chancengleichheit durch Zugang zu Wissen, Infrastruktur und Kapital für alle auf Basis eines genossenschaftlichen Modells,
2. die Zusammenarbeit von Individual- und Systemgastronomie als Solidargemeinschaft
3. eine höhere Qualifikation für alle in der Gastronomie Tätigen.

Unsere Vision der Gastronomie der Zukunft haben wir in der „Gastro Utopie 2030“ zusammengefasst. Neben mir haben Tim Plasse, Antje de Vries und die weiteren Heroes daran mitgearbeitet. Unsere „Gastro Utopie 2030“ basiert auf einem neuen Verständnis für die **gesellschaftliche Rolle der Gastronomie als Kulturgut und Plattform für das soziale Miteinander.**

Mit unserer „Gastro Utopie 2030“ wollen wir keine perfekte Lösung für eine zukunftsfähige Gastronomie aufzeigen. Vielmehr soll dieses Wunschbild Raum für Vorstellungen geben, es soll inspirieren und zum Handeln motivieren. Die Utopie beruht auf 3 Säulen:

Säule 1: Chancengleichheit

Wir verstehen Chancengleichheit als gleichberechtigten Zugang zu Ressourcen wie Informationen, Know-how und Möglichkeiten. Jeder soll die Chance haben, für sich selbst zu bestimmen. Kapital soll zukünftig nicht nur als Geld, sondern als Ressource verstanden werden.

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 gemeinschaftliche Wirtschaften dient nicht der Gleichmacherei, sondern es handelt sich um die Systematisierung der Individualität durch

- **zentrale Vorbereitungs- und Produktionsstätten**, die zugleich Kompetenzzentrum sind,
- eine **Einkaufsgemeinschaft**, die statt immer billigere, immer besser und höherwertige Produkte zu erschwinglichen Preisen für alle ermöglicht,
- eine **unabhängige, faire Logistik**,
- einen **Geräte- und Ausrüstungspool** und

- **Zugang zu Unterstützung und Tools bei betriebswirtschaftlichen Fragen,**
- die **Neuorganisation der Arbeitsvergabe** über eine digitale Plattform.
Nachhaltigkeit ist die allgegenwärtige Prämisse. Ein zirkuläres System wird aufgebaut: 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.

In einem solchen Umfeld und System haben alle die gleiche Chance, ihre persönliche Zufriedenheit zu finden. Nicht mehr die Herkunft, das soziale Umfeld 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.

Stellen wir uns vor, dass den Big Playern die Bedeutung der Individualgastronomie für ihre eigene Existenz sowie für die Zukunftssicherung ihrer Märkte und der gesamten Branche bewusst geworden ist. Sie 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. Auf diese Weise entsteht ein weit gesteckter Rahmen für die Entfaltung von Kreativität und Innovation, von deren Weiterentwicklung alle Beteiligte partizipieren.

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.

Stellen wir uns vor, das Bildungs- und Qualifikationssystem im Gastgewerbe wird grundsätzlich überarbeitet. Ansatzpunkte sind sowohl die Steigerung der Unternehmerqualifikation durch den Erwerb und Nachweis von Fachkenntnissen als auch moderne Aus- und Fortbildungsprogramme für alle Interessenten_innen, unabhängig von Sprache, Herkunft und finanziellen Möglichkeiten.

Gastronomie 2030 ist 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.

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. Sie hilft bei der Rückeroberung des innerstädtischen Raums für die Menschen. Der Handel ist nicht mehr das alleinige Zugpferd. Dank der Professionalisierung und der neuen Transparenz der Gastronomiebranche entsteht eine enge Zusammenarbeit mit Investor:innen und Immobilieneigentümer_innen, 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.

Sie möchten die vollständige Gastro Utopie 2030 erhalten?

Bitte schicken Sie uns eine Email an: Jean.Ploner@fbheroes.com