

Presseausendung | 12.10.2015

Immer mehr Gastro-Essen für zu Hause

Das Geschäft mit der Zustellung von Speisen boomt. Auch in Österreich. Trotzdem ist der Markt hierzulande - im internationalen Vergleich - noch Entwicklungsgebiet. KREUTZER FISCHER & PARTNER (KFP) hat den Markt im Rahmen einer Market Due Diligence unter die Lupe genommen.

[12.10.2015 | Wien] In österreichischen Haushalten wird zunehmend weniger gekocht. Stattdessen holt man sich immer öfter fertige Speisen aus der nahegelegenen Pizzeria, dem Asiaten oder dem Burger Restaurant oder man lässt sich diese per Lieferservice gleich nach Hause zustellen. Im Jahr 2014 verzehrten die Österreicher auf diese Weise Speisen im Wert von 578 Millionen Euro. Und während die Erlöse in der Gastronomie insgesamt um 3,2 Prozent stiegen, wuchs der Markt für „Home Meal Replacement“ fast doppelt so schnell (+6,1% geg. VJ).

Nur neun Prozent heimische Küche

Auch hinsichtlich der präferierten Speisen gibt es deutliche Abweichungen zur Gesamtgastronomie. 44 Prozent der abgeholten bzw. zugestellten Speisen kommen aus der italienischen Küche (allen voran die Pizza), 31 Prozent aus der asiatischen. 16 Prozent der Gerichte sind andere „Ethniks“, etwa Burger oder Rips und nur 9 Prozent sind der heimischen Küche zuzurechnen. Zumindest was den Markt für Home Meal Replacement betrifft ist Österreich eindeutig „Multikulti“. Wenn es um die Art des Einkaufs geht überwiegt österreichweit nach wie vor die Selbstabholung, mit einem Umsatzanteil von knapp 59 Prozent. Denn lediglich in Wien und einigen Landeshauptstädten kommt der größere Teil des Umsatzes aus zugestellten Speisen. Im ländlichen Raum gibt es praktisch nur die Selbstabholung, nicht zuletzt weil vergleichsweise wenige Gastronomen ein derartiges Service anbieten und externe Zustelldienste praktisch nicht existent sind. In der Bundeshauptstadt werden indessen zwei Drittel des Marktumsatzes mit zugestellten Speisen erzielt. Wien ist auch der „Hotspot“ des Marktes insgesamt. Bei einem Bevölkerungsanteil von 21 Prozent werden nahezu 39 Prozent der österreichweiten Erlöse generiert.

„Nichtsdestotrotz ist Wien - im internationalen Vergleich - bei der Zustellung von Speisen nach wie vor Entwicklungsland, insbesondere hinsichtlich des Angebots und der Servicequalität“, analysiert Andreas Kreuzer von KREUTZER FISCHER & PARTNER. Das liegt laut KFP nicht alleine daran, dass nach wie vor der Großteil des Geschäftes vom einzelnen Gastronomen mehr oder weniger gut selbst vermarktet und auch die Zustellung der Speisen selbst organisiert wird. Vielmehr greift auch das Geschäftsmodell der etablierten Gastro-Zustelldienste wie etwa Lieferservice.at oder mjam.net einfach zu kurz. Denn diese verstehen sich lediglich als web-basierte Buchungsplattformen und nehmen daher keinen Einfluss auf das Speisenangebot, die

Lieferzeit und -qualität. Doch genau diese Selektions- und Servicefunktion ist der zentrale Nutzen den erfolgreiche Gastro-Zustelldienste dem Konsumenten bieten. Und deshalb entwickelt sich der Markt international betrachtet zu einem integrierten Logistikgeschäft, dessen gesamter Prozess ausschließlich vom Zustelldienst gesteuert wird. Das beginnt bei der Speisenbestellung auf der übersichtlichen, klar strukturierten und einfach zu bedienenden Website des Zustelldienstes und endet mit der Bezahlung ebendort, bargeldlos. Die Aufgabe des Gastronomen ist es lediglich die bestellten Speisen in einer vom Lieferservice vorgegebenen Zeit bereitzustellen, wobei der Lieferservice natürlich keine Rücksicht auf das stationäre Geschäft des Gastronomen nimmt. Die Abholung der Speisen vom Gastronomen und die Lieferung zum Besteller übernimmt wiederum der Lieferservice mit eigener Mannschaft. Nach diesem Muster arbeitet etwa das deutsche Start Up Foodora, das seit kurzem auch in Österreich expandiert.

Zukunft bringt garantierte Lieferung binnen 30 Minuten

Für die Kunden haben diese Geschäftsmodelle entscheidende Vorteile, beispielsweise dass die Lieferzeit vom Zustelldienst garantiert wird. International sind maximal 30 Minuten mittlerweile Standard. In Wien gibt es hingegen keine Zeitgarantien und die durchschnittliche Lieferzeit liegt bei etwa einer Stunde, auch weil die meisten Gastronomen das Außer-Haus-Geschäft lediglich als Ergänzung betrachten. Deshalb wird ihm deshalb eine geringe Priorität in der Zubereitungsreihenfolge in der Küche eingeräumt und aus Kostengründen oftmals zu viele Bestellungen in einem Auslieferprozess gebündelt. Die Wertschätzung des Liefergeschäftes durch die Gastronomie könnte sich möglicherweise in absehbarer Zeit aber substantiell ändern. Denn getrieben wird der Markt für Home Meal Replacement nicht zuletzt durch Rauchverbote in der Gastronomie, in deren Folge statt im Lokal wieder mehr zu Hause gegessen wird. Österreich stellt bekanntlich im Mai 2018 auf Totalrauchverbot um.

International nutzen den Trend zu gelieferten Speisen im Übrigen nicht alleine „Lokale ums Eck“ sondern mehr und mehr auch die Hoch-Gastronomie, wobei das Service der Zustelldienste in diesen Fällen auch an der Idee „Rent a Cook“ andockt und durch die diesbezüglich vergleichsweise günstigeren Preise völlig neue Zielgruppen erschließt. Für den österreichischen Markt erwarten KREUTZER FISCHER & PARTNER in den nächsten Jahren daher robuste Wachstumsraten zwischen acht und fünfzehn Prozent pro Jahr, abhängig davon in welchem Tempo sich logistikbasierte Gastro-Zustelldienste etablieren.

Tab.: Umsatzentwicklung Home Meal Replacement | Österreich:

Umsatz in Mio. Euro	2012	2013	2014	2015e	2016f	2017f
Home Meal Replacement total	512	545	578	620	670	730

Quelle: KREUTZER FISCHER & PARTNER Consulting GmbH

Alle Angaben ohne Gewähr.

Zeichen: 4.680 (ohne Leerzeichen)

Für weitere Informationen:

Besuchen Sie bitte unsere Homepage www.kfp.at oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich.

Ansprechpartnerin: Inna Dana

Tel.: +43 1 470 65 10-18 | Email: id@kfp.at

Über KREUTZER FISCHER & PARTNER

KREUTZER FISCHER & PARTNER ist ein Beraternetzwerk mit Büros in Wien, Hannover und Berlin. Seit mehr als 20 Jahren unterstützt KFP Unternehmen in der Marktanalyse, dem Business Development und in M&A-Projekten. Öffentliche Auftraggeber berät KFP bei der Evaluierung von Programmen. Darüber hinaus publiziert KFP regelmäßig Studien zu aktuellen wirtschaftlichen Themen. Mit dem BRANCHENRADAR zählt KFP zu den führenden Anbietern von Multi-Client Studien im deutschsprachigen Raum. KREUTZER FISCHER & PARTNER arbeitet international, mit Fokus auf die DACH-Region.

KREUTZER FISCHER & PARTNER Consulting GmbH

A-1070 Wien – Wimberggasse 14-16

Kontakt: Inna Dana | Tel: 01/470 65 10-18 | Email: id@kfp.at