

GastroZukunft Brandenburg – Zukunftsmodelle für die touristische Gastronomie

Session Zukunftsfähige Gastronomie – Zwischen Vision und Wirklichkeit

#zukunft #gastronomie #gestalten





Begrüßung und Übersicht der
GastroStudie Zukunft

Status-Quo

- Die Brandenburger Gastronomie ist vielfältig, kleinteilig und stark mittelständisch geprägt.
- Personalengpässe und fehlende Nachfolgeregelungen stellen viele Betriebe vor strukturelle Herausforderungen.
- Wirtschaftlich agieren viele Betriebe unter hohem Druck – gestiegene Kosten treffen auf zurückhaltende Nachfrage.
- In ländlichen Regionen führen Standortnachteile häufig zu Schließungen ohne Nachfolge.
- Der digitale Rückstand vieler Betriebe beeinträchtigt Sichtbarkeit, Effizienz und Wettbewerbsfähigkeit.
- Nachhaltigkeit und Regionalität gewinnen an Relevanz – Umsetzung scheitert aber häufig an Ressourcen und Know-how.

Was sind Zukunftstreiber in der Gastronomie

- Nachhaltigkeit & pflanzenbasierte Küche
- Erlebnisgastronomie & kulinarische Reisen
- Fusion & Vielfalt
- Regionalität & Authentizität
- Digitalisierung & Personalisierung
- Gesundheit & Wellness als Lifestyle
- Tourismus & Bleisure



ZUKUNFTSTRENDS – GASTRONOMIE IM WANDEL

- **1. Nachhaltigkeit & pflanzenbasierte Küche**
→ Gäste erwarten klimaschonende, ethisch vertretbare und pflanzenbasierte Angebote – auch in der Fläche.
- **2. Kulinarische Reisen & Erlebnisgastronomie**
→ Authentizität, Inszenierung und besondere Anlässe ersetzen klassische Gastronomiebesuche.
- **3. Fusion, Vielfalt & mutige Aromen**
→ Kosmopolitische Küchenstile treffen auf experimentierfreudige Zielgruppen – vor allem in urbanen und touristischen Räumen.
- **4. Regionalität & authentische Kulinarik**
→ Herkunft, Handwerk, Regionalbezug werden zum Qualitätsmerkmal – besonders bei Einheimischen & Ausflugsgästen.
- **5. Technologisierung & Personalisierung**
→ Digitale Tools verändern Prozesse, Kundenerwartungen und Marketing – vom Self-Order bis zur KI-gestützten Kommunikation.
- **6. Health & Wellness**
→ Ernährung wird als Teil des Gesundheits- und Wohlfühlkonzepts verstanden: leicht, verträglich, bewusst.
- **7. Einfluss von Tourismus & Bleisure**
→ Neue Reise- und Arbeitsformen (Workation, Mikroabenteuer, Wochenendflucht) verändern Zielgruppen und Nachfrageprofile.

Die Vergangenheit lässt sich nicht einfach in die Zukunft verlängern.

Im Auftakt-Workshop zur GastroZukunft Brandenburg wurde deutlich:

- Die Bedürfnisse von Gästen und Gemeinschaften verändern sich und mit ihnen die Rolle der Gastronomie.
- Es geht nicht darum, alles Alte über Bord zu werfen, sondern aus den Veränderungen heraus neue Möglichkeiten zu gestalten.
- Zukunft entsteht dort, wo Tradition, Innovation und Mut zusammenspielen.



***Ziel der Studie „GastroZukunft Brandenburg“
ist es, konkrete Nutzungskonzepte für
zukunftsfähige Gastronomie
im Land Brandenburg zu entwickeln***

Wie können gastronomische Konzepte in Dorf, Stadt oder touristischen Zwischenräumen so weitergedacht werden, dass sie Zukunftspotenziale nutzen, regionale Besonderheiten stärken und wirtschaftlich tragfähig sind?

Erste Erkenntnisse aus dem Auftakt-Workshop

Dorf 2.0: Was kommt nach der klassischen Dorfgaststätte? Gastronomie bleibt hier zentral für Begegnung, Versorgung und Gemeinschaft – aber in neuen Formaten.

Stadt: Urbane Gastronomie wandelt sich zwischen Alltagsversorgung und Erlebnis. Leerstände können Impulsgeber für neue Treffpunkte werden.

Touristische Zwischenräume: Am Wegesrand – ob Rad-, Wasser- oder Wanderweg – geht es um innovative Konzepte, die Naturerleben und Genuss verbinden, ohne die Räume zu übernutzen.



Was machen wir heute?

Neu Ideen einladen oder die Gedanken des Auftakt-Workshops weiterdenken

- **Dorf:** Dorfgaststätte 2.0 als Multifunktionsort
- **Stadt:** Hybrid- bzw. Erlebnisgastronomie, die Gastronomie in bestehende Strukturen wie Einzelhandel oder Museen integriert
- **Zwischenräume:** Regional befüllbare Snackautomaten
- **Nachhaltigkeit & Regionalität**– Herr Reuner



Dorfgaststätte 2.0 als Multifunktionsort

Wie funktioniert es? Ergänzt um kulturelle und soziale Angebote, mit ehrenamtlicher Unterstützung, regionalen Produzenten und flexiblem Management.

Was macht es stark? Gemeinschaft, sozialer Mehrwert, Synergien zwischen Raum und Angeboten, positive Perspektive für die Dorfentwicklung.

Welche Wirkung hat es? Impulse für mehr Teilhabe, Beschäftigung und wirtschaftlichen Zulauf im Ort.



Stadt: Hybrid- bzw. Erlebnisgastronomie, die Gastronomie in bestehende Strukturen wie Einzelhandel oder Museen integriert

Wie funktioniert es? Durch ein Manufaktur-Konzept, bei dem lokale Produkte verarbeitet und verkauft werden, ergänzt um einfache gastronomische Angebote (z. B. Kaffee, Kuchen).

Was macht es stark? Starker USP durch die Verbindung von Gastronomie und Handel/Kultur, Storytelling und regionale Produkte als Identifikationsfläche.

Welche Wirkung hat es? Mehr touristische Attraktivität, höhere Sichtbarkeit lokaler Manufakturen und stärkere Identifikation für Einheimische.



Zwischenräume: Regional befüllbare Snack- automaten

Wie funktioniert es? Haltbare Lebensmittel werden entlang touristischer Routen in Automaten angeboten, betrieben durch Kooperationen zwischen Gastronomie, Hofläden oder Supermärkten; Betrieben durch/mit Kommunen, Dienstleister.

Was macht es stark? Regionale Produkte, flexible Versorgung, autarke Nutzung, Wiedererkennungswert durch Kombination mit anderen Services.

Welche Wirkung hat es? Höhere Aufenthaltsqualität, Imagesteigerung und Aufwertung von Orten – bis hin zu Treffpunkten mit Wiedererkennungscharakter.



Was ~~ist~~ ^{ist} ~~zu tun~~ ^{zu tun}

Teilen der Ergebnisse

OVER

REVIEW



Einladung 14.11.