

## Neue ZMP/CMA-Studie zum Außer-Haus-Markt



Die ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH hat in Zusammenarbeit mit der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH eine neue Studie über die Strukturen auf dem 41,19 Mrd. € schweren Markt der kommerziellen Gastronomie und Arbeitsplatzverpflegung herausgegeben.

In der Studie wird der Markt in vier Kategorien aufgeteilt: Bediengastronomie, Schnellgastronomie und Imbiss, Erlebnisgastronomie sowie Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung, Gesamtvolumen 2003 rund 41,19 Mrd. € bzw. 6,80 Mrd. Besuche.

Auffallendes Ergebnis: Die preiswerte Kantinen- bzw. Mensaverpflegung ist sehr beliebt. Ein Drittel aller Besuche gilt laut Studie der Arbeitsplatzverpflegung, allerdings geben die Verbraucher dort gerade mal ein knappes Achtel ihres Budgets für Außer-Haus-Verpflegung aus. Umgekehrt sieht es bei der klassischen Bediengastronomie aus, dort taucht nur jeder fünfte Besucher auf, aber jeder zweite Euro wird dort ausgegeben. Gebäcke, Sandwiches und belegte Brote oder Brötchen finden in der kommerziellen Gastronomie, also Bedien-, Schnell- oder Erlebnisgastronomie ihre treuesten Verzehrer in den Altersgruppen der 30 bis 39-Jährigen und bei den über 60-Jährigen. 30 bis 39-Jährige kaufen beispielsweise bei 30,4% aller Besuche in der kommerziellen Gastronomie ein Gebäck, 28% ein Sandwich oder belegtes Brot/Brötchen. Über alle Altersgruppen tun dies nur 10,6 bzw. 5,0%.

# HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

**DAS VOLLE KORN**

FRISCH AUFBEREITEN

**durch Frisch-Flocken  
oder Frisch-Mahlen**

**Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!**

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN

GOLDFLOCKE

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

**Sensationell:**

**DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:**

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müsli-Effekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTE VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: - MOHN MAHLEN - LEINSAMEN - GEWÜRZE

Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!



MAHLTURBINEN  
ROTORMAT-BIO-  
200 UND 300

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

**RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:**

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleissfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer



VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein - Direktline 0 20 58 - 39 11

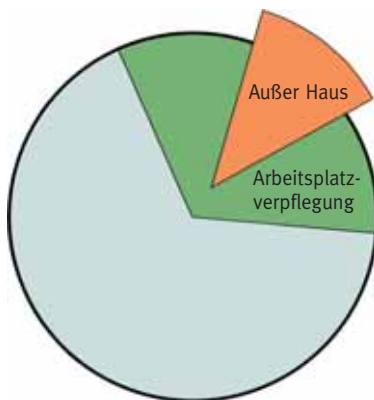
**M & A HOMMEL GMBH**  
**MASCHINEN- UND APPARATEBAU**

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11

Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23

Besuche Außer-Haus-Verzehr

Ein Drittel aller Besuche gilt laut Studie der Arbeitsplatzverpflegung, allerdings geben die Verbraucher dort gerade mal ein knappes Achtel ihres Budgets für Außer-Haus-Verpflegung aus.



Laut Studie hat das Segment der Schnellrestaurants/Imbiss-Gastronomie in der Anzahl der Besuche ebenso Federn lassen müssen wie im Gesamtumsatz. Von 2001 bis 2003 sank der Umsatz dort von 13,66 Mrd. auf 12,88 Mrd. € und die Zahl der Besucher von 2,94 auf 2,81 Mrd. Die einzigen beiden Segmente, die einen nennenswerten Zufluss an Besuchern verbuchen konnten, waren die Hamburger-Restaurants, nämlich um 2% auf 24,4% der Besuche, und die Bäcker, die ihren Anteil an den Besuchen um 0,6 auf inzwischen 11,8% verbesserten. Das könnte daran liegen, dass einzig das Frühstücksgeschäft noch ernst zu nehmende Wachstumsraten aufzuweisen hat, alle andern Verzehrszeitpunkte stagnieren oder sind rückläufig. Das Bäckerrestaurant läuft übrigens auch am Samstag, 13% aller Besuche im Bäckersnack finden am Sonnabend statt.

Über das ganze Segment Schnellgastronomie/Imbiss gerechnet, werden bei jedem dritten Besuch die erstandenen Leckereien vor Ort verpeist.

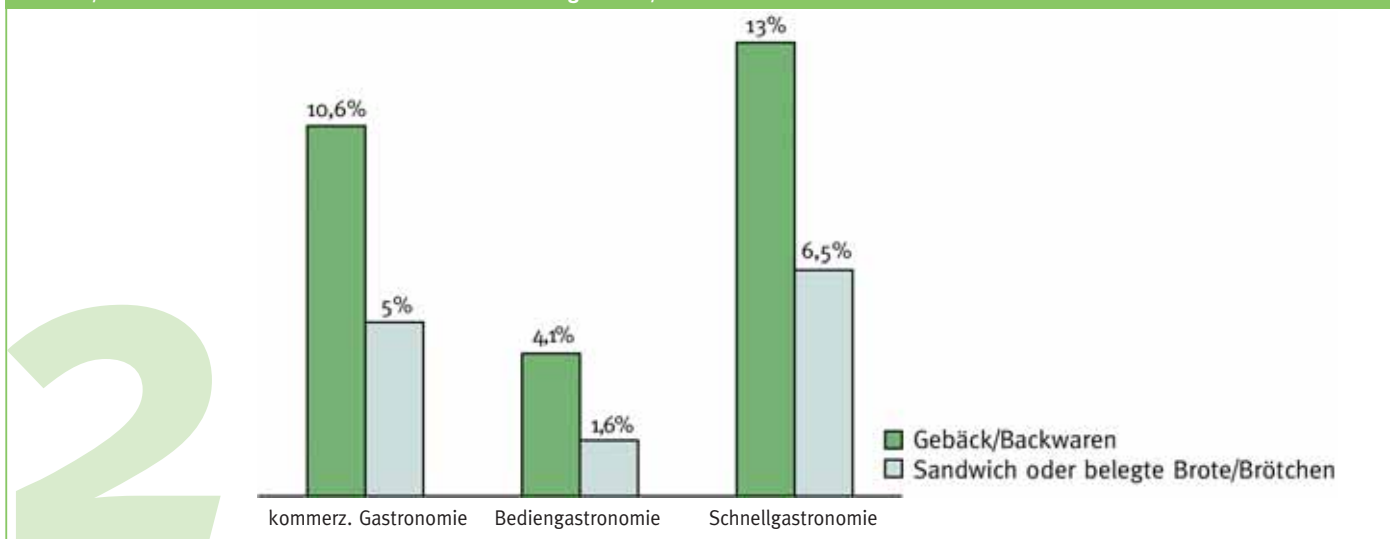
Beim Bäckersnack ist das mit einem Anteil von 16,1% völlig anders. Überhaupt dominiert das Mitnehmen der Speisen, und dazu trägt auch ein anderer Trend bei, nämlich der, in der Schnellgastronomie Convenience für Zuhause einzukaufen. Am beliebtesten sind die Bäckersnacks übrigens bei den 30 bis 39-Jährigen und den älteren Verbrauchern über 60 Jahre. Die essen allerdings auch sehr gerne in der Handelsgastronomie, vermutlich wegen der dort traditionell günstigen Preise.

Bei 6,5% aller Besuche in der Schnellgastronomie werden Sandwiches, belegte Brote und Brötchen nachgefragt, 75,3% davon übrigens bei Bäckern, Metzgern und in der

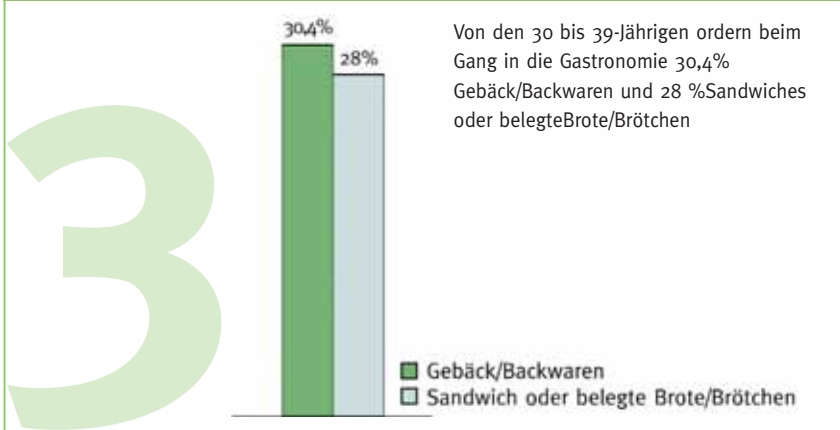
Methodik

Mit der Studie wurden die Konsumgewohnheiten deutschsprachiger Privathaushalte erforscht. Eine repräsentative Stichprobe in 5.000 privaten Haushalten (ca. 14.000 Personen) gab 2003 dazu 4 x im Jahr einen Monat lang Auskunft über ihre Verzehrsakte. Außer-Haus-Mahlzeiten in Einrichtungen der Sozialverpflegung in Krankenhäusern, Heimen etc. Betriebs-, Campus- und Schulverpflegung sind nicht erfasst, ebenso wenig Touristen, Urlauber und Ausländer, die in Deutschland leben, aber nicht deutsch sprechen. Getränke ohne Mahlzeiten wurden nur dann erfasst, wenn der Kauf in Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Coffee-Shops getätigt wurde.

Gebäcke/Backwaren besser im Trend als Sandwich und belegte Brote/Brötchen



Familienanfänger lieben Backwaren



Handelsgastronomie. Mehr als zwei Drittel der Gebäcke und Brötchen, die in der gesamten Schnellgastronomie geordert werden, gehen über die Theke eines Bäckerfachgeschäfts. Und, wer hätte das gedacht, bei 13% aller Besuche in der Schnellgastronomie wählen die Kunden aus diesem Segment, und damit stehen Gebäcke und Brötchen schlicht doppelt so oft auf der Wunschliste der Schnellesser wie die belegten Varianten. ■

Anzeige



## RESTBROT-MIXER

### Keiner mixt feiner

**Viele Vorteile sprechen für dieses Gerät:**

- Kein Trocknen oder Einweichen des Restbrotetes.
- Das Restbrot (mit Rinde) wird unter Zugabe von Wasser gemixt.
- Nach 2 – 3 Minuten Mixzeit ist das Restbrot so fein und glatt wie Creme und ist im frischen Brot garantiert nicht zu sehen.
- Herstellung von Paniermehl und Kuchenbröseln.
- Herstellung von Nußpasten und Kuchenfüllungen.

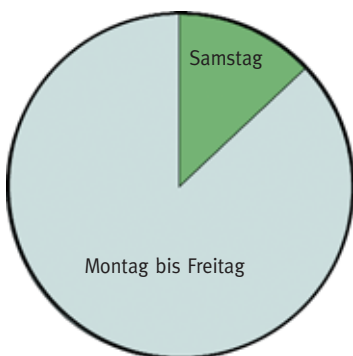
**Die Geräte sind lieferbar mit 15, 40, 45, 80 und 120 Liter Mixbehältern!**

Alle Maschinen sind **“WARTUNGSFREI”**.



Bäckersnack auch in der Freizeit

13% aller Besuche im Bäckersnack finden samstags statt



**Maschinenfabrik Krug GmbH**

D-49536 Lienen-Höste · Schafstraße 8  
 Telefon (+49) 0 54 83 / 82 40 · Telefax (+49) 0 54 83 / 15 63  
 E-mail: fortschritt-mixer@t-online.de