

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit

Wein in der heutigen Gastronomie Kundenerwartungen, Bedürfnisse und Entwicklung im Fokus

Martin Grüter
Kandidatennummer 220006

Motivation für die Arbeit

Als Mitarbeiter eines grossen Gastronomieunternehmens in der Zentralschweiz komme ich täglich mit den unterschiedlichsten Vorstellungen und Bedürfnisse von Gästen in Kontakt. Wenn es um Wein geht, sind es meist die Preise oder die Auswahl der Weine, die für Diskussionen sorgen. Bedauerlicherweise begegne ich selber häufig einem unzureichenden Weinservice oder einem mangelnden Interesse am Thema Wein in der Gastronomie. In vielen Fällen werden Weingläser falsch gehalten, das Personal kann keine Weinempfehlungen abgeben und die Weinkarte wird oft lediglich überreicht, ohne angemessene Beratung. Ebenso werden Flaschen nicht korrekt und unfachmännisch geöffnet. Meine Motivation besteht darin, den Weinservice in unseren Betrieben zu verbessern, das Personal besser auf Wein vorzubereiten und ihnen die Möglichkeit zu bieten, Wein besser zu verstehen.

Fragestellung / Zielsetzung

Die Zielsetzung meiner Diploma-Arbeit umfasste mehrere Aspekte. Als Erstes war es wichtig einen umfassenden Überblick über den aktuellen Stand von Wein in der Gastronomie zu gewinnen. Hierbei lag der Fokus auf der Analyse des Stellenwerts von Wein sowie den Veränderungen des Weinkonsums in den letzten Jahren in der Schweiz. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der tiefgehenden Untersuchung der Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste im Zusammenhang mit dem Weinerlebnis in einem Gastronomiebetrieb. Hier war das Ziel, präzise Einblicke in die Anforderungen der Gäste zu erhalten. Ein wichtiger Teil der Zielsetzung war zudem die Prognose und Analyse zukünftiger Trends von Wein in der Gastronomie. Auch das Analysieren von Herausforderungen, die Wein in der Gastronomie in den nächsten Jahren zu bewältigen haben wird, war ein wichtiger Punkt der Arbeit.

Methodik

Die Grundlage der Arbeit beruht auf vielen persönlichen Gesprächen mit Fachpersonal aus der Gastronomie und der Weinbranche. Hinzu kommt die umfangreiche Umfrage zum Thema Wein in der Gastronomie. Diese Umfrage bestand aus über 40 Weinfragen und erforderte 10 bis 15 Minuten Zeit zur Beantwortung. Die Meinungen von über 300 Teilnehmern bildeten die Grundlage für eine realistische Auswertung der Wahrnehmung von Wein in der Gastronomie. Zudem kamen viele wichtige Punkte aus den aufwendigen Recherchen im Internet, von Berichten und Rapporten. Zahlreiche Besuche in Gastronomiebetrieben und Gespräche mit Gästen rundeten die wichtigen Erkenntnisse ab.

Inhalt

Die vorliegende Arbeit legt einen Fokus auf den Stellenwert des Weins in der Gastronomie und verfolgt dabei das Ziel, die Entwicklung des Weinkonsums in der Schweiz in den vergangenen Jahren zu untersuchen. Ein zentraler Aspekt dieser Analyse sind die Zahlen der Branchenverbände.

Der Hauptteil der Arbeit besteht aus der Auswertung und Analyse der Umfrageergebnisse und wirft dabei einen starken Blick auf die Kundenbedürfnisse und Gästeerwartungen, die sowohl aus der Umfrage als auch aus persönlichen Gesprächen resultieren. Dabei stehen aktuelle Aspekte wie die gegenwärtige Weinauswahl, die Gestaltung der Weinpreise sowie die Erwartungen der Gäste an den Weinservice im Vordergrund. Ein weiterer wichtiger Teil der Arbeit widmet sich den künftigen Trends im Weinsektor. Welche Regionen sind aktuell sehr gefragt? Wie wird sich der Weinkonsum entwickeln? Auch die Herausforderungen, mit denen Wein in den kommenden Jahren konfrontiert sein wird, steht ebenfalls im Fokus dieser Untersuchung. Zur Abrundung der Arbeit fliessen persönliche Erfahrungen und Beurteilungen zum Thema Wein in der Gastronomie ein. Hierbei werden nicht nur bereits existierende Herausforderungen, sondern auch Potenziale und Möglichkeiten erörtert, wie dem Thema Wein eine grössere Aufmerksamkeit geschenkt werden kann, um das Erlebnis für die Kunden zu verbessern und bei ihnen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.

Fazit

Wein hat in der Schweizer Gastronomie einen essenziellen Platz und gilt aufgrund seines hohen Stellenwerts nicht wegzudenken. Wein ist der unumstrittene Star bei den alkoholischen Getränken und generiert in der Gastronomie hohe Einnahmen. Jedoch ist es Fakt, dass in der Schweiz immer weniger Wein getrunken wird. Dies ist am Gesamtkonsum, wie auch in der Gastronomie zu beobachten. Die Entwicklung von Wein in der Schweizer Gastronomie wird sich jedoch in absehbarer Zeit nicht grundlegend ändern. Dies ist einerseits auf den stabilen Stellenwert zurückzuführen, der Wein in der gastronomischen Kultur einnimmt. Zudem werden sich die anhaltenden Gewohnheiten der Kunden, die sich über Jahre hinweg gehalten haben, nicht kurzfristig verändern.

Bei den Kundenerwartungen, stehen der Weinservice und die Beratung, sowie die Weinauswahl an erster Stelle. Die Betonung auf Regionalität gewinnt zunehmend an Bedeutung und hat einen entscheidenden Einfluss auf die Wertschätzung von Wein. Auch die Weinpreise sind für viele ein wichtiger Faktor und entscheidend, wie das Preis-Leistungs-Verhältnis wahrgenommen wird. Beim Weinservice besteht noch enormes Potenzial. Viele bezeichnen den Service mit Wein als nur akzeptabel und viele würden bei steigenden Weinpreisen den Konsum reduzieren oder gar auf Wein verzichten.

Ein wichtiges Augenmerk liegt auf den zukünftigen Trends, da diese die Weinwelt auch beeinflussen. Heute liegt der Trend in der Schweiz auf Weinen aus der Region. International gesehen sind die Regionen, wie die Toskana in Italien oder Ribera del Duero in Spanien sehr angesagt. Auch der Trend zu weniger Alkohol wird an Wichtigkeit gewinnen.

Ebenfalls wird Wein in den nächsten Jahren mit Herausforderungen zu kämpfen haben. Insbesondere im Angesicht sich wandelnder Ess- und Trinkgewohnheiten wird der Wein vor Herausforderungen stehen. Heutzutage wird die klassische Gastronomie weniger zelebriert und man verpflegt sich vermehrt in Schnellverpflegungsrestaurants. In diesen Einrichtungen hat Wein einen schweren Stand oder ist gar nicht im Angebot. Um sich trotz der sich verändernden Einflüsse zu behaupten, sind richtige Herangehensweisen gefragt. Dies sind ein korrekter und professioneller Weinservice, faire Weinpreise und die richtige Auswahl an Weinen. In diesem Kontext werden Gastronomiebetriebe gewinnen, die trotz des Fachkräftemangels über geschulte Mitarbeitende verfügen und den Gästen mit Wein einen Mehrwert bieten können. Denn wie Wein gelebt wird, wird er auch wahrgenommen.

Zum Wohl und auf eine vielversprechende Zukunft des Weins in der Gastronomie!