



Stimmung, Chancen und Trends in der
getränkeorientierten Gastronomie.

Die Gastronomie befindet sich weiterhin in einem Umfeld, das von wirtschaftlichem Druck und strukturellen Veränderungen geprägt ist. Steigende Kosten, neue Anforderungen im Einkauf und veränderte Gästewünsche stellen viele Betriebe vor die Aufgabe, ihre Geschäftsmodelle kontinuierlich anzupassen. Gleichzeitig zeigt sich, dass die Branche flexibel reagiert und neue Chancen aktiv nutzt.

Die Ergebnisse der Umfrage machen deutlich, dass Themen wie Kostenkontrolle im Einkauf, Digitalisierung von Prozessen und eine gezielte Sortimentsstrategie stärker in den Mittelpunkt unternehmerischer Entscheidungen rücken.

Mit dem Gastivo Gastro Monitor möchten wir diese Entwicklungen transparent machen und eine fundierte Grundlage für strategische Entscheidungen geben. Die Ergebnisse sollen dabei helfen, Trends frühzeitig zu erkennen und den eigenen Betrieb gezielt weiterzuentwickeln.



Auf die Zukunft der Gastronomie!

Matthias Pindur
Geschäftsführer

AKTUELLE BRANCHENLAGE

WIRTSCHAFTLICHE EINFLUSSFAKTOREN

DIGITALISIERUNG

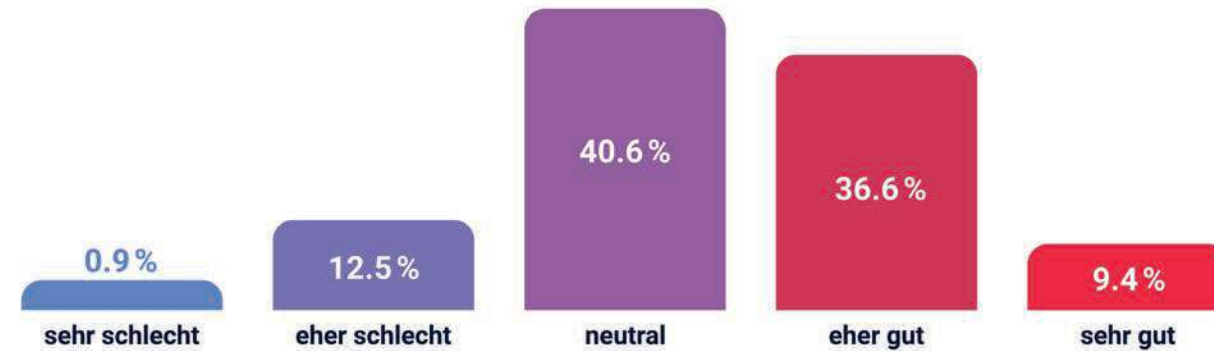
WACHSTUM IM SEGMENT ALKOHOLFREI

Zwischen Stabilität und vorsichtigem Optimismus

Die aktuelle Geschäftslage in der Gastronomie wird überwiegend stabil bis leicht positiv eingeschätzt. Rund 46% der Betriebe bewerten ihre Situation als eher gut oder sehr gut, während 40.6% eine neutrale Einschätzung abgeben und damit die größte Gruppe bilden.

Insgesamt zeigt sich damit eine Branche, die sich aktuell in einer Phase der Stabilisierung befindet. Die Stimmung ist weder von starkem Optimismus noch von ausgeprägter Krisenwahrnehmung geprägt, sondern eher von einem vorsichtig realistischen Blick auf die aktuelle Entwicklung.

Wie bewertest Du aktuell die Geschäftslage Deines Betriebs?

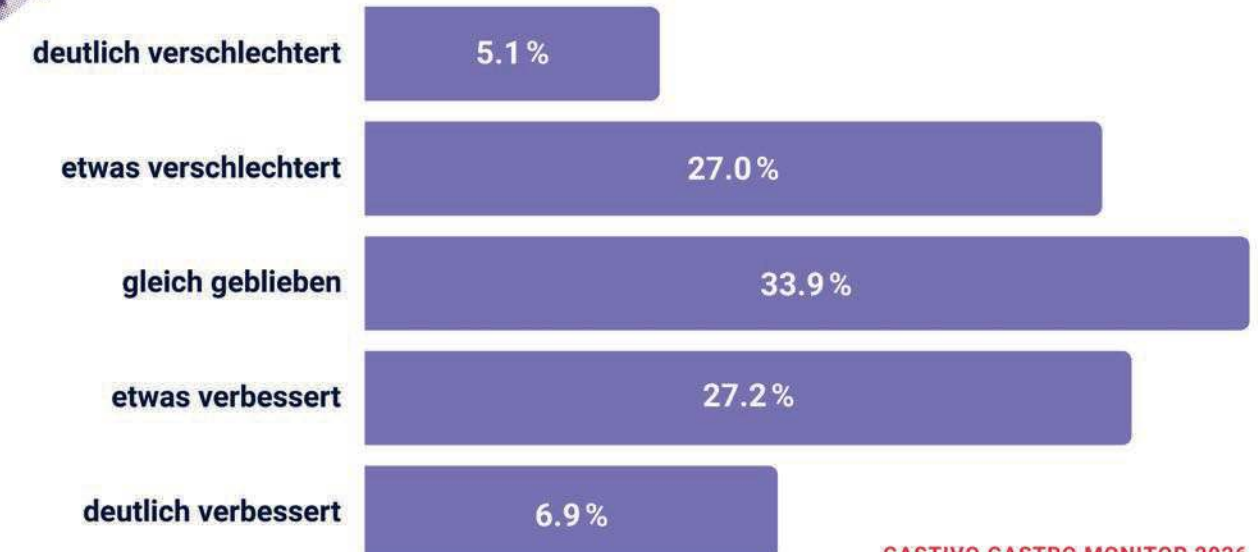


Die Branche im Gleichgewicht

Die Geschäftsentwicklung zeigt ein weitgehend ausgeglichenes Bild. Während 33.9% der Betriebe eine unveränderte Lage im Vergleich zum Vorjahr melden, halten sich positive und negative Entwicklungen nahezu die Waage: 34.1% berichten von einer Verbesserung, 32.1% von einer Verschlechterung. Deutliche Veränderungen treten nur vereinzelt auf. Insgesamt deutet dies auf eine stabile, aber differenzierte Branchenentwicklung hin.

Verbesserung und Verschlechterung halten sich nahezu die Waage.

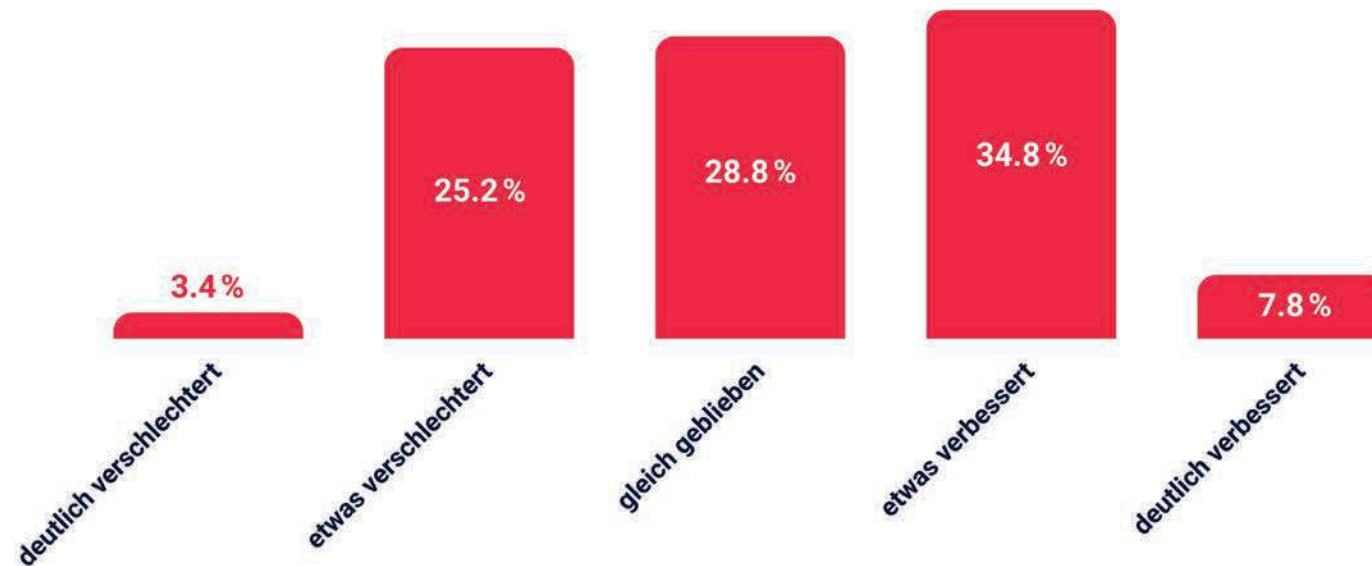
Wie hat sich die Geschäftslage im Vergleich zum Vorjahr entwickelt?



Die Entwicklung im Blick

Der Blick auf 2026 bleibt vorsichtig zuversichtlich. Viele Betriebe rechnen mit einer stabilen Entwicklung, einige sogar mit einer leichten Verbesserung. Größere Rückgänge werden dagegen nur vereinzelt erwartet. Ein ähnliches Bild zeigte bereits der Gastro Monitor 2025, in dem viele Betriebe ebenfalls mit einer leicht besseren Geschäftsentwicklung oder stabilen Umsätzen rechneten.

Wie schätzt Du Deine Geschäftsentwicklung für 2026 ein?

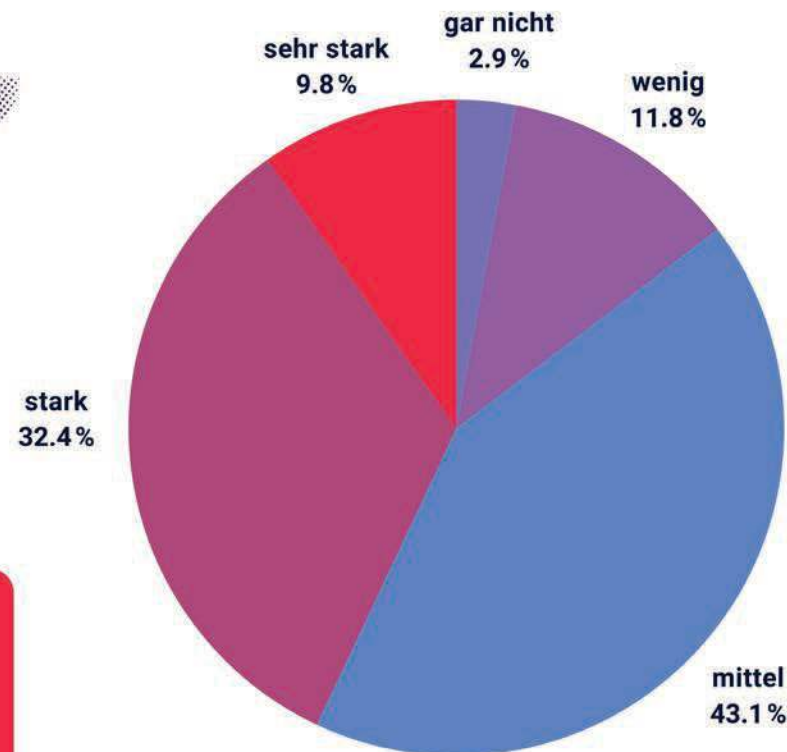
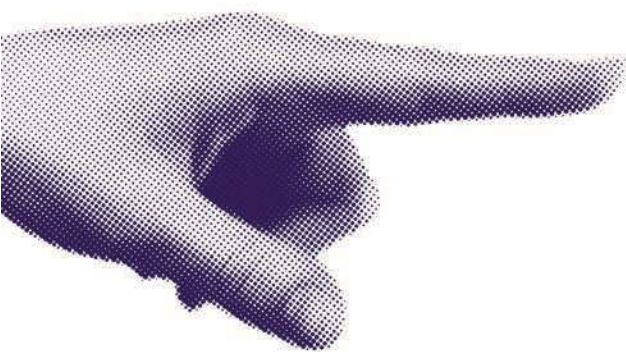


Insgesamt bestätigt sich damit ein Trend zu vorsichtigem Optimismus. Viele Betriebe erwarten keine starken Wachstumssprünge, setzen aber auf Stabilität und eine schrittweise Verbesserung der wirtschaftlichen Lage.

WIRTSCHAFTLICHE EINFLUSSFAKTOREN

Globale Entwicklungen beeinflussen den Einkauf deutlich

Aktuelle weltweite Entwicklungen wirken sich spürbar auf die Bestellgewohnheiten der Gastronomie aus. Ein großer Teil der Betriebe berichtet von einem starken oder sehr starken Einfluss, wobei die größte Gruppe die Auswirkungen als mittel einstuft. Damit wird deutlich, dass die Gastronomie eng mit globalen wirtschaftlichen Entwicklungen verknüpft ist. Faktoren wie steigende Kosten, Inflation oder politische Unsicherheiten wirken sich direkt auf Einkaufsentscheidungen und die Sortimentsplanung aus.



Wie stark beeinflussen aktuelle weltweite Entwicklungen Deinen Gastronomiebetrieb?

GASTIVO GASTRO MONITOR 2026

WIRTSCHAFTLICHE EINFLUSSFAKTOREN

Einkauf unter Kostendruck

Die Ergebnisse zeigen eine Branche unter wirtschaftlichem Druck, die operativ jedoch stabil bleibt. Die größten Belastungen sind steigende Warenpreise sowie Energie- und Betriebskosten, die zusammen mehr als 60% der Herausforderungen ausmachen. Entsprechend hoch ist die Preissensibilität: Rund 69% der Betriebe achten beim Einkauf stark auf Preise und passen ihr Bestellverhalten an. Effizienz und Kostenkontrolle werden damit zu zentralen Faktoren. Digitale Einkaufsplattformen können dabei unterstützen, indem sie Bestellprozesse bündeln und zusätzliche Möglichkeiten wie cashbackbasierte Modelle bieten.



Welche aktuellen Herausforderungen belasten Deinen Betrieb am meisten?

Wie haben sich Deine Bestellgewohnheiten verändert?

69 %
Achten stark auf Preise

41 %
Reduzieren die Bestellmenge

GASTIVO GASTRO MONITOR 2026

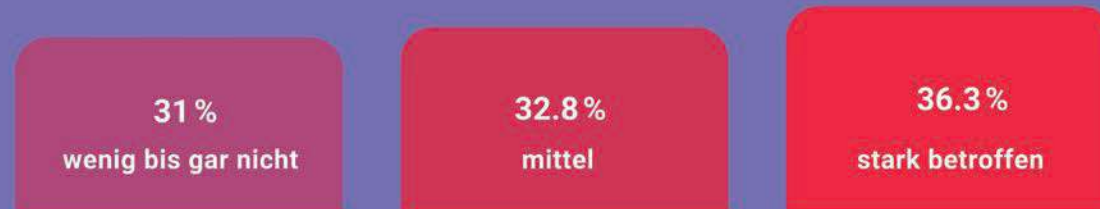
Gastronomie sucht Lösungen für Personal und steigende Löhne

Beim Thema Personal zeigt sich unter den Befragten ein differenziertes Bild. Der Fachkräftemangel wird zwar weiterhin wahrgenommen, ist aktuell jedoch für viele Betriebe weniger akut als erwartet. Fast die Hälfte der Gastronomen gibt an, derzeit wenig oder gar nicht betroffen zu sein, während etwa jeder fünfte Betrieb einen starken Personalmangel spürt. Deutlich stärker wirkt sich die Mindestloohnerhöhung auf die Betriebe aus. Ein erheblicher Teil der Gastronomen berichtet von spürbaren Auswirkungen auf die Kostenstruktur.

Wie stark bist Du aktuell vom Fachkräftemangel betroffen?



Wie stark bist Du aktuell von der Mindestloohnerhöhung betroffen?



Sommer bleibt entscheidender Umsatzfaktor

Die Fußball Weltmeisterschaft wird in der Gastronomie mit gemischten Erwartungen betrachtet. Für viele Betriebe hat das Turnier voraussichtlich kaum Einfluss auf das Geschäft, während ein Teil der Gastronomen die Auswirkungen aktuell noch nicht abschätzen kann. Nur eine kleinere Gruppe rechnet mit zusätzlichen Umsätzen. Insgesamt zeigt sich: Die WM gilt nicht automatisch als Umsatztreiber für die gesamte Branche.

Welche Bedeutung hat die Fußball Weltmeisterschaft in diesem Jahr für Dein Geschäft?

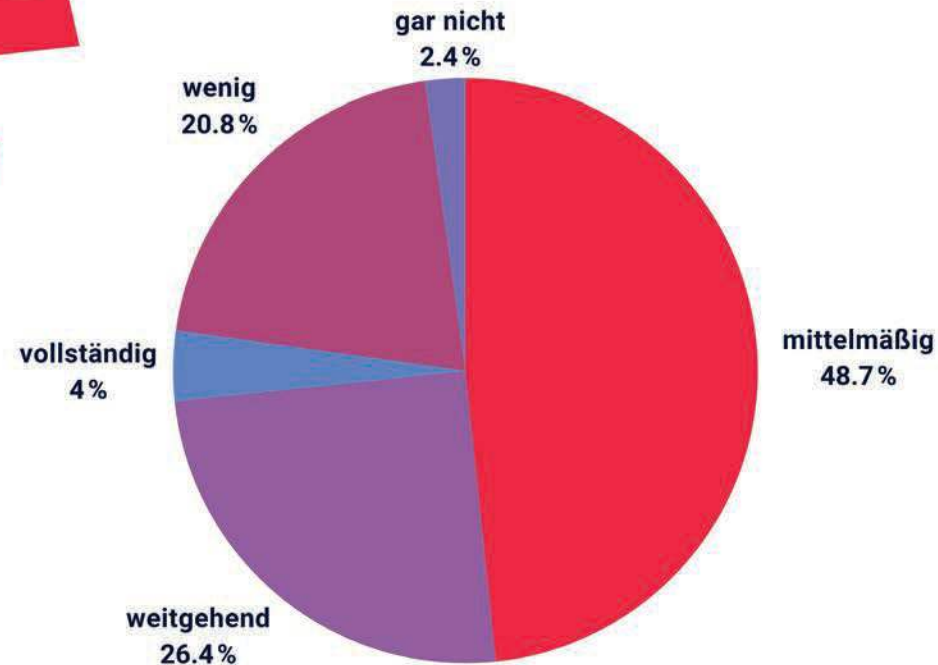


Digitalisierung erreicht den Betriebsalltag

Die Gastronomie befindet sich im digitalen Wandel. Fast die Hälfte der Betriebe stuft sich als mittelmäßig digital ein, ein weiteres Drittel arbeitet bereits weitgehend digital. Insgesamt zeigt sich: Digitale Prozesse sind in vielen Betrieben angekommen, werden aber noch nicht vollständig ausgeschöpft.

Wie digital würdest Du Deinen Betrieb insgesamt einschätzen?

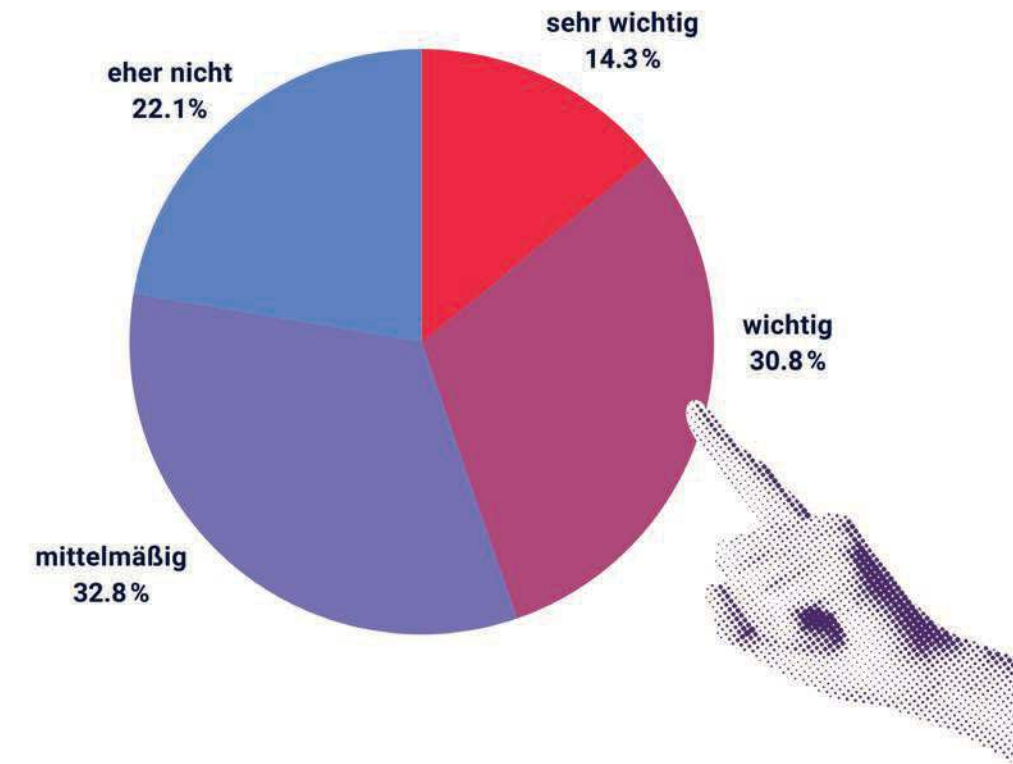
! Digitalisierung ist kein Zukunftsthema mehr: Nur 2 % der Betriebe arbeiten noch ohne digitale Prozesse.



Großes Potenzial in weiterer Digitalisierung

Die Ergebnisse zeigen, dass die weitere Digitalisierung für viele Gastronomiebetriebe eine hohe Priorität hat. Rund 45.1 % der Befragten halten zusätzliche digitale Prozesse für wichtig oder sehr wichtig. Insgesamt wird deutlich, dass die Mehrheit der Betriebe Digitalisierung als wichtigen Hebel zur Weiterentwicklung ihres Betriebs betrachtet. Digitale Lösungen gelten zunehmend als entscheidend, um Abläufe effizienter zu gestalten und wettbewerbsfähig zu bleiben.

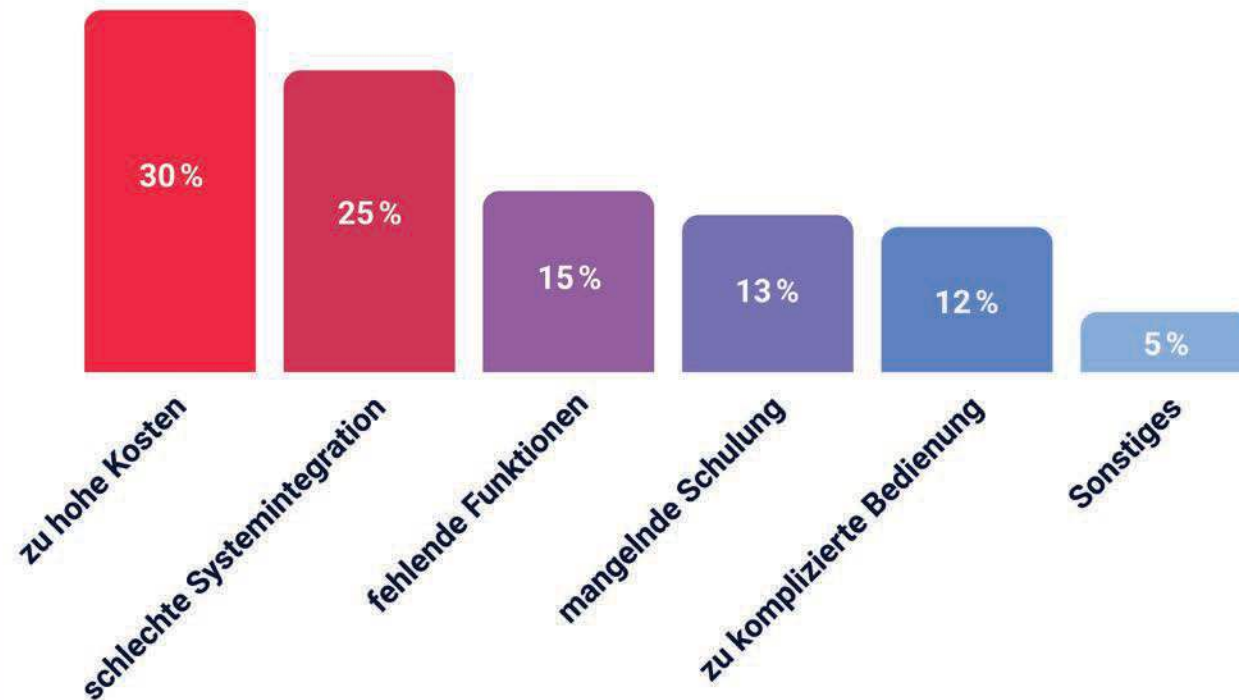
Wie wichtig ist es für Dich, weitere Prozesse in Deinem Betrieb zu digitalisieren?



Digitalisierungsbedarf besteht vor allem in Marketing und Kundenbindung sowie in operativen Kernprozessen wie Bestellungen und Kasse.

Digitale Systeme

Was ist für Dich aktuell die größte Herausforderung bei der Nutzung digitaler Systeme?



Vernetzte Systeme werden zum Erfolgsfaktor

Die Vernetzung digitaler Systeme hat für viele Gastronomiebetriebe eine hohe Bedeutung: Mehr als die Hälfte bewertet die Integration von Systemen wie Kasse, Bestellungen und Lager als wichtig oder sehr wichtig. Gleichzeitig wird deutlich, dass digitale Insellösungen zunehmend an ihre Grenzen stoßen. Plattformlösungen gewinnen daher an Bedeutung, da sie Prozesse zentral bündeln und besser miteinander verknüpfen. Dazu zählen auch digitale Einkaufsplattformen wie Gastivo, die Bestellprozesse zentralisieren und effizientere Abläufe unterstützen.

Wie wichtig ist Dir, dass verschiedene digitale Systeme miteinander verbunden sind?



sehr wichtig

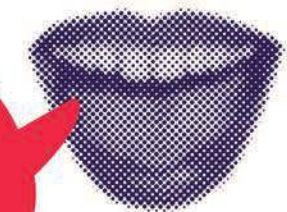


mittelmäßig



eher unwichtig

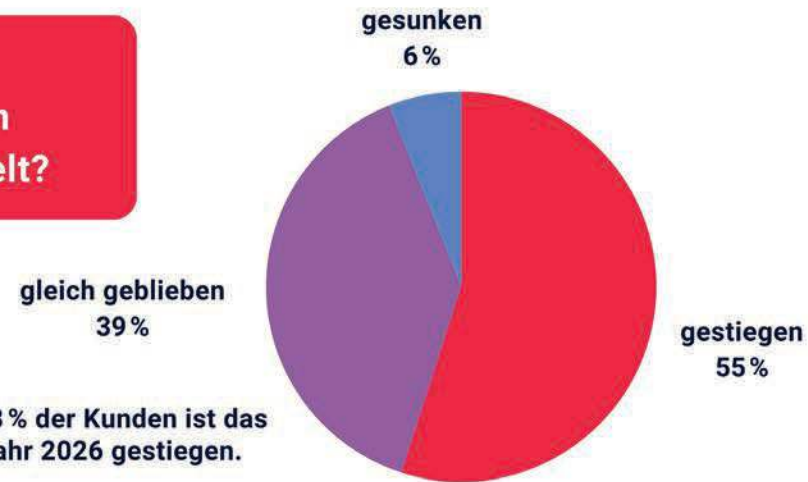
Die Mehrheit der Betriebe sieht vernetzte Systeme als wichtigen Effizienzfaktor!



Nachfrage nach alkoholfreien Getränken steigt

Die steigende Nachfrage zeigt, dass alkoholfreie Getränke für viele Gäste eine echte Alternative zu alkoholischen Drinks geworden sind und zunehmend fest zum Getränkeangebot gehören.

Wie hat sich der Absatz alkoholfreier Getränke in den letzten 12 Monaten entwickelt?



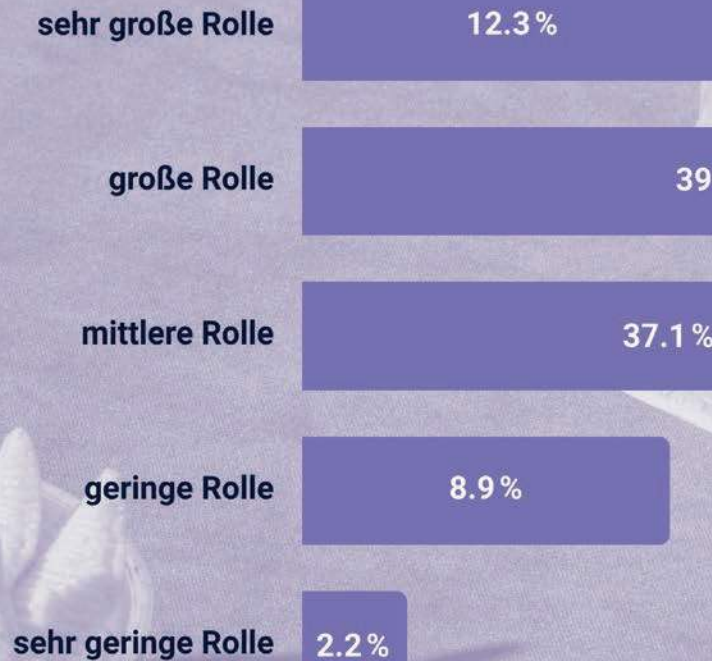
Ein Blick in die GASTIVO-Daten zeigen: Bei 38 % der Kunden ist das Bestellvolumen alkoholfreier Getränke im Jahr 2026 gestiegen.

Welche alkoholfreien Kategorien werden häufiger nachgefragt?



Alkoholfreie Getränke werden zum festen Umsatzpfeiler

Alkoholfreie Getränke spielen für viele Gastronomiebetriebe eine wichtige Rolle im Umsatz. Über die Hälfte der Betriebe (51.8 %) misst ihnen eine große oder sehr große Bedeutung bei, für weitere 37.1 % sind sie zumindest ein relevanter Bestandteil des Angebots. Damit wird deutlich, dass alkoholfreie Getränke längst kein Randthema mehr sind.



Welche Rolle spielen alkoholfreie Getränke aktuell in Deinem Umsatz?

Mit dieser Entwicklung wächst zugleich der Bedarf, neue Produkte und Sortimentsimpulse effizient zu entdecken und in den Einkauf zu integrieren. Digitale Plattformlösungen können dabei unterstützen, indem sie die Suche, Auswahl und Bestellung neuer Artikel erleichtern.

Mocktails und Spritz treiben die alkoholfreie Vielfalt

Das alkoholfreie Angebot in der Gastronomie entwickelt sich von einfachen Alternativen hin zu kreativen Getränkekonzepthen. Betriebe ergänzen ihr Sortiment zudem um alkoholfreie Varianten klassischer Drinks wie Spirituosen-Mixgetränke, Longdrinks oder Wein.

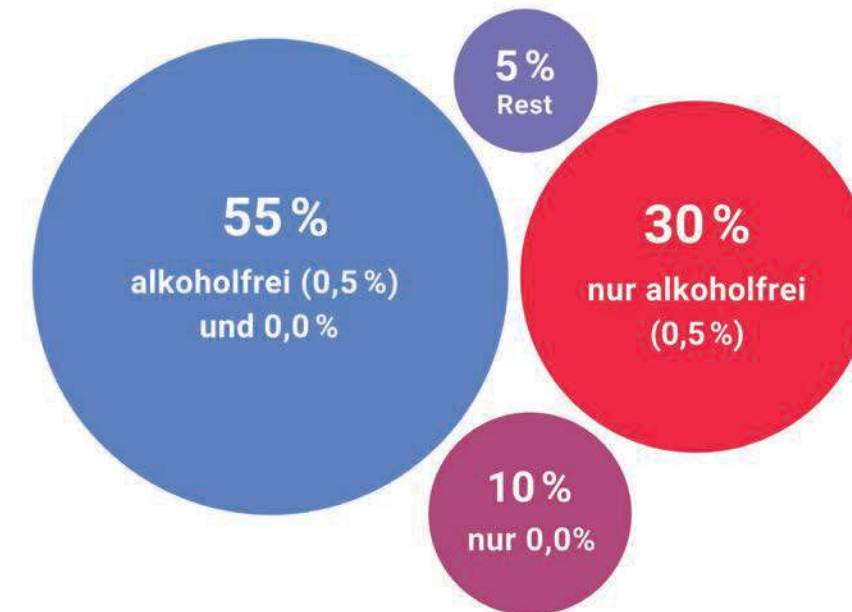
Welche alkoholfreien Getränke bietest Du an?



Mehrheit unterscheidet zwischen alkoholfrei und 0,0

Die Ergebnisse zeigen, dass viele Betriebe bewusst zwischen klassischen alkoholfreien Produkten (bis 0,5% Vol.) und 0,0-Varianten unterscheiden. Mehr als die Hälfte führt beide Kategorien parallel im Sortiment, um unterschiedliche Gästebedürfnisse abzudecken.

Machst Du eine Unterscheidung zwischen Alkoholfrei und 0,0%?



Ein weiterer Teil setzt ausschließlich auf klassische alkoholfreie Produkte, während nur wenige sich auf 0,0-Varianten spezialisieren. Damit wird deutlich: Alkoholfreie Angebote sind in der Gastronomie breit etabliert und werden häufig differenziert statt einheitlich angeboten.

Die Gastronomie bleibt in Bewegung

- ! **Alkoholfreie Getränke:** Kein Zusatz mehr, sondern ein echter Umsatztreiber
- ! **Kostenkontrolle:** Der zentrale Hebel für Stabilität im Betrieb
- ! **Digitalisierung:** Prozesse vereinfachen und Systeme besser vernetzen
- ! **Trends konsequent nutzen:** Wer schneller reagiert, schafft Vorsprung

Der erste Gastivo Gastro Monitor 2026 zeigt eine Branche, die unter Druck steht und genau daraus neue Dynamik entwickelt. Steigende Warenpreise, höhere Betriebs- und Energiekosten sowie veränderte Gästeerwartungen zwingen viele Betriebe dazu, klarer zu priorisieren und wirtschaftlicher zu handeln. Gleichzeitig entstehen dort neue Chancen, wo Angebot, Effizienz und Nachfrage konsequent zusammengedacht werden.

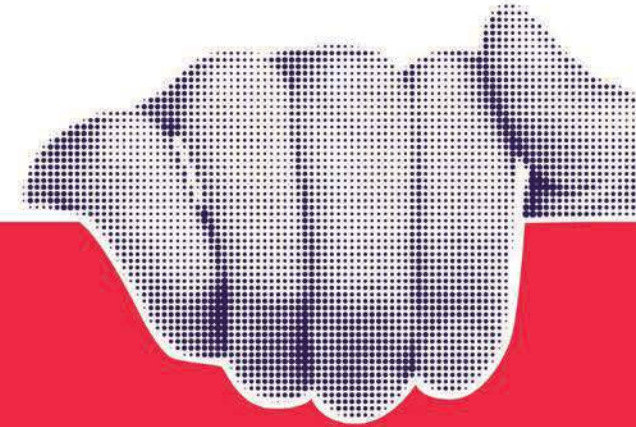
Besonders sichtbar wird das beim alkoholfreien Sortiment: Was früher Ergänzung war, ist heute fester Bestandteil moderner Getränkekarten. Die Nachfrage steigt, die Bedeutung für den Umsatz wächst und mit ihr die Chance, Gäste mit Qualität, Vielfalt und neuen Konzepten zu begeistern.

Unsere Handlungsempfehlungen

- *Sortimente schärfen, margenstark steuern und konsequent an der tatsächlichen Nachfrage ausrichten*
- *Alkoholfreie Angebote sichtbar machen, aktiv verkaufen und als eigenständigen Umsatzhebel verstehen*
- *Digitale Systeme so vernetzen, dass sie Abläufe vereinfachen, Zeit sparen und operative Komplexität reduzieren*

Wer diese Hebel gezielt nutzt, stärkt nicht nur die eigene Wirtschaftlichkeit, sondern gewinnt auch an Relevanz beim Gast.

Methodik und Quellen



Methode

Online-Umfrage – gastivo.de

Erhebungszeitraum

6. bis 30. April 2026

Teilnehmer der Umfrage

552 Gastronomen in Deutschland

Quellen:

Interne Umfrage und Gastivo Shop Daten (quantitative Daten von mehr als 14.000 Kunden, die 2025 und 2026 in der gleichen Anzahl von Monaten bestellt haben.)*

*Hinweis: Alle Angaben sind gerundet, geringfügige Abweichungen möglich.



GASTIVO.DE