

Trendreport

2024 / 2025



Liebe Leserinnen & Leser,

wir freuen uns, Ihnen den neuen Compass Group Trend Report vorzustellen. Die Betriebsgastronomie entwickelt sich rasant weiter – geprägt von den Anforderungen an gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit und flexible Verpflegungslösungen, die zu den modernen Arbeitswelten passen. Bei der Compass Group verstehen wir uns dabei als Partner unserer Kunden, mit denen wir gemeinsam diesen Wandel aktiv mitgestalten.

„Im Zentrum unserer Arbeit stehen Lösungen, die den realen Bedürfnissen unserer Kunden und ihrer Mitarbeitenden gerecht werden,“ sagt Caja Plath, Director Marketing & Communication. „Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit und neue Arbeitsmodelle sind keine Trends, sondern klare Anforderungen, denen wir uns stellen – mit der Überzeugung, dass wir die Verpflegung von morgen heute schon mitdenken und damit einen echten Mehrwert liefern können.“

„Die Ernährung am Arbeitsplatz hat sich verändert“, ergänzt André Schellenberg. „Unsere ‚Global Eating at Work‘-Studie der Compass Group zeigt, wie wichtig es ist, moderne Verpflegungskonzepte zu ent-

wickeln, die den Menschen in ihrem Arbeitsumfeld echten Mehrwert bieten – durch gesunde, flexible und innovative Angebote.“

In diesem Trend Report möchten wir Ihnen nicht nur unsere eigenen Entwicklungen und Ansätze vorstellen, sondern auch die Potenziale und Perspektiven beleuchten, die die Zukunft der Betriebsgastronomie prägen werden. Dieser Report ist ein Kompass für die Chancen und Veränderungen, die auf die Branche zukommen. Wir freuen uns, Ihnen wertvolle Impulse und Orientierung zu geben – und vor allem, gemeinsam mit Ihnen die Betriebsgastronomie von morgen zu gestalten.

Kulinarische
Grüße

Caja Plath

Director Marketing
& Communication

André Schellenberg

Director Culinary



Betriebsgastronomie im Transformationsprozess

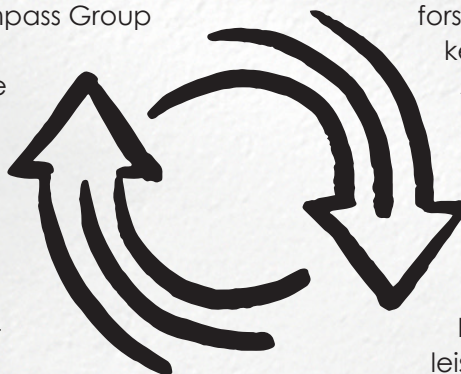
Die klassische Kantine weicht neuen Konzepten in der Betriebsgastronomie, beeinflusst von zunehmend individuelleren Anforderungen an New Work, Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Unternehmen wie Eurest und die Compass Group treiben diese Veränderungen voran, unterstützt durch intensive Gespräche und eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe mit unseren Kunden, Gästen und Partnern.

Die Arbeitswelt verändert sich ebenfalls: Hybride Arbeitsmodelle, künstliche Intelligenz und der Einfluss der Generation Z prägen das neue Normal. Diese Entwicklungen und

deren Auswirkungen auf die Arbeitsweise werden im Kapitel **New Work** behandelt.

Im Bereich der Betriebsgastronomie erforschen wir neue technische Möglichkeiten und aktuelle Ernährungstrends sowie die steigenden Ansprüche der Arbeitnehmenden, dargestellt im Kapitel **New Food**.

Zum Schluss untersuchen wir im Kapitel **New Mood** die Verbindung zwischen Ernährung und Produktivität, mit einem Fokus auf leistungsfördernde Lebensmittel.



Inhalt

01 EINLEITUNG

Einleitung S.2 Die „Global Eating at Work“-Studie der Compass Group S.5

02 NEW WORK

New Work: Aktuelle und zukünftige Trends in der Arbeitswelt S.8 New Normal: Flexible Arbeitsmodelle werden alltagstauglich S.10 Work-Life-Blending: Arbeit und Privatleben verschmelzen S.11 Profits: Ökologie und Soziales als Gradmesser für Erfolg S.12 KI: Zwischen Arbeitserleichterung und Jobgefährdung S.12 Achtsamkeit und Resilienz: Gesundheit am Arbeitsplatz S.14 Boxenstopp: Trend zu kürzeren Mittagspausen S.15 Vielfalt: Unterschied in der Pausennutzung bei den Generationen S.17

03 NEW FOOD

New Food: Aktuelle Rolle der Digitalisierung beim Essen S.20 Micro Markets und Service-Roboter werden relevanter: Die Verpflegung der Zukunft? S.20 Easy Order: Digitale (Vor-)Bestellung, Sitzplatzreservierung und Mobile Payment S.22 Informative Screens: Auslastungsanzeigen und CO₂-Werte für Gerichte S.23 **Aktuelle Rolle der Betriebsgastronomie in der Arbeitswelt S.25** Personal: Faktor für erfolgreiches Recruiting und Employer Branding S.27 Good For Me: Impulsgeber für bewusste Ernährung S.28 Networking und Socializing: Ort der Begegnung S.29 Working-Space: Anlaufstelle für Hybrid- und Teamarbeiter S.29 **Aktuelle und zukünftige Foodtrends S.31** Snackification: Aushängeschild moderner Esskultur S.31 Meat Me Halfway: Fleisch- und Fischersatz auf dem Vormarsch S.32 Trend und Gegentrend: Plant-Based vs. Vegourmets, Carneficionados und Real Omnivores S.33 Regional: Bio-Ersatz und lokaler Eigenanbau S.34 Circular Food: Trendfusion gegen Lebensmittelabfälle S.35 Regenerative Food: Klima und Biodiversität im Fokus S.36 Food-Tech: Cultured Food, Hydrokultur und Genome Editing unter der Lupe S.38 Kaffee: Die schwierige Zukunft unseres Lieblingsgetränks S.40

04 NEW MOOD

New Mood: Produktivität und Wohlbefinden in Verbindung mit Essen S.45 Bewusste Ernährung: Bedeutung des Essens für Leistung und Wohlbefinden S.46 Tipps und Tricks: Welche Lebensmittel uns leistungsfähig und glücklich machen S.47



Die „Global Eating at Work“-Studie der Compass Group

Ein Teil der Erkenntnisse in diesem Trendreport basiert auf der aktuellsten „Global Eating at Work“-Studie. Diese wird in regelmäßigen Abständen von der Compass Group in Zusammenarbeit mit der Marktforschungsagentur Mintel erstellt. Die Studie soll Gästen, Arbeitgebenden und anderen interessierten Gruppen Einblicke ins Ernährungsverhalten von Erwerbstätigen geben und ihre Anforderungen und Wünsche aufzeigen.

Für die aktuelle „Global Eating at Work 2023“-Studie wurden online 35.000 Erwerbstätige in 26 Ländern befragt. Darunter waren 1.945 aus Deutschland. Befragt wurden unter anderem auch Personen in China, Spanien, Indien, Brasilien, in den Vereinigten Arabischen Emiraten und den USA.



Die **Compass Group PLC** ist ein weltweit führendes Food-Service-Unternehmen und in mehr als 35 Ländern tätig. Sie beschäftigt über 550.000 Menschen und ist auf Food-Dienstleistungen wie Catering und eine Reihe von Support Services für die Bereiche Business & Industry, Healthcare & Seniors, Education, Sports & Leisure sowie Defence, Offshore & Remote ausgerichtet. Die Compass Group Deutschland mit den Marken Eures, Food Affairs, HOFMANNs, Levy, Leonardi, Medirest, Kanne Café und Plural führt in Deutschland das Feld der Contract Caterer an.

New Work

New Work

Die Zukunft des Betriebsrestaurants

Die Arbeitswelt ist im Wandel – dem größten seit Beginn des Industriezeitalters. Unter dem Einfluss von Digitalisierung und Postwachstumsbewegungen entwickelt sich eine neue Dienstleistungsgesellschaft. Eine, die bestehende Arbeitsstrukturen grundlegend hinterfragt und neu definiert. „New Work“ nennen das die Experten. Doch was steckt hinter dem Buzzword?

New Work ist mehr als ein Kicker im Büro, ein paar bunte Getränke im Kühlschrank und ein Tag Homeoffice in der Woche. Der Begriff umfasst all die Ideen, Chancen und Risiken, die mit dem aktuellen Wandel der Arbeitswelt

einhergehen. Wir bei der Compass Group haben genauer auf diesen Teil der Transformation geschaut. Als Deutschlands größter Business Caterer wollen wir Themen identifizieren, die für die Zukunft der Arbeit von Bedeutung sind. Schließlich beeinflussen sie auch die Ernährung der Erwerbstätigen.

Was bewegt Arbeitnehmende und Arbeitgebende? Welche Motivation steckt hinter ihren Tätigkeiten? Wie verändern sich Raum, Zeit und Inhalt ihrer Arbeit? Drei Fragen, denen wir bei unserer New-Work-Recherche nachgegangen sind.

Sie möchten den kompletten Report lesen?

Dann wenden Sie sich gerne an Ihren
zuständigen Compass Group Kontakt oder
an vertrieb-eurest@compass-group.de

IMPRESSUM



Compass Group Deutschland GmbH
Helfmann-Park 2, 65760 Eschborn

Trend Report Compass Group Deutschland GmbH
Ausgabe 2024 / 2025



www.compass-group.de



info@compass-group.de



Compass Group Deutschland GmbH