

---

## Zehn Trends, die die Gastronomie verändern

### Ein Leitfaden für Gemeinden, Architekten und Betreiber

---

Willkommen bei unserem Trendpapier zur Zukunft der Gastronomie. In dieser kompakten, praxisnahen Übersicht finden Sie zehn zentrale Punkte, die wir bei GEMASY aus unserer langjährigen Arbeit in Planung, Betriebskonzeption und Beratung herausgearbeitet haben.

Die Anforderungen an gastronomische Angebote verändern sich – technisch, wirtschaftlich und gesellschaftlich. Wer heute plant, sollte nicht in den Mustern von gestern verharren. Unsere zehn Punkte sollen Ihnen helfen, neue Projekte von Anfang an zukunftsfähig zu denken oder bestehende Lösungen zu hinterfragen.

Klar strukturiert, verständlich erklärt und direkt aus der Erfahrung von über 30 Jahren in der Gastro- und Generalplanung: Dieses Papier richtet sich an alle, die Gastronomie nicht nur bauen, sondern gestalten wollen.

### Ein persönlicher Einstieg – von Daniel Marbot, Gründer GEMASY

Seit über 30 Jahren laufe ich mit offenen Augen und Ohren durch die Gastronomielandschaft – im In- und Ausland, auf Baustellen, in Küchen, bei Betriebsbesichtigungen, Gesprächen mit Gastgebern, Bauherren und Gästen.

Mein Credo war nie, einfach nur hungrige Menschen satt zu machen. Sondern: satte Menschen wieder hungrig – auf Geschmack, auf Atmosphäre, auf Begegnung.

Diese Haltung ist bis heute die treibende Kraft hinter GEMASY. Mit der **GEMASY GmbH** als unabhängiger Gastrofachplaner entwickeln wir Betriebskonzepte, planen Küchen und beraten rund um die Frage, wie Gastronomie heute und morgen funktionieren kann.



Mit der **GEMASY Generalplanungen AG** spannen wir den Bogen weiter – immer mit Gastronomie im Zentrum, aber mit dem Blick über den Tellerrand hinaus: hin zu Gebäuden, Quartieren, Bahnhöfen, Flughäfen, Einkaufszentren, Stadtentwicklung. Denn Gastronomie braucht Raum. Und Relevanz.



Was uns dabei leitet? Drei Werte, die wir leben:

**Herz - Hingabe - Härte**

## **1. Reduktion – Konzentration auf das Wesentliche**

Gastronomische Angebote überzeugen heute dann, wenn sie einfach, ehrlich und nachvollziehbar sind. Statt überladenen Speisekarten, komplexen Betriebsabläufen und technisch übertriebenen Küchen setzen moderne Konzepte auf Reduktion. In der Planung. Im Angebot. Im täglichen Betrieb.

### **Reduktion bedeutet nicht Verzicht, sondern Fokus.**

Gäste wünschen sich Klarheit, sowohl auf dem Teller wie im Raum und im gesamten Ablauf. Sie wollen verstehen, was sie essen, woher die Produkte kommen, und wie sie zubereitet wurden. Diese Erwartung betrifft die klassische Gastronomie ebenso wie die Schulverpflegung, Kantinen oder Restaurants in Firmenzentren (Gemeinschafts-Verpflegung).

Reduktion heisst nicht weniger Leistung. Es heisst mehr Qualität durch Konzentration. Weniger Auswahl, dafür bessere Produkte. Weniger Fläche, dafür durchdachte Abläufe. Weniger Technik, dafür verlässliche Systeme. Wer reduziert, schafft Ordnung. Wer fokussiert, schafft Vertrauen.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Reduktion beginnt mit der bewussten Entscheidung, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Kompakte Abläufe senken den Personalbedarf, reduzieren Schulungsaufwand und erhöhen die Betriebssicherheit. Wenn klare Rezepte mit strukturierten Prozessen kombiniert werden, entsteht Raum für Handwerk, Geschmack und gute Atmosphäre.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Reduktion wirkt sich auf den Bau direkt aus. Kleinere Flächen. Weniger Raum für Technik. Mehr Übersicht und bessere Orientierung für Gäste und Personal. Wer früh im Prozess mitdenkt, spart nicht nur Baukosten, sondern schafft bessere Räume. Reduktion ist auch hier ein Schlüssel für Nachhaltigkeit und Funktionalität. Der Einbezug der Gastroplanung sollte frühzeitig angedacht und eingeplant werden, damit ein Zusammenspiel von Raum, Kraft und Zeit gegeben ist.

### **GEMASY empfiehlt:**

Reduktion gehört an den Anfang jeder Planung. Wer früh und mutig auf das Relevante setzt, spart Kosten, senkt Risiken und verbessert das Ergebnis. Wir analysieren bestehende Konzepte, erkennen das Überflüssige, stellen zentrale Anforderungen ins Zentrum – und entwickeln daraus Küchen und Betriebsmodelle, die klar, effizient und zukunftstauglich sind. Dabei steht für uns immer der Mensch im Mittelpunkt – nicht das Design, nicht die Technik. Der Gast und sein Erlebnis bestimmen, was wirklich zählt.

---

## 2. Wirtschaftlichkeit – Betriebsmodelle mit Substanz

Die Rahmenbedingungen in der Gastronomie haben sich spürbar verändert. Pandemie, Rückzahlung von Härtefall-Geldern und Covid-Krediten sowie Inflation, Personalknappheit, steigende Energiepreise und unsichere Pachtverhältnisse setzen viele Betriebe unter Druck und belasten die Budget. Gleichzeitig steigen die Erwartungen der Gäste. Sie wünschen sich Qualität, Nachhaltigkeit und Flexibilität. Und das zu einem fairen Preis.

Wirtschaftlichkeit ist mehr als eine Budgetfrage. Sie beginnt mit klugen Entscheidungen in der Planung und setzt sich fort im Alltag des Betriebs. Viele Gastronomien starten mit ansprechender Architektur, kämpfen aber mit überdimensionierten Anlagen, zu komplexen Abläufen oder unrealistischen Öffnungszeiten. Die Folge: hohe Fixkosten, Überlastung, Defizite.

Wer heute gastronomisch plant, muss wirtschaftlich denken, ohne die Idee des Gastgebens aufzugeben. Denn ein stimmiges Ambiente, frische Produkte und motiviertes Personal brauchen ein solides Fundament.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Die wirtschaftliche Tragfähigkeit entscheidet sich oft schon in der frühen Konzeptphase. Welche Frequenzen sind realistisch? Wie viele Mitarbeitende lassen sich sinnvoll beschäftigen? Wann ist geöffnet – und warum? Welche Menüstruktur passt zum Standort? Wer diese Fragen klar beantworten kann, schafft die Grundlage für einen stabilen Betrieb.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Architektur beeinflusst die Wirtschaftlichkeit unmittelbar. Zu grosse Küchen, zu viele Nebenräume oder technisch überladene Anlagen treiben die Investitionskosten, ohne den Betrieb zu verbessern. Eine gute Planung versteht die betrieblichen Abläufe und übersetzt sie in durchdachte Räume, die sowohl effizient als auch gestalterisch überzeugen.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir denken Wirtschaftlichkeit von Anfang an mit. Gemeinsam mit unseren Auftraggebern analysieren wir Standort, Zielgruppen und Frequenzen. Wir entwickeln Betriebsmodelle, definieren Grössen, kalkulieren Produktions- und Ausgabekapazitäten – realistisch, nachvollziehbar und praxistauglich. Das Ergebnis sind Gastronomien, die langfristig funktionieren. Denn wahre Gastfreundschaft braucht Substanz – wirtschaftlich und menschlich.

---

### **3. Flexibilität – Strukturen für neue Essgewohnheiten**

Das Essverhalten vieler Menschen hat sich in den letzten Jahren spürbar verändert. Die klassische Hauptmahlzeit zur festen Zeit am Mittag oder abends verliert an Bedeutung. Stattdessen bevorzugen immer mehr Gäste kleine, individuell abgestimmte Mahlzeiten, verteilt über den Tag. Die kulinarischen Ansprüche sind dabei so vielfältig wie die Gesellschaft selbst: vegetarisch, vegan, proteinreich, glutenfrei oder rein saisonal. Gleichzeitig steigt das Bedürfnis nach gesundem Genuss und unkomplizierter Verfügbarkeit.

Für die Gastronomie ergibt sich daraus eine klare Konsequenz: Die Zeit starrer Menüpläne und einheitlicher Angebotsformen geht zu Ende. Wer heute erfolgreich sein will, muss der Vielfalt Raum geben, ohne den Betrieb in eine unüberschaubare Komplexität zu führen. Flexibilität ist dabei kein Selbstzweck, sondern ein durchdachtes System aus Planung, Organisation und Küchentechnik.

#### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Angebote müssen sich an wechselnde Tageszeiten, Nutzergruppen und Ernährungsformen anpassen lassen. Dazu braucht es modular aufgebaute Produktionssysteme, klare Speisepläne mit kombinierbaren Komponenten und eine Auswahl an Convenience- und Frischprodukten, die betriebslogisch abgestimmt sind. Auch Ausgabezonen und Serviceprozesse müssen so gestaltet sein, dass sie verschiedene Szenarien abbilden können – von der Rush Hour bis zum entspannten Nachmittagskaffee.

#### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Flexibilität beginnt im Grundriss. Räume, die unterschiedlich genutzt werden können, schaffen Freiräume für moderne Gastronomiekonzepte. Küchenlayouts müssen so gedacht sein, dass sie verschiedene Produktionssysteme zulassen und bei Bedarf erweitert oder umgestellt werden können. Auch Möblierung, Belichtung und Zonierung des Gastraums sollten wandelbar sein – von der schnellen Verpflegung bis zur entspannten Begegnung. Architektur, die mitdenkt, macht aus einem Betrieb einen echten Lebensraum.

#### **GEMASY empfiehlt:**

Wir planen gastronomische Konzepte mit flexiblen Strukturen von Beginn an. Daraus entwickeln wir modulare Angebote, kombinierbare Kochprozesse und Ausgabezonen, die sowohl Self-Service als auch Bedienung zulassen. Berücksichtigen Sie digitale Steuerungsmöglichkeiten und saisonale Menülogik. So schaffen Sie Verpflegungsangebote, die wandelbar bleiben, ohne im Alltag zu überfordern – und die auch in fünf Jahren noch funktionieren, weil sie den Menschen in den Mittelpunkt stellen.

---

## 4. Haltung – Nachhaltigkeit, die man spürt

Nachhaltigkeit ist in der Gastronomie keine Option mehr, sondern Erwartung. Gäste, Mitarbeitende und Auftraggeber wollen wissen, woher die Produkte stammen, wie sie verarbeitet wurden und wofür ein Betrieb steht. Wer dabei transparent und konsequent handelt, gewinnt Vertrauen. Wer nur inszeniert, verliert es.

Nachhaltigkeit beginnt lange vor dem Einkauf. Sie zeigt sich in der Planung, in der Materialwahl, bei den Wegen zwischen Lager, Küche und Ausgabe, in der Technik, in der Energieversorgung und bei der Reinigung. Ein sinnvolles Abfallkonzept, kleine Lagerflächen, durchdachte Kühlzonen und saisonale Speisepläne sind sichtbare Zeichen einer Haltung, die über das Tagesgeschäft hinausgeht.

Nachhaltigkeit ist nicht gleich Nachhaltigkeit. Es gibt keine perfekte Lösung, aber viele gute. Entscheidend ist der Wille zur Verbesserung, zur Vereinfachung, zur Verbindlichkeit. Dabei ist nicht jeder Betrieb gleich – aber jeder kann besser werden.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Nachhaltigkeit muss betriebspraktisch gedacht werden. Es geht um weniger Food Waste, geringere Energiekosten, optimierte Abläufe, Schulung des Personals und eine Philosophie, die im Alltag gelebt wird. Wer Nachhaltigkeit als gelebten Standard etabliert, schafft Resilienz und Differenzierung. Auch Gäste spüren, ob ein Betrieb es ernst meint – oder nur davon spricht.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Nachhaltigkeit lässt sich bauen. Wer bei Materialwahl, Raumführung, Licht, Lüftung, Energieversorgung und Ergonomie frühzeitig mitdenkt, legt die Basis für eine Gastronomie, die dauerhaft funktioniert. Es braucht keine teuren Extras, sondern konsequente Entscheidungen im Detail. Gutes Design ist ehrlich – auch im Umgang mit Ressourcen.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir integrieren Nachhaltigkeit in jedes Projekt – von Anfang an. Mit energieeffizienten Anlagen, durchdachten Produktionsprozessen, digitaler Rückverfolgbarkeit und räumlicher Transparenz. Wir setzen auf klare Kommunikation im Betrieb und im Raum. Denn nur was nachvollziehbar ist, bleibt glaubwürdig. Haltung zeigt sich nicht in Zertifikaten, sondern im Alltag. Dort wird sie spürbar – für Gäste, für Mitarbeitende und für die nächste Generation.

---

## 5. Arbeitswelten – Gastro als Arbeitsplatz der Zukunft

Gastronomie funktioniert nur mit Menschen. Doch gerade diese Menschen fehlen. Der Fachkräftemangel ist längst Realität, die Erwartungen an Arbeitsbedingungen steigen und viele Betriebe leiden unter Fluktuation, Überlastung und Nachwuchssorgen. In den kommenden 10 Jahren werden rund 30% der Erberbstätigen in den Ruhestand wechseln. Wer gastronomische Angebote plant, muss über mehr nachdenken als Speisepläne und Technik. Er muss überlegen, wie aus einem Arbeitsplatz ein Arbeitsumfeld wird, das Menschen motiviert, unterstützt und langfristig bindet.

Noch immer sehen wir Küchen, in denen das Personal unter Bedingungen arbeitet, die wenig mit Wertschätzung zu tun haben: zu enge Wege, schlechte Akustik, fehlendes Tageslicht, schlechte Luft, mangelnde Rückzugsräume und komplexe Abläufe. Die Folge ist nicht nur Unzufriedenheit, sondern auch Ineffizienz, Krankheit und Personalfucht. Dabei wäre vieles vermeidbar – durch kluge Planung, bauliche Intelligenz und einen Perspektivwechsel.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Gastronomie muss auch als Arbeitsplatz gedacht werden. Wer Motivation und Qualität will, muss für geregelte Abläufe, ergonomische Prozesse und gute Bedingungen sorgen. Dazu gehören durchdachte Schichtsysteme, technische Entlastung, effiziente Kommunikationswege und Räume, in denen sich Menschen gerne aufhalten. Wer in die Arbeitswelt investiert, investiert in die Zukunft des gesamten Betriebs.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Der Mensch gehört ins Zentrum jeder Planung – nicht nur als Gast, sondern auch als Mitarbeitende. Tageslicht, Frischluft, schallreduzierende Materialien, logische Wege und Pausenräume mit Aufenthaltsqualität sind kein Luxus, sondern Grundlage guter Architektur. Wer früh mitdenkt, schafft Räume, die funktionieren und begeistern.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir planen nicht nur für Gäste, sondern für alle, die den Betrieb tragen. Unsere Konzepte entstehen im Dialog mit der Realität der Mitarbeitenden. Mit ergonomischen Höhen, geräuscharmen Geräten, klaren Zonierungen, Rückzugsräumen, flexiblen Pausenbereichen und intelligenten Abläufen schaffen wir Arbeitswelten, die Gastronomie lebenswert machen. Denn zufriedene Teams sind der Schlüssel für nachhaltigen Erfolg.

---

## **6. Digitalisierung – Systeme, die entlasten, nicht dominieren**

Digitale Technologien gehören heute zu jedem modernen Gastronomiebetrieb. Doch Digitalisierung ist kein Selbstläufer. Immer neue Systeme versprechen Effizienz, Kontrolle und Komfort. In der Praxis aber erleben wir oft das Gegenteil: überfrachtete Anwendungen, fehlende Schnittstellen, unverständliche Benutzeroberflächen und Mitarbeitende, die sich überfordert fühlen. Die Folge sind Frust, Mehraufwand und Systeme, die bald wieder stillgelegt werden.

Wirklich sinnvolle Digitalisierung bedeutet, Prozesse zu vereinfachen und Menschen zu entlasten. Sie stellt den Betrieb, das Team und die Gäste in den Mittelpunkt – nicht die Technik selbst. Ob KI-gestützte Menüplanung, smarte Lagersteuerung, digitale HACCP-Dokumentation oder vernetzte Küchengeräte, das Potenzial ist enorm. Aber es entfaltet sich nur, wenn Systeme robust, verständlich und bedienbar bleiben.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Digitale Lösungen brauchen klare Ziele. Was soll verbessert werden? Welche Systeme passen zum Betrieb? Wer übernimmt die Bedienung? Ohne diese Fragen bleibt Digitalisierung ein Experiment. Sinnvoll wird sie erst dann, wenn sie Zeit spart, Fehler reduziert und die Qualität erhöht – nicht wenn sie neue Probleme schafft.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Digitale Systeme haben räumliche Konsequenzen. Rechenzentralen, Datenleitungen, Bedienpanels und Überwachungsgeräte brauchen Platz, Strom und Klima. Wer früh mitdenkt, schafft Flexibilität und Nachrüstbarkeit (manchmal reichen schon wenige Leer-Rohre aus, um später enorme Folgekosten zu vermeiden). Technik muss gewartet, gesteuert und bedient werden können. Das braucht keine riesigen Serverräume, aber smarte Lösungen im Detail.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir denken Digitalisierung nicht als Add-on, sondern als integralen Bestandteil jedes Projekts. Gemeinsam mit Herstellern, Betreibern und Technikplanern entwickeln wir unabhängige Konzepte, die funktionieren und mitgetragen werden. Wir sorgen für realistische Bedienbarkeit, klare Schnittstellen und robuste Systeme. So wird Technik zu dem, was sie sein soll – ein Werkzeug, das unterstützt, nicht dominiert.

---

## 7. Atmosphäre – Gestaltung mit Wirkung

Gastronomie ist weit mehr als reine Verpflegung. Sie ist Ausdruck von Kultur, Ort für Begegnung und Teil gelebter Identität. Ein stimmiger Raum lädt Menschen ein, verbindet Generationen, fördert Gespräche und macht aus einem einfachen Mittagessen einen Moment des Innehaltens. In Schulen, Alterszentren, Unternehmen oder öffentlichen Gebäuden entscheidet oft die Atmosphäre darüber, ob ein gastronomisches Angebot genutzt oder gemieden wird.

Atmosphäre entsteht nicht durch Dekoration, sondern durch bewusste Gestaltung. Akustik, Licht, Materialien, Blickachsen, Raumproportionen und Möblierung beeinflussen das Erleben eines Ortes. Es geht nicht um Trends oder Oberflächen, sondern um das Zusammenspiel von Funktion, Ästhetik und Emotion. Ein guter Raum spürt, was seine Gäste brauchen, noch bevor sie es selbst sagen können.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Atmosphäre wirkt – im Guten wie im Schlechten. Zu laute Räume, grelle Beleuchtung oder eine sterile Anmutung lassen Gäste schneller wieder gehen. Umgekehrt kann ein gut strukturierter, klar gegliederter Raum Ruhe, Orientierung und Wohlbefinden vermitteln. Es lohnt sich, früh zu definieren, wie ein Ort sich anfühlen soll. Denn Gäste entscheiden nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit ihrem Bauchgefühl.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Architektur prägt Atmosphäre. Wer gastronomische Angebote entwirft, muss mehr berücksichtigen als Quadratmeter und Funktionszonen. Es braucht Räume, die leise wirken, sich an unterschiedliche Nutzungen anpassen lassen und Aufenthaltsqualität schaffen. Offene Sichtachsen, gezielte Zonierungen und eine Materialwahl, die Wärme statt Distanz erzeugt, sind dabei zentrale Gestaltungsfaktoren. Und Licht ist ein nicht zu unterschätzendes Teil einer Gastronomie, die uns auch durch die verschiedenen Tageszeiten begleiten sollte.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir verstehen Atmosphäre als integralen Bestandteil des Betriebskonzepts. In enger Zusammenarbeit mit Architekturbüros gestalten wir Gastronomieräume, die intuitiv funktionieren, Menschen willkommen heissen und das Erlebnis stärken. Wir verbinden betriebliches Wissen mit gestalterischem Feingefühl – damit aus Raum Wirkung entsteht. Denn gute Atmosphäre ist kein Zufall, sondern das Ergebnis durchdachter Planung.

---

## 8. Tagesrhythmus – Verpflegung neu denken

Das Essverhalten verändert sich nicht nur in seiner Form, sondern auch in seinem Takt. Die traditionellen Hauptmahlzeiten zur Mittagszeit und am frühen Abend verlieren an Bedeutung. Immer mehr Menschen essen dann, wenn es zu ihrem Alltag passt – flexibel, zwischendurch, unterwegs oder in mehreren Etappen. Dieser Wandel betrifft nicht nur Grossstädte, sondern auch Schulen, Unternehmen, Verwaltungen, Kliniken oder Wohnquartiere.

Moderne Gastronomie erkennt diese Veränderungen und reagiert darauf. Es genügt nicht mehr, einfach zwei fixe Mahlzeiten zu servieren. Erfolgreiche Konzepte bieten differenzierte Angebote für unterschiedliche Bedürfnisse, über den ganzen Tag verteilt. Dazu gehören gesunde Snacks am Vormittag, leichte Optionen am Nachmittag, Kaffeezonen mit Aufenthaltsqualität oder mobile Ausgabestellen für die Pause unterwegs. Wer den Tagesverlauf der Menschen versteht, kann gastronomische Angebote so gestalten, dass sie zu jeder Stunde relevant bleiben.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Es braucht flexible Strukturen, die sowohl Spitzenzeiten abdecken als auch Randzeiten sinnvoll nutzen. Das betrifft Öffnungszeiten, Personalplanung, Produktvielfalt und Zubereitungsformen. Statt starrer Menüpläne und festgeschriebener Betriebszeiten entstehen modulare Konzepte, die sich dynamisch anpassen lassen – ohne an Qualität zu verlieren. Gastronomie wird dadurch vielseitiger, wirtschaftlicher und näher am Gast.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Räume müssen mehr können als ein Mittagessen aufnehmen. Sie sollen Aufenthaltsqualität auch ausserhalb der Kernzeiten bieten, ohne dass Betriebskosten explodieren. Es braucht zonierte Flächen, klare Wegführungen, flexible Ausgabemodule und Gestaltungselemente, die sowohl Frequenz als auch Ruhe ermöglichen. Architektur unterstützt damit nicht nur das Angebot, sondern schafft die Voraussetzungen für zeitgemässe Nutzung.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir analysieren Tagesverläufe, Besucherströme und Aufenthaltsmuster bereits in der frühen Konzeptphase. Auf dieser Basis entwickeln wir unabhängige, modulare Küchensysteme, flexibel skalierbare Ausgabekonzepte, abgestufte Betriebsmodelle und realistische Öffnungslogiken. Bei GEMASY hat jede Tageszeit seinen Hunger. Ziel ist eine Gastronomie, die sich den Menschen anpasst – nicht umgekehrt. Denn nur wer die richtigen Angebote zur richtigen Zeit macht, bleibt für seine Gäste relevant.

---

## 9. Raumlogik – Integration statt Isolation

Gastronomiebereiche werden vielerorts noch immer als nachgeordnete Zonen behandelt. Sie verschwinden im Untergeschoss, werden in schlecht einsehbare Bereiche verbannt oder bleiben bei der architektonischen Gestaltung ein Nebengedanke. Damit vergibt man wertvolle Chancen. Denn Gastronomie kann weit mehr sein als nur eine Verpflegungsstation. Sie kann Menschen verbinden, Räume aufwerten und Gebäuden eine Seele geben.

Besonders in öffentlichen oder halböffentlichen Bauten wie Schulhäusern, Gemeindezentren, Verwaltungsgebäuden, Einkaufszentren, Verkehrs-Orte wie Bahnhöfe und Flughäfen, Kliniken oder Universitäten zeigt sich, welches Potenzial eine gut integrierte Gastronomie hat. Sie kann Treffpunkt, Kommunikationsfläche und Identitätsstifter sein. Voraussetzung dafür ist, dass sie frühzeitig mitgedacht wird – funktional, räumlich und betrieblich.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Ein erfolgreicher Gastronomiebetrieb braucht mehr als nur Küche und Ausgabe. Es braucht eine klare Wegführung, gute Sichtbeziehungen, angenehmes Licht, kluge Schallführung und eine Atmosphäre, die offen wirkt und Orientierung bietet. Wenn Gäste sich ohne Umwege zurechtfinden und sich willkommen fühlen, entsteht Mehrwert – nicht nur für den Betrieb, sondern für das ganze Haus.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Die Integration der Gastronomie beginnt nicht erst beim Innenausbau, sondern beim Grundriss. Wo befindet sich der Eingang? Wo begegnen sich Menschen? Wo entstehen natürliche Schnittpunkte im Alltag? Eine gut platzierte Gastronomie kann ein Haus öffnen, beleben und als kommunikativer Mittelpunkt dienen. Die Qualität der Raumlogik entscheidet mit darüber, ob sich ein Ort entwickelt – oder leer bleibt.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir denken Gastronomie immer als Teil eines grösseren Ganzen. In enger Abstimmung mit Architekturbüros, Haustechnik und Bauherrschaften entwickeln wir unabhängige Konzepte, die gastronomische Funktionen sinnvoll mit dem Gebäudekonzept verknüpfen. Ob zentrale Eingangslage, hybride Nutzungsformen, geteilte Infrastruktur oder flexible Möblierung – wir schaffen Lösungen, die verbinden statt trennen. Denn Gastronomie ist dann am stärksten, wenn sie sichtbar, erlebbar und sinnstiftend im Raum wirkt.

---

## **10. Zukunftssicherung – Was bleibt, wenn alles im Wandel ist**

Gastronomie steht inmitten tiefgreifender Veränderungen. Gesellschaftliche Ansprüche wandeln sich, gesetzliche Vorgaben nehmen zu, der wirtschaftliche Spielraum wird enger und der Fachkräftemangel bleibt ein dominantes Thema. Gleichzeitig erwarten Gäste und Auftraggeber Qualität, Nachhaltigkeit und Erlebnis. Wie gelingt es also, heute gastronomische Angebote zu planen, die auch in einigen Jahren noch relevant, wirtschaftlich und funktional sind?

Zukunftssicherheit bedeutet nicht, alle Entwicklungen vorherzusehen oder für jede mögliche Veränderung eine Lösung parat zu haben. Sie bedeutet, tragfähige Strukturen zu schaffen, die Veränderung zulassen und mit ihr wachsen können. Es geht um eine Planung, die klug gedacht, wirtschaftlich tragbar und betrieblich realistisch ist. Gastronomien, die sich auf zentrale Werte stützen, bleiben auch dann stabil, wenn das Umfeld schwankt.

### **Was bedeutet das für Planerinnen und Betreiber:**

Zukunftssicherheit beginnt mit klaren Fragen. Wer sind unsere Gäste heute – und wer könnten sie morgen sein? Welche Trends sind flüchtig und welche verändern wirklich die Nachfrage? Welche Konzepte lassen sich anpassen, ohne den Betrieb umzustellen? Zukunftssicherung ist keine Frage der Grösse, sondern der Qualität in der Planung. Wer heute durchdacht konzipiert, muss morgen nicht hektisch reagieren.

### **Was bedeutet das für Architektinnen und Architekten:**

Die Gestaltung von zukunftsfähiger Gastronomie erfordert mehr als architektonisches Gespür. Es braucht ein Verständnis für betriebliche Resilienz, für modulare Räume, erweiterbare Infrastrukturen und wandelbare Nutzungskonzepte. Ein Raum, der heute für die Mittagsverpflegung dient, kann morgen als Treffpunkt, Workshopfläche oder Café mit Community-Angebot genutzt werden. Gute Architektur lässt diesen Wandel zu – und gibt ihm sogar eine Form.

### **GEMASY empfiehlt:**

Wir planen gastronomische Angebote mit Weitblick und unabhängig. Gemeinsam mit Bauherrschaften, Betreibern und Architekturbüros entwickeln wir Konzepte, die auf klaren Werten basieren und zugleich offen für Veränderungen bleiben. Dabei prüfen wir Annahmen, denken in Szenarien und fördern robuste Strukturen. Denn wahre Zukunftssicherheit entsteht nicht durch starre Kontrolle, sondern durch intelligente Offenheit. So bleibt Gastronomie lebendig – für Menschen, für Orte, für morgen.

## Und jetzt?

Die zehn beschriebenen Punkte sind keine Visionen, sondern konkrete Beobachtungen und Erfahrungswerte aus der Praxis. Sie betreffen jede neue Schulküche, jedes Personalrestaurant, jede gemeindeeigene Gastronomiefläche, unabhängig von Grösse, Ort oder Ausrichtung.

Bei **GEMASY** denken wir Gastronomie ganzheitlich:  
Technisch, wirtschaftlich und betrieblich.

Wir unterstützen Gemeinden, Architekten und Betreiber dabei, aus Trends tragfähige Lösungen zu machen – mit fundierter Planung, erprobtem Know-how und dem Anspruch, gute Ideen auch im Alltag umsetzbar zu machen.

**Wenn Sie ein Projekt planen oder überdenken:**  
Melden Sie sich.

Unser vollständiges Trendpapier stellen wir Ihnen gerne als PDF zur Verfügung – zur Inspiration, zur Argumentation, als Grundlage für Ihre nächsten Schritte.

 [info@gemasy.ch](mailto:info@gemasy.ch)

 [www.gemasy.ch](http://www.gemasy.ch)

 **+41 44 831 33 55**

**GEMASY. Klarer. Unabhängiger. Besser.**

Haben Sie eine eigene Frage, die hier nicht beantwortet wurde? Oder wenn Sie eine individuelle Frage haben, schreiben Sie uns: [www.gemasy.ch](http://www.gemasy.ch) oder direkt an [daniel.marbot@gemasy](mailto:daniel.marbot@gemasy)

**GEMASY – weil funktionierende Gastronomie kein Zufall ist.**

Besuchen Sie: [www.gemasy.ch](http://www.gemasy.ch) – wir freuen uns auf Ihr Projekt!

## **10 Trends zum Nachlesen**

Hinweis: Diese TREND-Sammlung dient der allgemeinen Information und ersetzt keine individuelle Beratung oder rechtsverbindliche Auskunft. Trotz sorgfältiger Prüfung übernehmen wir keine Haftung für Aktualität, Vollständigkeit oder Auswirkungen konkreter Anwendungsfälle. Für individuelle Projekte empfehlen wir eine persönliche Beratung durch GEMASY.