Gastronomiebedarf: Fachapparaturen online bestellen

Von dem Wachstum der Versandfachhändler profitieren

Die Gastronomiebranche ist eine der weit verbreitesten in Deutschland. Mit ihr steht und fällt der Dienstleistungssektor, wie auch in den vergangenen Jahren, in denen auch die Gastronomie stark unter der Finanzkrise litt. 2011 erreichten die Konsumentenausgaben im Gastronomiebereich endlich wieder Vorkrisenniveau. Diese verstärkten Einnahmen und die durchwachsen bis positive Konsumklima führt dazu, dass mehr und mehr gastronomische Einrichtungen eröffnen und modernisieren. Um sich dem verfügbaren Budget der angestrebten Kundschaft der Mittelklasse anzupassen müssen eine wachsende Anzahl von Betrieben noch mehr als je zuvor auf ihre Ausgaben und Anschaffungen achten.

Eine Möglichkeit für Gastronomiebetriebe zu sparen liegt bei der Ausstattung, dem, was man im Fachhandel unter dem Begriff Gastronomiebedarf findet. Fachhändler wie Aaran aber auch verbreitete Online-Shops wie Amazon profitieren von dem Schrei nach immer günstigeren Geräten zur Zubereitung von Mahlzeiten. So stieg in den vergangenen Monaten die Nachfrage nach Sous Vide Geräten unverhofft an. Dabei handelt es sich um Geräte, die etwa in Vakuumbeutel verpackte Lebensmittel wie Fisch, Fleisch oder Gemüse in einem Wasserbad garen. Diese Methode kommt aus dem Frankreich der 1970er Jahre, doch zu dieser Zeit konnte sich das Prinzip aufgrund der Handhabung und des Kostenfaktors nicht durchsetzen. Heute sind solche Apparaturen wesentlich erschwinglicher und erfreuen sich aufgrund eines bestimmten Faktors größter Beliebtheit. Denn beim Vakuumgaren tritt aus den Lebensmitteln weder Aroma noch Flüssigkeit aus oder geht Geschmack verloren. Das Gericht wirkt dadurch intensiver und in den Augen der Konsumenten, so eine Studie aus dem Jahr 2010, leckerer. Mit Hilfe dieser Geräte lässt sich neben Geld auch Zeit sparen und wirkt sich, was äußerst rar ist, nicht negativ auf die Kundenbilanz aus.

Bislang am häufigsten wird die Vakuumierung in der Erlebnis- und Bediengastronomie verwendet, den beiden Gastronomiezweigen, die von 2010 bis 2011 am stärksten, um bis zu 4,7%, gemessen an den Ausgaben der Kunden in diesen Segmenten, gewachsen sind. Aber auch die Schnellgastronomie überzeugte mehr und mehr Kunden und stieg um rund 3%. Dies liegt vor allem an den gestiegenen Ausgaben der Kunden, die so auf preiswertere oder überzeugendere Alternativen umsteigen müssen. Neben geringeren Einkommen erschweren steigende Abgaben die Situation der Gastronomie, jedoch das nicht allein in Deutschland. Andere Länder haben mehr zu kämpfen als das vergleichweise finanziell durchschnittlich gut aufgestellte Deutschland. Auch aus diesem Grund stiegen die Einnahmen von Gastronomiebedarfshändlern wie Aaran.de an Bestellungen innerhalb der europäischen Union. Größere Abnehmer sind neben Frankreich, Österreich und England vor allem Polen, Spanien und Ungarn, Länder in denen gespart werden muss und dies bereits seit Jahren selbstverständlich, wenn auch teilweise schwer, ist. Der deutsche Gastronomiesektor kann in jeder finanziellen Lage auf starke und niedrigpreisige, dennoch effektive und qualitativ hochwertige Partner wie Versandfachhändler bauen und zudem einen wichtigen Beitrag zur Stabilisierung des einheimischen Marktes leisten.

Pressekontakt

E-review.de

Herr Long Duc Nguyen
Kiefholzstr. 263
12437 Berlin

e-review.de
info.ereview@gmail.com

Firmenkontakt

Aaran

Herr Michael Giersberg
Hermann-Pöge-Straße 1-3
09120 Chemnitz

aaran.de
info@aaran.de

Bei uns haben Sie den Vorteil, dass Sie nicht irgendein Geschäft aufsuchen müssen, um dort die Waren für den Gastronomiebedarf zu kaufen und nicht lange nach Produkten von Bartscher und Co. suchen müssen. Sie sparen somit viel Zeit ein und Geld ebenso, da wir sehr gute Preise zu bieten haben, wovon Sie sich sofort überzeugen können. Ob Räucherofen, Tischdekoration, Einweggeschirr oder anderes, wir führen genau das, was Sie gerade suchen!