



Vlaanderen
is internationaal
ondernemen



DE FOODSERVICEMARKT

IN DUITSLAND

FLANDERS INVESTMENT & TRADE MARKTSTUDIE



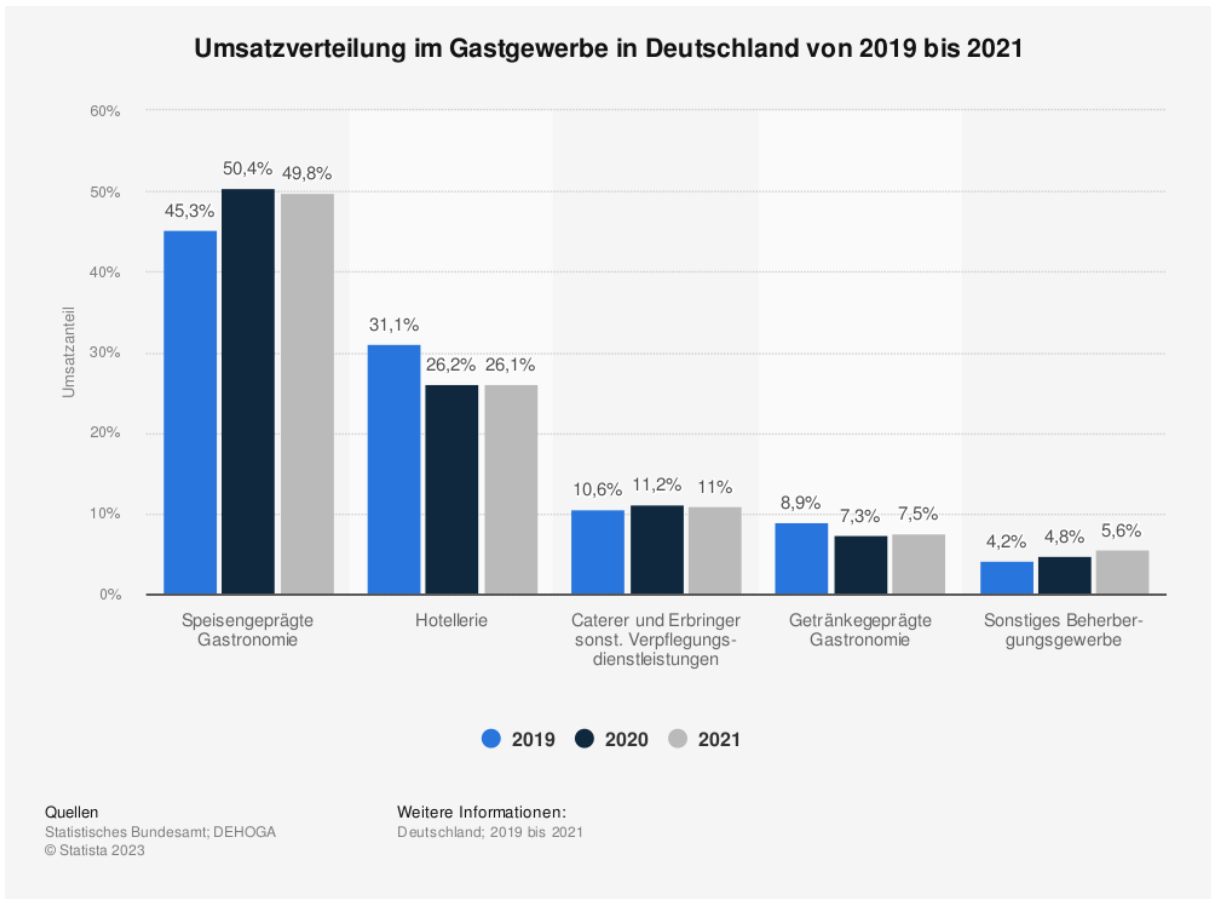
De foodservicemarkt in Duitsland

December 2023

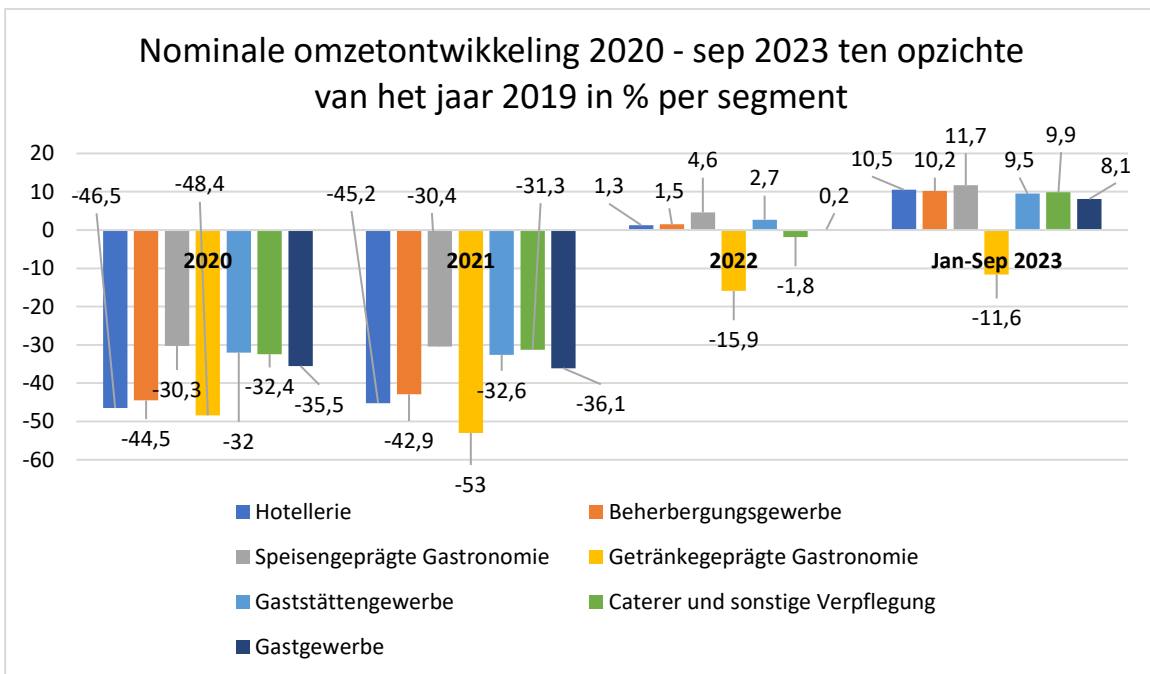


Inhoud

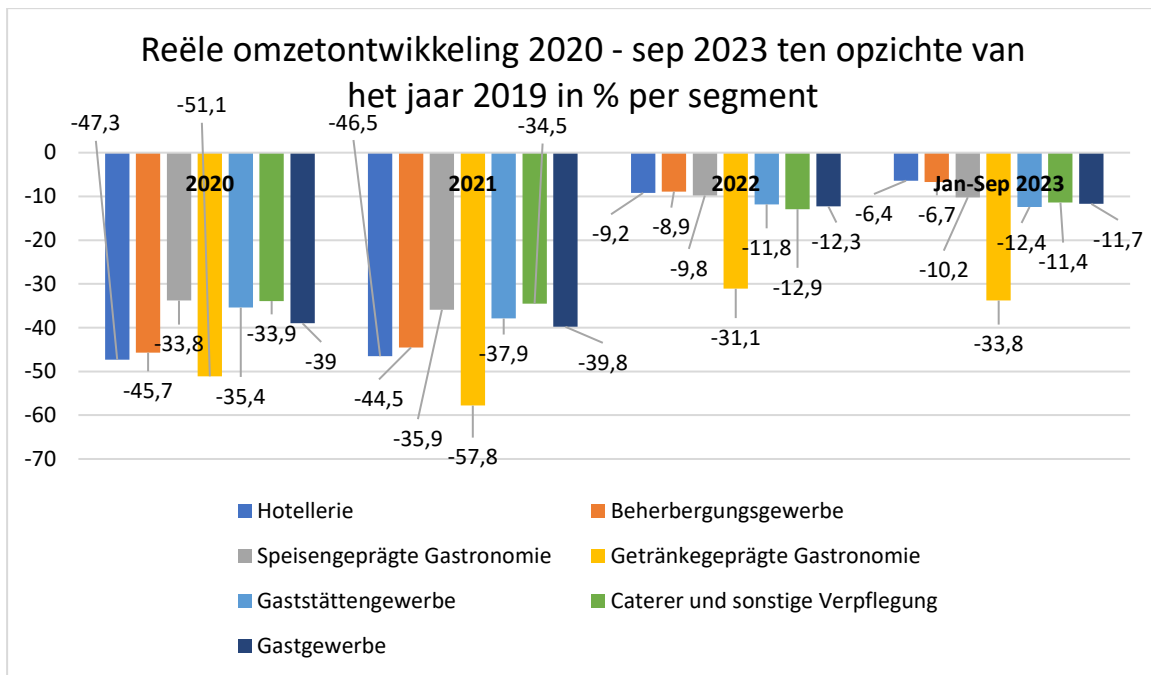
- 1. VOORWOORD 3
- 2. DE FOODSERVICEMARKT IN DUITSLAND 3
 - MARKTOMVANG 3
- 3. FOODSERVICETRENDS IN DUITSLAND 9
 - DE TOEKOMST: KWEEKVLEES, ALCOHOLVRIJE DRANKEN EN SERVICEROBOTS? 9
- 4. BRANCHEKENNIS FOODSERVICEMARKT DUITSLAND 11
 - VAKBEURZEN 11
 - BRANCHEORGANISATIES 14
 - VAKLITERATUUR 15
- 5. MARKTTOETREDING 17
 - GROOTHANDELS 17
 - INKOOPORGANISATIES 18
 - CASH & CARRY'S 18
 - ONLINESHOPS 19
 - HANDELSAGENTEN 19
- 6. AANVULLEND: BEGRIPPENLIJST DUITSE FOODSERVICE 20
- 7. BRONNEN 21
- 8. DISCLAIMER 23



Figuur 1. Umsatzverteilung im Gastgewerbe in Deutschland von 2019 - 2021. [Dehoga](#) via Statista.

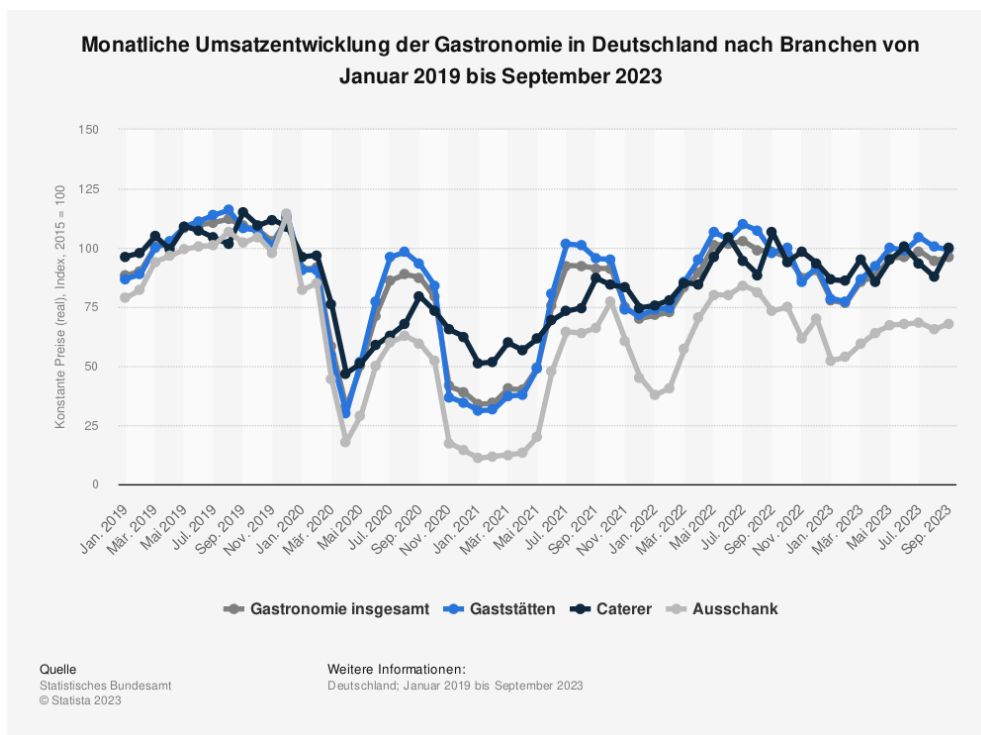


Figuur 2. Nominale omzetontwikkeling 2020 - september 2023 in %. Bron: [DEHOGA](#). Eigen weergave.



Figuur 3. Reële omzetontwikkeling 2020 - sep 2023 in %. Bron: [DEHOGA](#). Eigen weergave.

Volgende grafiek toont de maandelijkse omzet van januari 2019 - september 2023 naar sector. Een omzetzakking toont zich tijdens de coronalockdowns in het voorjaar van 2020 alsook 2021.



Figuur 4. Monatliche Umsatzentwicklung der Gastronomie in Deutschland nach Branchen von Jan. 2019 - Sep. 2023. Bron: [Destatis via Statista](#).

Door onzekerheden op de markt zoals de oorlog in Oekraïne, leveringsproblemen, personeelstekorten en inflatie is de sector nog niet terug op hetzelfde niveau als voor de pandemie.

In september 2023 steeg de horeca-omzet met 2% in reële termen (gecorrigeerd voor prijzen) en met 2,6% in nominale termen (niet gecorrigeerd voor prijzen) in vergelijking tot augustus 2023. In vergelijking tot september 2022 was dit een daling van 1,9% reëel en een nominale stijging van 3,7%. Vergeleken met september 2019 lag de reële omzet van september 2023 10,5% lager dan in 2019. Bron [destatis](#)

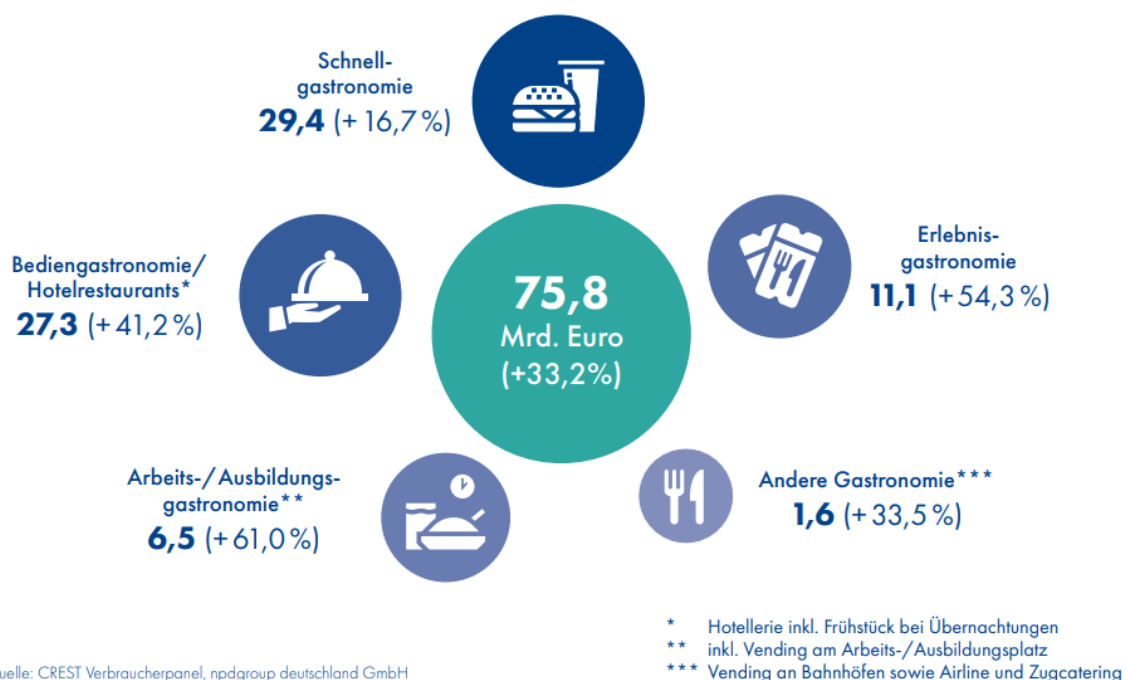
Consumentenuitgaven

Waar de consument in 2019 nog 82,8 miljard euro uitgaf aan de foodservicesector, daalde dit in 2020 naar 53,6 miljard. In 2021 stegen de consumentenuitgaven licht naar 56,9 miljard euro en in 2022 terug tot 75,8 miljard euro (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V., 2023).

De meeste omzet werd gemaakt met het segment 'fast food' (goed voor 29,4 miljard euro), gevolgd door cateringdiensten/hotel-restaurants (27,3 miljard euro) en de belevingsgastronomie (11,1 miljard euro). Opvallend is dat de omzet van de foodservice op de werkplaats, met een toename van 61%, dé sector is met de meest gestegen omzet.

Konsumausgaben Außer-Haus-Markt 2022

in Mrd. Euro, Veränderungen gegenüber 2021 in Klammern



Figuur 5. Konsumausgaben Außer-Haus-Markt 2022. Bron: [BVE Jahresbericht Ernährungsindustrie 2023](#)

De overheidssteun tijdens de coronapandemie hielp om de negatieve gevolgen voor bedrijven beperkt te houden. Dit heeft echter niet kunnen voorkomen dat de pandemie enorme economische gevolgen heeft gehad voor veel kleine en middelgrote bedrijven in de gastronomiesector. Zo vroegen 1.149 Duitse gastronomien in 2020 het faillissement, in 2021 waren het er 898, in 2022 gastronomien 839, tegenover 1.529 gastronomien in 2019.

Het aantal bedrijven actief in de gastronomiesector ligt met 186.597 bedrijven in 2021 ook nog lager dan de jaren voor de coronapandemie. Zo waren er in 2019 nog 222.442 belastingplichtige bedrijven in de gastronomiesector gemeld, De meeste bedrijven in de gastronomiesector bevinden zich in de deelstaten Noordrijn-Westfalen (36.097 in 2021), Beieren (33.236 in 2021) en Baden-Württemberg (25.477 in 2021). (DEHOGA, 2023)

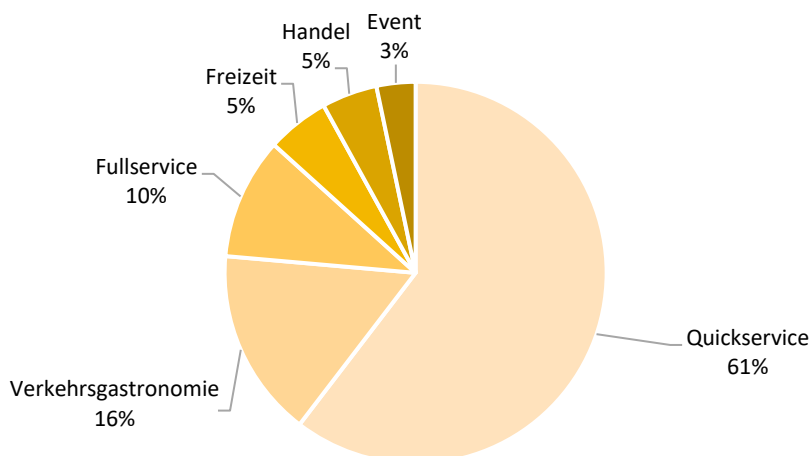
Leden van de brancheorganisatie [DEHOGA](#) geven in een enquête aan dat momenteel de grootste uitdagingen voor hun bedrijf de stijgende kosten voor levensmiddelen en drank (83,8%), energie (79,5%) en personeel (76%) zijn, alsook de toenemende bureaucratie (75%) en personeelstekort (65,2%). (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA), 2023, p 9.).

In november 2023 werd bovendien duidelijk dat de belasting op eten en drank in restaurants en cafés, welke tijdens de pandemie tijdelijk verlaagd werd tot 7%, in 2024 van 7% terug verhoogd wordt naar 19%. Dit is voor veel bedrijven een bijkomende uitdaging. (Greive, M., Hildebrand, J., 2023)

Top 100 gastronomie

De 100 grootste bedrijven in de gastronomiebranche hadden in 2022 samen een netto-omzet van 14,82 miljard euro (excl. Staatssteun). Dit betreft een stijging van 34,7% ten opzichte van 2021 en eveneens een stijging ten opzichte van 2019 (8,3%). Het segment quickservice genereert veruit de meeste omzet (60,4%) gevolgd door de verkehrsgastronomie (16%) en de fullservice-gastronomie (10,3%). Het segment eventcatering zet procentueel gezien weliswaar de minste omzet om, relatief gezien is dit wel het segment dat tegenover 2021 het sterkst gegroeid is (+144,3%). Dit is te verklaren door een sterke inhaalbeweging na de lockdowns tijdens de pandemie. Het fullservice-segment groeide met 72,8%, vrijetijd met 67,6%, handel met 59,8% en verkeer met 34,6%. De quickservice groeide relatief gezien het minst sterk met 23,4%. Dit doordat het laatstgenoemde segment de verliezen tijdens de coronaperiode kon beperken door bijvoorbeeld afhaalmaaltijden, terwijl andere segmenten zoals event en vrije tijd volledig dicht waren. (Wißmann, K., 2023)

Omzet top 100 gastronomiebedrijven naar segment in 2022



Figuur 6. Omzet top 100 gastronomiebedrijven naar segment in 2022 in %. Foodservice Der top 100 2022. Eigen weergave.

////////////////////////////////////

- 10. SSP Deutschland GmbH, Frankfurt
www.foodtravelexperts.com
 Netto-omzet 2022: 260 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 383

- 11. Aral AG, Bochum
www.aral.de
 Netto-omzet 2022: 255 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 1.165

- 12. Ikea Deutschland GmbH & Co. KG, Hofheim-Wallau
www.ikea.com/de/de/
 Netto-omzet 2022: 203,6 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 54

- 13. Gastro & Soul GmbH, Hildesheim
www.gastro-soul.de/
 Netto-omzet 2022: 178,8 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 89

- 14. Nordsee GmbH, Bremerhaven
www.nordsee.com/de/
 Netto-omzet 2022: 175 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 308

- 15. Block Gruppe, Hamburg
www.block-gruppe.de
 Netto-omzet 2022: 172,4 miljoen euro
 Aantal filialen 2022: 67

3. FOODSERVICETRENDS IN DUITSLAND

DE TOEKOMST: KWEEKVLEES, ALCOHOLVRIJE DRANKEN EN SERVICEROBOTS?



Digitalisering – kunstmatige intelligentie

De trend digitalisering heeft zich de laatste jaren doorgezet. Applicaties worden ingezet voor het inplannen van personeel, doorvoeren van bestellingen, maken van onlinereserveringen, ... Door verdere ontwikkelingen met onder andere kunstmatige intelligentie vinden innovaties voor applicaties plaats rondom thema's als duurzaamheid, voedselverspilling, toeleveringsketens en robotica (INTERNORGA FoodZoom, 2023). Op Internorga werden verschillende servicerobots ingezet; van de 'barista-robot' tot de 'elektronische barman'. Het is nog onduidelijk hoeveel bedrijven, omwille van bijvoorbeeld personeelstekorten, zullen investeren in deze techniek (LebensmittelMagazin, 2023).





Duurzaamheid – plantaardig, zero waste en regionaal

Duurzaamheid blijft een trend binnen de hele waardeketen van de gastronomiebranche (van inkoop, verpakkingen tot maaltijden). Op het gebied van circulaire economie liggen er mogelijkheden (INTERNORGA FoodZoom, 2023).

Door een groeiend klimaat- en milieubewustzijn alsook een verandering in de ethische waarden van de consument blijven thema’s als dierenwelzijn, plantaardige alternatieven en zero waste belangrijke thema’s, vooral onder de jongere generaties (GEN Z). In steden zijn initiatieven te vinden om voedselverspilling tegen te gaan zoals [Too Good To Go](#). Nieuwe technologieën zorgen bovendien voor nieuwe plantaardige producten. Vlees uit een 3D-printer, of kweekvlees (vlees ontwikkelt onder een microscoop), ... het lijkt de toekomst en deze innovaties veranderen de voedingsindustrie. Bedrijven zoals [Like Meat](#), [Beyond Meat](#), [Redefine Meat](#) en het Duitse [Endori Food GmbH](#) en [re:start](#) spelen in op deze trend. Ook restaurantketens passen het menu aan naar gelang de trend, zo heeft restaurantketen [The Ash](#) sinds augustus 2022 plantaardige steaks op de menukaart staan (Foodservice, 2022). Fastfoodketen McDonalds biedt plantaardige burgers aan van het bovengenoemde Beyond Meat, de keten Burger King werkt voor plantaardige burgers samen met The Vegetarian Butcher en ook bedrijven van maaltijdboxen als HelloFresh bieden plantaardige gerechten aan waarvoor ze samenwerken met het Duitse [Planted Food GmbH](#) (Euromonitor International, 2023).

Verder, zet het begrip "vegourmet", een combinatie van vegetarisch of vegan met gourmet, zich door. De fijne vegan keuken vergt creativiteit; van tartaar van rode biet, vegan pastasauzen tot groenten met gefrituurde wilde paddenstoelen ... ook de vegan keuken kan verfijnd zijn (Gastro-Marktplatz, 2021). Een restaurant dat hierop inspeelt is bijvoorbeeld [Heaven’s Kitchen](#) in Stuttgart welke de ‘Deutscher Gastro-Gründerpreis 2023’ op de Internorga vakbeurs won.

Daarnaast winnen duurzame, regionale concepten verder aan belang en speelt het label “uit de regio” binnen de gastronomie een steeds grotere rol. Ook is het zelf kweken van groenten, sla en kruiden voor je eigen restaurant in opkomst (INTERNORGA FoodZoom, 2023).



Dranken – alcoholvrij en suikervrij

De voorkeur van de consument gaat uit naar drank met weinig of geen suiker alsook weinig of geen alcohol. Gin blijft hierbij de meest geliefde cocktail, de vraag naar theespecialiteiten stijgt en wat betreft koffie is cappuccino gevolgd door latte macchiato en espresso de meest gedronken drank. Steeds populairder wordt ook koffie met haver- en sojamelk. (Nierhaus, z.d.). Ook zijn er nieuwe koffiCreaties terug te zien als ‘superfood latte’, ‘coffeetail’ (koffie met cocktail) en koffie met shots zoals ‘Bumble koffie’. Bij thee ziet men deze ongewone combinaties eveneens op de markt, bijvoorbeeld ‘Cheese Tea’ (thee met opgeschuimde roomkaas) en ook ‘Bubble tea’ (INTERNORGA FoodZoom, 2023).



Snacking – “build-your-own”

Snacks moeten passen bij de levensstijl van de consument, waardoor geïndividualiseerde snacks de trend zijn. Het zogenoemde fenomeen snackification waarbij de consument eten wil wanneer en wat hij/zij wenst. De gastronomie weerspiegelt dit door take-away en all-in-one-oplossingen in

////////////////////////////////////

de catering aan te bieden (Mewes, P., z.d.). Consumenten willen hun eten kunnen kiezen naargelang de behoeften, motivatie en smaak zoals low carb, vrij van, keto, ... Er is vraag naar een "bouw-je-eigen-snack-concept", wat onder andere een verklaring voor de hype van de poke-bowl restaurants kan zijn. Bij de poke-bowls kun je met rijst als basis veelal zelf je eigen gerecht met verschillende ingrediënten samenstellen (vlees/vis/tofu, dressing, toppings) (Snackconnection, 2023). Bij snacking spelen nieuwe creaties in de horeca eveneens een rol; van ongewone hamburgers en taco-creaties tot aan de Koreaanse corn-dog (INTERNORGA FoodZoom, 2023). Zo wordt bij hamburgers het build-your-own-concept toegepast, maar vind je hier ook fusion-creaties zoals een kimchi-burger, een veganistische kipburger met teryakisaus, tonijnpasteitjes en pasteitjes gemaakt van bijvoorbeeld spinazie met boerenkool, rode bieten of falafel (Snackconnection, 2023).



Ontbijt - foodvariatie met ei

Het ontbijt is niet enkel meer in de ochtend, de horeca biedt veelal een uitgebreid to-go ontbijtmenu gedurende de hele dag aan. Om dit aanbod te optimaliseren wordt tevens gekeken naar het gebruik van nieuwe materialen/verpakkingen, maar ook nieuwe gerechten. Vanwege de talloze variatiemogelijkheden speelt ei een centrale rol bij het gerecht, hierbij kan gedacht worden aan creaties als Shakshuka (eenpansgerecht met eieren in een pittige tomatensaus), eggs benedict (gepocheerde eieren met geroosterd brood en ham), Turkse eieren (gepocheerde eieren met Turkse yoghurt en kruiden) of simpel geraspte eieren op brood. Daarnaast worden de klassieke sandwiches vervangen door brood met gevarieerd beleg van camembert, rosbief tot falafel en vegan broodbeleg getopt met zaden en noten (INTERNORGA FoodZoom, 2023). De vraag die hierbij gesteld kan worden, of dit een hype of een trend is, maar één ding is zeker: als restaurant dien je een creatievere menukaart aan te bieden, met meer dan enkel de standaard broodjeskeuze.

4. BRANCHEKENNIS FOODSERVICESECTOR DUITSLAND

VAKBEURZEN

Dit zijn de relevante vakbeurzen voor de foodservicesector met een internationaal, landelijk of regionaal karakter:

[Internorga](#)

Locatie: Hamburg

Frequentie: jaarlijks

Volgende editie: 8 - 12 maart 2024



Wereldwijd toonaangevende internationale vakbeurs voor de gastronomie en hotelsector. Op de beurs staan exposanten met voeding en dranken, keukentechnologie en -apparatuur, restaurant- en hotelbenodigdheden en digitale applicaties.



[Gastro Summit](#)

Locatie: afwisselend in Essen - Friedrichshafen - Hannover

Frequentie: jaarlijks

Volgende editie: oktober 2024 (Essen)



Regionale vakbeurs met focus op software & IT-oplossingen, projectinrichting, tafelgerei en keukentechnologie voor de gastronomie en het hotelwezen.

[ISS GUT](#)

Locatie: Leipzig

Frequentie: iedere 2 jaar

Volgende editie: 5 - 7 november 2023



Regionale vakbeurs voor de foodservicemarkt in Oost-Duitsland met een productassortiment van de nieuwste keukentechnologie tot regionale levensmiddelen.

[Nord Gastro Hotel](#)

Locatie: Husum

Frequentie: jaarlijks

Volgende editie: 12 - 13 februari 2024



Regionale ordervakbeurs met de nieuwste trends in de gastronomie en het hotelwezen.

[Chef Sache](#)

Locatie: Düsseldorf

Frequentie: jaarlijks

Volgende editie: 2024 - nog niet bekend



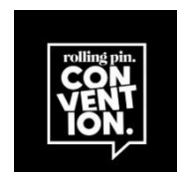
Culinair branche-evenement voor luxe gastronomie en het hotelwezen met nationale en internationale topchefs uit de hele wereld.

[Rolling Pin](#)

Locatie: Düsseldorf

Frequentie: jaarlijks

Volgende editie: 30 september - 1 oktober 2024



Conventie voor chef-koks, barkeepers, sommeliers, restaurateurs en industrieleiders met de nieuwste trends, ideeën, producten en technieken wereldwijd.

[Anuga](#)

Locatie: Keulen

Frequentie: iedere 2 jaar

Volgende editie: 4 - 8 oktober 2025



Wereldwijd toonaangevende internationale vakbeurs voor de gehele voedingsindustrie. FIT organiseert op deze vakbeurs een groepsstand.

////////////////////////////////////



Het in 1858 opgerichte [Backring](#), dat tot de familiegroep Bartels-Langness behoort, richt zich op bakkerswaren en levert aan meer dan 4.500 klanten door heel Duitsland waaronder bakkerijen, patisserieën, ijssalons en gastronomen.

INKOOPORGANISATIES

Verscheidene groothandels zijn aangesloten bij inkoopverenigingen, om zo aan hun klanten betere prijzen te kunnen bieden.

Enkele van deze inkoopverenigingen zijn:



[Hogast](#): is een toonaangevende inkooporganisatie voor de horeca in Duitsland. Heeft meer dan 1.000 aangesloten leden die gebundeld zijn in meer dan 40 regionale en individuele inkoopcombinaties.



[Service-Bund](#): een inkoopvereniging waarbij momenteel meer dan 30 middelgrote Duitse groothandels zijn aangesloten, verspreid over heel Duitsland. De vereniging is opgericht in 1973 en levert aan klanten uit de gastronomie, hotellerie en gemeenschappelijke catering.



[Intergast](#): bij de inkoopvereniging Intergast zijn meer dan 40 middelgrote levensmiddelen-groothandels uit Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, maar ook uit België en Luxemburg, aangesloten.

CASH & CARRY'S

De markt van Cash & Carry's is in Duitsland sterk geconcentreerd. De top 3 spelers bestaat uit:



[Edeka Foodservice](#), deel van de Edeka-Gruppe, met 69 markten en 4600 medewerkers. Had in 2022 een omzet van 2,9 miljard euro (EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH, maart 2023). [Handelshof](#) behoort met 18 markten ook tot deze groep.



[Metro AG](#) realiseerde in 2021/2022 een omzet van 29,75 miljoen euro. Metro stelt 94.944 werknemers te werk en heeft 102 markten in Duitsland (Metro AG, 14. Desember 2022).



[Transgourmet](#), onderdeel van de Zwitserse COOP-Gruppe, heeft zijn zetel in het Duitse Riedstadt. Volgens de bedrijfsdatabse stelde D&B Hoovers 3.300 werknemers te werk en realiseerde het een omzet van 1,35 miljoen euro in 2022. (D&B Hoovers, z.d.). In Duitsland heeft het 38 markten die gevoerd worden onder de merken Selgros Cash & Carry en Transgourmet Cash & Carry. Het productassortiment omvat ongeveer 68.000 voedings- en non-food artikelen.

6. AANVULLEND: BEGRIPPENLIJST DUITSE FOODSERVICE

Hieronder lichten we de termen toe die voorkwamen in de geraadpleegde bronnen:

Ausser-Haus-Markt oftewel out-of-home-markt

Er is sprake van de out-of-home markt wanneer consumenten commercieel eten/drinken consumeren buitenshuis. Deze markt omvat eveneens cateringdiensten op evenementen en groeps catering, alsook bezorgingsdiensten van kant-en-klarmaaltijden, fastfood en drinken, zoals bv. pizzabezorging.

Gemeinschaftsverpflegung - Groeps catering

Groeps catering is verdeeld over 3 gebieden: bedrijfs- of personeel catering, catering in de zorgsector (ouderenzorg, ziekenhuis en aan huis geleverde maaltijden) en catering in de onderwijs- en bijscholingssector. De cateringactiviteiten zijn in eigen beheer of in opdracht (de zgn. contractcatering).

Erlebnis- und Freizeitgastronomie - entertainment en vrije tijdsgastronomie

Bij Entertainment of vrijetijdsgastronomie wordt naast het eten en drinken, ook aandacht geschonken aan bijkomende zaken, zoals shows, die als dusdanig gasten aantrekken.

Verkehrsgastronomie - verwijst naar tankstations langs de snelweg, luchthavencatering, onboard vliegtuigcatering zoals LSG Sky Chefs, ... ¹

Gastgewerbe, worden ingedeeld in enerzijds de **Beherbergungsgewerbe**, de toeristische overnachtingsgelegenheden met aanbod van eten en drank en anderzijds de **Gaststättengewerbe**, alle types van commercieel uitgbate gelegenheden met een aanbod van eten en drank zonder overnachtingsmogelijkheid.

De **Beherbergungsgewerbe** omvat alle types van toeristische overnachtingsgelegenheden, zoals: hotel (full service), hotel garni, gasthof, bed & breakfast, pensions, campings en jeugdherbergen (met beperkte service).

Een **Hotel garni** biedt accommodatie, ontbijt, drank en kleine maaltijden aan.

Een *Gasthof* is een eenvoudige, meer landelijk gelegen eetgelegenheden met een beperkt aantal overnachtingsmogelijkheden/accommodaties.

Gaststättengewerbe omvat restaurants, cafés, ijssalons, bars, discotheken, fastfood (met of zonder zitplaatsen).

¹ cf. www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/betriebsarten/

fachzeitungen.de. (z.d.). Opgeroepen op 24 juli, 2023, van Zeitschriften zum Thema: Hotel und Gaststätten - Catering - Gastronomie: <https://www.fachzeitungen.de/zeitschriften-magazine-hotel-und-gaststaetten-catering-gastronomie>

Foodservice. (2022, 19 juli). Opgeroepen op 24 juli, 2023, van The Ash neemt New-Meat ins Portfolio: <https://www.food-service.de/maerkte/news/apeiron-restaurant--retail-management-gmbh-the-ash-nimmt-new-meat-ins-portfolio-52525>

Gastro-Marktplatz. (2021, 09 september). Opgeroepen op 24 juli, 2023, van Gastronomie-Trends 2022: New Normal, Vegourmets, E-Food: <https://gastro-marktplatz.de/food-trends/gastronomie-trends-fuer-2022/>

Greive, M., Hildebrand, J. (2023, 18 november). Mehrwertsteuer für die Gastronomie wird wieder angehoben. Opgeroepen op 22 november, 2023, van <https://www.handelsblatt.com/politik/deutschland/haushalt-mehrwertsteuer-fuer-die-gastronomie-wird-wieder-angehoben/29507274.html>

INTERNORGA FoodZoom. (2023). Opgeroepen op 24 juli, 2023, van Der INTERNORGA FoodZoom 2023 zeigt Trends für den Außer-Haus-Markt: <https://www.internorga.com/news-details/article/der-internorga-foodzoom-2023-zeigt-trends-fuer-den-ausser-haus-markt>

LebensmittelMagazin. (2023, 17 maart). Opgeroepen op juli 07, 2023, van Invasion der Roboter – die Internorga 2023: <https://www.lebensmittelmagazin.de/ernaehrung-gesundheit/20230317-die-internorga-2023/>

Metro AG. (14. Dezember 2022). *Here We GO! Geschäftsbericht 2021/22*. Opgeroepen op 18 september, 2023, van https://berichte.metroag.de/geschaeftsbericht/2021-2022/_assets/downloads/entire-metro-ar22.pdf

Mewes, P. (z.d.). *Die kulinarische Zukunft beginnt jetzt - Ein Blick in Hanni Rützlers Food Report 2024*. Opgehaald van Foodservice: <https://www.food-service.de/maerkte/news/food-report-2024-die-kulinarische-zukunft-beginnt-jetzt-56346>

Nierhaus, P. (z.d.). *GASTROTRENDREPORT 2023/24*. Dreieich: Pierre Nierhaus Consulting GmbH. Opgeroepen op 24 juli, 2023, van https://gastgewerbe-magazin.de/wp-content/uploads/2023/01/230105_PN_Trendreport_small.pdf

Snackconnection. (2023, 18 september). *Burger Trends*. Opgeroepen op 21 september, 2023, van Snackconnection-Marktplatz: <https://snackconnection-marktplatz.de/gastro-trends/burger-trends-2023/>

Snackconnection. (2023, 28 juni). *Snacktrends 2023: Individualisiert Snacken*. Opgeroepen op 21 september, 2023, van Snacktrends-Marktplatz: <https://snackconnection-marktplatz.de/gastro-trends/snacktrends-2023-individualisiert-snacken/>

Wißmann, K. (2023). *Das große Top-100-Ranking der Profigastronomie*. Foodservice. Opgeroepen op 20 november, 2023, van <https://www.food-service.de/maerkte/rankings/umsatz-ranking-2022-das-grosse-top-100-ranking-der-profigastronomie-55027>

/

