



**Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde**

Fachbereich Nachhaltige Wirtschaft

Masterarbeit

zur Erlangung des akademischen Grades

Master of Arts (M.A.)

Wie kann ICT Gastronom:innen in der Transformation ihrer Unternehmung zu mehr Nachhaltigkeit unterstützen? Konzepterstellung für skalierbaren Wissenstransfer aus dem Netzwerk „Die Gemeinschaft“ durch Erarbeitung eines Business-Plans.

Vorgelegt von

Felix Fröhlich
19212532

Lukas Freitag
19212772

**Fachbereich Nachhaltige Wirtschaft
Studiengang: Nachhaltiges Tourismusmanagement**

Erstgutachterin: Prof. Dr. Claudia Brözel
Zweitgutachterin: M.A. Asia Martín Lopez

Tag der Abgabe: 20.04.2021

Zusammenfassung

Essen und Trinken sind nicht nur menschliche Grundbedürfnisse, sondern Dreh- und Angelpunkt gesellschaftlichen Lebens. Über 160.000 Restaurants bilden mit dem Sektor der Gastronomie den wichtigsten wirtschaftlichen Faktor im Deutschlandtourismus. Jede fünfte Mahlzeit wird hierzulande außer Haus konsumiert. Gleichzeitig kann das Gastgewerbe - beispielsweise durch den Einkauf von Lebensmitteln - indirekt für viele negative Umweltauswirkungen mitverantwortlich gemacht werden. Ein gesteigertes Problembewusstsein bei Kaufentscheidungen von Konsument:innen sowie politische Rahmenbedingungen sind Teil eines gesellschaftlichen Wandels, der Gastronom:innen zunehmend in die Verantwortung nimmt. Um ihnen Transformationsmöglichkeiten hin zu einer ganzheitlichen, nachhaltigen Ausrichtung des Betriebs aufzuzeigen, untersucht die vorliegende Arbeit ICT-basierte Potenziale des Wissenstransfers. Dazu wird am Beispiel des gastronomischen Netzwerks „die Gemeinschaft“ diskutiert, wie sich kritisches Know-how von Vorreiter:innen entlang der gastronomischen Wertschöpfungskette identifizieren, aufbereiten und Dritten digital zugänglich machen lässt. Um den interdisziplinären Ansprüchen des Forschungsvorhabens gerecht zu werden, fließen wesentliche Erkenntnisse aus der Kooperations- und Netzwerkforschung, dem (Social) Entrepreneurship sowie einer Markt- und Wettbewerbsanalyse in die Untersuchung mit ein. Die Arbeit zeigt der Gastronomie damit Wege auf, wie sie ihre Existenzgrundlage erhalten und dem Anspruch der Gäste gerecht werden kann. In der wissenschaftlichen Diskussion schließt sie eine Lücke, indem erstmalig Ansprüche an Wissenstransfer aus verschiedenen Stakeholder-Perspektiven entlang der gastronomischen Wertschöpfungskette durch 12 Expert:inneninterviews erforscht und qualitativ analysiert werden. Weiterhin zeigt die Zusammenführung wesentlicher Forschungsergebnisse aus relevanten wissenschaftlichen Teilbereichen mit den eigenen Ergebnissen zukünftigen Forschungsbedarf auf und bildet damit die Grundlage für eine Theoriebildung. Mit der Erstellung eines Business-Plans wird ein konkreter Lösungsweg skizziert, wie die wissenschaftlichen Erkenntnisse der Gastronomie helfen können, sich zukunftsfähig zu positionieren.

Schlagworte: Gastronomie; Lieferkettenmanagement; Stakeholder-Management; Social Entrepreneurship

Abstract

Food and drink can not only be considered a basic human need but in the various forms of its fulfillment also a linchpin for social life in general. With more than 160k restaurants, the gastronomy sector represents the most relevant economic factor in the German tourism industry. One out of five meals is eaten out of house. Through its massive scope, the hospitality industry can be held accountable for contributing to negative impacts on the environment, e.g. when sourcing groceries. Increasing environmental awareness affecting consumers' decision-making process as well as a tightening political framework are part of a societal change that puts pressure on restaurateurs. In order to provide transformation perspectives for a sustainable and holistic change management, this research paper analyses ICT-based potentials for knowledge transfer. Using the example of the gastronomy network "Die Gemeinschaft" the paper discusses in what sense critical know-how of pioneer gastronomers can be identified, structured and made widely accessible.

To get a deeper understanding of the interdisciplinary dimensions of the research project, the latest scientific findings from cooperative and networking research, (social) entrepreneurship and market analysis are included in the discussion. This paper aims to propose innovative ways for the gastronomy sector to maintain a sustainable entrepreneurial basis and at the same time meet the demands of modern customers. Within the academic debate, this paper fills a gap by evaluating critical factors for the transfer of know-how from several stakeholders' perspectives along the gastronomic value chain. Therefore, 12 expert interviews provide the basis for a qualitative analysis. With the integration of findings from relevant scientific disciplines into the discussion of this paper's research results, a starting point for theory formation is offered as well as potential fields of future research. Finally, this paper demonstrates the application potential of the academic findings for future-oriented management strategies in gastronomy by establishing a concrete business plan.

Keywords: gastronomy, supply chain management, stakeholder management, social entrepreneurship