

# Kitchen Barometer 2026



# Vorwort

## Ein kompakter Leitfaden zum Kitchen Barometer 2026

Die Küchenbetriebe in Restaurants und Hotels stehen an einem Wendepunkt. Die Herausforderungen der Branche, sind keine isolierten Einzelprobleme. Sie sind vielmehr miteinander verknüpfte Belastungen und stellen die operative Widerstandsfähigkeit in allen Bereichen auf die Probe. Fragt man Küchenverantwortliche nach den drängendsten Hürden, ergibt sich ein klares Bild: **Fachkräftemangel, steigender Kostendruck und die Sicherstellung hoher Qualität trotz zunehmender Volatilität** prägen den Alltag.

Ein Küchenbetreiber bringt es auf den Punkt: „Ich denke, das Personalproblem ist das größte Thema. Es gibt einen allgemeinen Personal-mangel.“ Dieser Druck ist weltweit spürbar, weiter verschärft durch regionale Faktoren. Ein Befragter aus dem Vereinigten Königreich merkt an: „Nach dem Brexit ist es nicht einfach, neue Mitarbeitende zu finden“, während andere betonen, dass „es schwierig ist, gute Mitarbeitende langfristig zu halten“. Dabei geht es nicht nur um die Anzahl an Beschäftigten, sondern um den Erhalt von Fachkompetenz, und Konstanz – zentrale Voraussetzungen für Profiküchen.

Gleichzeitig verschärft sich der **Kostendruck**. „Die gestiegenen Lebensmittelpreise haben uns gezwungen, die Menüpreise zu erhöhen. Auch höhere Lohnforderungen haben dazu beigetragen“, erklärt ein Teilnehmer. Ein anderer beschreibt die Situation noch drastischer: „Ehrlich gesagt sind die steigenden Preise und die Engpässe in der Lieferkette ein Problem. Das richtet in meinem Betrieb großen Schaden an.“ Das Dilemma ist hart: **Betreiber müssen ihre Margen sichern, bezahlbar bleiben – und die Qualitätsstandards erfüllen, die Gäste erwarten**. Oder, wie es ein Befragter formuliert: „Eine große Herausforderung ist es, Preise an die Inflation anzupassen, Qualität zu halten und Bezahlbarkeit für die Gäste zu sichern.“

Das Kitchen Barometer 2026 untersucht, wie Küchenbetreiber in Deutschland, Frankreich, Japan, dem Vereinigten Königreich und den USA mit diesen zusammenlaufenden Herausforderungen umgehen. Das Barometer untersucht **fünf Themen**:

-  **Betriebskosten**
-  **Nachhaltigkeit**
-  **Fachkräftemangel**
-  **Qualitätssicherung**
-  **Digitalisierung**

Für jedes Thema folgt das Barometer einem **einheitlichen Raster: die Auswirkungen auf den Betrieb, eine Tiefenanalyse der aktuellen Situation und die Lösungsansätze**, die Küchenbetreiber bereits umsetzen.

**Über alle fünf Themenfelder hinweg zeigen sich klare Muster:** Operative Kosten treiben regionale Unterschiede, wobei Energiepreisdruk die europäischen Märkte besonders stark trifft. Nachhaltigkeit entwickelt sich vom Anspruch zur konkreten Umsetzung – die Mehrheit der Betriebe hat bereits mehrere Maßnahmen eingeführt. Der Fachkräftemangel treibt Strategien zur Mitarbeiterbindung und Effizienzsteigerung voran. Qualitätssicherung wird zunehmend technologiegestützt und nicht mehr rein prozessbasiert verstanden. Und die Digitalisierung schreitet voran, wobei frühe Anwender bereits deutliche Vorteile sehen.



**Die Branche befindet sich an einem Wendepunkt. Was heute operativ entschieden und umgesetzt wird, kann darüber bestimmen, welche Betriebe morgen besonders resilient aufgestellt sind. Das Kitchen Barometer 2026 liefert datenbasierte Erkenntnisse, die Küchenbetreibern dabei helfen, die Resilienz aufzubauen und ihren Weg in eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten.**

# Inhaltsverzeichnis

## **Einleitung**

Zukunftsunsicherheit steuern **4**

## **Thema 1: Betriebskosten**

Steigende Betriebskosten **5**

## **Thema 2: Nachhaltigkeit**

Nachhaltigkeit in der Praxis **6**

## **Thema 3: Fachkräftemangel**

Fachkräftelücken **7**

Personalstrategien **8**

## **Thema 4: Qualitätssicherung**

Qualität in Zeiten von Volatilität **9**

## **Thema 5: Digitalisierung**

Transformation im Gange **10**

Digitale Vorteile nutzen **11**

## **Ausblick und Fazit**

Strategien für zukünftige Resilienz **12**

Methodik **13**

Einleitung

# Zukunftsunsicherheit steuern

Kosten- und Personalthemen dürften Küchenbetriebe besonders treffen

Restaurant- und Hotelküchen stehen vor tiefgreifenden Veränderungen. Steigende Kosten drücken auf die Margen, während Personalknappheit die betrieblichen Kapazitäten einschränkt. Entscheidungsträger erkennen diese Warnsignale: Sie glauben, dass mehrere Faktoren ihr Geschäft im kommenden Jahr maßgeblich prägen werden.

An der Spitze der erwarteten Belastungen stehen **steigende Energiepreise**. Gut zwei Drittel (67 %) der Befragten weltweit rechnen damit, dass diese ihr Budget belasten werden. Besonders ausgeprägt ist diese Sorge in Frankreich, wo sich 80 % der Küchenbetreiber auf Preissteigerungen einstellen, sowie in Deutschland, wo 78 % einen starken Einfluss von Energiekosten auf ihre Geschäftsentwicklung erwarten. Gewerbliche Küchen sind energieintensiv, denn Kochtechnik und Kühlanlagen laufen kontinuierlich. Entsprechend anfällig sind sie für Preisschwankungen am Energiemarkt.

Neben den Energiekosten sind die **Inflation und das allgemeine Preisniveau** für 63 % der Befragten ein erwartetes Problem – ein Hinweis auf breiteren wirtschaftlichen Druck. Höhere Kosten erzwingen schwierige Entscheidungen: Menüpreise erhöhen und damit vielleicht preissensible Gäste verlieren, oder Kosten selbst tragen

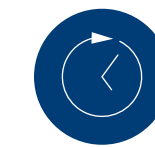
**Steigende Energiepreise für Strom, Gas und Wärme sind die am häufigsten genannte Herausforderung in Frankreich (80 %), Deutschland (78 %) und Japan (66 %).**

und ohnehin knappe Margen weiter reduzieren. Auch die **Suche nach qualifizierten Fachkräften** stellt für 59 % der Küchenbetreiber weltweit eine zentrale Herausforderung im kommenden Jahr dar. In Deutschland liegt dieser Wert sogar bei 68 %. Die Folgen sind längere Einstellungsprozesse, Abstriche bei den Qualifikationen oder der unterbesetzte Betrieb mit zu wenig Personal.

Auch im **erwarteten Gästeverhalten** werden regionale Unterschiede deutlich. In Deutschland gehen 72 % der Küchenbetreiber davon aus, dass sich das Verhalten ihrer Gäste in den nächsten 12 Monaten ändern wird. In Japan (40 %) und den USA (46 %) teilen deutlich weniger Befragte diese Einschätzung.

Professionelle Küchen navigieren eine Phase, in der etablierte Modelle zunehmend unter Druck geraten und neue Strategien notwendig werden. Das Kitchen Barometer 2026 beleuchtet, wie Küchenverantwortliche in Deutschland, Frankreich, Japan, dem Vereinigten Königreich und den USA diesen Herausforderungen begegnen. Basierend auf einer quantitativen Befragung liefert das Barometer datenbasierte Erkenntnisse und praxisnahe Handlungsempfehlungen für Widerstandsfähigkeit und langfristige Planung.

**Inflation und das allgemeine Preisniveau beschäftigen die Befragten im Vereinigten Königreich (64 %) und den USA (62 %) am stärksten.**



## Zentrale Einflussfaktoren für Profiküchen im kommenden Jahr

Externe Faktoren mit wirtschaftlichem Einfluss in den nächsten 12 Monaten<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Grafik zeigt die sechs meistgenannten Antworten.

Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 1: Betriebskosten**

# Steigende Betriebskosten

Kostendynamiken belasten die Profitabilität von Restaurantküchen

**Globaler Kostendruck· lokale Unterschiede: Hier spüren Restaurantküchen die Belastung am stärksten**

(Stark) gestiegene Kosten <sup>1</sup> in ...	Alle Länder	Deutschland	Frankreich	Japan	UK	US
Lebensmittel und Rohzutaten	56 %	56 %	48 %	64 %	56 %	56 %
Energie	52 %	70 %	68 %	36 %	50 %	38 %
Verpackung oder Logistik	50 %	56 %	58 %	46 %	46 %	42 %
Personal	44 %	50 %	44 %	36 %	54 %	38 %
Wartung von Küchengeräten	41 %	34 %	42 %	36 %	50 %	44 %

**Neben steigenden Kosten sehen sich Küchenverantwortliche in den letzten 12 Monaten auch mit breitem wirtschaftlichen Gegenwind konfrontiert. 44 % geben an, dass Verzögerungen in den Lieferketten – wie längere Lieferzeiten und Lieferausfälle – erheblichen Einfluss haben.**

In den vergangenen zwölf Monaten sind die Betriebskosten in allen Regionen gestiegen und setzen Küchenbetriebe erheblich unter Druck. Diese Entwicklung erzwingt schwierige Entscheidungen: Welche Kosten können aufgefangen werden, wo muss gespart werden und in welchem Umfang lassen sich Preissteigerungen an die Gäste weiterge-

ben? Intensität und Art der Belastungen unterscheiden sich dabei deutlich zwischen den Ländern.

Weltweit stehen **Lebensmittel und Rohwaren** an erster Stelle der Kostensorgen. 56 % der Befragten berichten von deutlichen Preissteigerungen im vergangenen Jahr.

Höhere Einkaufspreise bedeuten in der Praxis Rezeptanpassungen, härtere Verhandlungen mit Lieferanten, Änderungen bei Portionsgrößen oder erhöhte Menüpreise – und all das, ohne die Qualität zu gefährden, die Gäste erwarten. Besonders ausgeprägt ist diese Herausforderung in Japan, wo 64 % der Betreiber signifikante Kostensteigerungen bei Zutaten verzeichnen.

**Energiekosten** folgen dicht dahinter: 52 % der Befragten weltweit berichten von deutlichen Erhöhungen. Die regionalen Unterschiede sind jedoch erheblich. In Deutschland (70 %) und Frankreich (68 %) sind die Belastungen besonders hoch, während Japan (36 %) und die USA (38 %) vergleichsweise geringeren Energiekostendruck melden.

**Verpackungs- und Logistikkosten** sind für die Hälfte der Küchenbetreiber weltweit gestiegen, wobei Frankreich (58 %) und Deutschland (56 %) besonders betroffen sind.

Auch **Personalkosten** zeigen regionale Unterschiede. Während global 44 % der Betreiber von erheblichen Steigerungen berichten, liegen die Werte im Vereinigten Königreich (54 %) und in Deutschland (50 %) deutlich höher. Steigender Lohndruck zwingt Betreiber entweder zu höheren Personalbudgets zulasten der Margen, oder sie riskieren, Mitarbeitende an besser zahlende Wettbewerber zu verlieren. Dieses Muster – moderatere Kostensteigerungen in Japan und den USA im Vergleich zu europäischen Märkten – zeigt sich über mehrere Kategorien hinweg und legt nahe, dass regionale gesamtwirtschaftliche Rahmenbedingungen die Unterschiede prägen.

Wartungs- und Reparaturkosten für Küchentechnik sind für 41 % der Befragten gestiegen. Besonders stark betroffen ist das Vereinigte Königreich, wo die Hälfte (50 %) drastische Erhöhungen meldet, gegenüber 34 % in Deutschland. Unter Kostendruck könnten manche Betriebe nicht zwingend notwendige Reparaturen verschieben – und damit das Risiko ungeplanter Ausfälle erhöhen.

Breitere wirtschaftliche Bedingungen, nicht nur branchenspezifische Faktoren, treiben diese regionalen Kostenunterschiede. Küchenbetreiber müssen ihr lokales Kostenumfeld genau analysieren und Investitionen gezielt priorisieren – etwa in energieeffiziente Technik oder wettbewerbsfähige Vergütungsmodelle.

Steigende Kosten erfordern gezielte Antworten, und viele Küchen setzen an mehreren Hebeln zugleich an. Energieeffiziente Geräte sind für 75 % eine strategische Investition, weil sie kurzfristig Kostendruck adressieren und zugleich langfristige Nachhaltigkeitsziele unterstützen (siehe Seite 12). Wer Kostendynamiken versteht, schafft die Grundlage; strategisch zu investieren ist der nächste Schritt.

**Steigende Energie- und Wartungskosten erzwingen einen Wandel: Küchenbetreiber überdenken ihren Gerätebestand. Effizienz ist kein Zusatz mehr – sie ist unverzichtbar.**

<sup>1</sup> Grafik zeigt die fünf meistgenannten Antworten.

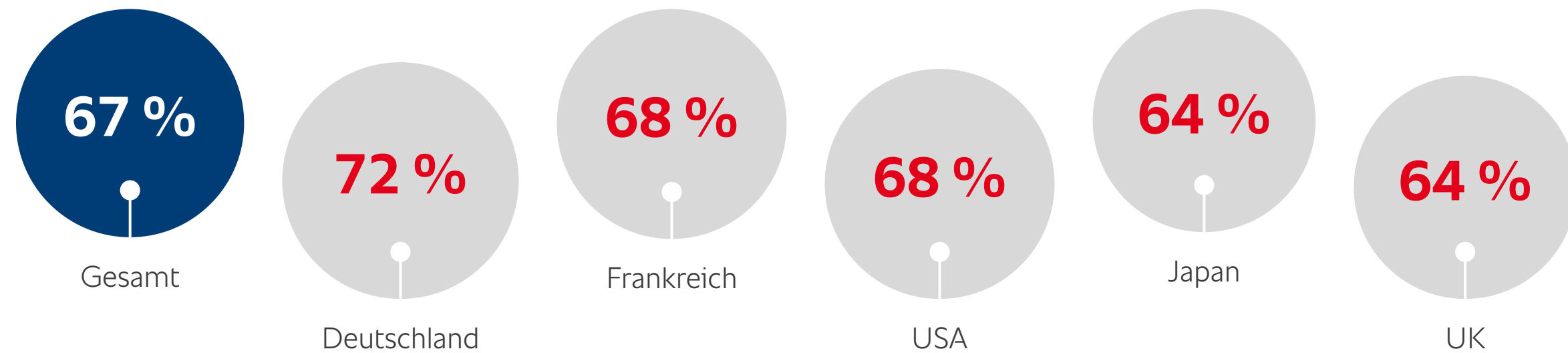
Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 2: Nachhaltigkeit**

# Nachhaltigkeit in der Praxis

Küchenbetriebe reagieren auf veränderte Erwartungen

**Nachhaltigkeit als zentrales oder wichtiges Thema**



Küchenverantwortliche beobachten eine wachsende Nachfrage der Gäste nach Nachhaltigkeit. 62 % berichten von gestiegenen Erwartungen an ökologische Verantwortung – und sie reagieren entsprechend. **Für mehr als zwei Drittel (67 %) der Küchenbetreiber ist Nachhaltigkeit eine zentrale oder wichtige unternehmerische Priorität.** Diese Einschätzung zieht sich durch alle untersuchten Regionen und verdeutlicht einen breiten Konsens über die strategische Bedeutung von Nachhaltigkeit.

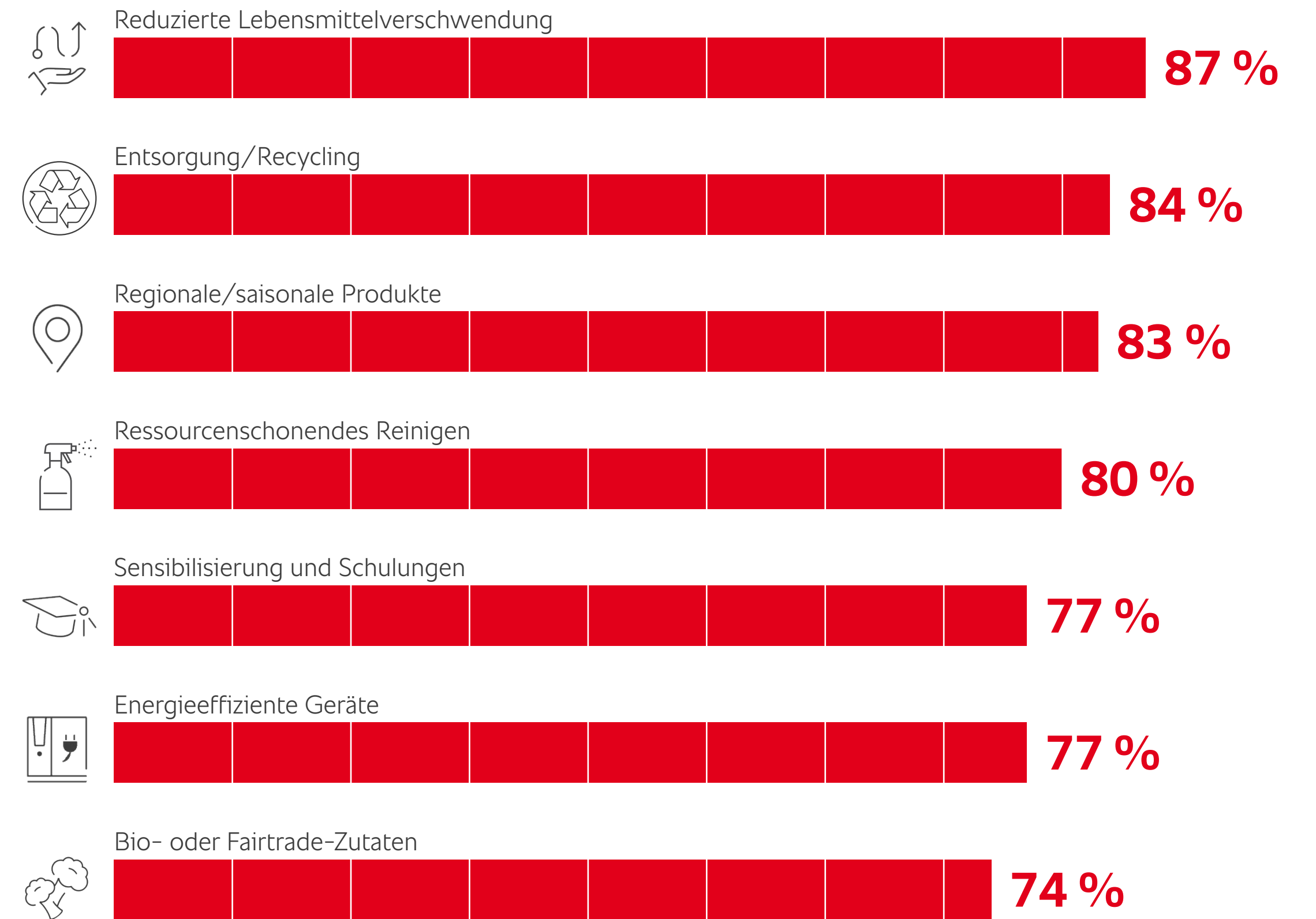
Küchenbetreiber, die Nachhaltigkeit priorisieren, übersetzen sie in die Praxis. An erster Stelle steht die **Reduzierung von Lebensmittelabfällen**, die von 87 % der Befragten umgesetzt wird. Weitere Nachhaltigkeitsmaßnahmen folgen dicht dahinter: 83 % haben **regionale und saisonale Produkte** in ihre Speisepläne integriert und reagieren damit direkt auf den Wunsch der Gäste nach lokalem Bezug. Auffällig ist zudem der Fokus auf Menschen und Routinen. 77 % investieren in **Schulungen und Bewusstseinsbildung** für Mitarbeitende, weil Nachhaltigkeit

nur dann trägt, wenn Teams die Maßnahmen verstehen und mittragen. Ebenfalls 77 % setzen auf **energieeffiziente Küchengeräte** und Technologien, um ihre Nachhaltigkeitsstrategien zu stärken. Im Vereinigten Königreich steigt dieser Wert auf 89 %, was auf eine ausgeprägte Technologieakzeptanz in diesem Markt hinweist.

Die Daten zeichnen ein klares Bild: Küchenbetreiber rollen Nachhaltigkeitsmaßnahmen über mehrere Bereiche hinweg aus. Gleichzeitig gibt es Spielraum für noch mehr Entwicklung. Maßnahmen wie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen sind häufig reaktiv. **Proaktive Ansätze, etwa die Vermeidung von Abfällen von vornherein, können ein möglicher nächster Schritt sein.** Nachhaltigkeit entwickelt sich zunehmend vom Zielbild zur konkreten Umsetzung und betrifft Betrieb, Technologie und Menschen gleichermaßen. Die zentrale Herausforderung der kommenden Jahre liegt darin, Wirkung messbar zu machen und diese zunehmend anspruchsvollen Gästen zu kommunizieren.

**Wie Küchenbetriebe nachhaltigere Praktiken verankern**

Umgesetzte Nachhaltigkeitsmaßnahmen<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Nur Befragte, für die Nachhaltigkeit mindestens eine gewisse Rolle spielt. Die Grafik zeigt ausgewählte Antworten.

Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 3: Fachkräftemangel**

# Fachkräftelücken

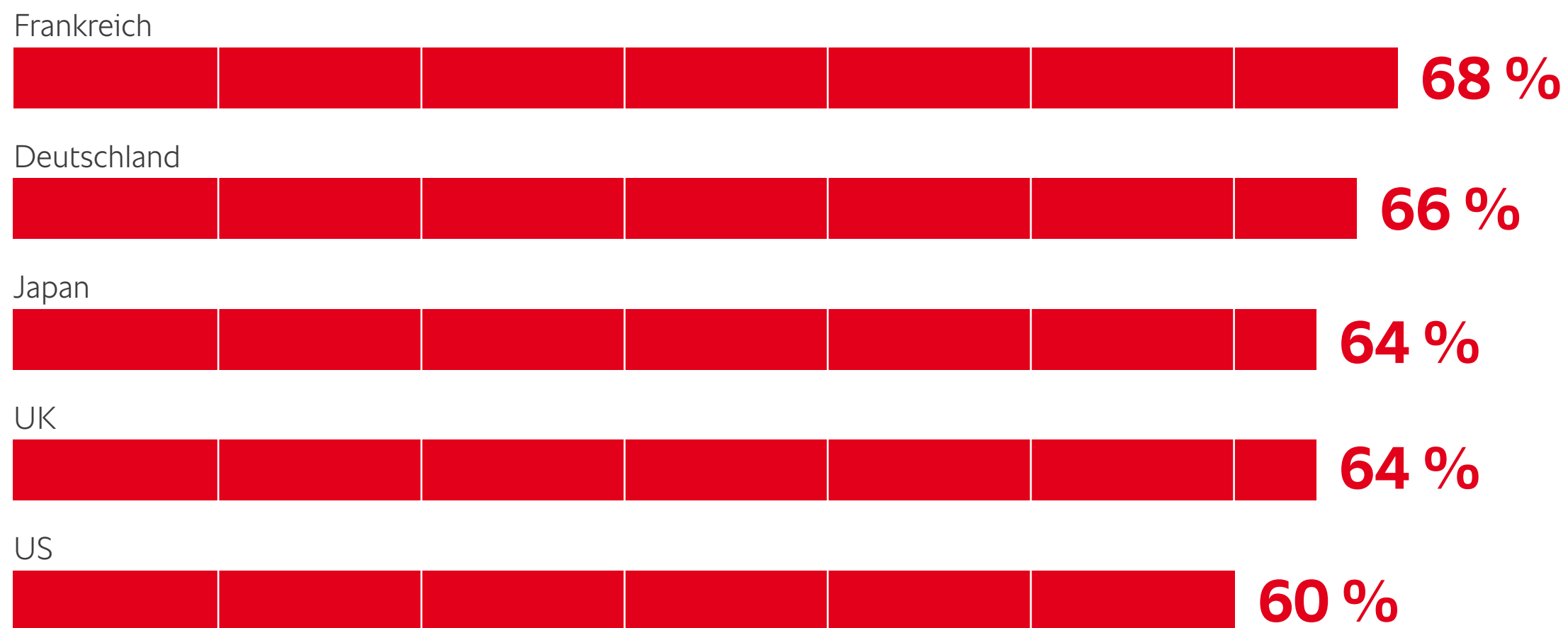
## Operative Auswirkungen des Fachkräftemangels

Der Fachkräftemangel – zuvor als eine der zentralen erwarteten Herausforderungen identifiziert – wirkt sich bereits spürbar auf den Betrieb aus. **Fast zwei Drittel (64 %) der Küchenbetreiber berichten, dass Engpässe bei qualifiziertem Personal die Abläufe in den vergangenen 12 Monaten deutlich beeinträchtigt haben.** Die Folgen sind weitreichend. Sie betreffen Servicequalität, Kapazitäten und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden.

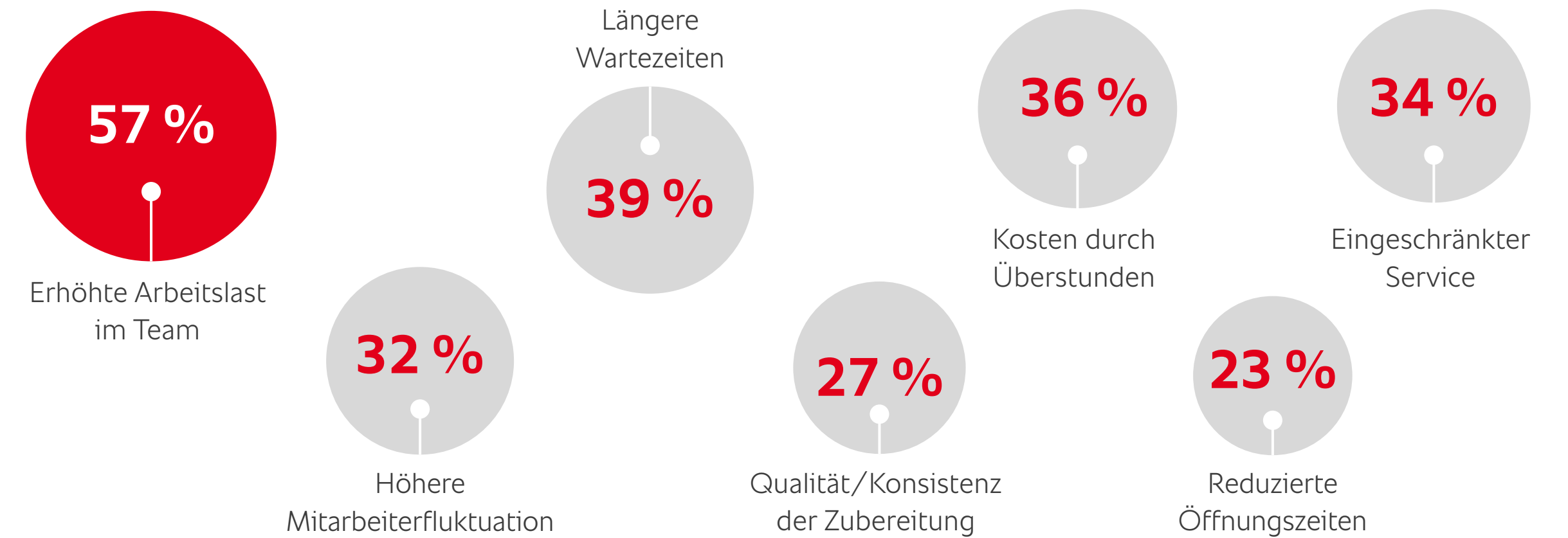
Am stärksten zeigt sich der Effekt in einer **höheren Belastung der bestehenden Teams**: 57 % nennen eine steigende Arbeitslast – mehr als jede andere Folge des Fachkräftemangels. Das macht deutlich, dass die verbleibenden Mitarbeitenden die Hauptlast tragen, indem sie zusätzliche Aufgaben übernehmen und längere Schichten leisten. In Japan ist dieser Druck besonders ausgeprägt: 72 % der Betreiber berichten von einem erhöhten Workload, deutlich über dem globalen Durchschnitt.

**Für 64 % der Restaurantküchenbetreiber weltweit hat der Fachkräftemangel in den vergangenen 12 Monaten erhebliche Auswirkungen gehabt.**

### Auswirkungen des Fachkräftemangels nach Ländern in den letzten 12 Monaten



### Auswirkungen des Fachkräftemangels<sup>1</sup>



Diese Mehrbelastung kann einen Teufelskreis auslösen: Überlastete Mitarbeitende verlassen den Betrieb eher. Dadurch verschärft sich der Personalmangel weiter und der Druck auf das verbleibende Team steigt.

Über die steigende Arbeitsbelastung hinaus zieht der Fachkräftemangel weitere Kettenreaktionen nach sich. **Längere Wartezeiten** betreffen weltweit 39 % der Küchenbetriebe. In Frankreich und im Vereinigten Königreich liegt dieser Wert besonders hoch: In beiden Ländern berichtet jeweils die Hälfte der Befragten von verlängerten Wartezeiten. Darüber hinaus nennen 34 % der Küchenverantwortlichen ein **eingeschränktes Angebot**. Letztlich führt der Fachkräftemangel bei knapp jedem vierten Betrieb (23 %) sogar

zu **reduzierten Öffnungszeiten**. Restaurants schließen früher oder öffnen an weniger Tagen, mit direkten Auswirkungen auf Umsatzpotential und Marktpräsenz. Diese operativen Einschränkungen prägen das Gästelerlebnis und stehen im Widerspruch zu den Erwartungen an Servicequalität und Flexibilität.

Die Daten zeigen den Fachkräftemangel sowohl als kurzfristige Einschränkung als auch als langfristiges Risiko. Er erzeugt Druckpunkte in den Bereichen Servicekapazität, Umsatzentwicklung und Mitarbeiterbindung. Küchenbetreiber stehen zunehmend unter Handlungsdruck, bevor sich dieser Kreislauf weiter verschärft.

<sup>1</sup> 1Nur Befragte, für die der Fachkräftemangel Auswirkungen auf den Betrieb hatte. Mehrere Antworten möglich. Grafik zeigt ausgewählte Antworten.  
**Quelle:** Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 3: Fachkräftemangel**

# Personalstrategien

## Aktuelle Maßnahmen und strategische Prioritäten

Als Reaktion auf den Fachkräftemangel und seine Folgewirkungen **setzen Restaurantküchen an mehreren Punkten an**. Gleichzeitig bleibt eine Lücke zwischen der heutigen Umsetzung und dem, was in Zukunft als besonders wirksam eingeschätzt wird. Das verdeutlicht entsprechenden Spielraum für weitere Veränderungen.

Gezielte **Maßnahmen zur Mitarbeiterbindung** stehen sowohl bei der aktuellen Umsetzung als auch beim erwarteten Potenzial vorn. Die Hälfte der Befragten (50 %) Bindungsinitiativen und Employer-Branding-Aktivitäten eingeführt, darunter Zusatzleistungen, Bonusmodelle oder flexible

Arbeitszeiten. Mit Blick auf die Zukunft sehen 60 % weiteres Potenzial in Bindungsstrategien. Ergänzend dazu haben 32 % gezielte **Rekrutierungsmaßnahmen** eingeführt. Auffällig sind regionale Unterschiede: In Frankreich haben bereits 62 % der Betreiber Maßnahmen zur Mitarbeiterbindung umgesetzt, in Japan lediglich 26 %. Diese Diskrepanz könnte auf unterschiedliche Arbeitsmarktbedingungen, kulturelle Normen rund um Anreize zur Bindung oder alternative Personalstrategien hindeuten.

Neben Bindung arbeiten Küchen an **Effizienzmaßnahmen**. 34 % haben ihre **Küchenlogistik und -layouts** optimiert,

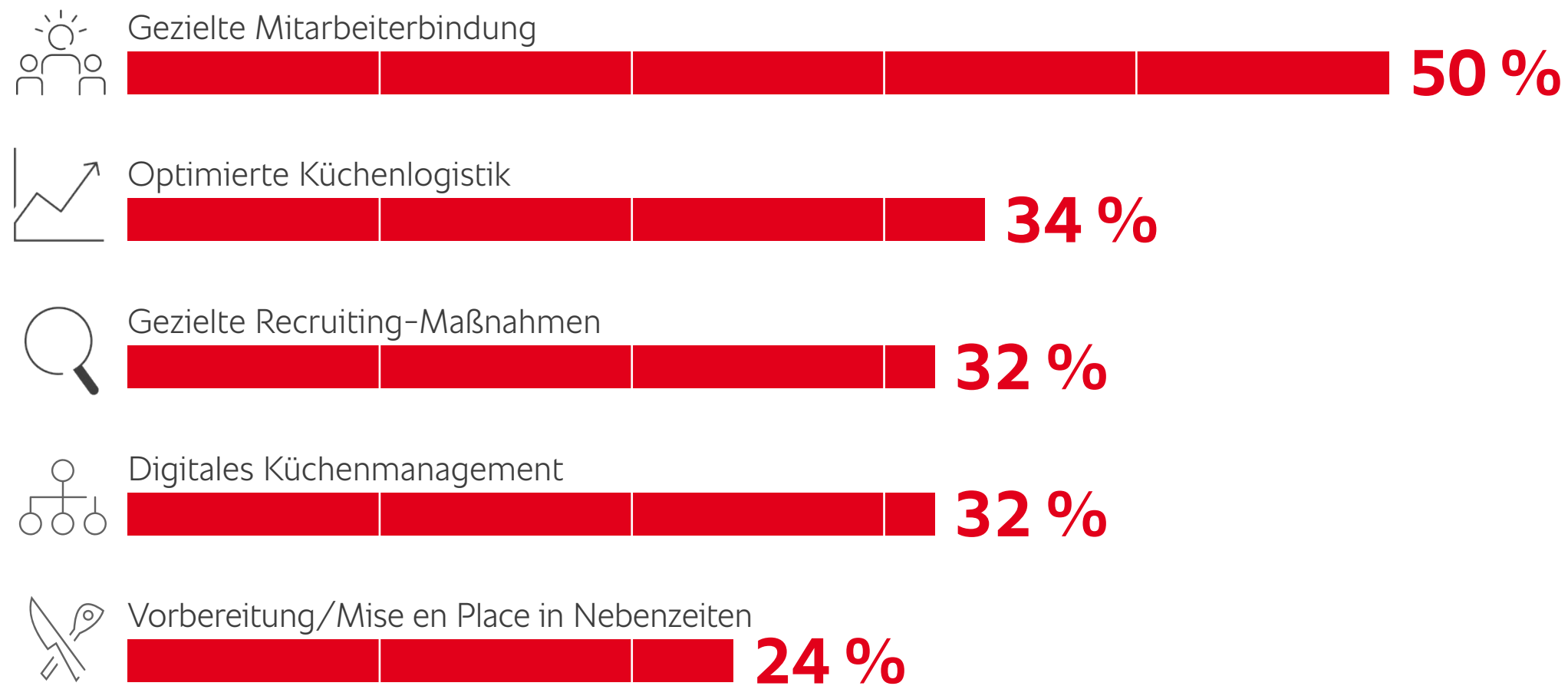
um Arbeitsabläufe zu verbessern und das Team zu entlasten. In Deutschland liegt dieser Wert bei ganzen 42 %, was auf einen stärkeren Fokus auf operative Effizienz und ingenieurgetriebene Küchenplanung hinweist. Weltweit nutzt nahezu jeder vierte Befragte (24 %) **Vorbereitungsarbeiten und Mise en Place in Nebenzeiten**, um Lastspitzen besser zu verteilen.

Digitale Lösungen werden als vielversprechend gesehen, doch die Umsetzung bleibt hinter dem Bewusstsein zurück. Nur 32 % haben digitale Küchenmanagementsysteme eingeführt. Dabei zeigen sich bei den Nutzern klare Effekte:

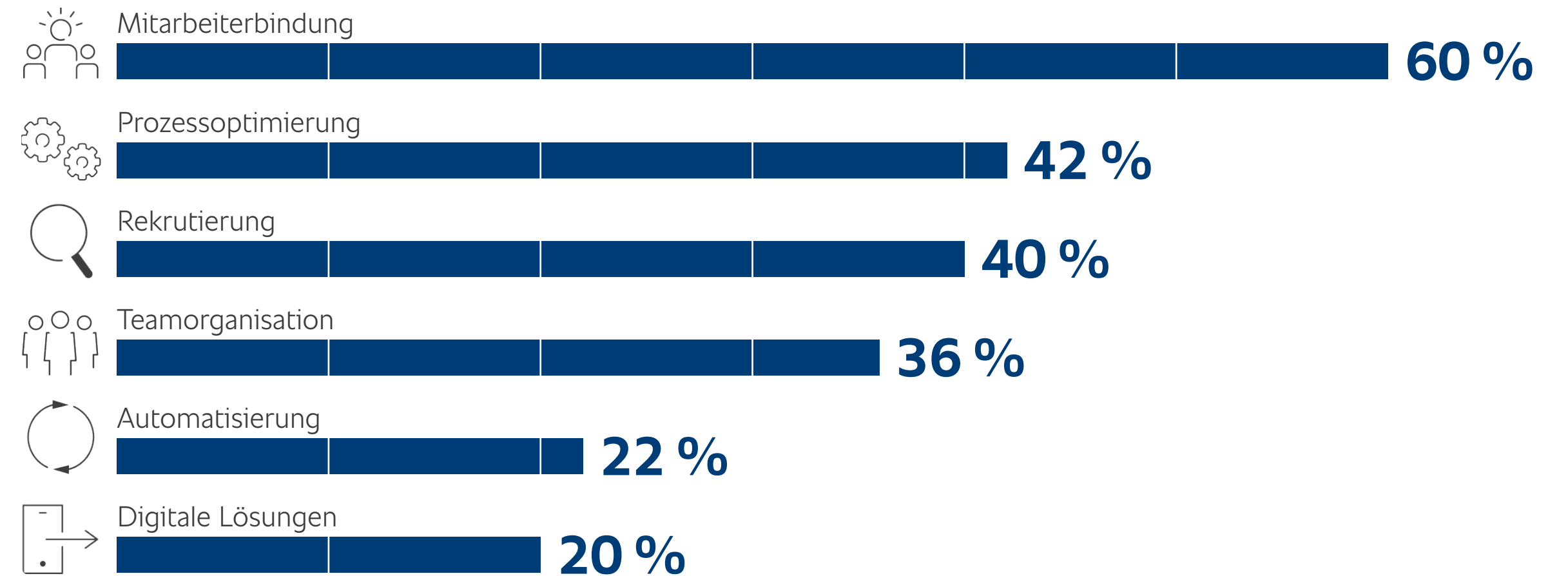
86 % der Anwender berichten von erheblichen Vorteilen (siehe Seite 9). **Gleichzeitig sehen insgesamt nur 20 % der Betreiber in digitalen Lösungen ein hohes Zukunftspotenzial**, und 22 % erkennen Chancen in der Automatisierung. Dies deutet darauf hin, dass die Erfolge von Early Adopters noch nicht in eine breite Marktakzeptanz übergegangen sind. Sinkende Kosten und Erfolgsbeispiele könnten die Verbreitung beschleunigen, insbesondere bei steigendem Druck durch Personalengpässe.

### Maßnahmen und Potenzial zur Bewältigung des Fachkräftemangels

Eingeführte Maßnahmen gegen den Personalmangel<sup>1</sup>



Potenzial zur Bewältigung des Fachkräftemangels<sup>2</sup>



<sup>1</sup> Mehrfachnennungen möglich. Die Grafik zeigt ausgewählte Antworten. <sup>2</sup> Maximal drei Antworten möglich. Die Grafik zeigt die sechs meistgenannten Antworten.

Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 4: Qualitätssicherung**

# Qualität in Zeiten von Volatilität

Mitarbeiterzentrierte und technologische Maßnahmen stärken die Resilienz

Qualität steht unter Druck. 27 % der Küchenbetreiber berichten von Rückgängen bei Zubereitungsqualität und Konsistenz infolge des Fachkräftemangels. Die Auswirkungen sind unmittelbar: Schwankende Ergebnisse gefährden Gästezufriedenheit und operative Stabilität. Um dem entgegenzuwirken, verfolgen Küchenbetreiber einen Doppelsatz, der mitarbeiterzentrierte Prozesse mit technologischen Lösungen kombiniert. Qualitätssicherung ist damit längst nicht mehr nur bewährte Praxis, sondern essenziell, um Standards auch unter zunehmendem Personaldruck aufrechtzuerhalten.

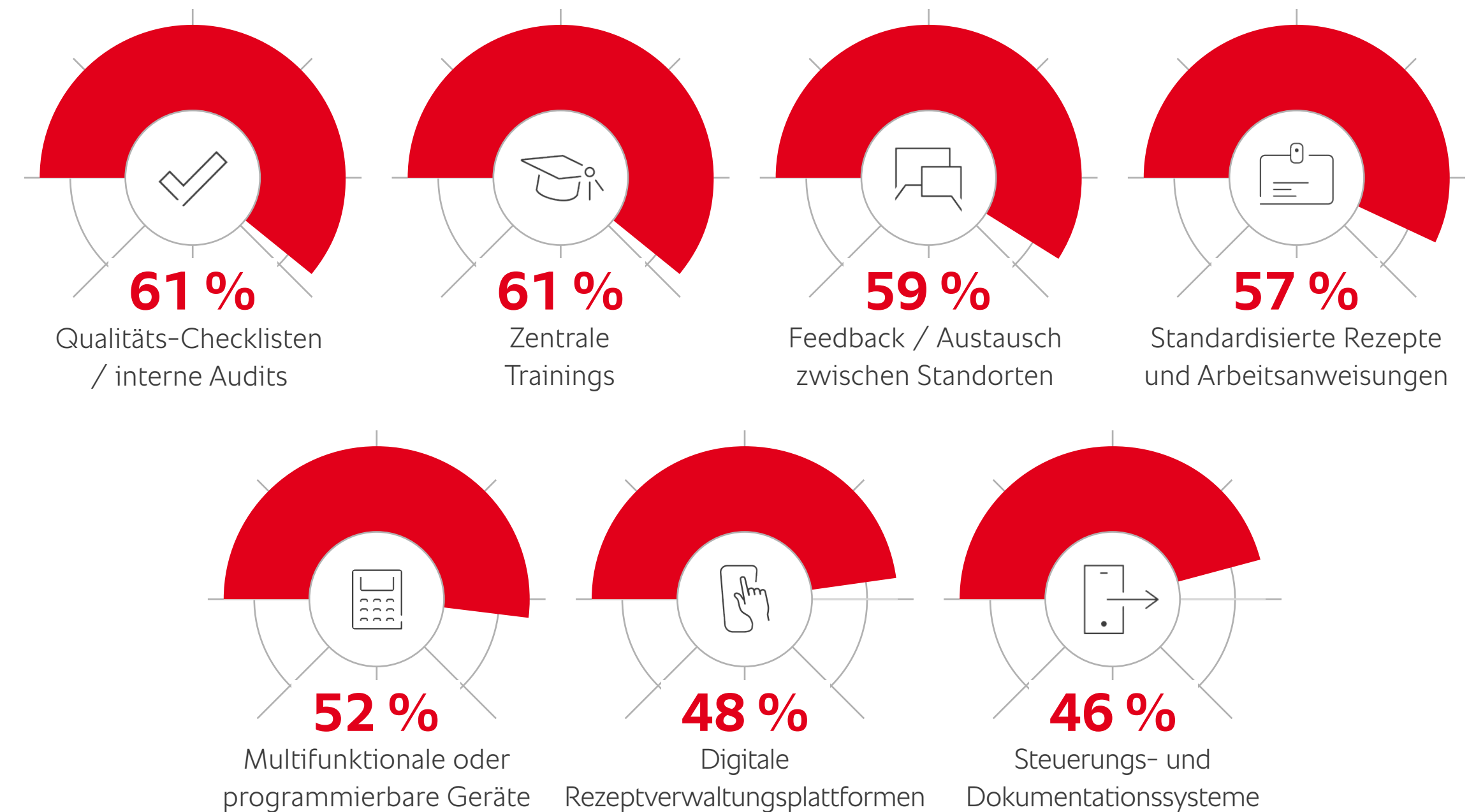
Mitarbeiterbezogene Maßnahmen bilden das Fundament der Qualitätssicherung. **Qualitäts-Checklisten** sowie **zentralisierte Trainings** werden jeweils von 61 % eingesetzt und sind damit die am weitesten verbreiteten Ansätze. Checklisten sichern Standards ab und machen Verbesserungsfelder sichtbar; Trainings helfen, Fähigkeiten und Wissen über Standorte hinweg zu standardisieren. **Regelmäßige, standortübergreifende Feedbackschleifen** (59 %) verbessern die Kommunikation und beschleunigen Reaktionen auf Qualitätsabweichungen. Im Vereinigten Königreich sind Checklisten besonders verbreitet (70 %), während Küchenverantwortliche in den USA verstärkt Trainings nutzen (72 %). Gerade unter Fachkräftemangel und Fluktuation bilden diese mitarbeiterzentrierten Ansätze ein Gerüst, das Qualität auch bei wechselnden Teams absichert.

Technologie bildet die zweite Säule der Qualitätssicherung. Mehr als die Hälfte der Küchenbetreiber (52 %) setzt auf **multifunktionale oder programmierbare Küchentechnik**, um Gar- und Zubereitungsprozesse zu automatisieren und zu standardisieren. Besonders weit ist Japan mit einer Nutzungsquote von 65 %. Demgegenüber liegen das Vereinigte Königreich (44 %) und die USA (46 %) unter dem internationalen Durchschnitt. Das zeigt eine regionale strategische Divergenz: Während das Vereinigte Königreich und die USA stärker auf prozessbasierte, personenzentrierte Maßnahmen setzen, fokussiert sich Japan auf technologische Standardisierung.

Neben Geräten gewinnt Software für Standardisierung und Dokumentierung zunehmend an Bedeutung. **Digitale Rezeptmanagement-Plattformen** (48 %) sowie **digitale Kontroll- und Dokumentationssysteme** (46 %) ergänzen klassische Methoden, indem sie standardisierte Abläufe in Echtzeit verfügbar machen und die Qualitätsüberwachung automatisieren.

Die Ansätze unterscheiden sich regional, das Grundprinzip jedoch bleibt: Die Kombination aus mitarbeiterzentrierten Maßnahmen und Technologie schafft Resilienz, die Gästezufriedenheit sichert und Leistungsfähigkeit dauerhaft erhält.

**Höchste Maßstäbe: Küchen sichern Qualität trotz Herausforderungen**  
Eingeführte Maßnahmen zur Produkt- und Servicequalität<sup>1</sup>



<sup>1</sup> In Japan wurden nur Befragte einbezogen, die in Restaurants mit mehreren Standorten tätig sind. Mehrfachnennungen möglich. Grafik zeigt ausgewählte Antworten.  
Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 5: Digitalisierung**

# Transformation im Gange

Von Insellösungen zu integrierten Systemen

**Digitalisierung im Aufbruch: Nur wenige Küchen sind vollständig vernetzt**



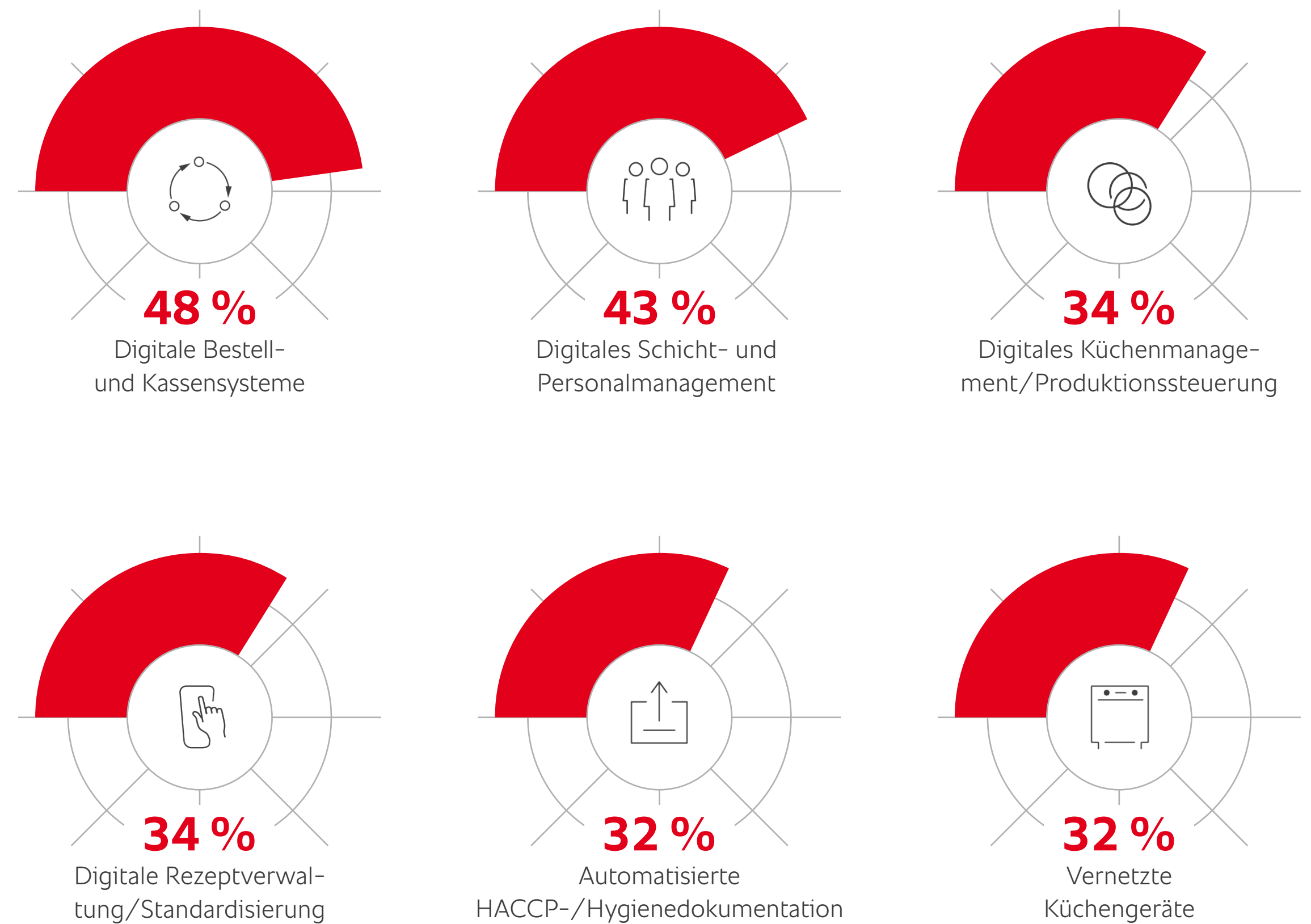
Restaurantküchen digitalisieren sich in unterschiedlicher Tiefe und in unterschiedlichem Tempo. Der zentrale Treiber: steigende Betriebskosten, die Effizienzgewinne notwendig machen. Nahezu alle Befragten (98 %) nutzen bereits eine Form digitaler Systeme. Der **Integrationsgrad** zeichnet jedoch ein differenzierteres Bild: 35 % arbeiten mit vollständig integrierten Systemen, 46 % nutzen teilweise vernetzte Lösungen, und 17 % verlassen sich überwiegend auf isolierte Anwendungen. Das zeigt eine Branche im Wandel – von fragmentierten Prozessen hin zur durchgängigen Digitalisierung.

Die Integrationsgrade **variieren nach Land** und spiegeln unterschiedliche Reifegrade wider. In den USA betreiben 52 % der Küchenbetreiber **vollständig integrierte Systeme**, was auf höhere Infrastrukturinvestitionen oder eine frühere Digitalisierung hindeutet. In Deutschland nutzen 56 % der Befragten **teilintegrierte Systeme**, ein Hinweis auf eine mittlere Übergangsphase. In Japan hingegen berichten lediglich 16 % von vollständig integrierten Systemen – der niedrigste Wert unter den untersuchten Märkten.

Adoptionsmuster zeigen, wo Küchenbetreiber den größten unmittelbaren Mehrwert sehen. Knapp die Hälfte (48 %) setzt auf **digitale Bestell- und POS-Systeme**, die direkt auf Gästerlebnis und Umsatztransparenz einzahlen. 43 % nutzen digitale **Dienstplanung und Personalmanagement**, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. 34 % haben Küchenmanagement- und Produktionssteuerungssysteme sowie digitales Rezeptmanagement zur Standardisierung eingeführt und damit mehr Struktur und Konsistenz in ihre Kernprozesse gebracht. 32 % setzen **vernetzte Küchengeräte** ein, die Echtzeitmonitoring sowie vorausschauende Wartung ermöglichen.

Küchenbetreiber priorisieren insbesondere kundennahe Technologien und Lösungen für das Personalmanagement, da diese unmittelbar auf Umsatz und Arbeitseffizienz wirken. Vollständige Systemintegration und vernetzte Küchentechnik befinden sich vielerorts noch im Frühstadium, doch die Dynamik in Richtung Integration ist klar. Von den nicht vollständig integrierten Betrieben planen zwei Drittel (66 %), weiter zu vernetzen. Die Entwicklungsrichtung ist eindeutig: In digitale Infrastruktur investieren, um Personalknappheit und Kostendruck zu adressieren.

**Eingeführte Anwendungen<sup>1</sup>**



<sup>1</sup> Grafik zeigt ausgewählte Antworten.

Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Thema 5: Digitalisierung**

# Digitale Vorteile nutzen

## Effekte und Erwartungen an digitale Anwendungen

Digitale Systeme und Anwendungen liefern greifbare Vorteile – auch wenn ihre Einführung in der Fläche Zeit braucht. Für Küchenbetreiber, die bereits digitalisiert haben, ist der Nutzen eindeutig und substanziell. Das stärkt das Argument für technologische Investitionen: Digitalisierung von Profiküchen verbessert zentrale Abläufe.

Betreiber, die digitale Anwendungen einsetzen, berichten von **starken Effekten**, besonders in Planung und Umsetzung. 86 % der Anwender verzeichnen erhebliche Vorteile durch digitale **Küchenmanagement- und Produktionssteuerungssysteme** – der höchste Wert unter allen digitalen Anwendungen. Auf Planungsebene folgt **automatisiertes Lager- und Bestandsmanagement** mit 85 %. Solche Systeme schaffen Transparenz über Bestände, reduzieren Abfälle und optimieren die Beschaffung. In der Umsetzung bieten **vernetzte Küchengeräte** für 78 % der

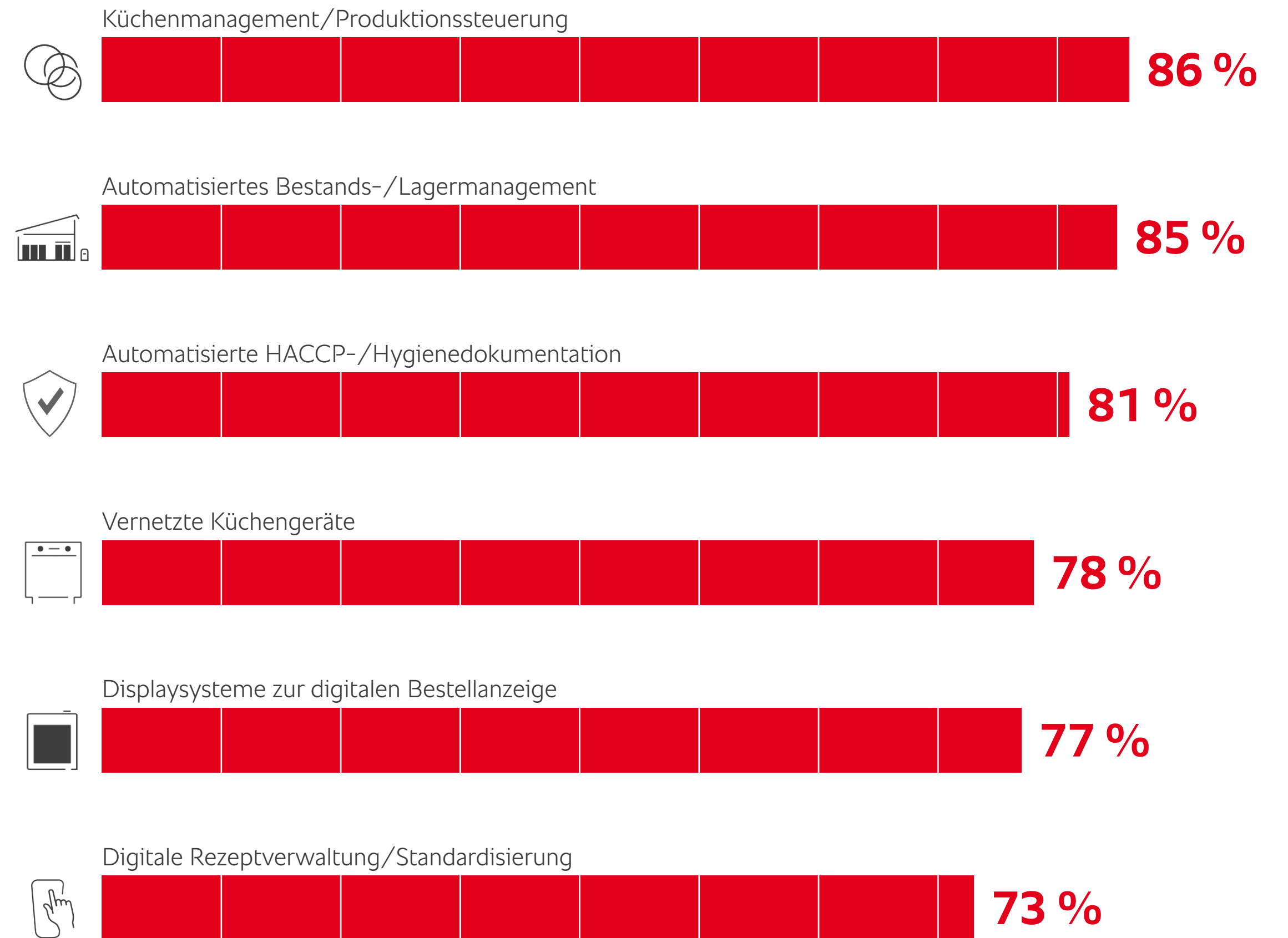
Nutzer signifikante Vorteile. Vernetzte Geräte ermöglichen Leistungs- und Energieüberwachung, reduzieren Ausfallzeiten durch Ferndiagnosen sowie Warnmeldungen und unterstützen eine effizientere Nutzung von Ressourcen.

Küchenbetreiber, die digitale Anwendungen bislang nicht nutzen, erwarten den größten Nutzen von kundennahen Systemen sowie im Personalmanagement. Digitale Bestellsysteme und Personalmanagement-Tools werden von jeweils 52 % der Nicht-Anwender als **Anwendungen mit hohem erwarteten Mehrwert** eingeschätzt. Digitale Bestellsysteme erfüllen die Erwartungen der Gäste an flexible und bequeme Serviceangebote. Personalmanagement-Lösungen adressieren den Fachkräftemangel, indem sie die Personaleinsatz optimieren, Dienstplanung vereinfachen und Effizienz steigern.

**Vernetzte Küchengeräte bieten 78 % der Nutzer Vorteile: Echtzeit-Leistungsüberwachung, Ferndiagnose und automatische Warnmeldungen reduzieren Ausfallzeiten und Energieverschwendung. So können Küchenbetreiber auch mit kleineren Teams effizient wirtschaften.**

### Wie Restaurantküchen vom Digitalisierungsprozess profitieren

Greifbare Vorteile digitaler Anwendungen<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Nur Befragte, die mindestens eine Anwendung eingeführt haben. Grafik zeigt ausgewählte Antworten.

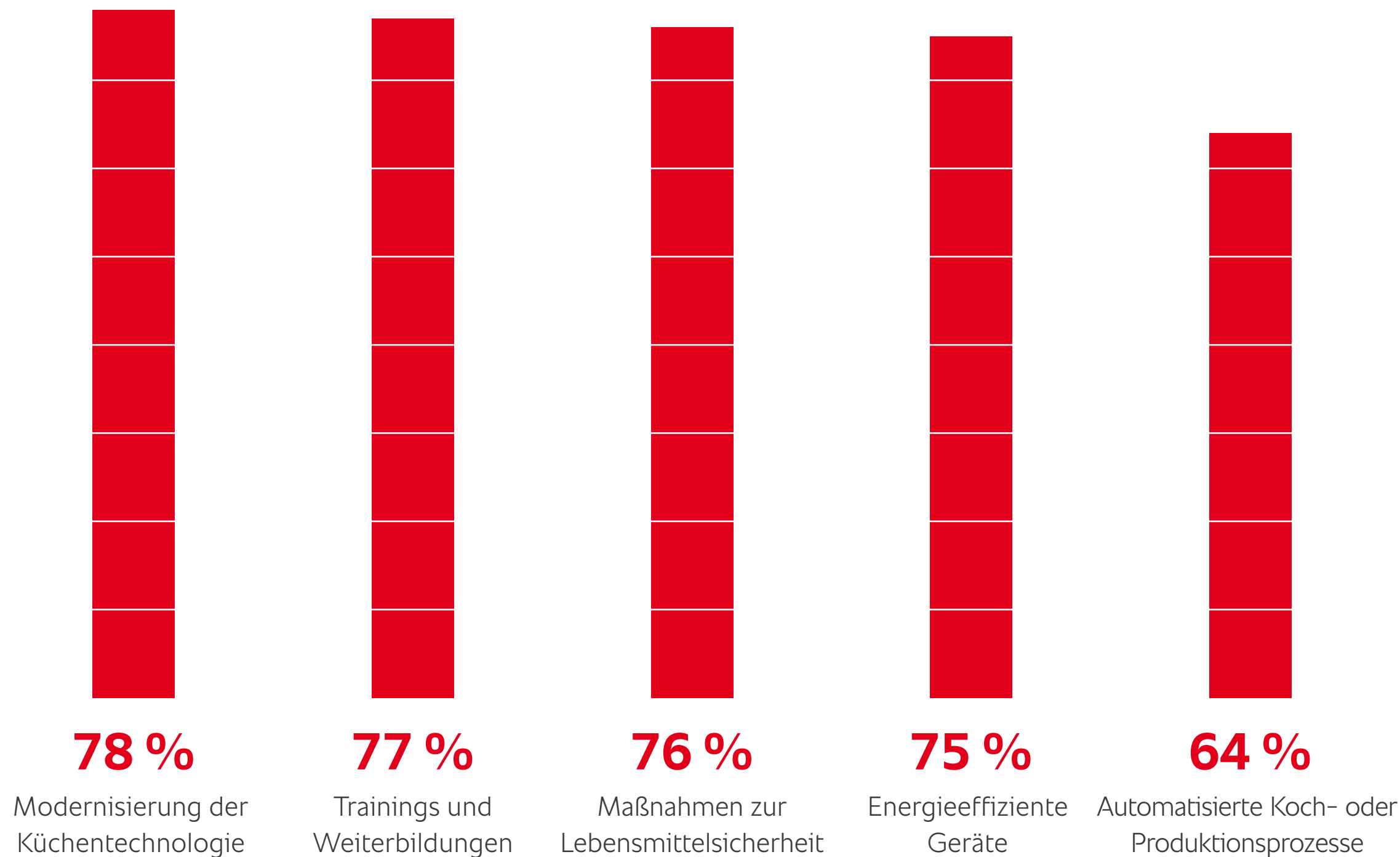
Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

**Ausblick und Fazit**

# Strategien für zukünftige Resilienz

Küchenbetreiber stellen die Weichen für eine langfristige Transformation

**Bereit für morgen: Geplante Investitionen in den nächsten 12 Monaten**  
 Küchenbetreiber planen Investitionen in Personal und Technologie<sup>1</sup>



Technologie und Belegschaft im Fokus: Für das kommende Jahr planen Küchenbetreiber **umfangreiche Investitionen**, die einen klaren Wandel von reaktiver Problembewältigung hin zu einer proaktiven, strategischen Transformation signalisieren.

Die **Modernisierung der Küchentechnologie** steht dabei an erster Stelle: 78 % priorisieren diesen Bereich. Besonders ausgeprägt ist dieses Bekenntnis zum technologischen Fortschritt im Vereinigten Königreich und in Deutschland (jeweils 86 %). Moderne Küchentechnik verbessert die Prozesssicherheit und Konsistenz, reduziert Arbeitsintensität und ermöglicht eine präzisere Umsetzung. Damit adressiert sie direkt den Fachkräftemangel, Qualitätssicherung sowie die Effizienzsteigerung. Eng damit verbunden ist die **Prozessautomatisierung**, die 64 % als Investitionsschwerpunkt nennen. Die Automatisierung von Routinearbeiten entlastet das Team und sorgt für reproduzierbare Ergebnisse. Auch hier liegt das Vereinigte Königreich mit 82 % vorn, was auf eine besonders hohe Offenheit für technologische Lösungen zur Bewältigung des Fachkräftemangels bei gleichzeitiger Qualitätssicherung hinweist.

75 % planen Investitionen in **energieeffiziente Geräte**. Diese sind eine strategische Antwort auf die steigenden Energiekosten, die von den Küchenbetreibern als eine der zentralen Herausforderungen identifiziert wurden. Diese Investitionen sollen sowohl ökologische Vorteile als auch langfristige Kosteneinsparungen liefern und damit betrieblichen Bedarf mit Nachhaltigkeitszielen in Einklang bringen.

Auch Maßnahmen zur Mitarbeiterentwicklung stehen weit oben: 77 % der Küchenbetreiber wollen in **Trainings und Weiterbildungsprogramme** investieren. Dieser Fokus auf die Weiterentwicklung der Belegschaft ergänzt technologische Investitionen und begegnet dem Fachkräftemangel, indem er bestehende Teams stärkt und die Bindung von Mitarbeitenden verbessert.

Die geplanten Investitionen zeigen eine klare strategische Ausrichtung auf Technologie und Personalentwicklung. Die zentrale Herausforderung liegt nun darin, ambitionierte Pläne in die Realität zu überführen. Trotz bestehender Umsetzungshürden spricht die Breite und Konsistenz der Investitionsabsichten über alle Regionen hinweg dafür, dass die Branche in den kommenden Jahren gut positioniert für spürbare Transformation ist.

<sup>1</sup> Größere/kleinere Investitionen geplant. Grafik zeigt ausgewählte Antworten.  
 Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

# Methodik

## Ländervergleichende Befragung von Küchenbetrieben

Das Kitchen Barometer 2026 untersucht die aktuelle Situation von Restaurant- und Hotelküchen und beleuchtet die operativen Herausforderungen, strategischen Prioritäten sowie Transformationen, die die Branche prägen. Im Fokus stehen Kostendruck, personelle Engpässe, Gästewünsche, Technologieeinsatz sowie Qualitätssicherung.

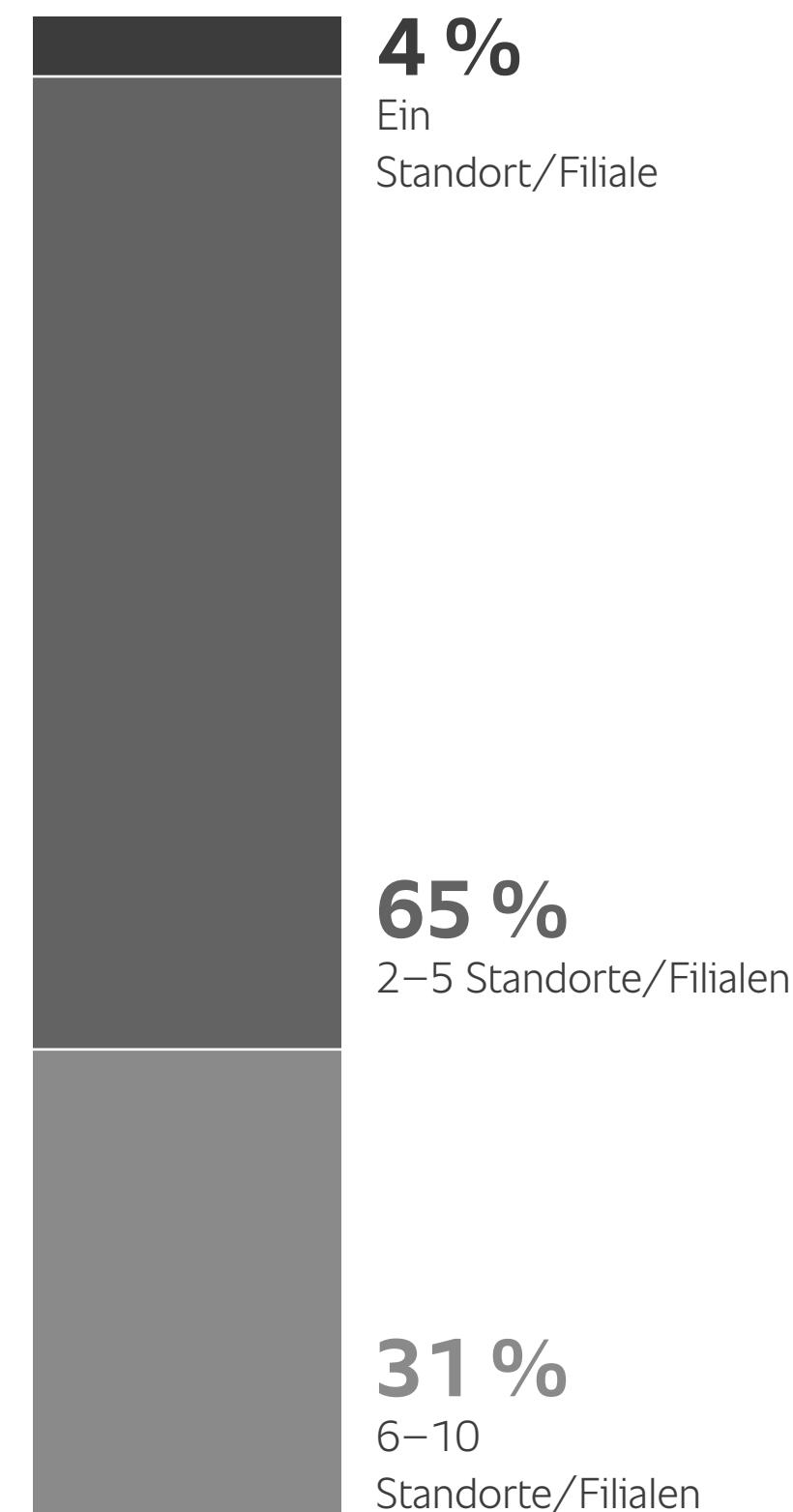
Die Analyse basiert auf einer quantitativen Befragung, die Statista im Auftrag von RATIONAL Ende 2025 durchgeführt hat. Befragt wurden insgesamt **250 Küchenverantwortliche in fünf Märkten: Deutschland, Japan, Frankreich, dem Vereinigten Königreich und den Vereinigten Staaten**, mit je 50 Befragten pro Land.

Die Befragten repräsentieren überwiegend **Betriebe mit mehreren Standorten**. 65 % verantworten zwei bis fünf Filialen oder Standorte, 31 % führen sechs bis zehn Standorte, während 4 % Ein-Standort-Betriebe sind. Das **tägliche Produktionsvolumen** variiert: 38 % der Betriebe servieren täglich zwischen 200 und 500 Mahlzeiten pro Standort, 32 % zwischen 100 und 200 Mahlzeiten, 14 % zwischen 500 und 1.000 Mahlzeiten. Weitere 12 % produzieren weniger als 100 Mahlzeiten pro Tag, während 3 % mehr als 1.000 Mahlzeiten täglich zubereiten.

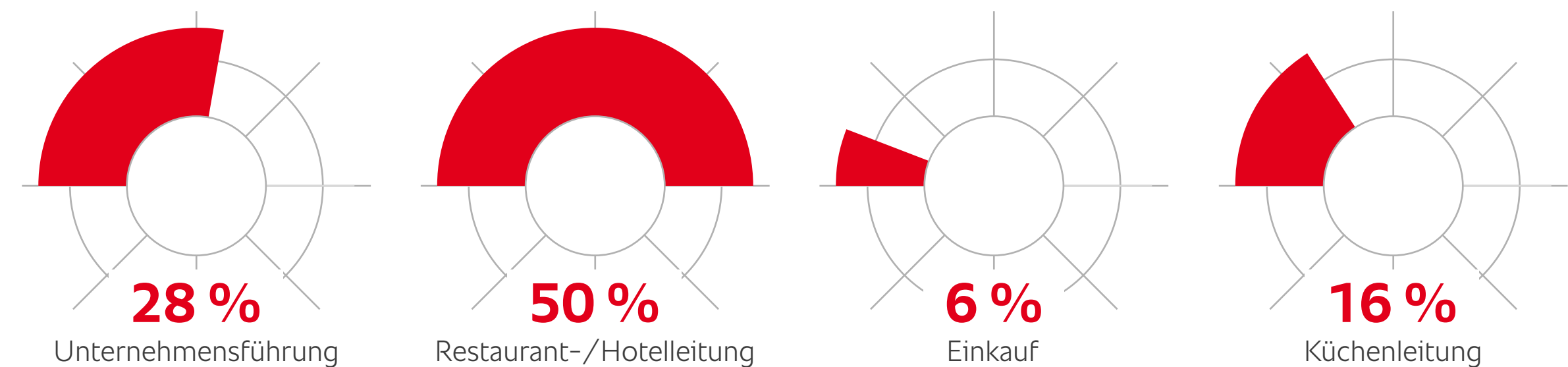
Die Befragung erfasst **Perspektiven verschiedener Hierarchieebenen**. Die Hälfte der Teilnehmenden (50 %) ist im Restaurant- oder Hotelmanagement tätig, 28 % im oberen Management. Weitere 16 % arbeiten in der Küchenleitung, 6 % im Einkauf. Durch diese Verteilung sind sowohl strategische Entscheidungsträger als auch operative Verantwortliche für den Küchenalltag vertreten.

### Quantitative Befragung von Entscheidungsträgern in Restaurant- und Hotelküchen

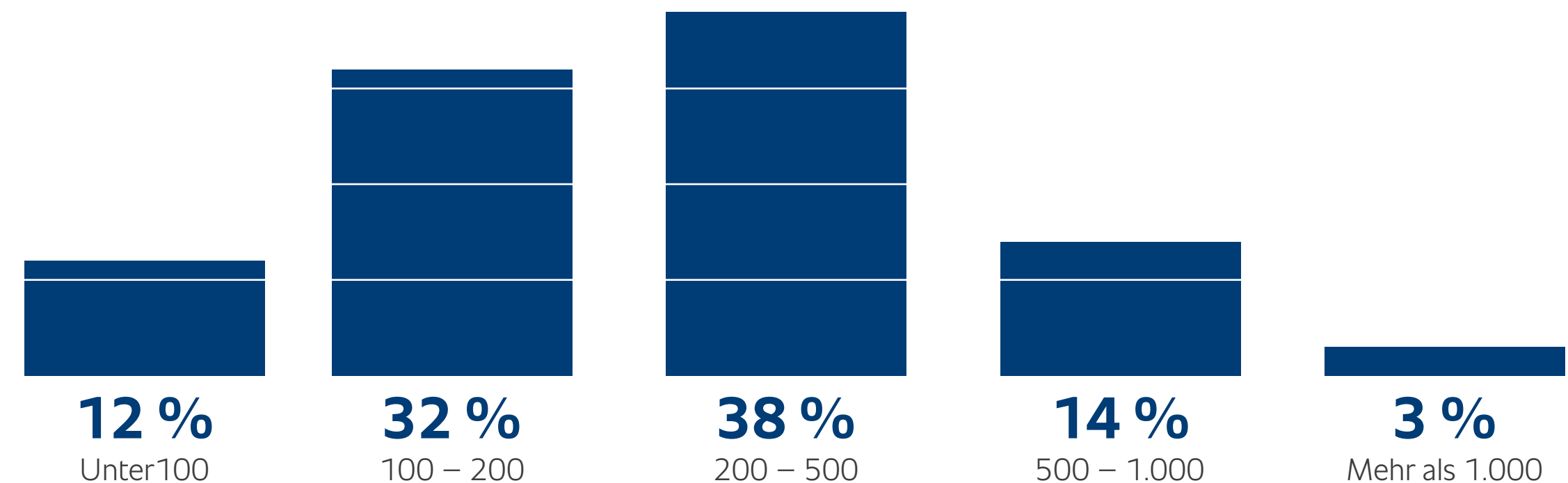
Standorte/Filialen je Betrieb



Haupttätigkeitsbereich der Befragten



Tägliche Mahlzeiten je Standort



Quelle: Online-Umfrage von Statista im Auftrag von RATIONAL (Q4/2025)

