



Jeder zweite Deutsche wünscht sich Pils vom Fass

89% der Deutschen vermissen Miteinander in der Gastronomie

- **75% suchen Biergarten- und Gastronomieerlebnis**
- **Politik darf Öffnung nicht auf die lange Bank schieben**
- **Nur frisch abgefülltes Fassbier kommt zum Ausschank**
- **Umfrage von dimap in Auftrag der Brauerei Veltins**

Die Menschen in Deutschland wollen wieder in die Gastronomie! Das geht aus einer aktuellen Umfrage von dimap im Auftrag der Brauerei C. & A. Veltins hervor. Danach vermissen immerhin 89% der Deutschen den Besuch in Gaststätten, Biergärten und Restaurants. Besonders der gemeinsame Besuch mit Familie und Freunden fehlt 87% der Menschen. Mehr als 75% der Befragten gaben an, in der ersten Woche bzw. innerhalb des ersten Monats nach Wiedereröffnung Biergärten und Gastronomie besuchen zu wollen. Und nach vielen Monaten des Verzichts freuen sich 54% der Befragten auf ein frisch gezapftes Pils, nachdem der Biergenuss vom Fass für viele in diesem Jahr noch gar nicht möglich war. 71% der Menschen gehen davon aus, dass der Biergartenbesuch zwar eingeschränkt, aber gut möglich sein wird. „Der Wunsch nach vielen Monaten des Verzichts auf das Miteinander in der Gastronomie ist größer denn je. Jetzt muss es darum gehen, konkrete Öffnungsperspektiven zu schaffen und nicht auf die lange Bank zu schieben.“, so Dr. Volker Kuhl Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. Die Gastronomie sei bestens vorbereitet, und auch die Menschen im Land sind optimistisch. So sind 47% davon überzeugt, sich mit den Schutzmaßnahmen in der Gastronomie sicher und ausreichend geschützt zu fühlen. Mehr noch. Angesichts der letztjährigen Sommererfahrungen sagen 39% der Befragten, dass die konsequente Schließung der Gastronomie nicht erforderlich gewesen sei. Jeder vierte Befragte (26%) hält die getroffenen Regelungen für übertrieben und fordert schnelle Lockerungen ein. 30% halten den Gastronomie-Lockdown lediglich mit zeitlicher Beschränkung für notwendig.



Frisch abgefülltes Fassbier steht in ausreichender Menge bereit

Damit das klappt, hat auch die Brauerei C. & A. Veltins kurzfristig die Weichen gestellt, um die rund 14.000 Gastronomen mit Fassbier in bester Frischequalität zu beliefern. Lieferengpässe, so die Sauerländer Traditionsbrauer, seien nicht zu befürchten. Notfalls werde rund um die Uhr abgefüllt. „Bei uns wird ausnahmslos Fassbier zum Ausschank gebracht, das gerade gebraut und frisch abgefüllt wurde. Ein Umetikettieren der möglicherweise noch in den Lägern und Kühlhäusern verbliebenen Fässer kommt für uns nicht in Frage“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb von der Brauerei C. & A. Veltins. Das wissen die Gastronomiekunden ebenso zu schätzen wie deren Gäste und Liebhaber von frisch gezapftem Pils. Gerade auf letzteres ist die Vorfreude inzwischen besonders groß. „Die Ergebnisse der Umfrage zeigen, dass der Wunsch nach etwas Normalität, nach Genuss und Leichtigkeit bei den Menschen da ist und über die Wochen weitergewachsen ist“, sagt Dr. Volker Kuhl.

Veltins hilft Gastronomie-Partnern bei Vorbereitung zur Wiederöffnung

Daher gilt es nun, zusätzlich zu den ohnehin längst ausgearbeiteten Hygienekonzepten, in die letzten Vorbereitungen zu starten, damit der Neustart gelingen kann. Das Personal muss bestellt, die Läger mit Lebensmitteln und Getränken müssen allerorts zumeist aufgefüllt werden. Dazu muss die gesamte Liefer- und Versorgungskette neu in Gang gesetzt werden – zwischen acht und zehn Tagen sind dafür gastronomisch notwendig. Und gerade im Bereich der Schankanlagen gilt es vor dem ersten Fassanstich durch geschultes Personal oder Dienstleister die Wieder-Inbetriebnahme durchzuführen. „Hier stehen wir unseren Partnern gern bei der Vorbereitung zur Seite. Sowohl für den Wirt als auch für den Gast und nicht zuletzt für die Brauerei C. & A. Veltins ist der gepflegte Offenausschank von herausragender Bedeutung“, sagt Dr. Volker Kuhl. „Die Marke Veltins steht für Zapfqualität frisch vom Fass.“

**Zur Umfrage:**

Die Verbraucher-Umfrage zur Gastronomie-Erwartung wurde vom Marktforschungsinstitut dimap im Auftrag der Brauerei C. & A. Veltins erhoben. Befragt wurde die repräsentative Stichprobe in der Altersgruppe der 18- bis 65-Jährigen.

Das Unternehmen im Porträt

Die Privat-Brauerei C. & A. Veltins, Meschede-Grevenstein, braut eine der führenden Premium-Pils-Marken in Deutschland und bilanzierte 2020 einen Umsatz von 342 Mio. Euro bei einem Ausstoß von 2,94 Mio. hl. Zum Sortenportfolio zählt Veltins Pilsener und die Marke Veltins mit einem breiten Angebot von Radler, Alkoholfrei, Malz und Fassbrause in den Sorten Zitrone, Holunder, Mango-Maracuja und Cola-Orange. Hinzu kommt die Spezialitätenmarke Grevensteiner mit dem Landbier Grevensteiner Original, Grevensteiner Natur-Radler und Grevensteiner Naturtrübes Helles. Außerdem gehört die Biermix-Range V+ mit insgesamt fünf Sorten zum Produktangebot. Mit dem Pülleken hält die Brauerei darüber hinaus ein mild-süffiges Hellbier bereit. Der Mehrweganteil liegt bei 94%.

Ansprechpartner

Ulrich Biene, Telefon: 02934 – 959 325, ulrich.biene@veltins.de

Weitere Informationen der Brauerei C. & A. VELTINS im Internet verfügbar:

www.bierpresse.de, www.veltins.de, www.vplus.de