

Jahresmedienkonferenz GastroSuisse

Das Gastgewerbe blickt wieder optimistischer in die Zukunft

Sowohl die Schweizer Hoteliers als auch die Gastwirte hatten im vergangenen Jahr erneut Umsatzeinbussen hinzunehmen. Immerhin hat sich jedoch der Abwärtstrend verlangsamt. Gemeinsam mit den Branchenverbänden engagieren sich die Gastro-Unternehmer anhand eines einheitlichen Hygienestandards gegen bürokratische Detailvorschriften. Zudem fordern sie wiederholt gleich lange Spiesse bei der Mehrwertsteuer. **Daniela Baumann**

GastroSuisse-Präsident Klaus Künzli sprach an der Jahresmedienkonferenz in Bern von einem schwierigen Jahr 2012 für die Restauration und die Hotellerie. Es sei von zurückhaltenden Konsumenten und ausbleibenden Gästen geprägt gewesen. So gab der durchschnittliche Schweizer Konsument mit 2988 Franken zwei Prozent weniger aus als im Vorjahr, um auswärts zu essen und zu trinken. Während für Getränke im Jahresvergleich etwas mehr aufgewendet wurde, liess man sich das Essen weniger kosten. Ausserdem schwanken die Aufwendungen für Essen und Trinken

gemäss dem neusten Branchenspiegel, einer jährlichen Erhebung wichtiger Kennzahlen, regional stark: Tendenziell geben die Menschen in städtischen Gebieten bereitwilliger Geld für den Konsum ausser Haus aus als jene auf dem Land.

Fleisch ist hoch im Kurs

Verglichen mit dem Vorjahr haben herkömmliche Restaurants 2012 zugunsten der so genannten Schnellverpflegungs-Gastronomie – Take-aways oder Selbstbedienungsrestaurants – leicht an Boden verloren. Noch immer können

sie aber mit 36 Prozent das mit Abstand grösste Kuchenstück für sich beanspruchen, die schnelle Verpflegung wird in gut 26 Prozent der Fälle gewählt.

Auswärts essen Schweizerinnen und Schweizer am liebsten Fleischgerichte – sie machen mehr als einen Fünftel der Essenskonsumationen aus. Bei den Beilagen, der zweitgrössten Kategorie, dominieren Salat und Gemüse vor Pommes Frites. Die Glace führt die Hitliste der Süssspeisen an.

Ausländische Gäste blieben aus

Auch bei den Hotelübernachtungen war im vergangenen Jahr erneut die ungünstige Wirtschafts- und Währungslage spürbar. Auffallend ist, dass von den 720 000 im Jahr 2012 weniger verbuchten Logiernächten – das ist ein Minus von zwei Prozent gegenüber 2011 – nur ein knapper Zehntel auf Schweizer Gäste entfällt. Die Abnahme geht fast ausschliesslich auf das Konto ausländischer Gäste. Den starken Rückgang von über elf Prozent aus Deutschland, einem der gewichtigsten Herkunftsländer von ausländischen Touristen, machten die neuen Märkte wie China noch nicht wett, wie Hannes Jaisli, stellvertretender Direktor von GastroSuisse, ausführte. Und dies, obwohl letztes Jahr nicht weniger als 24,9 Prozent mehr chinesische Übernachtungsgäste zu verzeichnen waren.

Die tiefere Nachfrage hinterlässt in der Beschäftigung ihre Spuren. Der Personalbestand ging abermals zurück; gegenüber dem Höchststand von 233 000 Beschäftigten im Jahr 2008 sind heute 18 000 Personen weniger in Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration tätig. «Da in unserer Branche der Mensch nicht

Auswärts essen und trinken waren dem Durchschnittsschweizer 2012 knapp 3000 Franken wert.



Bild: iStockphoto.com/dadespot

durch automatisierte Prozesse ersetzt werden kann, ist der Beschäftigungsrückgang ein Zeichen für die Schrumpfung der Branche», so Hannes Jaisli vor den Medien.

Vorwärtsstrategie im Hygienebereich

Trotz nach wie vor negativer Zahlen hat die Branche laut Präsident Klaus Künzli gute Gründe, zuversichtlich in die Zukunft zu blicken: «Der Abwärtstrend verlangsamt sich, und die Chancen für ein anziehendes Wirtschaftswachstum in diesem Jahr stehen sehr gut. Da liegt auch für das Gastgewerbe etwas drin.» Dass die Branche darauf vorbereitet ist und sich auch in diesem kritischen Umfeld weiterentwickelt, zeigt etwa die Hygieneleitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe».

Vor dem Hintergrund, dass sich Gastro-Unternehmer mit einer Unmenge von Vorschriften konfrontiert sehen, haben sie gemeinsam mit den Branchen-

«Wenn unsere Forderung erfüllt wird, ziehen wir den Rückzug der Initiative in Betracht.»

verbänden Gastrosuisse, Hotelleriesuisse und Cafetiersuisse einen verbindlichen Hygienestandard entwickelt. Die vom Bundesamt für Gesundheit genehmigte Leitlinie fasst die für das Gastgewerbe relevanten Inhalte aus drei Gesetzen und über 40 Verordnungen zusammen. Sie dient damit als Grundlage für eine rechtskonforme Betriebsführung bei gleichzeitig reduziertem administrativem Aufwand. Gastrosuisse will so viele Betriebe wie möglich für die neue Leitlinie gewinnen – und stellt ihnen dafür verschiedene Umsetzungshilfen zur Verfügung.

Ernst Bachmann, Vizepräsident von Gastrosuisse, ist selber in der Gastronomie tätig und betonte nachdrücklich, dass sich die Branche gegen «schikanöse Vorschriften bei Bagatellfällen, die niemanden bei Leib und Leben gefährden», zur Wehr setze. Es komme bei-

spielsweise vor, dass bei einer Kontrolle Bohrlöcher von abgeschraubten Aschenbechern beanstandet würden. Deshalb appelliert der Verband an den gesunden Menschenverstand und die Bedeutung der Ausbildung auch in Fragen der Hygiene.

Gegen Testkäufe und Diskriminierung

Handlungsspielraum und Entfaltungsmöglichkeiten statt ein Korsett aus Vorschriften: Dies fordert der grosse Arbeitgeberverband des Gastgewerbes ebenso mit Blick auf die Revision des Alkoholgesetzes. Wie aus dem aktuellen Branchenspiegel hervorgeht, waren im letzten Jahr nur 21 Prozent der Getränkekonsumationen im Gastgewerbe alkoholhaltig. Für den Branchenverband ein Indiz dafür, dass übermässiger Alkoholkonsum von Jugendlichen nicht primär ein Problem der Gastronomie ist. Entsprechend würden ein Verbot von Vergünstigungen oder Testkäufe den Jugendalkoholismus nicht eindämmen.

Auf der politischen Agenda von Gastrosuisse ganz oben steht schon länger die Mehrwertsteuer (MWST). Das mit der Volksinitiative «Schluss mit der MWST-Diskriminierung des Gastgewerbes!» verfolgte Ziel einer steuerlichen Gleichbehandlung von Restaurants und Take-away-Betrieben kommt nun möglicherweise über den Weg der Gesetzesrevision zustande. Der Bundesrat schlägt vor, künftig auch das Gastgewerbe und die Beherbergung dem reduzierten Satz zu unterstellen. «Wenn unsere Forderung nach Gleichbehandlung auf diese Weise erfüllt wird, werden wir den Rückzug unserer Initiative in Betracht ziehen», erklärte Klaus Künzli.

Noch kein neuer Direktor bestimmt

Ende März hat der bisherige Direktor von Gastrosuisse, Bernhard Kuster, den Verband für Hotellerie und Restauration verlassen. Bis die Nachfolge geregelt ist, leitet interimistisch der stellvertretende Direktor, Hannes Jaisli, die operativen Geschäfte. Weitere Informationen zur personellen Neubesetzung des Direktorpostens gab der Verband bis Redaktionsschluss dieser Ausgabe noch nicht bekannt. ■



ABACUS 
version internet

ABACUS Version Internet – führend in Business Software

ABACUS Business Software bietet alles, für jedes Business, jede Unternehmensgrösse:

- > Auftragsbearbeitung
- > Produktionsplanung und -steuerung
- > Service-/Vertragsmanagement
- > Leistungs-/Projektanrechnung
- > E-Commerce
- > E-Business
- > Adressmanagement
- > Workflow
- > Archivierung
- > Rechnungswesen/Controlling
- > Personalwesen
- > Electronic Banking
- > Informationsmanagement

www.abacus.ch

 **ABACUS**
business software

Software-Präsentation mit Beispielen aus der Praxis
20. Juni in Egerkingen
28. Juni in Zürich
Anmeldung: www.abacus.ch