

25.04.2007 – 11:00 Uhr

## GastroSuisse-Jahresmedienkonferenz: Das Gastgewerbe im Aufwärtstrend

Zürich (ots) -

Herr und Frau Schweizer gönnen sich wieder vermehrt etwas.

"Die positiven Signale verdeutlichen sich", teilte Zentralpräsident Klaus Künzli an der GastroSuisse-Jahresmedienkonferenz vom 25. April 2007 in Zürich mit. Der Umsatz im Gastgewerbe erhöhte sich im ersten Quartal 2007 um 3,3% (Restauration: +1,6 %, Beherbergung: + 5,6%). Im Jahr 2006 wurde für Essen und Trinken ausserhaus insgesamt mehr ausgegeben als im Vorjahr. Die Marktanteile sind jedoch in Bewegung: Zugelegt haben 2006 insbesondere die Vergnügungs- und die Ländergastronomie; Terrain verloren hat die herkömmliche Gastronomie.

Die ständige Schweizer Wohnbevölkerung hat im Jahr 2006 fürs Essen und Trinken ausserhaus (ohne Detailhandel) insgesamt rund 2,5 Prozent mehr ausgegeben als im Vorjahr. Zu den höheren Ausgaben dürfte auch die zunehmend freundlichere Konjunktur beigetragen haben. Die Unsicherheit bezüglich Arbeitsplatz ist gesunken, und die Schweizer "gönnen" sich wieder vermehrt etwas. Davon profitiert auch das Gastgewerbe.

Auffallend ist, dass der Getränkekonsum im Jahr 2006 etwas deutlicher angestiegen ist als die Totalausgaben fürs Essen oder die Gesamtausgaben. Ausserdem hat die Sparte Vergnügungsgastronomie relativ deutlich zugelegt. Darunter fallen auch Bars, Pubs und die Restaurants an Veranstaltungen, Ausstellungen und Festen. Das milde Wetter dürfte ebenfalls mitgespielt haben: Der lange und laue Herbst 2006 lockte die Bevölkerung vermehrt vom Nebel weg in die Berge, wo die Sonne schien.

### Positive Entwicklung

"Im Gastgewerbe haben sich viele Entwicklungen zum Positiven gewendet." Zentralpräsident Klaus Künzli verwies auf die grenzenlose Vielfalt des Angebotes und auf ein meist durchaus konkurrenzfähiges und auch international vertretbares Preis-Leistungsangebot.

"Vertrauen schaffen und erhalten statt zerstören", stellte Klaus Künzli denn auch als Credo ins Zentrum der künftigen Anstrengungen der Branche. Dies etwa im Zusammenhang mit der Forderung nach minimalen Hygiene-Kenntnissen. "Das Fehlen präventiver Vorschriften erhöht das Gefahrenpotenzial für die Gäste und schadet der Branche." Für den Gast entscheidend sei, dass die Qualität und das Preis-Leistungsverhältnis stimmten. "In unserem Angebot haben deshalb sowohl Bio-Produkte und Saisonales als auch qualitativ hochwertige Convenience-Produkte ihren Platz." Es bestehe kein Grund, diese Speisen zu "verteufeln", so Klaus Künzli, der sich in Zürich für eine freiwillige Positiv-Deklaration dieser Produkte aussprach.

### Das Gastgewerbe unterstützt HELP

Die Gesundheit und das Wohlergehen der Gäste liegen GastroSuisse in vielerlei Hinsicht am Herzen. So unterstützt der Verband zum

Beispiel aktiv das von der Schweizerischen Herzstiftung lancierte Lebensrettungsprogramm HELP. "Herz- und Hirnnotfälle können auch unsere Gäste treffen", erklärte Klaus Künzli. "Unsere landesweit über 20'000 Mitgliedbetriebe stellen ein hervorragendes Netzwerk dar. Sind sie sensibilisiert und richtig informiert, können sie ihren Beitrag dazu leisten, Leben zu retten."

#### Für einen sinnvollen Passivrauchschutz

GastroSuisse hat mit ihrem Gesetzesentwurf viel in Gang gebracht. Der spezialgesetzliche Lösungsvorschlag für einen praktikablen, nationalen Passivrauchschutz für alle Gastronomieformen ist in die Sub-Kommission "Passivrauchen" eingebracht worden. Er wird Ende Mai 2007 neben anderen Varianten voraussichtlich in die Diskussion der Nationalratskommission für soziale Sicherheit und Gesundheit einfließen. "Wir stellen fest", so Klaus Künzli, "dass auch in den Medien vermehrt Überlegungen angestellt werden zur drohenden Verbots-gesellschaft, die zunehmend in Frage stellt, was Genuss verkörpert."

#### Neue Impulse für die Beherbergung

2006 hat sich GastroSuisse noch verstärkt dafür eingesetzt, dem Land im Bereich der mittleren und günstigeren Preisangebote neue Impulse zu verleihen. Zusätzlich zum Magazin und Dienstleistungsangebot "SchweizDirekt" an oberster Stelle zu nennen ist die Hotel-Kategorisierung HOT-C. HOTEL CATEGORYCAL BY GASTROSUISSE. "In Anbetracht der Umstände sind wir gut bis sehr gut gestartet", führte GastroSuisse-Direktor Dr. Florian Hew aus. Unter der Leitung von Heidi Sigrist konnten die zehn Sachverständigen-Teams seit Ende September 2006 bisher 70 Betriebe kategorisieren. Diese verteilen sich über das ganze Land. Sie gehören etwa zur Hälfte der C2-Kategorie (funktionell) sowie zu je einem Viertel den Kategorien C1 (einfach) und C3 (gehoben) an.

Mit der Entwicklung, Umsetzung und Markteinführung von HOT-C. erfolgte ein erster Schritt. Die Zielsetzung 2007 lautet: weitere Bekanntheit und Vertrauen schaffen. GastroSuisse ist überzeugt, dass insbesondere die Klein- und Mittelbetriebe über viel Potenzial zur echten Individualität in der Schweizer Gastlichkeit verfügen, und will diesem Segment einen guten Marktzugang ermöglichen.

Das Schweizer Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration, erwirtschaftete 2006 einen Jahresumsatz in der Höhe von 22,5 Mia. Franken (16 Mia. Restauration, 6,5 Mia. Beherbergung). Die Branche ist mit 216'100 Beschäftigten und 8000 Auszubildenden einer der bedeutendsten Arbeitgeber. In der Schweiz gibt es rund 30'000 gastgewerbliche Betriebe, rund 20'800 sind Mitglied bei GastroSuisse, dem führenden nationalen Arbeitgeberverband für Hotellerie und Restauration.

#### Kontakt:

GastroSuisse  
Brigitte Meier-Schmid  
Marketing und Kommunikation  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Te.: +41/44/377'53'53  
Fax: +41/44/377'55'82  
E-Mail: [maco@gastrosuisse.ch](mailto:maco@gastrosuisse.ch).

Die vorliegende Medien-Information ist auch elektronisch unter [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) verfügbar.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100530769> abgerufen werden.