

18.05.2010 – 13:00 Uhr

Schweizer Gastgewerbe auf einen Blick GastroSuisse, Verband für Hotellerie und Restauration, veröffentlicht die neuesten Zahlen zu Branche und Konsum: Schnellverpflegung legt deutlich zu

Zürich (ots) -

Herr und Frau Schweizer gingen 2009 trotz Finanz- und Wirtschaftskrise auswärts essen; sie haben jedoch ihr Konsumverhalten angepasst. Das belegen die neuesten Branchen-kennzahlen, die GastroSuisse am 18. Mai 2010 in Baar veröffentlichte. Die Totalausgaben für Essen und Trinken stiegen im vergangenen Jahr auf 22,8 Mia. CHF an, wobei die Schnellverpflegung die grosse Gewinnerin war. Schwierig war das Jahr 2009 für die Hotellerie: die Anzahl Logiernächte verzeichnete einen Rückgang von 4,7 Prozent.

In der Schweiz gibt es mehr als 28'000 gastgewerbliche Betriebe. Davon sind vier Fünftel der Restauration und ein Fünftel der Beherbergung zuzuordnen. Das Gastgewerbe gehört zu den grössten Arbeitgebern der Schweiz und bietet 230'000 Personen Arbeit. Das sind rund sechs Prozent aller Stellen dieses Landes. Die Branche beschäftigt rund 10'000 Lernende.

Die Nachfrage:

- 2009 am markantesten zugelegt hat die Schnellverpflegung. Deren Anteil an den Ausgaben für Essen und Trinken ist um 3,5 Prozentpunkte auf 15,9 Prozent angestiegen.
- Am meisten Umsatz wird unverändert in der herkömmlichen Gastronomie erzielt.
- Zwei Drittel der Ausgaben in der Gastronomie werden für Speisen und ein Drittel für Getränke getätigt. Über die Hälfte der Ausgaben der Gäste für Essen erfolgt über Mittag.
- Sehr schwierig war das Jahr 2009 für die Hotellerie: 1,7 Mio. weniger Logiernächte entsprechen einem Rückgang von 4,7 Prozent.

Das Angebot:

- Am häufigsten findet man in den Töpfen der Schweizer Restaurants landestypische Spezialitäten und Gerichte der gutbürgerlichen Küche.
- Über die letzten 120 Jahre ist die Restaurantdichte massiv zurückgegangen. Gab es 1888 - statistisch gesehen - 7,5 Restaurants auf 1000 Einwohner, sind es heute noch 2,5.
- Die fünf Gemeinden mit den höchsten Restaurantdichten liegen alle im Wallis. Die Nummer 1 ist Saas Fee.
- Rund zwei Drittel aller Hotels sind mit TV ausgestattet und bieten dem Gast einen Internetzugang an.
- 90 Prozent der Hoteliers sind auch Gastronomen. Hotels erwirtschaften durchschnittlich die Hälfte des Umsatzes im Restaurant.

Finanzielle Kennzahlen:

- Die Personalkosten sind im Gastgewerbe mit Abstand der bedeutendste Kostenfaktor. Beinahe jeder zweite Umsatzfranken (45 Prozent) muss für deren Deckung aufgewendet werden.
- Die Warenkosten betragen 27 Prozent, die Finanz- und Anlagekosten 16 Prozent und die allgemeinen Betriebskosten 11 Prozent des

Umsatzes.

- Wird für den Unternehmer und den allenfalls mitarbeitenden Ehegatten ein kalkulatorischer Lohn von zusammen durchschnittlich 65'000 Franken eingesetzt sowie eine bescheidene Kapitalverzinsung berücksichtigt, so schreiben über die Hälfte aller Betriebe Verluste.
- In der Restauration erwirtschaftet eine beschäftigte Person im Durchschnitt einen Umsatz von etwa 110'000 Franken pro Jahr.

Quellen:

"Branchenspiegel 2010", GastroSuisse. Veröffentlicht am 18. Mai 2010.

Gesamtmarkt 2009, Ausgaben Essen und Trinken ausserhaus (ohne Detailhandel), amPuls Market Research

Kontakt:

GastroSuisse, Marketing und Kommunikation, Brigitte Meier-Schmid,
Telefon 044 377 53 53, brigitte.meier@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100603783> abgerufen werden.