

11.04.2012 - 11:00 Uhr

## **GastroSuisse: Die Nachfrage ist drastisch zurückgegangen / Im Jahr 2011 wurden 1,9 Mrd. Franken weniger ausgegeben für den Konsum ausser Haus**

*Zürich (ots) -*

Das Gastgewerbe spürt die Folgen der schwierigen wirtschaftlichen Situation am eigenen Leib. Das belegen die neuesten Branchenzahlen von GastroSuisse. Die schlechte Konsumentenstimmung drückte 2011 massiv auf die Nachfrage. Diese ist mit sieben Prozent gegenüber dem Vorjahr stark zurückgegangen. Doch das hindert viele Betriebe nicht, dem Gegenwind zu trotzen. Wie der Erfolg der Schweizer Hotelklassifikation von GastroSuisse zeigt, investieren sie in die Qualität und setzen auf die Zukunft.

Herr und Frau Schweizer haben im vergangenen Jahr für 24,2 Mrd. Franken ausser Haus getrunken und gegessen. Das sind fast 1,9 Mrd. Franken oder über sieben Prozent weniger als im Vorjahr. Die Lage ist für das Gastgewerbe besorgniserregend, befindet sich die Konsumentenstimmung doch deutlich unter dem langjährigen Mittel.

"Die Nachfrage ist im letzten Jahr drastisch zurückgegangen", hielt GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli fest. Dadurch seien Umsätze und rund 10'000 Arbeitsplätze verloren gegangen. Die Branche versuche nach Kräften, auf Kurs zu bleiben. Auch wenn die Politik ihr immer wieder neue Steine in den Weg lege - in Form von ständig neuen oder noch schärferen Vorschriften beispielsweise beim Alkohol-, dem Lebensmittel- oder auch dem Präventionsgesetz. "Übertriebene Vorschriften hindern unsere Unternehmer, ihrer eigentlichen Aufgabe nachzugehen, nämlich Gastgeber zu sein und sich um das Wohl der Gäste zu kümmern", betont Klaus Künzli.

### GastroSuisse fordert fairen Wettbewerb

Klaus Künzli forderte mit Nachdruck die Umsetzung der Mehrwertsteuer-Initiative von GastroSuisse. "Die Beseitigung der steuerlichen Diskriminierung des Gastgewerbes schafft fairen Wettbewerb und hilft den Betrieben." Es geht nicht an, dass Lebensmittel, die im Restaurant abgegeben werden, höher besteuert werden, als wenn der Konsument dieselben beim Detailhändler oder am Take-away kauft. "Das ist ungerecht, und zwar nicht nur für unsere Branche, sondern auch für unsere Gäste", so Klaus Künzli. Betroffen sind viele. Denn immer mehr Menschen sind berufstätig und essen auswärts. Im vergangenen Jahr erfolgten 57 Prozent der Essensfälle über Mittag. "Wie die statistischen Erhebungen zeigen, wird in der Schweiz für Essen über 90 Prozent des Geldes über Mittag sowie am Abend ab 18 Uhr ausgegeben", erklärte GastroSuisse-Direktor, Dr. Bernhard Kuster. Nachdenklich stimme, dass zum ersten Mal seit Beginn der Erhebungen im Jahr 2005 ein Rückgang der Nachfrage zu vermelden sei. Gespart haben die Konsumenten vor allem bei den Getränken: so wurden 13 Prozent weniger ausgegeben für Getränke in Begleitung einer Mahlzeit und 22,3 Prozent weniger für Getränke ohne gleichzeitiges Essen. Für das Essen ausser Haus wurden im vergangenen Jahr 4,1 Prozent weniger aufgewendet als noch 2010.

### Lehrmeister sichern Berufsnachwuchs

Der schwierigen wirtschaftlichen Lage zum Trotz: die Branche handelt. Sie investiert nach Kräften, bildet aus und rüstet sich für die Zukunft. Für beruflichen Nachwuchs wurde im vergangenen Jahr mit 3739 neuen Lehrvertragsabschlüssen gesorgt.

Die Schlüssel zum Erfolg des dualen Berufsbildungssystems und des Berufsnachwuchses sind die Berufsbildner. Auch dieses Jahr werden im Mai die besten Lehrmeister ausgezeichnet. Der "Zukunftsträger-Preis" wird getragen von GastroSuisse/GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel. "Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie unterstreicht die Glaubwürdigkeit des Preises mit dem Prädikat 100% Qualität", führte der Leiter der Verlage GastroSuisse, Romeo Brodmann, aus.

### Hotel-Sterne: Magische Schwelle überschritten

Nach knapp einem Jahr, seit GastroSuisse Hotelsterne verleihen kann, zieht der zuständige Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen Daniel C. Jung eine äusserst positive Bilanz. "Wir haben die magische Schwelle von 500 Hotels erfolgreich überschritten." Das Interesse ist ausgesprochen gross. Wöchentlich gehen neue Anträge von Hoteliers ein. Durch GastroSuisse lassen sich Hotels von einem Stern bis fünf Sternen klassifizieren. Der Schwerpunkt liegt auf den Drei-Sterne-Betrieben, was die gesamtschweizerische Struktur der Hotelbetriebe widerspiegelt.

Die Schweizer Hotellerie steht seit einigen Jahren in einem scharfen Wettbewerb zu nahen und fernen Tourismusdestinationen. GastroSuisse, für Hotellerie und Restauration in der Schweiz, will mit ihrem Engagement einen wichtigen Beitrag zu dieser Wettbewerbsfähigkeit leisten. Die Klassifikation ist immer auch eine Standortbestimmung für die Hotels und zeigt auf, ob sie die Erwartungen der avisierten Gästesegmente heute und in Zukunft erfüllen oder nicht.

Das Schweizer Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration, ist - mit 217'282 Mitarbeitenden und rund 26'800 Betrieben - ein zentraler Wirtschaftsfaktor. Jährlich werden rund 9000 Lernende ausgebildet. GastroSuisse ist mit 20'210 Mitgliedern der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz.

Alle weiteren Informationen (Referate und Präsentationen) sind auf der Internetseite [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) zu finden.

Kontakt:

GastroSuisse

Brigitte Meier-Schmid, Marketing und Kommunikation

Tel.: +41/44/377'53'53

E-Mail: [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

Internet: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100716354> abgerufen werden.