

Gastgewerbe: Repräsentative Branchenerhebung zeigt relativ stabile Situation

Utl.: Differenziertes Bild bei Umsatzentwicklung - Branchensprecher
Hinterleitner: "Ein Hoch auf die Stammgäste: Sie halten der
österreichischen Gastronomie die Treue" =

Wien (OTS/PWK609) - "Die aktuelle Situation ist nicht rosig, aber auch nicht hoffnungslos. Und trotz schwieriger Rahmenbedingungen blicken die Gastronomiebetriebe überwiegend mit Optimismus in die Zukunft" - so fasst Helmut Hinterleitner, der Obmann des Fachverbandes Gastronomie in der WKÖ, eine Umfrage unter Gastronomen in ganz Österreich zusammen. "Mit einem Sample von 1.405 liegt ein repräsentatives Ergebnis über die aktuelle Stimmungslage und die Einschätzung der österreichischen Gastwirte zu wichtigen Themen vor", zeigte er sich heute, Donnerstag, vor der Presse erfreut.

Grundstimmung in der heimischen Gastronomie überwiegend positiv

Die Erhebungsergebnisse zeigen insgesamt eine überwiegend positive Grundstimmung in der heimischen Gastronomie: 58,43 Prozent der Betriebe sind mit der bisherigen wirtschaftlichen Entwicklung der Sommersaison 2009 zufrieden (43,07 Prozent) bzw. sehr zufrieden (15,58 Prozent). "Das Zufriedenheits-Ranking zeigt eine Süd-West-Kombination an der Spitze: Die Befragten in Vorarlberg und Kärnten zeigen sich zu mehr als 2/3 mit dem bisherigen Saisonverlauf zufrieden beziehungsweise sehr zufrieden, in Vorarlberg sind es 68,89, in Kärnten 67,16 Prozent", so Fachverbandsobmann Hinterleitner mit Detailergebnissen. Am schlechtesten ist die Stimmung in Wien. Dort zeigt sich die Mehrheit unzufrieden; 20 Prozent der Befragten sind weniger, 31,67 Prozent gar nicht zufrieden.

Nach Betriebsart betrachtet, haben Betriebe aus dem Bereich Imbisse/Schnell-Gastronomie den besten Geschäftsverlauf zu verzeichnen (mehr als 71 Prozent sind zufrieden bzw. sehr zufrieden). Mit einigem Abstand folgen Gasthöfe (59,7 Prozent), Wirtshäuser/Gasthäuser und Restaurants. Am wenigsten Grund zur Freude hatten die Betreiber von Bars (50,5 Prozent weniger bzw. gar nicht zufrieden) sowie zum Teil auch Diskotheken und Cafés.

Insgesamt gesehen sind mittelgroße Gastronomiebetriebe (mit 11 bis

30 Mitarbeitern inkl. Aushilfskräften) am erfolgreichsten. In der Befragung zeigte sich jeder fünfte Betrieb (20,67 Prozent) aus diesem Bereich mit dem Geschäftsverlauf sehr zufrieden. Bei den kleinen Betrieben mit bis zu 10 Mitarbeitern ist der Anteil der mit dem bisherigen Saisonverlauf sehr zufriedenen Gastronomen mit 13,41 Prozent am niedrigsten.

Umsatzentwicklung ergibt ein sehr differenziertes Bild

"Ein sehr differenziertes Bild ergibt die Umsatzentwicklung in der Gastronomie in Österreich: Insgesamt gesehen kann die Geschäftsentwicklung mit dem vorangegangenen Sommer nicht ganz mithalten", so Hinterleitner. 45,69 Prozent der Gastronomiebetriebe konnten die Umsätze des Vorjahres im heurigen Sommer bisher nicht erreichen, bei rund einem Drittel liegen sie auf dem Niveau des Vorjahres. Im Durchschnitt aller Betriebe liegt die Sommersaison 2009 derzeit um 5,2 Prozent unter dem Wert des Vergleichszeitraumes 2008. "Erfreulich ist, dass immerhin 18,42 Prozent, das ist nahezu jeder fünfte Betrieb, Umsatzsteigerungen erzielen konnte. Und es zeigt sich auch hier, dass Betriebe im Bereich Imbisse und Schnell Gastronomie sowie Wirtshäuser/Gasthäuser - vor allem im mittleren Preissegment - tendenziell besser abschneiden.

Von Rückgängen tendenziell etwas stärker betroffen ist der Bereich Getränke: 37,33 Prozent der Betriebe verzeichnen bisher dort Rückgänge, bei Speisenbereich sind es 31 Prozent. Fast jeder fünfte Betrieb verzeichnete Rückgänge bei Zusatzverkäufen. Ein Trend setzt sich weiter fort: Während die Mehrheit der Betriebe, nämlich 58,43 Prozent, bei alkoholfreien Getränken steigende oder zumindest gleichbleibende Umsatzzahlen verzeichnen konnte, so ist der Rückgang bei alkoholischen Getränken doch signifikant", weiß Hinterleitner: "Am geringsten ist er noch beim Bierkonsum ausgefallen."

Ausblick: Stimmung bessert sich langsam

Während in unserer letzten Umfrage vom Herbst vergangenen Jahres noch fast jeder zweite Betrieb (44,9 Prozent) mit Umsatzrückgängen in den kommenden Monaten gerechnet hat, liegt dieser Anteil nun bei knapp einem Drittel (35,6 Prozent). Immerhin jeder siebente Betrieb (11,69 Prozent) rechnet mit steigenden Umsätzen, wobei die Betriebe in Wien (30,09) und Oberösterreich (25 Prozent) am optimistischen sind.

Ein Grund dafür könnten Stammgäste sein: "Ein Hoch auf die Stammgäste: Sie halten der österreichischen Gastronomie nach wie vor die Treue", zeigten sich Obmann Hinterleitner und Fachverbands-Geschäftsführer Thomas Wolf erfreut. Sowohl bei der Gästefrequenz wie auch im Ausgabeverhalten ist die Entwicklung bei Stammgästen wesentlich positiver als bei Ausflüglern und Tagestouristen: " Fast 51 Prozent, also mehr als die Hälfte der Betriebe, registrierten bei Stammgästen keine verstärkte Spargesinnung im Vergleich zum Vorjahr."

Großer Anteil der Betriebe mit Produkten aus biologischer Erzeugung

Zusatzfragen zur Branchenerhebung nehmen Bezug auf die Verwendung von Produkten aus regionaler Landwirtschaft in der heimischen Gastronomie: Von den befragten Betrieben beziehen über 90 Prozent regionale und lokale Produkte. 53,18 Prozent der Betriebe bieten diese ganzjährig an, weitere 29,3 Prozent saisonal, 17,52 Prozent nur fallweise.

In der Gastronomie dürfen Gerichte und Zutaten seit 1. Juli 2009 ja nur mehr dann als "Bio" oder "Öko" bezeichnet werden, wenn der Gastronom einen Vertrag mit einer staatlich anerkannten Zertifizierungsstelle abgeschlossen hat, die den Betrieb in regelmäßigen Abständen mindestens ein Mal jährlich überprüft. "Wir sind der Ansicht, dass dieses System vom Ansatz her richtig ist. Zertifizierungen und Kontrollen bieten grundsätzlich Gewissheit und Sicherheit für den Gast, dienen der klaren Abgrenzung zwischen engagierten Gastronomen und Trittbrettfahren und sichern letztlich den fairen Wettbewerb", unterstrich Hinterleitner vor der Presse. Allerdings dürfen die Kosten der Zertifizierungen und laufenden Kontrollen (zumindest 350 Euro pro Jahr, bei größeren Betrieben auch wesentlich mehr) nicht den Gastronomiebetrieben angelastet werden.

Von den Betrieben, die auch weiterhin Bio-Produkte beziehen werden, haben 5 Prozent bereits einen Vertrag mit einer Zertifizierungsstelle abgeschlossen, weitere 7 Prozent beabsichtigen das zu tun. 39 Prozent der Betriebe wollen aufgrund der Regelung künftig auf Bio-Angebote verzichten. Ein Drittel geben dafür Kosten und Aufwand für die Zertifizierung als Grund dafür an. "Hier besteht Handlungsbedarf", hob Fachverbandsobmann Hinterleitner hervor. (JR)

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Österreich, Fachverband Gastronomie,
Dr. Thomas Wolf, Tel.: (++43) 0590 900-3560,
mailto:gastronomie@wko.at, http://diegastronomie.at

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0005 2009-08-20/13:33

201333 Aug 09

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20090820_TPT0005