



## Kennzahlen | 2009

Kompetent im Gastgewerbe  
Treuhand, Betriebsberatung, Immobilienberatung, Inventar





## Vorwort

Die weltweite Lage in der Tourismusbranche deutete bis Mitte 2008 auf gute Vorzeichen hin: die globalen Reisemärkte verzeichneten seit Jahren ein nahezu ungebremstes Wachstum. Marktanteile gewannen jedoch zunehmend die Nischen-Destinationen. Die Prognosen zeigten auf, dass Europa sowie Nord- und Südamerika mit unterdurchschnittlichen Wachstumsraten rechnen müssen.

Der im Jahre 2006 spürbare Aufschwung in den Logiernächten und in der Restauration hat sich in den Jahren 2007 und 2008 weiter positiv entwickelt. Die Talsohle ist durchschritten: so gute Ergebnisse verzeichnete das Gastgewerbe seit vielen Jahren nicht mehr.

All diese positiven Entwicklungen dürften sich in den nächsten Monaten - wenn nicht gar Jahren - deutlich verschlechtern. Die sich im Herbst 2008 deutlich abzeichnende Finanz- und Wirtschaftskrise hat zwar das laufende Tourismusjahr 2008 noch nicht wirklich negativ beeinflusst. Die vorhersehbare weltweite Rezession dürfte jedoch die Tourismusströme in den kommenden Monaten in allen Regionen wenn nicht stilllegen, so doch stark verlangsamen. Für die Hotellerie und das Gastgewerbe in der Schweiz dürfte der Aufwärtstrend in den Jahren 2009 und 2010 vorbei sein und man muss eher mit rückläufigen Umsätzen und tieferen Auslastungen rechnen.

Mit über CHF 25 Mrd. hat die Branche aber nach wie vor eine wichtige Bedeutung in der nationalen Volkswirtschaft. Und nach wie vor sind diverse Anspruchsgruppen an transparenten Markt- und Branchendaten interessiert, sei es zu Vergleichszwecken oder sei es um neue Projekte mit relevanten Daten zu hinterlegen.

Die KATAG in Kriens bei Luzern hat als Gastro-Treuhand- und -Beratungsunternehmen während 50 Jahren Erfahrungen gesammelt und kann deshalb auf profunde Kenntnisse im Schweizer Gastro-Markt zurückgreifen. Der Tradition folgend, werden wir auch mit der vorliegenden neuen Publikation der Branche möglichst ausführliche Informationen zur Verfügung stellen. Dies um so mehr, als dass die früheren Veröffentlichungen jeweils auf grosse und positive Resonanz gestossen sind.

Um eine möglichst breite Marktübersicht sicher zu stellen, wurde die vorliegende Ausgabe, wie bisher mit statistischem Material von weiteren in der Branche tätigen Dienstleistungsunternehmen ergänzt, die auch ihrerseits auf eine langjährige Erfahrung und ein grosses Branchen-Know-how zurückgreifen können.

In diesem Zusammenhang danken wir dem Bundesamt für Statistik, den statistischen Ämtern verschiedener Kantone, der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit und der Gastrosuisse für die konstruktive Zusammenarbeit.

Das KATAG-Team hofft, Ihnen den grösstmöglichen Nutzen aus den zusammengestellten Informationen liefern zu können. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Das KATAG-Team

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Betriebe</b>	<b>5</b>
1.1	Betriebe	5
1.2	Die grössten Schweizer Gemeinschaftsverpfleger	6
<hr/>		
<b>2</b>	<b>Volkswirtschaftliche Bedeutung</b>	<b>7</b>
2.1	Gesamtumsatz	7
2.2	Aufstellung pro Kanton	8
2.3	Logiernächteentwicklung in der Schweiz	9
<hr/>		
<b>3</b>	<b>Betriebsstruktur</b>	<b>10</b>
3.1	Umsatz pro Betrieb	10
3.2	Aufteilung Hotelbetriebe nach Anzahl Betten	10
3.3	Aufteilung Restaurants nach Anzahl Sitzplätzen	11
3.4	Mitarbeitende pro Betrieb	11
<hr/>		
<b>4</b>	<b>Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe</b>	<b>12</b>
4.1	Mittagsmahlzeiten – Preisbarometer in CHF	12
4.2	Stuhlsätze inklusive Steh- und Barplätze	13
4.3	Entwicklung der Umsatzstruktur traditioneller Restaurants	14
4.4	Beherbergungsmoyenne	15
<hr/>		
<b>5</b>	<b>Kostenstruktur in der Restauration</b>	<b>16</b>
5.1	Der Warenbruttogewinn	16
5.2	Entwicklung der Löhne und Sozialleistungen	17
5.3	Umsatzkennzahlen Mitarbeitende in der Restauration	18
5.4	Mitarbeiteraufwand	19
5.5	Mietzinse je Restaurationstyp	19
<hr/>		
<b>6</b>	<b>Kostenstruktur in der Hotellerie</b>	<b>20</b>
6.1	Prozentuales Küchen-, Keller- und Warenergebnis im Vorjahresvergleich	20
6.2	Prozentuales Küchen-, Keller und Warenergebnis im Mehrjahresvergleich	20
<hr/>		
<b>7</b>	<b>Erfolgsrechnung in % nach verschiedenen Betriebstypen</b>	<b>21</b>
<hr/>		
<b>8</b>	<b>Erfolgsrechnung in % nach Kategorien</b>	<b>22</b>

## 1.1 Betriebe

Betriebsarten	2001	in %	2005	in %	Abweichung
Hotels mit Restaurant	4'652	16.29%	4'220	15.07%	-9.29%
Hotels ohne Restaurant	562	1.97%	463	1.65%	-17.62%
Jugendherbergen und Hütten	137	0.48%	128	0.46%	-6.57%
Campingplätze	297	1.04%	262	0.94%	-11.78%
Ferienwohnungen, Ferienhäuser	206	0.72%	187	0.67%	-9.22%
Kollektivunterkünfte	146	0.51%	111	0.40%	-23.97%
Sonst. Beherbergungsgewerbe	14	0.05%	17	0.06%	21.43%
Restaurants, Cafés, Imbiss, Gelaterias	18'756	65.68%	18'857	67.34%	0.54%
Bars	1'857	6.50%	1'790	6.39%	-3.61%
Diskotheiken, Dancings, Night Clubs	462	1.62%	379	1.35%	-17.97%
Kantinen	935	3.27%	977	3.49%	4.49%
Caterer	533	1.87%	613	2.19%	15.01%
<b>Total Betriebe</b>	<b>28'557</b>	<b>100%</b>	<b>28'004</b>	<b>100%</b>	<b>-1.94%</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik: Betriebszählung 2005

Die Zahlen stammen aus der Betriebszählung 2005, die nächste nationale Erhebung der Betriebsarten in der Gastro-Branche wurde im neuen Verfahren im Jahre 2008 durchgeführt. Mit der Deregulierung des Marktes haben verschiedene Kantone die früher sehr detailliert geführten Statistiken nicht mehr weiter geführt. Der zwischen den nationalen Erhebungen gangbare Umweg über die Kantone ergibt heute kein aktuelles Gesamtbild mehr.

Mit dem oben beschriebenen Problem kämpft auch der Branchenverband Gastrosuisse. In ihrem Branchenspiegel 2008 wird von einer Gesamtzahl an Gastro-Betrieben in der Grössenordnung von ca. 28'000 ausgegangen.

Die Gesamtentwicklung über die letzten vier Jahre zeigt ein relativ konstantes Bild. Über alles gesehen sind nur rund 2% der Betriebe eingegangen. Bei einer detaillierten Betrachtungsweise interessiert vor allem die Entwicklung der Hotel- und Restaurantbetriebe. Währenddem sich die Zahl der Restaurants kaum verändert hat, muss eine deutliche Abnahme der Hotelbetriebe festgestellt werden. Die genaue Analyse hat ergeben, dass in den letzten Jahren vor allem kleinere Ein- und Zwei-Sterne-Hotels den Betrieb aufgeben mussten. Obwohl die Anzahl Restaurants relativ konstant erscheint, ist auch hier eine tiefgreifende Entwicklung im Gange, die so von der reinen Zahlenauswertung nicht widerspiegelt wird. So konnten in den vergangenen Jahren viele Restaurants vor allem in ländlichen Gebieten nicht mehr wirtschaftlich geführt werden und mussten schliessen. Diese Reduktion wurde durch Neueröffnungen in Städten und stadtnahen Gebieten kompensiert.



## 1 | Betriebe

## 1.2 Die grössten Schweizer Gemeinschaftsverpfleger

	Umsätze in Mio. CHF					
	2001	2002	2003	2005	2006	2007
SV Group (nur CH)	297.9	382.3	375.1	383.1	385.6	412*
Compass Group Schweiz	114.0	***	270**	290**	260**	266**
DSR - Le Restaurateur	140.6	146.1	150.1	150	148	163.6
ZFV-Unternehmungen	83.5	91.4	92.9	117.6	135.7	152.6
Restorama****	98.5					

\* CHF Mio. 597.1 Nettoumsatz, davon rund 69% in der Schweiz

\*\* Compass Group Schweiz publiziert einzig den budgetierten Umsatz

\*\*\* keine Angaben erhältlich

\*\*\*\* Übernahme per 01.04.2002 durch Compass Group Schweiz

	Anzahl Betriebe					
	2001	2002	2003	2005	2006	2007
SV Group (nur CH)	284	340	331	295	276	280
Compass Group Schweiz	173	na	300	320	300	300
DSR - Le Restaurateur	198	>200	>200	208	211	219
ZFV-Unternehmungen	70	69	70	80	86	91

Quellen: Einzelne Geschäftsberichte und Publikationen auf der jeweiligen Homepage

Die ZFV-Unternehmungen und DSR (Le Restaurateur) steigerten ihre Ergebnisse mit einem historischen Rekord-Zuwachs in der Höhe von 12.4%, die SV-Group um 9,4%. Die SV-Group – zusammen mit ZFV ebenfalls im Hotelbereich aktiv – führt diese hervorragenden Resultate auf die gute Konjunkturlage und auf die gezielte Effizienzsteigerung zurück. Compass Group konzentriert sich auf das Kerngeschäft Verpflegung in den Märkten Business und Industrie, Bildung und Gesundheit, während DSR die Produkte- und Dienstleistungs-Qualität steigert. SV-Group ihrerseits lanciert neuartige Verpflegungskonzepte in neuen Marktsegmenten.



## Volkswirtschaftliche Bedeutung | 2

### 2.1 Gesamtumsatz

Beschäftigte im Gastgewerbe / Umsatz der Branche						
Jahr Angaben in Tausend	Vollzeit*	Teilzeit*	Umrechnung**	Total	Umsatz pro MA/Jahr	Umsatz in CHF Branche/Jahr
2005	144.5	72.9	43.7	188.2	126.0	23'714'000
2007	148.2	76.1	45.7	193.9	130.0	25'137'000

  

Durchschn. Umsatz Mitarbeiter/Jahr	2005	126'000
Gesamtumsatz aller Beschäftigten	2005 **	23'700'000
Durchschn. Umsatz Mitarbeiter/Jahr	2007	130'000
Gesamtumsatz aller Beschäftigten	2007	25'100'000

Quellen: \* Bundesamt für Statistik \*\* Eidgenössische Steuerverwaltung, Mehrwertsteuer  
Angleichung: Umrechnungssatz Teilzeitstellen in Vollzeitstellen 60.0% (Ansatz KATAG)

Wenn es gilt, den Gastro-Gesamtmarkt nach Umsatz zu erfassen, stossen verschiedene Institutionen, die sich mit dem Thema befassen, regelmässig an Grenzen. Der Gastro-Markt ist bekannt für seine Dynamik: Neue Konzepte, ständig wachsende Bedürfnisse der Klientel, Anpassung an den Zeitgeist und folglich sich änderndes Konsumverhalten lassen neue Betriebe wachsen und einmal solid geglaubte sterben.

In der Realität heisst das, dass es weniger denn je klar ist, was alles zum Gastro-Markt gezählt werden soll und auch kann: Clubs in allen Ausprägungen, Besenbeizen, Frühstück beim Bauern, Hochzeit im Stall, Cafeterias in Läden, Champagner-Bars in Boutiquen, Kebab-Stände etc.. Die Grenzen sind fließend und verlässliche Umsatzgrössen nur schwer zu erhalten.

Um trotzdem eine gewisse Grössenordnung zu publizieren, basieren wir unsere diesbezüglichen Berechnungen auf den Angaben der Eidgenössischen Steuerverwaltung, Abteilung Mehrwertsteuer sowie des Bundesamtes für Statistik (Anzahl Beschäftigte im Gastgewerbe).

Aufgrund unserer Berechnungen hat die Branche vom Jahr 2005 bis zum Jahr 2007 den Umsatz um 6% gesteigert. Auch die Anzahl der Beschäftigten ist in der Betrachtungsperiode um 3% angestiegen. Entsprechend konnten die Frequenzen verbessert und somit die Produktivität (Umsatz pro Mitarbeiter und Jahr) gesteigert werden.

## 2 | Volkswirtschaftliche Bedeutung

## 2.2 Aufstellung pro Kanton

Kanton	Einwohner 2001	Anzahl Betriebe 01	Einwohner pro Betrieb	Einwohner 2005	Anzahl Betriebe 05	Einwohner pro Betrieb
Aargau	560'900	1'435	391	569'000	1'438	396
Appenzell A.Rh.	53'100	314	169	53'000	285	186
Appenzell I.Rh.	15'000	106	142	15'000	99	152
Basel-Landschaft	264'400	597	443	266'000	587	453
Basel-Stadt	186'500	639	292	186'000	650	286
Bern	952'000	3'334	286	957'000	3'264	293
Freiburg	246'300	779	316	254'000	785	324
Genf	424'100	1'746	243	431'000	1'774	243
Glarus	38'500	228	169	38'000	204	186
Graubünden	186'900	1'773	105	188'000	1'653	114
Jura	69'200	320	216	69'000	285	242
Luzern	353'200	904	391	356'000	907	393
Neuchâtel	167'500	622	269	168'000	587	286
Nidwalden	39'200	154	255	40'000	147	272
Obwalden	33'300	173	192	33'000	166	199
Schaffhausen	74'400	284	262	74'000	278	266
Schwyz	135'200	668	202	138'000	639	216
Solothurn	247'000	797	310	248'000	768	323
St.Gallen	457'700	1'873	244	460'000	1'862	247
Tessin	316'800	2'162	147	322'000	2'061	156
Thurgau	231'500	898	258	234'000	895	261
Uri	35'300	238	148	35'000	217	161
Waadt	638'500	2'309	277	654'000	2'233	293
Wallis	284'200	2'362	120	292'000	2'254	130
Zug	103'600	295	351	106'000	306	346
Zürich	1'253'500	3'547	353	1'273'000	3'660	348
<b>Total</b>	<b>7'367'800</b>	<b>28'557</b>	<b>258</b>	<b>7'459'000</b>	<b>28'004</b>	<b>266</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik: Betriebszählung 2005

Anhand des zur Verfügung gestellten Zahlenmaterials der Kantone ist, wie unter 1.1 bereits erwähnt, eine Abgrenzung der Betriebsarten zurzeit nur schwer durchführbar. Im Gesamtschweizer Durchschnitt ergibt dies etwa 266 Einwohner pro Gastgewerbebetrieb, im Jahre 2001 waren es 258 Einwohner pro Gastgewerbebetrieb.

Während die Bedürfnisklausel in der Schweiz nicht mehr zur Anwendung kommt, ist der Fähigkeitsausweis, eine Fachprüfung oder kantonale Prüfung immer noch Voraussetzung zur Betriebsführung. Ausnahmen sind: Appenzell AR, Glarus, Graubünden, Solothurn, Uri, Zug und Zürich. Der Fähigkeitsausweis oder eine Mischform ist erforderlich in: Aargau, Appenzell IR, Basel, Freiburg, Genf, Jura, Luzern, Neuenburg, Nidwalden, Obwalden. Berufslehre mit Fachausweis setzen voraus: St. Gallen, Schaffhausen und Tessin. Eine Fach-Prüfung abzulegen ist obligatorisch in: Bern, Baselland, Thurgau, Waadt und Wallis (Stand Mitte 2008).

### 2.3 Logiernächteentwicklung in der Schweiz

Gäste aus	2003	Abweichung 2003 zu 2001	2005	Abweichung 2005 zu 2003	2007	Abweichung 2007 zu 2005
Inland	14'236'087	-0.54%	14'622'420	2.71%	15'447'065	5.64%
Ausland	16'964'170	-11.98%	18'321'316	8.00%	20'917'735	14.17%
<b>Gesamt-Total</b>	<b>31'200'257</b>	<b>-7.10%</b>	<b>32'943'736</b>	<b>5.59%</b>	<b>36'364'800</b>	<b>10.38%</b>
Deutschland	5'301'798	-15.55%	5'563'695	4.94%	6'081'920	9.31%
Grossbritannien	1'813'076	-8.57%	2'024'567	11.66%	2'275'895	12.41%
Frankreich	1'149'441	-7.60%	1'225'619	6.63%	1'367'547	11.58%
Italien	958'484	1.11%	1'011'279	5.51%	1'133'626	12.10%
Belgien	699'452	-6.62%	775'687	10.90%	798'808	2.98%
Niederlande	787'239	-12.92%	828'889	5.29%	948'011	14.37%
Diverse	2'175'169	-2.63%	2'485'278	14.26%	2'709'926	9.04%
<b>Total</b>	<b>12'884'659</b>	<b>-10.15%</b>	<b>13'915'014</b>	<b>8.00%</b>	<b>15'315'733</b>	<b>10.07%</b>
USA	1'397'982	-25.52%	1'494'210	6.88%	1'664'929	11.43%
Japan	558'222	-32.66%	584'923	4.78%	554'861	-5.14%
Diverse	2'123'307	-4.66%	2'327'169	9.60%	3'382'212	45.34%
<b>Total</b>	<b>4'079'511</b>	<b>-17.30%</b>	<b>4'406'302</b>	<b>8.01%</b>	<b>5'602'002</b>	<b>27.14%</b>
<b>Total Ausland</b>	<b>16'964'170</b>	<b>-11.98%</b>	<b>18'321'316</b>	<b>8.00%</b>	<b>20'917'735</b>	<b>14.17%</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Anzahl Logiernächte in den Schweizer Hotelbetrieben hat im Jahre 2007 gegenüber den Vorjahren weiterhin zugenommen und beläuft sich 2008 nun auf einen Rekord von rund 36,4 Millionen. Dies ist das beste Ergebnis seit 15 Jahren. Der erfreuliche, auf die beträchtliche Steigerung 2005-2007 folgende Anstieg ist hauptsächlich auf die ausländischen und in geringerem Masse auf die inländischen Gäste zurückzuführen. Der günstige Wechselkurs sowie das kräftige Wirtschaftswachstum haben zu dieser Dynamik beigetragen.

Hierin widerspiegelt sich klar die Bedeutung des Wechselkurses. Die relative Abschwächung der Landeswährung förderte die Attraktivität der Schweiz im internationalen Vergleich und hatte nicht zuletzt auch einen positiven Einfluss auf die Logiernächte der inländischen Gäste. Diese buchten 42 Prozent aller Logiernächte.

Die Logiernächteentwicklung in der Zukunft kann folgendermassen prognostiziert werden: Der weltweite Wachstumsmarkt mit den aktiv agierenden Nischen-Destinationen liefern sich einen immer intensiveren (Preis-)Wettbewerb. Deshalb ist festzuhalten, dass der Druck auf die Tourismus-Destination Schweiz unter den gegebenen Umständen weiter zunimmt und sich damit der Zwang zur ständigen Erneuerung und dem Preis-Wettbewerb noch verschärfen dürfte.

## 3 | Betriebsstruktur

## 3.1 Umsatz pro Betrieb

Betriebsgrösse nach Umsatz		Aufteilung 2001	Aufteilung 2002	Aufteilung 2005	Aufteilung 2007	Abweichung 2007 zu 2005
bis CHF	350'000.-	28.0%	28.0%	32.0%	32.0%	0.0%
ab CHF	350'001.- bis CHF	21.0%	20.0%	22.0%	18.2%	-17.3%
ab CHF	550'001.- bis CHF	19.0%	18.0%	16.0%	19.5%	21.9%
ab CHF	850'001.- bis CHF	10.0%	10.0%	11.0%	9.5%	-13.6%
ab CHF	1'100'001.- bis CHF	8.0%	8.0%	7.0%	7.4%	5.7%
ab CHF	1'500'001.- bis CHF	5.0%	5.0%	4.0%	4.8%	20.0%
über CHF	2'000'001.-	9.0%	11.0%	8.0%	8.7%	8.7%

Quelle: Gastrosuisse

Während der prozentuale Anteil an Kleinstbetrieben unverändert blieb, zeigt die Umsatztabelle eine Abnahme der Kleinbetriebe mit einem Umsatz bis CHF 550'000.-. Auf der anderen Seite der Umsatzskala hat der Anteil Betriebe mit über CHF 1 Mio. zugenommen.

## 3.2 Aufteilung Hotelbetriebe nach Anzahl Betten

Betriebsgrösse	Betriebe 2005	Aufteilung	Betten 2005	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'978	39.8%	26'863	11.2%
21 - 50 Gastbetten	1'667	33.5%	60'773	25.4%
51 - 100 Gastbetten	870	17.5%	65'765	27.5%
über 101 Gastbetten	455	9.2%	85'821	35.9%
Total 2005	4'970	100.0%	239'222	100.0%

Betriebsgrösse	Betriebe 2007	Aufteilung	Betten 2007	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'974	39.8%	26'596	9.8%
21 - 50 Gastbetten	1'654	33.4%	64'897	23.9%
51 - 100 Gastbetten	856	17.3%	73'198	27.0%
über 101 Gastbetten	471	9.5%	106'910	39.4%
Total 2007	4'955	100.0%	271'601	100.0%

Abweichungen zu 2005	-0.30%	13.54%
----------------------	--------	--------

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Anzahl der Hotelbetriebe hat vom Jahr 2005 bis zum Jahr 2007 minimal abgenommen. Im gleichen Zeitraum ist die Anzahl der Betten beachtlich angestiegen. Wobei zu bemerken ist, dass die Kategorien bis 100 Gastbetten alle weniger Einheiten anbieten. Die Bettenanzahl ist einmal mehr – mit den Auswirkungen auf das gesamte Bettenvolumen - in der Kategorie über 100 Gastbetten am deutlichsten gestiegen.

### 3.3 Aufteilung Restaurants nach Anzahl Sitzplätzen

Betriebsgrösse	2001	2002	2005	2006	2007	Veränderung
1 - 25 Plätze	3.0%	3.0%	4.0%	4.0%	3.5%	-12.50%
26 - 50 Plätze	20.0%	21.0%	24.0%	23.0%	22.0%	-4.35%
51 - 75 Plätze	22.0%	22.0%	23.0%	21.0%	27.7%	31.90%
76 - 100 Plätze	23.0%	22.0%	21.0%	21.0%	21.6%	2.86%
101 - 200 Plätze	22.0%	22.0%	19.0%	21.0%	22.2%	5.71%
über 201 Plätze	10.0%	10.0%	9.0%	9.0%	9.0%	0.00%

Quelle: Gastrosuisse

Die Aufstellung zeigt, dass die Anzahl der Klein- und Kleinstbetriebe (bis 50 Plätze) abgenommen haben. Dies dürfte mit der kritischen Betriebsgrösse zusammenhängen. Ein grösserer Betrieb mit einem entsprechenden Umsatzvolumen kann besser mit Umsatzenschwankungen umgehen, als dies bei Klein- und Kleinstbetrieben im Generellen der Fall ist.

### 3.4 Mitarbeitende pro Betrieb

Betriebsgrösse	Betriebe 2001	Betriebe 2002	Betriebe 2005	Betriebe 2006	Betriebe 2007	Abweichung 2007 zu 2006
1 Mitarbeitende	9.0%	9.0%	11.0%	9.0%	9.4%	4.44%
2 - 3 Mitarbeitende	24.0%	21.0%	24.0%	23.0%	24.4%	6.09%
4 - 5 Mitarbeitende	19.0%	18.0%	18.0%	19.0%	18.2%	-4.21%
6 - 9 Mitarbeitende	19.0%	19.0%	18.0%	21.0%	18.5%	-11.90%
10 - 19 Mitarbeitende	15.0%	16.0%	15.0%	15.0%	14.4%	-4.00%
20 - 49 Mitarbeitende	7.0%	8.0%	7.0%	7.0%	6.7%	-4.29%
über 49 Mitarbeitende	2.0%	3.0%	2.0%	2.0%	1.8%	-10.00%
ohne Mitarbeitende	5.0%	6.0%	5.0%	5.0%	6.6%	32.00%

Quelle: Gastrosuisse

Obschon sich eine Abnahme an kleineren Betrieben abgezeichnet hat, ist eine Zunahme der Betriebe bis drei Mitarbeitende zu verzeichnen (inklusive Betriebe ohne Mitarbeitende). Dies ergibt nicht wirklich ein stringentes Bild. Sind die negativen Abweichungen der übrigen Betriebsgrössen noch mit dem ständigen Druck auf die Produktivität zu erklären, so haben wir für die diesbezügliche Entwicklung bei den Kleinbetrieben keine vernünftigen Gründe und müssen abwarten, wie sich diese Zahlen in Zukunft entwickeln.



## 4 | Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe

### 4.1 Mittagsmahlzeiten – Preisbarometer in CHF

Mahlzeiten	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Feinschmecker-Restaurant	27.00	27.00	28.00	29.00	29.00	28.00	27.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.50
Spezialitäten-Restaurant (italienisch, chinesisches, griechisch, mexikanisch,...)	21.00	21.00	21.00	20.00	20.00	19.00	19.00	20.00	21.00	21.00	21.00	21.00
Fischgerichte (Spez.-Restaurant) Fleischgerichte (trad. Restaurant)	24.00	24.00	25.00	25.00	26.00	26.00	26.00	26.50	27.00	27.50	28.00	28.00
Tagesteller I (Spez.-Restaurant) Tagesteller II (trad. Restaurant) Pizza/Pasta mit Menüsalat	18.00	18.00	19.00	19.00	19.00	18.00	17.50	18.00	18.50	18.50	18.50	18.50
Tagesteller I (trad. Restaurant)	14.50	14.50	15.00	15.00	15.00	15.00	14.50	15.00	15.00	15.50	16.00	16.00
Tagesteller Handelsgastronomie	11.00	11.00	11.50	12.00	12.00	12.00	11.50	12.00	12.00	12.00	12.50	12.50
Menü im Personalrestaurant, Mensa etc. / Personalesen (Gastgewerbe) / Menü im Imbiss	8.50	8.50	9.00	10.00	10.00	10.00	9.50	9.50	9.50	9.50	9.50	10.00
Cervelat mit Brot / Sandwich (klein) / Hamburger	5.50	5.50	6.00	6.50	6.50	6.50	6.00	7.00	7.00	7.50	7.50	7.50

Quelle: KATAG

In den Jahren 2005 bis 2008 konnte in den Restaurationsbetrieben eine Umsatzsteigerung erzielt werden.

Aufgrund der heutigen Wirtschaftslage ist es problematisch, allgemeine Preiserhöhungen überhaupt vorzunehmen. Es konnte jedoch ein Preisaufschlag im à la carte-Geschäft festgestellt werden. Umso wichtiger ist eine genaue Marktbeobachtung, um feststellen zu können, bei welchen Produkten Anpassungen noch möglich sind.

Die Preispolitik ist eines der wirksamsten Mittel, um den Absatz überhaupt zu beeinflussen. Dieses Instrument kann jedoch nur dann wirksam werden, wenn die Preise an die individuellen, von Betrieb zu Betrieb unterschiedlichen Kostenstrukturen angepasst werden. Wichtigste Überlegung in der Preisberechnung muss immer die Frage sein, wieviel eine bestimmte Leistung den Hotelier oder den Restaurateur selber kostet, und was der Gast bereit ist, dafür zu bezahlen.



## Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe | 4

### 4.2 Stuhlsätze inklusive Steh- und Barplätze

	Grossstadt Zentrum	Stadt Aussenbezirk	Kleinstadt Zentrum	Gemeinde / Land
Feinschmecker-Restaurant	→	→	↘	↘
Spezialitäten-Restaurant	→	→	→	→
Traditionelles Restaurant	↘	→	→	↘
Bar / Pub	↘	→	↘	↘
Fast Food / Handelsgastronomie	→	→	→	→
<b>Durchschnittliches Soll in CHF</b>	<b>75.00</b>	<b>42.00</b>	<b>45.00</b>	<b>25.00</b>

Quelle: KATAG

Die Tabelle weist einen konzeptunabhängigen Durchschnittswert für verschiedene Regionen auf. Dieser setzt sich einerseits aus Erfahrungszahlen und andererseits aus Werten zusammen, die auf branchenkongformen Renditeüberlegungen basieren. Die Pfeile verdeutlichen, inwiefern ein Konzept in der entsprechenden geographischen Lage diesen Durchschnittswert trifft, bzw. über- oder unterschreitet.

Diese Tabelle stellt die Trends der Stuhlsätze verschiedener Konzepte nach Regionen dar. Neben der eigentlichen Dichte der Bevölkerung sind Regionen meistens auch mit gewissen demographischen, kulturellen und ökonomischen Ausprägungen verbunden.

Die oben beschriebenen Trends repräsentieren nach wie vor das strukturelle Problem des Schweizer Gastro-Marktes (Gegensatz Stadt- Land wird immer ausgeprägter).



## 4 | Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe

### 4.3 Entwicklung der Umsatzstruktur traditioneller Restaurants

	1972	1983	1995	1998	2001	2003	2005	2006	2007	Trend	Differenz 2006-2007
Wein	10.4%	14.1%	12.8%	13.1%	12.5%	12.1%	12.7%	12.8%	11.3%		-11.7%
Bier	15.3%	12.5%	13.7%	11.0%	10.0%	7.7%	6.9%	7.6%	6.4%		-15.8%
Spirituosen	5.1%	3.8%	3.2%	3.4%	1.9%	1.6%	1.4%	1.3%	1.6%		23.1%
Mineral	6.3%	7.1%	8.1%	8.7%	8.6%	8.3%	9.8%	9.0%	7.6%		-15.6%
Küche	46.6%	48.0%	48.1%	51.7%	55.9%	60.4%	59.1%	59.2%	63.1%		6.6%
Kaffee	13.5%	12.0%	11.7%	10.2%	10.1%	9.2%	9.7%	9.9%	8.8%		-11.1%
Diverses	2.8%	2.5%	2.4%	1.9%	1.0%	0.7%	0.4%	0.2%	1.1%		450.0%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>		

Quelle: Gastrosuisse

Die Küchenleistung erzielt wiederum einen grösseren Anteil am Gesamtumsatz. Mineral-, Wein- und Bier-Umsätze sind demgegenüber stark rückläufig.

Die Abweichungen beim Kaffee könnten auf die wirtschaftliche Situation (Spardruck der Kundschaft) zurückzuführen sein. Ein anhaltender Abwärtstrend ist sichtbar. Auch beim Wein kann davon ausgegangen werden, dass Premium-Produkte zuhause getrunken werden und beim Ausserhaus-Konsum eher günstige Produkte gefragt sind.



## Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe | 4

### 4.4 Beherbergungsmoyenne

	2001 in CHF	2002 in CHF	2003 in CHF	2004 in CHF	2005 in CHF	2006 in CHF	Abwei- chung
Ein- und Zweistern-Betriebe	75.00	69.00	73.00	72.00	64.00	65.00	1.56%
Dreistern-Betriebe	78.00	82.00	79.00	76.00	80.00	80.00	0.00%
Vierstern-Betriebe	122.00	111.00	104.00	113.00	117.00	132.00	12.82%
Fünfstern-Betriebe	236.00	225.00	174.00	208.00	238.00	239.00	0.42%
<b>Durchschnitt in der Schweiz</b>	<b>90.00</b>	<b>87.00</b>	<b>84.00</b>	<b>83.00</b>	<b>87.00</b>	<b>95.00</b>	<b>9.20%</b>

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Nachdem die Preise während der letzten 15 Jahre stets etwas nach oben angepasst werden konnten, sind sie seit dem Jahre 2002 stark unter Druck geraten. Als Antwort auf den Nachfragerückgang mussten in der Vergangenheit Preissenkungen vorgenommen werden. Diese Talsohle scheint 2005 durchschritten zu sein und das Beherbergungsmoyenne wird sich im 2007 weiter erhöht haben.

Preiserhöhungen konnten vor allem die Vierstern-Betriebe durchsetzen. Die massive Steigerung um über 10% dürfte nachfrageseitig generiert worden sein. Speziell die Stadthotellerie setzt immer stärker auf eine dynamische Preisgestaltung, sodass sich heute Zimmerpreise in den elektronischen Reservierungssystemen stündlich verändern und damit optimale Verkaufspreise erwirtschaftet werden.

Die Fünfstern-Betriebe konnten den Beherbergungsmoyenne wiederum auf einem beachtlichen Niveau stabilisieren.

## 5 | Kostenstruktur in der Restauration

## 5.1 Der Warenbruttogewinn

	Wein	Bier	Spirituosen	Mineral	Küche	Kaffee
Feinschmecker-Restaurant	↘	↘	↗	→	↘	↗
Spezialitäten-Restaurant	↘	↘	↗	→	↗	↗
Traditionelles Restaurant	↘	→	↗	→	→	→
Bar / Pub	↘	↗	↗	↗	↘	→
Fast Food Handelsgastronomie	↘	↘	↘	→	→	→
Durchschnittliches Soll in %	64%	70%	73%	77%	70%	90%

Quelle: KATAG

Der farbige Balken am unteren Ende der Tabelle stellt den Soll-Durchschnitt des Warenbruttogewinnes dar. Die Pfeile innerhalb der Tabelle beziehen sich auf diese Werte. Pfeile, die nach oben zeigen, signalisieren einen höheren Warenbruttogewinn, respektive nach unten zeigende Pfeile einen tieferen Warenbruttogewinn.



## 5.2 Entwicklung der Löhne und Sozialleistungen

Jahr nach L-GAV	Beruf	Brutto- lohn in CHF	Arbeits- zeit pro Woche	Kost u. Logis in CHF	Ferien- tage pro Jahr	Freie Tage pro Woche	Stunden pro Jahr	Lohn- kosten pro Std. in CHF
1975	Servicemitarbeiter	2'095	54	390	21	1.50	2'592	9.70
	eidg.dipl. Küchenchef	3'184	45	390	21	1.50	2'164	17.65
1984	Servicemitarbeiter	2'965	47	540	28	1.75	2'236	15.90
	eidg.dipl. Küchenchef	3'947	44	540	28	1.75	2'087	22.70
1989	Servicemitarbeiter	3'200	44	660	28	2.00	2'089	18.40
	eidg.dipl. Küchenchef	4'300	43	660	28	2.00	2'038	25.30
1999	Servicemitarbeiter	3'550	42	810	35	2.00	1'975	23.75 *
	eidg.dipl. Küchenchef	5'800	42	810	35	2.00	1'975	38.15 *
2002	Servicemitarbeiter	4'090	42	900	35	2.00	1'975	26.90 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'190	42	900	35	2.00	1'975	40.75 *
2003	Servicemitarbeiter	4'210	42	900	35	2.00	1'975	27.70 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'380	42	900	35	2.00	1'975	42.00 *
2004	Servicemitarbeiter	4'240	42	900	35	2.00	1'975	25.20 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'425	42	900	35	2.00	1'975	38.20 *
2005	Servicemitarbeiter	4'280	42	900	35	2.00	1'975	28.20 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'450	42	900	35	2.00	1'975	42.50 *
2006	Servicemitarbeiter	4'323	42	900	35	2.00	1'975	25.70 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'515	42	900	35	2.00	1'975	38.80 *
2007	Servicemitarbeiter **	4'397	42	990	35	2.00	1'975	28.90 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'612	42	990	35	2.00	1'975	43.50 *
2008	Servicemitarbeiter **	4'485	42	990	35	2.00	1'975	26.70 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'750	42	990	35	2.00	1'975	40.20 *
2009	Servicemitarbeiter **	4'597	42	990	35	2.00	1'975	30.30 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'919	42	990	35	2.00	1'975	45.50 *

\* inkl. 13. Monatslohn, Frei- und Ferientage \*\* Gelernt, 10 J. Berufserfahrung inkl. Lehre

Quelle: KATAG

Während den letzten Jahren wurden grosse Anstrengungen unternommen, um die Arbeitsplatz-Attraktivität in der Branche mit einer entsprechenden Vergütung zu erhöhen. Der Landesindex der Konsumentenpreise betrug 1975 368.7 Punkte (1938 = 100 Punkte); für das Jahr 2007 wird der Mittelwert von 743.3 Punkten ausgewiesen. Dies entspricht einer Steigerung seit 1975 von 101%. Der Stundenlohn eines eidg. dipl. Küchenchefs ist in der Zeitspanne bis 2009 um 257% gestiegen, der eines Servicemitarbeitenden gar um 312%. Dem Trend zu tieferen Preisen mit verbesserter Leistung kann sich auch die Gastronomie nicht entziehen. Der anhaltende Kostendruck vor allem von der Personalseite her wird zu neuartigen Serviceformen und Betriebskonzepten führen. Um in diesem Markt bestehen zu können, wird dieser Anpassungsprozess unumgänglich sein.

## 5 | Kostenstruktur in der Restauration

## 5.3 Umsatzkennzahlen Mitarbeitende in der Restauration

	Fein- schmecker- Restaurant	Speziali- täten- Restaurant	Traditio- nelles Restaurant	Bar / Pub	Fast Food / Handels- gastro- nomie	Durch- schnitt- liches Soll in CHF	Gastro- suisse Durch- schnitts- werte 2007
Mitarbeitende Küche zu Küchenumsatz	→	→	→	↘	↘	175'000	164'900
Mitarbeitende Service/Bufferet zu Totalumsatz	→	→	→	→	→	270'000	271'700
Alle Mitarbeitende zu Totalumsatz	→	→	→	↘	↘	135'000	108'200

Quellen: KATAG, Gastrouisse

Die oben angezeigten Werte entsprechen einem durchschnittlichen Jahresumsatz-Soll pro Mitarbeitenden. Während ein Mitarbeitender in der Küche gegen CHF 175'000.- Jahresumsatz erzielen sollte, liegt dieser Wert beim Servicemitarbeitenden bei rund CHF 270'000.- Jahresumsatz. Diese Grössen schwanken je nach Betriebskonzept. Pro Mitarbeitenden sollte ein durchschnittlicher Jahresumsatz von gegen CHF 135'000.- erreicht werden.

*Erläuterungen zur Tabelle:* Zeigt ein Pfeil nach oben, so macht ein Mitarbeitender in der Regel mehr Umsatz als das durchschnittliche Soll der Branche. Das Gegenteil gilt für nach unten zeigende Pfeile.



## 5.4 Mitarbeiteraufwand

Hotelbetriebe	Mitarbeiter-Kosten Ratio (Aufwand zum Gesamtumsatz)					
	2001	2002	2004	2005	2006	Abweichung
Ein- und Zweistern-Betriebe	39.4%	40.8%	42.5%	43.2%	45.7%	5.8%
Dreistern-Betriebe	42.4%	43.9%	45.7%	45.5%	44.1%	-3.1%
Vierstern-Betriebe	43.2%	46.3%	45.5%	45.8%	45.6%	-0.4%
Fünfstern-Betriebe	44.4%	44.6%	43.4%	43.9%	44.4%	1.1%
Total	41.6%	43.3%	44.3%	44.2%	44.1%	-0.2%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Restauration	2001	2002	2004	2005	2006	2007	2008	Abweichung
Total	44.6%	44.1%	44.9%	45.2%	46.8%	46.2%	45.9%	-0.6%

Quelle: KATAG

Der Mitarbeiteraufwand hat in der Hotellerie leicht abgenommen (Zahlen SGH nur bis 2006). Über die Umsatzzunahme vor allem in den Jahren 2005 bis 2008 konnte der entsprechende Ratio auch in der Restauration etwas gesenkt werden. Die stärkste Kostenzunahme in den Hotel-Segmenten verzeichneten die Ein- und Zweistern-Betriebe. Diese Kategorie kämpft in der Schweiz, bezüglich der Anzahl Zimmer, mehrheitlich unter dem Effekt der kritischen Grösse und muss deshalb vermehrt erhöhte Personalkosten - immer inklusive Unternehmensaufwand berechnet - in Kauf nehmen.

## 5.5 Mietzinse je Restaurationstyp

	Miete in % vom Umsatz	
	von...	bis...
Feinschmecker-Restaurant	7.5%	9.5%
Spezialitäten-Restaurant	8.5%	10.0%
Traditionelles Restaurant	7.0%	9.5%
Bar / Pub	9.0%	12.0%
Fast Food / Handelsgastronomie	9.0%	12.0%

Quelle: KATAG

Die Mietzinse für ein Gastro-Objekt bewegen sich je nach Konzept und Lage zwischen 7.5% und 12%, die Tendenz ist aufgrund des Angebotsüberhanges an Gastro-Objekten eher sinkend.

Der Mietzins bei traditionellen Gastwirtschaften ist immer häufiger Gegenstand heftigster Diskussionen zwischen Mieter und Vermieter. Auf der einen Seite machen (potenzielle) Mieter ungenügenden Umsatz geltend, um eine entsprechende Mindestmiete bezahlen zu können, auf der anderen Seite bekunden Vermieter immer häufiger Mühe, eine befriedigende Liegenschaftsrendite zu erzielen. Dies gilt speziell in ländlichen Gegenden mit einem Angebotsüberhang an Gastro-Liegenschaften.

## 6 | Kostenstruktur in der Hotellerie

## 6.1 Prozentuales Küchen-, Keller- und Warenergebnis im Vorjahresvergleich

	2004			2005			2006		
	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren
Ein- und Zweistern-Betriebe	67.6%	73.0%	63.8%	70%	67%	66%	69.1%	62.9%	64.4%
Dreistern-Betriebe	65.1%	60.0%	65.4%	67%	65%	65%	63.4%	63.4%	59.8%
Vierstern-Betriebe	70.0%	70.6%	70.1%	70%	68%	69%	68.9%	58.1%	66.6%
Fünfstern-Betriebe	68.3%	70.1%	69.1%	69%	71%	70%	69.2%	73.3%	69.7%
Total	66.2%	62.4%	65.1%	67.9%	65.0%	65.2%	61.7%	62.3%	57.5%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH); 2004 reduzierte Anzahl Betriebe

## 6.2 Prozentuales Küchen-, Keller- und Warenergebnis im Mehrjahresvergleich

Ergebnis	Jahr	1+2*	Abweichung	3*	Abweichung	4*	Abweichung	5*	Abweichung	Mittelwert	Abweichung
Küche	1999	67.3%		68.1%		67.7%		67.4%		65.8%	
	2001	67.8%	-0.7%	66.2%	2.9%	66.0%	2.6%	69.0%	-2.3%	66.7%	-1.3%
	2004	67.6%	0.3%	65.1%	1.7%	70.0%	-5.7%	68.3%	1.0%	66.2%	0.8%
	2005	70.0%	-2.9%	67.3%	-4.0%	70.3%	-7.1%	68.8%	-4.9%	67.9%	-3.2%
	2006	69.1%	-2.2%	63.4%	2.7%	68.9%	1.6%	69.2%	-1.3%	61.7%	7.3%
Keller	1999	63.8%		67.5%		68.1%		73.0%		66.3%	
	2001	63.5%	0.5%	64.9%	4.0%	66.9%	1.8%	71.7%	1.8%	65.2%	1.7%
	2004	73.0%	-13.0%	60.0%	8.2%	70.6%	-5.2%	70.1%	2.3%	62.4%	4.5%
	2005	66.7%	-1.9%	64.9%	1.8%	67.7%	0.6%	71.2%	5.2%	65.0%	2.6%
	2006	62.9%	16.1%	63.4%	-5.4%	58.1%	21.5%	73.3%	-4.4%	62.3%	0.2%
Waren	1999	65.6%		67.6%		67.4%		68.6%		65.5%	
	2001	65.0%	0.9%	64.8%	4.3%	66.6%	1.2%	69.3%	-1.0%	65.3%	0.3%
	2004	63.8%	1.9%	65.4%	-0.9%	70.1%	-5.0%	69.1%	0.3%	65.1%	0.3%
	2005	65.6%	-2.3%	64.6%	-1.4%	68.5%	-3.9%	69.5%	-1.3%	65.2%	-1.4%
	2006	64.4%	-0.9%	59.8%	9.4%	66.6%	5.3%	69.7%	-0.9%	57.5%	13.2%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Während es innerhalb eines Vorjahresvergleiches Verschiebungen der Ergebnisse auf beide Seiten gegeben hat, zeigt der Fünfjahresvergleich, dass sämtliche Ergebnisse im Mittelwert eingebrochen sind. Speziell der Küchenaufwand hat einen schmerzlichen Einbruch hinnehmen müssen. Das Warenergebnis zeigt als Trend eine Verschlechterung des Ergebnisses insgesamt an.

Die Küchenrendite dürfte aufgrund der Preiserhöhungen der Rohstoffe in Zukunft weiterhin unter Druck stehen.

## Erfolgsrechnung in % nach verschiedenen Betriebstypen | 7

	Fein- schmecker- Restaurant	Speziali- täten- Restaurant	Traditio- nelles Restaurant	Bar / Pub	Fast Food Handels- gastro- nomie
Warenauftrag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Warenaufwand	32.0%	30.0%	31.0%	24.0%	30.0%
Bruttoerfolg I	68.0%	70.0%	69.0%	76.0%	70.0%
Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	45.0%	44.0%	45.0%	40.0%	32.0%
Bruttoerfolg II	23.0%	26.0%	24.0%	36.0%	38.0%
Übriger Betriebsaufwand	10.0%	10.0%	10.0%	9.0%	13.0%
Betriebsergebnis I	13.0%	16.0%	14.0%	27.0%	25.0%
Unterhalt & Ersatz Kleininventar/Mobiliar, Unterhalt Betriebsanlagen	3.0%	3.0%	3.0%	5.0%	3.0%
Gross Operating Profit	10.0%	13.0%	11.0%	22.0%	22.0%
Mietzins	8.0%	10.0%	9.0%	12.0%	12.0%
Abschreibung Kleininventar	2.0%	3.0%	2.0%	6.0%	6.0%
Erfolg	-0.0%	-0.0%	-0.0%	4.0%	4.0%

Quelle: KATAG

Die Waren- und Personalaufwände sind in den meisten Restaurantbetrieben nach wie vor die grössten Kostenblöcke. Leicht gestiegen sind die Personalkosten, stark gestiegen die Warenkosten der Küche.

Trotz Umsatzsteigerungen haben sich die Erfolge vor Eigenkapitalverzinsung gegenüber der Vorjahresauswertung verschlechtert. Würde man einen angemessenen Eigenkapitalzins berücksichtigen, müsste ein Grossteil der Restaurantbetriebe einen Verlust ausweisen.

## 8 | Erfolgsrechnung in % nach Kategorien

	Ein-+ Zweistern Betriebe		Dreistern Betriebe		Vierstern Betriebe		Fünfstern Betriebe		Total Mittelwert	
	2005	2006	2005	2006	2005	2006	2005	2006	2005	2006
Betriebsertrag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Direkter Aufwand	25.7%	24.6%	21.4%	21.4%	18.0%	18.5%	15.6%	16.2%	21.0%	20.4%
Bruttoerfolg I	74.3%	75.4%	78.6%	78.6%	82.0%	81.5%	84.4%	83.8%	79.0%	79.6%
Personalkosten	31.5%	34.6%	37.6%	36.4%	40.8%	40.5%	39.6%	40.0%	35.7%	35.7%
Bruttoerfolg II	42.8%	40.8%	41.0%	42.2%	41.2%	41.0%	44.8%	43.8%	43.3%	43.9%
Übriger Betriebsaufwand	13.7%	13.7%	13.8%	14.0%	15.1%	14.5%	16.6%	15.6%	15.0%	14.8%
Betriebsergebnis I	29.1%	27.1%	27.2%	28.2%	26.1%	26.5%	28.2%	28.2%	28.3%	29.1%
Aufwand Unternehmungsleitung	11.7%	11.1%	7.9%	7.7%	5.0%	5.1%	4.3%	4.4%	8.5%	8.4%
Betriebsergebnis II	17.4%	16.0%	19.3%	20.5%	21.1%	21.4%	23.9%	23.8%	19.8%	20.7%
Unterhalt und Ersatz	4.8%	4.3%	4.7%	4.8%	5.0%	5.4%	6.0%	6.8%	5.0%	5.0%
Gross Operating Profit	12.6%	11.7%	14.6%	15.7%	16.1%	16.0%	17.9%	17.0%	14.8%	15.7%
Anlage- und Finanzaufwand	7.5%	6.5%	6.7%	7.0%	6.9%	6.4%	6.6%	5.7%	7.5%	7.3%
Betriebs-Cash-Flow	5.1%	5.2%	7.9%	8.7%	9.2%	9.6%	11.3%	11.3%	7.3%	8.4%
A.o. Aufwand/a.o. Ertrag	0.0%	-0.9%	-1.1%	-0.6%	-0.2%	-2.5%	-0.9%	-1.1%	-0.3%	-1.0%
Unternehmens-Cash-Flow	5.1%	6.1%	9.0%	9.3%	9.4%	12.1%	12.2%	12.4%	7.6%	9.4%
Abschreibungen	9.4%	8.2%	9.8%	9.8%	10.9%	15.0%	11.9%	10.9%	10.8%	11.1%
Unternehmens-Ergebnis	-4.3%	-2.1%	-0.8%	-0.5%	-1.5%	-2.9%	0.3%	1.5%	-3.2%	-1.7%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Die Ratios der Erfolgsrechnungen differenzieren sich je nach Kategorie mehr oder weniger stark. Während sich bei einem Fünfstern-Betrieb der direkte Aufwand über den Zimmerpreis bei etwa 14% bis 16% hält, muss bei einem niedriger klassierten Betrieb bereits mit einem Viertel des Umsatzes für den direkten Aufwand gerechnet werden.

Umgekehrt verhält es sich bei den Personalkosten: Der hohe Bereitschaftsgrad bei höher qualifizierten Hotels schlägt sich unweigerlich in einer entsprechenden Verhältniszahl nieder – dafür reduziert sich der Aufwand für die Unternehmungsleitung bei höher qualifizierten Betrieben.

Auch der Betriebsaufwand, Unterhalt und Ersatz und die Abschreibungen sind bei Betrieben für höhere Ansprüche tendenziell grösser als dies bei unteren Kategorien der Fall ist.

Insgesamt kann festgestellt werden, dass es nur gerade die Fünfstern-Kategorie im Betrachtungszeitraum fertig gebracht hat, ein positives Unternehmens-Ergebnis zu erwirtschaften. Alle übrigen Kategorien und somit auch die ganze Branche blieb unter dem Strich **rot**.





**KATAG Treuhand AG Hotellerie Gastronomie Tourismus** | Arsenalstrasse 40 | 6011 Kriens  
Telefon 041 317 37 37 | Fax 041 317 37 38 | E-Mail [katag@katag.ch](mailto:katag@katag.ch) | Internet [katag.ch](http://katag.ch)