



## Kennzahlen | 2013

Kompetent im Gastgewerbe  
Treuhand, Betriebsberatung und Immobilienberatung





## Vorwort

Bis Mitte 2008 deutete alles auf gute Vorzeichen hin. Die Tourismusbranche verzeichnete seit Jahren ein nahezu ungebremstes Wachstum und erfreute sich steigender Nachfrage. Mit der Weltwirtschaftskrise 2008 kamen jedoch unvorhergesehene Einbussen, die bis dato nicht ganz überwunden sind. Zwar konnte die Hotellerie im 2010 einen leichten Anstieg verzeichnen, 2011 und 2012 gestalteten sich dennoch schwieriger als angenommen. Der starke Franken im Vergleich zum Euro und dem US\$ bedingte einen Rückgang der Gäste der stärksten Herkunftsmärkte der Schweizer Tourismusbranche. Aber auch Herr und Frau Schweizer übernachteten seltener in einheimischen Betrieben und gingen weniger auswärts essen.

Die Prognosen sehen eine leichte Erholung im 2013 und einen Anstieg für die darauf folgenden Jahre. Trotz einer von grossen Herausforderungen geplagten Zeit, hat die Branche eine wichtige Bedeutung für die nationale Volkswirtschaft. Sie trägt mit rund 3 % zur Wirtschaftsleistung und rund 4 % zur Beschäftigung bei. Nach wie vor sind diverse Ansprechgruppen an transparenten Markt- und Branchendaten interessiert, sei es zu Vergleichszwecken oder um neue Projekte mit relevanten Daten zu hinterlegen.

Die KATAG in Kriens hat als touristisches Treuhand- und Beratungsunternehmen über 50 Jahre Erfahrungen gesammelt und kann deshalb auf profunde Kenntnisse im Schweizer Hotellerie- und Gastronomie-Markt zugreifen. Der Tradition folgend, werden wir auch mit der vorliegenden neuen Publikation der Branche möglichst ausführliche Informationen zur Verfügung stellen. Dies umso 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 ihrerseits auch 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.

Wir freuen uns, Ihnen mit den zusammengestellten Informationen viele interessante Vergleiche bieten 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 Stühlen	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	Beherbergungs-Moyenne	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 Vierjahresvergleich	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	2008	in %	2009	in %	2010	in %	Abweichung 2008-2010
Hotels mit Restaurant	4'040	15.03%	4'004	14.90%	3'984	14.75%	-1.39%
Hotels ohne Restaurant	313	1.16%	323	1.20%	325	1.20%	3.83%
Campingplätze	223	0.83%	229	0.85%	248	0.92%	11.21%
Ferienwohnungen, Ferienhäuser	183	0.68%	187	0.70%	220	0.81%	20.22%
Kollektivunterkünfte	186	0.69%	188	0.70%	224	0.83%	20.43%
Sonst. Beherbergungsgewerbe	13	0.05%	13	0.05%	15	0.06%	15.38%
Restaurants, Cafés	19'107	71.10%	18'958	70.54%	18'905	70.01%	-1.06%
Kantinen	180	0.67%	192	0.71%	213	0.79%	18.33%
Caterer	609	2.27%	644	2.40%	741	2.74%	21.67%
Bars	1'629	6.06%	1'723	6.41%	1'728	6.40%	6.08%
Diskotheiken, Dancings, Night Clubs	390	1.45%	413	1.54%	399	1.48%	2.31%
<b>Total Betriebe</b>	<b>26'873</b>	<b>100.00%</b>	<b>26'874</b>	<b>100.00%</b>	<b>27'002</b>	<b>100.00%</b>	<b>0.48%</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Anzahl Betriebe hat sich von 2008 auf 2010 wenig verändert. Hotels mit Restaurant und Restaurants/Cafés nahmen ab und sind im Betrachtungszeitraum weiterhin rückläufig. Dies ist darauf zurückzuführen, dass alternative Formen in der Gastronomie gefragt sind, die innovativer und mit modernen Konzepten den Veränderungen des Kundenbedürfnisses entsprechen müssen. Die traditionellen Betriebe verlieren an Bedeutung, während Ferienwohnungen, Kollektivunterkünfte sowie Campingplätze, vor allem in Zeiten des kleineren Budgets und bedingt durch die wirtschaftliche Lage, an Attraktivität gewinnen. Allein der Nachfrage ist die Abnahme von herkömmlichen Betrieben nicht zuzuordnen. Der Konsolidierungstrend der Hotellerie hält an, so dass zwar weniger Betriebe, jedoch eine gleichbleibende Bettenkapazität vorhanden ist. Grund hierfür sind internationale Ketten, die auf einer kritischen Grösse bestehen. Kleine Hotels, die diesen Soll-Wert nicht erreichen, verschwinden nach und nach vom Markt.

Auch im Gastronomiebereich ist ein Trend zu Werkskantinen und Catering zu erkennen. Die Verpflegung ist meist kosteneffizienter. Ketten sind in der Lage, mit schlanken Kostenstrukturen einen Gewinn zu erzielen, während die traditionellen Restaurants personalintensiv sind und mit höheren Warenaufwänden rechnen müssen. Die Selbst-Bedienung ist heutzutage vor allem für das Mittagsgeschäft ein gewinnbringendes Konzept, das vor allem die Beschäftigten anspricht. Im 2010 ist ein Anstieg der Betriebe festzustellen, der sich vorwiegend auf Caterer und Kantinen zurückführen lässt.



## 1 | Betriebe

## 1.2 Die grössten Schweizer Gemeinschaftsverpfleger

	Umsätze in Mio. CHF			
	2008	2009	2010	2011
SV Group (nur CH)	438.0	429.0	436.9	445.8
Compass Group Schweiz	280.0	275.0	260	245
DSR - Le Restaurateur	224.9	231.3	263	286.5
ZFV-Unternehmungen	162.0	168.7	179	186.8
<b>Total</b>	<b>1104.9</b>	<b>1104.0</b>	<b>1138.9</b>	<b>1164.1</b>

	Anzahl Betriebe			
	2008	2009	2010	2011
SV Group (nur CH)	318	322	336	336
Compass Group Schweiz	330	365	355	330
DSR - Le Restaurateur	230	235	240	256
ZFV-Unternehmungen	117	120	124	133
<b>Total</b>	<b>995</b>	<b>1042</b>	<b>1055</b>	<b>1055</b>

Quelle: Geschäftsberichte und Publikationen auf der jeweiligen Homepage

Nach einem schwierigen Jahr 2009 konnten, mit Ausnahme der Compass Group, alle Unternehmen ihren Umsatz im 2010 wie auch im 2011 steigern. Während die SV Group Schweiz weiterhin unangefochten die Umsatzrangliste anführt, hat der Gemeinschaftsverpfleger DSR die Compass Group in den letzten Jahren überholt. Die Compass Group Schweiz hatte das dritte Jahr in Folge mit sinkenden Umsatzzahlen zu kämpfen. Der Rückgang wird indessen nur in Kontinentaleuropa verzeichnet. Die Gruppe setzt ihren Hauptakzent auf die internationale Expansion und wächst in Nordamerika, England und Irland sowie in den restlichen Ländern um insgesamt 9% (Gesamtumsatzbetrachtung Gruppe). Bemerkenswert ist auch, dass die Compass Group Schweiz der einzige Gemeinschaftsverpfleger ist, der im 2011 weniger Betriebe als im 2010 aufweist. Beim durchschnittlichen Umsatz pro Betrieb liegen neu die ZFV-Unternehmungen (CHF 1.4 Mio.) gleichauf mit der SV Group (CHF 1.4 Mio.), dahinter folgt neu DSR (CHF 1.1 Mio.) vor der Compass Group (CHF 0.7 Mio.).



## Volkswirtschaftliche Bedeutung | 2

### 2.1 Gesamtumsatz

Den Gesamtmarkt „Gastronomie“ in Umsatzzahlen zu erfassen, ist nicht ganz unproblematisch. Die Dynamik des Marktes liegt in den schnell-wechselnden Bedürfnissen und wachsenden Erwartungen der Kunden sowie der darauf folgenden Anpassung des Angebots. Das ändernde Konsumverhalten der Gastronomiekunden lässt neue Betriebe und Konzepte entstehen, während etablierte Gastronomiebetriebe, die sich lediglich auf Altbewährtes berufen, um ihre Kunden ringen müssen. Dies bedeutet auch, dass keine abgrenzende, klare Definition des Gastronomiemarktes formuliert werden kann. Clubs, Besenbeizen, Frühstücken beim Bauern, Hochzeiten im Stall, Cafeterias in Einkaufsläden, Champagnerbars in Boutiquen und Kebab-Stände gehören längst ebenso zum Gastronomiebereich wie die klassischen Restaurants und Barbetriebe. Verschiedene Ein- und Abgrenzungen wirken sich auf die erhobenen statistischen Daten aus. Um trotzdem eine gewisse Grössenordnung zu publizieren, haben wir unsere Berechnungen der Anzahl Beschäftigter im Gastgewerbe auf die offiziellen Publikationen des Bundesamtes für Statistik und der Eidgenössischen Steuerverwaltung gestützt. Die folgende Tabelle erfasst den Umsatz pro Mitarbeitenden und Jahr in der Branche.

Beschäftigte im Gastgewerbe / Umsatz der Branche						
Jahr	Vollzeit*	Teilzeit*	Umrechnung	Total*	Umsatz pro MA/Jahr	Umsatz ** Branche/Jahr
Angaben in Tausend						
2008	151.5	81.4	34.6	186.1	148.2	27'585'000
2009	148.7	78.8	32.3	181.0	152.7	27'637'256
2010	147.7	78.3	33.0	180.7	157.2	28'411'592
2011	143.5	73.8	32.2	175.7	161.9	28'450'504

Quellen: \* Bundesamt für Statistik \*\* Eidgenössische Steuerverwaltung, Mehrwertsteuer

Anhand dieser Tabelle wird deutlich, dass sich der Umsatz in der Gastronomie-Branche innerhalb des Betrachtungszeitraums als sehr stabil erwiesen hat, obschon sich das Konsumverhalten in den letzten Jahren stark verändert hat.

Wir gehen davon aus, dass sich innerhalb des Umsatzvolumens auf der Zeitachse durchaus beträchtliche Verschiebungen ergeben haben. So stellen wir ein Betriebssterben auf dem Lande fest, das so in den Zentren nicht stattfindet. Zudem wird heute 50% für Essen und Trinken ausserhaus in der Gastronomie im Mittagsgeschäft ausgegeben. Dies sind meist junge, nicht sehr personalintensive Konzepte, was die Produktivitätssteigerung (Umsatz pro MA/Jahr) zu erklären vermag.

Über allem stellen wir zudem noch den Trend, weg von kleineren und hin zu grösseren Gastronomie-Einheiten fest, was die gestiegene Produktivität zusätzlich erklären kann.

## 2 | Volkswirtschaftliche Bedeutung

## 2.2 Aufstellung pro Kanton

Kanton	Einwohner 2005	Anzahl Betriebe 05	Einwohner pro Betrieb	Einwohner 2008	Anzahl Betriebe 08	Einwohner pro Betrieb
Aargau	567'228	1'441	394	587'471	1'479	397
Appenzell Ausserrhoden	52'410	286	183	52'517	259	203
Appenzell Innerrhoden	14'987	98	153	15'147	102	149
Basel-Landschaft	264'664	588	450	269'249	606	444
Basel-Stadt	190'536	655	291	190'531	672	284
Bern	963'657	3'268	295	974'591	3'297	296
Freiburg	255'462	787	325	268'830	844	319
Genf	436'721	1'779	245	446'957	1'941	230
Glarus	38'098	204	187	38'165	197	194
Graubünden	191'297	1'663	115	193'035	1'640	118
Jura	67'898	286	237	68'497	290	236
Luzern	355'766	912	390	366'425	976	375
Neuenburg	169'259	588	288	171'095	590	290
Nidwalden	39'094	147	266	39'913	134	298
Obwalden	33'078	166	199	34'137	169	202
Schaffhausen	74'116	279	266	75'045	265	283
Schwyz	136'509	644	212	142'033	623	228
Solothurn	246'852	771	320	250'590	804	312
St. Gallen	460'917	1'870	246	470'268	1'812	260
Thurgau	322'145	897	359	331'600	866	383
Tessin	234'021	2'068	113	240'656	2'027	119
Uri	34'652	217	160	34'648	210	165
Waadt	663'530	2'239	296	690'870	2'397	288
Wallis	289'527	2'259	128	301'045	2'265	133
Zug	106'350	313	340	110'390	327	338
Zürich	1'292'481	3'686	351	1'347'351	3'832	352
<b>Total</b>	<b>7'501'255</b>	<b>28'111</b>	<b>267</b>	<b>7'711'056</b>	<b>28'624</b>	<b>269</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik: Betriebszählung 2005, bzw. 2008

Die Restaurantdichte in der Schweiz ist nach wie vor sehr hoch. Die Anzahl Einwohner pro Gastronomiebetrieb schwankt jedoch nach regionaler Lage. Rurale, agrarische Kantone mit kleinräumigen Siedlungsstrukturen weisen eine deutlich höhere Restaurantdichte auf als dichtbesiedelte, urbane Kantone. Auch die touristischen Gemeinden liegen gemäss Gastro-Suisse (2009) weit über dem schweizerischen Durchschnitt (6.7 Betriebe pro 1'000 Einwohner). In der Gesamtbetrachtung ergibt sich eine Dichte von durchschnittlich 3.7 Betrieben pro 1'000 Einwohnern, was einem Verhältnis von rund 269 Einwohnern pro Gastgewerbebetrieb entspricht. Dieser Wert wird tendenziell zunehmen, da das Bevölkerungswachstum eine hohe Dynamik aufweist und in ländlichen Regionen die grosse Marktberäumung noch im Gange ist („Beizensterben“).

### 2.3 Logiernächteentwicklung in der Schweiz

Angaben in Tausend	2008	Abweichung 2008-2009	2009	Abweichung 2009-2010	2010	Abweichung 2010-2011	2011	Abweichung 2011-2012	2012
Gäste aus Inland	15'825.5	-2.5%	15'424.5	2.2%	15'765.3	-0.1%	15'752.4	-0.4%	15'690.0
Gäste aus Ausland	21'508.3	-6.2%	20'164.4	1.4%	20'442.5	-3.5%	19'733.9	-3.3%	19'076.2
<b>Total</b>	<b>37'333.8</b>	<b>-4.7%</b>	<b>35'588.9</b>	<b>1.7%</b>	<b>36'207.8</b>	<b>-2.0%</b>	<b>35'486.3</b>	<b>-2.0%</b>	<b>34'766.3</b>
Deutschland	6'313.2	-4.5%	6'031.3	-3.6%	5'816.5	-10.5%	5'207.9	-11.2%	4'625.4
Grossbritannien	2'281.7	-18.6%	1'856.2	-0.1%	1'853.6	-8.3%	1'699.7	-9.1%	1'544.2
Frankreich	1'439.2	-0.4%	1'433.5	1.1%	1'449.3	-3.8%	1'394.2	-5.4%	1'318.5
Italien	1'157.9	-1.8%	1'137.6	-5.6%	1'074.4	-6.2%	1'007.5	-3.5%	971.8
Belgien	829.2	-6.5%	775.1	-4.2%	742.3	-8.6%	678.5	-8.5%	620.7
Niederlande	1'080.8	-5.0%	1'026.3	-3.6%	989.5	-14.4%	847.4	-14.3%	726.6
Diverse	3'568.6	-6.7%	3'329.8	1.1%	3'365.8	-0.6%	3'345.2	5.1%	3'515.8
<b>Total</b>	<b>16'670.6</b>	<b>-6.5%</b>	<b>15'589.8</b>	<b>-1.9%</b>	<b>15'291.5</b>	<b>-7.3%</b>	<b>14'180.5</b>	<b>-6.0%</b>	<b>13'322.9</b>
USA	1'518.4	-8.9%	1'382.9	8.9%	1'506.4	-0.9%	1'492.1	2.2%	1'525.2
Japan	493.9	-3.9%	474.7	6.8%	507.1	-5.4%	479.7	6.3%	509.8
Diverse	2'825.4	-3.8%	2'717.0	15.5%	3'137.5	14.2%	3'581.5	3.8%	3'718.4
<b>Total</b>	<b>4'837.7</b>	<b>-5.4%</b>	<b>4'574.6</b>	<b>12.6%</b>	<b>5'151.1</b>	<b>7.8%</b>	<b>5'553.4</b>	<b>3.6%</b>	<b>5'753.3</b>
<b>Total Ausland</b>	<b>21'508.3</b>	<b>-6.2%</b>	<b>20'164.4</b>	<b>1.4%</b>	<b>20'442.5</b>	<b>-3.5%</b>	<b>19'733.9</b>	<b>-3.3%</b>	<b>19'076.2</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Auswirkungen des starken Schweizerfrankens und der anhaltenden Wirtschaftskrise in Europa schlagen in der Hotellerie intensiver durch als in der Gastronomie. Zwar war ein kurzfristiger Erholungstrend der Logiernächte in 2010 erkennbar, insgesamt liegt die Anzahl Übernachtungen im 2012 dennoch unter dem Niveau von 2007. Vor allem die ausländischen Gäste aus den bisher stärksten Herkunftsländern wie Deutschland und Grossbritannien buchten in den letzten vier Jahren weniger Übernachtungen. Erfreulich ist die positive Entwicklung des asiatischen Marktes. Die Anzahl Logiernächte chinesischer Gäste hat im Jahr 2011 um rund 47% und im Jahr 2012 um rund 25% gegenüber dem jeweiligen Vorjahr zugenommen. Die Volumina dieser neuen Märkte sind jedoch noch zu gering, um die Verluste des Binnentourismus wettzumachen. Die sechs wichtigsten europäischen Destinationen (D, GB, F, I, NL, B) generieren immerhin noch rund 20% aller Logiernächte und über die Hälfte aller Logiernächte der ausländischen Gäste.

Der Ausblick in die nahe Zukunft stimmt optimistisch; die Wirtschafts- und Währungskrise hält zwar an und beeinflusst vorwiegend den Tourismus aus dem Euroraum, aufgrund guter Wetterbedingungen während der letzten Wintersaison zeichnet sich dennoch ein besseres Ergebnis für das Jahr 2013 ab. Die Binnen- und Auslandsnachfrage dürfte leicht ansteigen und eine Stabilisierung mit sich bringen. Auch bei den BRIC-Staaten (Brasilien, Russland, Indien, China) besteht Hoffnung, dass diese einen Grossteil der Verluste ausgleichen können. 2011 generierten diese rund 1.8 Mio. Logiernächte (+23%), im 2012 waren es rund 2 Mio (+12%).

Ein Vergleich der Aufenthaltsdauer zeigt, dass der durchschnittliche ausländische Gast rund 2.4 Tage in der Schweiz verweilt. Am längsten bleiben Gäste aus Afrika (3.6 Tage), am wenigsten Zeit verbringen chinesische Gäste in der Schweiz (1.3 Tage).

## 3 | Betriebsstruktur

## 3.1 Umsatz pro Betrieb

Betriebsgrösse nach Umsatz		Aufteilung				Abweichung			
		2008	2009	2010	2011	2010-2011	2008-2011		
bis CHF	350'000.-	36.1%	33.7%	34.4%	34.1%	-0.9%	-5.5%		
ab CHF	350'001.-	bis CHF	550'000.-	18.9%	18.8%	17.8%	18.0%	1.1%	-4.8%
ab CHF	550'001.-	bis CHF	850'000.-	16.7%	16.5%	16.9%	16.1%	-4.7%	-3.6%
ab CHF	850'001.-	bis CHF	1'100'000.-	9.7%	10.8%	10.7%	9.5%	-11.2%	-2.1%
ab CHF	1'100'001.-	bis CHF	1'500'000.-	6.3%	6.7%	7.1%	7.1%	0.0%	12.7%
ab CHF	1'500'001.-	bis CHF	2'000'000.-	3.9%	4.1%	4.4%	4.9%	11.4%	25.6%
über CHF	2'000'001.-			8.4%	9.4%	8.8%	10.5%	19.3%	25.0%

Quelle: Gastrosuisse

Währenddem der Anteil der Kleinstbetriebe (bis CHF 850'000.-) im Betrachtungszeitraum um 3.5%-Punkte abnahm, zeigt die Umsatztabelle eine Zunahme der Grossbetriebe (ab 1'100'000.-) um 3.9%-Punkte. Auch hier gehen wir von der Stadt-Land-Verschiebung („Beizensterben“) aus sowie vom Trend zu generell grösseren Gastronomie-Einheiten.

## 3.2 Aufteilung Hotelbetriebe nach Anzahl Betten

Betriebsgrösse	Betriebe 2009	Aufteilung	Betten 2009	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'887	38.8%	25'879	10.7%
21 - 50 Gastbetten	1'613	33.1%	58'305	24.1%
51 - 100 Gastbetten	886	18.2%	66'659	27.6%
über 100 Gastbetten	481	9.9%	90'791	37.6%
<b>Total 2009</b>	<b>4'867</b>	<b>100.0%</b>	<b>241'635</b>	<b>100.0%</b>
Betriebsgrösse	Betriebe 2010	Aufteilung	Betten 2010	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'851	38.3%	25'332	10.3%
21 - 50 Gastbetten	1'609	33.3%	58'348	23.8%
51 - 100 Gastbetten	859	17.8%	64'374	26.2%
über 100 Gastbetten	509	10.5%	97'196	39.6%
<b>Total 2010</b>	<b>4'828</b>	<b>100.0%</b>	<b>245'251</b>	<b>100.0%</b>
<b>Abweichungen zu 2009</b>	<b>-0.8%</b>		<b>1.5%</b>	
Betriebsgrösse	Betriebe 2011	Aufteilung	Betten 2011	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'811	37.9%	24'704	10.1%
21 - 50 Gastbetten	1'603	33.6%	58'075	23.7%
51 - 100 Gastbetten	859	18.0%	65'003	26.5%
über 100 Gastbetten	500	10.5%	97'291	39.7%
<b>Total 2011</b>	<b>4'773</b>	<b>100.0%</b>	<b>245'073</b>	<b>100.0%</b>
<b>Abweichungen zu 2010</b>	<b>-1.1%</b>		<b>-0.1%</b>	

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Anzahl der Hotelbetriebe hat im 2010 abgenommen (-0.8%), die Anzahl Betten ist hingegen leicht gestiegen (+1.5%). Anzumerken ist, dass weniger Einheiten der Betriebe mit bis zu 100 Betten gezählt

wurden (-1.5%), aber mehr Hotelbetriebe mit mehr als 100 Betten (+5.8%). Für das Jahr 2011 wurde bei gleichbleibender Bettenzahl insgesamt eine Abnahme von 1.1% der Betriebe registriert (auf 4'773 Hotels). Im 2012 wird die Kapazität voraussichtlich wieder auf 4'800 Betriebe steigen (+0.8%) und die Bettenanzahl bei rund 251'000 liegen (+2.3%).

### 3.3 Aufteilung Restaurants nach Anzahl Stühlen

Betriebsgrösse	2008	2009	2010	2011	Veränderung 2010-2011	Veränderung 2008-2011
1-25 Plätze	3.4%	3.5%	3.9%	3.7%	-5.1%	8.8%
26-50 Plätze	25.0%	24.8%	23.8%	26.0%	9.2%	4.0%
51-75 Plätze	24.7%	24.4%	22.1%	21.4%	-3.2%	-13.4%
76-100 Plätze	22.1%	21.6%	22.8%	21.8%	-4.4%	-1.4%
101-200 Plätze	20.2%	20.0%	21.9%	20.4%	-6.8%	1.0%
über 201 Plätze	4.6%	5.7%	5.4%	6.6%	22.2%	43.5%

Quelle: Gastrosuisse

Das wiederholt prognostizierte Sterben der Kleinbetriebe (unter 100 Sitzplätzen) hat im Betrachtungszeitraum kaum stattgefunden. Man kann über alles gesehen eher von einer Seitwärtsentwicklung ausgehen. Nur Betriebe über 200 Sitzplätze scheinen definitiv ein gewisses kontinuierliches Wachstum zu verzeichnen. Sie weisen aber nach wie vor nur einen verhältnismässig geringen Marktanteil auf.

### 3.4 Mitarbeitende pro Betrieb

Betriebsgrösse	2008	2009	2010	2011	Veränderung 2010-2011	Veränderung 2008-2011
1 Mitarbeiter	8.8%	10.0%	7.1%	6.9%	-2.8%	-21.6%
2-3 Mitarbeiter	21.2%	24.3%	20.8%	19.7%	-5.3%	-7.1%
4-5 Mitarbeiter	18.4%	17.1%	18.9%	16.2%	-14.3%	-12.0%
6-9 Mitarbeiter	18.7%	18.7%	21.2%	20.8%	-1.9%	11.2%
10-19 Mitarbeiter	15.3%	15.9%	19.0%	18.4%	-3.2%	20.3%
20-49 Mitarbeiter	6.1%	6.5%	8.7%	9.2%	5.7%	50.8%
über 49 Mitarbeiter	3.3%	1.9%	2.0%	2.3%	15.0%	-30.3%
ohne Mitarbeiter	8.2%	5.5%	2.3%	6.4%	178.3%	-22.0%

Quelle: Gastrosuisse

Während die Zahl der Klein- und Kleinstbetriebe abgenommen hat, legten die Betriebe ohne Mitarbeiter massiv zu. Daraus lässt sich schliessen, dass Kleinbetriebe zunehmend durch den oder die Betreibenden selbst – also ohne Mitarbeitende – geführt werden. Allerdings zählen die meisten Betriebe bis heute immer noch zwischen 2 und 19 Mitarbeiter. Zwar nehmen die Betriebe über 20 Mitarbeiter zu, machen aber nur knapp 11.5% des gesamten Marktes aus.



## 4 | Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe

### 4.1 Mittag Mahlzeiten – Preisbarometer in CHF

Mahlzeiten	1995	2000	2005	2010	2011	2012
Feinschmecker-Restaurant	28.00	29.00	28.00	29.00	29.00	29.50
Spezialitäten-Restaurant (italienisch, chinesisches, griechisch, mexikanisch,...)	21.00	20.00	21.00	21.50	21.50	21.50
Fischgerichte (Spez.-Restaurant) / Fleischgerichte (trad. Restaurant)	25.00	25.00	27.00	27.00	27.00	28.00
Tagesteller I (Spez.-Restaurant) Tagesteller II (trad. Restaurant) Pizza/Pasta mit Menüsalat	19.00	19.00	18.50	18.50	19.00	19.50
Tagesteller I (trad. Restaurant)	15.00	15.00	15.00	16.00	16.50	17.00
Tagesteller Handelsgastronomie	11.50	12.00	12.00	12.00	12.50	12.50
Menü im Personalrestaurant, Mensa etc. / Personalesse (Gastgewerbe) / Menü im Imbiss	9.00	10.00	9.50	10.00	10.00	10.00
Cervelat mit Brot / Sandwich (klein) / Hamburger	6.00	6.50	7.00	7.50	8.00	8.00

Quelle: KATAG

In den letzten Jahren war eine Preiserhöhung aufgrund der wirtschaftlichen Entwicklung kaum möglich. Erst im 2012 konnte ein leichter Anstieg verzeichnet werden. Nur die Handelsgastronomie und der Preis für Mitarbeiteressen stagniert weiter auf demselben Preisniveau. Ob dies an einer stabilen Nachfrage liegt, müsste weiterhin beobachtet werden.

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, was eine bestimmte Leistung 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>40.00</b>	<b>45.00</b>	<b>28.00</b>

Quelle: KATAG

Die Tabelle weist die Tendenz des Stuhlsatzes für die verschiedenen Konzepte nach Region aus. Der ermittelte Durchschnittswert, unabhängig des Konzepts pro Region, setzt sich aus Erfahrungszahlen und Werten zusammen, die auf branchenkonformen Renditeüberlegungen basieren. Die Pfeile verdeutlichen, inwiefern ein Konzept in der entsprechenden geographischen Lage diesen Durchschnittswert trifft, bzw. über- oder unterschreitet.

Die Tabelle bestätigt das strukturelle Problem der Schweizer Gastronomie. Kleinstädte mit einer geringen Bevölkerungsdichte sowie ihren demographischen und ökonomischen Ausprägungen stehen den Umsätzen der Grossstadt hinten an. Trotzdem konnten die dörflichen Gemeinden zumindest im Gesamtdurchschnitt zulegen. Während Feinschmecker- und Spezialitätenrestaurants gefragt sind, verlieren herkömmliche Restaurants sowie die Pubs/Bars in nahezu jeder Region an Umsatz pro Gast. Qualität und Aussergewöhnliches haben ihren Preis, den die Kunden bereitwillig bezahlen.



## 4 | Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe

### 4.3 Entwicklung der Umsatzstruktur traditioneller Restaurants

	1972	1983	1995	2001	2007	2008	2009	2010	Trend	Differenz 2007-2010	Differenz 1972-2010
Wein	10.4%	14.1%	12.8%	12.5%	11.3%	11.9%	11.3%	11.4%	→	0.9%	9.6%
Bier	15.3%	12.5%	13.7%	10.0%	6.4%	5.8%	6.1%	5.8%	↘	-9.4%	-62.1%
Spirituosen	5.1%	3.8%	3.2%	1.9%	1.6%	1.7%	1.6%	1.6%	→	0.0%	-68.6%
Mineral	6.3%	7.1%	8.1%	8.6%	7.6%	7.9%	8.2%	7.8%	↗	2.6%	23.8%
Küche	46.6%	48.0%	48.1%	55.9%	63.1%	62.9%	61.6%	64.0%	↗	1.4%	37.3%
Kaffee	13.5%	12.0%	11.7%	10.1%	8.8%	8.5%	9.7%	8.2%	↘	-6.8%	-39.3%
Diverses	2.8%	2.5%	2.4%	1.0%	1.1%	1.3%	1.5%	1.2%	↘	9.1%	-57.1%
<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>			

Quelle: Gastrosuisse

Die Küche liefert nach wie vor den grössten Anteil am Gesamtumsatz. Dies ist auf das anhaltende Wachstum des Mittagsgeschäftes zurückzuführen. Der Weinumsatz hat sich stabilisiert, während der Bierumsatz weiterhin rückläufig ist. Ursache für den abnehmenden Bierkonsum ist unter anderem das zunehmend restriktive Rauchverbot, welches besonders im Bereich des Feierabendgeschäftes und Barbetriebes einschneidende Veränderungen des Kundenverhaltens mit sich bringt. Diese gesellschaftliche Veränderung, kombiniert mit einem tieferen Alkoholtoleranzwert für Autofahrer, lässt den Bieranteil auf ein Drittel gegenüber 1972 schrumpfen.

Der Kaffeeumsatz hat einen neuen Tiefpunkt erreicht, dies trotz immer neuer Kaffeeinnovationen. Neben der wirtschaftlichen Situation (Spardruck der Kundschaft) könnte dies auch auf die neuen Kapsel-Kaffeensysteme zurückzuführen sein, welche heute in fast jedem Büro und Haushalt stehen. Guter Kaffee ist somit für eine breite Bevölkerungsschicht jederzeit zu einem vernünftigen Preis erhältlich.



## Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe | 4

### 4.4 Beherbergungs-Moyenne

	2001 in CHF	2004 in CHF	2008 in CHF	2009 in CHF	2010 in CHF	2011 in CHF	Abweichung 2001-2011	Abweichung 2008-2011
Einstern-Betriebe	63.00*	72.00*	63.63	64.44	64.76	80.94	--	27.2%
Zweistern-Betriebe			76.30	74.83	74.12	75.60	--	-0.9%
Dreistern-Betriebe	77.00	75.00	93.74	95.45	96.13	96.75	25.6%	3.2%
Vierstern-Betriebe	113.00	113.00	145.26	140.09	137.72	138.92	22.9%	-4.4%
Fünfstern-Betriebe	223.00	208.00	378.64	361.20	346.62	352.66	58.1%	-6.9%
<b>Gewichteter Durchschnitt</b>	<b>90.00</b>	<b>83.00</b>	<b>121.85</b>	<b>119.40</b>	<b>118.11</b>	<b>118.83</b>	<b>32.03%</b>	<b>-2.48%</b>

\*Ein- und Zweisterne-Betriebe

Quelle: Hotellerieerhebung

Die Beherbergungs-Moyenne gibt den durchschnittlichen Beherbergungsertrag pro Logiernacht an.

Im Zuge der Finanz- und Wirtschaftskrise ist eine allgemeine Stagnation oder ein leichter Rückgang der Preise zu verzeichnen. Beinahe alle Sternekategorien konnten die höchsten Preise 2008, unmittelbar zu Beginn der Finanzkrise durchsetzen, büssten dann aber bis zu 4.6% im folgenden Jahr ein. Besonders einschneidend war der Preisdruck bei den Fünf- und Viersterne-Betrieben. Lediglich die Ein- und Dreisterne-Betriebe, welche die Krise nur bedingt zu spüren bekamen, konnten ihre Preise halten bzw. steigern. Die deutliche Steigerung der Beherbergungs-Moyenne bei den Einsterne-Betrieben ist auch auf die erfolgte Strukturbereinigung zurückzuführen. So hat die Anzahl Einsterne-Betriebe im Zeitraum von 2007 bis 2011 um beinahe 50% abgenommen. Bei den Dreisterne-Hotels - insbesondere den Stadthotels - ist ein zunehmender Qualitätsausbau zu beobachten, mit entsprechend positivem Einfluss auf die Beherbergungs-Moyenne.

Allgemein ist eine Verschiebung der gebuchten Sternekategorien zu beobachten. Wer gestern noch ein Fünfstern-Hotel gebucht hat, wählt heute eher ein Vierstern-Betrieb. Hauptsächlich kommt diese Verschiebung durch die hohe Anzahl Geschäftskunden. Infolge Sparmassnahmen in den Unternehmungen nächtigen die Dienstreisenden in einer weniger luxuriösen Kategorie. So konnten die Vierstern-Hotels 2011 gegenüber 2007 rund 35'000 Logiernächte mehr verbuchen.

## 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	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	*
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	*
2010	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	*
2011	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	*
2012	Servicemitarbeiter **	4'100	42	990	35	2.00	1'975	27.00	*
	eidg.dipl. Küchenchef	4'800	42	990	35	2.00	1'975	31.60	*
2013	Servicemitarbeiter **	4'100	42	990	35	2.00	1'975	27.00	*
	eidg.dipl. Küchenchef	4'800	42	990	35	2.00	1'975	31.60	*

\*inkl. 13. Monatslohn \*\*Mitarbeiter mit einer beruflichen Grundausbildung/mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis

Quelle: KATAG

Die gastgewerblichen Betriebe unterstehen dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) und der Regelung der Mindestlöhne. Im 2012 wurde das Lohnsystem angepasst. Die Lohnstufen wurden von neun auf sechs reduziert und orientieren sich an der Aus- und Weiterbildung des Einzelnen. Aufgrund dieser Vereinfachung hat sich der Minimallohn für den eidg. dipl. Küchenchef wieder auf CHF 4'800.- reduziert. Keine Rolle im L-GAV spielt seit 2012 die Berufserfahrung und/oder Kaderfunktion.

Obwohl die Mindestlöhne in dieser Tabelle niedriger sind als zuvor, fallen die Lohndifferenzen nicht immer zugunsten des Arbeitgebers aus. Wichtig ist es für ihn, den richtigen Personalmix zu finden. Ab 2012 ist neu dazugekommen, dass der 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag geschuldet ist.

## 5 | Kostenstruktur in der Restauration

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.

### 5.3 Umsatzkennzahlen Mitarbeitende in der Restauration

	Fein- schmecker- Restaurant	Speziali- täten- Restaurant	Traditio- nelles Restaurant	Bar / Pub	Fast Food / Handelsgastro- nomie	Durchschnitt- liches Soll in CHF
Mitarbeiter Küche zu Küchenumsatz	→	→	→	→	→	160'000
Mitarbeiter Service/Bufferet zu Totalumsatz	→	→	→	→	→	260'000
Alle Mitarbeiter zu Totalumsatz	→	→	→	→	→	135'000

Quellen: KATAG, Gastrosuisse

Die oben angezeigten Werte entsprechen einem durchschnittlichen Jahresumsatz-Soll pro Mitarbeiter. Während ein Mitarbeiter in der Küche gegen CHF 160'000.- Jahresumsatz erzielen sollte, liegt dieser Wert beim Servicemitarbeiter bei einem Jahresumsatz um rund CHF 260'000.-. Diese Grössen schwanken je nach Betriebskonzept. Pro Mitarbeiter sollte ein durchschnittlicher Jahresumsatz von rund 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)				Abweichung 2009-2010
	2007	2008	2009	2010	
Dreistern-Betriebe	43.8%	43.2%	44.1%	44.2%	0.2%
Vierstern-Betriebe	43.1%	42.1%	43.3%	43.9%	1.3%
Fünfstern-Betriebe	41.9%	42.4%	44.1%	44.6%	1.1%
<b>Total</b>	<b>42.7%</b>	<b>42.4%</b>	<b>43.6%</b>	<b>43.9%</b>	<b>0.7%</b>

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Restauration	Mitarbeiter-Kosten Ratio (Aufwand zum Gesamtumsatz)					Abweichung 2009-2010
	2006	2007	2008	2009	2010	
<b>Total</b>	<b>48.6%</b>	<b>48.2%</b>	<b>46.2%</b>	<b>48.6%</b>	<b>49.5%</b>	<b>1.9%</b>

Quelle: Gastrosuisse

Der Mitarbeiteraufwand hat im Gastgewerbe weiter zugenommen. Die stärkste Kostenzunahme im Bereich Personal in der Hotellerie verzeichneten die Vierstern-Betriebe. Diese Kategorie erreicht oftmals nicht die kritische Grösse, die notwendig ist, um einen Skaleneffekt zu erzielen. Der Personalaufwand fällt daher prozentual stark ins Gewicht.

#### 5.5 Mietzinse je Restaurationstyp

	Mietzins 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%	15.0%
Fast Food /Handelsgastronomie	9.0%	13.0%

Quelle: KATAG

Die Mietzinse für ein Gastro-Objekt bewegen sich je nach Konzept und Lage zwischen 7.5% und 15%, die Tendenz ist aufgrund des Angebotsüberhangs an Gastro-Objekten auf dem Land eher sinkend, in den Frequenzlagen von Städten eher steigend.

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 insbesondere in ländlichen Gegenden mit einem Angebotsüberhang an Gastro-Liegenschaften.

## 6 | Kostenstruktur in der Hotellerie

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

	2007			2008			2009			2010		
	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren
Dreistern-Betriebe	68.7%	71.1%	69.3%	65.0%	73.2%	67.4%	65.4%	71.4%	67.0%	63.9%	71.1%	65.8%
Vierstern-Betriebe	68.3%	69.2%	69.1%	67.5%	69.6%	68.2%	67.5%	69.3%	68.4%	67.4%	69.3%	68.4%
Fünfstern-Betriebe	68.5%	73.7%	70.0%	69.0%	71.2%	69.3%	68.3%	74.3%	69.9%	67.9%	74.2%	69.8%
<b>Total</b>	<b>68.5%</b>	<b>71.3%</b>	<b>69.5%</b>	<b>67.2%</b>	<b>71.3%</b>	<b>68.3%</b>	<b>67.1%</b>	<b>71.6%</b>	<b>68.4%</b>	<b>66.4%</b>	<b>71.5%</b>	<b>68.0%</b>

Quelle: Jahrbuch der Schweizer Hotellerie - SGH und Hotelleriesuisse

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

Ergebnis	Jahr	3*	Abweichung	4*	Abweichung	5*	Abweichung	Mittelwert	Abweichung
Küche	2007	68.7%		68.3%		68.5%		68.5%	
	2008	65.0%	-5.5%	67.5%	-1.2%	69.0%	0.8%	67.2%	-1.9%
	2009	65.4%	0.6%	67.5%	0.0%	68.3%	-1.0%	67.1%	-0.1%
	2010	63.9%	-2.3%	67.4%	-0.2%	67.9%	-0.6%	66.4%	-1.0%
Keller	2007	71.1%		69.2%		73.7%		71.3%	
	2008	73.2%	3.0%	69.6%	0.5%	71.2%	-3.3%	71.3%	0.0%
	2009	71.4%	-2.5%	69.3%	-0.4%	74.3%	4.3%	71.6%	0.4%
	2010	71.1%	-0.4%	69.3%	0.0%	74.2%	-0.1%	71.5%	-0.1%
Waren	2007	69.3%		69.1%		70.0%		69.5%	
	2008	67.4%	-2.7%	68.2%	-1.3%	69.3%	-1.0%	68.3%	-1.7%
	2009	67.0%	-0.5%	68.4%	0.2%	69.9%	0.9%	68.4%	0.2%
	2010	65.8%	-1.9%	68.4%	0.1%	69.8%	-0.1%	68.0%	-0.6%

Quelle: Jahrbuch der Schweizer Hotellerie - SGH und Hotelleriesuisse

Das Küchenergebnis ist weiterhin rückläufig. In allen drei aufgeführten Kategorien wurde eine geringere Rendite als noch im 2007 erwirtschaftet. Besonders stark beeinträchtigt wurde das Ergebnis in der Dreisternen-Hotellerie. Auch die Waren- und Kellerergebnisse im Dreisternen-Bereich sind gesunken. Insgesamt sind die Kellerrenditen allerdings stabil geblieben und die Waren lediglich 2010 um 0,6% gefallen. Sie liegen heute bei nicht einmal 1%-Punkt unter der bisher erwirtschafteten Rendite.

## Erfolgsrechnung in % nach verschiedenen Betriebstypen | 7

	Fein- schmecker- Restaurant	Speziali- täten- Restaurant	Traditio- nelles Restaurant	Bar / Pub	Fast Food Handels- gastronomie
Warenertrag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Warenaufwand	31.0%	28.0%	31.0%	23.0%	28.0%
<b>Bruttoerfolg I</b>	<b>69.0%</b>	<b>72.0%</b>	<b>69.0%</b>	<b>77.0%</b>	<b>72.0%</b>
Personalkosten (inkl. Unternehmerlohn)	45.0%	44.0%	46.0%	38.0%	35.0%
<b>Bruttoerfolg II</b>	<b>24.0%</b>	<b>28.0%</b>	<b>23.0%</b>	<b>39.0%</b>	<b>37.0%</b>
Übriger Betriebsaufwand	11.0%	11.0%	12.0%	9.0%	13.0%
<b>Betriebsergebnis I</b>	<b>13.0%</b>	<b>17.0%</b>	<b>11.0%</b>	<b>30.0%</b>	<b>24.0%</b>
Unterhalt & Ersatz Kleininventar/Mobiliar, Unterhalt Betriebsanlagen	3.0%	3.0%	3.0%	5.0%	3.0%
<b>Gross Operating Profit</b>	<b>10.0%</b>	<b>14.0%</b>	<b>8.0%</b>	<b>25.0%</b>	<b>21.0%</b>
Mietzins	8.0%	10.0%	9.0%	14.0%	12.0%
Abschreibung Kleininventar	2.0%	3.0%	1.0%	6.0%	6.0%
<b>Erfolg</b>	<b>-0.0%</b>	<b>1.0%</b>	<b>-2.0%</b>	<b>5.0%</b>	<b>3.0%</b>

Quelle: KATAG

Die Waren- und Personalaufwände sind in den meisten Restaurantbetrieben nach wie vor die grössten Kostenblöcke. Leicht gestiegen sind die Personalkosten, welche teilweise mit einem Rückgang der Warenkosten kompensiert werden konnten. Der übrige Betriebsaufwand hat sich leicht erhöht, dies durch die allgemeine Teuerung, die erhöhten Energiekosten sowie den verstärkten Aufwand für Marketing und Administration, der zunehmend gebraucht wird, um Kunden zu binden und zu akquirieren.

Aufgrund der höheren Kosten haben sich die Erfolge vor Eigenkapitalverzinsung mit Ausnahme der Spezialitätenrestaurants gegenüber der Vorjahresauswertung verschlechtert. Würde man einen angemessenen Eigenkapitalzins berücksichtigen, müsste ein Grossteil der Restaurantbetriebe einen Verlust ausweisen.

## 8 | Erfolgsrechnung in % nach Kategorien

Erfolgsrechnung	3-Sterne Betriebe		4-Sterne Betriebe		5-Sterne Betriebe		Alle Kategorien	
	2009	2010	2009	2010	2009	2010	2009	2010
Betriebsertrag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Total direkter Waren- und Dienstleistungsaufwand	18.8%	18.1%	15.3%	15.1%	13.7%	13.8%	15.4%	15.1%
Bruttoerfolg I	81.2%	81.9%	84.7%	84.9%	86.3%	86.3%	84.6%	84.9%
Total Personalaufwand (inkl. Unternehmerlohn)	44.1%	44.2%	43.3%	43.9%	44.1%	44.6%	43.6%	43.9%
Bruttoerfolg II	37.2%	37.7%	41.4%	41.0%	42.1%	41.7%	41.0%	41.0%
Total übriger Betriebsaufwand	13.5%	15.5%	15.3%	15.7%	17.8%	17.8%	15.4%	16.1%
Betriebsergebnis I	23.6%	22.2%	26.1%	25.3%	24.3%	23.9%	25.6%	24.9%
Total Unterhalt und Ersatz	5.8%	6.1%	6.9%	6.3%	7.2%	7.0%	6.6%	6.2%
Gross Operating Profit (GOP)	17.8%	16.1%	19.2%	19.1%	17.2%	16.9%	19.0%	18.7%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Die Ratios der Erfolgsrechnungen differenzieren sich je nach Kategorie mehr oder weniger stark. Während sich bei einem Fünfsterne-Betrieb der direkte Aufwand über den Zimmerpreis bei etwa 14% hält, muss bei einem tiefer klassierten Betrieb mit mehr als 15%, respektive 18% des Umsatzes für den direkten Aufwand gerechnet werden. Die Personalkosten hingegen sind in den Fünfsterne-Betrieben höher als in den Viersterne- und in etwa gleich wie in den Dreisterne-Hotels. Der hohe Dienstleistungsgrad schlägt sich unmittelbar im Verhältnis zum Umsatz nieder. Auch der Betriebsaufwand sowie Unterhalt und Ersatz sind bei Betrieben mit höheren Ansprüchen tendenziell grösser, als dies bei tieferen Kategorien der Fall ist.

Betrachtet man den Gross Operating Profit (Unternehmenserfolg vor Anlage- und Finanzaufwand und Abschreibungen), kann festgestellt werden, dass die 4-Sterne Kategorie am effizientesten wirtschaftet und eine relativ schlanke Kostenstruktur aufweist. Hier schlägt sich der geringe Personalaufwand nieder. Allerdings gelten sie, betrachtet aus Unternehmens-Ergebnis-Sicht, vor allem durch ihre hohen Abschreibungen, als weniger rentabel im Vergleich zu den Dreisterne-Hotels, die weniger Anlage- und Investitionsbedarf (Erneuerungen und Renovationen) verursachen.

Trotz einem knapp positiven Unternehmens-Ergebnis liegen alle drei Kategorien im Gross Operating Profit um ein bis zwei Prozentpunkte höher als noch im 2005 und 2006. Der leichte Abwärtstrend von 2009 auf 2010 hat auch im 2011 und 2012 aufgrund des Preisdrucks und rückläufiger Auslastungen weiter angehalten. Besonders wichtig für die Hotels ist, darauf zu achten, dass die variablen Kosten den Marktbedingungen angepasst werden, um nicht in ein negatives Ergebnis abzurutschen.





**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)