

## ***Vorwort***

Obwohl der Tourismusbranche zur Jahrtausendwende weltweit noch erhebliche Wachstumschancen prophezeit wurden, hat sie spätestens mit dem 11. September 2001 einen erheblichen Einbruch erlitten. Diesem Umstand konnte sich auch der Schweizer Gastro-Markt nicht entziehen. So hat der Tourismus-Markt Jahr für Jahr zum Teil deutlich an Volumen verloren und erst mit dem Jahr 2004 scheint die Talsohle durchschritten und erste Aufwärtstrends sind ersichtlich. Mit CHF 20 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 hinterlegen zu können.

Die KATAG in Kriens bei Luzern hat als Gastro-Treuhand- und Beratungsunternehmen in über 40 Jahren Erfahrungen gesammelt und kann deshalb auf profunde Kenntnisse im Schweizer Gastro-Markt zurückgreifen. Dieser Tradition folgend, möchten wir auch mit der vorliegenden neuen Publikation, die Branche mit möglichst ausführlichen Informationen versorgen. Dies um so mehr, als dass die früheren Veröffentlichungen jeweils auf grosse Resonanz gestossen sind.

Um eine möglichst breite Marktübersicht sicher zu stellen, wurde die vorliegende Ausgabe, wie dies schon früher der Fall war, mit statistischem Material von weiteren in der Branche tätigen Dienstleistungsunternehmen ergänzt, die ihrerseits auch auf eine jahrelange Erfahrung und auf ein riesiges 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, dass Sie den grösstmöglichen Nutzen aus den zusammengestellten Informationen ziehen können. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Das KATAG-Team

## ***Inhaltsverzeichnis***

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

# 1 Betriebe

## 1.1 Betriebe

Betriebsarten	2001	in %
Hotels mit Restaurant	4'652	16.56%
Hotels ohne Restaurant	562	2.00%
Jugendherbergen und Hütten	137	0.49%
Campingplätze	297	1.06%
Ferienwohnungen, Ferienhäuser	206	0.73%
Kollektivunterkünfte	146	0.52%
Sonst. Beherbergungsgewerbe	14	0.05%
Restaurants, Cafés	18'756	66.76%
Bars	1'857	6.61%
Kantinen	935	3.33%
Caterer	533	1.90%
<b>Total Betriebe</b>	<b>28'095</b>	<b>100.00%</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik: Betriebszählung 2001

Die Zahlen stammen aus der Betriebszählung 2001, die nächste nationale Erhebung der Betriebsarten in der Gastro-Branche wird im Jahre 2005 durchgeführt. Deshalb sind aktuelle Daten erst wieder ab diesem Zeitpunkt erhältlich. 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 2004 wird von einer Gesamtzahl an Gastro-Betrieben in der Grössenordnung von ca. 30'000 ausgegangen.

## 1.2 Die grössten Schweizer Gemeinschaftsverpfleger

	Umsätze in Mio. CHF		
	2003	2002	2001
SV grOup (nur CH)	375.1	382.3	297.9
Compass Group Schweiz	270*	**	114.0
DSR - Le Restaurateur	150.1	146.1	140.6
ZFV-Unternehmungen	92.9	91.4	83.5
Restorama***			98.5

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

\*\* *zu 2002 keine Angaben erhältlich*

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

	Anzahl Betriebe		
	2003	2002	2001
SV grOup (nur CH)	331	340	284
Compass Group Schweiz	300	NA	173
DSR - Le Restaurateur	>200	>200	198
ZFV-Unternehmungen	70	69	70
Restorama*			48

\* *Übernahme per 01.04.2002 durch Compass Group Schweiz*

Quelle: *Gemäss einzelner Geschäftsberichte und Publikationen auf der jeweiligen Homepage*

Der Markt der Gemeinschaftsverpfleger ist weiterhin hart umkämpft. Im Konsolidierungsprozess wurden in den letzten Jahren Unternehmen wie Restorama oder Culinarium von Mitbewerbern übernommen.

Kostenüberlegungen haben etliche Firmen veranlasst, betriebseigene Verpflegungsstätten einem professionellen Betreiber zu übergeben. Die nötigen Kompetenzen in der Gemeinschaftsverpflegung werden immer mehr den grossen Drei – SV grOup Schweiz, Compass Group Schweiz und DSR-Le Restaurateur – anvertraut.

## 2 Volkswirtschaftliche Bedeutung

### 2.1 Gesamtumsatz

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 ge glaubte 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 allenthalben etc.. Die Grenzen sind fliegend und verlässliche Umsatzgrössen nur schwer zu erhalten.

Um trotzdem eine gewisse Grössenordnung zu publizieren, haben wir über die Anzahl Beschäftigte im Gastgewerbe (gemäss BfS) und dem betrieblichen Umsatz pro Mitarbeitenden und Jahr in der Branche eine Berechnung angestellt.

#### Beschäftigte im Gastgewerbe / Umsatz der Branche

Angaben in Tausend

	<i>Vollzeit*</i>	<i>Teilzeit*</i>	<i>Umrechnung**</i>	<i>Total</i>	<i>Umsatz pro MA/Jahr**</i>	<i>Umsatz Branche/Jahr</i>
2001	163.0	68.0	27.2	190.0	121.0	22'990.0
2002	161.7	63.2	25.3	187.0	115.0	21'503.0
2003	150.3	66.8	26.7	177.0	111.5	19'738.0

Durchschn. Umsatz Mitarbeiter/Jahr 2001 **CHF 121'000**

Gesamtumsatz aller Beschäftigten 2001 **CHF 23'000'000**

Durchschn. Umsatz Mitarbeiter/Jahr 2002 **CHF 115'000**

Gesamtumsatz aller Beschäftigten 2002 **CHF 21'500'000**

Durchschn. Umsatz Mitarbeiter/Jahr 2003 **CHF 111'500**

Gesamtumsatz aller Beschäftigten 2003 **CHF 19'700'000**

Quellen: \*Bundesamt für Statistik (BfS)

\*\*KATAG

Angleichung: *Umrechnung Teilzeitstellen in Vollzeitstellen*

40% (Ansatz KATAG)

Aufgrund unserer Berechnungen, hat die Branche vom Jahr 2001 bis zum Jahr 2003 über 16% an Umsatz verloren. Auch die Anzahl der Beschäftigten hat in der Betrachtungsperiode um 7% abgenommen. Da vor allem bei den klassischen Vertretern der Branche das Rationalisierungspotenzial ausgeschöpft ist und die Ausgaben pro Gast rückläufig sind, hat sich auch die Produktivität (Umsatz pro Mitarbeiter und Jahr) weiter gesenkt.

## 2.2 Aufstellung pro Kanton

Kanton	Einwohner 2003	Anzahl Betriebe	Einwohner pro Betrieb
Aargau	560'900	1'473	381
Appenzell AR	53'100	454	117
Appenzell IR	15'000	148	101
Baselland	264'400	760	348
Baselstadt	186'500	1'082 *	172
Bern	952'000	3'248 *	293
Fribourg	246'300	899	274
Genf	424'100	1'675 *	253
Glarus	38'500	268	144
Graubünden	186'900	1'749 *	107
Jura	69'200	225	308
Luzern	353'200	1'346	262
Neuenburg	167'500	753	222
Nidwalden	39'200	167	235
Obwalden	33'300	262	127
Schaffhausen	74'400	306	243
Schwyz	135'200	650	208
Solothurn	247'000	1'340	184
St. Gallen	457'700	1'855 *	247
Tessin	316'800	2'675	118
Thurgau	231'500	885 *	262
Uri	35'300	253	140
Waadt	638'500	2'260 *	283
Wallis	284'200	3'057	93
Zug	103'600	271 *	382
Zürich	1'253'500	3'455 *	363
<b>Total 2003</b>	<b>7'367'800</b>	<b>31'516</b>	<b>234</b>
<b>Total 2001</b>	<b>7'261'500</b>	<b>28'095</b>	<b>258</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik: Betriebszählung 2001

Anhand des zur Verfügung gestellten Zahlenmaterials der Kantone ist, wie unter 1.1 bereits erwähnt, eine Abgrenzung der Betriebsarten zurzeit nur schwer durchführbar. So ergibt sich eine Gesamtzahl von über 31'000 Betriebe für die Schweiz gegenüber rund 28'000 im Jahre 2001. Im Gesamtschweizer Durchschnitt ergibt dies etwa 234 Einwohner pro Gastgewerbebetrieb, im Jahre 2001 waren es noch 258 Einwohner pro Gastgewerbebetrieb.

Während die Bedürfnisklausel in der Schweiz nicht mehr zur Anwendung kommt (Ausnahme: Baselland), ist der Fähigkeitsausweis in folgenden Kantonen immer noch Voraussetzung: Aargau, Appenzell IR, Baselland, Luzern, Neuenburg, Nidwalden, Tessin, Thurgau, Waadt und Wallis.

## 2.3 Logiernächteentwicklung in der Schweiz

	2001	2002	Abweichung 2002 zu 2001	2003	Abweichung 2003 zu 2002
Gäste aus dem Inland	14'312'728	14'195'860	-0.82%	14'236'087	0.28%
Gäste aus dem Ausland	19'273'175	17'767'537	-7.81%	16'964'170	-4.52%
<b>Total</b>	<b>33'585'903</b>	<b>31'963'397</b>	<b>-4.83%</b>	<b>31'200'257</b>	<b>-2.39%</b>
Deutschland	6'278'000	5'543'920	-11.69%	5'301'798	-4.37%
Grossbritannien	1'983'000	1'866'458	-5.88%	1'813'076	-2.86%
Frankreich	1'244'000	1'166'228	-6.25%	1'149'441	-1.44%
Italien	948'000	932'663	-1.62%	958'484	2.77%
Belgien	749'000	714'817	-4.56%	699'452	-2.15%
Niederlande	904'000	817'621	-9.56%	787'239	-3.72%
Diverse	2'234'000	2'173'013	-2.73%	2'175'169	0.10%
<b>Total</b>	<b>14'340'000</b>	<b>13'214'720</b>	<b>-7.85%</b>	<b>12'884'659</b>	<b>-2.50%</b>
USA	1'877'000	1'586'944	-15.45%	1'397'982	-11.91%
Japan	829'000	690'452	-16.71%	558'222	-19.15%
Diverse	2'227'000	2'275'421	2.17%	2'123'307	-6.69%
<b>Total</b>	<b>4'933'000</b>	<b>4'552'817</b>	<b>-7.71%</b>	<b>4'079'511</b>	<b>-10.40%</b>
<b>Total</b>	<b>19'273'000</b>	<b>17'767'537</b>	<b>-7.81%</b>	<b>16'964'170</b>	<b>-4.52%</b>

Quelle: Bundesamt für Statistik

Die Logiernächteentwicklung muss mit folgenden Einflüssen interpretiert werden: Die weltweit agierenden Destinationen liefern sich einen immer intensiveren (Preis-)Wettbewerb, dies umso mehr, als sich die Weltwirtschaft in den letzten Jahren eher seitwärts bewegt hat.

Ein Abwärtstrend der Logiernächteanzahl hält seit dem Jahre 2000 an, wobei davon ausgegangen werden kann, dass mit dem Jahr 2003 der Tiefststand erreicht wurde.

Nur dank dem Jahrhundertssommer des Jahres 2003 konnte die rückläufige Tendenz bei den Inlandgästen abgeschwächt werden. Interessant ist die Zunahme der Logiernächte aus Italien im Jahre 2003. Wir gehen davon aus, dass sich der Teuerungsschub durch die Einführung des Euros in Italien positiv auf die Konkurrenzfähigkeit unserer Preise ausgewirkt hat.

Abschliessend ist jedoch festzuhalten, dass der Druck auf die Tourismus-Destination Schweiz unter den gegebenen Umständen weiter zunimmt und sich damit der Zwang zur ständigen Erneuerung noch verschärfen dürfte.

### 3 Betriebsstruktur

#### 3.1 Umsatz pro Betrieb

Betriebsgrösse nach Umsatz		Aufteilung 2001	Aufteilung 2002	Abweichung
bis CHF	350'000.-	28.0%	28.0%	
ab CHF	350'001.- bis CHF 550'000.-	21.0%	20.0%	-4.8%
ab CHF	550'001.- bis CHF 850'000.-	19.0%	18.0%	-5.3%
ab CHF	850'001.- bis CHF 1'100'000.-	10.0%	10.0%	
ab CHF	1'100'001.- bis CHF 1'500'000.-	8.0%	8.0%	
ab CHF	1'500'001.- bis CHF 2'000'000.-	5.0%	5.0%	
über CHF	2'000'001.-	9.0%	11.0%	22.2%

Quelle: *Gastrosuisse*

Während der prozentuale Anteil an Kleinstbetrieben unverändert blieb, zeigt die Umsatzstabelle eine Abnahme der Kleinbetriebe mit einem Umsatz bis CHF 850'000.-. Auf der anderen Seite der Umsatzskala hat der Anteil Betriebe mit über CHF 2 Mio. zugenommen.

#### 3.2 Aufteilung Hotelbetriebe nach Anzahl Betten

Betriebsgrösse	Betriebe 2001	Aufteilung	Betten 2001	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	2'198	38.6%	29'360	13.3%
21 - 50 Gastbetten	1'999	35.1%	68'500	31.1%
51 - 100 Gastbetten	971	17.0%	69'465	31.5%
über 100 Gastbetten	532	9.3%	53'228	24.1%
<b>Total</b>	<b>5'700</b>	<b>100.0%</b>	<b>220'553</b>	<b>100.0%</b>

Betriebsgrösse	Betriebe 2003	Aufteilung	Betten 2003	Aufteilung
1 - 20 Gastbetten	1'933	38.3%	23'169	10.5%
21 - 50 Gastbetten	1'727	34.2%	53'559	24.3%
51 - 100 Gastbetten	904	17.9%	60'548	27.4%
über 100 Gastbetten	485	9.6%	83'541	37.8%
<b>Total</b>	<b>5'049</b>	<b>100.0%</b>	<b>220'817</b>	<b>100.0%</b>

<b>Abweichungen</b>	<b>-11.42%</b>	<b>0.12%</b>
---------------------	----------------	--------------

Quelle: *Bundesamt für Statistik*

Die Anzahl der Hotelbetriebe hat vom Jahr 2001 bis zum Jahr 2003 um über 11% abgenommen. Im gleichen Zeitraum ist aber die Anzahl der Betten ganz leicht angestiegen. Wobei zu bemerken ist, dass die Kategorien bis 100 Gastbetten alle weniger Einheiten anbieten. Die Bettenanzahl ist nur in der Kategorie über 100 Gastbetten gestiegen.



### 3.3 Aufteilung Restaurants nach Anzahl Stühlen

Betriebsgrösse	2001	2002	Veränderung
1 - 25 Plätze	3.0%	3.0%	
26 - 50 Plätze	20.0%	21.0%	5.00%
51 - 75 Plätze	22.0%	22.0%	
76 - 100 Plätze	23.0%	22.0%	-4.35%
101 - 200 Plätze	22.0%	22.0%	
über 200 Plätze	10.0%	10.0%	

Quelle: *Gastrosuisse*

Die Aufstellung zeigt, dass die Anzahl der Kleinbetriebe (zwischen 26 und 50 Plätzen) zugenommen hat. Dies vermutlich aufgrund der Entwicklung der Personalkosten. Kleinbetriebe werden vom Betreiber selber geführt ohne oder nur mit geringem Fremdpersonal. Dies trifft auf die mittelgrossen Betriebe mit einer kritischen Grösse eher weniger zu (Personalintensität).

### 3.4 Mitarbeitende pro Betrieb

Betriebsgrösse	Betriebe 2001	Betriebe 2002	Abweichung
1 Mitarbeitende	9.0%	9.0%	
2 - 3 Mitarbeitende	24.0%	21.0%	-12.50%
4 - 5 Mitarbeitende	19.0%	18.0%	-5.26%
6 - 9 Mitarbeitende	19.0%	19.0%	
10 - 19 Mitarbeitende	15.0%	16.0%	6.67%
20 - 49 Mitarbeitende	7.0%	8.0%	14.29%
über 49 Mitarbeitende	2.0%	3.0%	50.00%
ohne Mitarbeitende	5.0%	6.0%	20.00%

Quelle: *Gastrosuisse*

Obschon sich eine Zunahme an kleineren Betrieben abgezeichnet hat, ist deutlich zu sehen, dass es eine starke Zunahme an Betrieben mit über 10 Mitarbeitenden gegeben hat. Die kritische Grösse wird stetig nach oben verschoben. Der Gegentrend auf der anderen Seite der Skala: Ein Kleinstbetrieb hat bessere Überlebenschancen, wenn der Betreiber den Gastro-Betrieb hauptsächlich alleine – also ohne Mitarbeitende – leitet.

## 4 Durchschnittspreise in der Hotellerie und im Gastgewerbe

### 4.1 Mittagsmahlzeiten – Preisbarometer in CHF

Mahlzeiten	1994	1996	1998	2000	2002	2003	2004
Feinschmecker-Restaurant	35.00	28.00	27.00	29.00	28.00	27.00	28.00
Spezialitäten-Restaurant (italienisch, chinesisches, griechisch, mexikanisch,...)	25.00	23.00	21.00	20.00	19.00	19.00	20.00
Fischgerichte (Spez.-Restaurant) / Fleischgerichte (trad. Restaurant)	30.00	26.00	24.00	25.00	26.00	26.00	26.50
Tagesteller I (Spez.-Restaurant) Tagesteller II (trad. Restaurant) Pizza/Pasta mit Menüsalat	20.00	19.00	18.00	19.00	18.00	17.50	18.00
Tagesteller I (trad. Restaurant)	15.00	15.50	14.50	15.00	15.00	14.50	15.00
Tagesteller Handelsgastronomie	10.00	11.00	11.00	12.00	12.00	11.50	12.00
Menü im Personalrestaurant, Mensa etc. / Personalesen (Gastgewerbe) / Menü im Imbiss	--	--	8.50	10.00	10.00	9.50	9.50
Cervelat mit Brot / Sandwich (klein) / Hamburger	5.00	5.50	5.50	6.50	6.50	6.00	7.00

Quelle: KATAG

Bei der heutigen Wirtschaftslage ist es problematisch, allgemeine Preiserhöhungen überhaupt vorzunehmen. Es konnte jedoch ein marginaler Preisaufschlag im à la carte-Geschäft festgestellt werden. Um so 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, was eine bestimmte Leistung den Hotelier oder den Restaurateur selber kostet, und was der Gast bereit ist, dafür zu bezahlen.

## 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 Konzept-unabhängigen Durchschnittswert für verschiedene Regionen auf. Dieser setzt sich einerseits aus Erfahrungszahlen und andererseits aus 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.

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.

In städtischen Gebieten zählen dagegen zunehmend Spezialitätenrestaurants zu den Gewinnern der Branche.

### 4.3 Entwicklung der Umsatzstruktur traditioneller Restaurants

	1972	1983	1995	1998	2001	2003	Trend	Differenz 1972-1998	Differenz 1972-2003
Wein	10.4%	14.1%	12.8%	13.1%	12.5%	12.1%	→	26.0%	16.3%
Bier	15.3%	12.5%	13.7%	11.0%	10.0%	7.7%	↘	-28.1%	-49.7%
Spirituosen	5.1%	3.8%	3.2%	3.4%	1.9%	1.6%	↘	-33.3%	-68.6%
Mineral	6.3%	7.1%	8.1%	8.7%	8.6%	8.3%	→	38.1%	31.7%
Küche	46.6%	48.0%	48.1%	51.7%	55.9%	60.4%	↗	10.9%	29.6%
Kaffee	13.5%	12.0%	11.7%	10.2%	10.1%	9.2%	↘	-24.4%	-31.9%
Rauchwaren	2.8%	2.5%	2.4%	1.9%	1.0%	0.7%	↘	-32.1%	-75.0%
<b>Total</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>			

Quelle: *Gastrosuisse*

Die Küchenleistung sowie das Mineralwasser erzielen einen immer grösseren Anteil des Gesamtumsatzes. Spirituosen- und Bier-Umsätze sind demgegenüber stark rückläufig. Der Abwärtstrend im Umsatz bei den alkoholischen Getränken dürfte sich mit der Einführung der 0,5-Promille-Grenze noch verstärken.

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

Rauchwaren werden zusehends in Spezialgeschäften gekauft und stellen als Umsatzgrösse nur noch eine marginale Position dar. Inwiefern ein Zusammenhang zwischen Umsatzrückgang von Tabakwaren und dem Verlangen nach Nichtraucherrestaurants besteht, wird sich in den nächsten Jahren zeigen.

## 4.4 Beherbergungsmoyenne

	2000 in CHF	2001 in CHF	Abwei- chung	2002 in CHF	Abwei- chung
Ein- und Zweistern-Betriebe	63.00	75.00	19.05%	69.00	-8.00%
Dreistern-Betriebe	77.00	78.00	1.30%	82.00	5.13%
Vierstern-Betriebe	113.00	122.00	7.96%	111.00	-9.02%
Fünfstern-Betriebe	223.00	236.00	5.83%	225.00	-4.66%
<b>Durchschnitt in der Schweiz</b>	<b>100.00</b>	<b>112.00</b>	<b>12.00%</b>	<b>105.00</b>	<b>-6.25%</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 Preissenkungen vorgenommen werden. Einzige Ausnahme stellen die Dreistern-Betriebe dar, die den Beherbergungsmoyenne weiter erhöhen konnten. Dies dürfte ein Indiz sein für den verschärften Preiswettbewerb unter den Zimmeranbietern der mittleren und oberen Kategorien, die vermehrt unter dem Diktat der Systemhotellerie der grossen Ketten leiden.

Auch die Kategorien der Ein- und Zweistern-Betriebe mussten im Krisenjahr 2002 die Preise senken. Hier ist der Wettbewerbsdruck in den letzten Jahren ebenfalls enorm gestiegen.

Die Fünfstern-Betriebe konnten den Beherbergungsmoyenne zwar nicht ganz halten, jedoch 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	→	↘	↘	→	↘	↘
<b>Durchschnittliches Soll in %</b>	<b>64%</b>	<b>72%</b>	<b>79%</b>	<b>75%</b>	<b>70%</b>	<b>90%</b>

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
nach L-GAV								
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
1993	Servicemitarbeiter	3'400	42	810	32	2.00	1'991	22.20 *
	eidg.dipl. Küchenchef	5'400	42	810	32	2.00	1'991	35.25 *
1996	Servicemitarbeiter	3'550	42	810	35	2.00	1'975	23.75 *
	eidg.dipl. Küchenchef	5'600	42	810	35	2.00	1'975	36.85 *
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	27.90 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'425	42	900	35	2.00	1'975	42.30 *
2005	Servicemitarbeiter	4'280	42	900	35	2.00	1'975	28.15 *
	eidg.dipl. Küchenchef	6'450	42	900	35	2.00	1'975	42.45 *

\* inkl. 13. Monatslohn

\*\* inkl. 13. Monatslohn nach 2 Anstellungsjahren

Quelle: KATAG

Während den letzten Jahren wurden viele 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 2003 wird der Wert von 715.9 Punkten ausgewiesen. Dies entspricht einer Steigerung von 94%. Der Stundenlohn eines eidg. dipl. Küchenchefs ist in der besagten Zeitspanne um 140% gestiegen, der eines Servicemitarbeiters gar um 190%.

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 / Handels- gastro- nomie	Durch- schnitt- liches Soll in CHF	Gastrosuisse Durch- schnitts- werte
Mitarbeiter Küche zu Küchenumsatz	→	↗	→	↘	↗	160'000	169'100
Mitarbeiter Service/Bufferet zu Totalumsatz	↗	↗	→	↘	↗	270'000	278'600
Alle Mitarbeiter zu Totalumsatz	→	↗	→	↘	↗	125'000	110'900

Quelle: 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 rund CHF 270'000.- Jahresumsatz. Diese Grössen schwanken je nach Betriebskonzept. Pro Mitarbeiter sollte ein durchschnittlicher Jahresumsatz von gegen CHF 125'000.- erreicht werden.

**Erläuterungen zur Tabelle:** Zeigt ein Pfeil nach oben, so macht ein Mitarbeiter 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		Abweichung
	2001	2002	
Ein- und Zweistern-Betriebe	39.4%	40.8%	3.6%
Dreistern-Betriebe	42.4%	43.9%	3.5%
Vierstern-Betriebe	43.2%	46.3%	7.2%
Fünfstern-Betriebe	44.4%	44.6%	0.5%
<b>Total</b>	<b>41.6%</b>	<b>43.3%</b>	<b>4.1%</b>

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Restauration	2001	2002	Abweichung	2003	Abweichung
<b>Total</b>	<b>44.6%</b>	<b>44.5%</b>	<b>-0.22%</b>	<b>44.7%</b>	<b>0.45%</b>

Quelle: KATAG

Der Mitarbeiteraufwand hat in der Hotellerie zugenommen, in der Restauration hingegen leicht abgenommen (Effizienzgewinn). Die stärkste Kostenzunahme verzeichneten die Vierstern-Betriebe. Diese Kategorie kämpft in der Schweiz, bezüglich der Anzahl Zimmer, mehrheitlich unter dem Effekt der kritischen Grösse und muss deshalb vermehrt erhöhte Personalkosten in Kauf nehmen.

## 5.5 Mietzinse je Restaurationstyp

	Miete in % vom Umsatz	
	von...	bis...
Feinschmecker-Restaurant	7.5%	9.5%
Spezialitäten-Restaurant	8.5%	10.5%
Traditionelles Restaurant	7.0%	9.5%
Bar / Pub	9.0%	13.0%
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 13%, 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 insbesondere in ländlichen Gegenden mit einem Angebotsüberhang an Gastro-Liegenschaften.

## 6 Kostenstruktur in der Hotellerie

Prozentuales Küchen-, Keller- und Warenergebnis im Vorjahresvergleich

	2001			2002		
	Küche	Keller	Waren	Küche	Keller	Waren
Ein- und Zweistern-Betriebe	67.8%	63.5%	65.0%	68.0%	65.4%	65.6%
Dreistern-Betriebe	66.2%	64.9%	64.8%	64.6%	66.1%	67.6%
Vierstern-Betriebe	66.0%	66.9%	66.6%	65.3%	68.1%	67.4%
Fünfstern-Betriebe	69.0%	71.7%	69.3%	65.4%	74.9%	68.6%
<b>Total</b>	<b>67.9%</b>	<b>69.4%</b>	<b>68.0%</b>	<b>65.1%</b>	<b>68.9%</b>	<b>67.5%</b>

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Prozentuales Küchen-, Keller- und Warenergebnis im Vierjahresvergleich

Ergebnis	Jahr	1+2*	Abweichung	3*	Abweichung	4*	Abweichung	5*	Abweichung	Mittelwert	Abweichung
<b>Küche</b>	1999	67.3%		68.1%		67.7%		67.4%		65.8%	
	2000	67.3%	0.0%	65.8%	3.5%	65.4%	3.5%	68.4%	-1.5%	65.7%	0.2%
	2001	67.8%	-0.7%	66.2%	-0.6%	66.0%	-0.9%	69.0%	-0.9%	<b>66.7%</b>	-1.5%
	2002	68.0%	-0.3%	64.6%	2.5%	65.3%	1.1%	65.4%	5.5%	<b>65.7%</b>	1.5%
<b>Keller</b>	1999	63.8%		67.5%		68.1%		73.0%		66.3%	
	2000	62.5%	2.1%	66.4%	1.7%	69.5%	-2.0%	76.4%	-4.5%	65.1%	1.8%
	2001	63.5%	-1.6%	64.9%	2.3%	66.9%	3.9%	71.7%	6.6%	<b>65.2%</b>	-0.2%
	2002	65.4%	-2.9%	66.1%	-1.8%	68.1%	-1.8%	74.9%	-4.3%	<b>66.7%</b>	-2.2%
<b>Waren</b>	1999	65.6%		67.6%		67.4%		68.6%		65.5%	
	2000	65.1%	0.8%	65.7%	2.9%	66.1%	2.0%	71.0%	-3.4%	65.1%	0.6%
	2001	65.0%	0.2%	64.8%	1.4%	66.6%	-0.8%	69.3%	2.5%	<b>65.3%</b>	-0.3%
	2002	64.1%	1.4%	63.7%	1.7%	65.8%	1.2%	68.6%	1.0%	<b>64.3%</b>	1.6%

Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Während es innerhalb eines Folgejahresvergleiches Verschiebungen der Ergebnisse auf beide Seiten gegeben hat, zeigt der Vierjahresvergleich, dass das Küchen- und Kellerergebnis das Niveau in etwa halten konnten. Das Warenergebnis zeigt als Trend eine Verschlechterung des Ergebnisses insgesamt an.

## 7 Erfolgsrechnung in % nach verschiedenen Betriebstypen

	Fein- schmecker- Restaurant	Speziali- täten- Restaurant	Traditio- nelles Restaurant	Bar / Pub	Fast Food Handels- gastro- nomie
Warenertag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Warenaufwand	31.0%	28.0%	31.0%	23.0%	30.0%
Bruttoerfolg I	69.0%	72.0%	69.0%	77.0%	70.0%
Personalkosten (inkl. Unternehmerlohn)	45.0%	44.0%	44.0%	38.0%	29.0%
Bruttoerfolg II	24.0%	28.0%	25.0%	39.0%	41.0%
Übriger Betriebsaufwand	10.0%	10.0%	10.0%	9.0%	13.0%
Betriebsergebnis I	14.0%	18.0%	15.0%	30.0%	28.0%
Unterhalt & Ersatz Kleininventar/Mobiliar, Unterhalt Betriebsanlagen	3.0%	3.0%	3.0%	5.0%	3.0%
Gross Operating Profit	11.0%	15.0%	12.0%	25.0%	25.0%
Mietzinsen	8.0%	10.0%	9.0%	14.0%	14.0%
Abschreibung Kleininventar	2.0%	3.0%	2.0%	6.0%	6.0%
<b>Erfolg</b>	<b>1.0%</b>	<b>2.0%</b>	<b>1.0%</b>	<b>5.0%</b>	<b>5.0%</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.

Trotzdem 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	
	2001	2002	2001	2002	2001	2002	2001	2002	2001	2002
Betriebsertrag	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
Direkter Aufwand	26.8%	26.6%	23.5%	24.4%	19.7%	18.3%	14.4%	16.0%	22.7%	22.4%
Bruttoerfolg I	73.2%	73.4%	76.5%	75.6%	80.3%	81.7%	85.6%	84.0%	77.3%	77.6%
Personalkosten	29.7%	30.8%	37.6%	39.3%	40.3%	40.8%	38.3%	39.5%	34.3%	36.0%
Bruttoerfolg II	43.5%	42.6%	38.9%	36.3%	40.0%	40.9%	47.3%	44.5%	43.0%	41.6%
Übriger Betriebsaufwand	13.1%	12.7%	12.7%	12.8%	13.7%	13.9%	15.8%	16.5%	13.5%	13.8%
Betriebsergebnis I	30.4%	29.9%	26.2%	23.5%	26.3%	27.0%	31.5%	28.0%	29.5%	27.8%
Aufwand Unternehmungsleitung	9.7%	8.0%	5.8%	4.5%	1.9%	4.2%	5.8%	5.0%	7.3%	7.5%
Betriebsergebnis II	20.7%	21.9%	20.4%	19.0%	24.4%	22.8%	25.7%	23.0%	22.2%	20.3%
Unterhalt und Ersatz	3.6%	4.5%	4.2%	4.0%	4.5%	4.2%	7.6%	5.9%	4.3%	4.3%
Gross Operating Profit	17.1%	17.4%	16.2%	15.0%	19.9%	18.6%	18.1%	17.1%	17.9%	16.0%
Anlage- und Finanzaufwand	10.8%	10.5%	8.2%	7.9%	9.4%	7.9%	6.9%	6.2%	9.5%	9.4%
Betriebs-Cash-Flow	6.3%	6.9%	8.0%	7.1%	10.5%	10.7%	11.2%	10.9%	8.4%	6.6%
A.o. Aufwand/a.o. Ertrag	0.0%	-0.1%	-0.2%	-0.8%	0.0%	0.0%	-4.7%	-0.3%	-0.9%	-1.5%
Unternehmungs-Cash-Flow	6.3%	7.0%	8.2%	7.9%	10.5%	10.7%	15.9%	11.2%	9.3%	8.1%
Abschreibungen	10.3%	8.5%	7.6%	6.5%	10.7%	13.2%	12.6%	11.5%	9.4%	9.5%
<b>Unternehmungs-Ergebnis</b>	<b>-4.0%</b>	<b>-1.5%</b>	<b>0.6%</b>	<b>1.4%</b>	<b>-0.2%</b>	<b>-2.5%</b>	<b>3.3%</b>	<b>-0.3%</b>	<b>-0.1%</b>	<b>-1.4%</b>

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.

Über alles kann aber festgestellt werden, dass es nur gerade die Dreistern-Kategorie im Betrachtungszeitraum fertig gebracht hat, ein positives Unternehmensergebnis zu erwirtschaften. Alle übrigen Kategorien und somit auch die ganze Branche blieb unter dem Strich **rot**.