

IHNEN ZU DIENSTEN: DER WIRT ALS GASTGEBER



**... DOCH WAS IST ALLES
DAMIT VERBUNDEN?**

**WERFEN SIE EINEN BLICK
HINTER DIE KULISSEN DER
GÄSTEBEWIRTUNG ...**



Food-Trends – Gastronomie-Events – Szenenbeizen: Die Verpflegung ausserhalb der eigenen vier Wände hat sich zu einer neuen Lebensphilosophie entwickelt. Schon längst geht es beim Besuch eines Gastronomiebetriebes nicht mehr nur um die reine Verköstigung zu angemessenen Preisen.

Der Gast von heute versteht sich als «Foodi», der qualitativ hochstehende Speisen erwartet, die seinen Wunsch nach Gesundheit, Nachhaltigkeit, Frische, Saisonalität und Regionalität erfüllen. Essengehen soll heute ein Gesamterlebnis sein, das alle Sinne anspricht und dem Gast mit immer neuen Konzepten und Locations ein einmaliges Erlebnis mit Wow-Charakter verschafft.

Das Gastgewerbe nimmt diese neuen und gestiegenen Erwartungen und Wünsche gerne auf.

Für den Gastronomen führt diese Entwicklung zumeist zu mehr Aufwand und Kosten. Versucht er diese an den Gast weiterzugeben, beginnt das grosse Gastro-Bashing.

Ursache für dieses Unverständnis über steigende Kosten in der Gastronomie ist ein verständliches und verbreitetes Unwissen über die Kosten der Gästebewirtung. Ein Blick auf diese macht deutlich, dass viele Gastronomen am finanziellen Limit bzw. oftmals schon im «roten» Bereich arbeiten. Das kann weder im Sinne des Gastes noch im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung der Gastronomie sein.

WO FALLEN DIE KOSTEN IM GASTGEWERBE AN?

Der Inhalt des «Glas Wasser» ist zumeist kein Problem. Klar kostet den Wirt auch das «Hahnenwasser» etwas, sowie in jedem Privathaushalt auch. Doch mit dem «Glas Wasser» ist noch viel mehr verbunden:

- Es braucht Personal, um die Bestellung aufzunehmen, das Glas Wasser oder eine Karaffe zu füllen und dem Gast zu bringen.
- Ebenso braucht es Personaleinsatz, um das «Glas Wasser» wieder abzuräumen. All das kostet Zeit und damit Personalaufwand.
- Dazu braucht es Gläser, Karaffen sowie die Reinigung.

«Warum soll nun auch noch das Glas Wasser etwas kosten?»

Das sind alles «kleine» Kostenträger, die sich jedoch am Ende eines Tages, am Ende einer Woche, eines Monats zusammenzählen und dann spürbar ins Gewicht fallen. Dies zeigt die Kostenstruktur eines durchschnittlichen klassischen Restaurants in Zürich. Die wichtigen Fixkosten sehen wie folgt aus:



Quelle: Branchenpiegel GastroSuisse 2016

«Warum soll ich nun auch noch für eine abgesagte Reservation bezahlen?»



Ein immer grösser werdendes Problem ist das Reservationsverhalten vieler Gäste: So reservieren Gäste z. B. für den selben Abend zur selben Uhrzeit einen Tisch in zwei oder drei Restaurants, weil sie sich nicht entscheiden oder erst kurzfristig entscheiden wollen, wohin sie gehen. Zumeist erfolgt die Absage dann sehr kurzfristig oder

geht sogar vergessen. Für den Gastronom bedeutet das unter Umständen, dass er den Tisch aufgrund der kurzfristigen Absage nicht mehr vergeben kann. Daraus resultieren Umsatzeinbussen von mehreren Hundert Franken pro Abend. Pro Monat sind es dann bereits mehrere Tausend Franken, die fehlen.



Ein Gastwirt hat jedoch nicht nur mit den Fixkosten, sondern auch mit ständig neuen Auflagen, Vorschriften und Gebühren zu rechnen!

Ein paar Beispiele:

- ▶ Möchte der Gastwirt seinen Gästen etwas bieten und eröffnet eine lauschige Gartenterrasse, muss er dafür zusätzlich zur normalen Miete zahlen. Dazu kommt eine Baubewilligung, die nochmals kostet und bei der die Nachbarn «mitreden» können! Dabei sind die Investitionskosten noch nicht einmal mit berücksichtigt.
- ▶ Wechselt ein Gastbetrieb seinen Besitzer, werden von Behördenseite oft hohe, neue Auflagen verordnet: Einbau eines separaten Behinderten-WCs, eine neue Lüftung, neue Kühlungs-

anlage, neue Kühlzellen etc... Bei Neubauten, Umbauten und/oder Renovierungen fallen so für den Wirt $\frac{2}{3}$ der Investitionen in Bereichen an, die der Gast gar nicht sieht.

- ▶ Hochpreisinsel «Schweiz»: Hohe Mieten, hohe Löhne, hohe Warenkosten und hohe Investitionskosten sind ebenso wichtige Faktoren, die den Rahmen für die Preisgestaltung der Wirte prägen – denn im Gegensatz zu anderen Branchen kann die Gastronomie ihre Produktion nicht in andere Länder auslagern, um Kosten zu sparen.

All diese Gebühren und Kosten sind finanzielle Belastungen, die der Wirt entweder über weniger Gewinn oder höhere Preise abdecken muss.

«Konnten wir Ihr Verständnis wecken?»



Der Gastwirt ist gerne Ihr Gastgeber. Um seine Passion, Sie gemäss Ihren Wünschen und Vorstellungen bewirten zu können, braucht er jedoch angemessene Mittel.

Die angeführten Kostenbeispiele zeigen: Im Gastgewerbe verdient man sich keine «goldene Nase». Stattdessen ist die Gastronomie ein Wirtschaftszweig mit hohem Konkurrenzdruck, wo steigende Kosten nicht – wie fast alle anderen Wirtschaftszweige – über Verlagerungen ins Ausland verschoben werden können. Im Gegenteil: Vom Gastwirt wird immer mehr gewünscht, dass er vor allem oder ausschliesslich lokale Produkte verwendet. Diese werden aber in der Schweiz auch wiederum zu höheren Kosten als im Ausland erzeugt.

Die Preise im Schweizer und Zürcher Gastgewerbe mögen auf den ersten Blick – vor allem auch im Hinblick auf das Ausland – hoch erscheinen. Weiss man jedoch, welche Investitionen und Kosten der hiesige Gastwirt leisten muss, erscheinen die Preise im Schweizer Gastgewerbe zumeist mehr als nur fair.

Wenn wir Ihnen einen Einblick in die Welt der Gastronomie vermitteln konnten, dann sind wir froh. Uns geht es um das gemeinsame und gegenseitige Verständnis. Nur wenn Gastwirt und Gast sich verstehen – ihre Wünsche und Leistungen –, können einmalige gastronomische Erlebnisse entstehen. Nichts anderes möchten Sie als Gast – und nichts anderes möchte der Gastwirt als Gastgeber.

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

GASTROZÜRICH

Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich, www.gastrozuerich.ch, info@gastrozuerich.ch