

Jahresbericht Gastronomie 2011

Die europäische Finanzkrise ist noch lange nicht ausgestanden. Für uns Schweizer waren sicher der starke Schweizer Franken und die tiefen Zinssätze die Hauptthemen des letzten Jahres. Einerseits können wir durch den starken Schweizer Franken bei Importprodukten teilweise von billigeren Einkaufspreisen profitieren (wenn der Zwischenhandel diese Margen auch wirklich weitergibt), selber können wir günstiger im Ausland in die Ferien, aber für den ausländischen Touristen wird die Schweiz dadurch eben auch teurer. Durch die schlechte europäische Wirtschaftslage wird der Schweizer Tourismus nicht gerade gefördert... Die Übernachtungszahlen von unseren Deutschen Hauptgästen sind weiter gesamtschweizerisch gesunken und auch unsere südlichen Nachbarn aus Portugal und Spanien kommen nicht mehr als Touristen in unser Land. Zudem kämpfte der Schweizer Tourismus auch mit starkem Rückgang von Japanischen Touristen, als direkte Folge der Atomkatastrophe. Dieser Rückgang traf unsere Region zwar deutlich weniger als die Zentralschweiz und typische Winterregionen, aber auch wir bekommen diesen Rückgang indirekt zu spüren. Unterdessen ziehen wenigstens diese Zahlen gesamtschweizerisch wieder deutlich, jedoch mit starker Verzögerung an.

Der Kampf um die einheimischen Tagestouristen und Businessgäste steigt dadurch weiter an, leider wird dieser Kampf regelmässig nur über den Preis geführt und ein ständiger Preiskampf führt unweigerlich zu Qualitätsverlust. Weniger Personal muss mehr Gäste schneller bedienen... Das dies oft nur über Qualitätsverlust oder Dienstleistungsabbau gelingt, ist kein Geheimnis, aber den Kunden trotzdem oft zu wenig bewusst.

Der Gast sollte nicht nur Preise vergleichen, sondern die sogenannten „Soft Factors“ bei der Auswahl mit einbeziehen. Knappere Budgets, welche von den Verwaltungsräten vorgeschrieben und bestimmt werden, verhindern dies leider regelmässig. Wenn aber die Preise weiter sinken müssen und die Qualität parallel dazu ebenfalls sinkt, ist dies eine nicht aufzuhaltende Abwärtsspirale. Alle müssen schlussendlich helfen, dass diese Abwärtsspirale gar nicht ins Laufen kommt, denn wenn die Spirale läuft, lässt sie sich kaum mehr aufhalten.

Das Positive des letzten Jahres waren sicher die tiefen Zinsen. Mancher Gastronom nutzte die günstige Gelegenheit zur zum Teil längst überfälligen Sanierung des Betriebes oder zu zukunftssträchtigen Neuorientierungen. Ebenfalls hat die SGH (Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit) vom Bund CHF 100 Mio. zur Unterstützung von Hotel und Restaurants bekommen, damit für nötige Renovationen oder Neuinvestitionen die Finanzierung, die bei „normalen“ Banken wegen zu hohem Risiko abgelehnt würden, doch finanziert werden können. Dies ist auf Grund des doch sehr eigenen und speziellen Metiers nötig, da der Ruf der Gastrobranche bei den „normalen“ Banken in den letzten Jahren arg gelitten hat (leider oft nicht mal zu Unrecht...). Die auf die Branche spezialisierte SGH kann daher die Risiken der einzelnen Projekte auch besser einschätzen und beurteilen. Denn gegen die Pauschalisierung der ganzen Branche hat schon mancher innovativer Junggastronom gekämpft. Die SGH beurteilt jedes einzelne Projekt individuell und gewährt zum Teil mit speziellen Konditionen auch Starthilfe (als ausdrückliche Aufgabe des Bundes). Diese Unterstützung vom Bund, als langfristige Investition in den doch auch für unsere Region äusserst wichtigen Wirtschaftsfaktor Tourismus, wurde von sämtlichen Seiten begrüsst. Hilft dies doch auch der Baubranche, welche Dank diesen Geldern auch zu neuen und weiteren Aufträgen kommt.

Die Gewerkschaften wollen von den tiefen Zinsen (und den damit im Durchschnitt positiven Jahresabschlüssen der Gastrobranche) ebenfalls profitieren und führten am 01.01.2012 gemäss neuem L-GAV den 100% und ab dem ersten Arbeitstag fälligen 13. Monatslohn für sämtliche Gastroangestellte ein. Zudem müssen bereits seit diesem Jahr 25 Arbeitstage Ferien und 6 Ausgleichstage gewährt werden. Auch die Minimallöhne wurden per 01.01.2012 markant erhöht. Über diese Auswirkungen werde ich sicherlich in meinem nächsten Jahresbericht schreiben. Es liegt nun an jedem einzelnen Gastronomen, sich auf die sich ständig ändernden Rahmenbedingungen und Umstände neu einzustellen und darauf richtig zu reagieren. Diese Anpassungen sind zwar oft mühsam, aber können durchaus auch sehr gute Neuerungen und Weiterentwicklungen auslösen.

Als Abschluss möchte ich wie jedes Jahr allen Initianten und Vereinen, die dazu beitragen unsere Region für die Bewohner und Touristen attraktiv zu halten meinen herzlichen Dank aussprechen! Nur dank diesen innovativen und kreativen Mitbürgern ist es uns möglich auch in Zukunft erfolgreich in der Region zu arbeiten! Es freut mich sehr, dass die Behörden im letzten Jahr einige deutliche Zeichen gesetzt haben und würde mich noch mehr freuen, wenn diese Zeichen auch nach den Wahlen weiter gesetzt und auch umgesetzt werden.

Allen Mitgliedern des Gewerbevereins wünsche ich beste Gesundheit und ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2012.

Dominic Zuber