

Newsletter-Beitrag.

Besorgniserregende Veränderung des Gastronomieangebots in Destinationen.

Kohl > Partner stellt eine aktuelle Umfrage zur Sichtweise der Verantwortlichen in Destinationen vor.

Villach, 8. April 2024 – Die Ergebnisse einer aktuellen Umfrage in 155 Tourismusorten- bzw. regionen in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol, durchgeführt von Österreichs größtem Tourismusberatungsunternehmen Kohl > Partner, geben Anlass zur Sorge: Ein Rückgang im Gastronomieurlaub droht Urlaubern wie Einheimischen den Platz am Wirtshautisch zu erschweren. Spontane Gasthausbesuche werden vielerorts immer mehr zur Nervenprobe werden.

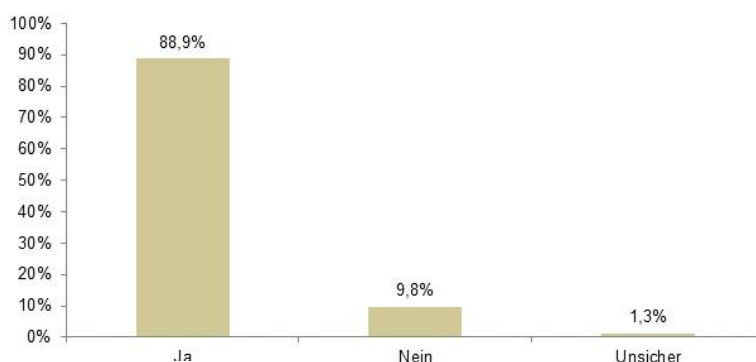
Während die Nachfrage durch die Zunahme von Ferienwohnungen, Appartements, Chalets steigt, sind immer weniger Gastronomiebetriebe in der Lage, die gewohnte Versorgung aufrechtzuerhalten.

Gernot Memmer, Experte für die Entwicklung von Destinationen, warnt vor einer drastischen Veränderung im Urlaubserlebnis: „Ohne Reservierung wird es vielerorts nicht mehr gehen. Das führt zum Sinken der Urlaubsqualität. Wer möchte schon vor Urlaubseintritt entscheiden müssen, um wieviel Uhr man wo was essen möchte? Ein Kampf um den Wirtshautisch ist ärgerlich.“

Fast 90 % haben einen Rückgang im Gastronomieangebot in den letzten 5 Jahren festgestellt.

Haben Sie in den letzten 5 Jahren einen Rückgang im Gastronomieangebot (Betriebe, Sitzplätze, Öffnungszeiten) in Ihrer Destination festgestellt?

Fast 90 % haben einen Rückgang im Gastronomieangebot in den letzten 5 Jahren festgestellt.

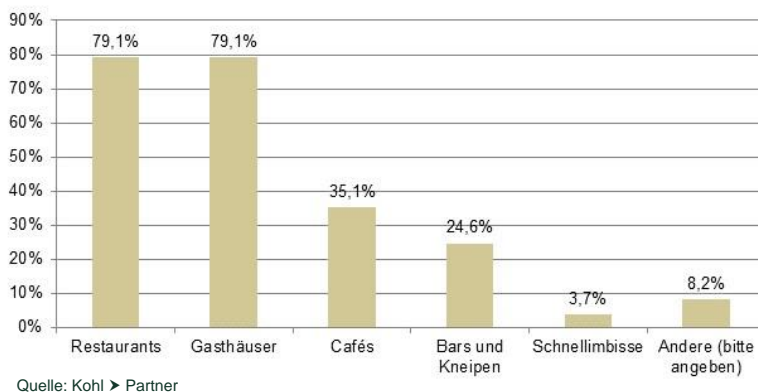


Quelle: Kohl > Partner

Am stärksten betroffen sind Restaurants und Gast- bzw. Wirtshäuser. Aber auch bei Cafés und Bars/Kneipen ist der Rückgang feststellbar. Am wenigsten bei Schnellimbissen.

Welche Arten von Gastronomiebetrieben sind am meisten betroffen?

Jeweils 80 % geben an, dass Restaurants und Gasthäuser am meisten betroffen sind. 35 % geben auch Cafés an und 25 % Bars und Kneipen.



Hauptgründe für den Rückgang

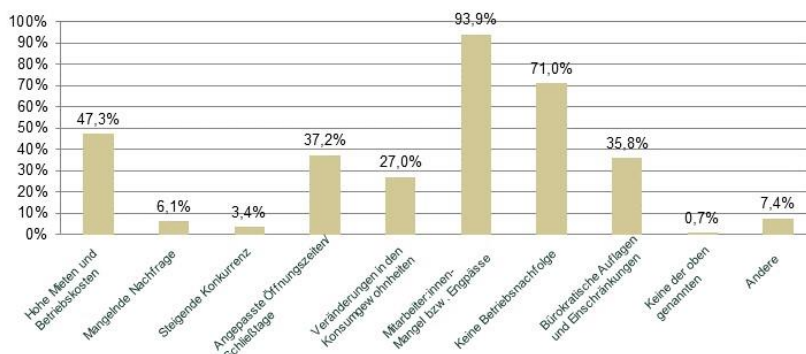
Verantwortlich für den Rückgang sind vor allem betriebliche und nicht nachfrageorientierte Aspekte. Es scheitert also aus Sicht der 155 befragten Destinationsmanager:innen nicht an der Nachfrage.

Die Top 5 Gründe für den Rückgang des Gastronomieangebotes sind:

1. Mitarbeiter:innen-Mangel und Engpässe beim Personal (94 %)
2. Keine Betriebsnachfolge (71 %)
3. Hohe Mieten und Betriebskosten (47 %)
4. Angepasste Öffnungszeiten und Ruhetage (37 %)
5. Bürokratische Auflagen und Einschränkungen (36 %)

Was glauben Sie, sind die Hauptgründe für den Rückgang des Gastronomieangebots in Ihrer Destination?

1. Mitarbeiter:innen- Mangel bzw. Engpässe (94 %), 2. Keine Betriebsnachfolge (71 %) und die hohen Mieten und Betriebskosten (47 %). Weiters sind auch bürokratische Auflagen/Einschränkungen (36 %), angepasste Öffnungszeiten/Schließstage (37 %) relevante Faktoren.



Auswirkungen auf das Gästefeedback

Mehr als die Hälfte der Befragten in Destinationen (51 %) stellen fest, dass sich die Gästefeedbacks in Bezug auf das reduzierte Angebot an geöffneten Restaurants, Gasthäusern, Cafés und Bars verschlechtert haben.

Die Top 7 Kritikpunkte von Gästen bei den negativen Gästefeedbacks sind:

1. Stark begrenztes gastronomisches Angebot (vor allem auch in den Nebensaisonen)
2. Verkürzte und unklare Öffnungszeiten
3. Eingeschränkte Auswahl
4. Überfüllte Gasthäuser und Restaurants, Gäste haben Schwierigkeiten einen Platz zu finden (keine spontanen Gastronomiebesuche möglich, langes Vorausplanen teilweise auch schon vor dem Urlaub)
5. Reservierungen sind notwendig und spontane Besuche zunehmend schwierig
6. Gestiegene Preise bei Abnahme der Qualität von Service und Angebot
7. Mangel an regionaler Küche und traditionellen Restaurants/Wirts- und Gasthäusern, Zunahme von Imbissständen

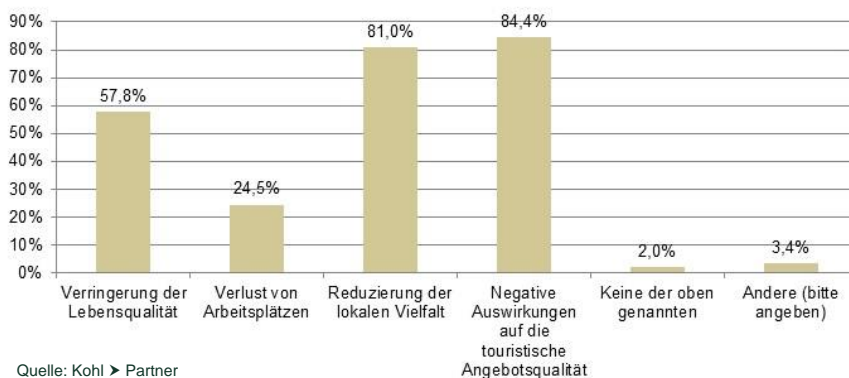
Auswirkungen auf die Destination

Die Abnahme des gastronomischen Angebots betrifft nicht nur Urlauber:innen, zeigen die Umfrageergebnisse, sondern auch Einheimische. Das wirkt sich somit auch negativ auf die Lebensqualität aus.



Welche Auswirkungen hat der Rückgang des Gastronomieangebots auf Ihre Destination?

Negative Auswirkungen auf die Urlaubsqualität für Gäste (Angebotsqualität, lokale Vielfalt) und die Lebensqualität für Einheimische. Zudem geben ein Viertel den Verlust von Arbeitsplätzen an.



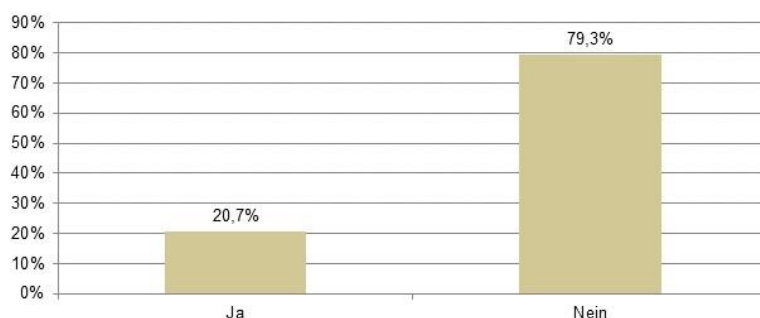
Wenige Umsetzungsmaßnahmen bisher

Fast 80 % der Destinationen haben noch keine Maßnahmen gesetzt – oft, weil es nicht im unmittelbaren Wirkungsbereich der Destinationen liegt.

"Zuerst müssen in Destinationen die Signale ernst genommen werden und zügig Maßnahmen eingeleitet werden. Ohne Kooperation innerhalb der Destinationen, Unterstützung beim Abbau von bürokratischen Hürden, attraktiven Förderprogrammen und innovativen Konzepten, wird es immer schwieriger ein gastronomisches Angebot aufrecht zu erhalten. Stirbt das Wirtshaus, stirbt vielerorts die Seele des Dorfs," ist Tourismusexperte Gernot Memmer überzeugt.

Gibt es schon konkrete Maßnahmen, die Sie in Ihrer Destination zu diesem Thema umgesetzt haben?

Fast 80 % der Destinationen haben noch keine Maßnahmen gesetzt.



Quelle: Kohl > Partner

Ausblick und Zukunftspotenziale

Kohl > Partner fasst die Wünsche der Verantwortlichen in Destinationen strukturiert adressiert an die Politik, Interessensvertretungen, die Gastronomiebetriebe und die Verantwortlichen in Destinationen zusammen:

Wünsche an die Politik
<ul style="list-style-type: none"> • Bürokratieabbau • Senkung der Lohnnebenkosten • Senkung der Mehrwertsteuer • Unterstützung bei der Betriebsnachfolge • Förderung von regionalen Angeboten

Wünsche an die Interessensvertretungen
<ul style="list-style-type: none"> • Imagekampagne/Employer Branding um mehr Personal zu gewinnen und zu halten • Unterstützung bei der Betriebsnachfolge • Organisation von Schulungsmaßnahmen

Wünsche an die Gastronomiebetriebe
<ul style="list-style-type: none"> • Attraktivere Arbeitsbedingungen • Flexiblere Arbeitszeiten • Bessere Bezahlung • Benefits • Innovation und Anpassung an neue Trends (z.B. Automatisierung und neue Konzepte und Geschäftsmodelle) • Kooperationen

Anknüpfungspunkte für Verantwortliche in Destinationen:

- Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen (z.B. Leadership, Mitarbeiterführung, Marketing, Pricing, Betriebsnachfolge) speziell auch für Gastronomiebetriebe.
- Kooperationen und Partnerschaften mit Organisationen wie Wirtschaftskammer, IHK, DEHOGA u.ä. in Bezug auf Schulungen, Netzwerkbildung und Unterstützung im Employer Branding für die Mitarbeitergewinnung.
- Anregen eines Leerstandmanagements in Richtung Gemeinden, um leerstehende Immobilien besser zu nutzen und Anreize für potenzielle Gastronomen/Mieter zu geben. Ggf. auch ergänzend Pop-Up Konzepte, SB-Konzepte und Automaten.
- Koordination der Öffnungstage/Schließstage in der Destination / Gastro-Kalender
- Schaffen von Plattformen für Stellenausschreibungen
- Aufzeigen der aktuellen Gastronomie-Situation in der Destination (Fakten-Check), Durchführen von Gastro-Fitness-Checks in der Destination, Anregen von Gastronomie-Masterplänen für die Destination, stärkere Integration der Gastronomie in Destinationsstrategien

Über Kohl > Partner:

Die Kohl & Partner GmbH ist ein unabhängiges und international tätiges Beratungsunternehmen mit Schwerpunkt im alpinen Raum und mehr als 40 Jahren Erfahrung. Das Tourismusberatungsunternehmen mit Hauptsitz in Villach (Österreich) ist spezialisiert auf die Hotel- und Tourismuswirtschaft und verfügt aktuell über ein Netzwerk aus sieben Büros in vier Ländern sowie ein Berater-Team von über 40 Experten.
www.kohl-partner.at

Weitere Informationen:

Gernot Memmer und
Werner Taurer

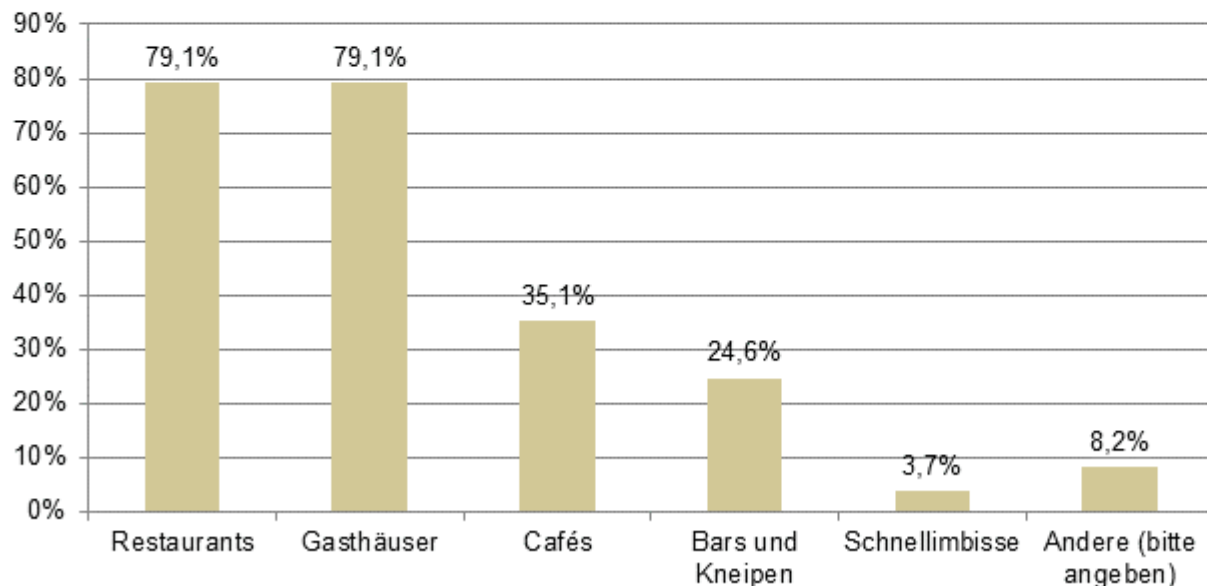
Kohl & Partner GmbH
Hans-Gasser-Platz 9
9500 Villach, ÖSTERREICH

Tel. +43 (0)4242 21123

E-Mail: office@kohl-partner.at

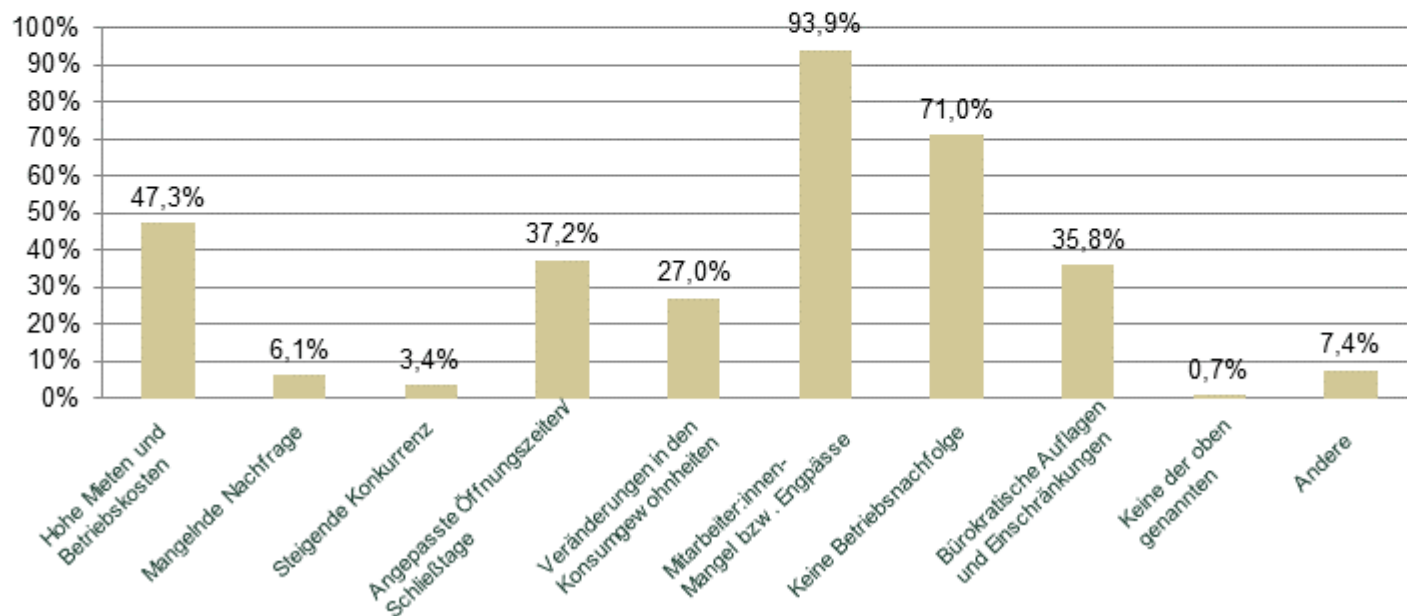
Welche Arten von Gastronomiebetrieben sind am meisten betroffen?

Jeweils 80 % geben an, dass Restaurants und Gasthäuser am meisten betroffen sind. 35 % geben auch Cafés an und 25 % Bars und Kneipen.



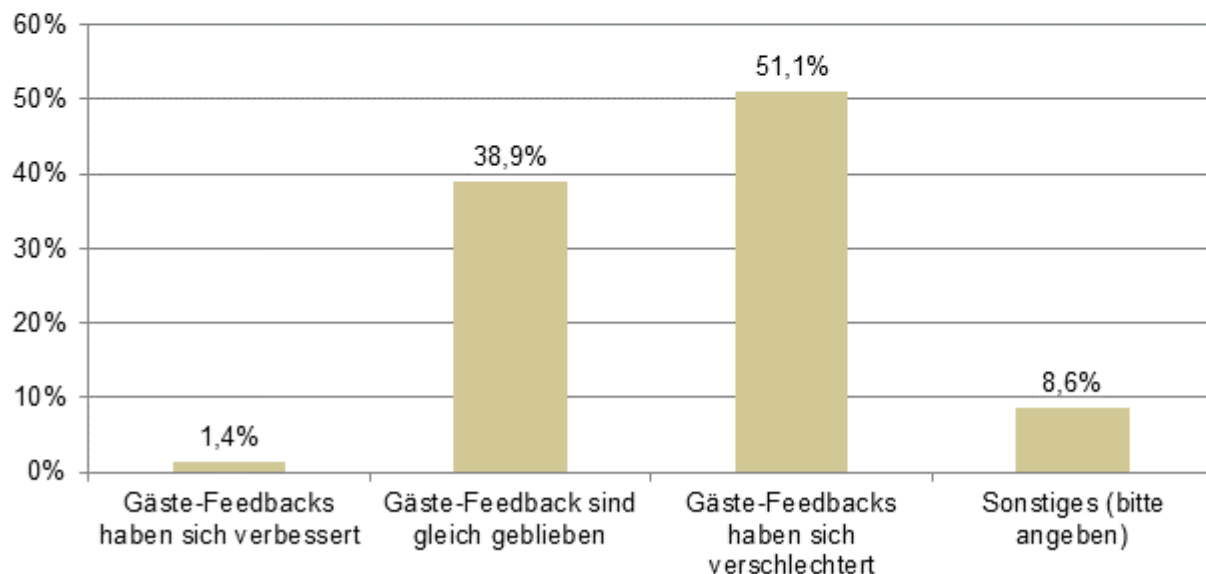
Was glauben Sie, sind die Hauptgründe für den Rückgang des Gastronomieangebots in Ihrer Destination?

1. Mitarbeiter:innen- Mangel bzw. Engpässe (94 %), 2. Keine Betriebsnachfolge (71 %) und die hohen Mieten und Betriebskosten (47 %). Weiters sind auch bürokratische Auflagen/Einschränkungen (36 %), angepasste Öffnungszeiten/Schließtage (37 %) relevante Faktoren.



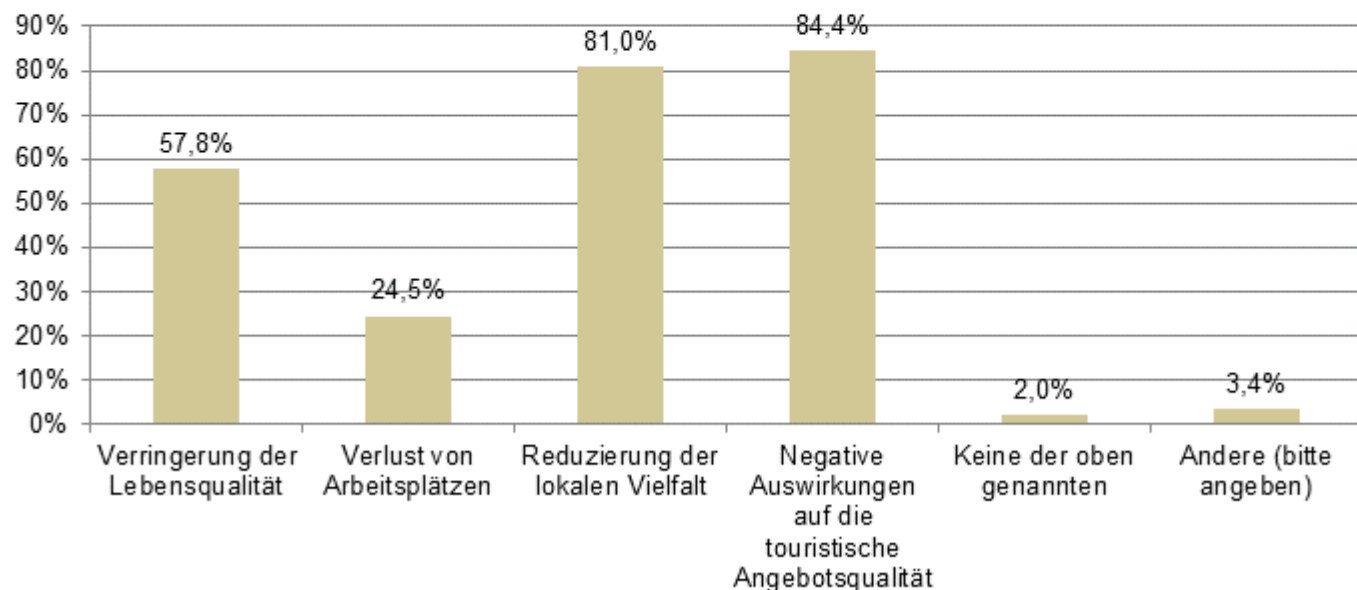
Sind die Veränderungen in Bezug auf das Gastronomieangebot auch bei den Gäste-Feedbacks ablesbar?

Mehr als die Hälfte der Befragten stellen fest, dass sich Gäste-Feedbacks durch den Rückgang des Gastronomieangebots verschlechtert haben.



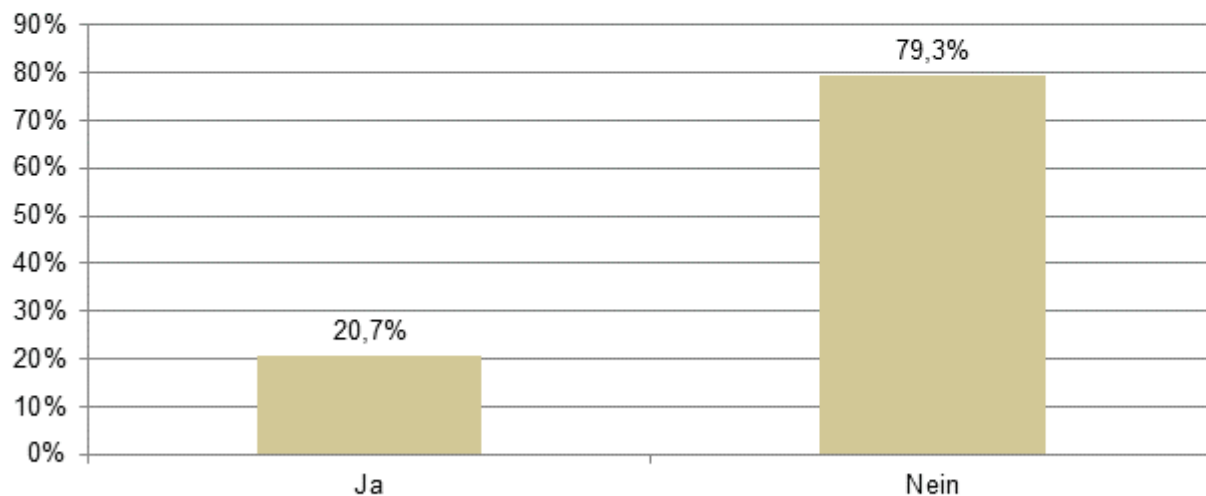
Welche Auswirkungen hat der Rückgang des Gastronomieangebots auf Ihre Destination?

Negative Auswirkungen auf die Urlaubsqualität für Gäste (Angebotsqualität, lokale Vielfalt) und die Lebensqualität für Einheimische. Zudem geben ein Viertel den Verlust von Arbeitsplätzen an.



Gibt es schon konkrete Maßnahmen, die Sie in Ihrer Destination zu diesem Thema umgesetzt haben?

Fast 80 % der Destinationen haben noch keine Maßnahmen gesetzt.



Die wichtigsten Erkenntnisse aus Sicht von Kohl > Partner.

Zukunftspotenziale aus Sicht der Verantwortlichen in Destinationen.

Wünsche an die Politik

- Bürokratieabbau
- Senkung der Lohnnebenkosten
- Senkung der Mehrwertsteuer
- Unterstützung bei der Betriebsnachfolge
- Förderung von regionalen Angeboten

Wünsche an die Interessensvertretungen

- Imagekampagne/Employer Branding um mehr Personal zu gewinnen und zu halten
- Unterstützung bei der Betriebsnachfolge
- Organisation von Schulungsmaßnahmen

Wünsche an die Gastronomiebetriebe

- Attraktivere Arbeitsbedingungen
- Flexiblere Arbeitszeiten
- Bessere Bezahlung
- Benefits
- Innovation und Anpassung an neue Trends (z.B. Automatisierung und neue Konzepte und Geschäftsmodelle)
- Kooperationen