

## **Durchwachsene Bilanz im Gastgewerbe**

### **Die konjunkturelle Entwicklung von Hotellerie und Gastronomie in Deutschland**

(Sommer 2007 – Ausblick Winter 2007/2008)

#### **Die Lage im Überblick**

2006 konnte das Gastgewerbe in Deutschland nach einer Durststrecke von vier Jahren erstmalig wieder Umsatzzuwächse verbuchen. Das herausragende Ereignis der Fußball-Weltmeisterschaft und die binnenkonjunkturelle Belebung ließen auch die Ausgaben für gastgewerbliche Leistungen steigen.

Mit Beginn des Jahres 2007 hat sich das Konsumklima jedoch wieder eingetrübt. Insbesondere die höhere Mehrwertsteuer sowie steigende Energie- und Lebensmittelpreise lasten derzeit auf der Konsumfreude der Deutschen. Die Angst vor Kaufkraftverlusten ist ähnlich hoch wie bei der Einführung des Euro-Bargeldes Anfang des Jahres 2002. Dies bekommen auch die deutschen Hoteliers und Gastronomen unmittelbar zu spüren: So stagnierte nach Angaben des Statistischen Bundesamtes der Umsatz im Gastgewerbe von Januar bis August 2007 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, real ergab sich ein Minus von 2,4%.

Dabei schneidet die Hotellerie mit einem nominalen Umsatzplus von 1,1% besser als der Branchendurchschnitt ab. Die Gastronomie dagegen hat die Talsohle immer noch nicht durchschritten. Der Umsatzrückgang in diesem Branchensegment betrug in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres 1,3%. Besonders negativ stellt sich die Situation der getränkegeprägten Gastronomie dar, die ein Minus von 4,9% verkraften musste.

Das Segment der Pachtkantinen und Caterer kann seinen Aufschwung auch 2007 fortsetzen und verzeichnet für den Zeitraum Januar bis August 2007 ein Umsatzplus von 2,8%.

Vor dem Hintergrund des Inkrafttretens der gesetzlichen Rauchverbote in den jeweiligen Bundesländern befürchten insbesondere die Bars, Kneipen und Discotheken weitere Umsatzverluste. Die Umsatzspitze koppelt sich damit immer mehr von der Breite der Branche ab. Die Schere zwischen Gewinnern und Verlierern unter den deutschen Hoteliers und Gastronomen geht weiter auseinander.

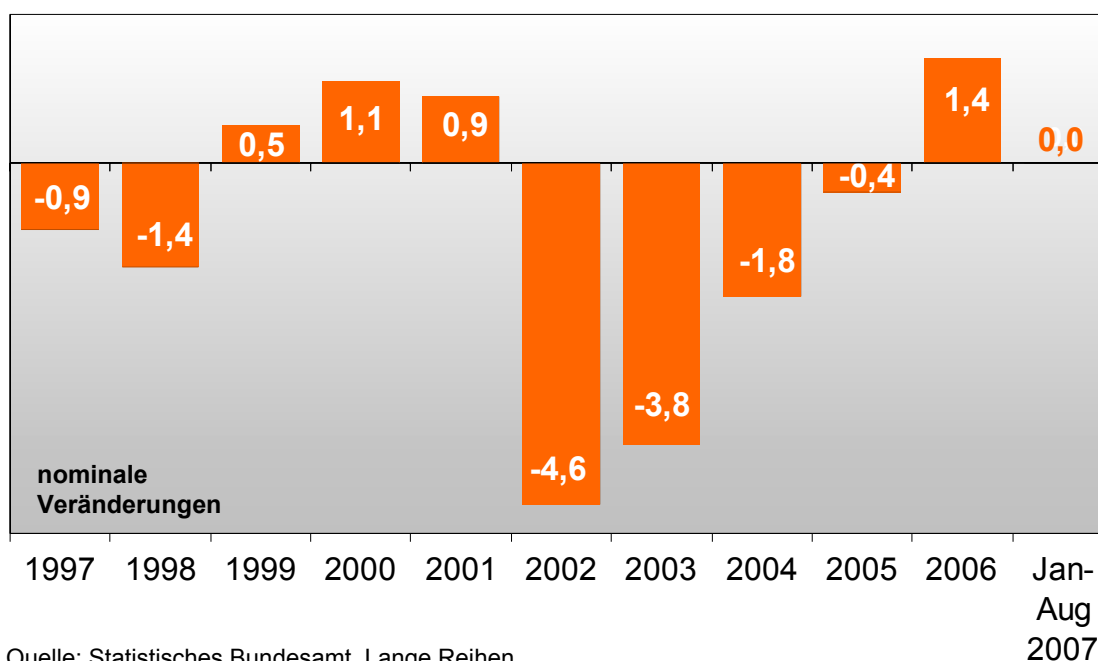
Der DEHOGA Bundesverband prognostiziert für die Gesamtbranche für das Jahr 2007 stagnierende Umsätze. Wachstumsträger werden weiterhin vor allem die Tagungs- und Stadthotellerie, die Systemgastronomie und die Pachtkantinen und Caterer sein.

**Umsatzentwicklung nominal/real**  
(Veränderungen gegenüber dem Vorjahreszeitraum in %)

	2006		Januar-August 2007	
	nominal	real	nominal	real
<b>Gastgewerbe insgesamt</b>	+1,4	0,0	0,0	-2,4
<b>Hotellerie</b>	+4,0	+2,4	+1,1	-1,1
<b>Sonstiges Beherbergungsgewerbe</b>	+1,3	-1,0	+2,7	+0,6
<b>Beherbergungsgewerbe insgesamt</b>	+3,8	+2,2	+1,2	-1,0
<b>Speisengeprägte Gastronomie</b>	-0,8	-2,0	-0,6	-3,2
<b>Getränkegeprägte Gastronomie</b>	-0,3	-1,5	-4,9	-7,7
<b>Gaststättengewerbe insgesamt</b>	-0,7	-1,9	-1,3	-4,0
<b>Pachtkantinen/Caterer</b>	+3,3	+2,0	+2,8	+0,1

Quelle: Statistisches Bundesamt

**Umsatzentwicklung im Gastgewerbe 1997-2007**  
(Nominale Veränderungen gegenüber dem Vorjahreszeitraum in %)

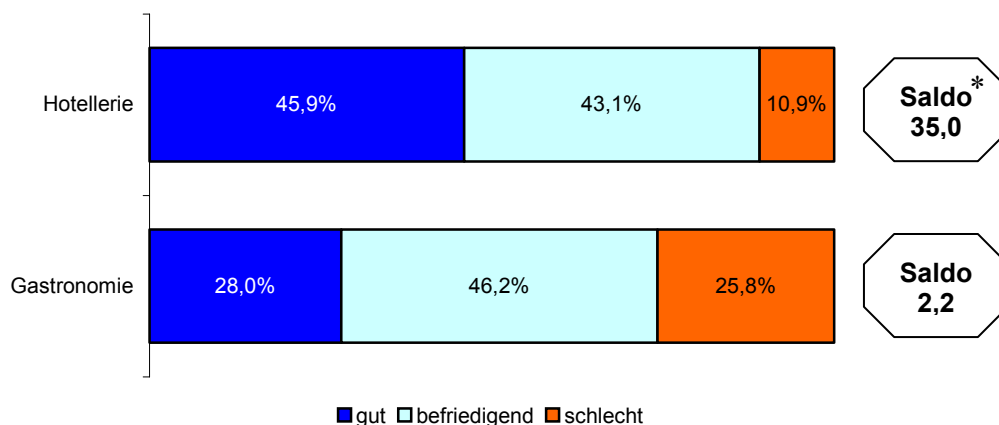


Quelle: Statistisches Bundesamt, Lange Reihen

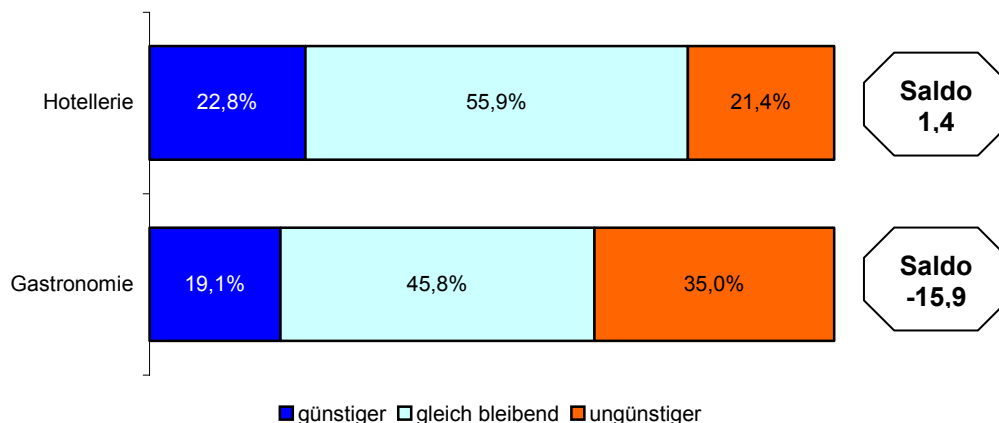
## Ergebnisse aus der DEHOGA-Konjunkturumfrage Gastgewerbe Sommer 2007 – Ausblick Winter 2007/08

Der DEHOGA Bundesverband ermittelt die Geschäftsentwicklung des deutschen Gastgewerbes durch halbjährlich durchgeführte Konjunkturbefragungen. In der Umfrage werden die Ergebnisse nach den Segmenten Hotellerie und Gastronomie unterteilt und für ausgewählte Konjunkturmerkmale kommentiert und grafisch dargestellt. Die aufgeführten Daten beruhen auf den Antworten von 3.000 gastgewerblichen Unternehmen in Deutschland. Die Beurteilung der Konjunkturentwicklung bezieht sich auf die Lage im Zeitraum April bis September 2007 sowie die Erwartungen für die Monate Oktober 2007 bis März 2008. Die Daten werden entweder schriftlich oder per Online-Fragebogen erhoben.

### Gesamtbeurteilung der Geschäftslage im Sommer 2007

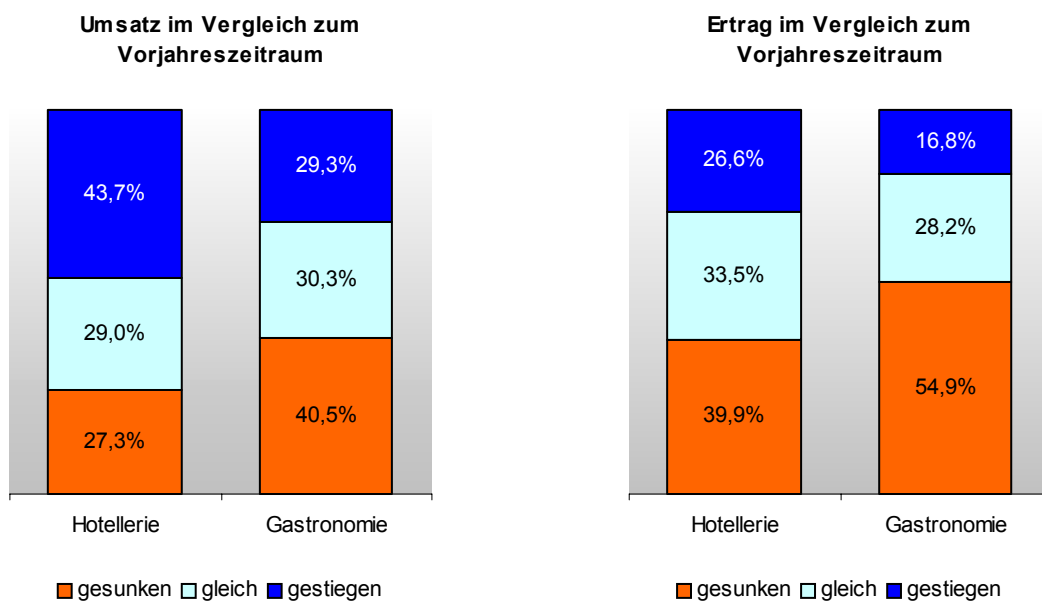


### Gesamtbeurteilung der Geschäftserwartungen für den Winter 2007/08

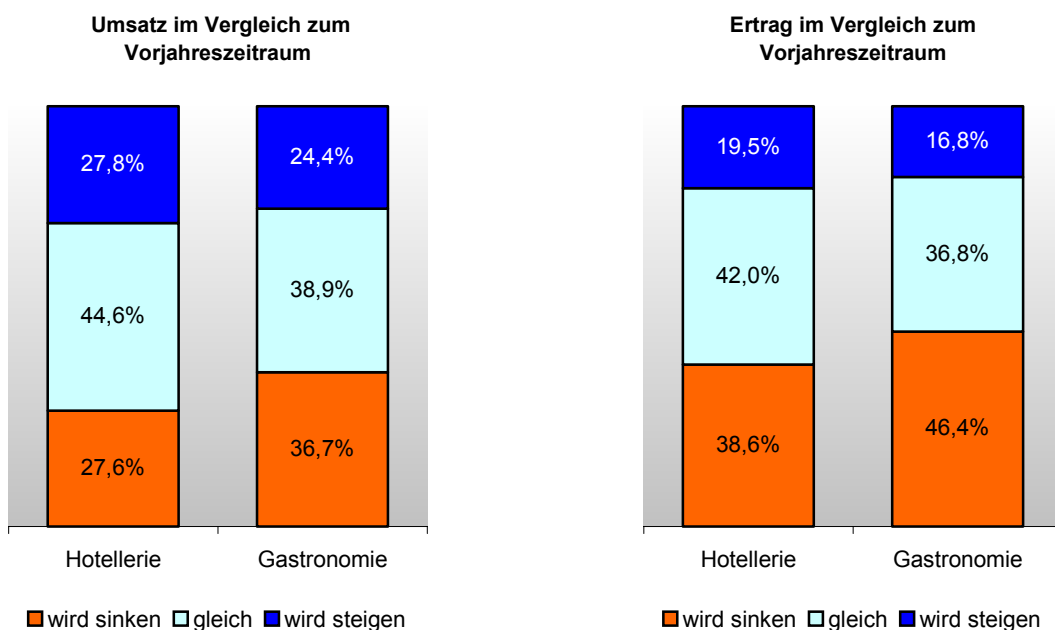


\*Saldo = Prozentanteil der Gutmeldungen abzüglich des Prozentanteils der Schlechtmeldungen

## Umsatz- und Ertragslage im Sommer 2007 (Anteil der Befragten in %)



## Umsatz- und Ertragserwartungen für den Winter 2007/08 (Anteil der Befragten in %)



## Hotellerie

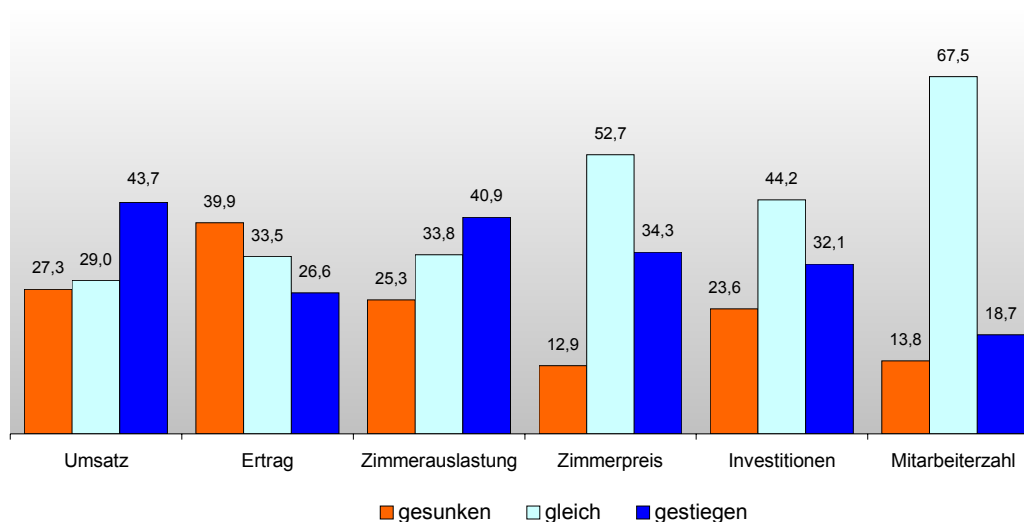
### Lage in der Hotellerie im Sommer 2007

Die Anzahl der Übernachtungen im klassischen Beherbergungsgewerbe (Hotels, Hotels garnis, Gasthöfe, Pensionen) stieg nach Angaben des Statistischen Bundesamtes in den ersten acht Monaten des Jahres 2007 um 3,4% gegenüber dem Vorjahreszeitraum (136,8 Millionen). Die Übernachtungszahlen ausländischer Gäste erhöhten sich trotz des Sondereffektes der Fußball-Weltmeisterschaft im Vorjahr noch einmal um 3,1%. Insbesondere die WM-Austragungsorte verzeichneten weiterhin deutliche Übernachtungszuwächse. Die positive Entwicklung hat sich damit vor allem bei den markengebundenen Häusern der Stadt- und Tagungshotellerie weiter gefestigt.

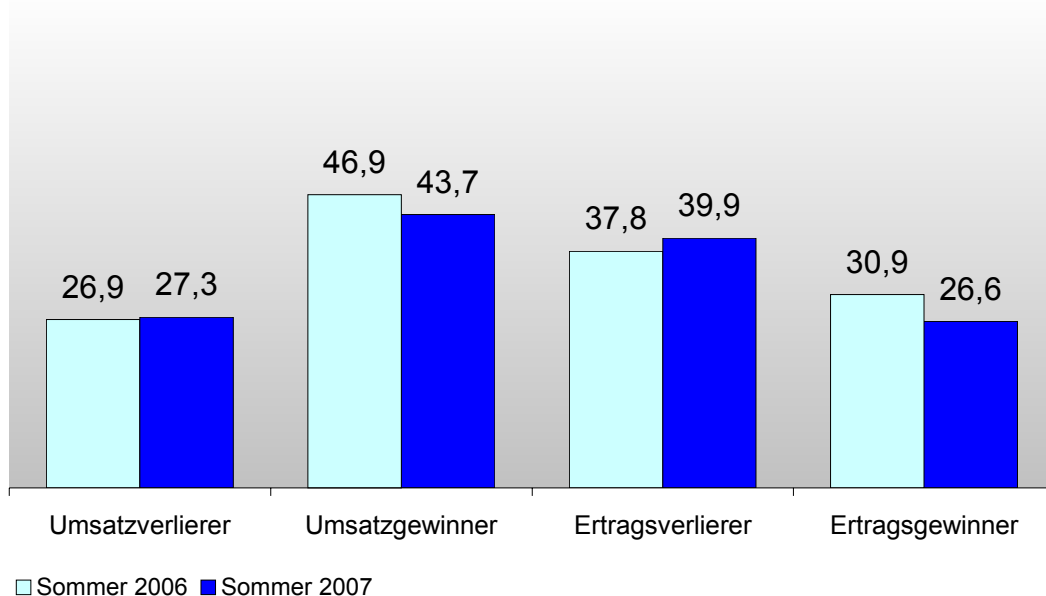
Nach der DEHOGA-Konjunkturumfrage beurteilen 89,0% der Hoteliers ihre Geschäftslage im Sommerhalbjahr 2007 als gut bzw. befriedigend. Für 10,9% der Befragten liefen die Geschäfte im Vergleich zur Vorjahressaison schlecht (Lagesaldo +35 Prozentpunkte). Insbesondere die Gasthöfe und Pensionen und das Segment der Ferienhotellerie bewerten ihre Lage negativer als der Branchendurchschnitt. Der Anteil der Schlechtmeldungen fällt hier fast doppelt so hoch aus.

Die insgesamt positive Beurteilung der Geschäftslage darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Erträge und Zimmerpreise in vielen Betrieben im Vergleich zum Vorjahr wieder gesunken sind bzw. weiter stagnieren. Die höhere Mehrwertsteuer, steigende Abgaben und Betriebskosten schlagen sich unmittelbar negativ auf das Unternehmensergebnis nieder. So ist der Anteil der Ertragsverlierer mit 39,9% wieder gestiegen (Vorjahr 37,8%). Nur jeder vierte Betrieb konnte höhere Erträge im Berichtszeitraum erwirtschaften und trotz einer gestiegenen Zimmerauslastung nur jeder dritte höhere Zimmerpreise am Markt durchsetzen (34,3%). Vorbildlich ist die gestiegene Beschäftigtenzahl bei 18,7% der Befragten (Vorjahr 15,9%). Die Investitionsbereitschaft hat sich mit 32,1% im Vergleich zum Vorjahr (28,5%) weiter erhöht.

### Entwicklung betriebswirtschaftlicher Kenndaten in der Hotellerie im Sommer 2007 (Anteil der Befragten in %)



### Umsatz- und Ertragslage in der Hotellerie im Saisonvergleich (Anteil der Befragten in %)



### Erwartungen in der Hotellerie für den Winter 2007/08

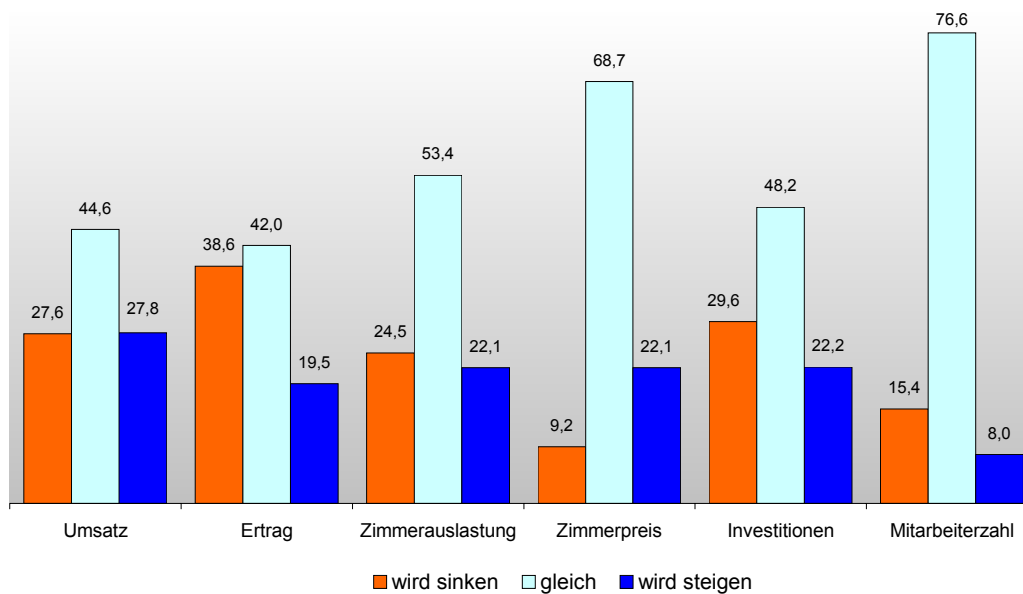
Mit gedämpft optimistischen Erwartungen starten die deutschen Hoteliers in die Wintersaison 2007/08. Immerhin glauben 78,7% der Unternehmer gleich gute bzw. bessere Geschäfte im Vergleich zur Vorjahressaison machen zu können. 21,4% der Befragten prognostizieren eine schlechtere Geschäftslage.

Der Anteil der Ertragspessimisten ist dagegen mit 38,6% im Vergleich zum Vorjahr (35,9%) weiter gestiegen – ein Indiz dafür, dass die Hotellerie in Deutschland mit weiteren Kostensteigerungen und höheren Steuern und Abgaben rechnet. Eine bessere Ertragsituation im Winter 2007/08 erhofft sich lediglich jeder fünfte Betrieb.

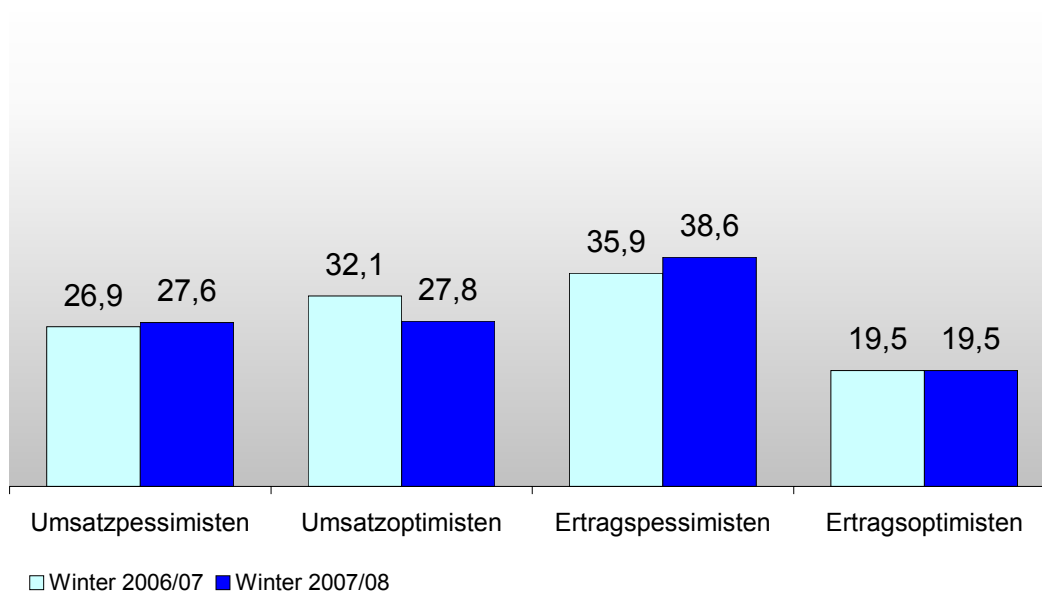
Pessimistischer als im Vorjahr fallen auch die Prognosen hinsichtlich des Zimmerpreises aus: Nur 22,1% der Befragten gehen davon aus, höhere Raten am Markt durchsetzen zu können. Im Vorjahr lag dieser Wert noch bei 37,2%. Die Aufwärtsentwicklung des durchschnittlichen Zimmerpreises in Folge der Fußball-Weltmeisterschaft scheint sich damit wieder abzuschwächen. Auf eine gleich bleibende bzw. höhere Zimmerauslastung stellen sich 75,5% der Unternehmer ein (Vorjahr 69,6%). Die Investitionsaufwendungen werden sich bei 22,2% der Betriebe erhöhen und liegen damit auf dem Niveau des Vorjahres (20,8%).

Insgesamt bilden die Großstadthotellerie und die auf Tagungen und Geschäftsreisen spezialisierten Häuser weiterhin die Gruppe der größten Hoffnungsträger. Eine negativere Erwartungshaltung nehmen wie auch schon in der Vorjahressaison die Ferienhotellerie und die Häuser in den mittleren Städten ein.

### Erwartungen in der Hotellerie für den Winter 2007/08 (Anteil der Befragten in %)



### Umsatz- und Ertragserwartung in der Hotellerie im Saisonvergleich (Anteil der Befragten in %)



### Trends und Perspektiven in der Hotellerie

- Wellness- und Gesundheitstourismus
- Städtereisen
- Tagungs- und Kongresstourismus
- Markenhotellerie
- Budgethotels
- „Best Agers“

Auf Wachstumskurs liegt die Markenhotellerie. Die Markenkonzentration nimmt langsam, aber stetig zu. Der umsatzbezogene Marktanteil liegt bei 53,6% (Vorjahr 49,3%). Auch der Erfolg der Budgethotellerie ist sicherlich auf die Kraft der Marken zurückzuführen.

Der Verdrängungswettbewerb zu Lasten von Hotelmittelstand und markenungebundenen sowie profitlosen Hotels schreitet mit dem Bau neuer Kapazitäten weiter fort. Eine eindeutige Positionierung ist wichtiger denn je.

Großes Wachstumspotenzial hat auch der Städtetourismus mit Tagungen, Kongressen sowie kulturellen und sportlichen Highlights. Der Wellness- bzw. der Gesundheitstourismus ist und bleibt ein Megatrend.

Wichtiger denn je wird es sein, dem demographischen Wandel Rechnung zu tragen und attraktive Angebote für die jung gebliebenen und reisefreudigen Ü-60-iger und Ü-70-iger zu entwickeln. Bereits heute haben sich viele Hoteliers und Gastronomen auf die zunehmende Zahl älterer Mitbürger eingestellt. Diese „Best Agers“ oder „Golden Oldies“ genannte Zielgruppe verfügt über größere Finanzmittel als jede Ruhestandsgeneration vorher. Die reiferen Konsumenten wollen nicht aufgrund ihres Alters, sondern aufgrund ihrer Interessen angesprochen und geworben werden – im Hinblick auf die Heterogenität der Zielgruppe stellt dies eine besondere Herausforderung dar.

Neben dem Megatrend Wellness ist das Segment der „Best Agers“ der Bereich, der in den nächsten Jahren am meisten an Marktbedeutung und Einflusskraft gewinnen wird.

## Gastronomie

### Lage in der Gastronomie im Sommer 2007

Die Gaststättenbetriebe in Deutschland haben weiterhin große Mühe, die wirtschaftliche Talsohle zu durchschreiten und an die sich verbessernde Entwicklung in der Hotellerie anzuknüpfen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes betrug das nominale Umsatzminus in den Monaten Januar bis August des laufenden Jahres 1,3% und hat sich damit gegenüber dem Ergebnis des Gesamtjahres 2006 wieder vergrößert (-0,7%).

Insbesondere die Getränkegeprägten Betriebe mussten im Vergleich zum Vorjahr größere Umsatzeinbußen hinnehmen. Der Rückgang in den ersten acht Monaten betrug hier 4,9%, real ergab sich sogar ein Minus von 7,7%. Aber auch die speisengeprägten Betriebe sind weiterhin mit sinkenden Umsätzen konfrontiert (nominal -0,6%, real -3,2%).

Lichtblick bei den Betriebsarten ist erneut die Gruppe der Pachtkantinen und Caterer, deren Umsatzentwicklung nun schon das fünfte Jahr in Folge positiv ausfällt. Das Umsatzplus der Gemeinschaftsgastronomen betrug im Zeitraum Januar bis August 2007 2,8%. Das gleiche gilt für die Systemgastronomie, deren 100 größte Betriebe auch im laufenden Jahr beeindruckende Umsatzzuwächse verbuchen können. Die Umsatzspitze koppelt sich damit immer mehr von der Breite der Branche ab.

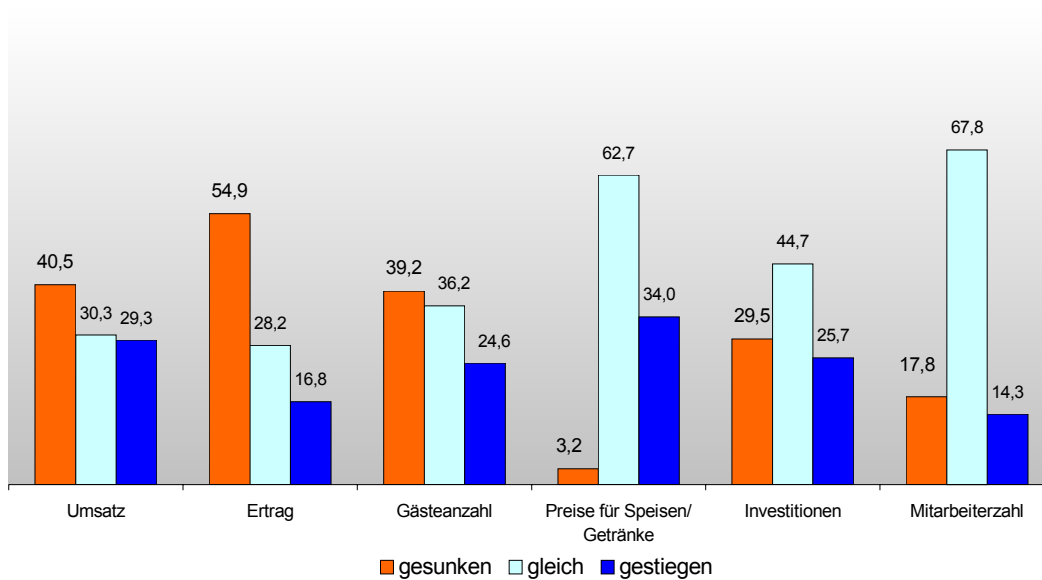
Dies spiegelt auch die Konjunkturumfrage wider: Insgesamt beurteilen lediglich 28,0% der Befragten ihre wirtschaftliche Lage als gut und 46,2% als befriedigend. Jeder vierte Betrieb (25,8%) war mit den Geschäften in der Sommersaison unzufrieden. Der Lagesaldo (Differenz zwischen Gut- und Schlechtmeldungen) bewegt sich damit nur noch knapp im positiven Bereich (+2,2 Prozentpunkte). Bei den Betrieben ab zwei Millionen Euro Jahresumsatz erreicht der Lagesaldo mit 26 Prozentpunkten dagegen fast das Niveau der Hotellerie.

Die höhere Mehrwertsteuer, steigende Betriebskosten und Abgaben lassen die Erträge bei 54,9% der Restaurant-, Café- und Diskothekenbetreiber weiter schmelzen (Vorjahr 53,4%). Nur 16,8% der Befragten gelang es, ihre Erträge zu steigern (Vorjahr 17,8%). Trotz der höheren Mehrwertsteuer seit Beginn des Jahres 2007 konnte lediglich jeder dritte Betrieb seine Preise für Speisen und Getränke den gestiegenen Kosten anpassen.

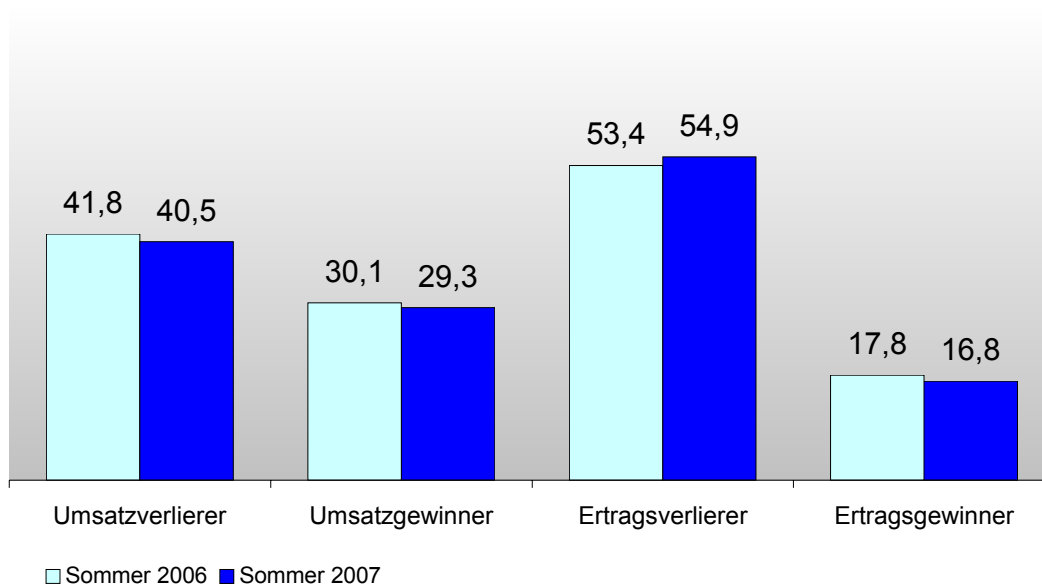
So berichtet auch mehr als die Hälfte der Gastronomen (55,4%), dass sich die Mehrwertsteuererhöhung negativ auf ihre Geschäftslage ausgewirkt hat. Vor diesem Hintergrund erhöhte sich das Gästeaufkommen in den Monaten April bis September 2007 nur bei 24,6% der Befragten (Vorjahr 28,0%). Im Gegenzug verzeichneten jedoch 39,2% der Betriebe einen Gästerückgang (Vorjahr 28,0%).

Es ist davon auszugehen, dass sich mit dem Inkrafttreten der gesetzlichen Rauchverbote die Umsatz- und Ertragslage insbesondere der Schankwirtschaften, Kneipen und Diskotheken weiter verschärfen wird.

### Entwicklung betriebswirtschaftlicher Kenndaten in der Gastronomie im Sommer 2007 (Anteil der Befragten in %)



### Umsatz- und Ertragslage in der Gastronomie im Saisonvergleich (Anteil der Befragten in %)



### Erwartungen in der Gastronomie für den Winter 2007/08

Nur wenige Gastronomen hoffen auf eine deutliche Verbesserung ihrer wirtschaftlichen Situation in der Wintersaison 2007/08. Lediglich 19,1% der Befragten prognostizieren eine bessere Geschäftslage als im vorangegangenen Winter. Dagegen stellen sich mit 35,0% fast doppelt so viel Restaurant-, Café- und Diskothekenbetreiber auf schlechtere Geschäfte ein. Der Saldo der erwarteten Geschäftslage (Prozentanteil der Gutmeldungen abzüglich der Schlechtmeldungen) fällt mit Minus 15,9 Prozentpunkten in der Gastronomie eindeutig negativ aus.

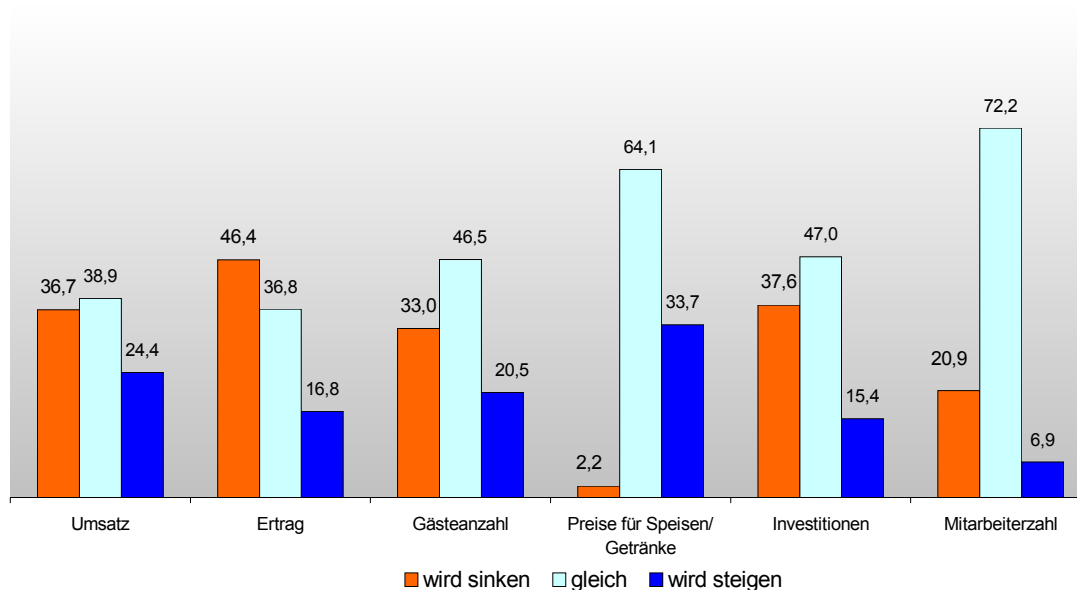
Dieser Pessimismus zeigt sich auch in den konkreten Umsatz- und Ertragserwartungen: 36,7% der Befragten befürchten Umsatzverluste (Vorjahr 34,7%) und 46,4% kalkulieren mit geringeren Erträgen (Vorjahr 43,7%). Nur knapp jeder Vierte (24,4%) glaubt an Umsatzsteigerungen (Vorjahr 24,0%).

In Folge dessen bleiben die geplanten Investitionsvorhaben im Vergleich zum Vorjahr konstant und die Mehrheit der Befragten wird auch im Winter ihren Mitarbeiterstamm nicht vergrößern.

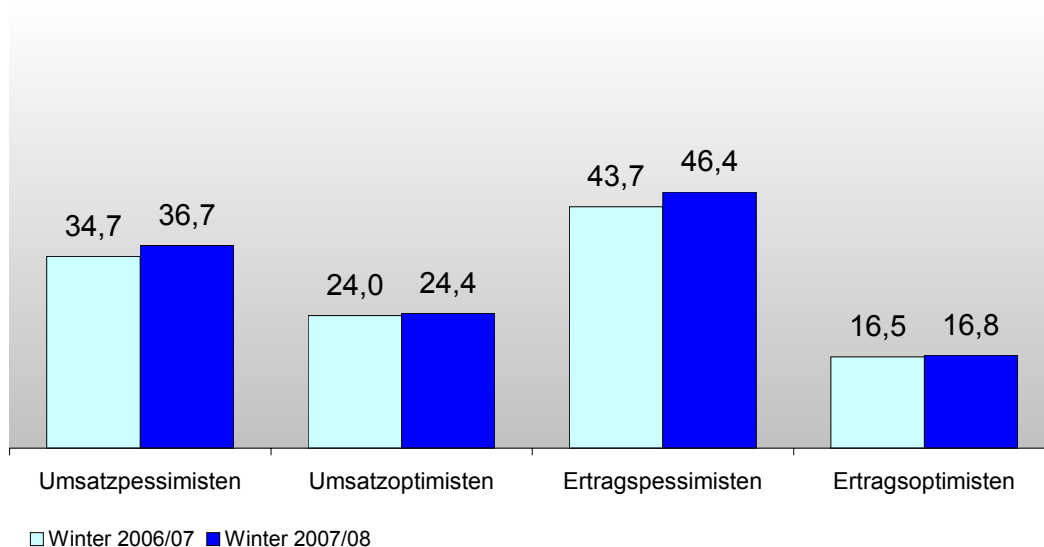
Große Befürchtungen haben die Gastronomen im Hinblick auf die in den meisten Bundesländern mit Beginn des Jahres 2008 in Kraft tretenden Nichtraucherschutzgesetze. So rechnet fast die Hälfte der Kneipen und Schankwirtschaften mit eklatanten Umsatzeinbußen.

Branchenoptimisten sind die Betriebe mit einem Jahresumsatz von mehr als zwei Millionen Euro und die Gruppe der Pachtkantinen und Caterer. In beiden Segmenten überwiegt hinsichtlich Umsatz und Ertrag eine positive Erwartungshaltung.

### Erwartungen in der Gastronomie für den Winter 2007/08 (Anteil der Befragten in %)



### Umsatz- und Ertragserwartung in der Gastronomie im Saisonvergleich (Anteil der Befragten in %)



### Trends und Perspektiven in der Gastronomie

- Take-away (stärkster Trend)
- Gesunde, bewusste Ernährung/Wellness
- Deutsche Regionalküche/deutsche Tapas
- Ethno-Food (insb. Asian Food)
- Fast Casual (kleine Snacks für zwischendurch in Lifestyle-Ambiente)
- Im Liegen essen
- Fun/Erlebnis

Der Take-away-Markt boomt. Im Zuge gestiegener Mobilität und veränderter Essgewohnheiten sehen sich die traditionellen Gaststätten und Wirtshäuser jedoch einer immer größeren Konkurrenz aus anderen Branchen wie dem Einzelhandel, dem Lebensmittelhandwerk oder den Tankstellen gegenüber.

Mehr denn je kommt es für die Gastronomen heute darauf an, sich mit klaren Konzepten am Markt zu positionieren und zu profilieren. Kaum einer gibt sich noch mit dem Durchschnitt zufrieden. Gesucht werden: Erlebnis, Emotionen und Gefühl.

Das Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher hält weiter an, was insbesondere die Umsätze von Health- oder Wellness-Food weiter stärkt. Leichte, qualitativ hochwertige Küche ist im Trend. Zukunftskonzepte gehorchen der Formel: frisch, schnell, schön.

Der Trend zur deutschen Küche setzt sich weiter fort. Heißt es im Tourismus „Nord- und Ostsee statt Mittelmeer“, so stellen wir auch gastronomisch eine Vorliebe für die Heimat fest – zu den Gerichten der Kindheit.

Der moderne weit gereiste Mensch sehnt sich nach seinen Wurzeln: Man isst und trinkt wieder deutsch. Modern interpretiert entdecken auch immer mehr junge Leute den Charme heimischer Spezialitäten. So vielfältig wie die deutsche Landschaft so vielfältig und kreativ ist auch die deutsche Küche.

Mit Blick auf Lebensmittelskandale sind für die Gäste Produktsicherheit und Vertrauen sehr wichtig. Back to the roots – wachsenden Erfolg haben Betriebe, die regionale und saisonale Spezialitäten anbieten und Geborgenheit vermitteln. Entscheidend sind Qualität, Geschmack und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis.

Darüber hinaus lässt sich feststellen, dass sich die Gäste in Deutschland internationalen Köstlichkeiten gegenüber sehr aufgeschlossen zeigen. Kaum ein anderes Land kann mit dieser einzigartigen Vielfalt ausländischer Spezialitätenrestaurants aufwarten. Ethno Food á la Asia, India oder TexMex ist außerordentlich beliebt. Die Küche, die häufig auf das kleine Leichte setzt, trifft den Nerv der Zeit.

## Wirtschaftsfaktor Gastgewerbe im Jahr 2006

### 980.000 Beschäftigte

Beherbergungsgewerbe	295.000
Gaststättengewerbe	602.000
Kantinen und Caterer	83.000

und

### 105.042 Auszubildende (+4,4 %)

Koch/Köchin	42.857
Restaurantfachmann/-frau	16.306
Hotelfachmann/-frau	30.786
Hotelkaufmann/-frau	1.222
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	5.580
Fachkraft im Gastgewerbe	8.291

in

### 244.393 gastgewerblichen Betrieben\*

Beherbergungsgewerbe	45.833
Gaststättengewerbe	188.344
Kantinen und Caterer	10.216

erwirtschaften

### 56,5 Mrd. Euro Jahresumsatz

Beherbergungsgewerbe	19,6 Mrd. Euro
Gaststättengewerbe	32,2 Mrd. Euro
Kantinen und Caterer	4,7 Mrd. Euro

\*Stand 2005 nach Umsatzsteuerstatistik

## Tabellen und Grafik zum Ausbildungsrekord in Hotellerie und Gastronomie 2006

Aktuelle Entwicklung der neu begonnenen Ausbildungsverhältnisse nach Berufen 2005-2006

Beruf	2005	2006	Entwicklung in %
Koch/Köchin	17.213	17.974	+4,4
Restaurantfachmann/-frau	7.126	7.358	+3,3
Hotelfachmann/-frau	12.092	12.681	+4,9
Hotelkaufmann/-frau	495	452	-8,7
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	2.054	2.456	+19,6
Fachkraft im Gastgewerbe	4.366	4.677	+7,1
<b>Summe</b>	<b>43.346</b>	<b>45.987</b>	<b>+5,2</b>

Aktuelle Entwicklung aller fortbestehenden und neu begonnenen Ausbildungsverhältnisse nach Berufen 2005-2006

Beruf	2005	2006	Entwicklung in %
Koch/Köchin	41.505	42.857	+3,3
Restaurantfachmann/-frau	15.844	16.306	+2,9
Hotelfachmann/-frau	29.858	30.786	+3,1
Hotelkaufmann/-frau	1.310	1.222	-6,7
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	4.614	5.580	+20,9
Fachkraft im Gastgewerbe	7.517	8.291	+10,3
<b>Summe</b>	<b>100.648</b>	<b>105.042</b>	<b>+4,4</b>

Quelle: DIHK, März 2007

Entwicklung aller fortbestehenden und neu begonnenen gastgewerblichen Ausbildungsverhältnisse 1996 bis 2006

