



PRESSEMITTEILUNG 11/32

**Aktuelle DEHOGA-Umfrage:**

**Gastronomie: Guter Start ins Weihnachtsgeschäft**

**(Berlin, 7. Dezember 2011) Fröhliche Weihnachten in der Gastronomie: Wie der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) in Berlin mitteilt, berichten die Gastronomen über einen guten Start in die Weihnachtssaison 2011. Für fast jeden zweiten Unternehmer (44,8 Prozent) läuft das Weihnachtsgeschäft bisher besser als 2010. Ein Jahr zuvor waren es 41,2 Prozent. In 13,8 Prozent der Betriebe finden weniger Weihnachtsfeiern statt (Vorjahr 13,7 Prozent). Eine unveränderte Buchungslage melden 41,4 Prozent der Wirte (Vorjahr: 45,1 Prozent). „Damit setzt sich die positive Umsatzentwicklung des laufenden Jahres in den Restaurants fort“, erklärt DEHOGA-Präsident Ernst Fischer. „Gerade in schlagzeilenträchtigen Zeiten hat das gesellige Miteinander Konjunktur. Facebook & Co. können Face to Face und das gemeinsame Essen und Feiern nicht ersetzen.“**

Bis September 2011 verbuchte die Gastronomie ein nominales Umsatzplus von 3,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. „Die Advents- und Weihnachtszeit gehört für viele Gastronomen zur wichtigsten Zeit des Jahres“, macht Fischer deutlich. Bemerkenswert in diesem Jahr: 39,1 Prozent der Gastrobetriebe gehen von höheren Durchschnittsumsätzen pro Gast aus als im letzten Jahr. Das sind fast zwölf Prozent mehr als 2010 (27,5 Prozent). 47,8 Prozent rechnen damit, dass der Durchschnittsbönb konstant bleibt (Vorjahr: 58,8 Prozent).

„Dabei liegt Tradition im Trend“, berichtet Fischer. Experimentelle Küche sei weniger gefragt. „Die Gäste lieben regionale Gerichte. Auf der Hitliste 2011 ganz oben stehen klassische Wild- und Rindgerichte, gefolgt von Ente, Schwein und Gans.“ Von Firmen gerne gebucht würden Menüs und Arrangements, so der DEHOGA-Präsident. „Neben den Weihnachtsfeiern in einem Restaurant sind Feiern in einer Lounge sowie erlebnisorientierte Angebote wie Dinner-Shows oder Küchenpartys gefragt. Es kommt auf eine lockere und kommunikative Atmosphäre an.“

An den Feiertagen selbst locken Köche und Gastronomen die Gäste mit eigens kreierten Weihnachtsmenüs in die Restaurants in stimmungsvollem Ambiente. „Immer mehr Familien schätzen es, sich an den Weihnachtsfeiertagen in unseren Betrieben verwöhnen zu lassen“, sagt Fischer. „Neben einer ausgesuchten Weihnachtskarte mit entsprechenden Menüs oder Tellergerichten bieten viele Restaurants am ersten und zweiten Feiertag einen Weihnachtsbrunch an, was hervorragend von den Gästen angenommen wird. So kann die ganze Familie mit den Verwandten oder Freunden entspannt und feierlich in den Tag starten.“

**Für seine Blitzumfrage zum Weihnachtsgeschäft 2011 hat der DEHOGA Bundesverband in der Woche vom 28. November bis 2. Dezember 2011 1.100 gastronomische Unternehmer befragt.**

---

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel  
Pressesprecherin  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
Mobil 0171/4 44 13 63  
heckel@dehoga.de  
www.dehoga.de