

PRESSEMITTEILUNG 12/38

**Aktuelle DEHOGA-Umfrage:**

## **Hoffnungsvoller Start des Weihnachtsgeschäftes in der Gastronomie**

(Berlin, 7. Dezember 2012) Auch wenn die hervorragenden Vorjahreswerte noch nicht erreicht werden konnten, ist das Weihnachtsgeschäft in der Gastronomie zufriedenstellend gestartet. 46,3 Prozent der Betriebe verzeichnen bislang eine gleich gute Entwicklung des Weihnachtsgeschäftes wie im Vorjahr, 19,5 Prozent der Wirte sprechen sogar von besseren Geschäften als 2011. Zu diesen Ergebnissen kommt eine aktuelle Zwischenbilanz des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) in Berlin. „Die durchaus positiven Umsatzzahlen des laufenden Jahres setzen sich in den Restaurants auch in der Weihnachtszeit fort“, erklärt DEHOGA-Präsident. „Allerdings äußern viele Gastronomen Bedenken, ob es 2013 so gut weitergehen wird.“

Bis September 2012 verbuchte die Gastronomie ein nominales Umsatzplus von 1,9 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. „Die Advents- und Weihnachtszeit gehört für viele Gastronomen zur wichtigsten Zeit des Jahres“, macht Fischer deutlich. 24,4 Prozent der Gastrobetriebe gehen von höheren Umsätzen pro Gast aus als im letzten Jahr. 58,5 Prozent rechnen damit, dass der so genannte Durchschnittsbönb konstant bleibt.

„Gerade in der Weihnachtszeit verlangen viele Gäste eine bodenständige Küche. Experimente sind nicht gefragt“, erklärt Fischer. Auf der Hitliste 2012 stehen klassische Wildgerichte ganz oben, gefolgt von Gans, Ente und Rind. „Ente und Gans werden im Einkauf immer teurer, somit steigen natürlich auch die Preise für den Verbraucher. Auch deshalb sind Wildgerichte in diesem Jahr so beliebt“, sagt Fischer. Menüs und Arrangements werden gerne von Firmen gebucht. „Die meisten Firmen möchten eine lockere und kommunikative Atmosphäre. Daher sind weiterhin erlebnisorientierte Angebote wie Dinner-Shows oder Küchenpartys gefragt.“

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.“ Die Gastronomen setzen darüber hinaus auch auf gute Geschäfte zum Jahreswechsel. ■

Für seine Blitzumfrage zum Weihnachtsgeschäft 2012 hat der DEHOGA Bundesverband 1.400 gastronomische Unternehmer befragt.

---

 Ihr Ansprechpartner:

 Benedikt Wolbeck  
 Stellv. Pressesprecher  
 DEHOGA Bundesverband  
 Am Weidendamm 1A  
 10117 Berlin

 Fon 030/72 62 52-32  
 Fax 030/72 62 52-42  
 wolbeck@dehoga.de  
 www.dehoga.de