

Jahresmedienkonferenz am 27. April 2016 in Bern

Aktuelle Themen und Berichte über die Situation in den Regionen

**Gilles Meystre, Präsident von GastroVaud,
Vorstandsmitglied von GastroSuisse und
Koordinator der lateinischen Präsidenten**

Gilles Meystre, Präsident von GastroVaud, Vorstandsmitglied von GastroSuisse und Koordinator der lateinischen Präsidenten hat seinerseits die Veränderungen auf dem schweizerischen Gastronomie-Markt und die sich daraus ergebenden Schwerpunkte für die Kantonalverbände von GastroSuisse vorgestellt.

1. Fast Food verzeichnet einen starken Zuwachs

In den letzten Jahren hat sich die Landschaft der Schweizer Gastronomie stark verändert. Diese Entwicklung ist besonders durch zwei Hauptbewegungen gekennzeichnet:

Was die Ausgaben betrifft, so verzeichnet Fast Food einen starken Zuwachs

- Seit 2005 verzeichnet die Schnellverpflegung einen konstanten Anstieg bei den Ausgaben aller Besuchergruppen. Insbesondere lässt sich ein sehr starker Anstieg (+76%) bei der Altersgruppe 50+ feststellen, der grösser ausfällt als bei den anderen Altersgruppen.
- Im Gegenzug verliert die herkömmliche Gastronomie im selben Zeitraum in allen Altersgruppen an Boden: -9% der Ausgaben bei den 15- bis 29-Jährigen sowie bei den 30- bis 49-Jährigen, -5% bei den über 50-Jährigen.

Was die Frequentierung betrifft, so verzeichnet Fast Food ebenfalls einen Zuwachs, allerdings weniger ausgeprägt

- Die Schnellverpflegung schlägt sich auch bei der Frequentierung gut: Seit 2011¹ verzeichnet sie einen Zuwachs von +29% bei den 30- bis 49-Jährigen und 28% bei den 50- bis 74-Jährigen. Wir weisen jedoch darauf hin, dass dieser Anstieg geringer ist als jener der Ausgaben. Zudem ist die Frequentierung bei den 15- bis 29-Jährigen leicht zurückgegangen (-3%).
- Im Gegenzug verzeichnet die herkömmliche Gastronomie im gleichen Zeitraum Rückgänge von -10% bei den 30- bis 49-Jährigen und -3% bei den über 50-Jährigen. Positiv dabei ist, dass auch Jüngere ihren Weg in die herkömmliche Gastronomie finden (+16%), auch wenn sie dort weniger Geld ausgeben als früher.

Insgesamt zeigen diese Zahlen, dass Fast Food und Take Away nicht mehr nur den Jüngeren vorbehalten sind und im Vergleich zu den anderen Arten von Gastronomie nicht länger nur ein Schattendasein fristen. Auch wenn die herkömmliche Gastronomie noch immer das Gros der Konsumausgaben ausser Hauses verzeichnet (in allen Altersklassen), so gehört die Schnellverpflegung nunmehr zum Alltag der gesamten Gesellschaft.

2. Neue Arten der Gastronomie und zunehmende Vermischung der Genres

Vor dem Hintergrund dieser Veränderungen zeichnet sich auch die Entstehung neuer Formen von Gastronomie ab, die dem Bedürfnis gerecht werden, immer schneller und zu jeder Zeit zu essen. Des Weiteren stellen wir eine zunehmende Vermischung der Genres fest, wodurch sich bestehende Vorurteile gegenüber verschiedenen Arten der Gastronomie ändern:

- Sterneköche bieten nun Hamburger an...
- Ausgebildete Fachkräfte (Hotelschule und/oder kantonaler Befähigungsausweis) ziehen es vor, Food Trucks an Stelle eines herkömmlichen Restaurants zu betreiben...
- Food Trucks und Take Aways spezialisieren sich nun auf biologische und/oder lokale Produkte...
- Herkömmliche Restaurants bieten Bestellservice an
- Fast-Food-Restaurants bieten Tischservice an...

¹ Zahlen zur Frequentierung nach Altersgruppe vor 2011 sind nicht verfügbar

Diese Entwicklung zeigt, wie vielfältig und wie dynamisch die Schweizer Gastronomie insgesamt ist. Und so ermutigt diese Entwicklung GastroSuisse – und insbesondere die Kantonalverbände – ihre Bemühungen zu verstärken, um noch besser auf die neuen Erwartungen ihrer Mitglieder und Konsumenten reagieren zu können.

3. Drei kantonale Schwerpunkte

In diesem Zusammenhang ergeben sich für mehrere Kantonalverbände von GastroSuisse drei Schwerpunkte:

Schwerpunkt 1: Beseitigung der Ungleichbehandlungen der herkömmlichen und der neuen Formen der Gastronomie durch die kantonale Gesetzgebung.

Wettbewerb ist etwas Positives, vorausgesetzt es handelt sich um lauterer Wettbewerb! Heutzutage leidet die herkömmliche Gastronomie unter zahlreichen Wettbewerbsverzerrungen, da sich die Gesetze viel langsamer entwickeln als der Markt. Zum Beispiel müssen Food Trucks, die vor kurzem auf den Markt gekommen sind, nicht wie Restaurants über einen kantonalen Befähigungsausweis verfügen, der nach erfolgreichem Abschluss einer Ausbildung und/oder Prüfung ausgestellt wird. Angesichts des Aufstrebens dieser neuen Form der mobilen Gastronomie haben die Freiburger und Waadtländer Sektionen von GastroSuisse beschlossen, ihre kantonalen Behörden zu alarmieren, um derartige Ungleichbehandlungen zu beheben.

Schwerpunkt 2: Stärkung der Grundausbildung der Betreiber

In einem Sektor, in dem es aussergewöhnliche viele Gesetze und Auflagen einzuhalten gilt (Hygiene, Arbeitsrecht, Alkohol, usw.) ist die Ausbildung eine unverzichtbare Voraussetzung für die Leitung eines Betriebs. Kraft dieser Überzeugung haben mehrere Kantonalverbände sich für eine Stärkung der kantonalen Ausbildungsprogramme ausgesprochen und dafür auch Unterstützung aus der Politik erhalten. Dies gilt insbesondere für die Kantone Freiburg, Waadt und Genf, wo Fächer wie Management und Produktkenntnis entweder eingeführt oder vertieft wurden. Auch die Bemühungen mehrere Verbände in der Deutschschweiz gehen heutzutage in dieselbe Richtung.

Schwerpunkt 3: Förderung von Innovation und Kooperation

In einer Welt, die stark von Wettbewerb geprägt ist, stellen Innovation und Kooperation zwei Möglichkeiten dar, sich abzusetzen und neue Konsumenten zu gewinnen. Zum

Beispiel hat Gilles Meystre zwei von GastroVaud initiierte Ansätze vorgestellt, die genau dies zum Ziel haben.

- Die Einrichtung eines Kurses und die Herausgabe eines Handbuchs zum Weintourismus für Restaurantbetreiber, Hoteliers, Anbieter lokaler Produkte und Winzer, die sich auf den Weintourismus spezialisieren möchten (www.vaud-oenotourisme.ch).
- Einführung einer neuen Zertifizierung für besonders nachhaltige Restaurants: Ecocook (www.ecocook.com).

All diese Massnahmen zielen dabei auf einen gesunden Wettbewerb zwischen den verschiedenen Formen der Gastronomie ab und versuchen, die Qualität, Professionalität, Verständlichkeit und Nachhaltigkeit des Schweizer Gastgewerbes noch weiter zu steigern.