

## Medienmitteilung

Hahnenwasser im Gastgewerbe:

### Erstmalige Studie zum Leitungswasser-Konsum im Gastgewerbe

**Der Branchenverband GastroSuisse hat zum ersten Mal eine gross angelegte Studie zum Leitungswasser-Konsum im Gastgewerbe durchführen lassen. Demnach steht Leitungswasser an sechster Stelle der meistgetrunkenen Getränke im Ausser-Haus-Konsum.**

Der Leitungswasserkonsum ist zwischen den Altersgruppen und Sprachregionen der Gäste fast ausgewogen verteilt. Dennoch zeigt die Studie von amPuls Market Research, dass der Anteil bei eher jüngeren Gästen und bei Frauen sowie in der Westschweiz höher ist. 5.1 % aller Gäste trinken im Restaurant Leitungswasser. 94.3 % aller Befragten mussten dafür nichts bezahlen.

Der Anteil derer die etwas dafür bezahlt haben, entrichtete einen moderaten Preis dafür. Die grosse Mehrheit (rund 90 %) derer, die etwas für ein Glas Wasser bezahlt haben, zahlten einen Preis unter 3 Franken.

#### Der Service von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Leistung

Das Gastgewerbe erbringt für seine Gäste Dienstleistungen. Auch der Service von Leitungswasser ist eine gastgewerbliche Leistung, für die Kosten entstehen. Es ist deshalb der unternehmerischen Freiheit jedes Betriebes überlassen, diese Aufwände an den Gast weiter zu verrechnen. Gleichzeitig steht es den Unternehmern frei, den Service im Sinne der Gästekulanz gratis anzubieten.

#### Auch eine Dienstleistung hat ihren Preis

Es ist eine weit verbreitete Meinung, dass der Konsum von Hahnenwasser im Restaurant nichts kosten dürfe. Das ist falsch. Dem gastgewerblichen Betrieb entstehen für den Service von Hahnenwasser Kosten: Die Serviceangestellten müssen für ihre Leistungen bezahlt werden, das Personal spült das Glas und der Gast hält sich während der Konsumation im angenehmen Ambiente eines Lokals auf, für das Miete, Strom- und Heizkosten anfallen.

Der Preis für die Abgabe von Hahnenwasser wird vor allem durch die Kosten für die Dienstleistung bestimmt. Fast die Hälfte eines Umsatzfrankens muss im Gastgewerbe für die Personalkosten aufgewendet werden. Insgesamt gibt ein Betrieb fast 80 Prozent der Einnahmen allein für die Deckung von Personalkosten und allgemeinen Betriebsaufwänden aus.

#### Begleitende Empfehlungen

Es ist wichtig, die Gäste über den allfälligen Preis von Hahnenwasser klar zu informieren und diesen transparent auf der Speisekarte zu deklarieren. Weiter muss Leitungswasser für den Gast deutlich von Mineral- und Quellwasser zu unterscheiden sein. Es ist dem Gastgeber überlassen, zu Kaffee oder weiteren Bestellungen Hahnenwasser im Sinne der Gästekulanz gratis abzugeben.



\* Durchschnittliche Kostenanteile am Umsatz (Branchenspiegel GastroSuisse, 2015).

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder, davon ungefähr 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Zürich, 17. November 2016

---

## Kontakt

GastroSuisse, Casimir Platzer, Präsident  
044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)