

GASTRO-MONITOR

September 2020

Ein Lagebericht zur aktuellen Situation der Wiener Gastronomie.

Text: Gigi Fidanzia

Mag. Thomas Peschta, Betreiber des gleichnamigen Gasthauses in 1140 Wien, erforscht mit seiner Agentur stratisfaction.at laufend die Situation der Wiener Gastronomieszene.

Auf Basis einer zwischen 15.8. und 17.9.2020 zum Thema „Aktuelle Lage der Gastronomie“ durchgeführten Onlinebefragung wurden etwa 180 Betreiber von Wiener Gastronomiebetrieben um ihre Einschätzung gebeten, wobei die Ergebnisse primär die Aussagen von Restaurant- und Gasthauswirten widerspiegeln.



INSIDER-INFOs. Tom Peschta weiß genau, welche Themen die Wiener Gastroszene interessieren.

• Generell sprechen alle Befragten von einem Umsatz-, Gewinn- und Liquiditätsrückgang sowie einer verminderten Gästefrequenz um jeweils etwa 30%, wobei Betriebe innerhalb des Gürtels deutlich stärker betroffen sind als jene außerhalb des Gürtels.

• Was die Corona-Maßnahmen angeht, wird die Senkung der Mehrwertsteuer durchwegs begrüßt, während der Wiener Gastro-Gutschein als eher durchschnittlich eingeschätzt wird. Dies liegt daran, dass viele Gäste den Gutschein möglicherweise (noch) nicht (bei den befragten Betrieben) eingelöst haben.



• Kurzarbeit wird nur als bedingt hilfreich beurteilt.

• Etwa die Hälfte aller Gastronomen ist der Meinung, keinesfalls gestärkt aus der Krise hervorzugehen. Dennoch denken nur 10% an eine Schließung.

• Ebenso haben etwa 30% aller Betriebe keine Hilfgelder erhalten, woraufhin die von der Regierung versprochenen Hilfspakete nur mäßig gut ankommen.

• Die andere, positiver denkende Hälfte der Gastronomen betreibt ihre Betriebe meist außerhalb des Gürtels und hat mit weniger starken Liquiditätsengpässen oder Schwankungen in der Gästefrequenz zu kämpfen.

• Ein Großteil sieht die finanzielle Situation als extrem angespannt und fürchtet, dass die Rückkehr zur Normalität noch länger als sechs Monate dauern wird. Die finanziellen Mittel der Betriebe reichen aber durchschnittlich nur noch für etwa vier bis fünf Monate.

• Zwar bleibt ein überwiegender Teil der Gastronomen ihrem bestehenden Konzept treu, man setzt sich jedoch intensiv mit relevanten Themen wie Maßnahmen zur Kostensenkung, Preiserhöhung, Aufbau neuer Zielgruppen, Ausweitung des Gartengeschäfts auch außerhalb des Sommers oder Betriebsübergabe auseinander.



Thomas Peschta, Gasthaus „Peschta“, 1140 Wien

Bitte mehr Wertschätzung für KMU!

Wie sind Sie bis jetzt durch die Corona-Krise gekommen?

Unterm Strich bislang ganz gut – aber die wirkliche Herausforderung steht jetzt erst bevor. Doch das bislang generierte Liquiditätspolster – vor allem, weil auf den üblichen Betriebsurlaub verzichtet wurde – wird dringend nötig sein, um die bevorstehenden beiden Quartale aus eigener Kraft überstehen zu können.

Was wäre für Sie der richtige Weg aus der Krise?

Ein Maßnahmenmix aller Beteiligten wäre erforderlich. Kurzfristig sollte der Fokus darauf liegen, die Gastronomie geöffnet zu halten, um aus eigener Kraft Umsätze und Liquidität generieren zu können sowie den Konsum und die Frequenz hochzuhalten.

Mittel- und langfristig ist es besonders wichtig, unternehmerische Hürden wie etwa behördliche Auflagen oder Investitionsbremsen abzubauen, die Lohnnebenkosten – auch die Nichtleistungslöhne – zu senken oder nicht weiter steigen zu lassen. Besonders wichtig wäre es, vor allem KMU und Familienbetriebe zu fördern. Denn diese machen mehr als 80 % der Unternehmen unserer Branche aus, erhalten Strukturen, Ortskerne, Geschäftsstraßen wie auch Vereine am Leben, schaffen Arbeitsplätze in der unmittelbaren Region und damit auch Wertschöpfung und Wohlstand für alle in der Region. Doch dieser Nutzen für die Gesellschaft und die nachfolgenden Generationen – und darum sollte es uns allen doch gehen – wird eher bestraft als geschätzt ...