

## Die Gastronomen klagen – aber die Restaurants laufen nicht schlecht

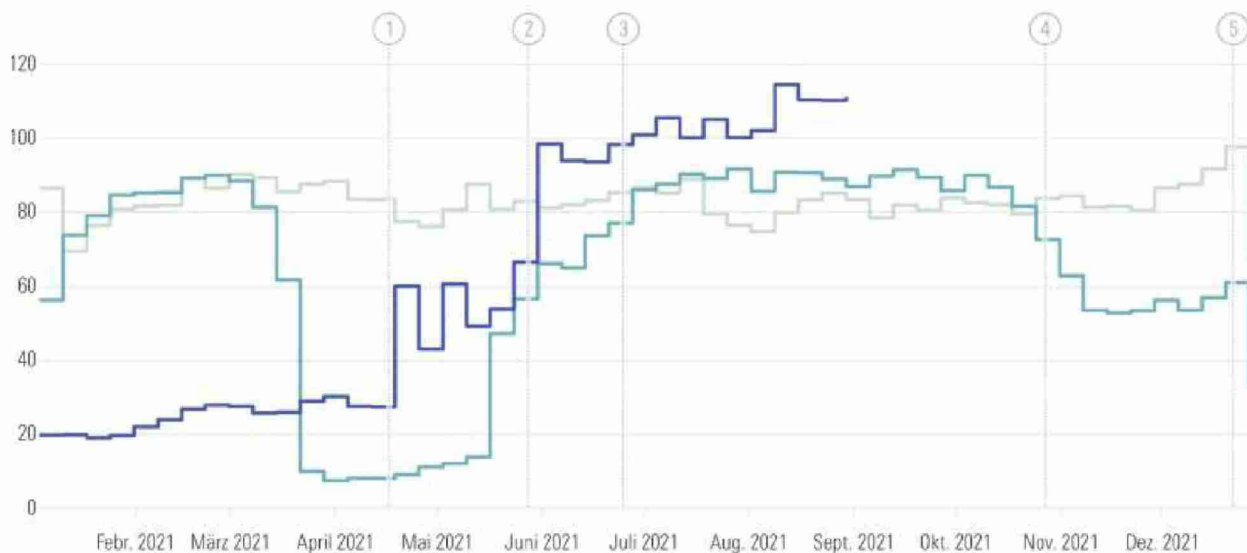
Mit der geplanten Zertifikatspflicht drohen wieder Umsatzeinbussen, wie Erfahrungen aus den Nachbarländern zeigen

### Ein ordentlicher Sommer für die Schweizer Gastronomie

Wöchentliche Ausgaben mittels Debit- und Kreditkarten sowie mobile Zahlungen im Jahr 2021, zum Vergleich 2020 und 2019

(in Millionen)

— 2019 — 2020 — 2021

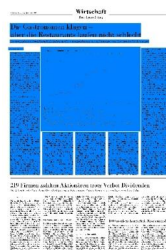


- ① Öffnung der Restaurantterrassen und Freizeiteinrichtungen (19. April 2021)
- ② Öffnung der Restaurantinnenräume und Lockerung der Personenobergrenzen (31. Mai 2021)
- ③ Aufhebung von Personenobergrenzen pro Tisch (26. Juni 2021)
- ④ Kapazitätsbeschränkungen für Restaurants (29. Oktober 2020)
- ⑤ Landesweite Schliessung von Restaurants und Freizeiteinrichtungen (22. Dezember 2020)

Transaktionen von inländischen und ausländischen Karteninhabern im Inland. Der Vergleich mit dem Vorkrisenjahr 2019 wird durch eine Verhaltensänderung erschwert: Seit Ausbruch der Corona-Krise zahlen die Menschen mehr mit Karte als mit Bargeld. Für einen Vergleich mit dem Jahr 2019 müssen sie gezeigten Zahlen für 2020 und 2021 deshalb um schätzungsweise 15% reduziert werden.

QUELLE: MONITORING CONSUMPTION SWITZERLAND

NZZ / fsf



MATTHIAS BENZ

Es ist nicht das erste Mal, dass der Gastrosuisse-Präsident Casimir Platzer den Teufel an die Wand malt. Die Zertifikatspflicht, die der Bundesrat wohl am Mittwoch einführen wird, würde für die Gastronomen schlimme Folgen haben, erklärte er. Der Verband untermauerte dies mit einer Umfrage unter seinen Mitgliedern. Bereits während der zweiten Welle, als die Restaurants und Cafés in der Schweiz für knapp fünf Monate geschlossen wurden, hatte Gastrosuisse mehrfach von einer drohenden «Zerstörung der Branche» gesprochen.

Wie steht es aber tatsächlich um die Lage und die Aussichten in der Gastronomie? Wir werfen einen Blick ins Ausland und auf unabhängig erhobene Echtzeitdaten zur Geschäftslage der Schweizer Gastronomen.

## Die 3G-Regel bewährt sich

Gastrosuisse befürchtet dramatische Folgen der geplanten Zertifikatspflicht. In der am letzten Sonntag publizierten Umfrage gaben mehr als die Hälfte der Gastwirte an, dass ihre Umsätze wohl um mindestens 30% einbrechen werden. Fast ein Viertel erwartet sogar Umsatzeinbussen von 50% oder mehr.

In Nachbarländern der Schweiz gilt eine Zertifikatspflicht bereits, die Folgen lassen sich deshalb prinzipiell beobachten. Die belastbarsten Daten kommen wohl aus Frankreich. Dort haben zwei branchennahe Organisationen Umfragen unter Gastronomen durchgeführt, deren Ergebnisse allerdings nicht detailliert publiziert wurden.

Der Verband der Kleinunternehmer (SDI) berichtete, nach der Einführung der Zertifikatspflicht am 9. August hätten 87% der befragten Restaurants eine Umsatzeinbusse verzeichnet, dabei hätten 73% eine Einbusse von rund 40% angegeben. Die Branchengewerkschaft UMIH ermittelte in einer Umfrage, dass in der ersten Woche nach der Einführung der Zertifikatspflicht 80% der Gastronomen einen Umsatzrückgang erlitten hatten. Im Mittel hätten

die Einbussen rund 20% betragen.

In Deutschland gilt eine «3G-Regel» seit 23. August. Der Branchenverband Dehoga konnte auf Anfrage noch keine Angaben zu den Auswirkungen auf die Umsätze machen. In einer am Montag publizierten Umfrage kommt der Verband aber zum Schluss, die 3G-Regel finde unter den Gastronomen mehrheitlich Zustimmung. Rund 60% bewerteten sie positiv und hätten keine Probleme bei der Umsetzung, 40% berichteten hingegen von Schwierigkeiten wie dem bürokratischen und zeitlichen Aufwand für die Kontrollen. Die 3G-Regel bedeute zwar einen Mehraufwand und das Risiko von Umsatzeinbussen, erklärte der Verband. Das Wichtigste sei aber, dass die Betriebe dauerhaft geöffnet blieben und Planungssicherheit hätten. Allgemein seien der Juli und der August gute Monate für die Gastwirte gewesen, die Umsätze hätten nur noch um rund 3% unter den Vorkrisenniveau von 2019 gelegen.

In Österreich wurde eine 3G-Regel bereits Mitte Mai eingeführt – zeitgleich mit der Öffnung von Restaurants und Cafés nach fast siebenmonatiger Schliessung. Die Auswirkungen der Zertifikatspflicht lassen sich deshalb nicht isoliert feststellen. Zwischen Bregenz und Burgenland wurde und wird aber fast nicht über die 3G-Regel geklagt – die Gastronomen waren froh, dass sie überhaupt öffnen konnten. Aus Italien schliesslich wird vage von 30% bis 70% Umsatzeinbussen in Restaurant-Innenräumen berichtet.

Mithin legen die Erfahrungen aus dem Ausland nahe, dass die Zertifikatspflicht die Umsätze der Gastronomen beträchtlich verringern kann, wie der Fall von Frankreich zeigt. Das konkrete Ausmass ist aber schwierig vorherzusagen. Womöglich reduzieren sich die Einbussen über die Zeit auch, wenn sich die Menschen an die neue Regel anpassen – und sich mehr impfen lassen. Wie stark die Zertifikatspflicht die Schweizer Gastronomen geschäftlich belasten wird, hängt auch davon ab, in welchem Zustand sich die Branche derzeit befin-

det. Der Verband Gastrosuisse zeichnet aufgrund seiner Umfrage ein relativ düsteres Bild. Der Sommer 2021 sei deutlich schlechter gelaufen als der Sommer 2020. Für den Juli und August 2021 gaben die befragten Gastronomen an, dass sie beim Umsatz im Durchschnitt erst 70% des Vorkrisenniveaus erreicht hätten.

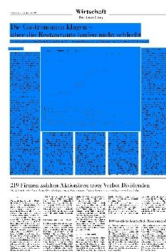
Ein positiveres Bild zeigen hingegen Echtzeitdaten des Projekts «Monitoring Consumption Switzerland» (MCS) rund um Ökonomen der Universität St. Gallen. Während Gastronomen in Umfragen ihre Lage möglicherweise zu drastisch schildern, messen die Echtzeitdaten die tatsächlichen Zahlungen, die die Kunden in Schweizer Restaurants und Cafés mittels Debit- und Kreditkarten tätigen.

Die Echtzeitdaten legen nahe, dass die Schweizer Gastronomen einen ordentlichen Sommer 2021 hatten. Die Gäste gaben mehr aus als im Sommer 2020. Schwieriger ist der Vergleich mit dem Vorkrisenniveau von 2019. Das Zahlungsverhalten der Menschen hat sich in der Corona-Pandemie stark verändert, sie greifen nun mehr zu Karten statt zu Bargeld. Um diese Verhaltensänderungen zu berücksichtigen und die Daten vergleichbar zu machen, muss man nach Angaben von MCS von den Zahlen für 2021 (und ab April 2020) rund 15% abziehen.

Wenn man dies tut, zeigt sich: Die Umsätze der Schweizer Gastronomen haben in diesem Sommer wohl noch etwas unter dem Vorkrisenniveau von 2019 gelegen. Aber ein Wert von lediglich 70% erscheint als zu pessimistisch.

## Schliessungswelle ausgeblieben

Wie steht es um die «Schliessungswelle», von der Gastrosuisse mehrfach gesprochen hatte? In den Statistiken zu den Konkursen und Liquidationen in der Gastronomie ist eine solche Schliessungswelle bis jetzt nicht erkennbar. Im Mai und Juni 2021 hat es laut Daten der Plattform Moneyhouse zwar eine leichte Häufung von Konkursen gegeben, aber



schon vor der Corona-Krise war das immer wieder vorgekommen. Insgesamt dürften die umfangreichen staatlichen Hilfen, besonders die Härtefallgelder, eine Schliessungswelle bis jetzt verhindert haben.

Demgegenüber zeigen Daten zu den Neugründungen in der Gastronomie, dass jüngst rege Restaurants und Cafés eröffnet wurden. Offensichtlich sehen zahlreiche Unternehmer die Chance, jetzt ihre Geschäftsideen zu verwirklichen. Dabei werden nicht selten Standorte übernommen, die zuvor aufgegeben worden sind.

Die Lage könnte sich nun verschärfen, wenn die Zertifikatspflicht eingeführt wird. Bund und Kantone werden die Entwicklung beobachten müssen: Falls sich grosse Umsatzausfälle über längere Zeit einstellen sollten, werden sie wohl wieder über staatliche Hilfen für die betroffenen Branchen, wie eine Verlängerung der Härtefallzahlungen, nachdenken müssen. Neben der Gastronomie ist die Zertifikatspflicht auch für Fitnesszentren oder Kulturbetriebe geplant.