

BRANCHENNEWS

Auswirkungen der Energiekrise auf Gastronomie



Zwei Drittel der Gastronomen fürchtet um ihre Existenz - und das besonders auf dem Land. Wie sich die Energiekrise außerdem auf Restaurants auswirkt, zeigt eine neue Studie von resmio / Foto:

Motivbild/www.pixabay.com

Die Gastronomie will Energie sparen und im Winter weniger heizen. Gerade in der Landgastronomie dürften diese Schritte jedoch nicht ausreichen, um die wichtigen Orte der Gemütlichkeit und des sozialen Austauschs in Dörfern und Kleinstädten zu retten. Das Unternehmen resmio, Anbieter eines Reservierungs- und Management-Systems für die Gastronomie, hat bundesweit Gastronomen befragt, wie diese mit dem wachsenden Kostendruck umgehen und was sie sich von der Politik erhoffen.

Ende des Preisanstiegs nicht absehbar

Während die Corona-Regelungen in den letzten beiden Jahren das Geschäft vieler Gastrobetriebe schmälerten, lässt 2022 der Kostendruck auf die Gastronomie nicht nach. Bereits im Mai hatte resmio Inhaber von Gastronomien zum steigenden Kostendruck befragt. Drei Viertel hatten bereits zu diesem Zeitpunkt die Preise auf der Speisekarte erhöht. Seitdem hat sich die Situation für viele verschärft.

Wir hören von Fällen, in denen die Stromrechnung von um die 5.000 Euro im Mai ungebremst auf über 11.500 Euro im September geklettert ist und sich damit also mehr als verdoppelt hat. Ein Ende des Preisanstiegs ist nicht in Sicht?, warnt Christian Bauer, Geschäftsführer von resmio. 40 Prozent sehen sich deshalb gezwungen, ihren Betrieb zumindest zeitweise zu schließen, wenn die Situation nicht besser wird und keine Hilfe kommt.

Sinkende Nachfrage und steigende Energiepreise

Neben den hohen Energiekosten sehen die befragten Betriebe in der sinkenden Nachfrage

der Gäste die größte Herausforderung in den nächsten sechs Monaten. Der Grund: Die steigenden Kosten für Energie und Lebensmittel gehen auch an den Verbrauchern nicht vorbei, weshalb diese stärker auf ihre Ausgaben achten. Für die Gastronomie zeichnet sich ab, dass manche Gäste seltener kommen, statt dem Zander mit Pellkartoffeln eher die günstigere Gemüsesuppe bestellen, den guten Wein und Nachtisch weglassen oder sogar gänzlich auf den Restaurantbesuch verzichten. Der Spielraum für die Gastrobetriebe, die steigenden Preise für Energie auf die Gäste umzuschlagen, hat sich noch verringert. Die Gastronomie befindet sich damit in einer Zwickmühle?, schlussfolgert Bauer.

Letzte Mittel im Umgang mit dem Preisanstieg

In der aktuellen Situation schieben viele Gastronomen einen zusätzlichen Ruhetag ein, reduzieren ihre Öffnungszeiten oder stellen sich selbst hinter die Theke. Für einen kostendeckenden Betrieb wird außerdem das Energiesparen zu einem wichtigen Hebel. Doch hat auch hier bereits der Großteil die Raumtemperatur gesenkt und damit die Ratschläge des