

Zu heiß zum Essen gehen: Österreichs Gastronomie im (Klima)Wandel



Copyright: Lifestyle/KJZ

Kaum scheint die Pandemie überstanden, schon steht Österreichs Gastronomie abermals vor einem der tiefgreifendsten Strukturwandel seit Jahrzehnten. Hitzewellen verändern Gästeverhalten, Umsätze und Öffnungszeiten – während Betriebe ohnehin schon mit explodierenden Energie- und Personalkosten, steigenden Bierpreisen und einem dramatischen Fachkräftemangel kämpfen. Die Culinarius Gruppe schlägt Alarm.

MEHR ALS EIN WETTERTHEMA: HITZE ALS WIRTSCHAFTLICHER RISIKOFAKTOR

Was früher ein guter Grund für einen verlängerten Mittagsschanigarten war, wird zur existenziellen Herausforderung für die österreichische Gastronomie. Hitzewellen leeren Tische zur Mittagszeit, treiben GästInnen ins Homeoffice und in die Arme von Lieferdiensten – und das zu einem Zeitpunkt, an dem viele Betriebe bereits am Limit operieren. Explodierte Energiekosten, massiv gestiegene Lohnkosten und Bierpreise, die sich in den vergangenen Jahren spürbar erhöht haben, haben die Branche längst in eine strukturelle Dauerkrise geführt. Hinzu kommt, dass nach der Pandemie kaum noch jemand bereit scheint, die harten Schichten und Arbeitszeiten der Gastronomie zu übernehmen – der Fachkräftemangel ist nicht mehr Ausnahme, sondern Normalzustand. Auf all das trifft nun die Hitze wie ein Brandbeschleuniger. "Die Hitze ist längst kein reines Wetterthema mehr – sie ist zu einem wirtschaftlichen Risikofaktor für die Gastronomie geworden. Wenn das Mittagsgeschäft ausbleibt, die Gäste am Abend zwar früher kommen, zugleich aber kürzer bleiben und weniger konsumieren, erleben wir einen tiefgreifenden Strukturwandel", erklärt Franz Bernthaler, Geschäftsführer der Culinarius Gruppe. In Deutschland wird bereits über Siesta-Modelle und flexiblere Arbeitszeiten diskutiert – in Österreich fehlt diese Debatte bislang weitgehend.

WENIGER GÄSTE, WENIGER KONSUM, HÖHERE KOSTEN

Die Zahlen, die Culinarius beobachtet, sind eindeutig: Zur Mittagszeit bleiben Tische leer, weil immer mehr Menschen bei großer Hitze weder Büro noch Wohnung verlassen wollen. Schanigärten in der prallen Sonne werden gemieden, und selbst jene GästInnen, die kommen, konsumieren anders als früher. "Wir beobachten, dass Hitze das Konsumverhalten deutlich verändert. Die Gäste bestellen bewusst leichtere Speisen, verzichten häufiger auf mehrere Gänge und konsumieren insgesamt zurückhaltender. Für die Lokale bedeutet das: Der durchschnittliche Umsatz pro Gast sinkt", so Bernthaler. Gleichzeitig treiben eben jene Hitzewellen die Betriebskosten in die Höhe – Kühlung, Klimatisierung, Eisproduktion und lückenlose Kühlketten verursachen erheblichen Mehraufwand beim Energieverbrauch. Sinkende Umsätze treffen also auf steigende Kosten, in einer Branche, die ohnehin bereits unter enormem Druck steht. Auch für MitarbeiterInnen in Küchen, Gastgärten und auf Terrassen werden die Bedingungen unter anhaltender Hitze zunehmend belastender – was den Fachkräftemangel, der die Branche seit dem Ende der Pandemie plagt, weiter verschärfen dürfte.

STRUKTURWANDEL MIT ANSAGE: WAS DIE GASTRONOMIE JETZT BRAUCHT

Die Culinarius Gruppe ist überzeugt, dass die Branche keine vorübergehende Anpassung braucht, sondern ein grundlegendes Umdenken. "Die Gastronomie des Jahres 2030 wird andere Öffnungszeiten haben als jene des Jahres 2020. Viele Betriebe werden mittags kürzer oder gar nicht mehr öffnen und ihr Geschäft stärker in die Abendstunden verlagern. Das verändert nicht nur den Tagesablauf, sondern auch den Personalbedarf und die gesamte wirtschaftliche Kalkulation", erklärt Bernthaler. Beschattete Gastgärten, klimatisierte Innenräume, verschlankte Mittagskarten und verstärkte Liefer- und Abholangebote werden künftig keine Kür mehr sein, sondern Pflicht. Culinarius fordert daher eine österreichweite Untersuchung der wirtschaftlichen Auswirkungen von Hitzewellen auf Gastronomie und Tourismus – mit belastbaren Daten zu Umsatzentwicklungen, verändertem Gästeverhalten, Energiekosten und notwendigen Investitionen. "Wir brauchen belastbare Daten und eine breite Diskussion darüber, wie Gastronomie und Tourismus mit dieser Entwicklung umgehen können. Die Betriebe dürfen mit den Folgen der zunehmenden Hitze nicht allein gelassen werden", so Bernthaler. Die gute Nachricht: Wer jetzt vorausdenkt, investiert und sein Modell anpasst, hat die Chance, gestärkt aus einem Wandel hervorzugehen, der ohnehin kommt.

(kjz)



Copyright: Lifestyle/KJZ



Copyright: &Social