

Die Zahl

36

(rm) 36 Prozent der gastgewerblichen Betriebe in der Schweiz beurteilen ihre aktuelle Geschäftslage als ungenügend. Das zeigt die jüngste Konjunkturumfrage von Gastrosuisse in Zusammenarbeit mit der KOF der ETH Zürich. Auch wenn keine genauen Zahlen vorliegen, beurteilt der Gastro AI-Präsident Paddy Schai die Situation in Innerrhoden als weit aus weniger dramatisch (siehe Haupttext).

Während die Logiernächte schweizweit ein Rekordniveau erreichen, bleibt für viele Restaurants unter dem Strich zu wenig übrig. 40 Prozent der Betriebe haben im zweiten Quartal 2025 weniger verkauft als im Vorjahr. Durchschnittlich gingen die Umsätze um 2,6 Prozent zurück. Es ist das vierte Quartal in Folge mit rückläufiger Entwicklung. Nur 20 Prozent der Betriebe schätzen ihre Lage derzeit als gut ein.

872 Konkurse in neun Monaten

Hinzu kommt eine deutliche Zunahme an Konkureröffnungen. 872 Betriebe mussten zwischen Januar und September 2025 aufgeben. Das sind 26 Prozent mehr als im Vorjahreszeitraum. Ein Teil dieses Anstiegs lässt sich auf eine gesetzliche Änderung zurückführen, nach der neu auch Steuerschulden zur Konkureröffnung führen können.

Dennoch ist die Entwicklung ein deutliches Signal für die angespannte Situation im Markt. Die wachsende Zahl an Schliessungen betrifft dabei keineswegs nur kleinere Betriebe – auch namhafte Häuser mit langer Tradition mussten in den letzten Monaten aufgeben.

Mehr Take-away

Auch strukturelle Veränderungen belasten das klassische Gastgewerbe. Die Konkurrenz durch Lieferdienste, Take-away-Angebote oder den Detailhandel verändert das Konsumverhalten spürbar.

Statt eines Mittagessens im Restaurant greifen viele Gäste zur schnellen Alternative. Hinzu kommt der weiterhin ausgeprägte Fachkräftemangel, der laut Branchenkenntnissen zwar leicht abgenommen hat, aber noch immer über dem Niveau der Vor-Pandemie-Jahre liegt.

50 Prozent weniger Food Waste

Die Reaktionen der Betriebe fallen unterschiedlich aus. Einige reduzieren ihre Öffnungszeiten, andere investieren in digitale Lösungen oder passen ihr Angebot an. Positiv fällt auf, dass Projekte zur Reduktion von Food Waste nachweislich Wirkung zeigen. Bis zu 50 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelverluste können eingespart werden. Das spart Kosten und schon Ressourcen. Auch solche Effizienzgewinne können helfen, den wirtschaftlichen Druck etwas zu mildern.

Die aktuelle Lage zeigt: Die Herausforderungen für die Branche bleiben vielfältig. Wie gut einzelne Betriebe damit umgehen können, hängt stark von ihrer Anpassungsfähigkeit, ihrer Positionierung und ihrer finanziellen Ausgangslage ab.



Im zweiten Quartal des Schweizer Gastrojahres gingen die Umsätze um 2,6 Prozent zurück. (Bild: KI-generiert)



Schweizweite Besonderheit

Paddy Schai über die Zusammenarbeit in der Innerrhoder Gastronomie

In Innerrhoden pflegen viele Gastronomiebetriebe ein enges Miteinander, beispielsweise bei gemeinsamen Veranstaltungen oder bei Personalfragen. Das bestätigt Paddy Schai, Geschäftsführer von Gadeworld und Präsident von Gastro AI. Entwicklungspotenzial sieht Schai vor allem im koordinierten Einkauf.

Rosalie Manser

In der Innerrhoder Gastronomie ist Zusammenarbeit kein leeres Wort. «Viele Wirte sind gut befreundet und helfen sich gegenseitig aus. Wenn etwa in der Küche etwas fehlt oder plötzlich Personal gebraucht wird, springen andere spontan ein», sagt Paddy Schai. Auch bei alltäglichen Fragen oder Tipps funktioniere der Austausch gut.

Vieles läuft über persönliche Kontakte oder Chatgruppen, in denen offene Stellen oder spontane Aushilfegesuche sofort weitergeleitet werden. «Das klappt so gut, weil man sich kennt und sich aufeinander verlassen kann.»

Einkauf: Kooperation mit Potenzial

Beim gemeinsamen Einkauf sieht Schai noch viel Luft nach oben. Zwar gebe es vereinzelt Bestellungen im kleinen Rahmen, eine koordinierte Lösung fehle bisher. «Ich weiss von je einer Gruppe aus Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden, die das Thema wieder verstärkt angehen möchten.»

Auch hier gehe es nicht nur um Effizienz, sondern vor allem um Vertrauen. Die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie, Detailhandel, Gewerbe und Tourismus bezeichnet Schai als traditionell gut. Dennoch könne man bestehende Synergien noch gezielter nutzen. Es gehe darum, Interessen besser aufeinander abzustimmen und den Austausch aktiv zu pflegen.

Vielfältige Perspektiven im Verband

Als Geschäftsführer eines Eventbetriebs bringt Schai einen frischen Blick in den Vorstand von Gastro AI ein. Die Innerrhoder Gastronomie sei sehr vielfältig, sagt er. Umso wichtiger sei ein Verband, der diese Breite auch abbildet. «Nur wenn unterschiedliche Perspektiven vertreten sind, entstehen Ideen, die für viele Betriebe funktionieren.»

Aktuell zählt Gastro AI 75 aktive und 17 passive Mitglieder. Der Beitritt ist freiwillig, wird aber ausdrücklich empfohlen. Besonders die Zahl der Passivmitglieder sei in den letzten Jahren gewachsen. Viele dieser Betriebe wollten Teil des Netzwerks sein, obwohl sie keine Stimme im Verband haben. «Das zeigt, dass der Wunsch nach Austausch gross ist.»

Klassische Betriebe dominieren weiterhin

Während in anderen Regionen neue Konzepte wie Take-aways stark zunehmen, bleibt in Innerrhoden die klassische Gastronomie tonangebend. «Es gibt zwar einige neue Formate, aber die Nachfrage ist hier klar auf traditionelle Restaurants und Beizen ausgerichtet. Und das wird wohl auch so bleiben.»

Austausch bei Personalfragen

Auch in Personalfragen zeigt sich die Stärke des Netzwerks. Wird spontan eine Aus-



Die 75 aktiven Mitglieder von Gastro AI arbeiten laut Präsident und Pub-Gastgeber Paddy Schai sehr kollegial zusammen. (Bild: rm)

«Die Nachfrage ist hier klar auf traditionelle Restaurants und Beizen ausgerichtet.»

Paddy Schai
Präsident Gastro AI

hilfe gesucht oder eine Stelle frei, greifen die Betriebe auf ihre internen Kanäle zurück. «Das ist noch nicht überall selbstverständlich, funktioniert aber immer besser.» Beim Thema Nachwuchs spürt Schai einen positiven Trend. Das Interesse junger Menschen an der Gastronomie nehme zu, auch weil viele Betriebe grossen Wert auf faire Bedingungen und ein gutes Arbeitsklima legen. Gleichzeitig brauche es mehr Lehrstellen und verbindliche Kooperationen. «Die Ideen sind da, jetzt müssen wir sie auch umsetzen.»

Gemeinsame Anlässe

Ein Beispiel für gelungenes Miteinander ist die kantonsübergreifende Mitarbeiterparty, die 2024 gemeinsam mit Appenzell Ausserrhoden organisiert wurde. Rund 500 Angestellte nahmen teil. «Ein schönes Beispiel ist zudem die Mitarbeiterkarte, die bereits vor meiner Zeit im Vorstand

eingeführt wurde und sehr gut funktioniert», hält Paddy Schai fest.

Steigende Betriebskosten

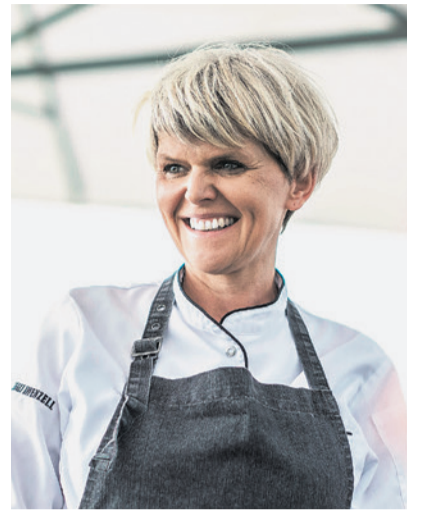
Wie viele Menschen in der Innerrhoder Gastronomie arbeiten, ist nicht exakt erfasst. Doch für Schai ist klar: «Unsere Branche ist ein zentraler Pfeiler der kantonalen Wirtschaft. Wir bieten sinnstiftende Arbeitsplätze und stehen in engem Kontakt mit der Bevölkerung.» Sorgen bereiten dem Innerrhoder Gastro-Präsidenten die steigenden Betriebskosten. Schai betont, dass es für die Gastronomiebetriebe zunehmend schwierig sei, rentabel zu bleiben. Dennoch geben alle ihr Bestes, um ihren Gästen weiterhin einen genussvollen und bezahlbaren Restaurantbesuch zu bieten. «Essen soll ein schönes Erlebnis bleiben, das für alle zugänglich ist – die Gastronomie darf kein Luxusgut werden.»

Im Vergleich mit anderen Regionen steht Innerrhoden laut Schai gut da. Die Gastronomiebetriebe pflegen einen respektvollen, unkomplizierten Umgang. «Die Zusammenarbeit, wie wir sie hier leben, ist schweizweit besonders. Genau das macht unsere Branche stark.»

«Essen soll ein schönes Erlebnis bleiben, das für alle zugänglich ist.»

Berufsstolz

«Ich liebe es, wenn es läuft»



Maria Brülisauer ist dem Koch-Beruf seit ihrer Lehre treu geblieben. (Bild: zVg)

(rm) Maria Brülisauer steht im Gasthaus Eggli Tag für Tag mit einer grossen Portion Berufsstolz am Herd. Als eine der wenigen Frauen in Innerrhoden hat sie sich in einer eher männerdominierten Branche ihren Platz erarbeitet. Schon als Kind wusste sie: Kochen ist ein Handwerk, das Freude macht und das man immer gebrauchen kann.

Maria Brülisauer, du stehst im Gasthaus Eggli täglich am Herd. Warum arbeitest du nach so wenige Frauen in der Küche?

Viele junge Frauen entscheiden sich zwar für die Kochlehre, aber später wird es schwierig, Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Das ist wohl der Hauptgrund.

Wann wusstest du, dass du Koch werden möchtest?

Schon als Kind habe ich gerne mitgekocht und gebacken. Ich dachte damals, diesen Beruf kann ich immer brauchen. So habe ich die Lehre denn absolviert. Die Leidenschaft kam dann mit der Zeit.

Was hast du aus deinen bisherigen Stationen mitgenommen und was prägt heute deine Küche im Eggli?

Ich durfte in verschiedenen Betrieben viel lernen. Heute begeistert es mich, mit frischen, saisonalen Produkten feine Gerichte zu zaubern. Die Gäste lieben es, wenn man sie so zubereitet, wie man es von früher kennt. Das weckt Kindheitserinnerungen.

Was ist dir beim Kochen wichtig?

Ich will wissen, woher die Produkte kommen. Es ist für mich ein Privileg, Fleisch von unseren eigenen Tieren zu verarbeiten. Ich weiss, wie schön sie es bei uns auf dem Eggli hatten. Das ist Qualität, die man schmeckt.

Gibt es ein spezielles Gemüse, ein Kraut, Obst oder ein Gericht, das für dich einfach zwingend auf die Eggli-Karte gehört?

Ich finde es im Frühling immer sehr schön, wenn es wieder frische Erdbeeren, Rhabarber und Spargeln gibt. Dann kann man den Frühling wieder auf den Teller zaubern.

Was kochst du privat am liebsten?

Privat mag ich ein fein geschmortes Stück Fleisch mit irgendeiner Kartoffelbeilage am liebsten. Das ist für mich immer auch ein Stück kulinarische Kindheitserinnerung.

Wann ist ein Arbeitstag in der Küche für dich ein guter Tag?

Wenn am Morgen die Sonne scheint und ich weiss, heute ist viel los. Ich liebe es, wenn es läuft und wir den ganzen Tag voll schicken können. Aber auch ein Regentag ist gut. Dann nutzen wir die Zeit zum Vorproduzieren.