

Teuerung in der Gastronomie: Preisanstiege bei Lebensmitteln, Energie und Personal belasten Betriebe

Die aktuelle Teuerung trifft die Gastronomie in Kärnten hart. Die steigenden Kosten für Lebensmittel, Energie und Personalmangel setzen den Betrieben zu. Trotz guter Auslastung sehen sich viele Wirte mit einer Spitz-auf-Knopf Kalkulation konfrontiert. Die Anpassung von Speise- und Getränkepreisen ist eine Herausforderung, und der Personalmangel führt zu höheren Lohnforderungen.



Die Teuerung hat die Gastronomie fest im Griff. (©www.push2hit.de / stock.adobe.com)

Auch wenn die Kärntner **Gastronomiebetriebe** derzeit ganz gut ausgelastet sind: Die Gäste tischen ihren Wirten das Thema Teuerung ständig auf. Vom Wirtshausbesuch hält dies nicht alle ab, aber so mancher muss den Budgetgürtel enger schnallen.

Preiserhöhungen und Kalkulationsstress: Gastronomen in Kärnten unter Druck

Ob Energie, Personal, Lebensmittel oder auch die Zinsen – die Kosten für die Betriebe sind kräftig gestiegen. „Die Preissteigerungen werden nicht nur von den Gastronomen selbst verursacht, sondern maßgeblich von Faktoren wie den globalen Rohstoffmärkten oder der Inflation getrieben. Diese sind überproportional in die Höhe geschneit und für viele mittlerweile schwer zu verkraften“, betont WK-Gastronomie-Sprecher Stefan Sternad.

Teuerungsspirale: Gastronomiebetriebe kämpfen mit steigenden Kosten



WKK-Fachgruppenobmann Stefan Sternad(© WKK/Helge Bauer)

Um diese zu kompensieren, mussten die Speisen und Getränke neu kalkuliert werden. „Es ist wichtig, dass dem Wirt am Ende des Tages etwas überbleibt im Börstel. Es ist eine faire Kalkulation notwendig und es ist oft eine Spitz-auf-Knopf-Kalkulation notwendig.“

Die Umsätze sind gut, aber die Margen sind extrem geschrumpft.“ Auch wenn sich die Betreiber mittlerweile auf die veränderte Situation eingestellt haben, sind aufgrund der

Kleinstrukturiertheit nicht alle in der Lage, die Kostenbelastung auch entsprechend am Markt preislich durchzusetzen.

Bereits während der Pandemie schwankten die Preise. Zu Corona-Zeiten führte die Schließung der Gastronomie zu einem Anstieg der Nachfrage nach Lebensmitteln, was die Preise in die Höhe trieb. Als die Gastronomie nach den Lockdowns wieder öffnen durfte, mussten die Gastronomen die höheren Kosten für Lebensmittel an die Kunden weitergeben.

Kärntner Gastronomie im Teuerungsgriff: Herausforderungen durch Preisanstiege

„Der Anteil des Branchenumsatzes, der direkt für Energie ausgegeben wird, hat sich seit 2019 auf 15 % im Jahr 2022 verfünffacht.“

Hinzu kommen Zweitrundeneffekte: „Wir beziehen rund 36 % unserer Vorleistungen aus energieintensiven Branchen“, so Sternad. Auch Nahrungsmittel, allen voran für Öl, Butter, Mehl, Zucker und Fleisch, haben sich in den letzten zwölf Monaten um 16,2 % verteuert, bei Kaffee betrug es zwischen September 2021 und September 2022 sogar 22 %. Mit Energiesparmaßnahmen und preisbewussterem Einkaufen versuchen die Betriebe, gegenzusteuern.

Personalmangel und Preisdruck: Gastronomie vor schwierigen Zeiten

„Es gibt Unternehmen, die unter dem Deckungsbeitrag verkaufen und dadurch keinen Gewinn erwirtschaften können. Das bringt ein hohes betriebswirtschaftliches Risiko mit sich.“

Hinzu kommt der große Personalmangel. „Die Mitarbeiter fordern deutlich höhere Gehälter als der Kollektivvertrag vorsieht, das schlägt sich gerade im Servicebereich stärker auf den Endkundenpreis nieder“, meint Sternad abschließend, der dennoch mit Zuversicht ins Jahr 2024 blickt.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)