

Nordwestschweiz  
28. April 2017



Leere Plätze in der Gaststube: Viele Restaurant- und Hotelbetriebe in der Schweiz kämpfen ums Überleben.

SIGI TISCHLER/KEYSTONE

# Modell Laax: Kooperation als Ausweg für Bergbeizen?

**Gastrosuisse** Der Branchenverband schlägt Alarm: Hoteliers und Gastwirte in alpinen Regionen könnten nur überleben, wenn sie sich zusammenschlossen, warnt er

VON DENNIS BÜHLER

Auf den ersten Blick ist vom Leiden der Gastronomen gestern Mittag nichts zu spüren: Zur jährlichen Pressekonferenz lädt der Branchenverband Gastrosuisse in den grossen Ballsaal des edlen Berner Hotels «Schweizerhof», im Anschluss werden Gazpacho, Salate, Bœuf Stroganoff sowie Rot- und Weisswein gereicht. Geklagt und gewarnt aber wird viel. «Das Gastgewerbe ist standortgebunden, produziert zu Schweizer Kosten und muss gleichzeitig im internationalen Wettbewerb um Gäste mithalten können», sagt Verbandschef Casimir Platzer. Wegen hoher Auslagen, des starken Fränkens und des schwachen Euros kämpfen viele Hotel- und Restaurantbetreiber ums Überleben. Vor allem in alpinen Regionen sei die Lage bedrohlich.

Als Ausweg aus dem Schlamassel plädiert Gastrosuisse für mehr Kooperation unter den Wirten. Kleingewerbliche Unternehmen müssten sich grösseren Betrieben anschliessen, um von Synergien zu profitieren, sagt Platzer. «Um profitabel zu wirtschaften, ist ein destinationsweites, ganzheitliches Denken gefragt.» Orientieren sol-

le man sich am amerikanischen Modell, wonach in einem Tourismusort eine einzige Firma sämtliche Restaurants bewirtschaftet – so, wie es Reto Gurtner mit seiner Weissen Arena in Laax tut.

## Pilotprojekt in Glarus Süd

Bei anderen Branchenorganisationen kommt die Forderung gut an. «Wir predigen seit Jahren, dass Kooperation in den Berggebieten zwingend notwendig ist – bis anhin leider oft erfolglos», sagt Thomas Egger, Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete. Um den monetären Nutzen aufzuzeigen, analysierte seine Organisation gegenwärtig drei bereits bestehende «höchst erfolgreiche» Kooperationen: jene in Laax, jene in Grächen sowie ein Beispiel aus Österreich. «Bis Ende Jahr entwickeln wir neue Kooperationsmodelle für die drei Pilotregionen Glarus Süd, Leventina im Tessin und Vallée d'Illeaz im Wallis.»

Auch in seiner Branche seien Kooperationen verschiedener Betriebe seit Jahren gang und gäbe, sagt Andreas Züllig, Präsident von Hotellerieuisse und Gastgeber des «Schweizerhofs» in Lenzerheide. «Synergien gibt es vor allem beim Marketing,

**«Wir predigen seit Jahren, dass Kooperation in den Berggebieten zwingend notwendig ist – bis anhin leider oft erfolglos.»**

Thomas Egger, Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete

beim Personal oder bei Versicherungen.» Vor zu grosser Euphorie aber warnt Züllig: «In der Gastronomie sehe ich etwas weniger Potenzial: Wirte versuchen sich vor allem über ihr Angebot zu differenzieren, weshalb etwa einem gemeinsamen Wareneinkauf Grenzen gesetzt sind.»

## «Gastwirte sind Einzelkämpfer»

Skeptisch ist auch der Basler Gastronomieexperte Lukas von Bigger. «Aus meiner Sicht ist es wenig realistisch, dass sich der «Löwen», der «Bären» und der «Sternen» in einer kleinen Gemeinde zu einem einzigen Unternehmen zusammenschliessen, wie es Gastrosuisse als Zukunftsvision skizziert.» Gerade in peripheren Regionen sei das Konkurrenzdenken noch tief verankert, so der Chef des Beratungsunternehmens Desillusion. «Gastwirte verstehen sich als Einzelkämpfer, sie sind sich seit je gewohnt, als KMU zu funktionieren» – eine Einstellung, die sich höchstens durch massiven finanziellen Druck überwinden lasse. Langfristig komme das Gastgewerbe nicht um eine Strukturbereinigung herum. Denn: «Seit Jahren gibt es rund 10 000 Betriebe zu viel.»

## NACHGEFRAGT

**«Eine Firma pro Destination soll alle Fäden in der Hand halten»**

### INTERVIEW: DENNIS BÜHLER

**Viele Land- und Bergrestaurants mussten bereits schliessen, etliche weitere Wirte sehen schwarz. Was machen sie falsch?**

**Casimir Platzer:** Die Wettbewerbsfähigkeit des alpinen Raums leidet seit rund zehn Jahren enorm. Die Anzahl Logiernächte von Touristen aus dem EU-Raum ist regelrecht eingebrochen, verstärkt ab Januar 2015 durch den Fränkenschock.

### CASIMIR PLATZER



Der Kandersteger Hotelier Casimir Platzer (55) ist seit Sommer 2014 Präsident von Gastro Suisse.

Die immer zahlreicher werdenden Touristen aus China, Indien und den Golfstaaten fahren weder Ski, noch gehen sie wandern. Vielleicht machen sie Tagesausflüge aufs Jungfrauoch oder den Titlis. Doch statt in den Bergen übernachten sie in den Städten des Flachlands.

**Die Rahmenbedingungen sind schlecht, einverstanden. Was können Gastwirte tun, um ihre Lage zu verbessern?**

Sie müssen die Profitabilität ihrer Betriebe steigern – beispielsweise durch Kooperationen.

### Was raten Sie dem Beizer konkret?

Will man Bergdörfer und -täler als Wirtschaftsräume erhalten, ist ganzheitliches, destinationsweites Denken vonnöten. Es kann nicht länger sein, dass jeder Kleinbetrieb einen eigenen Vollservice anbietet. Hoteliers und Gastwirte sollen bei Einkauf, Personal und Marketing kooperieren. Die Vision ist, dass eine Firma pro Destination alle Fäden in der Hand hält.

### Ist das Modell der Weissen Arena Ihr Vorbild?

Reto Gurtner hat in Laax alles in einem Unternehmen vereint: von den Bergbahnen über das gastronomische Angebot bis zur Skischule und -vermietung. Und er hat grossen Erfolg.

### Das klingt planwirtschaftlich – Sie wollen den Konkurrenzkampf innerhalb einer Destination abschaffen?

Ein vielfältiges Angebot unterschiedlicher Restaurants soll und muss bestehen bleiben. Ich mache mir da wenig Sorgen – in der Weissen Arena gibt es ja auch nicht bloss ein Restaurant. Fakt ist: Bleiben die Gastronomen in ländlichen Regionen untätig, haben sie keine Überlebenschance.