

Verpflegungskapazitäten im österreichischen Fremdenverkehr

Ergebnisse einer Erhebung in ausgewählten Fremdenverkehrsorten

Der Fremdenverkehr hat im letzten Jahrzehnt kräftig zugenommen. Das Leistungsangebot wurde jedoch ungleich ausgeweitet. Wie in der Schweiz ist auch in Österreich das Angebot an Übernachtungsmöglichkeiten stärker gewachsen als das von Verpflegung in Restaurants, Hotels und Pensionen. In einer Erhebung, die das Institut gemeinsam mit der Bundeswirtschaftskammer in einigen Fremdenverkehrsorten durchführte, wurden nähere Daten über die Übernachtungs- und Verpflegungskapazität ermittelt, um festzustellen, wie weit sich aus der ungleichen Angebotsentwicklung Spannungen ergeben. Diese auf ein relativ kleines Gebiet beschränkte Untersuchung könnte als Grundlage für eine spätere, umfassendere Analyse dienen.

Die Ergebnisse der Befragung lassen in einzelnen Gebieten Verpflegungsengpässe erkennen. Sie gehen meist auf eine ungenügende Küchenkapazität oder auf zeitliche und örtliche Nachfrageballungen zurück. Zur Zeit sind zwar kritische Verpflegungsschwierigkeiten noch relativ selten, infolge der geringen Investitionsvorhaben in Küchenbetrieben könnte sich aber die Lage in wenigen Jahren fühlbar anspannen, um so mehr, als der Anteil von Frühstückspensionen und Privatquartieren an der Beherbergungskapazität voraussichtlich weiter wachsen wird.

Ungleiche Entwicklungsbedingungen für Verpflegung und Beherbergung

Das Fremdenverkehrsangebot im engeren Sinn besteht, sofern man nur Urlaubsaufenthalte einbezieht, vor allem aus zwei Dienstleistungen: Unterkunft und Verpflegung. Sie sollen in Menge und Qualität aufeinander abgestimmt sein: Der Zahl an Unterkünften (Betten) sollen eine ausreichende Kapazität der Küchen und Gasträume sowie hinlängliche Einkaufsmöglichkeiten gegenüberstehen, aber auch qualitativ sollen Unterkunfts- und Gaststättenstruktur einander entsprechen. Langfristig gleichen sich Spannungen im Fremdenverkehrsangebot entweder dadurch aus, daß die Verpflegungskapazität dem steigenden Bettenangebot angepaßt wird oder Gäste ausbleiben, sobald ein länger anhaltender Verpflegungsengpaß weiten Kreisen bekannt wird. Wenn jedoch der Fremdenverkehr wie im letzten Jahrzehnt stark wächst und immer neue Reiseschichten erfaßt, ist ein empfindlicher Verlust von Reisegästen kaum zu erwarten. Das Angebot an Unterkünften steigt dann stärker als das Verpflegungsangebot, weil eher zusätzliche Privatzimmer vermietet werden und man lieber Frühstückspensionen errichtet oder ausbaut als Gaststätten mit Verpflegung.

Die Hemmnisse für Investitionen im Gastgewerbe sind vielfältig: Personalmangel in Küche und Bedienung, ungenügende Fachkenntnisse und fehlende Unternehmerinitiative. Nicht zuletzt erfordert der Verpflegungsbetrieb, insbesondere in Gaststätten, weit höheren Arbeitsaufwand des Betriebsinhabers als in reinen Unterkunftsbetrieben, die eventuell neben einem anderen Erwerb geführt werden können.

Die Gefahr von Verpflegungsengpässen geht aus einigen Daten für das gesamte Bundesgebiet hervor. Von 1954 bis 1963 stieg die Zahl der Betten in Hotels, Gasthöfen und Pensionen um 93%, in Privatquartieren um 217%. Rechnet man zu der Bettenzahl in Privatquartieren (281.000) die in der ersten Gruppe enthaltenen rund 94.000 Betten in 6.300 gewerblichen Frühstückspensionen und Hotels garni dazu, so ergibt das bei Vollbesetzung 375.000 Gäste, d. s. 60% aller Fremden, die sich außerhalb des Quartiers verköstigen müssen. Da in den Restaurationen die Küchen- und Gasträumkapazität meist den Bedarf für die eigenen Logiergäste übersteigt und außerdem die Eßplatzkapazität für eine Hauptmahlzeit zwei oder mehrmals genutzt werden kann, entsteht daraus nicht zwangsläufig ein Engpaß. Die Angebotschere hat sich jedoch in den letzten Jahren immer weiter geöffnet.

1954 gab es etwa gleich viel Betten in Verpflegungsbetrieben wie in den übrigen Unterkünften (Verhältnis 1:1), 1963 aber schon fast um die Hälfte mehr Betten in den letzteren (1:1,5); dieser Trend hält weiter an. In einzelnen besonders beliebten Fremdenverkehrsorten überwiegen aber die Unterkünfte ohne Verpflegung noch viel stärker. Dort ist bereits ein möglichst rascher Eßplatzwechsel erforderlich geworden. Vor allem in Durchzugsgebieten und Fremdenverkehrsorten, die auch gern besuchte Ausflugsziele sind, treten bereits fühlbare Engpässe auf.

Regionale und sachliche Abgrenzung der Erhebung

Ziel der Erhebung war es, die Verpflegungsverhältnisse in stark frequentierten Orten festzustellen, wo der Dauergast dominiert und der Fremdenverkehr maßgebende Einkommensquelle ist. Da für gewisse Erhebungsmerkmale eine Vollzählung notwendig war, durften die Gemeinden nicht zu groß sein. Um Zufälle möglichst auszuschließen, wurden überwiegend Orte in einem strukturell gleichartigen Fremdenverkehrsgebiet ausgewählt, wobei auch eine gewisse Streuung der Angebotsqualität der Orte möglich war. Es wurden in zehn Gemeinden insgesamt 31 Orte einbezogen, davon 29 im Kärntner Seengebiet und zwei in Salzburg¹⁾.

Einige Daten sollen auf den Repräsentationsgrad des einbezogenen Gebietes hinweisen. In den ausgewählten Orten Kärntens wurden 1963 18 Mill. Übernachtungen gezählt, 20% aller Übernachtungen in Kärnten. Einschließlich der Salzburger Orte entfallen auf das untersuchte Gebiet 2 Mill. Übernachtungen oder 3,6% des gesamten österreichischen Fremdenverkehrs. Im Durchschnitt der zehn Gemeinden wurden 1963 200.000 Übernachtungen je Gemeinde gezählt gegen einen Durchschnitt von 36.400 in allen 1.514 statistisch erfaßten Fremdenverkehrsgemeinden Österreichs. (Beschränkt man den Vergleich auf die Sommersaison, so ist die Repräsentation der ausgewählten Orte noch weit höher, weil es durchwegs typische Sommerfrischen sind, die keine oder nur eine unbedeutende

Wintersaison haben.) Die Zahl der Übernachtungen stieg seit 1956 um 168% und im Ausländerfremdenverkehr allein um 220%; der österreichische Durchschnitt beträgt 112% und 171%. Die Zahl der Fremdenübernachtungen je Einwohner betrug 1963 rund 105 gegen 18 in Kärnten und 8 im Bundesgebiet. Die Einnahmen aus der Getränkesteuer (3 Mill. S) erreichten 175 S je Einwohner; in Kärnten und im Bundesgebiet betragen sie 81 S und 72 S. Die einbezogenen Gemeinden entsprechen damit in weitem Maße den Forderungen: hohe Frequenz, überdurchschnittliche Entwicklung des Fremdenverkehrs in den letzten Jahren sowie dominierende Stellung der Fremdenverkehrswirtschaft in der Einkommensbildung.

Erhoben wurde sowohl das Angebot wie auch die Nachfrage. Die Gaststättenbesitzer (ohne Pensionen mit Verpflegung) wurden an Hand eines Frageschemas interviewt, die Gäste in Frühstückspensionen und Privatquartieren erhielten einen Fragebogen, der von den Quartiergebern verteilt werden sollte. Daneben wurden in den Gemeindeämtern relevante, nicht publizierte statistische Unterlagen erfaßt (durch Interviewer) und die Nahrungs- und Genußmittelumsätze in Einzelhandelsgeschäften erhoben.

Das Schwergewicht der Erhebung lag in der Befragung der Gaststätten, da nur hier die statistischen Daten zur Beurteilung der Angebotsverhältnisse erhoben werden konnten. Die Befragung der Gäste sollte vor allem über die Verpflegungsgewohnheiten jener Fremden Aufschluß geben, die keine Pension nehmen. Es wurden 151 Gaststätten befragt und 428 Gästeantworten ausgewertet. Die Gaststättenbefragung ist praktisch eine „Vollerhebung“ in den einbezogenen Gemeinden. Die Erhebung wurde im August (1964) durchgeführt, da in diesem Monat der Reiseverkehr am dichtesten ist und am ehesten Engpässe eintreten.

Das aus 17 Hauptfragen bestehende Interviewschema für Gaststätten gliedert sich in drei Merkmalsgruppen: Umfang und Ursachen eines eventuellen Engpasses, Kapazität des Betriebes und bisherige sowie geplante Investitionen. Die Kapazitätsfragen sollten das Erfahrungsbild der ersten Fragegruppen statistisch untermauert auf den Ort übertragen lassen, die Investitionsfragen die Prognose unterstützen.

Wann besteht ein Verpflegungsengpaß?

Es läßt sich keine einheitliche Norm festlegen, wann ein Verpflegungsengpaß besteht. Wirbt man für den Erholungsaufenthalt und preist die Geruh-

¹⁾ Die Gemeinde Maria Wörth mit Reifnitz, Sekirn, Dellach, Meiernigg — Gemeinde Krumpendorf — Gemeinde Finkenstein mit Faak am See, Oberaichwald, Latschach, Mallestig, Rattnitz — Gemeinde Drobollach mit Egg, Maria Gail — Gemeinde Obermillstatt mit Dellach, Pesenthein, Sappl, Laubendorf, Lammersdorf — Gemeinde Bad Kleinkirchheim — Annenheim an Ossiachersee — Gemeinde Techendorf mit Gatschach, Neusach, Naggl, Oberdorf, Praditz — Gemeinde Strobl am Wolfgangsee — Gemeinde Golling

Daten zur Verpflegungskapazität im Befragungsgebiet im Jahre 1964

Gebiet	Betten		Andere ²⁾	Eßplätze im		Menüs		Bedienstete		
	Insgesamt	Verpflegsbetten ¹⁾		Lokal	Garten	je Stunde	zu Mittag	Insgesamt	Küche	Bedienung
1	2 581	381	2 200	1 218	632	1 110	2 322	109	64	45
2	2 127	677	1 450	1 841	790	1 070	2 595	137	73	64
3	984	344	640	730	100	667	1 071	68	38	30
4	1 031	491	540	870	166	1 140	1 640	84	45	39
5	3 423	1 018	2 405	1 733	1 276	1 695	2 405	126	67	59
6	3 750	2 460	1 290	3 927	2 741	3 230	3 611	297	162	135
7	699	365	334	850	360	400	580	36	21	15
8	1 022	584	438	703	396	700	1 410	58	31	27
9	112	26	86	150	—	80	100	6	3	3
10	447	137	310	410	140	370	500	25	16	9
11	812	240	572	236	—	140	200	12	8	4
12	397	196	201	540	132	225	915	47	27	20
13	1 171	275	896	1 257	364	930	1 720	67	38	29
14	1 605	602	1 003	1 735	710	1 365	2 525	127	74	53
15	2 341	683	1 658	1 988	888	1 465	2 530	168	92	76
1—15	22 502	8 479	14 023	18 188	8 695	14 587	24 124	1 367	759	608

¹⁾ Betten in Häusern mit voller Verpflegungsmöglichkeit — ²⁾ Frühstückspensionen, Privatquartiere.

samkeit, dann wird man auch für ein „gemütliches Klima“ bei den Hauptmahlzeiten sorgen müssen: genügend Platz und Zeit. In solchen Fällen wird ein Engpaß schon bestehen, wenn bei einer Hauptmahlzeit zwei Essensturnusse notwendig werden¹⁾. Als Normalfall, bei dem die Gäste noch nicht das Empfinden haben, gedrängt zu werden und nicht eng begrenzte Essenszeiten einhalten müssen, dürfte jedoch ein 2 bis 2,5facher „Platzumschlag“ innerhalb der üblichen Essenszeit von 12 bis 14 Uhr und von 19 bis 20,30 Uhr gelten. Ein dreifacher Platzumschlag mit Essensintervallen von 30 bis 40 Minuten erfordert bereits einen geregelten Turnusbetrieb, da sich sonst Stauungen nicht vermeiden lassen. Ein Turnusbetrieb entspricht jedoch kaum den gestellten Qualitätsanforderungen, außerdem ist er schwer durchzuführen. Man wird daher in diesem Fall bereits von einem Engpaß in der Verpflegungskapazität sprechen müssen.

Als Maßstab für die Verpflegungslage kann man das Verhältnis zwischen der Zahl der Betten in dem betreffenden Gebiet und der Zahl der Eßplätze in geschlossenen Speisräumen der vorhandenen Verpflegungsbetriebe heranziehen. Im Durchschnitt werden 2,5 Betten je Eßplatz die Obergrenze sein, bei der noch ein normaler Verpflegungsbetrieb ohne Wartezeiten möglich ist. Voraussetzung ist allerdings, daß auch mindestens 2,5 Mahlzeiten je Platz innerhalb der oben angeführten üblichen Essenszeit bereitgestellt werden können. Die Küchenleistung läßt sich an der Zahl der Menüs, die in einer Stunde abgegeben werden können, beurteilen. Nimmt man als Grenzfall für

eine befriedigende Verpflegungskapazität eines Ortes 2,5 Betten je Eßplatz an, dann muß die Zahl der Menüs je Stunde mindestens 40% der Bettenzahl erreichen; liegt sie darunter, dann werden Engpässe auftreten.

Küche und Gasträume sind gleichsam Strukturdaten der Verpflegungsleistung eines Ortes. Sie werden, insbesondere die Küche, nur in größeren Zeitabständen verändert. Die personelle Leistung in Küche und Bedienung dagegen schwankt mitunter stark. Wenn die technische Küchenkapazität mit der Gastraumkapazität übereinstimmt, d. h. wenn nicht viel mehr Eßplätze vorhanden sind, als die Küche technisch bewältigen kann²⁾, dann erklären sich lange Wartezeiten aus zu geringen personellen Leistungen, entweder aus Mangel an Arbeitskräften oder infolge eines zu großen Anteiles ungelerner Arbeitskräfte. Die Situation in einem Betrieb, aber auch in einem Ort, kann sich von Saison zu Saison, ja selbst innerhalb einer Saison, ändern. Der Personalengpaß „wandert“ und tritt im allgemeinen in den Orten und Betrieben mit niedrigstem Lohnangebot am ehesten auf. Für den Personalengpaß ist es schwierig, eine statistische Maßzahl festzulegen, da der Personalstand von der technischen Ausstattung des Betriebes und den sonstigen Arbeitsbedingungen entscheidend mitbestimmt wird.

Ein Verpflegungsengpaß kann somit drei Ursachen haben: zu geringe Eßplatzkapazität, ungenü-

¹⁾ Viele Betriebe tragen dem bereits durch einen gesonderten Speiseraum für ihre Logiergäste Rechnung; der Engpaß verschiebt sich dann allerdings auf die übrigen Besucher

²⁾ Man sollte die „möglichen“ Eßplätze immer als solche kennzeichnen, z. B. durch einen Ständer am Tisch oder aufliegende Gedecke, und alle anderen Tische von der Speisenbedienung ausnehmen (sie wären dann nur für Getränke und fertige kalte Speisen bestimmt). Die Gäste werden sich danach richten und es gibt keinen Ärger wegen langer Wartezeiten.

Entwicklung der Beherbergungs- und Verpflegungskapazität von 1956 bis 1963/64 im Erhebungsgebiet

Gebiet	Insgesamt	Zahl der Betten		Davon in Frühstückspensionen	Menüs je Stunde	Menüs je Std je 100 Betten	Eßplätze im		
		Verpflegsbetten ¹⁾	Andere ²⁾				Lokal	Garten	
					1956=100				
1	194 9	212 8	192 1	563 6	149 0	76 8	218 3	184 8	
2	148 0	124 2	162 6	—	157 4	106 4	146 2	139 6	
3	148 9	118 2	173 0	161 1	128 3	86 1	125 4	100 0	
4	266 4	159 9	675 0	—	219 2	82 8	202 3	119 4	
5	290 3	172 3	409 0	538 2	139 3	48 5	136 8	95 0	
6	163 6	157 2	177 4	162 1	128 2	78 2	137 4	115 8	
7	169 7	192 1	150 5	283 3	205 1	121 3	320 8	360 0	
8	143 9	159 6	127 3	450 0	137 3	94 4	149 6	260 5	
9	160 0	260 0	143 3	—	200 0	124 6	227 3	—	
10	145 6	224 6	126 0	169 4	142 3	97 6	151 9	100 0	
11	206 6	282 4	185 7	180 8	116 7	54 8	363 1	—	
12	130 2	133 3	127 2	123 3	250 0	190 0	192 9	146 7	
13	148 8	191 0	139 3	139 4	290 6	192 7	171 3	187 6	
14	99 0	130 0	86 6	117 0	154 2	154 5	127 1	118 3	
15	181 5	127 2	220 2	1.000 0	145 8	80 8	136 3	122 0	
1—15	170 8	154 7	182 3	271 6	151 5	89 0	152 5	125 6	

¹⁾ Betten in Häusern mit voller Verpflegungsmöglichkeit — ²⁾ Frühstückspensionen, Privatquartiere

gende technische Küchenleistung und Personalmangel. Wieweit besteht im untersuchten Gebiet ein derartiger Engpaß und welche Mängel herrschen vor? Wie beurteilen die Gäste die Verpflegungslage? Die Erhebung kann zumindest als repräsentativ für die wichtigsten österreichischen Seengebiete angesehen werden, da Sommerfrischenorte am Wörthersee, Faakersee, Millstättersee, Ossiachersee, Weißensee und Wolfgangsee einbezogen sind. Die hohe Fremdenverkehrsintensität der untersuchten Orte läßt aber annehmen, daß die Ergebnisse der Erhebung auch für andere, stark frequentierte Fremdenverkehrsorte zutreffen.

Die Verpflegungskapazität der Gaststätten im Erhebungsgebiet (Ergebnisse der Gaststättenbefragung)

Nach den Interview-Ergebnissen stehen in den Erhebungsorten 22 502 Betten (in gewerblichen Betrieben und Privatquartieren) einer potentiellen Küchenleistung von 14.587 Menüs je Stunde und 18 188 Plätzen in geschlossenen Räumen plus 8.695 Eßplätzen im Freien gegenüber¹⁾, d. s. je 100 Betten maximal 65 Menüs in der Stunde und 81 Lokalplätze (119 einschließlich Garten). Die Platzkapazität

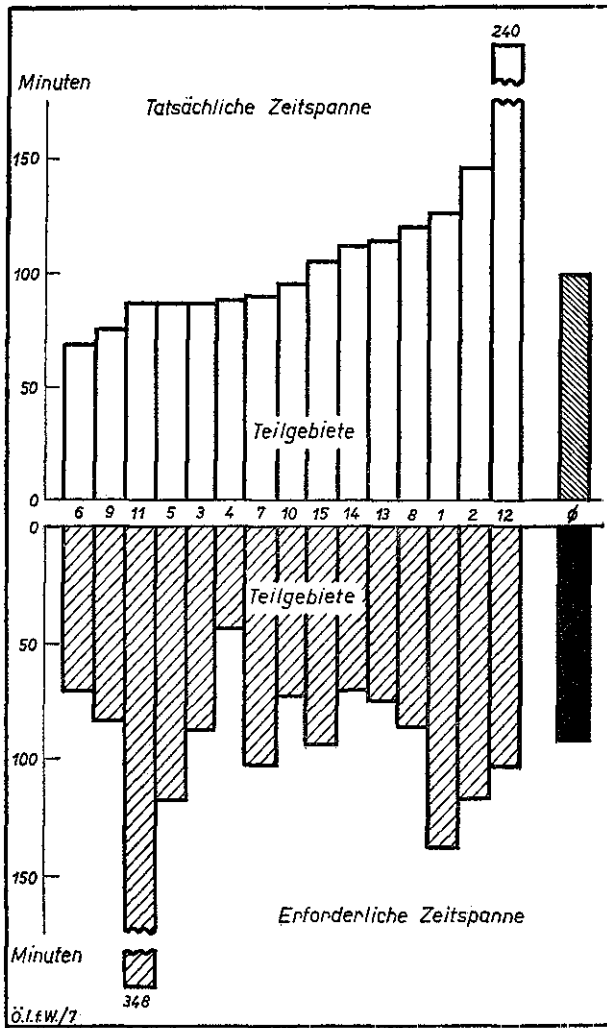
¹⁾ In der Bettenzahl sind auch die Unterkünfte in Pensionen (1 492 Betten) mit Verpflegung enthalten. Die Verpflegungsleistungen dieser Betriebe konnten aber nicht berücksichtigt werden. Der daraus fälschlich entstehende statistische Nachfrageüberhang für die Verpflegung wird aber dadurch mehr als überkompensiert, daß die Nachfrage der Durchzugsgäste nicht einkalkuliert wurde 45% der Betriebe gaben als eine der Ursachen für Engpässe nicht im Ort beherbergte Gäste an. Die Zahl der an Hochsaisontagen ausgegebenen Mittagsmahlzeiten ist mit 24 124 um 7% höher als die Bettenzahl. Offensichtlich haben im untersuchten Gebiet Durchzugsgäste den Ausfall von Ortsgästen (Besuch anderer Orte u. a.) mehr als ausgeglichen.

würde demnach bei schönem Wetter sogar ausreichen, alle Gäste gleichzeitig zu bedienen. Die Küchenkapazität erfordert eine Mittagszeit von mindestens 93 Minuten ($60/14\ 587 \times 22\ 502$). Auf einen Servierer entfallen stündlich maximal (gemessen an der Stundenleistung der Küche) 24 Menüs (eine Leistung, die sich ohne Schwierigkeiten erreichen läßt). Die durchschnittliche Verpflegungskapazität genügt daher, um innerhalb von zwei Stunden die Verpflegung der Gäste zu ermöglichen; bei ausschließlicher Bedienung in geschlossenen Räumen müßten nur 24% der Sitzplätze zweimal besetzt werden.

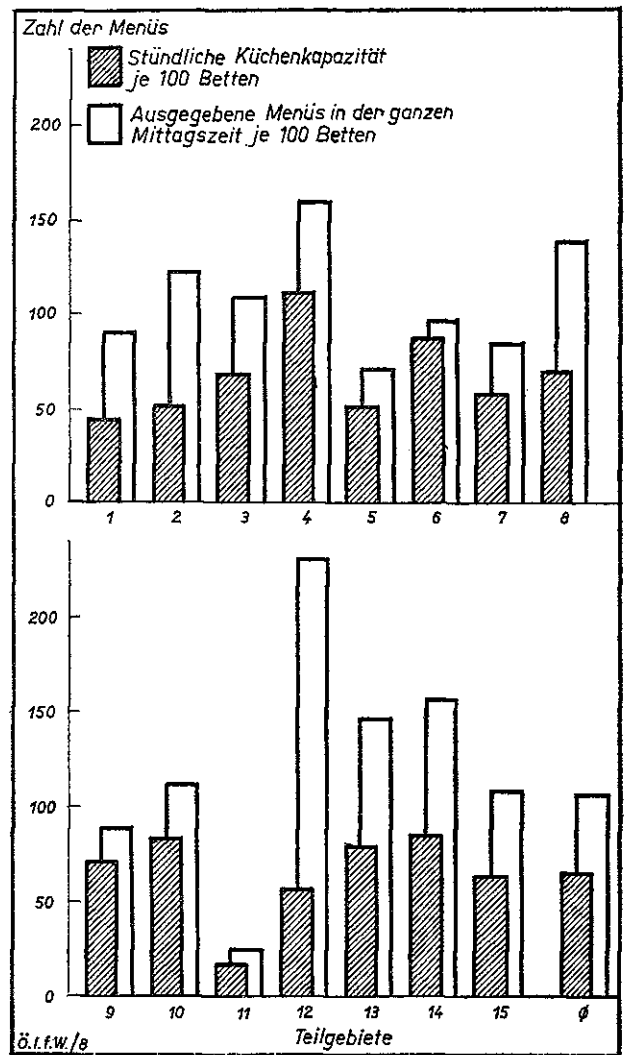
Verpflegungseingepaß in einzelnen Gebieten

Die Verhältnisse in den einzelnen Gebieten weichen allerdings zum Teil beträchtlich vom Durchschnitt ab. In sechs der 15 Teilgebiete, die aus den 31 Orten gebildet wurden, blieb die Küchenkapazität unter dem Durchschnitt (65 Menüs stündlich je 100 Betten), wobei 17 Menüs die Untergrenze bildeten (es folgen 43, 50, 57 und 63 Menüs je Stunde). Auch an Hochsaisontagen blieb dort die effektive Maximalleistung zur Mittagszeit unter der Bettenzahl (die zu diesem Zeitpunkt meist voll genutzt wurde), und zwar wurden bis zu 75% weniger Mahlzeiten ausgegeben, als Betten vorhanden waren (es folgen Minderleistungen um 30%, 17%, 11%, 10% und 4%). Das Manko wurde meist in den Nachbargebieten ausgeglichen, wo die Küchenleistungen den örtlichen Bedarf bis zu 130% (8%, 9%, 12%, 22%, 38%, 47%, 59% und 130%) überschritten, woraus sich aber zum Teil längere Wartezeiten ergaben.

Durchschnittliche Dauer der Mittagszeiten in einzelnen Teilgebieten



Küchenkapazität je Stunde und Maximalleistung zu Mittag in den einzelnen Teilgebieten



Die Zeitspanne, die von den Restaurationsbetrieben eines Gebietes (im gewogenen Durchschnitt) benötigt wurde, um an Hochsaisontagen alle Gäste zu verpflegen, schwankt in den 15 untersuchten Teilgebieten zwischen 67 und 240 Minuten und betrug im Durchschnitt 99 Minuten. Ein ausgeprägter Engpaß mit durchschnittlichen Mittagszeiten von mehr als zwei Stunden bestand nur in zwei Gebieten. In anderen Gebieten traten nur in einzelnen Betrieben Engpässe auf. Müßte jedes Teilgebiet mit der vorhandenen Küchenkapazität sämtliche Übernachtungsgäste (= Zahl der Betten) aber keine zusätzlichen Laufgäste verpflegen, dann wären die in der unteren Hälfte der Abbildung wiedergegebenen Zeitspannen erforderlich. Sie sind in acht Gebieten länger als die tatsächlichen Mittagszeiten, das heißt ein Teil der Gäste des Ortes verpflegt sich anderwärts. Auch der Durchschnitt von 90 Minuten liegt unter der tatsächlichen Zeitspanne (100 Minuten). Aus beiden Zahlen ist zu erkennen, daß die Gäste im allgemeinen ohne empfindliche Stauungen verpflegt werden konnten.

Beträgt die Zahl der Menüs, die in einer Stunde je 100 Fremdenbetten bereitgestellt werden kann, 100, dann können alle Ortsgäste in einer Stunde verpflegt werden. Im Durchschnitt wurden im untersuchten Gebiet an Hochsaisontagen in der Stunde 65 Menüs je 100 Betten ausgegeben. Das bedeutet, daß die Verpflegung aller Übernachtungsgäste (= Zahl der Betten) durchschnittlich 99 Minuten erforderte; damit in Einklang steht auch die Gesamtleistung von durchschnittlich 107 Menüs je 100 Betten. Die hohe Differenz zwischen Stundenkapazität und Menüausgabe (je 100 Betten) in zwei Gebieten (2 und 12) spiegelt die Nachfrageballung in diesen Orten wider; in einem untersuchten Gebiet (11) ist das örtliche Verpflegungsangebot völlig unzureichend (25 Menüs je 100 Betten). Darauf geht zumindest zum Teil der Verpflegungseingpaß im benachbarten Gebiet (12) zurück.

Die Überbelastung mancher Gaststätten ist aus dem hohen Prozentsatz zu erkennen, um den in einigen Gebieten an Hochsaisontagen die maximale Küchenleistung (in Menüs) zu Mittag die technische

Stundenleistung der Küchen überschreitet. Er beträgt im ganzen Gebiet durchschnittlich 65%, steigt aber in den Engpaßgebieten bis auf 310%. Dies ergibt eine Mindestessenszeit von durchschnittlich 99 Minuten und im Extremfall von 240 Minuten. Im günstigsten Fall konnten die Gäste eines Ortes

auch in der Hochsaison in 67 Minuten verpflegt werden. In vier der 15 Teilgebiete erstreckte sich die Essenausgabe zu Mittag über mindestens 120, 126, 145 und 240 Minuten. Somit dauerte die Abwicklung einer Hauptmahlzeit nur in zwei Gebieten besonders lange (2 $\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden) und das auch nur an einzelnen Tagen der Saison. Immerhin gaben aber mehr als die Hälfte der befragten Betriebe an, daß sie in der Hochsaison die Essenszeiten über 14 Uhr bzw. 20-30 Uhr verlängerten und 42% mußten zu Mittag bzw. 32% am Abend Gäste länger als 30 Minuten auf die Mahlzeit warten lassen. Diese Situation ergab sich an 32 Tagen¹⁾ des Jahres und es wurden davon rund 15% bis 20% der Gäste betroffen²⁾.

Verpflegungsengpässe bestehen vor allem in Gebieten mit einem hohen Anteil von Frühstückspensionen und Privatquartieren. So beträgt z. B. in der Gemeinde mit der günstigsten Verpflegungslage (67 Minuten Mindestessenszeit) der Anteil der Betten in Verpflegungsbetrieben an der Gesamtbettenzahl (3.750) 66%, im ungünstigsten Fall aber nur 30%. Die Zahl der Frühstückspensionen und Privatzimmervermietung wächst vor allem in der Nachbarschaft alter Fremdenverkehrsorte ohne Rücksicht auf die Verpflegungsmöglichkeiten. Meist muß sich der Gast im ohnedies schon überlaufenen Nachbarort verpflegen. Es dauert dann oft Jahre, bis unter dem Nachfragedruck die Verpflegungskapazität erweitert wird. In den Gebieten mit größeren Verpflegungsengpässen (über zwei Stunden Mindestessenszeit) logierten 16% der Gäste des untersuchten Gesamtgebietes.

Ungleiche Kapazitätserweiterung in Gaststätten- und Beherbergungsbetrieben seit 1956

Im Erhebungsgebiet erhöhte sich seit 1956 die Zahl der Fremdenbetten um 71%, gleichzeitig stieg die Küchenkapazität um 52%, die Zahl der Sitzplätze in den Gasträumen um 45%. Die Unterschiede sind auch in dieser Hinsicht beträchtlich. Von den befragten Betrieben haben 89% ihre Küchenkapazität (Stundenleistung in Menüs) erweitert und 4% eingeschränkt. Die Kapazitätswüchse der einzelnen Orte schwanken zwischen +17% und +191%.

¹⁾ Die Größenunterschiede der Betriebe wurden dadurch berücksichtigt, daß jeder Betrieb mit seiner Sitzplatzkapazität (ohne Garten) gewichtet wurde.

²⁾ Die Verlängerung der Essenszeiten ist allerdings kein Engpaßkriterium, wenn zu Mittag erst gegen 13 Uhr, statt zwischen 12 und 12.30 Uhr mit der Speisenbedienung begonnen werden kann.

Die Küchenkapazität je Stunde muß zwar nicht im Ausmaß der Beherbergungskapazität steigen, da ein Teil der Frequenzsteigerung durch mehrmaligen „Eßplatzumschlag“ bewältigt werden kann. In einigen Gebieten und Orten, wo sich der Fremdenverkehr praktisch erst in den Nachkriegsjahren entwickelte, blieb jedoch die Verpflegungskapazität stark zurück. Dort stieg die Zahl der Betten bis zu achtmal stärker als die Verpflegungskapazität.

Personalmangel und ungenügende Rentabilität erschweren Investitionen

Die Investitionsvorhaben für die nächsten Jahre sind relativ gering. Von den 151 Betrieben wollen 38 die Küchenkapazität erweitern und neun einschränken. Im Saldo ergibt sich ein Kapazitätswachstum von 11%, der jedoch zum Teil auf Gebiete entfällt, wo zur Zeit kein Engpaß besteht, wogegen in einigen Orten mit angespannter Lage kein Ausbau vorgesehen ist.

Als Ursachen für Investitionshemmnisse sollten die Befragten unter sechs Merkmalen, die eine Erhöhung der Verpflegskapazität behindern können, jene angeben, die für sie relevant sind, und sie außerdem nach deren Dringlichkeitsgrad reihen. Die Merkmale Mangel an Küchenhilfspersonal (ohne Köche) und ungenügende Rentabilität des Küchenbetriebes wurden von 62% und 44% der 151 Betriebe hervorgehoben, persönliche Überlastung und Mangel an Bedienungspersonal von je 40%, Mangel an Köchen von 39%, Kapitalmangel von 34% und sonstige Ursachen von 10% der Betriebe. Jedes Merkmal war wichtig genug, von einigen Betrieben in der Reihung an erster Stelle gesetzt zu werden. Von den 119 Punkten an erster Stelle entfielen 19% auf Küchenhilfspersonal, 18% und 17% auf ungenügende Rentabilität und persönliche Überlastung. Die Personalmerkmale erreichten zusammen im ersten Rang 39%, davon 35% in der Küche (einschließlich Köche), das Kapital- und Rentabilitätsmerkmal 35%. Faßt man den ersten und zweiten Rang zusammen (202 Punkte), dann ist der Personalmangel in der Küche mit 39% (Hilfspersonal 22%) und in der Bedienung mit 9% beteiligt. Ungenügende Rentabilität (17%) und Kapitalmangel (13%) erreichen zusammen einen Anteil von 30%, die Arbeitsüberlastung der Betriebsleitung 16%.

Wenn auch der Wert derartiger Interview-Statistiken nicht überschätzt werden darf, zeigt sich doch, daß der Engpaß in der Küche und nicht beim Bedienungspersonal liegt. Da der Mangel an Küchenhilfspersonal weitaus dominiert — der Koch-

Kennziffern zur Verpflegungslage 1963/64 im Erhebungsgebiet

Gebiet	Zahl der Menüs ¹⁾ je 100 Betten in der Stunde ²⁾ zu Mittag ³⁾		Rechnerisch erforderliche Essenszeit bei Verpflegung im Ort ⁴⁾ in Minuten	Tatsächliche durchschnittliche Mittagsessenszeit ⁵⁾ in Minuten	Zahl der Menüs je Bedienungskraft in der Stunde	Anteil der Verpflegbetten ⁶⁾ %
1	43	90	139	126	25	14,8
2	50	122	119	145	17	31,8
3	68	109	89	86	22	35,0
4	111	159	55	87	29	47,6
5	50	70	120	86	29	29,7
6	86	96	71	67	24	65,6
7	57	83	105	88	27	52,2
8	68	158	88	120	26	57,1
9	71	89	84	75	27	23,2
10	85	112	72	94	41	30,6
11	17	25	348	86	35	29,6
12	57	230	106	240	11	49,4
13	79	147	76	113	32	23,5
14	85	157	71	111	26	37,5
15	63	108	96	104	19	29,2
1--15	65	107	93	99	24	37,7

¹⁾ Menü = Mahlzeiten mit 3 Gängen — ²⁾ Auf Grund der Kapazitätsangabe über die Küchenleistung in Menüs je Stunde — ³⁾ Auf Grund der maximal ausgegebenen Mahlzeiten in der Mittagszeit — ⁴⁾ $\frac{60 \text{ Minuten}}{\text{Zahl der Menüs in der Stunde}} \times \text{Bettenzahl}$; unter der Annahme, daß alle Gäste im jeweiligen Ort verpflegt werden müssen —

⁵⁾ $\frac{\text{Zahl der maximal ausgegebenen Menüs}}{\text{Zahl der Menüs je Stunde}} \times 60 \text{ Minuten}$ — ⁶⁾ Betten in Häusern mit voller Verpflegungsmöglichkeit

Hemmnisse gegen Erweiterung der Verpflegungs-
kapazität

	Reihung an							Von 151 Betrieben kreuzten an ¹⁾
	1	2	3	4	5	6	7	
	Zahl der Betriebe							
Mangel an								
Köchen	14	18	14	10	0	1	—	59
Küchenhilfspersonal	23	19	21	10	2	0	—	94
Bedienungspersonal	5	13	11	12	12	1	—	61
Kapital	15	9	2	3	7	4	—	52
Ungenügende Rentabilität	22	11	11	5	4	5	—	67
Arbeitsüberlastung des Betriebsinhabers	20	11	3	4	2	4	—	61
Sonstiges	8	2	0	1	0	2	1	15

¹⁾ Die Teilsommen sind in einigen Fällen größer als die Quersumme, da mitunter das Merkmal angekreuzt, aber nicht gereiht wurde

beruf¹⁾ findet dank der guten Entlohnung immer mehr Interesse —, muß vor allem der Küchendienst rationalisiert werden. Nicht nur die Ausstattung mit Maschinen, sondern auch die Arbeitswege (Küche — Ausgabe — Abwasch) könnten in vielen Betrieben entscheidend verbessert werden. Auch bei Neubauten werden diese Erfordernisse oft nicht genügend berücksichtigt

Mit einer rationellen Küchenausstattung steigt die Rentabilität des Küchenbetriebes, der bei sachkundiger Führung durchaus lukrativ sein kann. Es wäre sonst unverständlich, daß in Hotels und Pensionen mit steigender Betriebsgröße der Küchenumsatz auf Kosten des Umsatzes aus Keller und Über-

¹⁾ Von 1955 bis 1962 stieg die Zahl der Kochlehrlinge von 889 auf 2 495 und dürfte 1964 rund 3 800 betragen.

nachtung zunimmt²⁾. Die im österreichischen Beherbergungsgewerbe vorherrschenden kleineren Betriebe³⁾ können allerdings nicht so weitgehend rationalisieren wie Großbetriebe. Die Kostenstruktur wird in diesen Fällen zusätzlich noch auf andere Art verbessert werden müssen (billige Kredite⁴⁾, Steuerermäßigungen, Betriebsberatungen durch Kammern und Fachverbände, eventuell Zusammen-

²⁾ In Deutschland (BRD) betragen die Umsatzanteile von

	Küche	Keller	Übernachtung
	%		
In Hotels, Umsatz bis 250 000 DM	34	26	29
In Hotels, Umsatz 2 bis 10 Mill DM	40	18	22
In Pensionen, Umsatz bis 50 000 DM	32	6	54
In Pensionen, Umsatz 100 000 bis 500 000 DM	50	8	35

Siehe: Unternehmen und Arbeitsstätten, Reihe 1, Die Kostenstruktur in der Wirtschaft Band 6, Gastgewerbe; Statistisches Bundesamt Wiesbaden.

³⁾ Umsätze bis 2 Mill S jährlich müssen betriebswirtschaftlich immer noch zur unteren Größenklasse gezählt werden. Im einbezogenen Gebiet entfallen im Durchschnitt auf einen Betrieb 9 Bedienstete (ohne mithelfende Familienangehörige 7), 40 Fremdenbetten und eine Küchenkapazität von 97 Menüs in der Stunde bzw. 160 Menüs als Maximalleistung. Die Umsätze dürften unter der Annahme von 75 Vollsaisontagen durchschnittlich 1 bis 1,5 Mill S betragen.

⁴⁾ Von den 151 Betrieben erklärten 74 die Zinsenbelastung, 14 Betriebe die Sicherheitsforderungen der Kreditgeber und 6 Betriebe die kurze Laufzeit als die größte Schwierigkeit, Fremdkapital aufzunehmen.

legung von Küchenbetrieben usw.), um genügend Anreiz für Erweiterungs- und Rationalisierungsinvestitionen zu schaffen.

Entwicklungschancen der Selbstbedienungsrestaurants

Die Möglichkeit, den Verpflegungsengpaß durch Selbstbedienungsgaststätten zu mildern oder zu beseitigen, wurde von den Betriebsinhabern fast einmütig (85%) abgelehnt. Die Einwände kritisieren vor allem die unpersönliche Note im Selbstbedienungsbetrieb und den Qualitätsverlust. Trotzdem dürfte das Selbstbedienungsrestaurant in Orten mit Durchzugsverkehr, Campingbetrieb und billigen Privatquartieren angebracht sein, da es den Gästen billige warme Speisen bietet und die übrigen Gaststätten dadurch eher die Chance haben, vom Massen- zum Qualitätsbetrieb überzugehen. Das Selbstbedienungsrestaurant darf freilich nur eine Alternativmöglichkeit in der Restaurantauswahl sein. In der Gästebefragung waren 31% gegen diese Verpflegungsmöglichkeit, 26% dafür und 35% würden gelegentlich bereit sein, im Selbstbedienungsrestaurant zu essen.

Verpflegungsgewohnheiten der Urlauber (Ergebnisse der Gästebefragung)

Die Gästebefragung sollte die Interviews in den Betrieben ergänzen und vor allem die Verpflegungsgewohnheiten während desurlaubes feststellen. Es wurden nur Gäste angesprochen, die in Frühstückspensionen oder Privatquartieren wohnen. An 406 Frühstückspensionen und Privatquartieren wurden 5.968 Fragekarten versandt. Einige Quartiergeber sandten die Karten unausgefüllt zurück, da sie eine Befragung als Belästigung der Gäste empfanden, andere gaben die Karten aus dem gleichen Grund nicht an die Gäste weiter. Die Beteiligung an der Befragung war daher ziemlich gering; nur 473 Karten (8%) wurden von Gästen ausgefüllt zurückgesendet, 428 konnten ausgewertet werden. Dennoch ergaben sich gewisse Anhaltspunkte für das Verhalten der Gäste

Ausmaß der Selbstverpflegung

Für das Verpflegungsproblem am relevantesten ist die Beobachtung, daß bloß 10% der Gäste, die in Frühstückspensionen und Privatquartieren wohnen, regelmäßig ein Mittag- und Abendessen in Gaststätten einnehmen. Regelmäßig ein Mittagessen nehmen 60%, regelmäßig ein Abendessen 24%, 26% gehen nur gelegentlich mittags oder abends in

das Gasthaus essen. Die Selbstversorgung bzw. Verpflegung außerhalb der Gaststätte wird somit von vielen Gästen bevorzugt. Es war zu klären, ob diese Verpflegungsgewohnheiten auf besondere Verpflegungswünsche, auf Verpflegungsengpässe in Gaststätten oder auf sonstige Ursachen zurückgingen.

Die in der Fragekarte angeführten Ursachenmerkmale (und eine Rubrik „Anderes“) für Selbstverpflegung waren nicht alternativ zu beantworten, so daß sich eine Mehrfachmarkierung ergab. Von den insgesamt 418 Markierungen entfielen nur 10% auf „Überfüllung der Gaststätten“ (eine Trennung nach Privatquartieren [P] und Frühstückspensionen [F] ergab für P 9% und F 10%). Für 19% (P 23%, F 13%) war die Rücksichtnahme auf das Budget für die seltenen Gasthausbesuche maßgebend, wobei hier die viel höhere Quote der Gäste in Privatquartieren bemerkenswert ist. Die Ursache Ernährungsrücksichten erhielt 21% (P 18%, F 25%), die größte Punktezahl entfiel mit 41% (P 41%, F 42%) Anteil auf die zeitlichen und sonstigen Vorteile einer Selbstverpflegung. Andere Ursachen waren zu 9% (P 8%, F 11%) beteiligt.

Bedeutung der Selbstverpflegung für das gewerbliche Verpflegungsangebot

Der Genauigkeitsgrad dieser Aussagen ist im allgemeinen nicht sehr groß, da Fragebogen meist spontan ausgefüllt werden, ohne den tatsächlichen Ursachen auf den Grund zu gehen. Das Merkmal „Überfüllung der Gaststätten“ dürfte jedoch mit ziemlicher Sicherheit realistisch beantwortet worden sein, da es unwahrscheinlich ist, daß jemand verzichten würde, seinen Unmut über Mißstände zu äußern. Die überwiegende Mehrzahl der Gäste in Privatquartieren verpflegt sich daher nicht wegen Verpflegungsengpässen (die trotzdem im gleichen Ort bestehen können) zum Teil selbst, sondern aus anderen Gründen. Darunter dürften Ernährungsrücksichten langfristig zunehmende Bedeutung haben. Vielen älteren Personen genügt eine komplette Mahlzeit am Tag. Aber auch jüngere Leute, insbesondere Frauen, stellen sich gerade im Urlaub auf diese Ernährungsweise um. Wahrscheinlich ist der Personenkreis größer, als in der Befragung zum Ausdruck kam, und zum Teil in der Rubrik „zeitliche und andere Vorteile“ der Selbstverpflegung enthalten. Für diese Gäste ist das Quartier ohne Verpflegung die günstigste Unterkunft, da es ihren Verpflegungswünschen am besten entspricht.

Die budgetäre Ursache wirkt kurzfristiger; mit steigendem Realeinkommen wächst die Neigung, den Verpflegungsbedarf im Gasthaus zu decken

Wenn die durchschnittliche Kaufkraft der Urlauber steigt, erhöht sich die Nachfrage dieses Personenkreises nach Gasthausverpflegung. Auch diese Gruppe ist vermutlich größer, da zweifellos Hemmungen bestehen, Budgetrücksichten als Ursache der Selbstverpflegung anzugeben. Zum Teil wird dieser Personenkreis ebenfalls in der Rubrik „zeitliche und andere Vorteile“ enthalten sein.

Ergebnisse der Gästebefragung

	Insgesamt	Frühstückspensionen	Privatquartiere
<i>Verpflegsgewohnheiten</i>			
Von Personen	395	144	251
essen in Gaststätten			
		Prozent	
Regelmäßig Mittags- + regelmäßig Abendmahl	10	8	10
Regelmäßig Mittags- + gelegentlich Abendmahl	24	28	23
Gelegentlich Mittags- + regelmäßig Abendmahl	6	7	5
Gelegentlich Mittags- + gelegentlich Abendmahl	19	21	17
Regelmäßig Mittagmahlzeit	26	22	29
Regelmäßig Abendmahlzeit	8	6	9
Gelegentlich Mittagmahlzeit	6	4	7
Gelegentlich Abendmahlzeit	1	4	0
<i>Gründe für Selbstverpflegung</i>			
Von Personen	314	107	207
		Prozent	
Wegen Überfüllung der Gaststätten	10	9	11
Aus Ernährungsrücksichten	21	25	19
Aus Budgetrücksichten	19	13	21
Aus zeitlichen und sonstigen Vorteilen bei Selbstverpflegung	41	42	41
Aus anderen Gründen	9	11	8
<i>Benützung eines Selbstbedienungsrestaurants</i>			
Von Personen	373	140	233
		Prozent	
Ja	26	24	27
Gelegentlich	35	38	33
Nein	31	32	31
<i>Verpflegungsempfang</i>			
Von Personen	428	149	279
		Prozent	
wurden in Gaststätten wiederholt erst nach 14 Uhr bzw. 20/30 Uhr bedient	22	21	23

Die Frage, wie weit die Unterbringung im Privatquartier an sich die Selbstversorgung auch bei Gästen fördert, die sich nicht aus den angeführten Gründen selbst verpflegen, läßt sich nicht eindeutig beantworten. Beobachtungen zeigen, daß Urlauber, die zuerst in voller Verpflegung waren, ebenfalls öfter das Gasthausessen durch den kleinen, selbst zusammengestellten Imbiß ersetzen, sobald sie in Frühstückspensionen oder Privatquartieren untergebracht sind. Dafür gibt es viele Ursachen, angefangen (bei Aufenthalt an einem See) vom Faulenzen am Strand über die Mittagszeit bis zur grö-

ßeren Abwechslung der Speisenfolge gegen das Restaurantessen. Da die meist geringeren Kosten eine willkommene Draufgabe sind, ist der Reiz, die „Essensfreiheit“ auszunutzen, sehr groß. Viele Markierungen von „zeitliche und andere Vorteile“ der Selbstverpflegung dürften auf diese Motive zurückgehen. Mit dem wachsenden Anteil der Frühstückspensionen und Privatquartiere nimmt auch die Bedeutung der Selbstverpflegung zu.

Welche Folgerungen ergeben sich daraus für die Verpflegungskapazität der Gaststätten? Engpässe würden viel häufiger auftreten, wenn die Gäste in Privatquartieren auf volle Verpflegung in Gaststätten Wert legten. Obwohl nur 60% regelmäßig zu Mittag und 24% zu Abend in Gaststätten essen, gaben doch 22% an, daß sie bis nach 14 Uhr und 20/30 Uhr warten mußten; die Hälfte allerdings, weil sie bestimmte Lokale bevorzugte. Einschließlich der gelegentlichen Gäste dürften rund 70% dieser Urlauber das Mittagessen in Gaststätten einnehmen, das heißt in dieser Größenordnung müssen sie in die Planung der örtlichen Verpflegungskapazität der Gaststätten einkalkuliert werden. Jede Erweiterung der Beherbergungskapazität in Frühstückspensionen und Privatquartieren müßte auf die Verpflegungskapazität bedacht nehmen und falls erforderlich auch einen entsprechenden Zuwachs nach sich ziehen. Freilich wird man am Abend eine viel geringere Kapazitätsausnutzung in Kauf nehmen müssen. Die Selbstbedienungsgaststätte dürfte in diesen Fällen eine wertvolle und vielleicht weniger risikoreiche Ergänzung sein.

Die Änderung der Verpflegungsgewohnheiten zugunsten der teilweisen Selbstverpflegung hat, so wie die Privatzimmervermietung, eine größere Streuung der Einkommensbezieher aus dem Fremdenverkehr zur Folge. Die Lebensmittelgeschäfte konnten in den letzten Jahren ihre Umsätze vor allem in Engpaßgebieten beträchtlich steigern. In 31 Einzelhandelsgeschäften für Lebensmittel, die von Interviewern im untersuchten Gebiet besucht wurden, stiegen die preisbereinigten Umsätze von 1959 bis 1963 um rund 70% gegen 26% im ganzen Bundesgebiet. Auf die Monate Juli und August entfielen im Durchschnitt 40% des Jahresumsatzes, in einzelnen Gebieten sogar 70%.

Walter Kohlhauser