

Herzlich willkommen zur Medienkonferenz

**«Der Preis ist heiss – wie profitieren Hotels und Gäste von einer Marktöffnung im Agrar- und Lebensmittelbereich?»**



## Programm

- «Qualität in der Schweizer Hotellerie – zu welchem Preis?»

*Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse*

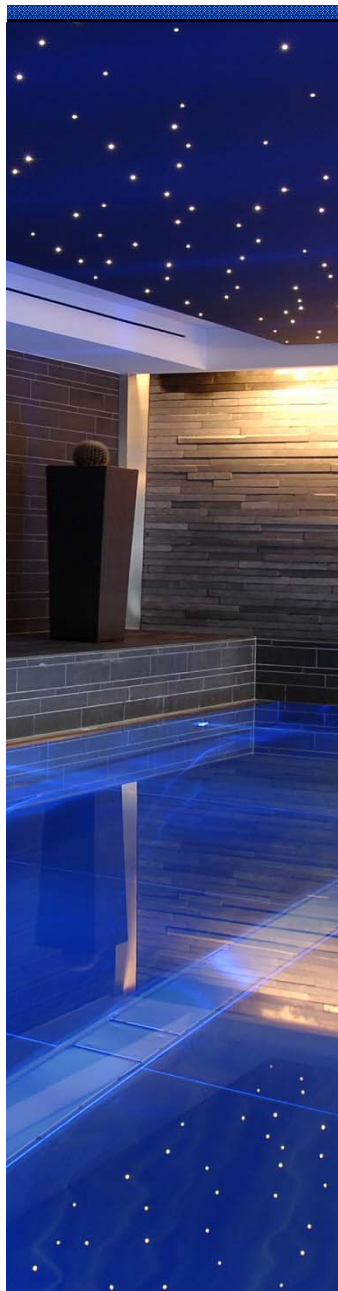
- «Auswirkungen von Preisreduktionen im Agrar- und Lebensmittelbereich auf das Schweizer Gastgewerbe»

*Christian Hunziker, Bereichsleiter BAK Basel Economics*

- «Wirtschaftliche Rezepte zu Gunsten marktorientierter Rahmenbedingungen»

*Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse*

- Fragerunde, anschl. Apéro und Möglichkeit für Interviews



## «Qualität in der Schweizer Hotellerie – zu welchem Preis?»

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse

## Die Schweizer Hotellerie ...

- ist die Leitbranche des Tourismus (direkte touristische Wertschöpfung von 14,45 Milliarden Franken = rund 3% des BIP)
- generiert jährlich 36 Millionen Logiernächte und erwirtschaftet einen Umsatz von über 9 Milliarden Franken
- ist eine typische Querschnittbranche
- ist ein wichtiger Arbeitgeber: Der L-GAV des Gastgewerbes gilt für 220'000 Beschäftigte

☞ *Die Hotellerie kann und soll weiter wachsen – davon profitieren alle!*

## Künftige Erfolgsstrategien (1)

- Produktivität erhöhen
  - Konzepte anpassen (Investitionen)
  - Low-Service/high quality oder Upscaling
  - Humankapital entwickeln und fördern
- Destination als Firma, Hotelier als Unternehmer
  - Kooperationen (horizontal und vertikal)
  - Destinationsentwicklung
  - An Destination angepasste Beherbergungsformen

## Künftige Erfolgsstrategien (2)

- Marketing
  - Heterogenes Angebot – gemeinsames Marketing
  - Vom Struktur- zum Marktdenken
  - Auf das richtige Marketingsystem setzen
  
- Hürden beseitigen
  - Behördliche Auflagen
  - Handelshemmnisse

## Schweizer Hotellerie steht auf solidem Fundament

- Bekenntnis zur Qualität als Schlüssel zum Erfolg
- «Ausbruch aus der Mitte» findet statt
  - Orientierung an den Bedürfnissen der Gäste
  - Klare Positionierung
  - Klasse statt Masse
- In den letzten 10 Jahren hat die Branche ...
  - die Verschuldung von 11 auf 8,4 Milliarden Franken gesenkt
  - über 10 Milliarden Franken investiert

 *Die Schweizer Hotellerie hat ihre Hausaufgaben gemacht!*

## Starker Franken: Der Preis wird noch heisser

- Preis-/Leistungsverhältnis ist für den Gast entscheidend
- Die Schweizer Hotellerie hat ihre Qualitätsstandards in den letzten Jahren spürbar verbessert
- Der Preisunterschied gegenüber den umliegenden Ländern konnte verringert werden
- ☞ *Der starke Franken beschert der Branche nun ein massives Preisproblem und akzentuiert gleichzeitig das Kostenproblem!*



## Höchste Zeit zu handeln!

- Zu teure Preise? Der Konsument entscheidet!
  - Ausländer, die in die Schweiz kommen
  - Schweizer, die das Angebot mit dem Ausland vergleichen
  
- Zu teure Lebensmittel? Der Hotelier hat keinen Handlungsspielraum!
  
- ☞ *Wir müssen zu Weltmarktpreisen konkurrenzfähig sein, geschäften aber mit hohen Kosten.*
  
- ☞ *Wir fordern marktgerechte Einkaufspreise für die Schweizer Hotellerie!*

# Auswirkungen von Preisreduktionen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Schweizer Gastgewerbe

Ein Beitrag zur Diskussion der Einführung eines FHAL CH-EU

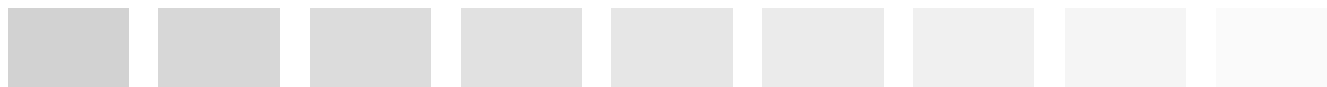
Bern, 24. Januar 2012

**Christian Hunziker**  
Bereichsleiter Tourismusstudien  
BAKBASEL

# Inhalt

---

- I. Internationaler Vergleich der Preise in der Tourismuswirtschaft**
- II. Branchenoptik: Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Gastgewerbe**
  - Preis bestimmende Faktoren im Schweizer Gastgewerbe
  - Unterschiede bei den Vorleistungskosten
  - Szenarien zu den Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich
- III. Gästeoptik: Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf ein Mustermenü**
  - Auswahl und Kalkulation eines Mustermenüs
  - Szenarioergebnisse
- IV. Fazit**



# I: Internationaler Vergleich der Preise in der Tourismuswirtschaft

## Relative Konsumentenpreisniveaus (CPL)

---

### Bildung des Warenkorb «Tourismus»

#### ■ Warenkorb «Gastgewerbe»

- Beherbergung
  - Hotels, Pensionen und ähnliches
  - Andere Unterkunftsdienstleistungen
- Gaststätten
  - Restaurants und ähnliches, Pubs, Bars, Cafés und ähnliches

#### ■ Warenkorb «Verkehr»

- Private Verkehrsmittel (Treibstoffpreise für Personentransportmittel, Wartung und Reparatur von Personentransportmittel)
- Transportdienstleistungen (Passagierverkehr auf der Schiene, per Bus, mit dem Taxi, Luftverkehr)

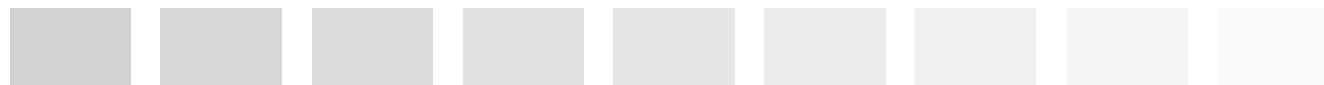
#### ■ Warenkorb «Freizeitdienstleistungen»

- Freizeit und Kultur (Freizeit- und Sportdienstleistungen, Kulturdienstleistungen)

#### ■ Warenkorb «Detailhandel»

- Food (Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke und Tabakwaren)
- Non Food (Bekleidung und Schuhe, Uhren und Schmuck, Freizeit- und Sportartikel, Geräte für Radio, TV, Fotografie und Datenverarbeitung, Ausrüstungen für Sport, Camping und Outdoor-Aktivitäten, Bücher und Zeitungen)

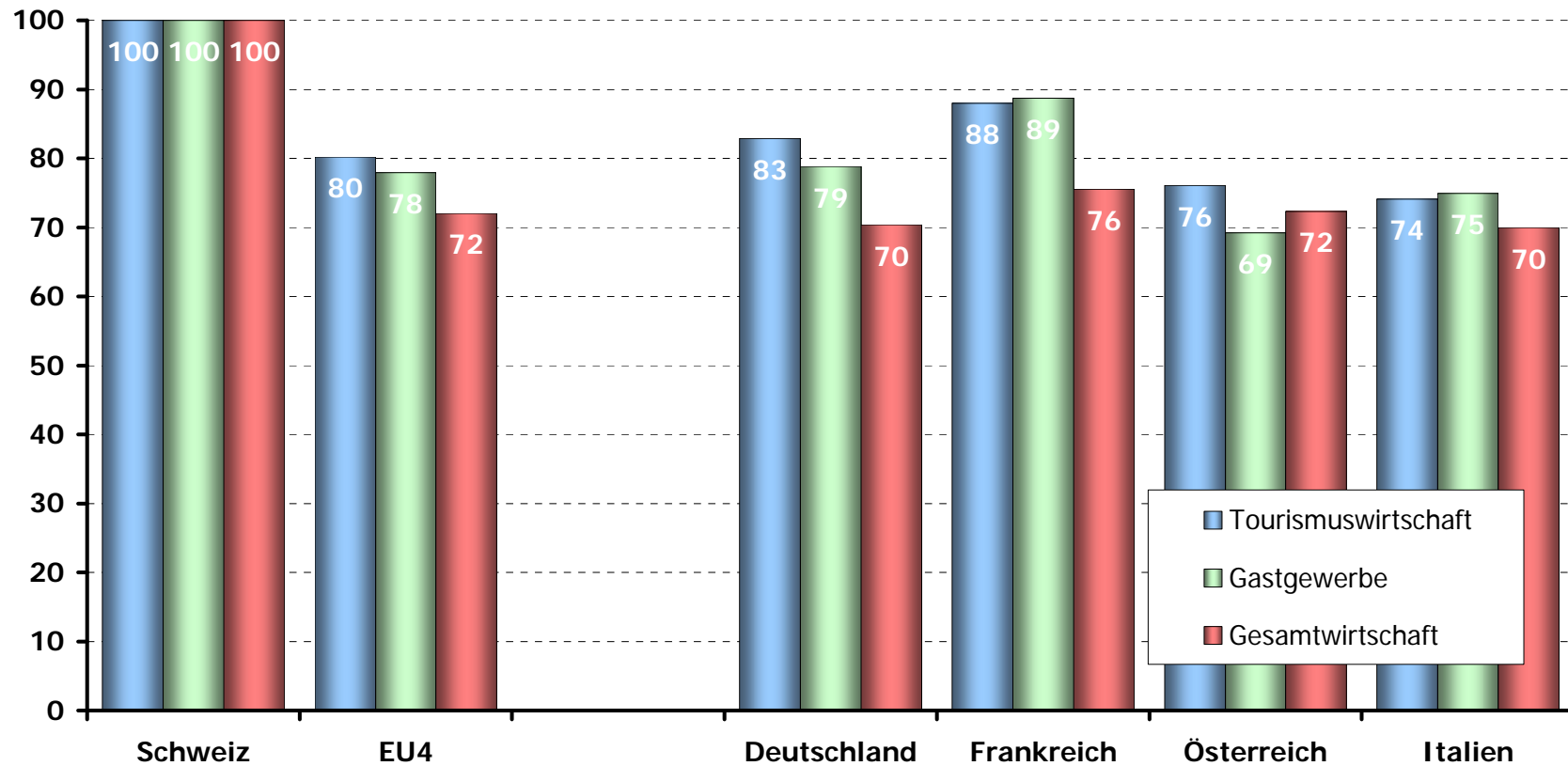
Note: Gewichtung gemäss Ausgaben von Reisenden (TSA)



# I: Internationaler Vergleich der Preise in der Tourismuswirtschaft

## Relative Konsumentenpreisniveaus (CPL)

### Relative Preisniveaus in der Tourismuswirtschaft



Note: CPL, Index: CH = 100, Jahr 2010

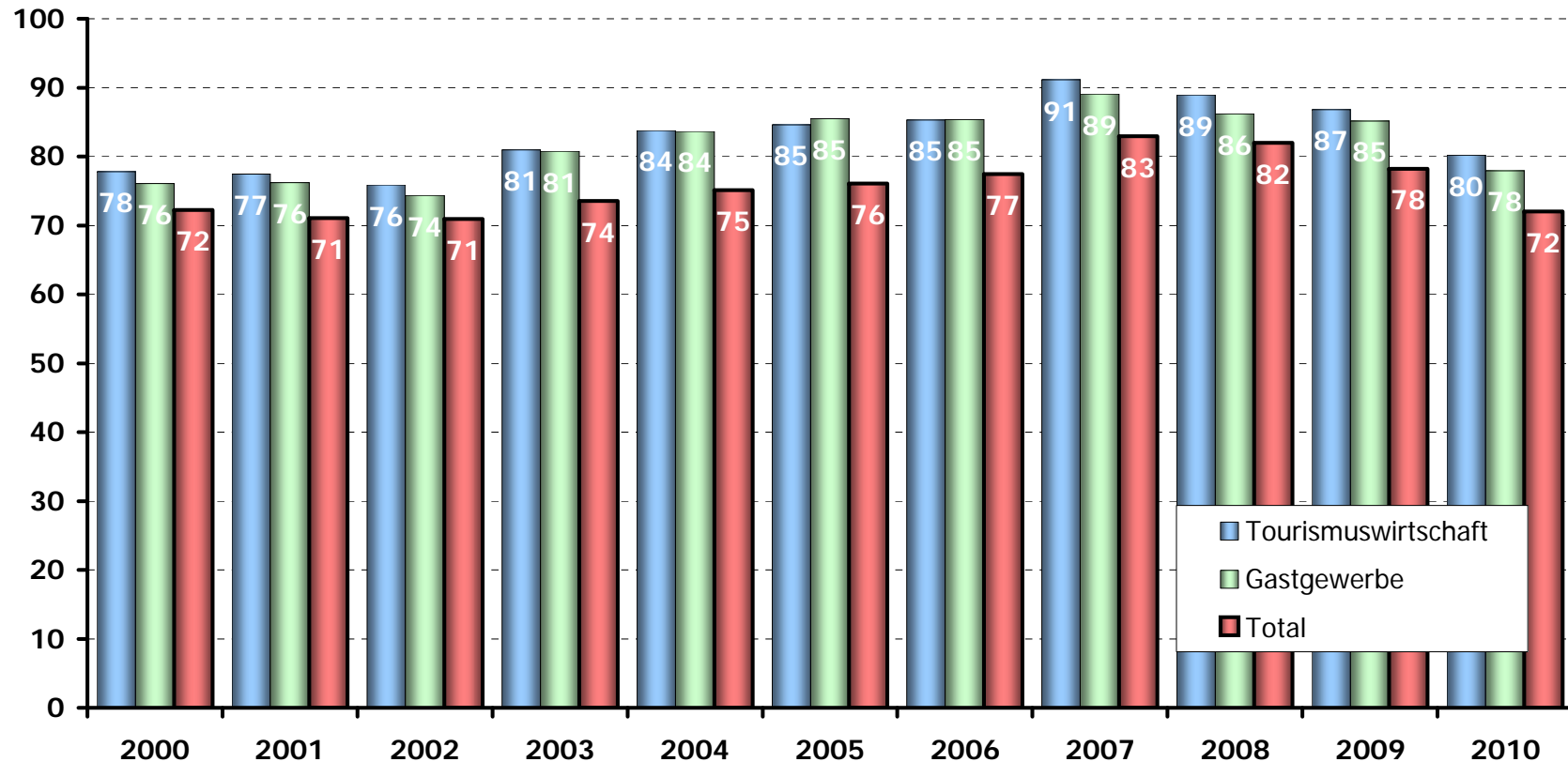
Quelle: BFS, BAKBASEL



# I: Internationaler Vergleich der Preise in der Tourismuswirtschaft

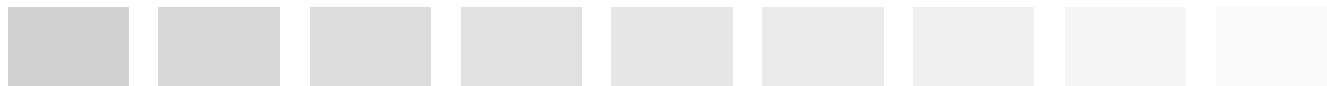
## Relative Konsumentenpreisniveaus (CPL)

### Entwicklung der relativen Preisniveaus 2000 - 2010



Note: CPL, Index: CH = 100, Jahre 2000 - 2010

Quelle: BFS, BAKBASEL

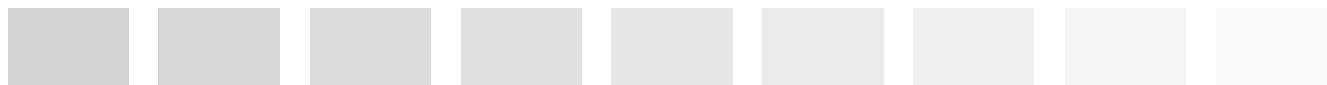


## II. Branchenoptik: Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Gastgewerbe

---

### Vorgehen

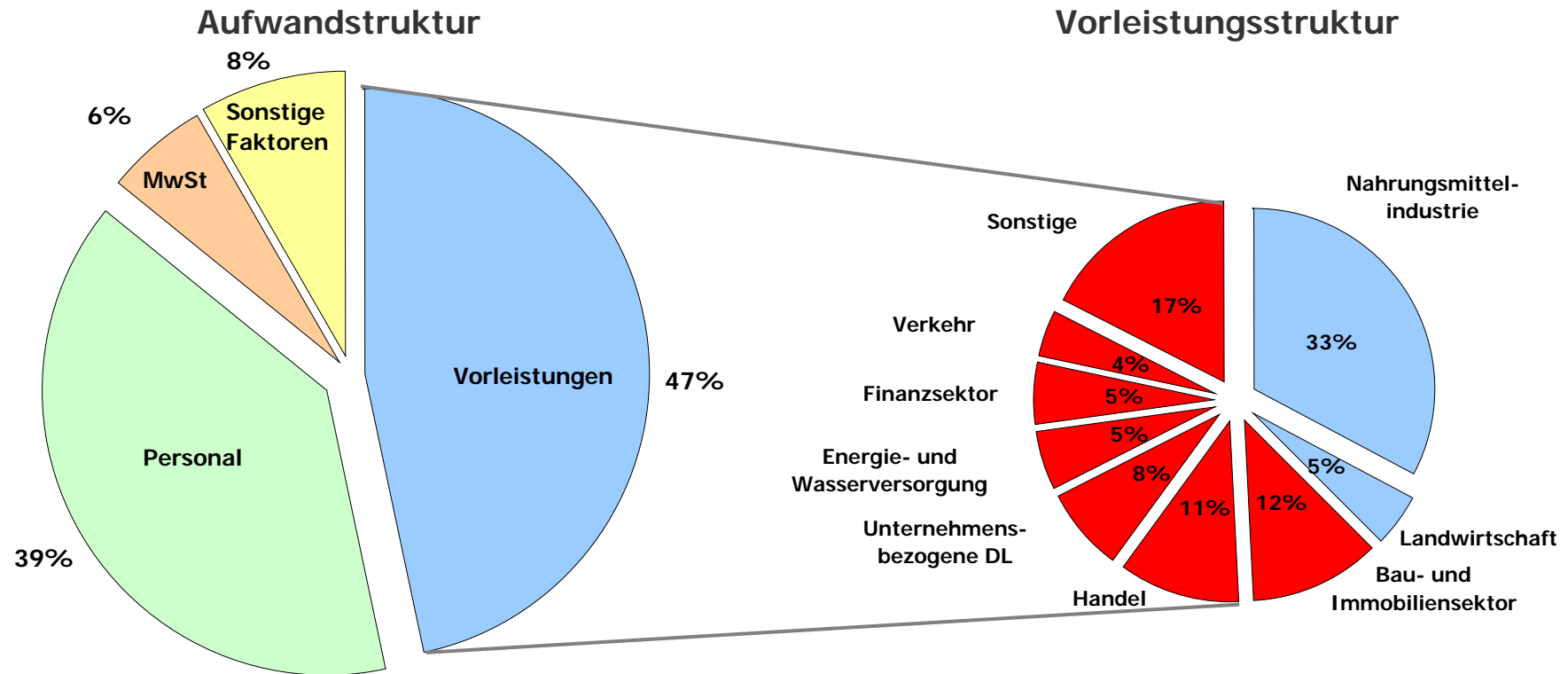
- (1) Bestimmung der Preis bestimmenden Faktoren im Schweizer Gastgewerbe: Ermittlung der Aufwand- und Vorleistungsstruktur
- (2) Unterschiede bei den Preisen der Vorleistungsbranchen (→ Produzentenpreise)
- (3) Berechnung der Differenzen bei den Vorleistungskosten im Agrar- und Nahrungsmittelbereich zu den umliegenden Ländern
- (4) Vorleistungskosten für das Schweizer Gastgewerbe im internationalen Vergleich
- (5) Berechnung der Differenzen bei den Vorleistungskosten im Agrar- und Nahrungsmittelbereich zu den umliegenden Ländern
- (6) Definition der Szenarien zu den Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Gastgewerbe
- (7) Szenarioberechnungen und Szenarioergebnisse



## II: Branchenoptik

### (1) Preis bestimmende Faktoren im Schweizer Gastgewerbe

#### Aufwand- und Vorleistungsstruktur im Gastgewerbe



➔ **Vorleistungen aus der Landwirtschaft und der Nahrungsmittelindustrie machen rund 17.5 Prozent des gesamten Aufwands des Gastgewerbes aus. (17.5% = 38% von 47%)**

Note: Linke Seite: Preis bestimmende Faktoren (Kostenblöcke), Sonstige Faktoren: Gewinne, Abschreibungen u.a.

Rechte Seite: Vorleistungsstruktur: Anteil der Vorleistungen aus anderen Branchen, in %

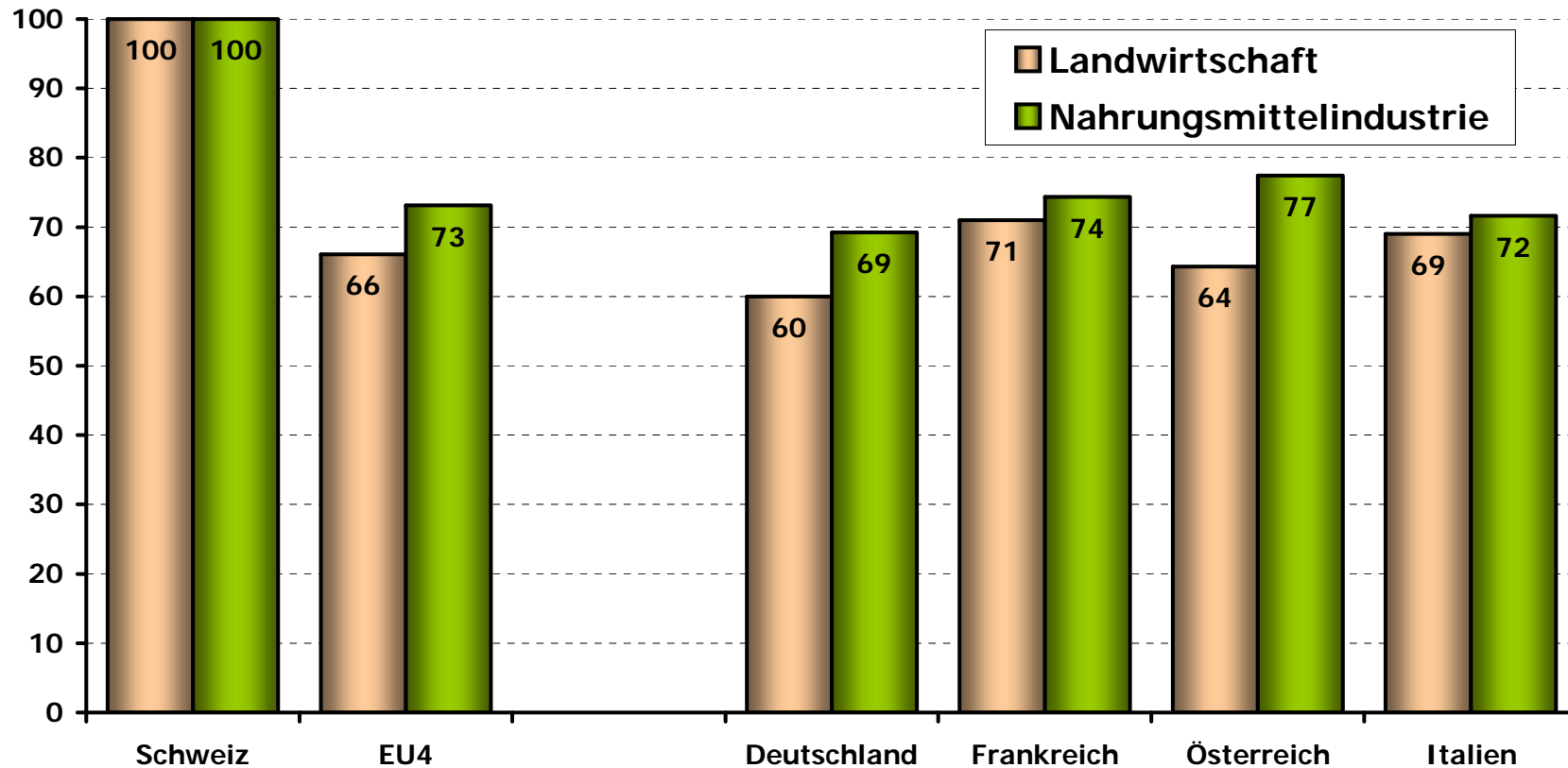
Quelle: BFS, BAKBASEL



## II: Branchenoptik

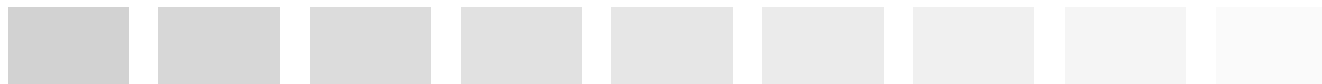
### (2) Unterschiede bei den Vorleistungskosten: Relative Produzentenpreisniveaus

#### Relative Produzentenpreisniveaus 2010



Note: Index: Schweiz = 100, Jahr 2010

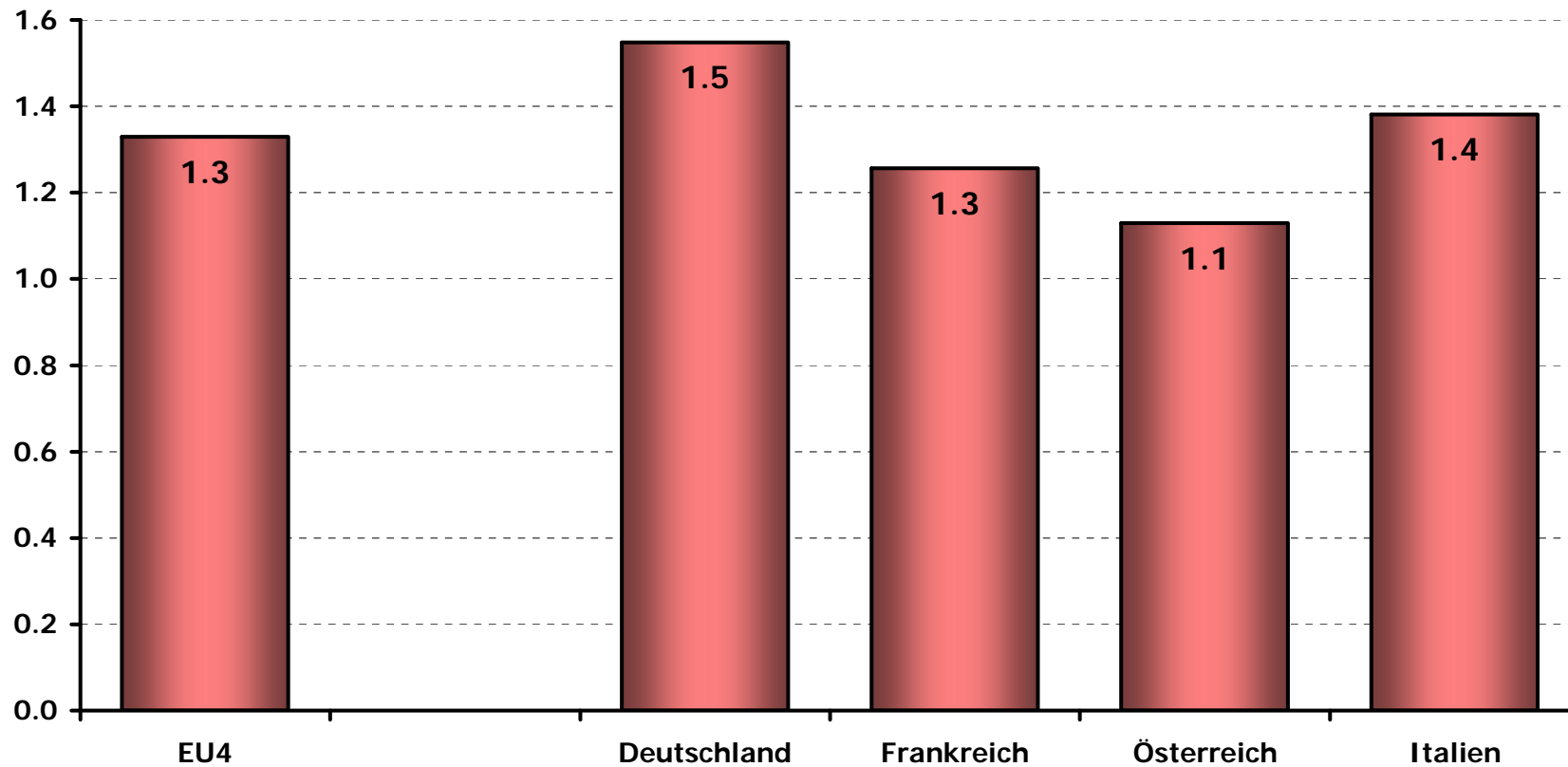
Quelle: BAKBASEL



## II: Branchenoptik

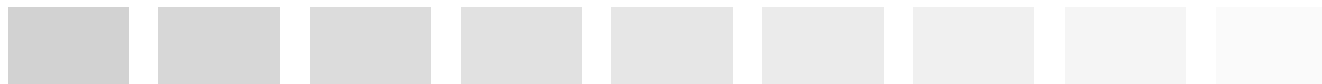
### (3) Differenzen bei den Vorleistungskosten im Agrar- und Nahrungsmittelbereich

#### Mehrausgaben als Folge höherer Kosten im Agrar- und Nahrungsmittelbereich



Note: In Milliarden CHF, Jahr 2010

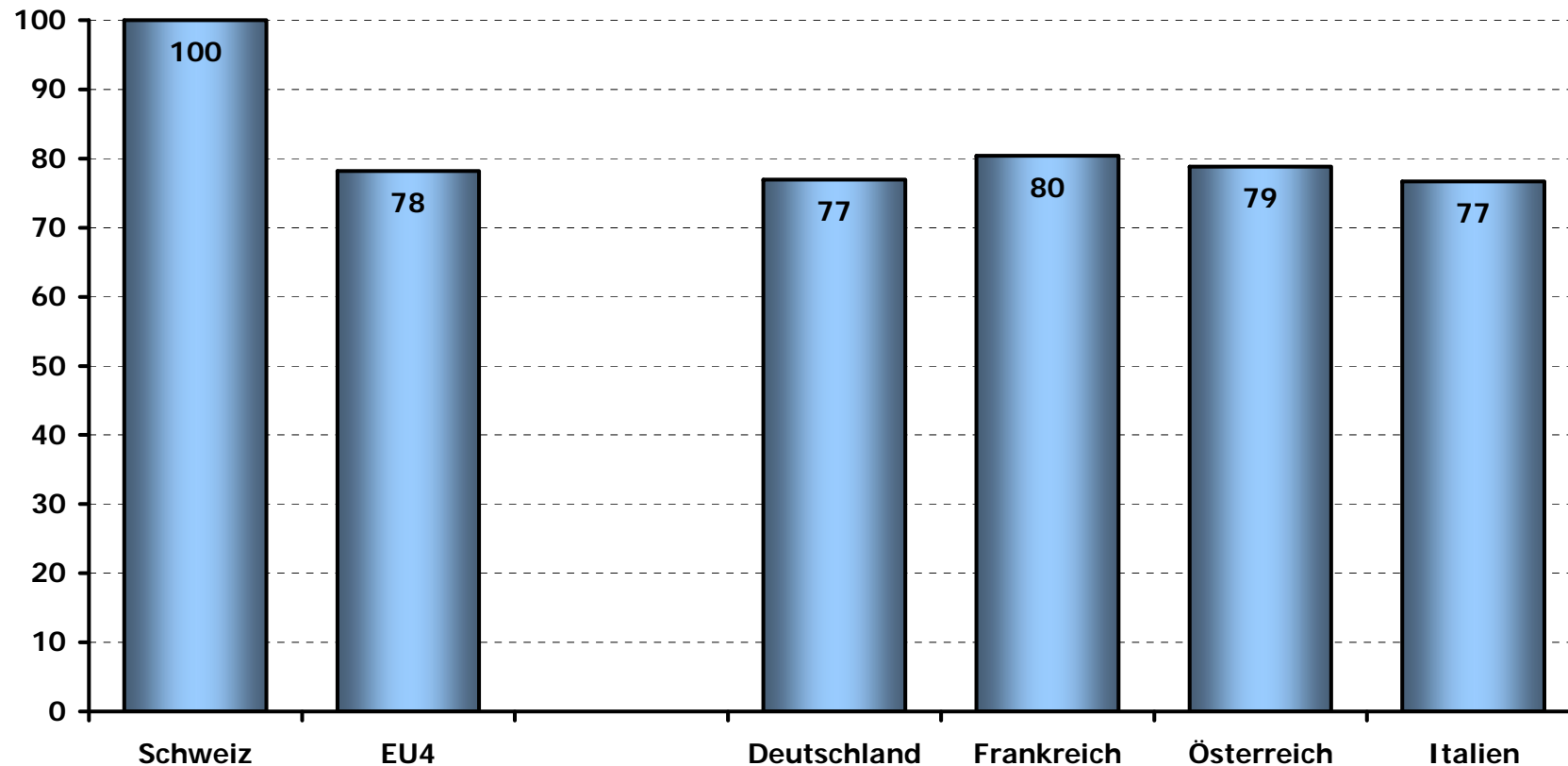
Quelle: BAKBASEL



## II: Branchenoptik

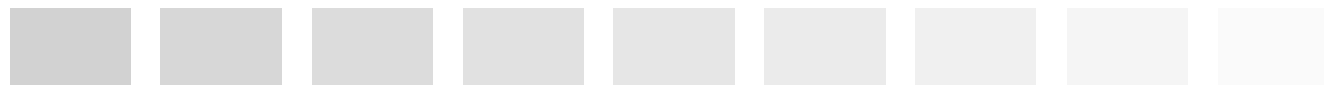
### (4) Vorleistungskosten für das Gastgewerbe im internationalen Vergleich

#### Vorleistungskosten für das Gastgewerbe im internationalen Vergleich (2010)



Note: Index: Schweiz = 100, Jahr 2010

Quelle: BAKBASEL



## II: Branchenoptik

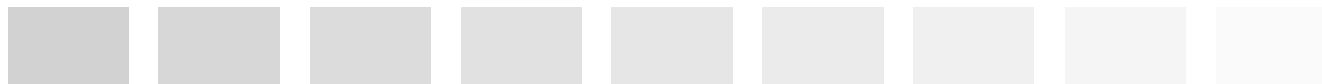
### (5) Definition der Szenarien zu den Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Gastgewerbe

---

Vorbemerkung: Zusammensetzung des Produzentenpreises (Bsp. Nahrungsmittelindustrie)

Produzentenpreis			
Vorleistungskosten		Interne Produktionskosten	
<b>Vorleistungskosten für Produkte aus der Landwirtschaft</b>  - Warenkosten	<b>Übrige Vorleistungskosten</b>  - Energie - Verkehr - etc.	<b>Arbeitskosten</b>  - Stundenlöhne - Eingesetzte Arbeitsstunden - Lohnnebenkosten	<b>Kapitalkosten</b>  - Fremdkapitalzinsen - Abschreibungen - Gewinne
Produzentenpreis			

Quelle: BAKBASEL



## II: Branchenoptik

### (5) Definition der Szenarien zu den Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Gastgewerbe

---

#### ■ Ausgangslage bzw. Annahmen

- Vollständige Marktöffnung gegenüber der EU im Agrar- und Nahrungsmittelbereich
- Beseitigung sämtlicher Importbarrieren (tarifär und nicht-tarifär)
- Keine komplette Anpassung der Produzentenpreise im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf das Niveau der Vergleichsländer, weil Unterschiede bei Vorleistungskosten aus anderen Branchen bestehen bleiben
- Berücksichtigung von Zweitrundeneffekten

#### (1) Szenario «Günstigstes Vergleichsland»

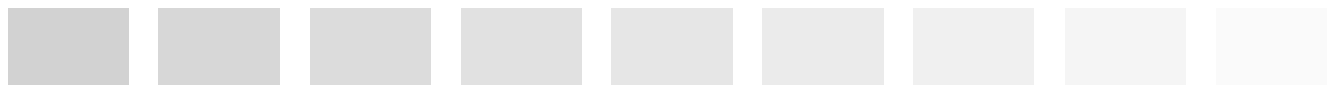
- Die relativen Preise der internen Produktion sowie die Importpreise der schweizerischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie sind identisch mit den Kosten in dem Land, in dem diese am niedrigsten sind.
- Optimistischstes Szenario

#### (2) Szenario «Österreich»

- Die relativen Preise der internen Produktion sowie die Importpreise der schweizerischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie sind identisch mit den Kosten in Österreich.
- Mittleres Szenario

#### (3) Szenario «Teuerstes Vergleichsland»

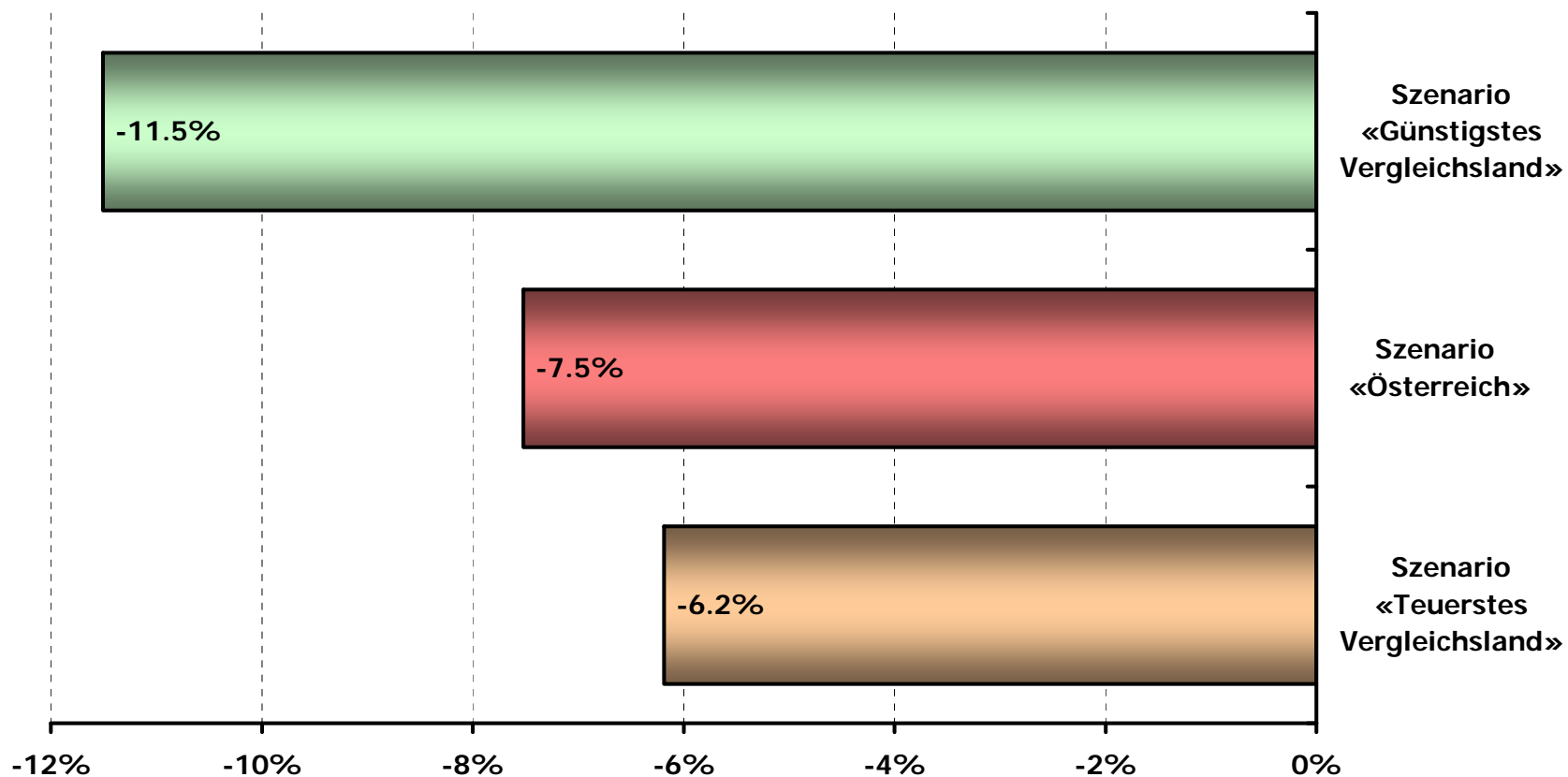
- Die relativen Preise der internen Produktion sowie die Importpreise der schweizerischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie sind identisch mit den Kosten in dem Land, in dem diese nach der Schweiz am höchsten sind.
- Vorsichtigstes Szenario



## II: Branchenoptik (6) Szenarioergebnisse

### Rückgang der Vorleistungskosten für das Gastgewerbe:

Status Quo (2010) vs. Szenarioergebnisse Vergleich (2010)



Note: Veränderung gegenüber EU4, in %

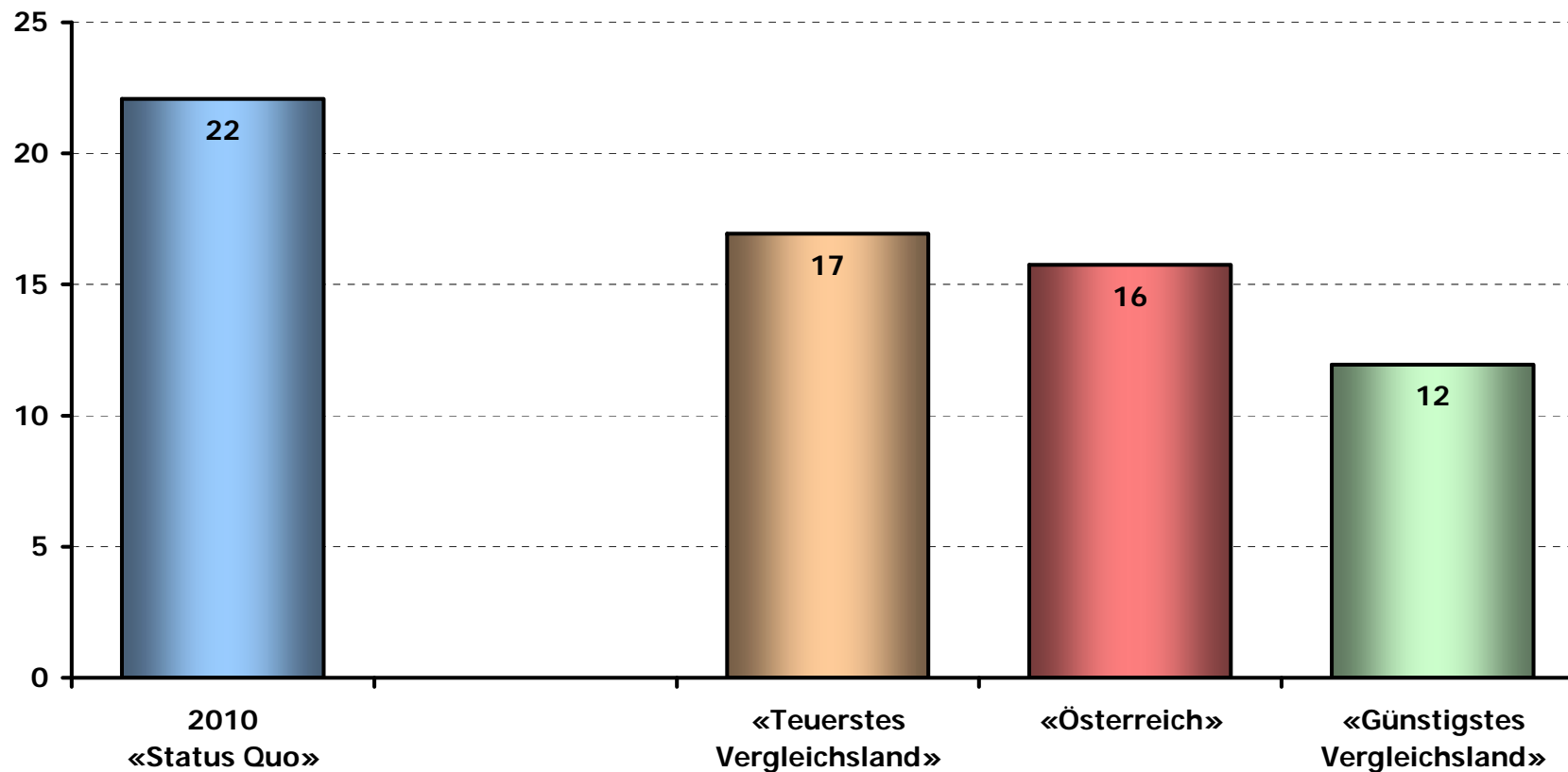
Quelle: BAKBASEL



## II: Branchenoptik (6) Szenarioergebnisse

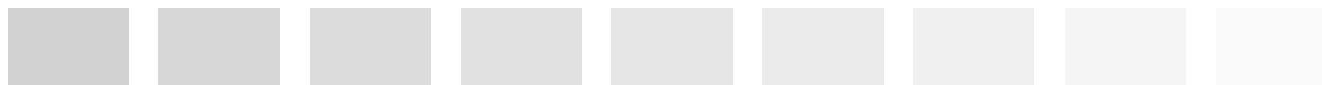
### Vorleistungskostendifferenzen im Gastgewerbe:

Status Quo (2010) vs. Szenarioergebnisse Vergleich (2010)



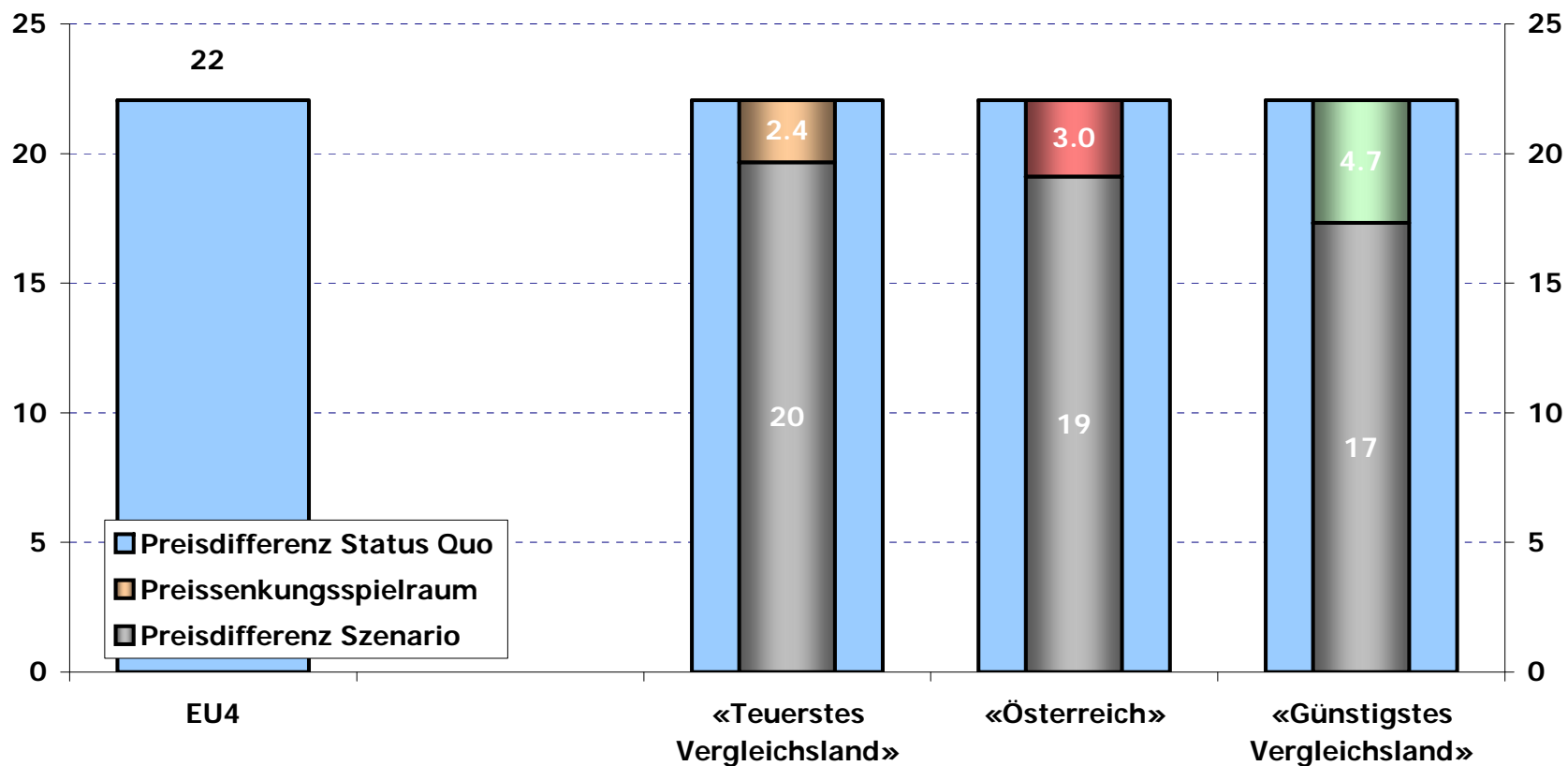
Note: Differenzen zu EU4, in Prozentpunkten

Quelle: BAKBASEL



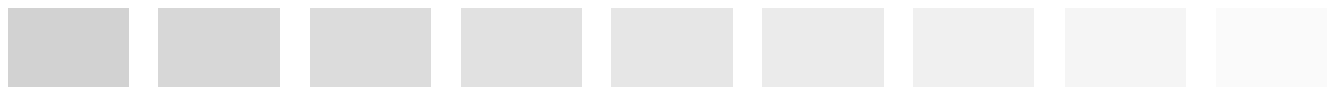
## II: Branchenoptik (6) Szenarioergebnisse

### Preissenkungsspielraum im Gastgewerbe je Szenarioergebnis gegenüber 2010



Note: Differenzen zu EU4, in Prozentpunkten

Quelle: BAKBASEL



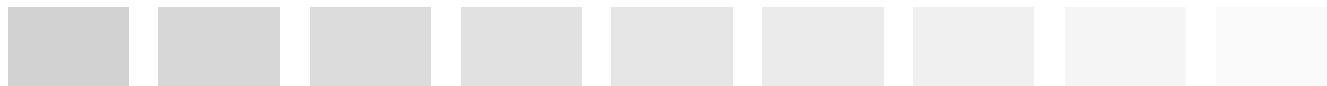


### III. Gästeoptik: Auswirkungen von Preissenkungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf ein Mustermenü

---

#### Vorgehen

- (1) Definition eines Mustermenüs
- (2) Menükalkulation (inkl. Ermittlung der Warenkosten)
- (3) Ermittlung der Differenzen bei den Einkaufspreisen für einzelne Nahrungsmittel (Warengruppen)
- (4) Szenarioberechnungen und Szenarioergebnisse



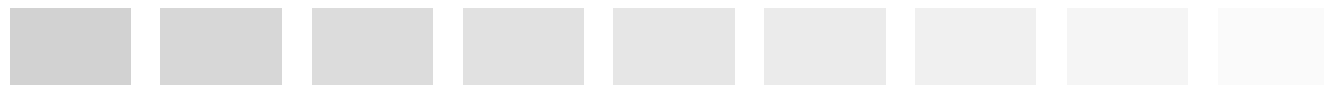
### III: Gästeoptik

## Definition eines Mustermenüs und Menükalkulation

Gericht bzw. Getränk	Warenkosten		Kalkulierter Verkaufspreis		Endpreis (inkl. MwSt)	
<b>VORSPEISEN</b>						
Spargelcremesuppe	Fr.	2.44	Fr.	8.23	Fr.	8.85
Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse	Fr.	2.96	Fr.	10.01	Fr.	10.77
<b>HAUPTGERICHTE</b>						
Entrecôte Cafe de Paris, Pommes frites	Fr.	8.74	Fr.	29.53	Fr.	31.77
Lachs an Rotweinbutter, Salzkartoffeln	Fr.	7.07	Fr.	23.87	Fr.	25.69
Schnitzel, Pommes frites	Fr.	3.93	Fr.	13.27	Fr.	14.28
Spaghetti Bolognese	Fr.	2.86	Fr.	9.65	Fr.	10.39
<b>DESSERTS</b>						
Meringue mit Vanilleeis	Fr.	2.53	Fr.	8.54	Fr.	9.19
Weisses Schokoladenmousse	Fr.	1.79	Fr.	6.06	Fr.	6.52
2 x 2 Kugeln Eis (Vanille und Erdeere)	Fr.	3.17	Fr.	10.70	Fr.	11.52
<b>GERICHTE TOTAL</b>	<b>Fr.</b>	<b>35.48</b>	<b>Fr.</b>	<b>119.86</b>	<b>Fr.</b>	<b>128.97</b>
<b>GETRÄNKE</b>						
Bier	Fr.	0.83	Fr.	3.90	Fr.	4.20
Apfelsaft	Fr.	0.60	Fr.	3.62	Fr.	3.90
2 x Cola (0.5 dl)	Fr.	2.68	Fr.	9.29	Fr.	10.00
Wein	Fr.	16.50	Fr.	43.91	Fr.	47.25
1 l Mineral	Fr.	1.04	Fr.	6.97	Fr.	7.50
Kaffee	Fr.	0.29	Fr.	3.72	Fr.	4.00
Espresso	Fr.	0.29	Fr.	3.72	Fr.	4.00
<b>GETRÄNKE TOTAL</b>	<b>Fr.</b>	<b>22.24</b>	<b>Fr.</b>	<b>75.14</b>	<b>Fr.</b>	<b>80.85</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Fr.</b>	<b>57.72</b>	<b>Fr.</b>	<b>195.00</b>	<b>Fr.</b>	<b>209.82</b>

Note: Kalkulation für das Jahr 2010 (MwSt. 7.6%)

Quelle: BAKBASEL, HF Thun



### III: Gästeoptik

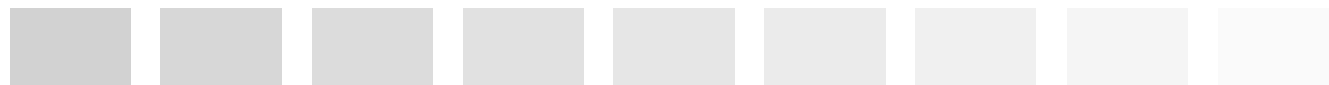
## Szenarioergebnisse

### Preissenkungsspielraum für ein Mustermenü je Szenarioergebnis gegenüber 2010

Gericht bzw. Getränk	Status Quo 2010		Szenario «Günstigstes Vergleichsland»		Szenario «Österreich»		Szenario «Teuerstes Vergleichsland»	
	Menüpreis		Menüpreis	Preissenkungsspielraum	Menüpreis	Preissenkungsspielraum	Menüpreis	Preissenkungsspielraum
<b>VORSPEISEN</b>								
Spargelcremesuppe	Fr. 8.85		Fr. 8.19	-7.4%	Fr. 8.48	-4.2%	Fr. 8.57	-3.1%
Nüsslissalat mit Ziegenfrischkäse	Fr. 10.77		Fr. 10.05	-6.7%	Fr. 10.37	-3.7%	Fr. 10.46	-2.8%
<b>HAUPTGERICHTE</b>								
Entrecôte Cafe de Paris, Pommes frites	Fr. 31.77		Fr. 27.89	-12.2%	Fr. 29.36	-7.6%	Fr. 30.13	-5.2%
Lachs an Rotweinbutter, Salzkartoffeln	Fr. 25.69		Fr. 23.59	-8.1%	Fr. 24.80	-3.4%	Fr. 24.80	-3.4%
Schnitzel, Pommes frites	Fr. 14.28		Fr. 12.69	-11.1%	Fr. 13.38	-6.3%	Fr. 13.61	-4.7%
Spaghetti Bolognese	Fr. 10.39		Fr. 9.38	-9.7%	Fr. 9.80	-5.6%	Fr. 9.96	-4.1%
<b>DESSERTS</b>								
Meringue mit Vanilleeis	Fr. 9.19		Fr. 8.66	-5.7%	Fr. 8.81	-4.1%	Fr. 8.97	-2.4%
Weisses Schokoladenmousse	Fr. 6.52		Fr. 6.14	-5.8%	Fr. 6.25	-4.1%	Fr. 6.36	-2.4%
2 x 2 Kugeln Eis (Vanille und Erdeere)	Fr. 11.52		Fr. 11.18	-2.9%	Fr. 11.30	-1.9%	Fr. 11.38	-1.2%
<b>GERICHTE TOTAL</b>	<b>Fr. 128.97</b>		<b>Fr. 117.78</b>	<b>-8.7%</b>	<b>Fr. 122.55</b>	<b>-5.0%</b>	<b>Fr. 124.25</b>	<b>-3.7%</b>
<b>GETRÄNKE</b>								
Bier	Fr. 4.20		Fr. 3.98	-5.3%	Fr. 4.02	-4.2%	Fr. 4.11	-2.2%
Apfelsaft	Fr. 3.90		Fr. 3.89	-0.2%	Fr. 3.90	0.0%	Fr. 3.90	-0.1%
2 x Cola (0.5 dl)	Fr. 10.00		Fr. 9.55	-4.5%	Fr. 9.73	-2.7%	Fr. 9.81	-1.9%
Wein	Fr. 47.25		Fr. 44.86	-5.0%	Fr. 45.27	-4.2%	Fr. 46.24	-2.1%
1 l Mineral	Fr. 7.50		Fr. 7.23	-3.6%	Fr. 7.31	-2.6%	Fr. 7.39	-1.5%
Kaffee	Fr. 4.00		Fr. 3.95	-1.4%	Fr. 3.97	-0.8%	Fr. 3.98	-0.6%
Espresso	Fr. 4.00		Fr. 3.95	-1.4%	Fr. 3.97	-0.8%	Fr. 3.98	-0.6%
<b>GETRÄNKE TOTAL</b>	<b>Fr. 80.85</b>		<b>Fr. 77.41</b>	<b>-4.3%</b>	<b>Fr. 78.17</b>	<b>-3.3%</b>	<b>Fr. 79.40</b>	<b>-1.8%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Fr. 209.82</b>		<b>Fr. 195.19</b>	<b>-7.0%</b>	<b>Fr. 200.72</b>	<b>-4.3%</b>	<b>Fr. 203.64</b>	<b>-2.9%</b>
<b>PREISSENKUNGSSPIELRAUM ABSOLUT</b>			<b>Fr. 14.64</b>		<b>Fr. 9.10</b>		<b>Fr. 6.18</b>	

Note: Endpreise (inkl. MwSt. von 7.6%), Jahr 2010

Quelle: BAKBASEL, HF Thun, Eurostat



## IV Fazit

---

### **(1) Die internationale preisliche Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Tourismuswirtschaft gestaltet sich gegenwärtig schwierig.**

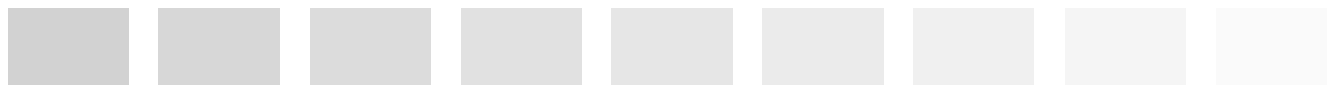
- Die Preise in der Tourismuswirtschaft der umliegenden Länder lagen 2010 um durchschnittlich 20 Prozent unter denjenigen in der Schweiz. Im tourismusgewichteten Gastgewerbe waren es gar 22 Prozent.
- Die zuvor in 10 Jahren erzielten Fortschritte bei der preislichen Wettbewerbsfähigkeit wurden als Folge der Frankenstärke in kürzester Zeit zu Nichte gemacht.

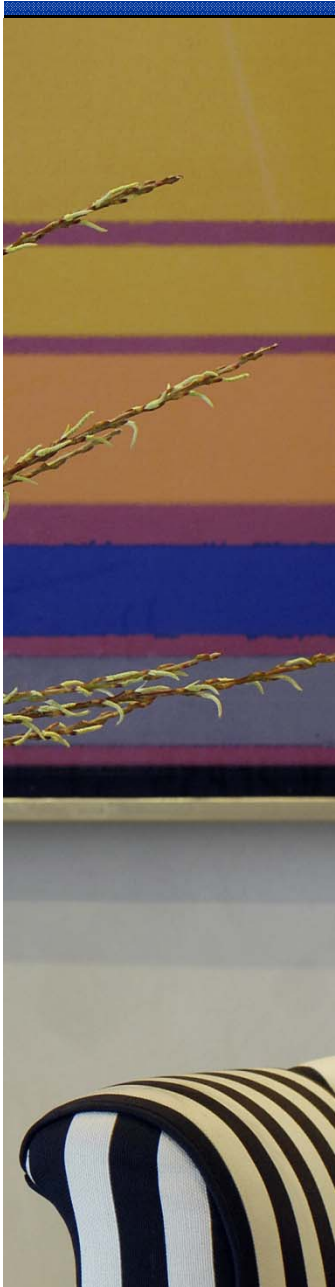
### **(2) Hätte das Schweizer Gastgewerbe im Jahr 2010 für seine Vorleistungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich zu österreichischen Preisen einkaufen können, hätte dies eine Ersparnis von 1.1 Milliarden CHF zur Folge gehabt.**

- Im Vergleich zum Durchschnitt der umliegenden Länder waren es 1.3 Milliarden CHF, im Vergleich mit Deutschland gar 1.5 Milliarden.

### **(3) Freier Handel im Agrar- und Nahrungsmittelbereich (inkl. Beseitigung sämtlicher tarifärer und nicht-tarifärer Handelshemmnisse) würde im Schweizer Gastgewerbe einen substantziellen Preissenkungsspielraum schaffen**

- Branchensicht: Preissenkungsspielraum im Gastgewerbe zwischen 2.4 (Szenario «Teuerstes Vergleichsland») und 4.7 Prozent (Szenario «Günstigstes Vergleichsland») (→ 724 bis 1'347 Mio. CHF)
- Gästesicht: Preissenkungsspielraum für ein Mustermenü zwischen 2.9 (Szenario «Teuerstes Vergleichsland») und 7.0 Prozent (Szenario «Günstigstes Vergleichsland»)
- Beim als am realistischsten eingestuften Szenario «Österreich» resultiert ein Preissenkungsspielraum von 3.0 Prozent (Branchensicht) bzw. 4.3 Prozent (Gästesicht)



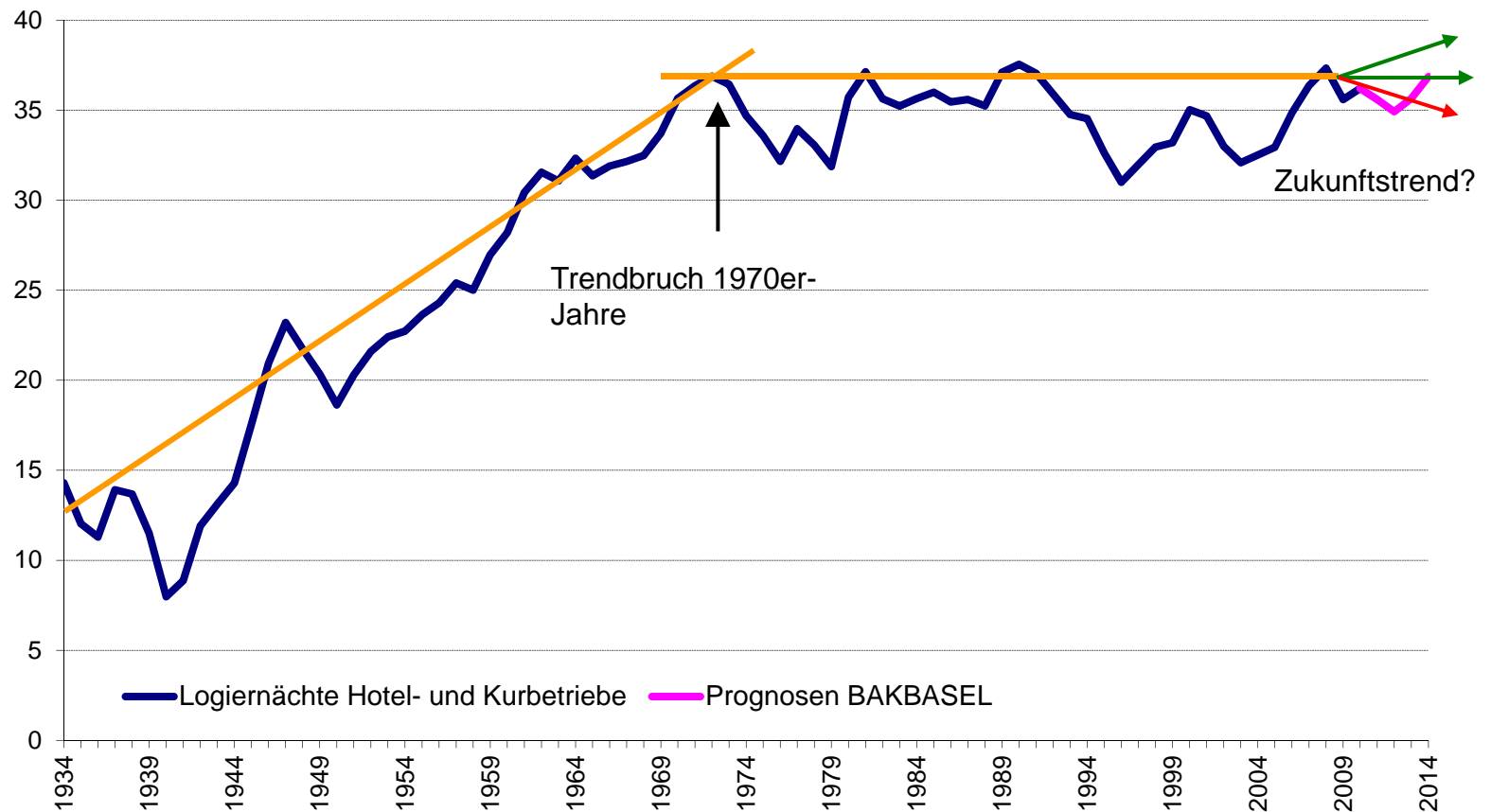


## **«Wirtschaftliche Rezepte zu Gunsten marktorientierter Rahmenbedingungen»**

Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse

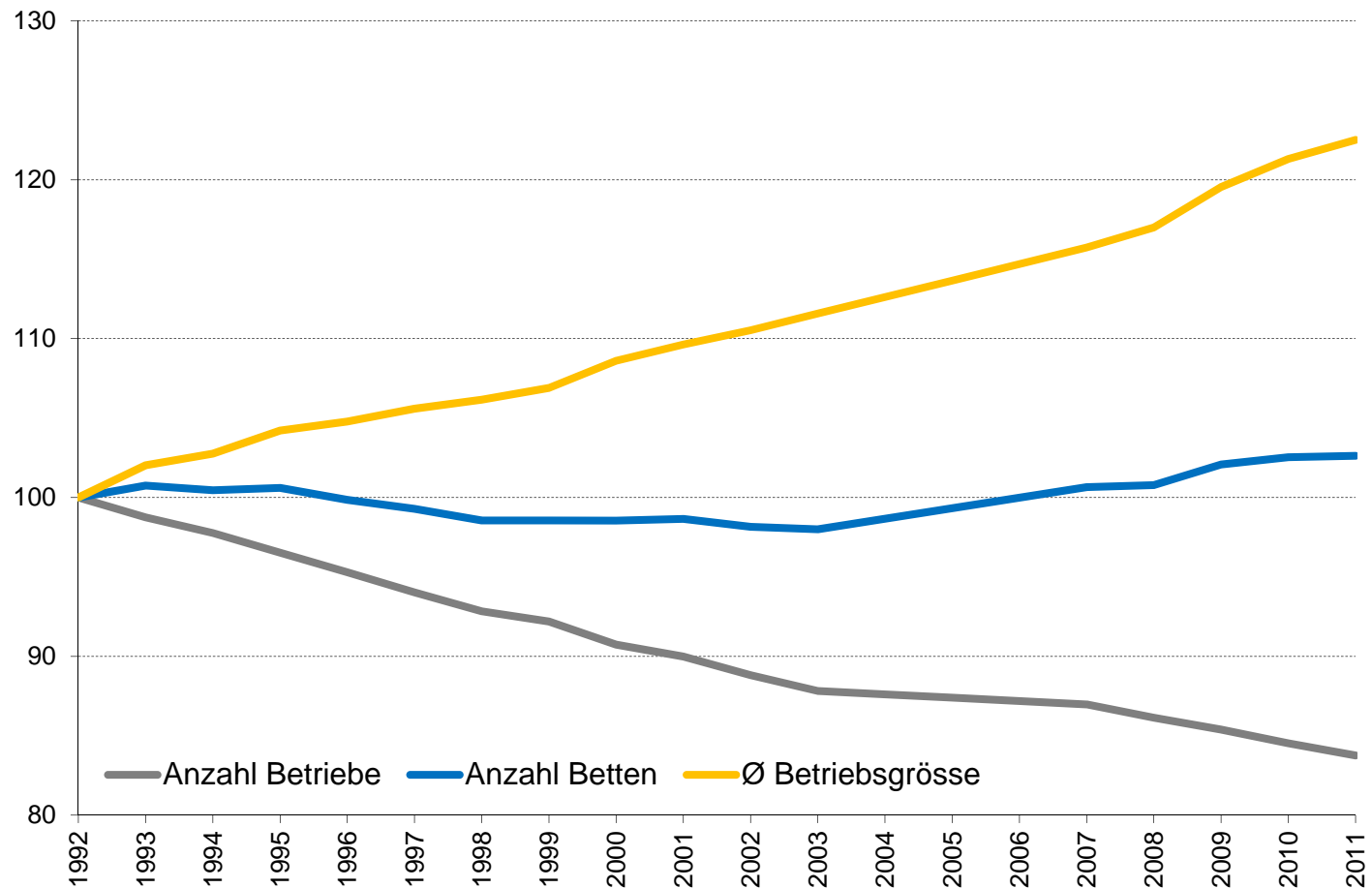
## Wachstumstrends in der Hotellerie

Entwicklung Logiernächte 1934-2011, Prognose bis 2014 (in Mio.)



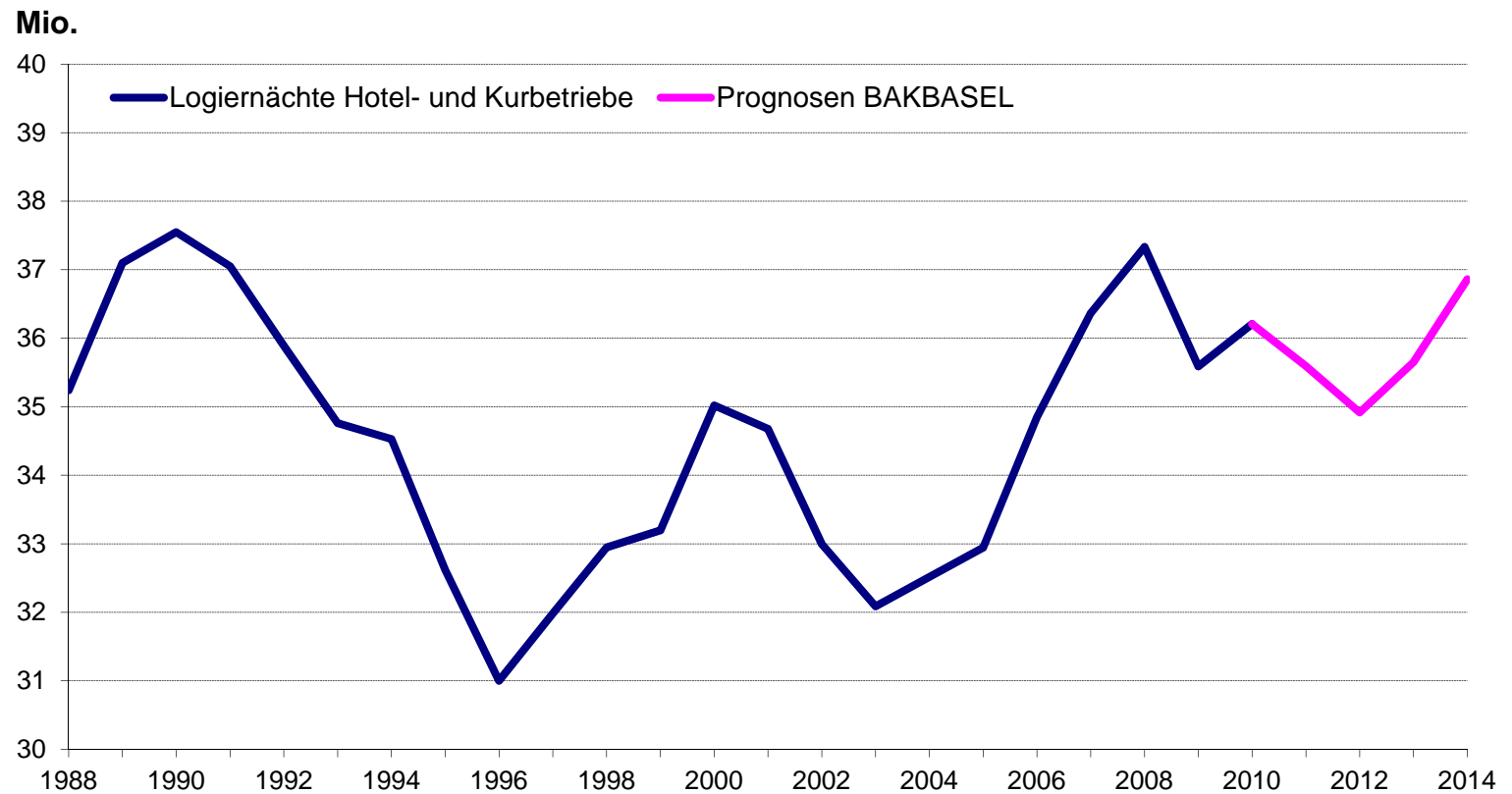
Quelle: BFS / BAKBASEL (Daten), hotelleriesuisse (Grafik) Januar 2012

## Trend zu grösseren Hotelbetrieben



Quelle: BFS (Daten), hotelleriesuisse (Grafik) Januar 2012

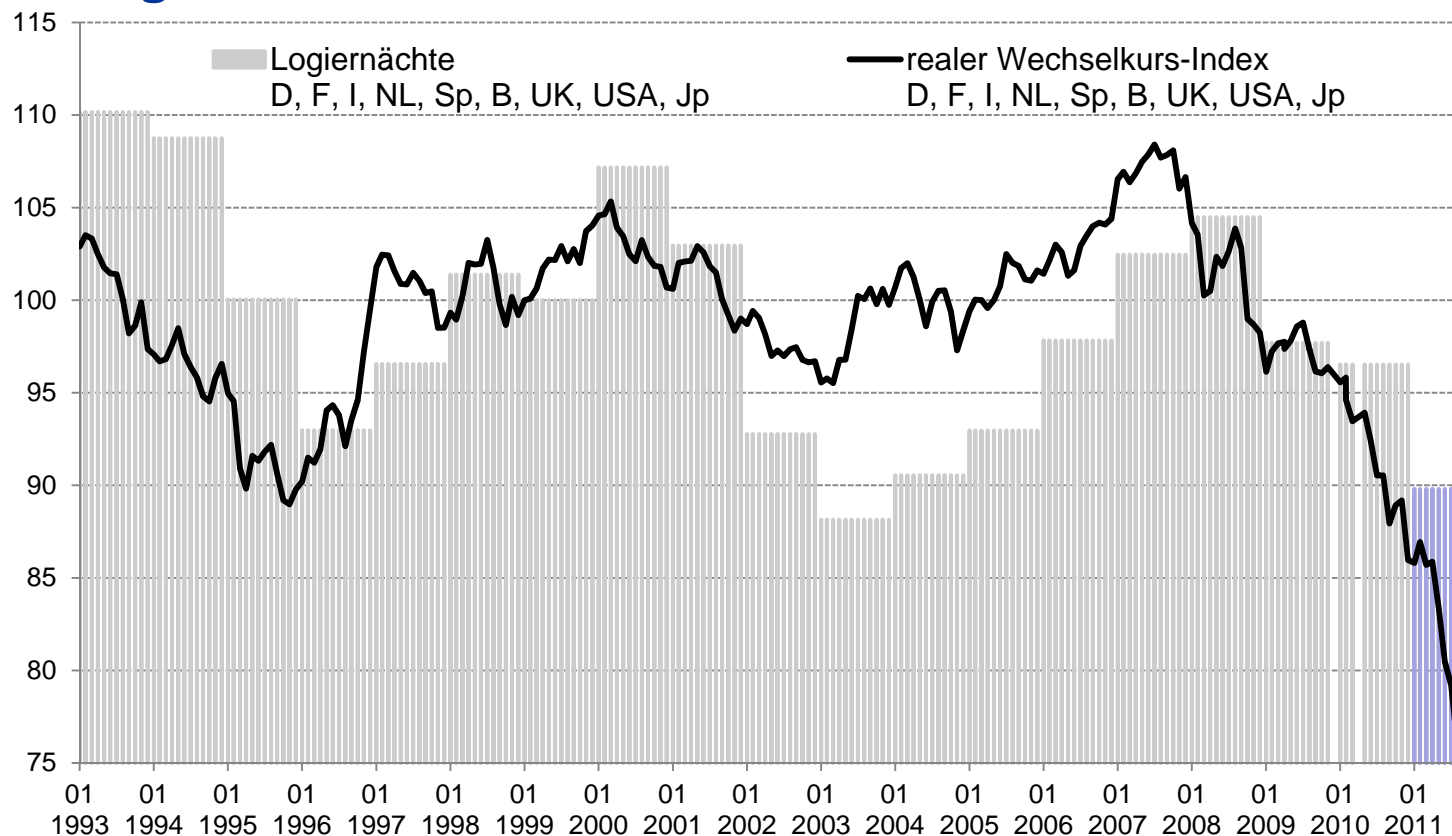
## Die Hotellerie folgt den konjunkturellen Zyklen



Quelle: BFS / BAKBASEL (Daten), hotelleriesuisse (Grafik) Januar 2012



## Wechselkurs hat entscheidenden Einfluss auf Logiernächte

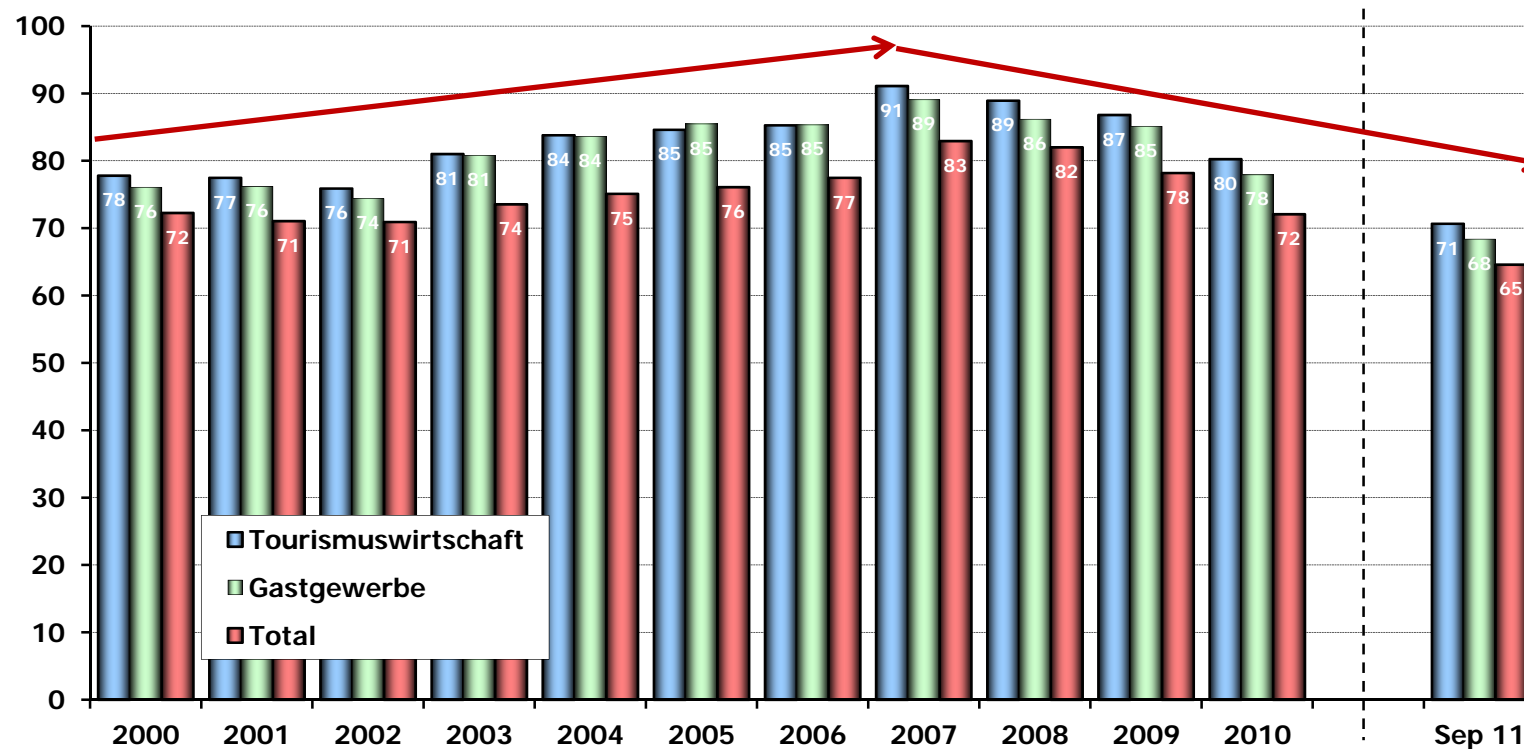


Quelle: SNB / BFS (Daten), hotelleriesuisse (Grafik) Dezember 2011

☞ *Hotellerie besonders von Frankenstärke betroffen:  
Nachfrageeinbusse und Reduktion der Aufenthaltsdauer*

## Preisliche Wettbewerbsfähigkeit im Wandel

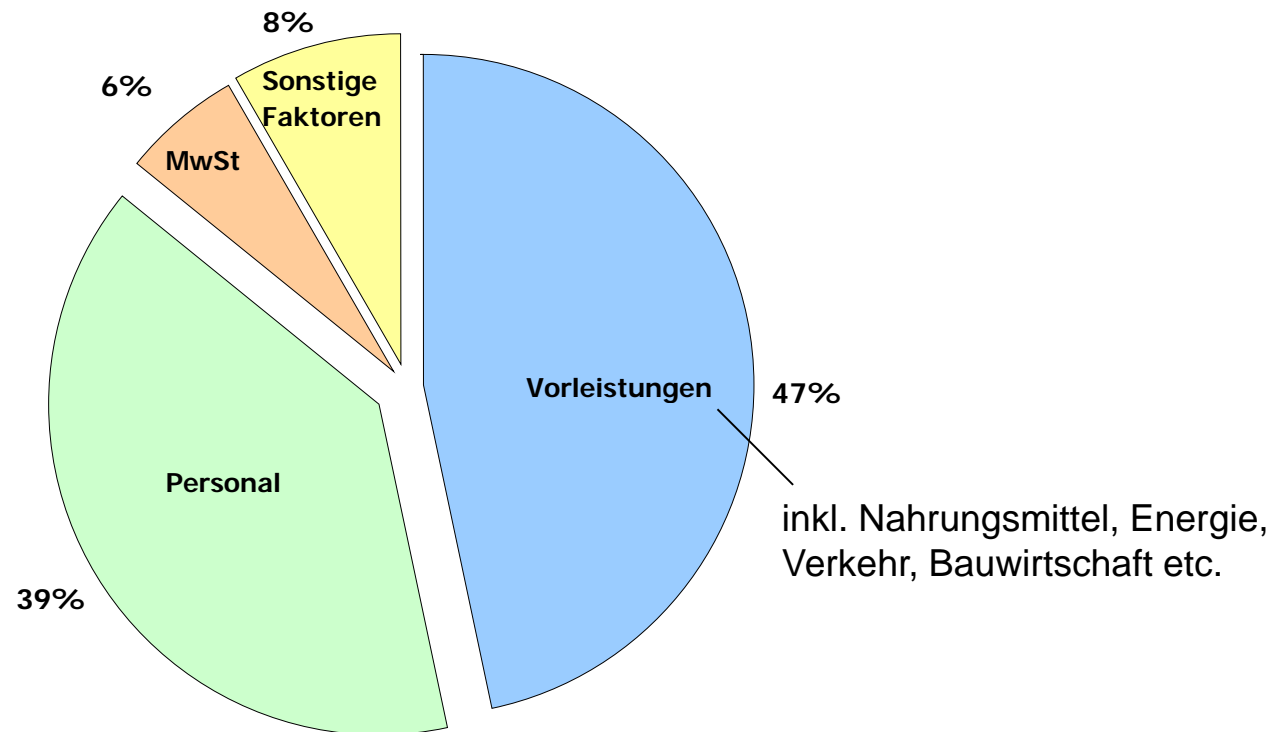
☞ *Schweiz wird wieder als Hochpreisinsel wahrgenommen*



Note: Relative Preisniveaus im Konsum und in der Tourismuswirtschaft CH – EU4 (Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich) CPL, Index: CH = 100, Jahre 2000 – 2010 (Sep 2011 Schätzung)

Quelle: BFS, BAKBASEL

## Aufwandstruktur in der Hotellerie



👉 *Bei den meisten Kostenblöcken wenig Spielraum!*

## Ansatzpunkte zur Kostenoptimierung?

### Mehrwertsteuer

- Mittelfristig: Vereinfachung des Mehrwertsteuer-Systems in der laufenden Reform (Einheitssatz)
  - Wachstumsschub gesamtwirtschaftlich
  - Hotelbranche bereit auf Verzicht der Sonderbehandlung
  - Falls politisch ohne Erfolg: Zweisatzmodell unter Verzicht auf Ausnahmen als Zwischenschritt

### Personalkosten

- Gültiger L-GAV bis Ende 2013 (pacta sunt servanda)
- Kurzfristig kein Handlungsspielraum

## Kostensenkungspotential richtig ausschöpfen

- BAK-Studie deckt grossen Preissenkungsspielraum im Agrar- und Nahrungsmittelbereich auf!
- **Kurzfristig:**
  - Preissenkungsspielraum beim Fleisch erheblich: Importsystem anpassen (Einzollsystem)
  - Weiterführung bereits ergriffener Massnahmen (Cassis-de-Dijon-Prinzip)
- **Mittel- bis langfristig:**
  - Weiterführung der Verhandlungen mit der EU mit dem Ziel eines Freihandelsabkommens im Agrar- und Nahrungsmittelbereich (FHAL)

## **FHAL mit der EU eröffnet Chancen**

- Senkung der Nahrungsmittelpreise durch gegenseitigen Abbau tarifärer und nicht-tarifärer Handelshemmnisse im Agrar- und Nahrungsmittelbereich
- Gewinn an unternehmerischer Freiheit: Günstigere Beschaffung von Rohstoffen und Erschliessung neuer Absatzmärkte für Schweizer Produzenten und Verarbeiter von Nahrungsmitteln
- Verstärkte Innovations- und Qualitätsorientierung in der Schweizer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft

## Sorgfältige Anpassung an neue Marktstrukturen

- Grosszügiger Fahrplan bei der Umsetzung eines Freihandelsabkommens im Agrar- und Lebensmittelbereich mit der EU
- Abfederung der Strukturanpassungen in der Schweizer Landwirtschaft mittels flankierender Massnahmen

 *Wir unterstützen einen fairen Anpassungsprozess an die neuen Marktstrukturen!*

## Fazit für bessere Rahmenbedingungen

- ☞ *Freihandel mit der EU im Agrar- und Lebensmittelbereich, um internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie als Leitbranche des Tourismus zu stärken*
- ☞ *Masshalten beim L-GAV ab 2014*
- ☞ *Mehrwertsteuer: Einheitssatz*

### **Kurzfristmassnahmen:**

- ☞ *Beherbergungssatz für ein Jahr limitiert von 3,8% auf 0% senken als Sofortmassnahme → entspricht 4,5 Rappen Wechselkurs-Korrektur*
- ☞ *Revision Fleischimport-System und Einleitung partielle Fleischmarktöffnung*



## Fragen und Antworten

