

Konjunkturumfrage Herbst 2019

- Gastronomiebetrieb -

1. Um welche Betriebsart handelt es sich bei Ihrem Unternehmen?

<input type="radio"/> Restaurant/ Speisenwirtschaft	<input type="radio"/> Café/Bistro	<input type="radio"/> Kneipe/Schankwirtschaft	<input type="radio"/> Bar	<input type="radio"/> Discothek/Club/Tanzlokal
<input type="radio"/> Imbissbetrieb	<input type="radio"/> Quickservice/Fastfood	<input type="radio"/> Catering/Gemeinschaftsgastronomie		

2. Wie beurteilen Sie die Geschäftslage Ihres Betriebes im Winterhalbjahr (April bis September 2019)?

Gesamtbeurteilung

[Vergleich: Vorjahreszeitraum April bis September 2018]

gut	befriedigend	schlecht
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	gesunken	gleich	gestiegen
Umsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ertrag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Investitionen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gästeanzahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mitarbeiterzahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Einkaufspreis für Speisen und Getränke	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verkaufspreis für Speisen und Getränke	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Welche Geschäftserwartungen haben Sie für das Sommerhalbjahr (Oktober 2019 bis März 2020)?

Gesamtbeurteilung

[Vergleich: Vorjahreszeitraum Oktober 2018 bis März 2019]

gut	befriedigend	schlecht
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	wird sinken	gleich	wird steigen
Umsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ertrag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Investitionen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gästeanzahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mitarbeiterzahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verkaufspreis für Speisen und Getränke	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Welche Problembereiche stehen in Ihrem Betrieb gegenwärtig im Vordergrund?

[Bitte maximal fünf Problembereiche ankreuzen]

<input type="radio"/> Allergenkennzeichnung	<input type="radio"/> Arbeitszeitdokumentation	<input type="radio"/> behördliche Auflagen
<input type="radio"/> Betriebskosten allgemein	<input type="radio"/> Betriebsprüfung	<input type="radio"/> Datenschutzerfordernungen
<input type="radio"/> Energiekosten	<input type="radio"/> Finanzierung/Liquidität	<input type="radio"/> Hygienekontrollen
<input type="radio"/> Mehrwertsteuer	<input type="radio"/> Mindestlohn	<input type="radio"/> Personalgewinnung
<input type="radio"/> Personalkosten	<input type="radio"/> Preispolitik	<input type="radio"/> Prozesskostenoptimierung
<input type="radio"/> Stornierungen	<input type="radio"/> tägliche Höchst Arbeitszeit	<input type="radio"/> Umsetzung Digitalisierung
<input type="radio"/> Unternehmensnachfolge	<input type="radio"/> Verschärfung Kassenanforderungen	<input type="radio"/> weniger Gäste
<input type="radio"/> weniger Umsatz pro Gast	<input type="radio"/> Zollkontrollen	

5. Haben Sie in Ihrem Betrieb zurzeit offene Stellen zu besetzen?

<input type="radio"/> ja	<input type="radio"/> nein
--------------------------	----------------------------

Wenn ja, wie viele offene Stellen sind in Ihrem Betrieb zu besetzen?

Anzahl:

In welchem Bereich sind die offenen Stellen zu besetzen?

<input type="radio"/> Ausbildungsplatz	<input type="radio"/> Küche (Führungskräfte/Küchenchef)	<input type="radio"/> Küche (Fachkräfte)
<input type="radio"/> Küchenhilfen	<input type="radio"/> Service (gelernt)	<input type="radio"/> Service (ungelernt)
<input type="radio"/> Restaurantleitung	<input type="radio"/> Büro/Verwaltung	<input type="radio"/> Sonstige