

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	9
INFORMATIONEN ZUR HANDHABUNG DES BETRIEBSVERGLEICHS	10
Teil A: SITUATION UND ENTWICKLUNG DES GASTGEWERBES IN THÜRINGEN.....	12
1 SITUATION UND ENTWICKLUNG DER UMSÄTZE GASTGEWERBLICHER BETRIEBE IN THÜRINGEN.....	13
1.1 Struktur der gastgewerblichen Betriebe.....	13
1.2 Entwicklung der gastgewerblichen Betriebe zwischen 2005 und 2010	16
1.3 Entwicklung der gastgewerblichen Betriebe zwischen 2010 und 2011	19
2 SITUATION UND ENTWICKLUNG DES GASTGEWERBLICHEN ARBEITSMARKTES IN THÜRINGEN.....	21
2.1 Beschäftigungsumfang und Struktur.....	21
2.1.1 Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte	21
2.1.2 Vollarbeiter und Versicherungsverhältnisse.....	24
2.1.3 Erwerbstätige im Gastgewerbe	26
2.1.4 Struktur der Beschäftigten im Gastgewerbe	27
2.2 Entwicklungstendenzen am thüringer Arbeitsmarkt.....	29
2.2.1 Bisherige Entwicklung der Beschäftigten.....	29
2.2.2 Allgemeine Entwicklungstendenzen	30
2.2.2.1 Altersstruktur und freie Stellen	30
2.2.2.2 Nachwuchs an qualifizierten Arbeitskräften	32
2.2.2.3 Geschäftsaufgaben und Probleme bei der Betriebsnachfolge.....	37
3 SITUATION UND ENTWICKLUNG VON ANGEBOT UND NACHFRAGE DER BEHERBERGUNGSBETRIEBE IN THÜRINGEN.....	39
3.1 Angebotsanalyse.....	39
3.2 Entwicklung der Auslastung der Beherbergungskapazitäten	42
3.3 Umfang und Struktur der Nachfrage nach dem Beherbergungsangebot in Thüringen.....	46
3.3.1 Nachfrageumfang, -struktur und -entwicklung	46
3.3.2 Differenzierung nach Unterkunftsarten, Reisegebieten und Gemeindegruppen.....	49
4 KLASSIFIZIERUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN IM THÜRINGER GASTGEWERBE.....	53
5 ALLGEMEINE TRENDS UND ENTWICKLUNGEN IM GASTGEWERBE.....	57
Teil B: BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE ANALYSE DES GASTGEWERBES IN THÜRINGEN	81
I EINFÜHRUNG	82
1 ZIEL UND INHALT	82
2 SAMMLUNG UND AUFBEREITUNG DES DATENMATERIALS	82

3	GRUPPENBILDUNG.....	83
4	AUFBAU UND HANDHABUNG DES BETRIEBSVERGLEICHES	84
II	DARSTELLUNG UND KOMMENTIERUNG DER VERGLEICHSERGEBNISSE.....	85
1	BETRIEBSVERGLEICH: SCHANKWIRTSCHAFTEN	86
1.1	Allgemeine Charakteristik des Betriebstyps	86
1.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe.....	87
1.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	87
1.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	88
1.3	Beurteilung der Situation	89
2	BETRIEBSVERGLEICH: SPEISEWIRTSCHAFTEN	98
2.1	Allgemeine Charakteristik der Betriebstypen	99
2.1.1	KLEINBETRIEBE.....	99
2.1.2	MITTELBETRIEBE.....	99
2.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe.....	100
2.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	100
2.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	101
2.3	Beurteilung der Situation	103
3	CAFÉS/ EISSALONS	112
3.1	Allgemeine Charakteristik des Betriebstyps	112
3.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe.....	113
3.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	113
3.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	113
3.3	Beurteilung der Situation	115
4	BETRIEBSVERGLEICH: GASTHÖFE	124
4.1	Allgemeine Charakteristik der Betriebstypen	125
4.1.1	KLEINBETRIEBE.....	125
4.1.2	MITTELBETRIEBE.....	125
4.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe.....	126
4.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	126
4.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	126
4.3	Beurteilung der Situation	128
5	BETRIEBSVERGLEICH: VOLLHOTELS	139
5.1	KLEINHOTELS	141
5.1.1	Allgemeine Charakteristik des Betriebstyps	141
5.1.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe.....	142
5.1.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	142
5.1.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	143
5.1.3	Beurteilung der Situation	145
5.2	MITTELBETRIEBE DES HOTELSEKTORS	147

5.2.1	Allgemeine Charakteristik des Betriebstyps	147
5.2.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe	148
5.2.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	148
5.2.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	149
5.2.2.3	Beurteilung der Situation	151
6	BETRIEBSVERGLEICH: HOTELS GARNIS/FRÜHSTÜCKSPENSIONEN	162
6.1	Allgemeine Charakteristik der Betriebstypen	163
6.2	Spezifische Ergebnisse der Teilnehmerbetriebe	163
6.2.1	Struktur des Durchschnittsbetriebes	163
6.2.2	Maßstäbe für die Betriebsführung	164
6.3	Beurteilung der Situation der Betriebe	166
Teil C:	SONDERTHEMA INVESTITIONEN IM THÜRINGER GASTGEWERBE	175
1	Vorbemerkungen	176
2	Schank- und Speisewirtschaften	177
2.1	Entwicklung des Anlagevermögens	177
2.2	Investitionen in den Geschäftsjahren 2008 bis 2010	178
2.3	Geplante Investitionen	180
2.4	Zusammenfassende Bewertung	180
3	Gasthöfe	181
3.1	Entwicklung des Anlagevermögens	181
3.2	Investitionen in den Geschäftsjahren 2008 bis 2010	182
3.3	Geplante Investitionen	183
3.4	Zusammenfassende Bewertung	184
4	Hotels	185
4.1	Entwicklung des Anlagevermögens	185
4.2	Investitionen in den Geschäftsjahren 2008 bis 2010	185
4.3	Geplante Investitionen	187
4.4	Zusammenfassende Bewertung	188
5	Hotels garnis und Frühstückspensionen	189
5.1	Entwicklung des Anlagevermögens	189
5.2	Investitionen in den Geschäftsjahren 2008 bis 2010	190
5.3	Geplante Investitionen	191
5.4	Zusammenfassende Bewertung	192

ANHANG	193
1 Definition der wichtigsten benutzten Begriffe.....	194
1.1 Erläuterung der verwendeten Kennziffern	194
1.1.1 Wichtige Bezugswerte.....	194
1.1.2 Kennziffern für den Gesamtbetrieb	194
1.1.3 Kennziffern des Gastronomiebereichs	195
1.1.4 Kennziffern des Beherbergungsbereichs	195
1.2 Ertragsdefinitionen	196
1.3 Definition der wichtigsten Aufwandsarten.....	197
1.3.1 Betriebsbedingte Aufwendungen	197
1.3.2 Anlagebedingte Aufwendungen.....	197
1.3.3 Außerordentliche Aufwendungen.....	198
1.4 Definition der Betriebsergebnisse.....	198
1.5 Definition von Begriffen aus der Bilanzanalyse	198
2 Fragebogen zum Sonderthema	200