

# AKTUELLES AUS DER WIRTSCHAFT

Kleine Betriebe unter Druck

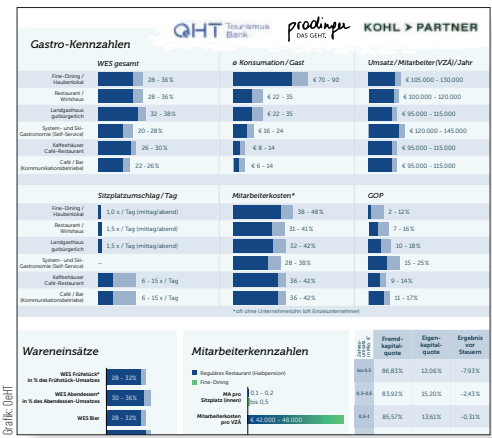
## Fitness-Check Gastronomie 2025

Die wirtschaftliche Lage der Gastronomie bleibt angespannt.

Steigende Kosten bei stagnierenden Umsätzen setzen vor allem kleinere Betriebe und Fine Dining unter Druck. Der aktuelle Fitness-Check von OeHT, Prodinge und Kohl > Partner zeigt: Die Rentabilität sinkt, Margen schrumpfen, die Preissensibilität der Gäste steigt. Effizientes Controlling und flexible Mitarbeiterereinsatzplanung werden entscheidend. Besonders betroffen sind Betriebe mit weniger als

100 Sitzplätzen und unter 300.000 Euro Umsatz. Erstmals wurden ESG-Kennzahlen erhoben – Nachhaltigkeit gewinnt an Relevanz. Größere Betriebe profitieren von Skaleneffekten, während kleinere zunehmend ins Hintertreffen geraten. Gewinner und Verlierer der Branche driften weiter auseinander.

Der gesamte Fitnesscheck steht hier zum Download: [www.oeh.at/beraten-lassen/know-how-und-kennzahlen](http://www.oeh.at/beraten-lassen/know-how-und-kennzahlen)



NÖ Eier bleiben in Österreich

## Gastronomie profitiert von Versorgungssicherheit

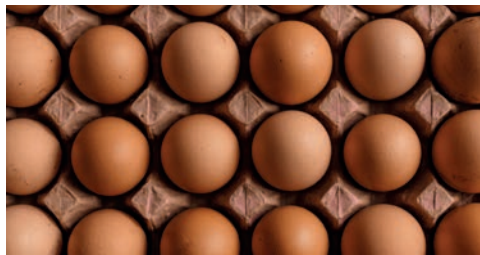


Foto: umgah - FotAlmed

Trotz hoher Nachfrage aus dem Ausland halten Niederösterreichs Eierproduzenten der heimischen Gastronomie die Treue.

„Unsere Betriebe stehen für Qualität, kurze Wege und stabile Versorgung – das gilt besonders für Küchen in Tourismus und Gastronomie“, sagt LK-NÖ-Präsident Schmuckenschlager. 543 Eierbetriebe sichern das Angebot – auch in Spitzenzeiten wie Ostern. Doch steigende Stallbau-, Energie- und

Personalkosten belasten: Faire Erzeugerpreise sind nötig, um Versorgung langfristig zu sichern. Obmann Schroll betont: „Wir liefern zuverlässig – Handschlagqualität statt Export.“ 248 Eier isst jeder Österreicher im Jahr, viele davon außer Haus. In Hotels, Wirtschaftshäusern und Cafés sind heimische Eier fixer Bestandteil. Wichtig: Bei Ostereiern fehlt die Herkunftskennzeichnung – Gastronom:innen sollten bewusst auf AMA-Gütesiegel setzen.

## 370GRAD begeistert die Hospitality-Branche

Erfolgreiche Premiere: Vom 14. bis 17. März 2025 feierte die 370GRAD im Empire Riverside Hotel Hamburg eine starke Premiere. Die neue Plattform für Hotellerie, Gastronomie und Catering überzeugte mit innovativen Konzepten, Produktneuheiten und entspannter Networking-Atmosphäre.

Rund 125 Aussteller – von Großunternehmen bis Start-ups – präsentierten ihre Lösungen. Die Premiere gilt als Startschuss für die Etablierung eines zukunftsweisenden

Branchentreffs. Die nächste 370GRAD findet vom 13. bis 16. März 2026 statt. Julia Landauer, Prokuristin, Leitung Qualitätsmanagement, Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- & Vertriebs GmbH: „Es war grandios – die Liebe zum Detail merkt man in der Organisation, der Kommunikation und in der Umsetzung vor Ort. Es ist familiär, man fühlt sich wohl, und die Messetage vergehen wie im Flug. Ich könnte noch weitermachen und freue mich schon auf nächstes Jahr.“



Foto: Romanus Fahrenmann



Foto: Edward Farley

Trump verdirbt die Laune

## Volatile Anleihenmärkte

Marktkommentar von Edward Farley, Head of European Investment Grade Corporate Bonds and Senior Portfolio Manager, Global Corporate Strategy bei PGIM Fixed Income:

In der vergangenen Woche haben europäische Investoren weniger US-Anleihen gekauft. Ein Grund: Die Zinsen in Europa steigen, vor allem weil Deutschland mehr Geld ausgeben will. Gleichzeitig bleibt die US-Notenbank bei ihrer straffen Geldpolitik, während die EZB die Zinsen senkt. Das macht es

teurer, Währungsrisiken abzusichern. Die Risikoaufschläge (Spreads) für europäische Unternehmensanleihen stiegen um 7 Basispunkte – vor allem wegen Sorgen über einen Handelsstreit und schwache Aktienmärkte. Banken waren mit +9 Basispunkten stärker betroffen als Industrie (+6) und Versorger (+7). Besonders gelitten hat die Getränkeindustrie, nachdem Trump mit 200 % Zöllen auf Wein und Sekt gedroht hat. Aktien von Pernod Ricard reagierten mit einem Anstieg der Spreads um 10-15 Basispunkte.