

Entwicklung der Gewinnmarge in der deutschen Gastronomie (2020–2025) Dramatischer Einbruch der Profitabilität seit 2020

Üblicherweise liegt die Gewinnspanne in der Gastronomie nur bei etwa **5–15 % vom Umsatz** [krauss-gmbh.com](#). Seit 2020 wurde es jedoch durch die Corona-Lockdowns und anschließende Kostenexplosion schwer, überhaupt profitabel zu arbeiten. Die Branche steuert 2025 sogar auf das **sechste Verlustjahr in Folge** zu, da Umsätze (inflationsbereinigt) noch immer deutlich unter Vorkrisenniveau liegen und die Kosten davonlaufen [dehoga-mv.dedehoga-mv.de](#). Viele Restaurants überlebten 2020/21 nur dank staatlicher Hilfen; dennoch mussten in der Pandemie **Zehntausende Betriebe aufgeben** [focus.de](#). Ab 2022 brachte die Wiedereröffnung zwar mehr Gäste, aber neue **Belastungen** durch massiv gestiegene Ausgaben drückten die Gewinnmargen weiter nach unten.

Überproportional gestiegene Lohnkosten nach Corona

Ein akuter Personalmangel nach den Lockdowns und die **Mindestloohnerhöhung** (auf 12 € seit Oktober 2022) haben die Personalkosten in die Höhe getrieben. Infolgedessen sind die Löhne in der Gastronomie **stärker gestiegen als im Durchschnitt** anderer Branchen [meinbusiness.biz](#). Von 2019 bis 2023 stieg das durchschnittliche monatliche Bruttogehalt im Gastgewerbe von ~2.200 € auf ~2.500 € (~+13,6 %) [meinbusiness.biz](#) – zum Vergleich: gesamtwirtschaftlich lag das Lohnwachstum bei nur +6,4 % im selben Zeitraum [meinbusiness.biz](#). Seit Anfang 2022 haben sich die **Personalkosten** sogar um rund **34 %** erhöht [dehogabw.de](#). In vielen klassischen Restaurants machen Löhne mittlerweile **über 40 % vom Umsatz** aus [dehogabw.de](#), was die Betriebe enorm belastet. Personalaufwand ist denn auch die größte Sorge von ~86 % der Gastronomen [dehogabw.de](#). Ohne ausreichende Mitarbeiter lässt sich zugleich kein Umsatz erwirtschaften – ein echtes Dilemma der Branche.

Explodierende Energiepreise belasten die Betriebe

Energie ist ein weiterer Kostentreiber: Kochen, Kühlung, Beleuchtung und Heizen sind im Gastro-Alltag unverzichtbar. **Strom und Gas** haben sich seit der Energiekrise 2022 deutlich verteuert. Laut DEHOGA stiegen die Energiekosten der Betriebe binnen gut dreieinhalb Jahren um fast **28 %** [dehoga-mv.de](#). Manche Gastronomen berichten, dass die Energiekostenanteile am Umsatz sich nahezu verdoppelt haben (z. B. von ~5 % vor 2020 auf ~10 % heute) [meinbusiness.biz](#). Diese Mehrkosten drücken direkt auf die Marge, da sie kaum vermeidbar sind. Zwar gab es staatliche Entlastungen (z. B. zeitweilige Gas- und Strompreisbremsen), doch mussten viele Restaurants 2022/23 deutlich mehr für Energie bezahlen als zuvor. Entsprechend klagen über **76 %** der Unternehmer über wachsende Energiekosten als ernstes Problem [dehogabw.de](#).

Deutlich höhere Einkaufspreise für Lebensmittel

Auch der **Wareneinsatz** ist stark gestiegen. Lebensmittel und Getränke wurden in den letzten Jahren erheblich teurer, was die Einkaufskosten der Restaurants nach oben treibt. Seit Anfang 2022 sind die **Lebensmittelpreise** für gastronomische Betriebe um etwa **+27 %** gestiegen [dehoga-mv.de](#). Besonders ausgeprägt ist der Anstieg bei Getränken: Alkoholfreie Getränke kosteten Mitte 2025 rund **33,7 %** mehr als Anfang 2022 [dehoga-mv.de](#) (alkoholische +17,9 %). In vielen Restaurants liegen die Wareneinsatzkosten inzwischen **bei über 30 % des Umsatzes** [dehogabw.de](#) – eine deutliche Zunahme. Damit entfällt zusammen mit dem Personal bereits über **70 %** des Umsatzes auf diese Grundkosten. Zusätzlich belasten andere Ausgaben wie z. B. **Logistik**, Verpackungen, Reinigung und **Versicherungen** die Betriebe. Viele Betreiber versuchen durch angepasstes **Menü-Engineering** (z. B. günstigere Zutaten, kleinere Karten) gegenzusteuern, doch die Einsparmöglichkeiten sind begrenzt.

Auswirkungen der Kostensteigerungen auf Preise und Margen

Um die explodierenden Kosten zumindest teilweise auszugleichen, haben Restaurants die **Speisenpreise** deutlich angehoben. Von Januar 2022 bis Juli 2025 verteuerten sich Restaurantbesuche im Schnitt um über **26 %** [focus.de](#). Allein 2023 lagen die monatlichen Preissteigerungsraten zeitweise im zweistelligen Bereich [focus.de](#). Diese starken Preiserhöhungen führten jedoch nicht zu höheren Gewinnen – im Gegenteil belasten sie die Nachfrage. **Viele Gäste reagieren preissensibel** und gehen seltener essen oder sparen am Besuch (verzichten z. B. auf Vorspeise oder Dessert) [focus.de](#). Einige wechseln auch zu günstigeren Alternativen wie Systemgastronomie, Takeaway oder Supermarkt-Fertiggerichten, die seit jeher mit ermäßigter Mehrwertsteuer (7 %) günstiger sind [dehoga-mv.de](#).

Für die Betriebe bedeutet die Kostenlawine unterm Strich **deutlich geschrumpfte Gewinnmargen**. Trotz Umsatzrückgang mussten die Verkaufspreise zwar erhöht werden – dennoch bleibt vom Umsatz **viel weniger Gewinn übrig** [meinbusiness.biz](#). Eine Beispielrechnung zeigt drastisch die Entwicklung: Erzielt ein Muster-Restaurant vor der Pandemie mit bestimmten Umsätzen nach Abzug von Personal-, Energie- und Wareneinsatzkosten noch etwa **225.000 €** Überschuss, so würden unter heutigen Bedingungen nur noch rund **98.000 €** davon verbleiben [meinbusiness.biz](#). Anders ausgedrückt hat sich die operative Marge in diesem Szenario mehr als halbiert. Entsprechend berichten viele Gastronomen aktuell von roten Zahlen. Die **Gewinnquote** tendiert im Branchendurchschnitt gegen Null – viele Betriebe arbeiten höchstens kostendeckend oder schreiben Verluste [focus.de](#). Investitionen werden aus Mangel an Überschüssen aufgeschoben: Rund **72 %** der gastgewerblichen Unternehmer konnten in den letzten Jahren notwendige Investitionen *nicht* mehr tätigen [dehogabw.de](#). Insgesamt steht die Gastronomie weiterhin unter enormem Rentabilitätsdruck.

Anstieg der Insolvenzen und Betriebsschließungen („Gastronomisterben“)

Während der akuten Corona-Phase wurden viele Insolvenzen durch Hilfsmaßnahmen **verzögert** oder blieben aus. Ab 2022 zeigt sich nun vermehrt ein **Gastronomisterben**, da immer mehr Betriebe aufgeben müssen. **Insolvenzen** und dauerhafte **Schließungen** haben spürbar zugenommen:

Die obige Grafik zeigt die jährlichen **Betriebsschließungen** (schwarze Linie) und **Insolvenzen** (rote Linie) in der Gastronomie seit 2019. Im Jahr **2019** mussten über **14.000** Gastronomiebetriebe schließen, darunter **2.040 Insolvenzen**. In den Pandemie Jahren **2020–2021** sank die Zahl der offiziellen Insolvenzen dank der Hilfen zeitweise auf unter **1.300** pro Jahr. **2023** hingegen gab es wieder rund **1.772 Insolvenzen** – ein **Anstieg um ~27 %** gegenüber 2022 [creditreform.de](#). Die Gesamtzahl der geschlossenen Gastronomiebetriebe erreichte 2023 ebenfalls etwa **14.000**, was bedeutet, dass in diesem Jahr grob jeder **zehnte** Betrieb aufgeben musste [creditreform.de](#). Dennoch liegt die Insolvenzzahl *noch knapp unter* dem Vor-Corona-Niveau von 2019 [creditreform.de](#).

Auch **2022–2023** insgesamt zeigt den Trend: Die Insolvenzanmeldungen stiegen von ca. **670 Fällen** im Jahr 2022 auf **906 Fälle** in 2023 (≈+35 %) [gastgewerbe-magazin.de](#). Für **2024** prognostizieren Wirtschaftsauskunfteien sogar rund **1.190 Gastro-Insolvenzen**, was nochmals >30 % mehr wären [gastgewerbe-magazin.de](#). Allerdings werden nicht alle Geschäftsaufgaben in der Statistik sichtbar: Viele Wirte schließen ihr Lokal **endgültig, ohne Insolvenzverfahren**. Schätzungen zufolge kommt in der Gastronomie auf jede gemeldete Insolvenz etwa **zehn stille** Betriebsaufgaben [gastgewerbe-magazin.de](#). So sank die Zahl der aktiven Gaststättenbetriebe zwischen 2020 und 2022 um etwa **20.000**, während in diesem Zeitraum nur 2.280 Insolvenzen erfasst wurden [gastgewerbe-magazin.de](#). Insgesamt mussten von 2020 bis Ende 2023 laut Creditreform bereits rund **48.000 Gastronomiebetriebe** in Deutschland schließen [creditreform.de](#) – eine erhebliche Marktbereinigung.

Diese Entwicklung verdeutlicht den anhaltenden Druck: **Hohe Kosten bei gedämpfter Nachfrage** haben die Ertragslage so verschlechtert, dass immer mehr Restaurants wirtschaftlich nicht mehr bestehen können. Ohne Gegenmaßnahmen (etwa steuerliche Entlastungen wie die Wiedereinführung des 7 %- Mehrwertsteuersatzes auf Speisen [dehoga-mv.de](https://www.dehoga-mv.de)) dürfte sich der Konsolidierungskurs fortsetzen. Viele Gastronomen hoffen, dass politische Hilfe und eine Stabilisierung der Kosten zukünftig wieder Spielräume für rentable Margen ermöglichen. Andernfalls droht eine weitere **Ausdünnung der gastronomischen Landschaft** in Deutschland [dehoga-mv.defocus.de](https://www.dehoga-mv.defocus.de).

Quellen: Aktuelle Branchenberichte (DEHOGA, Destatis), Pressemitteilungen und Analysen (z. B. Creditreform, CRIF) sowie Medienberichte [dehoga-mv.defocus.de/creditreform.de/gastgewerbe-magazin.de](https://www.dehoga-mv.defocus.de/creditreform.de/gastgewerbe-magazin.de).