Abstract: Fachkräftemangel in der österreichischen Gastronomie

Wie beeinflusst der Einsatz eines Sommeliers den Weinabsatz in der Gastronomie?

Motivation für die Arbeit

Die österreichische Gastronomie steht vor zwei zentralen Herausforderungen: einem wachsenden Fachkräftemangel – insbesondere im Servicebereich – und einem spürbaren Rückgang des Weinabsatzes. In einer Branche, in der Wein nicht nur Genussmittel, sondern auch wirtschaftlich relevanter Erfolgsfaktor ist, wird die Bedeutung fundierter Beratung zunehmend entscheidend.

Meine persönliche Erfahrung als Sommelier auf einem Weingut hat mir deutlich vor Augen geführt, wie stark qualifizierte Beratung das Kaufverhalten beeinflussen kann – insbesondere bei höherpreisigen Weinen. Der direkte Kontakt mit Kund:innen, das Eingehen auf ihre Vorlieben und die Vermittlung von Weinwissen führten spürbar zu einer höheren Zahlungsbereitschaft und größerer Kundenzufriedenheit. Diese Erfahrung weckte mein Interesse an der Frage, welche Rolle fundierte Weinberatung – insbesondere durch ausgebildete Sommeliers – in der Gastronomie spielt und welchen wirtschaftlichen Einfluss sie auf den Weinabsatz hat. Vor diesem Hintergrund entstand die Motivation zu dieser Arbeit.

Fragestellung / Zielsetzung

Die zentrale Fragestellung dieser Arbeit lautet: Welchen Einfluss hat der gezielte Einsatz eines ausgebildeten Sommeliers auf den Weinabsatz in Restaurants – und inwiefern wird dessen Einsatz durch den Fachkräftemangel erschwert?

Ziel der Arbeit ist es, diesen Zusammenhang systematisch zu analysieren und aufzuzeigen, in welchem Maße professionelle Weinberatung – insbesondere durch qualifizierte Sommeliers – zur Umsatzsteigerung, Gästezufriedenheit und Differenzierung eines gastronomischen Betriebs beiträgt. Ein weiteres Ziel ist es, praxisnahe Handlungsoptionen zu entwickeln, wie Gastronomiebetriebe trotz schwieriger Rahmenbedingungen – etwa durch Fachkräftemangel, verändertes Konsumverhalten und

wachsenden Digitalisierungsdruck – das Potenzial von Weinberatung wirksam ausschöpfen können.

Methodik

Die Arbeit kombiniert eine fundierte Literaturrecherche mit qualitativen Interviews mit Branchenakteuren. Insgesamt wurden fünf Expert:innen aus Gastronomie und Sommellerie befragt. Unterstützt wurden die Interviews anhand kurzer Fragebögen. Die Auswertung der erhobenen Daten erfolgte anhand einer thematischen Clusteranalyse. Ergänzend wurden aktuelle Branchenberichte und statistische Daten (z. B. von Statistik Austria, Wirtschaftskammer, IWSR) einbezogen.

Die Arbeit gliedert sich in folgende Hauptkapitel:

1. Der Weinabsatz in der österreichischen Gastronomie
2. Der Fachkräftemangel in der österreichischen Gastronomie inklusive Ursachen, Auswirkungen und branchenspezifische Herausforderungen
3. Die Rolle des Sommeliers in der Gastronomie und dessen Einfluss auf den Weinabsatz
4. Auswertung der qualitativen Interviews: Vier Handlungsfelder wurden identifiziert –
  - Aufbau von Weinberatung als Ertragsfaktor
  - Integration von Sommeliers in die betriebliche Struktur
  - Fachkräftesicherung durch Ausbildung & Imagearbeit
  - Digitale Tools als Ergänzung, nicht als Ersatz

Fazit

Die Arbeit belegt, dass fundierte Weinberatung zu messbaren Umsatzsteigerungen führt, vor allem im gehobenen Preissegment. Sommeliers wirken zudem imagebildend und stärken die emotionale Bindung zum Gast. Allerdings fehlen oft Ressourcen, Aus- und Weiterbildungsmodelle sowie gesellschaftliche Anerkennung für diese Tätigkeit. Die vorgelegte Arbeit gibt Impulse für eine strategische Stärkung der Weinberatung in der Gastronomie und versteht sich als Aufruf, in Fachwissen, Menschen und Storytelling zu investieren.