Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 102 (1976)

Heft: 46

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

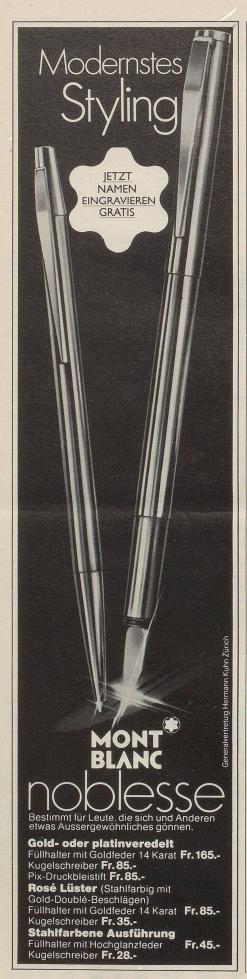
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

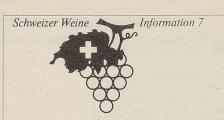
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 27.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch





In den vielen Löwen, Rössli, Hirschen, Kronen und Sonnen sind Schweizer Weine nicht kostspielige Tropfen, sondern köstliche.

Es gilt einmal unseren tüchtigen Wirten ein Kränzchen zu winden. Ihr Wissen um Schweizer Weine lässt sie zum fachkundigen Berater des Gastes werden, und ihre Gastfreundlichkeit schafft die richtige Atmosphäre für den Genuss unserer Weine.

Die meisten Wirte – wie in jedem Beruf gibt es aber leider auch hier «schwarze Schafe» – kalkulieren ihre Ausschankpreise nach den Empfehlungen des Schweizer Wirteverbandes, welche wichtige Faktoren wie Grösse, Dienstleistungen und Lage des Lokals berücksichtigen. Wo der Preis «zuviel des Guten» ist, merkt der Gast sehr bald. Dann ist es das beste, mit dem Wirt zu sprechen.

Als Gast muss man klar sehen, dass die Kostenseite im Gastgewerbe stark zu Buche schlägt. Die Differenz zwischen Einkaufspreis und Ausschankpreis kann selbstyerständlich niemals der

Gewinn sein. So setzen sich im Durchschnitt die Preise der Wirte zusammen:

Warenkosten inkl. WUST Personalkosten Übrige Betriebskosten (Heizung, Wasser, Strom, Reinigung etc.) Finanz- und Anlagekosten Unternehmergewinn 40% 35–40%

8% 10% 2- 7%

Vielleicht revidiert manch einer sein Urteil über die Weinpreise im Gastgewerbe, wenn er diese Zahlen überdenkt, die das Geschäftsrisiko des Gastwirtes noch nicht einmal berücksichtigen. Vielleicht bei einem guten Glas Schweizer Wein, in einem Löwen oder Hirschen, einer Krone oder Sonne.

