

## **Friedrichshafen 2024: Gastro-Szene im Aufbruch - Neuerungen und Herausforderungen!**

Friedrichshafen erlebt 2024 Veränderungen in der Gastronomie: neue Betreiber, steigende Preise und Fachkräftemangel prägen die Szene.

**Friedrichshafen, Deutschland** - Im Jahr 2024 waren in der Gastronomie am Bodensee tiefgreifende Veränderungen zu beobachten, die direkt die Geldbörsen der Käufer und die Geschäftspraktiken der Gastronomen beeinflussten. Zunächst kehrte die Bundesregierung zum regulären Mehrwertsteuersatz für Speisen im Restaurant zurück – ein frustrierender Schritt für viele in der Branche, die während der Corona-Pandemie von einem ermäßigten Satz profitierten. Der SÜDKURIER berichtete, dass der Wegfall dieser Steuervergünstigung das Essen außerhalb der eigenen vier Wände für die Kunden erheblich verteuert hat.

### **Neueröffnungen und Schließungen prägen die Szene**

Doch nicht alle Nachrichten waren negativ. 2024 brachte auch eine Reihe neuer Gastronomiebetriebe mit sich. So übernahm der junge Gastronom Fabian Sommerfeld das „Häfele“ am Immenstaader Yachthafen und erweckte das anfangs geschlossene Gasthaus „Alte Feuerwache“ zu neuem Leben. Währenddessen schloss das bekannte „Felders“ seine Türen aus gesundheitlichen Gründen, was viele enttäuschte. Die Stadt Friedrichshafen sucht bereits einen neuen Pächter für den Bahnhof Fischbach, der am 22. Dezember aufgegeben wird.

Ein zentraler Aspekt, der dafür sorgt, dass dieser Wandel in der Gastronomie möglich ist, ist der Pachtvertrag. Dieser verleiht dem Pächter das Recht, einen Pachtgegenstand, wie zum Beispiel Räumlichkeiten für ein Restaurant, gegen Zahlung eines Pachtzinses zu nutzen und von diesem wirtschaftliche Erträge zu erzielen. Laut Jurawelt erlaubt der Pachtvertrag eine flexiblere Gestaltung für Gastronomen, die in der Regel an den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebs gebunden ist. Dies minimiert ihr finanzielles Risiko und ermöglicht gleichzeitig den Verpächter, am Erfolg des Pächters zu profitieren, was besonders in Zeiten wirtschaftlicher Unsicherheit von Bedeutung ist.

Insgesamt zeigt das Jahr 2024, wie wichtig Anpassungsfähigkeit und kreative Konzepte in der Gastronomie sind, während die Branche nach bewährten Modellen, wie dem Pachtvertrag, greift, um neue Herausforderungen zu meistern und alte Betriebe wiederzubeleben.

Für weitere Details zu den Veränderungen in der Gastronomie erfahren Sie mehr im **SÜDKURIER** sowie zu den rechtlichen Grundlagen der Pachtverträge auf **Jurawelt**.

Details	
<b>Vorfall</b>	Regionales
<b>Ursache</b>	Konsumverhalten, Personalmangel, wirtschaftliche Situation, gesundheitliche Gründe
<b>Ort</b>	Friedrichshafen, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.suedkurier.de">www.suedkurier.de</a></li><li>• <a href="http://jurawelt.com">jurawelt.com</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**