

Côte d Azur und Mallorca: Restaurants kämpfen ums Überleben!

Die Hotelbranche an der Côte d'Azur verzeichnet hohe Auslastungsraten, während Restaurants mit Rückgängen kämpfen – eine Analyse der aktuellen Trends.



Côte d Azur, Frankreich - Die französische Riviera erlebt zurzeit ein Hoch in der Hotellerie, während die Restaurants unter Druck geraten. Dies zeigt sich besonders deutlich in den aktuellen Zahlen zum Sommer 2025. So konnte die Hotelbranche an der Côte d Azur im Juni eine Rekordbelegung von 85 Prozent verzeichnen, und am Wochenende des 15. August waren sogar 98 Prozent aller Hotelzimmer belegt. Ein Großteil dieser Übernachtungen wurde von internationalen Gästen gebucht, vor allem Amerikanern, die die Region für sich entdeckt haben. Alexandra Borchio-Fontimp, die Tourismusverantwortliche der Region, hebt die Anziehungskraft der Côte d Azur hervor und weist darauf hin, dass die Hotelbelegung durch große Veranstaltungen wie den IronMan

70.3 in Nizza und das Cannes Film Festival unterstützt wurde. Dies bestätigt auch ein Bericht von La Tribune de l'Hôtellerie, der den positiven Trend in der Hotelbelegung erläutert.

Im Gegensatz zur florierenden Hotelbranche kämpfen Restaurants an der Côte d'Azur mit erheblichen Rückgängen. Die Zahl der Restaurantbesucher in Frankreich ist im Vergleich zu den letzten Jahren um 15 bis 20 Prozent gesunken. Traditionelle Gastronomiebetriebe finden sich in der unangenehmen Lage, nicht mehr die gewohnte Gästezahl zu erreichen. Der Rückgang wird vor allem durch die Inflation und ein verändertes Verbraucherverhalten verursacht. Immer mehr jüngere Gäste ziehen es vor, schnellere und günstigere Essensoptionen wie Fastfood anzunehmen, was den Druck auf die traditionellen Restaurants erhöht.

Herausforderungen für die Gastronomie

Auf Mallorca ist die Situation ähnlich. Hunderte von Gastronomiebetrieben laufen Gefahr zu schließen, da die Restaurantbesuche ebenfalls zurückgehen. Juanmi Ferrer, der Vorsitzende des Gastronomieverbands Mallorca, berichtet von einem erheblichen Rückgang sowohl der Gästezahlen als auch der Ausgaben pro Tisch, die um 10 bis 12 Prozent gesenkt wurden. Während die Touristen in Palma beim Essen sparen, ist der Druck auf die Restaurants aufgrund steigender Kosten für Fluggesellschaft, Hotels und grundlegende Lebensmittel erheblich angestiegen. Viele Gastronomiebetriebe in der Region haben bereits Personal in den Urlaub geschickt, um Kosten zu sparen.

Die Herausforderungen, vor denen die Gastronomie steht, sind nicht zu übersehen. Borchio-Fontimp betont die Dringlichkeit, sich an die aktuellen Herausforderungen anzupassen, um in einer sich schnell verändernden Tourismuslandschaft bestehen zu können. Die Restaurantbesuche könnten sich sogar bis 2024 weiter verschlechtern, sofern keine Anpassungsstrategien umgesetzt werden.

Hotellerie im Aufwind

Details	
Ort	Côte d Azur, Frankreich
Quellen	• www.mallorca-services.es • www.latribunedelhotellerie.com • de.statista.com

Besuchen Sie uns auf: unsere-hotels.de