

TIPPS FÜR WIRTE ZUR RENTABLEN BETRIEBSFÜHRUNG

Waldemar Fretz referierte bei der DEHOGA-Kreisstelle Freiburg-Stadt

FREIBURG (ag). Mit „Betriebsergebnis im Minus – Was nun?“ hatte der Fachgruppenvorsitzende Gastronomie im DEJIOGA-Landesverband Baden-Württemberg, Waldemar Fretz, offensichtlich ein sehr aktuelles Thema gewählt. Fretz, der in der Kreisversammlung des Stadtkreises Freiburg im Novotel sprach, hatte nicht

Werbung, mit welcher der Gastronom auf sich aufmerksam machen will. Nicht allen bekannt schien die Aussage des Referenten, dass nur rund 40 Prozent der Bürger überhaupt in einen gastronomischen Betrieb gehen. Dabei stelle die sogenannte Oberschicht einen relativ sehr kleinen Anteil. Der hauptsächliche Wettbewerb

Breit war das Spektrum der Themen dieser Versammlung, die vom Kreisvorsitzenden Hansjörg Dattler geleitet wurde. Auch für Dattler ist es ganz wichtig, dass die Branche ausbilde, eine Feststellung, die auch schon Fretz in seinem Referat gemacht hatte. Ohne gut ausgebildete Mitarbeiter laufe gar nichts. Sowohl Bettler als auch Geschäftsführer Klaus Althoff äußerten sich nur vorsichtig, dass die im Wahlkampf von Schwarz-Gelb zugesagte Reduzierung der Mehrwertsteuer auch tatsächlich kommen werde. Doch der Verband, so ihre Aussage, werde nicht locker lassen. Althoff wies darauf hin, dass für die Branche auch andere Steuerarten interessant sind und er nannte in diesem Zusammenhang die Erbschaftsteuer.

In der Aussprache über verschiedene Freiburger Brennpunkte wurde kontrovers über die Weihnachtsbeleuchtung in der Innenstadt diskutiert. Einige Sprecher argumentieren, Freiburg brauche die Weihnachtsbeleuchtung in der Innenstadt, andere hielten sie aus gastronomischer Sicht für entbehrlich. Trotzdem vertrat eine Mehrheit in der Versammlung die Meinung, dass sich der DEHOGA nach einmal bei den kompetenten Stellen, vor allem der FWTN, einschalten soll. Allgemein erfreulich war die Mitteilung von Klaus Althoff, dass die DEHOGA-Kreisstelle Freiburg einen Mitgliederzuwachs von 38 Prozent verzeichnen könne, was sicher wesentlich mit dem aktiven Einsatz gegen ein Alkoholverbot zu tun habe. Im Übrigen habe das „Freiburger Modell“ bundesweit große Beachtung gefunden.

Fotos: Grosholz



Mit Blick auf den Vorstandstisch: Geschäftsführer Klaus Althoff, Kreisvorsitzender Hansjörg Dattler, Gudrun Johner, Hotel Oberkirch.



Praxisnah war das Referat des Fachgruppenvorsitzenden Gastronomie, Waldemar Fretz.

nur aufmerksame Zuhörer, sondern regte anschließend auch eine lebhaft Diskussion an. Gastgeber im Novotel war Kollege Thomas Frisch. Waldemar Fretz stellte zu Beginn seines Vortrags einige Betriebsmodelle vor, aus denen seine Zuhörerinnen und Zuhörer entnehmen konnten, was sie falsch machen und wie sie es richtig tun sollen. Grundlage für jeden Betrieb müsse immer eine solide Kalkulation sein. Nur so könne der Gastronom Geld verdienen, was letztlich ja auch sein Beruf sei. Der Referent erklärte seine Beispiele an fixen und variablen Kosten. Ganz wichtig nannte er für jeden Betrieb, wie er Produkte und Waren einkauft und diese wieder verkauft. Da müsste unter dem Strich ein Gewinn rauskommen, Verschenken können die Wirte nichts, wenn sich ihr Betrieb am Markt halten soll.

Wichtig sei natürlich ebenso, dass der Gastronom seine Zielgruppe kennen muss. Wesentlich sei dies auch für die

um den Gast spiele sich in der Mitte ab. Hier sei für den Erfolg entscheidend, dass man Speisen und Getränke auf die Karte nimmt, die der Gast will. Da empfehle sich auch eine anonyme Gästebefragung. Die Kalkulation jedes Betriebes setze sich aus einer Vielzahl von Positionen zusammen. An dieser Stelle nannte Fretz den Aufbau einer soliden Altersversorgung. Jeder Gastronom sollte dafür einen festen Betrag zurücklegen und dies nicht erst, wenn es zu spät ist. Für die Kostendeckung sei Ehrlichkeit eine der Grundvoraussetzungen. Sehr gründlich unter die Lupe nehmen, müsse der Wirt die Rubriken Personal- und Energiekosten. Da sei oft vieles verbesserungsbedürftig. Keine falschen Vorstellungen dürfe man sich in der Gastronomie machen, dass sie zu den gefragten Kunden der Banken zählt.

In Baden zum Verkauf

- Hotel-Restaurants 40-90 Betten mit allem Komfort
 - Gasthöfe und Pensionen ab € 190.000,-
- Bitte bewerben Sie sich, teils Pacht möglich.

Dipl. Volkswirtin Elisabeth Herrscher
Tel. 0781 33630, Fax 33638, www.herrscher-immobilien.de

