

Erfolgsfaktoren im Gastgewerbe

Gastgewerbliche Inklusionsbetriebe und die entscheidenden Bereiche für wirtschaftlichen Erfolg



Gastgewerbe Beratungs Service

Fachberatung für Hotellerie und Gastronomie GmbH

Flinger Straße 34
40213 Düsseldorf



Fon: 0211 / 54 260 860
Web: www.gbsnrw.de



Essen – Trinken - Schlafen

Essen und Trinken

- .. Mitnehmen beim Imbiss
- .. Einfach in der Gaststätte
- .. Klassisch im Restaurant
- .. Gut im Sterne-Restaurant

- .. bei Veranstaltungen
- .. vom Caterer
- .. in der Großverpflegung

- ..

Trinken

- .. Einfach in der Kneipe
- .. Besonders in der Bar
- .. Mehr als Kaffee im Café

- .. bei Veranstaltungen
- .. im Theater
- .. in der Großverpflegung

- ..

Schlafen

- .. Einfach im Budgethotel
- .. Besonders im Luxushotel

- .. Zentral im Stadthotel

- .. mit Bildung beim Seminar
- .. mit Erholung auf dem Land
- .. mehr Erholung im Ressort

- ..



Inklusionsbetriebe im Gastgewerbe

Gastronomie



Häufig

- Cafés / Bistro
- Tagesbetrieb
- Versorgungsorientiert

Weniger

- Restaurant
- Ausflugsgastronomie
- Abend-/ Nachbetrieb

Catering / GV



Häufig

- Schulcatering
- Zentralküche
- Kantinen / Betriebe

Weniger

- Eventcatering

Hotel



Häufig

- Stadthotel
- Hotel-Garni
- 3 Sterne

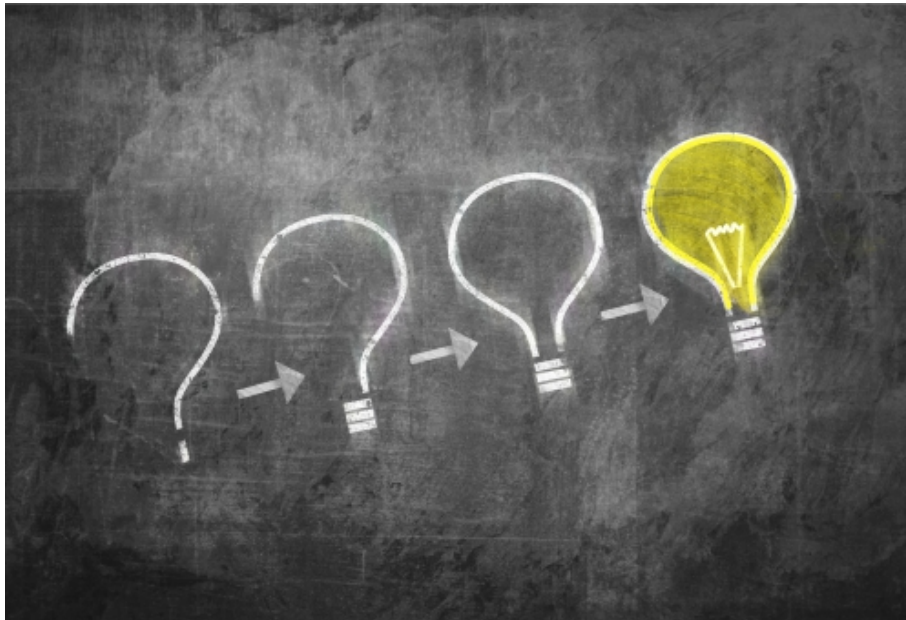
Weniger

- Ferienhotel
- 5-Sterne Niveau
- gastronomielastig

Die Erfolgsfaktoren



Erfolgsfaktor Planung – Vorbereitung – Konzept



Von der Idee zum konkreten Betrieb

Standort
Markt
Konzept - Positionierung
Betriebsstätte / -räume
Einrichtung u, Ausstattung
Investitionen
Wirtschaftliche Planung

Planung – Vorbereitung – Konzept

In der Gastronomie



Standort:

- bestimmt Gastronomietypus (Versorgung versus Attraktivität)
- bestimmt Umsatzvolumen (Lage / Frequenz / Zielgruppenpotential)
- bestimmt Angebot (was will bzw. braucht der Gast)
- bestimmt Preis (Grund des Besuches - Ausgabebereitschaft)

Positionierung:

- beeinflusst die Stellung im Wettbewerbs (Mitbewerber)
- beeinflusst auch die Wahrnehmung (Café versus Kirchenkaffee)

Einrichtung / Ausstattung / Gestaltung:

- nimmt Einfluss auf die MA Struktur (Arbeitsplätze - Besetzung)
- nimmt Einfluss auf den Arbeitsbedarf (Technik / Arbeitsbereiche)
- Nimmt Einfluss auf den Umsatz (Präsentation / Ausgabe / Technik)



Planung – Vorbereitung – Konzept

Im Catering / der GV



Standort:

bestimmt die Lieferwege und den Versorgungs- / Marktbereich

Wahl der Geschäftsbereiche:

Education-, Care-, Eventcatering und Betriebsverpflegung

bestimmt die Marktstellung (eigene Volumen, Inklusionsbetrieb)

bestimmt das Angebot (Lieferung VE, zusätzliche Leistungen)

bestimmt Preis (Kindergarten – Schulen – Heime - Events)

Einrichtung / Ausstattung / Gestaltung:

nimmt Einfluss auf die MA Struktur (Arbeitsplätze - Besetzung)

nimmt Einfluss auf den Arbeitsbedarf (Technik / Arbeitsbereiche)

Nimmt Einfluss auf den Umsatz (Lieferart und Einzugsbereich)



Planung – Vorbereitung – Konzept

In der Hotellerie



Standort:

bestimmt die Art des Hotels (Hotel Garni versus Vollhotel)

bestimmt die Ausrichtung (Stadt-, Seminar-, Ferienhotel)

bestimmt Preis (Preisstruktur des Wettbewerbs)

Positionierung:

beeinflusst die Stellung im Wettbewerb (Mitbewerber)

beeinflusst die Preisstruktur (Budgethotel – 4 Sterne Hotel)

Einrichtung / Ausstattung / Gestaltung:

nimmt Einfluss auf die MA Struktur (Arbeitsplätze - Besetzung)

nimmt Einfluss auf den Arbeitsbedarf (Technik / Arbeitsbereiche)

Nimmt Einfluss auf den Preis / Umsatz (Qualität der Ausstattung)



Erfolgsfaktor

Warenwirtschaft - Warenkosten



Warenwirtschaft und Kalkulation im Betrieb

Wareneinsatzquote
Aufschlag
Preisgestaltung
Schwund / Verderb
Warenverwertung

20% bis 60% des Umsatzes
je nach Art des Betriebes

*Neben den Personalkosten die größte
Kostenart in der Gastronomie*



Warenwirtschaft - Warenkosten

Branchenkennzahlen Wareneinsatzquote:

Café 21-27% / Bistros 26-29% / Restaurant 28-31%

In der Gastronomie



Inklusionsbetriebe:

Best Practice: Café-Bistro 22%

Meist: Café-Bistros 32-38%

Auslöser / Gründe:

Zu geringe Verkaufspreise (sozialer Aspekt)

Keine gesamtbetriebliche Kalkulation (Zielaufschlag, WE-Kontrolle)

Portionierung / Portionsgrößen (gleichbleibend, Portionierungshilfen)

Einkaufsmanagement (Preisüberwachung / Lieferantenkontrolle)

Regelmäßige Preisanpassungen



Warenwirtschaft - Warenkosten

Branchenkennzahlen Wareneinsatzquote:

Education-C. 42-46% / Care-C. 38-42 % / Kantinen 39-45 %

Im Catering / der GV



Inklusionsbetriebe:

Best Practice: Großküche 41%

Meist: Großküchen 48-58%

Auslöser / Gründe:

Zu geringe Verkaufspreise (preissensibler Markt z.B. Kita / Schulen)

Vertragslaufzeiten (steigende EK-Preise während der Laufzeit)

Portionierung / Portionsgrößen (gleichbleibend, Überwachung)

Einkaufsmanagement (Preisüberwachung / Lieferantenkontrolle)



Warenwirtschaft - Warenkosten

Branchenkennzahlen Warenkostenanteil:

Hotel Garni 2-4% / Stadthotel 8-12% / Seminarhotel 11-12%

In der Hotellerie



Inklusionsbetriebe:

Kaum Abweichungen vom Branchenwert.

Für die Stadthotellerie nicht DER Erfolgsfaktor

Erfolgsfaktor Ware im Hotel ist die INVESTITION:

bestimmt Abschreibungen (die zu erwirtschaften sind)

bestimmt Kapitaleinsatz (der zu erwirtschaften ist)

Nimmt Einfluss auf den Instandhaltungsaufwand

und

kann nachträglich nicht mehr beeinflusst werden



Erfolgsfaktor

Mitarbeiter - Personal - Personalkosten



*Mitarbeiterstrukturen und
Personaleinsatz*

Produktivität
Entlohnung / Tarif
Personalkosten je VB
Arbeitsbedarf
Personaleinsatz

40% bis 75% des Umsatzes
je nach Art des Betriebes

*Die heute größte Kostenart im
Gastgewerbe*



Mitarbeiter – Personal - Personalkosten

Branchenkennzahlen Personalkosten:

Café 25-35% / Bistros 32-38% / Restaurant 35-39%

65-75 TEU je VB 65-80 TEU je VB 70-80 TEU je VB

In der Gastronomie



Inklusionsbetriebe:

Vor Zuschuss: 45-65%

Nach Zuschuss: 35-55%

Produktivität 35-65 TEU je VB

Problematik/en:

Leerlaufzeiten mit hoher Besetzung (Fachkraft und Hilfskraft)

Leistungsfähigkeit und Einsatzbereiche der Kräfte aus der Zielgruppe

Fokus „Schaffung von Arbeitsplätzen“ versus „Arbeitsbedarf“

Wichtig:

Betriebsleitung - Einsatzplanung



Mitarbeiter – Personal - Personalkosten

Branchenkennzahlen Personalkosten:

Großverpflegung 35-42%

120-150 TEU je VB

Im Catering / der GV



Inklusionsbetriebe:

Vor Zuschuss: 45-65%

Nach Zuschuss: 35-55%

Produktivität 70-120 TEU je VB

Problematik/en:

Zusätzliche Dienstleistungen (Ausgabe, Regeneration etc.)

Geringes Preisniveau je VE

Anstieg der Entlohnung unterer Tarifgruppen bei geringem Preis

Wichtig:

Betriebsleitung – Vergütung Zusatzleistungen - Vertragsgestaltung



Mitarbeiter – Personal - Personalkosten

Branchenkennzahlen Personalkosten:

Hotel Garni 25-30% / Stadthotel 35-40% / Seminarhotel 35-40%

75-95 TEU je VB

75-85 TEU je VB

75-85 TEU je VB

In der Hotellerie



Inklusionsbetriebe:

Vor Zuschuss: 50-65%

Nach Zuschuss: 40-55%

Produktivität 50-65 TEU je VB

Problematik/en:

Leistungsfähigkeit und Einsatzbereiche der Kräfte aus der Zielgruppe

Fokus „Schaffung von Arbeitsplätzen“ versus „Arbeitsbedarf“

Wichtig:

Betriebsleitung – Verkauf / Vermarktung



Die Erfolgsfaktoren



Die Erfolgsfaktoren

Planung – Vorbereitung

Marktgerechtes Konzept mit entsprechendem Standort und wirtschaftlicher Betriebsstätte

Warenwirtschaft und Kalkulation

Wirtschaftlich orientierte Preisgestaltung in Verbindung mit einer kontinuierlichen Warenwirtschaftskontrolle

Personalmanagement

Führungskraft mit Branchenerfahrung und Personaleinsatz nach Arbeitsbedarf.
Flexibilität im Arbeitseinsatz und kontinuierliche Überwachung der Personalkosten





Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !

... und noch viel Erfolg
auf der LWL - Messe