

ERFOLGREICHE BETRIEBSFÜHRUNG LEICHT GEMACHT

Neuerscheinung: „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“

FRANK BARTELS KENNT DIE SORGEN UND NÖTE der Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger. Seit vielen Jahren ist er als Unternehmensberater in der Branche aktiv. Mit seiner CD-ROM „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“ hat der studierte Betriebswirtschaftler und gelernte Profi-Koch ein nützliches Hilfsmittel für die erfolgreiche Betriebsführung geschaffen. In CM erklärt er, warum sich die Anschaffung lohnt und wer davon profitieren kann.

Sie verfügen über langjährige Erfahrung als Berater in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Wo drückt der Schuh am meisten?

Im Allgemeinen mangelt es insbesondere kleinen und mittelständischen Gastronomen bzw. gastronomischen Einrichtungen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen an betriebswirtschaftlicher Transparenz. Trotz der vielfältigen Möglichkeiten, die am Markt erhältlich sind, hierzu zählen beispielsweise Warenwirtschaftssysteme oder Kalkulationsprogramme, wird allzu häufig nach dem reinen Bauchgefühl gehandelt oder aber auf den Mit- und Wettbewerber geschaut, ohne dabei die spezifischen und individuellen Ansprüche des Betriebes zu berücksichtigen.

Dies heißt im Umkehrschluss, dass trotz der Notwendigkeit von Vor- und Nachkalkulationen, der Auswertung von Einkaufs- und Verkaufstatistiken, der Durchführung von betriebswirtschaftlichen Analysen im besten Fall das Datenmaterial gesammelt und abgeheftet wird. Somit werden trotz des enormen Kostendrucks, die möglichen und notwendigen Einsparungs-/Kostensparungs- sowie Umsatzpotenziale, aus Unwissenheit nicht oder nur unzureichend zu eigenen Gunsten genutzt.

Unabhängig von den betriebswirtschaftlichen Gegebenheiten sind in den Unternehmen häufig auch banale oder sogar gravierende organisatorische Mängel vorzufinden. Einfachste Hilfsmittel, wie zum Beispiel Veranstaltungsschecklisten, Einkaufslisten, Dienstpläne etc., sind zum Teil gar nicht vorhanden oder sie existieren in fünf verschiedenen Ausführungen, was in der Regel und im täglichen Geschäft schon mal zu Problemen führen kann.

Als Beispiel kann immer wieder das Thema Einkauf herangezogen werden. Viele Unternehmen und Unternehmer glauben sich etwas Gutes zu tun, wenn Sie über eine große Anzahl von Lieferanten verfügen, denn man möchte schließlich so günstig wie möglich einkaufen. Diese Vorgehensweise ist grundsätzlich auch richtig, wenn man jedoch den zeitlichen Aufwand berücksichtigt, der für die Rechnungsbearbeitung jedes einzelnen Lieferanten anfällt, verliert sich die monetäre Ersparnis des



FRANK BARTELS

Wareneinkaufes, im innerbetrieblichen Aufwand.

Wie kann die CD-ROM „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“ den Verantwortlichen dabei unterstützen seinen Betrieb erfolgreich zu führen?

Die Zusammenstellung der Kalkulations- und Organisationsvorlagen erfolgte nach dem Vorsatz: „Größtmöglicher Nutzen, gepaart mit einem Minimum an Einarbeitungszeit und Aufwand“. Aus diesem Grund wurde bei der Zusammenstellung der Themen unter anderem ein starker Bezug zum operativen Geschäft hergestellt. Gleichzeitig flossen bei der Zusammenstellung auch die Erfahrungswerte aus den Ergebnissen der Beratung ein. Die Vorlagen bieten dem Anwender zum Beispiel die Möglichkeit, seine Lieferantenstruktur zu optimieren, seine Gerichte zu kalkulieren, sein Angebot kundent- und bedürfnisorientiert zusammenzustellen, Preise zu ermitteln, Veranstaltungen zu planen und zu budgetieren und anhand von betriebswirtschaftlichen Eckdaten und Kennziffern seinen Geschäftsbetrieb zu analysieren und im Rahmen der Budgetierung für die darauffolgenden Jahre verschiedene Szenarien zur Unternehmensentwicklung aufzubauen. Nachdem es sich insbesondere bei der Auswertung und bei der Budgetierung um einheitliche Vorlagen handelt, können auf einfache Art und Weise Soll-/Ist-Vergleiche aufgebaut und die Unternehmensentwicklung plausibel und nachvollziehbar analysiert werden. Alles in allem bietet die CD eine essenzielle Grundlage, um das operative Alltagsgeschäft mit den not-

wendigen administrativen Aufgaben zu verknüpfen. Des Weiteren wird dem Anwender die Möglichkeit geboten, die vorhandenen betrieblichen Kosten-/Umsatz- und Organisationsstrukturen eigenständig und ohne zusätzliche Folgekosten zu optimieren. Schließlich steht und fällt, völlig unabhängig von der Branche, der Erfolg eines jeden Unternehmens mit der jeweiligen Organisation und Struktur. Derjenige, der sein Unternehmen und seine beeinflussbaren Parameter erkennt, etwaige Abweichungen im Auge behält und zeitnah korrigierende Maßnahmen ergreift, wird auch in schlechten Zeiten adäquate Mittel finden, um das Unternehmen erfolgreich fortzuführen.

Was hat Sie dazu bewogen, sich mit der Thematik in dieser Form auseinanderzusetzen?

Auf Basis der langjährigen gastronomischen Erfahrungen weiß ich, wie viel Zeit das reine operative Geschäft in Anspruch nimmt. Als Folge fehlt den Verantwortlichen häufig die Motivation, sich beispielsweise mit den betriebswirtschaftlichen Gegebenheiten auseinanderzusetzen. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn das Unternehmen nur über eingeschränkte oder unzureichende Organisationsstrukturen verfügt. In der Regel werden dann die unliebsamen administrativen Aufgaben aufgeschoben und das Unternehmen dümpelt dann unter Umständen vor sich hin. Immer in der Hoffnung: „Es wird schon irgendwie gut gehen!“

Allzu häufig ist jedoch festzustellen, dass das Kind bereits in den Brunnen gefallen ist. Die Folge sind drastische Kosteneinsparungsmaßnahmen, welche in der Regel dazu führen, dass die Qualität in jeglicher Hinsicht leidet, Gäste ausbleiben und Umsatzrückgänge zu verzeichnen sind. Ein weiterer Ansatzpunkt sind die am Markt bereits erhältlichen Softwareprodukte, wie zum Beispiel Warenwirtschaftssysteme. Diese Software bietet dem Anwender zwar eine umfassende All-in-one-Lösung, doch leider ist sie für den Einsatz von kleinen und mittelständischen Unternehmen meistens zu umfangreich und zu arbeitsintensiv und von der Investition und den Folgekosten zu teuer.

Die übrigen Produkte wie z.B. Kalkulationsprogramme sind wiederum schlank und einfach zu handhaben, bieten aber in der Regel, beziehungsweise im Gegensatz zur entwickelten CD, lediglich einen spezifischen Teilbereich.

Als leidenschaftlicher (Ex-) Gastronom ist dann die Vision entstanden, ein modulares und operativ orientiertes Produkt zu konzipieren, welches alle wesentlichen Inhalte und Gegebenheiten eines gastronomischen Betriebes berücksichtigt.

Für wen eignet sich der Einsatz der CD?

Die CD ist für alle Arten und Formen von gastronomischen Einrichtungen geeignet. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen Coffee-shop, ein Bistro, ein Restaurant, ein Gasthaus, ein Cateringunternehmen oder eine Gemeinschafts- oder Sozialverpflegungseinrichtung handelt. In erster Linie richtet sich die CD an kleine und mittelständische Unternehmen, denen beispielsweise die Anschaffung eines Warenwirtschaftssystems zu teuer und die Pflege zu

zeitintensiv ist oder aber auch an Unternehmen, die ihre bestehenden Strukturen optimieren wollen oder müssen.

Nachdem die zur Verfügung stehenden Vorlagen alle wesentlichen und relevanten Betriebsbereiche

berücksichtigen, kann der Inhalt der CD sowohl von Unternehmern, Inhabern und Führungskräften (z.B. Betriebs- und Produktionsleiter, Küchenchefs, Filial- und Abteilungsleitern) oder in filialgeführten Unternehmen genutzt und eingesetzt werden.



FRANK BARTELS: KALKULATIONS- UND ORGANISATIONSVORLAGEN FÜR GASTRONOMEN

Welche Getränke und Gerichte verkaufen Sie am meisten? Mit welchen verdienen Sie wirklich Geld und bei welchen zahlen Sie drauf? Welche Preise müssen Sie ansetzen? Kaufen Sie optimal ein und setzen Sie Ihr Personal möglichst effizient ein? Jetzt, in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wie diesen, brauchen Sie einen Überblick, Kalkulationen und Pläne – jetzt müssen Sie Ihren Laden kennen, gezielt handeln und Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Die CD-ROM „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“ unterstützt Sie dabei, Ihren Betrieb erfolgreich zu führen. Die Vorlagen sind bereits fertig vorbereitet und selbst rechnend. Sie brauchen nur Ihre individuellen Daten in die vor-

gefertigten Excel-Vorlagen eintragen und Ihre Ergebnisse, Auswertungen und Veränderungsmaßnahmen ergeben sich automatisch.

Inhaltsschwerpunkte:

- Rezeptur-Kostenkalkulation
- Rezeptur-Preiskalkulation
- Veranstaltungs-Checkliste/Kostenkalkulation
- Renner-/Penner-Analyse
- Lieferanten-/Einkaufsliste
- Inventurliste/-nachweis
- Personaleinsatzplan
- Betriebsanalyse
- Umsatz- und Gewinnplan
- Elektronisches Handbuch – Und: Erläuterungen, Ausfüllanleitungen und Musterbeispiele

Die CD-ROM „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“ ist ab sofort zum Preis von 59,00 Euro erhältlich*. Artikel-Nummer: 6601

Nutzen Sie für Ihre Bestellung der CD das beigelegte Formular oder bestellen Sie per E-Mail an redaktion@catering.de, per Telefon unter der Nummer 08233-381-361 oder per Fax an die Nummer 08233-381-212.

*Windows-Software auf CD-ROM; Systemvoraussetzung: Windows 98 oder höher, RTF-kompatibles Textverarbeitungsprogramm, Microsoft Excel, Acrobat Reader.

DER AUTOR

Frank Bartels ist seit acht Jahren als selbstständiger Unternehmensberater tätig. Seine Schwerpunkte liegen auf der Durchführung von betriebswirtschaftlich/konzeptionellen Analysen sowie der begleitenden Betreuung von Optimierungsmaßnahmen auf der Basis von durchgeführten Schwachstellenanalysen. Er ist außerdem spezialisiert auf die Durchführung von „Mystery“-Besuchen zur nachhaltigen Qualitätssicherung und -optimierung im Verpflegungsbereich, die Durchführung von qualifizierten Mitarbeiterbefragungen,

Coaching und Training von Mitarbeitern sowie die Entwicklung und Einführung alternativer Produktionsverfahren. Vor seiner Tätigkeit als Berater durchlief Frank Bartels eine Laufbahn als Koch in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie mit nationalen und internationalen Erfahrungen in unterschiedlichen Abteilungen und Führungspositionen. Er absolvierte ein betriebswirtschaftliches Studium sowie diverse Führungspositionen im operativen, gastronomischen Segment. Er blickt auf mehrjährige Beratungstätigkeiten in verschie-

den Segmenten der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschafts-/Sozialverpflegungseinrichtungen zurück.

Kontakt:
Frank Bartels Unternehmensberatung
Storcheneck 11
D-82140 Olching
Tel: 08142 / 66 95 281
Fax: 08142 / 66 95 282
E-Mail: frank.bartels@fbartels-unternehmensberatung.de
Internet: www.fbartels-unternehmensberatung.de

Die CD-ROM „Kalkulations- und Organisationsvorlagen für Gastronomen“ wird präsentiert mit der freundlichen Unterstützung von:

