



Wie jedes andere Unternehmen haben auch Gastgeber ein Ziel: langfristig wirtschaftlichen Erfolg. Keine leichte Aufgabe, denn der Wettbewerb ist groß – ob private Pension oder Sternehotel, einfache Gaststätte oder gehobenes Restaurant. Neben einem tragfähigen Konzept und einer individuellen Unternehmensphilosophie ist es die Betriebsführung, die wesentlich zur nachhaltigen Wirtschaftlichkeit beiträgt.

Gute Planung ist der Schlüssel zum Erfolg. Diese bezieht sich auf viele unterschiedliche Bereiche: Die Auswahl einer branchenspezifischen IT-Organisation zum Beispiel, die für übersichtliche Strukturen sorgt und mit effizienten EDV-Lösungen wichtige Grundlagen wie Buchhaltung und Verwaltungsaufgaben zentral steuert. Eine sorgfältige

und vorausschauende Budgetplanung hilft laufende Kosten in einem sinnvollen Rahmen zu halten, Lebensmittelverschwendung zu verhindern und Rücklagen für anstehende Instandhaltungen zu bilden.


Im Einkauf liegt der Gewinn – das gilt besonders auch im Gastgewerbe: Wer langfristig ein verlässliches Lieferantennetzwerk aufbaut, profitiert von guten Konditionen, zudem gibt es branchenspezifische Kooperativen, die durch Sammelbestellungen interessante Rabatte erzielen – eine Teilnahme lohnt sich gerade für kleine und mittelständische Betriebe. Interne Prozesse und betriebliche Abläufe sollten regelmäßig kontrolliert und auf Effizienz und Optimierungspotenziale geprüft werden.

Gezielte Marketingmaßnahmen sorgen dafür, bei potenziellen Gästen sichtbar

zu bleiben und helfen dabei, eine stabile Auslastung zu gewährleisten – auch außerhalb der Hochsaison-Zeiten. Sich hier professionelle Unterstützung zu suchen, ist meist eine gute Investition, die sich in Buchungen und zahlenden Gästen niederschlägt.

Parallel bleibt Nachhaltigkeit ein großes Thema: Der Energieverbrauch in der Hotellerie und Gastronomie ist ein entscheidender Produktionsfaktor, der hohe Kosten und CO₂-Emissionen verursacht. Aber auch der Wasserverbrauch und das Abfallaufkommen kosten Geld und wirken sich auf die Umwelt aus. Umweltkennzahlen helfen, die Entwicklung der Verbrauchswerte für Energie, Wasser und Abfall über die Jahre nachzuvollziehen. Hier bietet der DEHOGA mit dem Umweltcheck eine gute Möglichkeit, sich hinsichtlich der Umweltkennzahlen mit anderen Betrieben zu vergleichen. Und im eigenen Betrieb auf die Entwicklung und Umsetzung eines nachhaltigen Energie- und Umweltschutz-Managements zu setzen, zahlt sich doppelt aus – in Kosteneinsparungen und in der Außenwirkung, da gelebte Nachhaltigkeit bei Gästen gut ankommt.

Vielleicht der wichtigste Faktor für eine gut organisierte Betriebsführung sind die Mitarbeiter. Sie sind diejenigen, die das Geplante tagtäglich umsetzen. Neben deren Fachkompetenz, die mit Schulungen und Weiterbildung stets auf dem aktuellen Stand sein sollte, sind Motivation und Wertschätzung der Erfolgsgarant für den Betrieb.

Darüber hinaus gibt es viele weitere Ansätze, die zur Wirtschaftlichkeit beitragen: Breit aufgestellte Seminar- und Schulungsangebote im Bereich Betriebsführung für Hotellerie und Gastronomie bieten wertvolle Unterstützung. 



ALLE SEMINARANGEBOTE
FINDEN SIE HIER >

<https://btg-service.de/betrieb-optimieren-wachsen>

Autorin: Monika Herrmann-Tross