

Presseinformation

Gastgeber gewinnen wertvolle Erkenntnisse für die Zukunft

Gastro-Check erweist sich als Erfolgsmodell

Schmallenberg. Allgemeine Betriebskennzahlen helfen, objektiv zurückzublicken und Trends zu erkennen, sind aber oftmals zu allgemein, um einzelnen Betrieben konkrete Handlungsempfehlungen zu geben. Genau hier setzt der Gastro-Check von Stadtparkasse Schmallenberg, Tourismus Schmallenberger Sauerland und Martin Schmitz von Schmitz Marketing an. Die umfassende Betriebsberatung und –analyse wurde als regionaler Modellversuch entwickelt, um eine interdisziplinäre und kostengünstige Alternative zur klassischen Betriebsberatung im Tourismus zu schaffen. Insgesamt fünf Schmallenberger Gastronomiebetriebe wurden in den vergangenen Monaten genauestens beleuchtet, und zwar in Sachen Außenauftritt, in finanzieller Hinsicht, und im Hinblick auf das Urlaubserlebnis vor Ort. Es folgten ausführliche Auswertungen und Gespräche mit den Gastgebern, in denen konkrete Empfehlungen zur Optimierung ausgesprochen wurden. Mit-Initiator Peter Vogt, Vorsitzender des Vorstandes der Stadtparkasse Schmallenberg erklärt: „Es war von Beginn an unser Wunsch, ein niederschwelliges ganzheitliches Beratungskonzept zu schaffen, das sich von den üblichen, recht kostspieligen Unternehmensberatungen abhebt.“

Pragmatische und unmittelbar umsetzbare Empfehlungen

Dass dem Gastro-Check genau das gelungen ist, zeigt die durchweg sehr positive Resonanz der teilnehmenden Betriebe. Das Landhotel Albers in Bödefeld beispielsweise kann schon jetzt einen komplett renovierten Tagungsbereich präsentieren, der von den Prüfern als Handlungsansatz mit besonderer Priorität eingestuft worden war. Das Gasthaus Tröster in Jagdhaus hat sich aus der Liste der Empfehlungen seinen nicht optimal frequentierten Bereich Mittagstisch vorgenommen und die Öffnungszeiten entsprechend angepasst. Christian Tröster, Inhaber des Gasthof Tröster in Jagdhaus, dazu:

„Wir konnten unsere Kosten deutlich reduzieren und Zeit gewinnen für andere wichtige Dinge im Betrieb.“ Für Wüllner's Landgasthof in Oberhenneborn waren und sind es viele kleinere, pragmatische Dinge, die umgesetzt werden. Prozessoptimierungen wie die Online-Buchbarkeit oder eine moderate Preiserhöhung im Übernachtungsbereich wirkten sich direkt positiv aus, wie Gastgeber Georg Wüllner berichtet. Hotel Hochland in Bad Fredeburg, vierter begutachteter Hotelbetrieb in der Region, hat bislang einige empfohlene Maßnahmen umgesetzt und plant in Kürze die Anschaffung neuer TV-Geräte in den Zimmern. Der Pilotbetrieb schlussendlich, das Hotel Kleins Wiese nahe Bad Fredeburg, konnte nach einem Jahr ebenfalls positiv zurückblicken: „Wir haben umfangreiche Renovierungen durchgeführt und sehr viele Denkansätze für die kommenden Jahre bekommen. Vieles davon müssen wir noch genau durchdenken, ob es zu uns passt und im Hinblick darauf, in welche Richtung wir uns insgesamt entwickeln werden.“, so Inhaber Wolfgang Klein.

Projekt wird fortgeführt

Alle Teilnehmer des Gastro-Checks betonten übereinstimmend, dass die Erkenntnisse aus dem Projekt sehr wertvoll und die dafür aufgewendete Zeit überschaubar und lohnenswert waren. Sie empfehlen anderen Gastgebern ganz klar die Teilnahme am Gastro-Check. Umso erfreulicher, dass die Vertreter der Kur- und Freizeit GmbH und der Stadtparkasse die Fortführung des Projektes vermelden können. Peter Nauroth, Firmenkundenberater der Stadtparkasse: „Das System „Gastro-Check“ halte ich für absolut ausbau- und übertragbar. Ein cleveres Entwicklungssystem wird immer wichtiger werden, zumal sich in jedem Betrieb Verbesserungspotential bietet. Beispielsweise das Thema Preisgestaltung gehört unbedingt dazu; jeder Tourismusbetrieb muss sich eingehend damit beschäftigen.“

Gemeinsames Fazit

Die Preisgestaltung, sowohl im Bereich Gastronomie, wie auch in der Hotellerie, zog sich wie ein roter Faden durch alle Betriebsanalysen. Dumpingpreise einzelner Mitbewerber sind kontraproduktiv und schaden letztendlich der

gesamten Region. Weitere zentrale Erkenntnisse des Betriebschecks sind die nicht optimale digitale Infrastruktur, wie Online-Buchbarkeit und der individuelle Auftritt in großen Buchungsportalen, und die Tatsache, dass die Einsparpotentiale in den meisten Betrieben ausgereizt sind, so dass ein besonderes Augenmerk auf die Ertragsseite und das Marketing gelegt werden muss. Alle Teilnehmer betonten zudem, dass der Blick von außen sowie der absolut vertrauensvolle und offene Umgang in den gemeinsamen Gesprächen ein großer Gewinn für jeden Einzelnen waren. „Der direkte Austausch miteinander war sehr wertvoll für mich.“ betont Hermann-Josef Albers vom Landhotel Albers in Bödefeld rückblickend.

„Ich bedanke mich herzlich bei allen Beteiligten für die Teilnahme an diesem besonderen Projekt, das auch uns als Tourismusorganisation tiefe Einblicke in die Betriebe möglich gemacht hat.“, erklärt Tourismusdirektor Hubertus Schmidt abschließend, „Schließlich gehören eine gehörige Portion Mut und Weitsicht dazu, sich einem Beratungsteam zu öffnen. Ich hoffe sehr, dass wir noch viele Betriebe in dieser Weise beraten und vernetzen können, und freue mich, dass die Stadtparkasse eine Fortführung möglich macht.“

Wann sich interessierte Betriebe wieder um einen Gastro-Check bewerben können, wird rechtzeitig bekannt gegeben. In der Zwischenzeit stehen Monika Wiese-Gerlach von der Kur- und Freizeit GmbH sowie alle Betriebsinhaber der vergangenen Checks gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Weitere Informationen: Gästeinformation Schmallenberger Sauerland, Monika Wiese-Gerlach, Poststr. 7, 57392 Schmallenberg, wiese-gerlach@schmallenberger-sauerland.de

(5.627 Zeichen mit Leerzeichen)

Pressekontakt:

Gästeinformation Schmallenberger Sauerland

Hubertus Schmidt, Poststr. 7, 57392 Schmallenberg

Telefon: 0 29 72 – 97 40 0, Telefax: 0 29 72 – 97 40 26

e-Mail: presse@schmallenberger-sauerland.de