

Gastronomisches Controlling – Entscheidungen treffen

04.06.2013, 12:34 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Culinarius Beteiligungs und Management GmbH*

Auch wenn Controlling englisch klingt, eigentlich handelt es sich dabei um ein deutsches Kunstwort, das aus dem Englischen „to control“ (= steuern) abgeleitet wurde. Controlling bezeichnet im Wesentlichen die Planung, Steuerung und Kontrolle aller unternehmerischer Tätigkeiten. Ziel ist es, mittels der gewonnenen Informationen erfolgreiche Entscheidungen treffen und den Betrieb in die richtige Richtung steuern zu können. Es wird also ein koordinationsorientierter Ansatz verfolgt. Im Wesentlichen handelt es sich beim Controlling demzufolge um ein wichtiges Steuerungsinstrument im wirtschaftlichen Alltag.

Controlling ist also eine maßgebliche Voraussetzung für fundierte, rational begründbare Führungsentscheidungen und im Gegensatz zum internen Rechnungswesen, aus dem die Zahlen dafür zum Großteil bezogen werden, stark zukunftsorientiert. Controlling hat in diesem Zusammenhang natürlich eine sehr wichtige Informationsfunktion. Mittels fundierter Analyse der Zahlen ist es möglich, sich ein genaueres Bild der Performance des Betriebes zu machen. So kann überprüft werden, ob das Unternehmen gewinnbringend oder zumindest kostendeckend wirtschaftet. Des Weiteren dient dies als Basis für die Voraussage der weiteren Entwicklungen. Controlling hat also immer eine Beratungsfunktion, denn es hilft, Entscheidungsalternativen wirtschaftlich zu analysieren, also die Kosten mit dem Nutzen in Relation zu setzen und die Auswirkungen auf das Ergebnis abzuschätzen. Im Zuge der auf die Analyse folgenden Planungsperiode im Controlling werden relevante Bereiche untersucht und Teilpläne zu einem gemeinsamen Ganzen zusammengefasst. Die Planwerte werden dann in ein Budget übergeführt, das als Vorgabe für die nächste Geschäftsperiode aufgefasst werden kann. So lassen sich gewisse Maßnahmen definieren, die der Steuerung des Betriebsablaufes dienen. Durch kontinuierliche Beobachtung können auch korrigierende Maßnahmen gesetzt werden, sodass eine schnellere positive Auswirkung erzielt werden kann als es bei einer nachträglichen Kontrolle möglich wäre. Es geht also auch um eine stetige Abweichungsanalyse und daraus resultierende Handlungsempfehlungen.

Gastronomen haben jeden Tag eine Vielzahl an Entscheidungen zu treffen, was den Betrieb betrifft. Welche Produkte kommen an? Welche weniger? Welche Speisen rentieren sich? Welche sollten aus dem Angebot genommen werden? Wo herrscht allgemeiner Verbesserungsbedarf? Es müssen Speisekarten aktuell gehalten, der Wareneinsatz analysiert und Preise kalkuliert werden. Denn auch ein Gastronomiebetrieb will ja nicht nur bloß kostendeckend arbeiten und gerade so über die Runden kommen. Vielmehr geht es darum, einen angemessenen Gewinn zu erwirtschaften. Daraus resultiert ein hoher Aufwand an Planung und Steuerung.

Hier setzt das Controlling an, denn gerade in der Gastronomie ist ein rasches Einlenken bei Problemen ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Je schneller ein Risikofaktor erkannt wird, desto eher kann auch gegengesteuert werden. Umso wichtiger ist also, dass das Controlling als kontinuierlicher Prozess und nicht nur als einmalige Angelegenheit angesehen wird. Gerade auf der Kostenseite lassen sich so Fehlkalkulationen schnell aus dem Weg räumen, was zu erheblichen Einsparungen führen kann. Denn nicht nur beim Wareneinsatz schleichen sich gerne solche Fehler ein. In einer Branche, wo ein unglaublich hoher Anteil der Ausgaben auf das Personal entfällt, wirkt sich auch zum Beispiel jede Überstunde negativ auf den Unternehmenserfolg aus. Genauso sollten die Konditionen, die mit den Lieferanten, aber auch mit der Bank vereinbart wurden, regelmäßig einer genaueren Betrachtung unterzogen werden. Auf Basis dieser Analysen können dann Entscheidungen getroffen werden – welche Speisen und Getränke sollen in Zukunft angeboten werden? Mit welchen Verkaufszahlen ist zu rechnen? Welche Waren müssen für die Produktion beschafft werden? Wie kann die Personalplanung optimiert werden? Indem die einzelnen Positionen genau untersucht werden, können Problemfelder schnell erkannt und behoben und mittels Vorwärtskalkulation beispielsweise angemessene Preise generiert werden.

Es gibt in Gastronomiebetrieben generell die Möglichkeit, das Controlling selbst zu übernehmen oder Unternehmungen wie die Culinarius Beteiligungs und Management GmbH zu beauftragen. Ist man mit der Analyse der Unternehmenskennzahlen allerdings nicht hundertprozentig vertraut oder steht ohnehin schon unter starkem Zeitdruck, was in der Gastronomie ja in der Regel der Fall ist, empfiehlt sich natürlich zweiteres. Eine gute Zusammenarbeit ist

dann unmittelbare Voraussetzung für den Erfolg.

Portrait

Wir sehen uns als idealen Partner für Gastronomen, die in einer speziellen Situation wie Unternehmensaufbau, Expansion, Sanierung, etc. Unterstützung benötigen. Hier kann die Culinarius Beteiligungs und Management GmbH aufgrund Ihrer Erfahrungen Lösungen anbieten. Als Managementgesellschaft übernehmen wir Aufträge von Gastronomen zur Entwicklung von Geschäftsstrategien, zum Unternehmensaufbau, der Gewinnung von Gästen, der Verbesserung des Unternehmensergebnisses, Personalplanung, Wareneinsatzoptimierung, Unternehmenssanierung und Erstellung von Finanzkonzepten unter Berücksichtigung des Charakters Ihres Gastronomiebetriebes. Wir arbeiten praxisorientiert und setzen gemeinsam mit Ihnen die vereinbarten Ziele um. Als Beteiligungsgesellschaft streben wir Minderheitsbeteiligungen an Gastronomieunternehmungen mit Umsätzen von mindestens € 500.000 an, sofern wir aufgrund unserer Beurteilung von einer nachhaltigen Wertentwicklung überzeugt sind.

News-ID: 724178 • Views: 710 (Stand: 23.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/724178/Gastronomisches-Controlling-Entscheidungen-treffen.html>