

30 Gründe weshalb Gastronomen scheitern

1. Sie lassen Mitarbeiter unbeaufsichtigt
2. Sie machen Einkaufsfahrten anstatt Pause
3. Sie verstehen die einfachste Buchhaltung nicht und haben kein Ordnungssystem
4. Sie verlassen fordern vom Steuerberater, die ihnen keine zielführenden Ratschläge
5. Sie reagieren bei Zahlungsschwierigkeiten mit den falschen Maßnahmen
6. Sie verletzen den obersten Grundsatz "Keine Ware ohne Bon"
7. Sie lassen Mitarbeiter unbeaufsichtigt in das Lager
8. Sie haben keine Auffülllisten aus dem Lager
9. Sie haben keine Einkaufslisten
10. Sie haben keine Rezepte oder halten sich nicht an solche
11. Sie machen keine permanente Stichproben-Inventur
12. Sie haben keine fest zugewiesenen Lagerplätze
13. Sie führen keine Renner-Penner-Liste
14. Sie bieten Penner-Artikel an
15. Sie machen Sonderangebote
16. Sie machen sich unattraktiv für die Gäste, mit denen sie Geld verdienen können
17. Sie verursachen Kosten für persönliche Spielereien
18. Sie fahren ein unangemessenes Auto
19. Sie verwechseln Bargeld mit versteuertem Verdienst
20. Sie sparen an hochwertigen und zusatzstofffreien Rohstoffen
21. Sie vernachlässigen die eingehende Post und reagieren falsch auf kritische Briefe
22. Sie lassen Betrug und Diebstähle zu
23. Sie haben keine Übersicht über ihre Schulden und offenen Posten
24. Sie treten die Regeln zum Führen des Kassenbuchs mit Füßen
25. Sie führen nicht zielführende Mitarbeitergespräche
26. Sie beschäftigen Menschen ohne Anmeldung
27. Sie erfassen nicht jeden Beleg in der Buchhaltung
28. Sie nehmen Bußgelder nicht als Anlass zur Verhaltensänderung
29. Sie beschaffen unbrauchbare und unnötige Sonderangebotsware
30. Sie schieben ihr Scheitern auf das System

Anstatt diese Schwachstellen in der gastronomischen Berufsausbildung als **Basisregeln für unternehmerischen Erfolg** zu coachen, werden diese kritischen Punkte als gehasster Buchhaltungsauswendig-Lernstoff in den Berufsschulen vermittelt, für den es sich nicht zu lohnen scheint, ihn nach bestandener Prüfung im Berufsleben einzusetzen.

Die nachstehende Übersicht zeigt, wie viel Prozent dieser überfälligen Lerninhalte in den gastronomischen Berufen tatsächlich vermittelt werden:

- 5% Fachkraft im Gastgewerbe
- 5% Koch/Köchin
- 10% Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- 15% Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- 20% Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- 50% Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Die Tabelle stützt sich auf die **tatsächlich unternehmerisch verwertbaren Lerninhalte** an den Berufsschulen und der Meisterausbildung.

Die meisten Gastronomen haben überhaupt keine einschlägige Ausbildung, die geeignet wäre, sie vor den Gefahren des unternehmerischen Scheiterns zu bewahren. Viele schaffen es nicht einmal unter Zuhilfenahme von Franchisesystemen und berufen sich dann auf Punkt 30!

Gerichtsgutachter in gastronomischen Steuerfragen



Oliver Blum, Jahrgang 1963 gründete 1990 das Institut für Gastro-Konzepte mit heutigem Sitz im schwäbischen Hechingen. Er hat für namhafte Unternehmen aus der Verkehrsgastronomie und der Bäckereibranche deren **ganzheitliche (system-)gastronomische Strukturen** aufgebaut und operativ umgesetzt. Die von ihm entwickelte **Standortanalyse in Verbindung mit einem treffsicheren Businessplan** gilt in Bankenkreisen als Benchmark. Als (Gerichts-) **Gutachter** steht er **Fachanwälten des Steuerstrafrechts** mit dem Schwerpunkt „Gastronomie“ bei, um mit **standortspezifischen Berechnungen** den

richtsatzbezogenen Schätzungen der Finanzbehörden entgegenzutreten.