

# Individualgastronomie VS Kettenbetriebe

Nie hatte es die Individualgastronomie (also z.B. Familienbetriebe, Landhotels oder das Restaurant an der Ecke) schwerer sich gegen die Systemgastronomie durchzusetzen als in der heutigen Zeit. Riesige Restaurants oder Hotelkomplexe werden aus den Boden gestampft als gäbe es kein Morgen mehr. Warum das so ist und warum es in Zukunft noch schwieriger wird, erklären nachfolgende Punkte.



## 1. Digitalisierung und Investitionsmöglichkeiten

Modernste Technik und Software ermöglicht durch eine Investitionsbereitschaft mit dem Hintergrund Abläufe zu vereinfachen und Personal zu sparen

## 2. Zentralisiertes und einheitliches Marketing

Egal ob Werbung oder der Auftritt in sozialen Netzwerken. Die Kosten und die Arbeit teilen sich.

## 3. Personalbeschaffung

Ketten und Systemer leisten sich oft eine eigene Recruiting Abteilung, bei Führungspositionen sogar Headhunter. Auch kann man selbst auf viele eigene Mitarbeiter zurückgreifen

## 4. Gleichbleibende Qualität

Rezepturen und Kalkulationen sind bei allen systemabhängigen Betrieben eine Voraussetzung für Erfolg. Die Gäste wissen das zu schätzen.

## 5. Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer

Mehr Mitarbeiter, mehr Betriebe gleich mehr Erfahrungen. Diese Erfahrungen werden gesammelt, besprochen und ausgewertet

# Individualgastronomie VS Kettenbetriebe

---

## 6. Umsatzschwankungen werden ausgeglichen

Ist ein Betrieb aus welchen Gründen auch immer in eine finanzielle Schieflage gelangt, werden liquide Mittel und Hilfen bereitgestellt.

## 7. Erkennungsmerkmal und corporate identity

Wenn man einen Systemer betritt weiß man wie es dort aussieht, was es für ein Angebot gibt und was es kostet.

## 8. Mitarbeiterrotation

Wenn es Personalengpässe gibt, werden Mitarbeiter aus anderen Betrieben abgezogen. Durch Standards und systematische Abläufe ist eine Einarbeitung nicht notwendig.

## 9. Schulungsmöglichkeiten

Eigene Trainer oder zentrale Schulungszentren ermöglichen effiziente Schulungen für die eigenen Mitarbeiter.

Natürlich haben solche Kettenbetriebe auch Nachteile. Ideen werden träge umgesetzt und eine Individualisierung ist nicht möglich. Die Ausbildungsquote ist gering und eine Zentrale muss auch bezahlt werden. Hinzu kommt, dass der Ruf sich immer auf die ganze Kette bezieht. Ein Ausrutscher eines einzelnen Betriebes kann so fatale Folgen haben.

Dennoch werden solche Betriebe den Fachkräftemangel eher überleben. Modernste Technik und einheitliche Standards reduzieren den Bedarf an Facharbeitern auf ein Minimum. Nicht umsonst werden solche Konzepte eher im kulinarischen und anspruchsvollen unterem Segment gefahren. Und das hat sicherlich seinen Grund.

Und für alle Individualisten?

Baut euer Alleinstellungsmerkmal aus, schafft Kooperationen, bildet weiter aus, nutzt neue Technik und schaut wie immer über den Tellerrand.