

Alles Profit

Jahresrückblick

Inventur einmal anders

Zum Jahreswechsel rückt in vielen Gastronomiebetrieben der Termin für die Inventur näher. Den wenigsten ist bewusst, dass sich viel mehr daraus machen ließe, als alte Zahlen zu berichtigen.

Die Inventur zum Jahresbeginn erfolgt in den meisten Betrieben recht routiniert: Nach fleißigem Zählen von Ver- und Gebrauchsposten beginnt die Suche nach Ursachen für abweichende Bestände. Manchmal werden Fehlerquellen entdeckt, doch üblicher Weise wird ein aktueller Status Quo definiert und das neue Geschäftsjahr kann beginnen. Dabei liefern die Zahlen der Inventur jede Menge Informationen über Entwicklungen in der Branche. Der Weinbestand ist hierfür besonders aufschlussreich. Liegen noch Weine in den Regalen oder im Kühlschrank, die sich im vergangenen Jahr kaum oder gar nicht gedreht haben? Dem Grund dafür nachzugehen zahlt sich aus. Vielleicht liegt es am Preis, an mangelndem Engagement der Mitarbeiter (das durch mangelnden persönlichen Bezug oder unzureichender Information bedingt sein kann) oder geht der Trend ganz allgemein in eine neue Richtung. Sofern es sich nicht um zeitlose Edelweine handelt, ist es ratsam aktiv zu werden.

Mitarbeiter als Unternehmensberater

Inventur zu machen kann aber auch ganz andere Kreise sehen. Eine ehrliche Stärken- und Schwächenanalyse vermag Wunder zu bewirken. Darunter fallen Fragen, ob sich nicht aufgrund der eigenen „Betriebsblindheit“ im optischen Bereich des Lokals oder Hotels kleine Nachlässigkeiten eingeschlichen haben. Auch das Aufdecken struktureller und organisatorischer Defizite gehört zur Inventur. Diese reichen von missverständlicher Kommunikation zwischen Service und Küche, nicht ausreichend vorhandener Ausstattung in Stoßzeiten bis zu ineffizienten Dienstplänen. Regelmäßige Gespräche mit den Mitarbeitern decken potenzielle Verbesserungsmöglichkeiten rasch auf. Sind es deren eigene Vorschläge, werden sie diese zudem eher umsetzen, als wenn es sich um eine Anordnung „von oben“ handelt.



Kremstal DAC Grüner Veltliner Frauengrund 2009
Dockner, Kremstal
Mit seiner blumigen und sehr zugänglichen Art zieht dieser Veltliner Weinliebhaber sofort in seinen Bann. Schöne Fruchtfülle und guter Säurebiss. Davon nimmt man gerne ein zweites Glas.
Gebackenes Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat



202070 € **4³⁰**



St. Laurent 2008
Gesellmann, Mittelburgenland
Dunkle Beeren und etwas Rumtopfnuancen verströmt die Burgundersorte. Seine elegante Charakteristik verdankt er dem feinkörnigen Tannin und dem schlanken Körper. Sehr saftig und animierend.
Gebratene Entenbrust mit Wintergemüse



194716 € **7¹⁵**



Blauer Zweigelt 2007
Winkler-Hermaden, Südoststeiermark
Kräftige Kirschrucht verbunden mit Weichselanklängen. Sehr weiche Gerbstoffe, die schöne Tabaknoten akzentuieren den festen Körper. Guter Trinkfluss.
Buchweizenmuffins mit Schwarzwurzelsalat



194064 € **6³⁵**