

Geiz ist geil ?!

Zugegeben der Slogan ist nicht mehr ganz taufersch, aber die Mentalität der Deutschen ist doch immer noch geblieben.

Jeder versucht das Bestmögliche für sein Geld zu bekommen- und das ist auch gut so!!!

Jedoch spürt man an jeder Ecke, dass viele am falschen Ende sparen.

Fangen wir mal von vorne an und suchen den Bezug zur Gastronomie. Wofür geben Sie als Budgetverantwortlicher Ihr Geld aus?

Lebensmittel, Personal, Inventar, Energie, Versicherungen, Miete oder Pacht, Instandhaltung und und und. Wo lohnt es sich die Sparmaßnahmen konsequent durchzusetzen.

Bedeutet Sparen automatisch auch Qualitätsverlust?

Zuerst einmal sollte man sich bei jeder Ausgabe einmal überlegen, ob man diese Anschaffung überhaupt braucht. Wie im privaten Bereich sammeln sich über Jahre die „Fehlkäufe“ ungenutzt im Keller und verbrennen dort Umsatz und Liquidität.

Neben dieser Gegebenheit sollte man sich auch immer fragen: „welchen Nutzen bringt mir diese Anschaffung oder Investition?“

- Erhöhung der Gastzufriedenheit
- Motivationsschub für die Mitarbeiter
- Einsparungen in anderen Kostengruppen
- Erhöhung der Sicherheit in unterschiedlichen Bereichen
- Verbesserung der Qualität
- Erhöhung der Produktivität
- Verbesserung der Arbeitsbedingungen
- Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben

Je langfristiger diese Ziele gesetzt werden, desto genauer sollte man auf die Investition schauen. Sparen Sie deshalb nie an der Qualität, sondern nutzen Sie Vergleichsmöglichkeiten. Lassen Sie sich nicht auf spontane Käufe ein, sondern überlegen Sie ob man das gleiche Produkt nicht doch günstiger bekommen kann. Das gilt natürlich nicht unbedingt für den Schokoriegel an der Kasse.

Wie und wann lohnt sich also ein Preisvergleich?

Am besten ist es natürlich, Sie wissen genau was Sie wollen, haben eine Kosten-Nutzen Analyse durchgeführt und denken selbstverständlich an Neben- und Folgekosten für Ihre Investition. Überlegen Sie sich ob Ihre verlässlichen Lieferanten diesen Artikel anbieten und zu welchen Preisen. Vergleichen Sie nun den Preis (z.B. im Internet). Ziel sollte es sein den besten Preis vom besten Lieferanten zu bekommen. Überlegen Sie wie es mit eventueller, notwendiger Servicebetreuung und Garantieansprüchen aussieht. Vergessen Sie niemals, dass alles seine Preisuntergrenze hat und lassen Sie bei „zu günstigen Angebot“ Vorsicht walten.

10 Tipps für den Einkauf in der Gastronomie

1. Kann ich mir das Produkt wirtschaftlich leisten (Liquidität bedenken)?
2. Brauche ich das Produkt wirklich?
3. Welchen Nutzen bringt mir das Produkt?
4. Welche Qualität brauche ich (Zeitraum der Nutzung bedenken)?
5. Kann man durch Preisvergleiche sparen (Neben- / Beschaffungskosten beachten)?
6. Welche Folgekosten zieht die Anschaffung nach?
7. Gibt es Unterschiede in Garantieansprüchen?
8. Kann ich bei bekannten Lieferanten Synergieeffekte nutzen?
9. Lassen Sie sich gerade durch Emotionen (z.B. Werbung) beeinflussen?
10. Ist dieses tolle Preisangebot überhaupt realistisch?

Ist Geiz also geil? Jein! Am richtigen Ende sparen ist sicherlich der bessere Weg. Qualität ist gerade im Gästebereich wichtig. Bei Lebensmitteln, aber auch bei der Ausstattung sollten zwar immer Preise verglichen werden, aber gerade in diesem sensiblen Bereich dürfen Sie sich keine Fehler erlauben.

Vergleichen und sparen Sie besser in Bereichen die keiner so schnell mitbekommt:

- Energiekosten
- Versicherungsbeiträge
- Miete und Pacht
- Bankkosten/ Zinskosten
- Externe Dienstleistungskosten
- Steuern, Abgaben und sonst. Beiträge

Haben Sie schon verglichen und alles verhandelt?
Wirklich? **Da geht noch mehr- wetten dass?**