



## Einige Unterschätzungen im Cost-Controlling

*Es gibt gastronomische Unternehmen, die wenig Zeit aufbringen können, gezielte Planung zu betreiben. Sie haben somit leider keinen Überblick darüber, wie es um Ihre Kosten steht und welche Gewinn-Potentiale vorhanden sind, selbst wie es um die Liquidität bestellt ist.*

Im täglichen Arbeitsablauf zeigen sich häufig:

**Keine Planung** Der Überblick der Kosten im Einzelnen fehlt

### Stress und fehlende Zeit

Hier werden falsche Prioritäten gesetzt und man schiebt das Thema vor sich her, da man mit dem Tagesgeschäft ausreichend ausgelastet ist.

### Alles läuft doch eh super!

Auch wenn das Geschäft vermeintlich gut läuft, so sollte sich keiner auf den Lorbeeren ausruhen. Jeder sollte laufend versuchen, auch weiterhin Abläufe zu optimieren, Kosten zu senken und auch weiterhin seine Qualität (wie durch Qualitätssicherung) und Strukturen hinterfragen. Denn nur so ist

der Betrieb für die Zukunft gewappnet und bleibt wettbewerbsfähig.

**Ich kenne meinen Betrieb genau und habe alles im Kopf**

Es mag ja sein, dass ein guter Unternehmer viele Dinge im Kopf hat und ein grundsätzlich gutes Gefühl für seinen „Laden“ hat. Jedoch ist es dabei unmöglich, ins Detail zu gehen und ein scharfes Bild zu zeichnen. Man hat vielleicht ungefähr „Daumen mal Phi“-Zahlen im Kopf, aber meist kaum genau berechnete Fakten & Daten.

Jeder gastronomische Unternehmer braucht ganz klare und verlässliche Cost-Controlling Zahlen. Er sollte diese unbedingt abrufbaren Aufzeichnungen machen und sich täglich vor Augen halten. Ein scharf umrissenes

Ziel ist besser zu erreichen, als ein nebulöses und auf ungefähren Werten basie-

rendes Ziel!

**Das macht mein Mitarbeiter respektive Steuerberater**

Cost-Controlling ist und bleibt Chefsache! Auch, wenn Sie sich einen eigenen Cost-Controller oder Fachberater leisten, sollten Sie als Unternehmer mit diesem eng zusammenarbeiten. Nur Sie kennen alle Zusammenhänge, nur Sie haben ureigenes Interesse an der Optimierung des Gewinns, nur Sie sind dafür verantwortlich, die Löhne pünktlich zu zahlen. Bleiben Sie also am Ball und behalten Sie stets alle Zahlen im Blick bzw. lassen Sie sich regelmäßig von Ihrem Cost-Controller oder einem Fachberater Bericht erstatten.

### Die falschen Kennzahlen

Sie haben sicher eine ordentliche Buchhaltung und vermutlich auch einen guten Steuerberater – das heißt aber leider nicht, dass Sie den richtigen Fachberater haben, von dem Sie fachspezifisch zusammengestellte und aufbereitete Zahlen erhalten. Buchhalter sind Buchhalter, sie werden Ihnen immer gute externe Standard-Kennzahlen liefern. Was Sie jedoch brauchen, ist eine praxisorientierte Analyse und Diagnose der Zahlen. Das können nur Sie selbst bzw. Ihr Cost-Controller oder ein begleitender Fachberater.

### Wir erwirtschaften mit Ihnen Gewinne

Paul Reitbauer verfügt über langjährige internationale Führungserfahrung im Tourismus, in der Hotellerie und Gastronomie. Seit 2012 ist er als selbstständiger Berater mit Schwerpunkt Tourismus/Hotellerie/Gastronomie tätig. Wir durchleuchten gemeinsam Ihr Unternehmen – wie Sie mit Ihrem Betrieb mehr Gewinn erzielen können. Bei einer Beauftragung von R & E erhalten Sie Förderungen von der WK Wien.

Kontaktaufnahme:  
Reitbauer and Experts (R&E)  
Martinstraße 24, 1180 Wien  
Tel.: +43/(0)676/720 35 15  
E-Mail: pr@reitbauerandexperts.com  
www.reitbauerandexperts.com

