



***Eine Gastronomie gründen? Alte Hasen raten jungen Kollegen meist kopfschüttelnd ab – manche tippen sich gar nur an die Stirn. Unendliche Zettelwirtschaft, explodierende Personalkosten, keine Zeit mehr, für das was Spaß macht - nämlich den Kunden zufrieden und glücklich zu machen. Doch es gibt ein paar Möglichkeiten, zu Zeit am Gast zu kommen und wieder Spaß zu haben am Gastronom-Sein – wir stellen Ihnen hier zwei davon vor.***

Zielen ist sie verhasst, dennoch hat sie die erzwungene Umstellung auf eine registrierkassa gerade in kleinen Betrieben ein Umdenken bewirkt: Es hat sich eine Tür in die digitale Welt aufgetan. Trotzdem nutzt nur ein Bruchteil der Hoteliers und Gastronomen die Möglichkeiten, die die digitale Welt bietet, weiß Dieter Mohr, Geschäftsführer des Personalsoftwareanbieters E2N. „Ich rede viel mit Unternehmern aus der Branche, die meisten klagen über Probleme mit dem Personal – wie schwierig es ist, Dienstpläne zu erstellen oder Arbeitszeiten korrekt zu erfassen und zum Stichwort ‚Controlling‘ rollen

sowieso alle die Augen.“

### **Eine Softwareanwendung ersetzt Zettel & Co**

Tatsächlich setzt der Großteil der österreichischen Gastronomen bei diesen Themen immer noch auf Zettel, Stift und Exceltabelle. Das wäre in vieler Hinsicht problematisch, erläutert Mohr:

- ✓ Tatsächliche Arbeitszeiten und Pünktlichkeit können kaum kontrolliert werden
- ✓ Die Anzahl der Arbeitstage
- oder Personalkosten für das vergangene Quartal lässt sich nur mit Aufwand gewinnen
- ✓ Zu spät werden Über- oder Minusstunden festgestellt
- ✓ Zum Zeitpunkt des Durchrechnungszeitraumes entstehen unnötige Kosten für den Betrieb
- ✓ Die Kommunikation zu den Mitarbeitern erfolgt uneinheitlich, mal über Zettel, mal per Mail, vermehrt über WhatsApp
- ✓ Excel-Dienstpläne sind oftmals einfache Listen und bieten keine

Übersicht über Überstunden, Verdienstgrenzen und Abwesenheiten; keinen Überblick über Urlaubsanträge oder etwa Resturlaube

- ✓ Personaldaten müssen mühsam abgetippt und verwaltet werden
- ✓ Fehler bei der Stundenübergabe an die Lohnbuchhaltung

Mit einer digitalen Software lassen sich diese Arbeitsschritte um ein Vielfaches vereinfachen und in nur einer Anwendung zusammenfassen – so ein

System hat E2N GmbH mit „E2N“ entwickelt: Das gesamte Personal wird übersichtlich verwaltet, alle Arbeitszeiten werden direkt vom Mitarbeiter gestempelt und am Ende des Monats per Knopfdruck an die Lohnbuchhaltung übergeben. Für jeden Mitarbeiter gibt es eine App, mit der er Arbeitszeiten und Dienstpläne im Blick behalten kann.

„Wir kennen die Sorgen und Ängste der Branche. Doch wir möchten zeigen, dass es einen ganz klaren und einfachen Weg nach vorne gibt.“, so Simon Mohr.

## Kennzahlen und Fördertöpfe

Laut Branchenbericht des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands stellen Personalkosten das drittgrößte Hauptproblem für Hoteliers hinter der Personalgewinnung und Arbeitszeitdokumentation dar.

Das Villacher Unternehmen furniRENT ist seit 15 Jahren auf die innovative Finanzierung und Projektabwicklung neuer Hoteleinrichtung spezialisiert. Jetzt hat sich furniRENT eingehend mit Personalkosten in der Hotellerie befasst und gibt Hoteliers Tipps, wie sie den Kostenaufwand dafür im Rahmen halten können.

Einer der größten Fehler, die im Hotelgewerbe passieren, sei die ineffiziente Einsatzplanung der Belegschaft, so Hansjörg Kofler, Geschäftsführer von furniRENT.

Neben der Optimierung von organisatorischen Abläufen hält er das bestmögliche Zusammenspiel von Fachpersonal und Aushilfskräften für besonders wichtig. „Fünf Tage arbeiten und zwei Tage frei haben, funktioniert in der Tourismusbranche nicht. Es ist ratsam, die Gäste-

frequenz im Auge zu behalten und den Mitarbeiterereinsatz darauf abzustimmen.“ Kennzahlen würden oft viel Aufschluss über den tatsächlichen Stand des Unternehmens geben – das sei auch beim Personal so, erläutert Kofler. Bei der Erstellung des Dienstplans sollten Umsatz- und Kostenzahlen griffbereit sein, um einen Soll-Ist-Vergleich zu machen. Daraus lassen sich wesentliche Maßnahmen für die zukünftige Planung ableiten. Denn das Vermeiden von Planungsfehlern und die Umstrukturierung von Betriebsabläufen sparen Zeit und Kosten.

„Begriffe wie Gesamtpersonalkosten in Prozent, Umsatz je Mitarbeiter oder Prime Cost und deren Berechnung sollten nicht nur graue Theorie, sondern unbedingt gelebte Praxis sein,“ ist der Experte überzeugt. Die Kennzahl Prime Cost gibt etwa darüber Aufschluss, wie viel Prozent vom Umsatz für den Warenverbrauch und die Personalkosten inklusive Nebenkosten und Unternehmerlohn aufgewendet werden.

Kaum einer wisse außerdem über die vielen Fördermöglichkeiten Bescheid: „Investitionen sorgen dann für finanzielle Erleichterungen – es lohnt, zu recherchieren!“ empfiehlt Kofler. **3**