



## „ES GIBT KEINE EFFEKTIVERE WERBUNG ALS DIE POSITIVE BEWERTUNG EINES ZUFRIEDENEN MITARBEITERS“

DIPL.-KFM. THOMAS KNOPF IST GESCHÄFTSFÜHRER BEI ACCONSIS IN MÜNCHEN. DER ERFAHRENE STEUERBERATER HAT SICH FÜR „GASTGEBER BAYERN“ AUSREICHEND ZEIT GENOMMEN, UM AUF EINIGE BRANCHENFRAGEN DIE RICHTIGEN ANTWORTEN ZU GEBEN.



**H**err Knopf, das Wirtesterben stellt die gesamte Gastronomiebranche in Zukunft vor große Herausforderungen. Ist eine Offensive mit Betriebsnachfolgemodellen eine Lösung gegen das Wirtesterben? Was ist bei der Betriebsnachfolge zu beachten?

Das Wirtshaussterben ist kein neues Phänomen sondern ein Prozess, der schon seit geraumer Zeit zu beobachten ist, jedoch sicherlich auch die Zukunft der regionalen Gastronomiekonzepte maßgeblich mitbestimmen wird. Hier sind die Ursachen im Personalmangel und der ausufernden

Bürokratie zu suchen. Zusätzlich kommt dann oft auch noch die mangelnde Bereitschaft des Nachwuchses, sich im Familienbetrieb zu engagieren und diesen weiterzuführen.

Die Organisation der Betriebsnachfolge stellt für viele eine enorme Hürde dar und wird deshalb stiefmütterlich behandelt und zu lange vor sich her geschoben. Dieses Thema aber muss frühzeitig in Angriff genommen werden. Eine gute Nachfolgeplanung braucht Begleitung und Coaching. Das Zusammenführen von Generationen sollte idealerweise von einer neutralen Instanz moderiert und unterstützt werden. So werden mögliche familieninterne Emotionen und Streitpunkte viel besser ausgeglichen. Acconsis ist interdisziplinär aufgestellt und kann ganzheitlich beraten. So können Interessen und Konzepte von Übergebern und Übernehmern berücksichtigt und die Zukunftsfähigkeit des Gastronomiebetriebs oder des Hotels gesichert werden.

**Die bayerische Hotellerie und Gastronomie steht vor vielen weiteren Herausforderungen, die in Zukunft zu bewältigen sind. Der Fachkräftemangel ist ein zentrales Thema. Mit welchen Lösungen können Dienstleister wie Acconsis den Betrieben diese Themen entschärfen?**

In der Tat ist der Fachkräftemangel ein Problem, dem sich die Gastronomie und Hotellerie stellen muss. Wir raten dazu, sich auf das vorhandene Mitarbeiterpotential zu konzentrieren bzw. auf ein gesundes Arbeitsklima und auf eine gut strukturierte Personalpolitik zu achten. Lösungen sind individuelle Arbeitszeitmodelle, ein konsequentes Weiterbildungsangebot und Unterstützung bei der Wohnungssuche. Nicht zu unterschätzen ist auch die Empfehlung, denn es gibt kaum eine effektivere Werbung als die positive Bewertung eines zufriedenen, begeisterten Mitarbeiters, der in seinem Bekanntenkreis dann einen potentiellen Mitarbeiter für seinen Arbeitgeber vermittelt.

Das ausführliche Interview ist abrufbar auf [www.acconsis.de](http://www.acconsis.de).