

10 Jahre erfolgreiche Betriebsberatung beim DEHOGA Hamburg

Kompetent, kostengünstig und individuell

Zahlreiche Gründer, Investoren und auch bestehende Betriebsinhaber nutzendie kompetenten Hilfestellungen. Sei es die Prüfung einer Geschäftsidee, die Erstellung eines Businessplans, die Begleitung von Ausschreibungen, die Optimierung des laufenden Geschäftsbetriebes – beispielsweise auch mit einem praxisnahen Küchencoaching - bis hin zum Krisen- und Insolvenzfall.

„Spannend ist es immer“, so DEHOGA Betriebsberater Björn Grimm. „Gerade die Vielfalt und die damit einhergehende Wertschätzung von deutschlandweit über 1.500 Beratungsmandaten bereitet uns große Befriedigung – verstehen wir uns doch als Partner des Mittelstandes und uns somit beim Verband in dieser wunderschönen Stadt sehr gut aufgehoben!“

Zufriedene Partner

Der nette Herr Janssen aus Altona ist dem Berater besonders in Erinnerung geblieben. Viel Arbeit, Herzblut und ein liebevoll eingerichtetes Landhaus-Restaurant mit recht guten Umsatzzahlen, aber dennoch ein verschwindend geringer Gewinn hatten die Familie dazu erwogen sich externe Hilfe ins Haus zu holen.

Janssen führt den gastronomischen Betrieb bereits in 3. Generation und ist eng mit dem Betrieb verwurzelt. Nur ungern ließ er Fremde auf seine Zahlen schau-

en, doch heute ist er glücklich: Nach einer DEHOGA Kurzberatung und einer Zahlenanalyse entstand ein tolles und erfolgreiches Arbeitsklima.

Kaufmann mit Umsicht

Martina Franke vom Café Bauers Park lobt Grimms Um- und Weitsicht. „Manchmal stellt sich mit der Zeit eine gewisse Betriebsblindheit ein oder es müssen neue Wege für das Unternehmen gesucht werden. Da ist ein kompetenter und fachkundiger Berater Gold wert. Aber bei der Fülle der Angebote an Beratern ist es nicht leicht den passenden und vertrauenswürdigen zu finden. Ich persönlich bin sehr froh, dass mir der DEHOGA Herr Grimm empfohlen hat.“ Schon beim ersten Kennenlernen überzeugte sie der Betriebsberater durch seine Branchenkenntnis und die Fähigkeit Probleme klar zu erkennen und somit auch die richtigen Fragen zu stellen.

Auch ließ er sie nicht in Unkenntnis über die zu erwartenden Kosten und beriet zusätzlich über die Möglichkeit diese durch die Bafa fördern zu lassen. „Das alles überzeugte mich und im Rückblick betrachtet kann ich nur sagen, dass ich sehr froh bin auf ihn getroffen zu sein. Sein exzellentes Netzwerk und sein professionelles Beratungsteam ließen keine Fragen unbeantwortet und waren immer

mit Rat und Tat zur Stelle. Mit der Unterstützung von Herrn Grimm und seinem Team habe ich meine Firma erfolgreich umstrukturiert und wirtschaftlich für die Zukunft fit gemacht. Da zahle ich das Beratungshonorar doch gerne, und werde auch weiterhin bei Fragen wieder auf ihn zukommen.“

Komplexes Aufgabenfeld

Die Aufgaben- und Fragestellungen, denen sich Hoteliers und Gastronom sich gegenübersehen sind sehr komplex geworden. Es reicht nicht mehr, nur ein guter Gastgeber zu sein. Das reicht von der Finanzierung bis zum zunehmenden Druck durch kontrollierende Organe wie Finanzämter usw. Wer in einer Außenprüfung seinen Wareneinsatz nicht schlüssig erläutern kann, bekommt Probleme – denn durch die umgekehrte Beweislast wird rasch eine Betrugsabsicht unterstellt. „Dann ist es oftmals schon zu spät!“, so der Betriebsberater. Aber auch die Gangart der Banken hat sich vor dem Hintergrund der Erfahrungen auf dem Kapitalmarkt verschärft. Früher wurden Absprachen ggfs. bei einem Glas Wein im Restaurant getroffen – heute müssen Kreditanfragen durch mehrere Instanzen – auch zum Schutz des Kreditnehmers. Eine fundierte Beratung hilft dabei, bereits beim ersten Gespräch einen guten Eindruck zu machen. Ob kleine oder

große Unternehmung, Existenzgründer, Sanierungsfälle oder gestandene Unternehmer: Die DEHOGA Beratung wird von Existenzgründern und mittelständischen Unternehmen ebenso genutzt wie von diversen Preisträgern und Fünf-Sterne-Hotels.

Ausgezeichnete Betriebsberater

Besonderes Augenmerk legte DEHOGA Hamburg Hauptgeschäftsführer Gregor Maihöfer angesichts des unübersichtlichen Beratermarkts auf die Auswahl der Betriebsberater. So sind die Mitglieder des DEHOGA-Hamburg in guten Händen.

Der Diplom Touristikmanager, Hotelbetriebswirt und -meister Björn Grimm ist bei diversen Banken und Institutionen akkreditiert und wurde gemeinsam mit seinem Team mit dem TopConsultant Award 2014/2015 als einer der besten Mittelstands Berater Deutschlands ausgezeichnet.

„Eine Auszeichnung und Herausforderung zugleich, spornt Sie uns doch an, nahe am Markt zu bleiben. Unsere Gastronomen und Hoteliers brauchen in der Regel keine aufwändigen Präsentationen, sondern rasche und praktische Hilfestellungen“, so Grimm, der seit 2014 auch im Vorstand des FCSI ist. Die Betriebsberatung arbeitet praxisorientiert. Mit Hartmut Meyer, Kay Straßburg und Björn Grimm stehen den Mitgliedern drei praktisch ausgebildete und erfahrene Betriebswirte/ Meister zur Verfügung, die ihr Handwerk wirklich verstehen und lieben.

Ein erstes Gespräch mit Termin findet im Verbandshaus statt. Bei komplexeren Fragestellungen und dementsprechenden Aufwand besteht die Chance auf eine Förderung der Beratungsleistungen. Insbesondere bei Betrieben in wirtschaft-

licher Schieflage gibt es bei positiver Fortführungsprognose öffentliche Förderung. Einziger Wermutstropfen der nun 10jährigen Zusammenarbeit: Geförderte und der Gastronomie/ Hotellerie dienliche Förderungen für die Projekte „BG-Start-Coaching“ und „500 plus“ wurden trotz nachweisbarer Nachfrage und Erfolg eingestellt – dabei taten sie der Branche richtig gut. Mit der Carlsberg-Brauerei hat der Verband einen langjährigen Partner für die Betriebsberatung.

NEU im Beratungskatalog: Mystery-Cooking® und Küchencoaching

Um sich dem sich veränderten Alltag der DEHOGA Mandanten im Beratungsbereich anzupassen und diese unterstützen zu können, legen Maihöfer und Grimm großen Wert auf aktuelle Themenfelder und neu entwickelte Beratungsleistungen.

Seit kurzem wird dabei dem Küchenbereich der Gastonomen aktive Hilfestellung angeboten, um wirtschaftlich erfolgreich am Markt bestehen zu können. Erfahrene Betriebsberater und Köche analysieren dabei den Wareneinsatz der Gastonomen und decken Schwachstellen im Betrieb auf. Unter dem Motto „Mittendrin statt nur dabei!“ unterstützt den Mandanten z.B. der erfahrene Küchenmeister Kay Straßburg: „Wir reden nicht nur, wir packen auch mit an! Wir kommen zu Ihnen in den Betrieb analysieren Ihre Zahlen und arbeiten aktiv in Ihrer Küche mit Ihnen und Ihrer Crew! Ein verbesserter Wareneinsatz kann so schnell mal mehrere Tausend Euro im Jahr einsparen. Es ist Immer wieder ein schönes Gefühl Gastronomen auf diese Weise so erfolgreich unterstützen zu dürfen!“

Der DEHOGA Hamburg freut sich seinen Mitgliedern auch weiterhin die Möglichkeit der Betriebsberatung zu bieten. (BG)



Björn Grimm



Hartmut Meyer



Kay Straßburg