

## Dr. Hartmut Meyer

GEPRÜFTE BERATUNGSQUALITÄT

## DIE KMU-BERATER

Bundesverband freier Berater e.V.

## Let's talk about Money

Restart der Gastronomie aus der strategischen und finanzwirtschaftlichen Perspektive

#### Fachgruppe Hotellerie & Gastronomie





ÖFFNUNGSPERSPEKTIVE
MIT SICHERHEIT
UND LEBENSFREUDE

Jergiss nein nicht! Die Stimmungslage

**IHRE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE** 









## Folgen: Leben von der Substanz

#### Durchstarter

- Gastronomie mit guter Eigenkapitaldecke.
- Klassischer Saisonverlauf mit Schwerpunkt Restauration Hotel Catering
- Verlassen die Pandemie mit guter Liquidität teilweise gestützt durch Liquiditätskredite
- Belastungen zur Wiederherstellung des Eigenkapitals und Tilgung von Liquiditätskrediten.

#### Kämpfer

- Veranstaltungshäuser, Verbundunternehmen einschließlich Landwirtschaft, Museumsbetriebe, teilweise Pachtbetriebe
- Häuser ohne klassischen Saisonverlauf z.B. geringes Weihnachtsgeschäft
- Verlassen die Pandemie mit Liquiditätsdruck, Pachtrückständen etc.
- Zukünftig Bonitätsprobleme und Status Unternehmen in der Krise

Restarter

- Gastronomie mit geringer Eigenkapitaldecke
- Staatliche Hilfen kommen nicht an aufgrund fehlender Umsatzrückgänge, Verbundunternehmen bzw. galten vorher schon als Unternehmen in der Krise
- Gehen aus der Pandemie mit einer hohen Insolvenzgefahr. Chancen durch eine Insolvenz im Eigenverwaltung.

Stille Verlierer:
Beschäftigte
im
Gastgewerbe/
Unternehmerlohn

## Agenda für Heute

Wohin geht die gastronomische Reise?

Zukunftsmodellen

Wo stehe ich?

Bestandsaufnahme

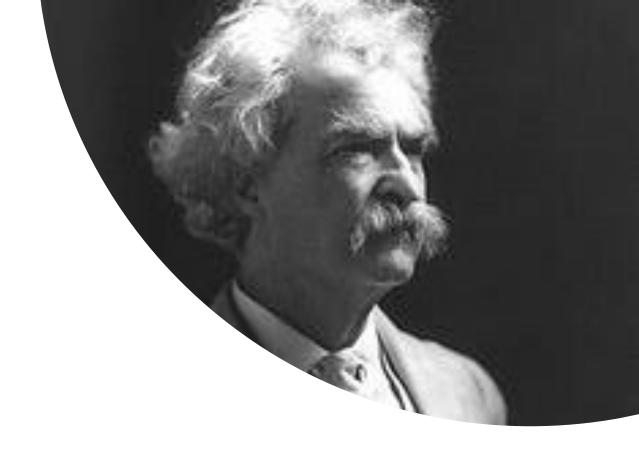
Was ist mein Erfolgsplan?

Unternehmensplanung

Bausteine des Erfolgs

Die Agenda

Eine Bank ist eine Einrichtung, von der Sie sich Geld leihen können vorausgesetzt, Sie können nachweisen, dass Sie es nicht brauchen (Mark Twain).



#### **Bestandsaufnahme:**

Was hat mich die Pandemie gekostet? Wo stehe ich?

#### Warum ein Kassensturz?

#### **Hintergrund:**

- Es kommt zu einem Eigenkapitalverzehr aufgrund von Verlusten und Privatentnahmen.
- Der Cash-Flow ist nur aufgrund von Liquiditätskrediten positiv.
- Das Gastgewerbe wird derzeit teilweise im Rating pauschal heruntergesetzt und es wird erwartet, dass Banken ihr Risikoportfolio ändern werden.
- Die finanzwirtschaftlichen Auswirkungen der Pandemie werden auf mindestens 5
   8 Jahre geschätzt.
- Es werden Anschlussfinanzierungen erwartet zur Tilgung von Liquiditätskrediten.
- Staatskredite haben die Liquidität erhalten, schonen aber nicht vor Eigenkapitalverzehr, Liquiditätskredite werden die Investitionskraft von Unternehmen auf die nächsten 10 Jahre mindern.

#### Thema:

- Eigenkapitalrechnung zum Status der Verschuldung
- Cash-Flow-Analyse zum Status der Liquidität
- Banken werden verstärkt BWAs, Bilanz 2020 ( oder Plan-Bilanz) sowie Planungsrechnungen einfordern

Basel III und Banken verstehen

#### Fachgruppe Hotellerie & Gastronomie

Eigenkapitalrechnung		
Position	Bilanz zum	
	31.12.2020	
Anlagevermögen	350.000,00 €	
Umlaufvermögen	45.000,00 €	
Kassenbestände	4.000,00 €	
Fremdmittel	- 330.000,00 €	
Abgrenzungsposten	1.000,00 €	
Eigenkapital	70.000,00 €	
Eigenkapitalentwicklung		
Anfangskapital	180.000,00 €	
Einlagen	15.000,00 €	
Entnahmen	- 137.000,00 €	
Gewinn	12.000,00 €	
Eigenkapital am Ende		
des Jahres	70.000,00 €	



#### Eigenkapitalverzehr/ Überschuldung

Cash Flow Analyse	
Kassen-/Bankbestand am Anfang	4.000
Operativer Bereich	
Jahresüberschuss/-fehlbetrag	12.000
Abschreibungen	35.000
Veränderung Rückstellungen	1.000
Veränderungen Vorräte,	
Forderungen und sonstige Aktiva	-15.000
Veränderungen kurzfristige Verbind-	
lichkeiten und sonstige Passiva	25.000
Cashflow aus laufender	
Geschäftstätigkeit	58.000
Investitionsbereich	
Investitionen in Sachanlagen	-12.000
Investitionen in Finanzanlagen	10.000
Cashflow aus	-2.000
Finanzbereich	
Einlagen	15.000
Privatentnahmen	-137.000
Steuerzahlungen	-6.000
Aufnahme Darlehn	150.000
Tilgungen	36.000
Cash Flow aus Finanzierung	58.000
Cashflow	114.000
Zahlungsmittelbestand am Ende der	
Periode	118.000
Kreditlinie	235.000

## Beispiel

- Notwendige
   Privatentnahmen
   senken das EK
- Tilgung
   Liquiditätskredite
   aus dem Gewinn
- Illusion des Kontostandes



Zusätzliche Tilgungen keine Investitionen Illiquidität

#### Prioritäten

- 1. Liquidität und Kontoführung
- 2. Eigenkapital (-wiederherstellung) / Privatentnahmen
- 3. Investitionen aus Gewinnen
- 4. Schuldenabbau

## Hilfen richtig nutzen

- 1. Staatsgarantien reduzieren das Risiko für Banken.
- 2. Ust-Senkung bietet
  Zusatzrendite zum
  Kapitalaufbau. So ist diese
  Maßnahme auch zu sehen und
  ist zeitlich begrenzt. (Achtung
  EK-Steuer)
- 3. Investitionsprogramme bilden Sondereigenkapital. Deshalb sind diese Maßnahmen zu aktivieren. Sie verhindern/reduzieren eine bilanzielle Überschuldung.

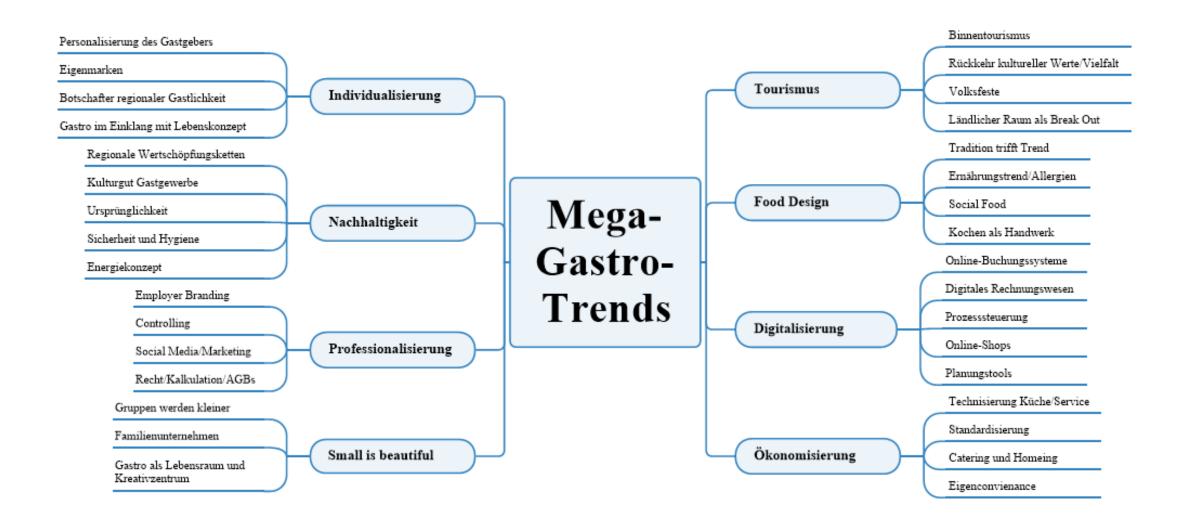
Hier liegt der Baustein für den Erfolg

- Ein positives Image der Gastronomie in der Gesellschaft, dass die Gesundheit vor eigene Interessen gestellt hat.
- Die Bedeutung der Gastronomie im Leben eines Menschen wurde durch die Schließungen demonstriert.
- Tourismus und das Gastgewerbe sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber (Strukturwandel).
- Heimat, Lebensqualität und ein soziales Gefüge brauchen einen professionellen Raum vor der Haustür.
- Der ländliche Raum steht für Freiheit und Sicherheit.

# Wohin geht die gastronomische Reise?



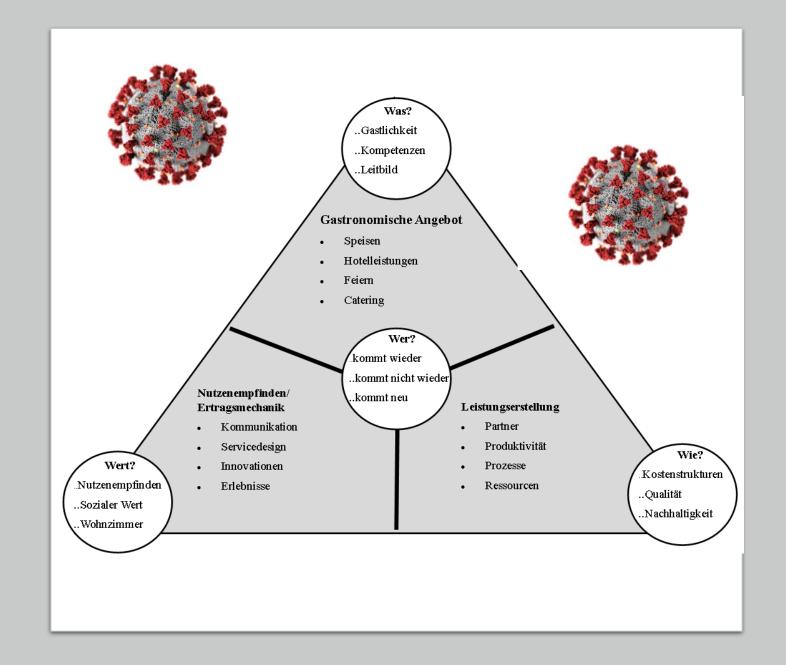
#### Trends nach Corona



Fachgruppe
Hotellerie & Gastronomie

## Geschäftsmodelle neu überdenken

- Die Gastronomie war innovativ und Gäste haben viele neue Angebotsformen erlebt wie z.B.
   Weihnachtsmenüs außer Haus, Wohnmobil-Dinner, etc. Dies wird auch weiter erwartet.
- Digitale Serviceangebote,
  Regionalität, Nachhaltigkeit,
  Sicherheit und gastronomische
  Qualität werden den Wettbewerb
  bestimmen.
- Individualität und die eigene Gastgeberrolle sowie Service- und Raumdesign werden zu Ihren USPs.



#### Der Restart bietet viele Chancen...

- Digitalisierung und Buchungssystem weiter nutzen als Planungsgrundlage und Verbindlichkeit
- Standardisierung der Karte und auf Regionalität achten
- Strenge Kalkulation der Gerichte und keine Rabattschlachten
- Sicherheit und Hygiene kommunizieren. Den Außenbereich gut vorbereiten.
- Lieferdienste weiter aktiv anbieten damit die Mitarbeiter die Kurzarbeit verlassen können.
- Kooperationen mit regionalen Partnern zur Verlängerung der Herbstsaison. (Hotels, Gastronomie, Einzelhandel und Freizeiteinrichtungen)
- Die Gastronomie ist ein sicherer Raum: Angebote für Familien, kleine Gruppen und Firmen werden gebucht. Alle suchen für sich eine Belohnung.
- Sommerfeste für Firmen als Kompensation für ein verlorenes Weihnachtsfest.

•

Nachholbedarf, neue und alte Gäste verlangen nach Unternehmertum

> .. ein weiter so heißt, die neue Welt nicht verstanden zu haben.



Nichts auf der Welt kann Beharrlichkeit ersetzen.

Talent nicht; nichts ist weiter verbreitet als erfolglose Männer mit Talent;

Genialität nicht; das verkannte Genie ist schon fast zum geflügelten Sprichwort geworden; Bildung nicht; diese Welt ist voll von gebildeten Versagern;

Beharrlichkeit und Entschlossenheit allein sind ausschlaggebend.

(Coolidge, 30. US Präsident)

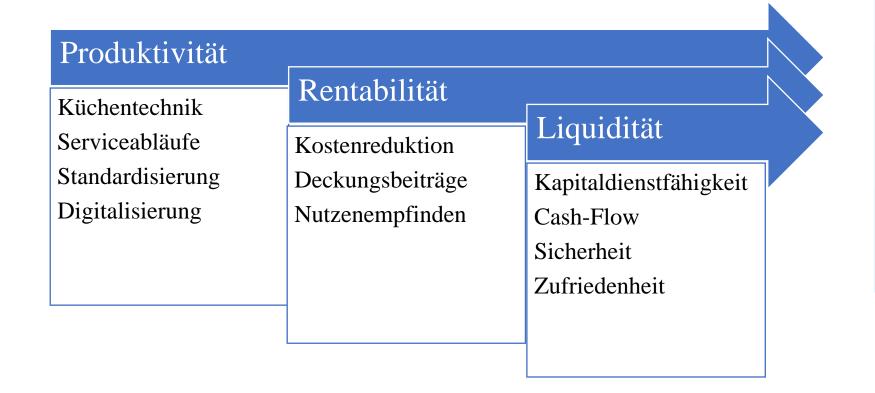
#### • Entscheidungen treffen:

- Planung des gastronomischen Angebotes und der künftige Investitionen
- Steuerung der Ressourcen und Kostenstrukturen
- Kontrolle der Finanzen und Umsätze

#### Sicherheiten für den Restart:

- Liquidität
- Mitarbeiter und Unternehmergeist
- Konsumfreudige Nachfrage
- Abkehr von dem süßen Gift der Staatshilfen und zurück zum Marktselektionsprozess
- Der Restart kommt schneller wie gedacht und muss vorbereitet sein.

## Die Logik des Erfolges



Urformel in der BWL

### Bausteine zur Steigerung der Produktivität

Küchentechnik wie Cook and Chill

Standardisierung der Speisen

OnlineReservierungen, und
Bestellungen und
Zahlungen

Abgabenmengen standardisieren, Präsentation des Essens nachhaltig gestalten

Logistik und Einkauf bündeln

Kommunikationstechnik im Haus

Eigenconvienance fördern

Gestaltung der Öffnungszeiten Kapazitäten richtig planen

Produktivität heißt die Gäste richtig verstanden zu haben.

### Bausteine zur Steigerung der Rentabilität

Personaleinsatzplanung

Kalkulationen und Abgabemengen

Online-Reservierungen, Bestellungen und Zahlungen

Kapazitäten, Personalressourcen und Nachfrage richtig planen

Gemeinkostenmanagement Investitionen müssen renditeorientiert sein

Restaurant und Außengastronomie sind feste Säulen

Öffentlichkeitsarbeit und Social Media

Energiekonzepte

Erträge minus Kosten ist eine einfache Formel mit vielen Unbekannten.

### Bausteine zur Steigerung der Liquidität

Ratinggespräche

Eigenkapitalentwicklung Rückzahlungsvereinbarungen von Stunden

Tilgung öffentliche Darlehen

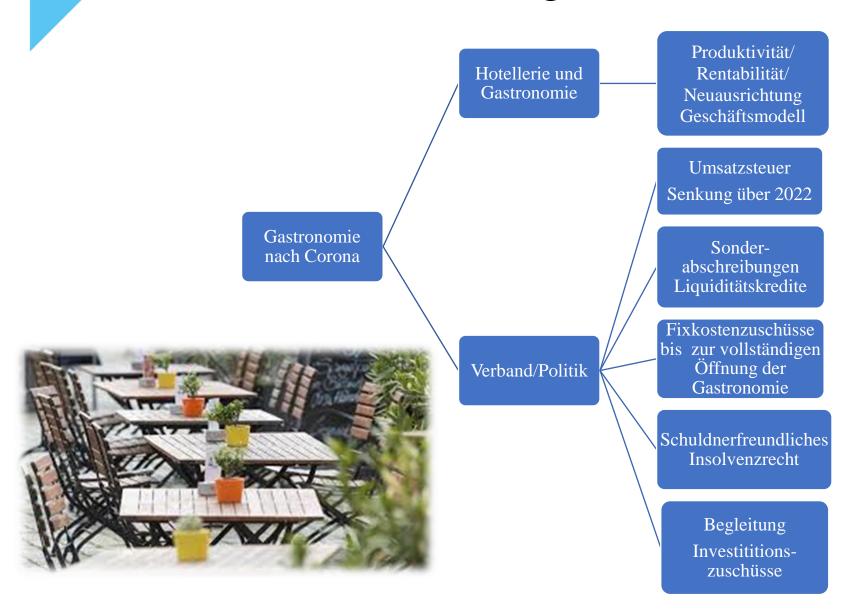
Steuerplanungen

Überbrückungshilfe III richtig verstehen

Ust-Senkung zum Kapitalaufbau nutzen Investitionskredite richtig verstehen Förderungen für die Zukunft nutzen

Geld ist ein scheues Reh. Es geht nur dahin, wo es sicher ist.

## Aufgaben für die Zukunft



## Herzlichen Dank für Ihre Dank Aufmerksamkeit



Noch Fragen?

Bitte sprechen Sie mich an.



#### Kontakt:

Dr. Hartmut-Heinrich Meyer

**Obstmarschenweg 305** 

**21683 Stade** 

Mobil: 0160-4443597

Email: contor21@t-online.de

Nachfolder Sesucht!