

Stand 09.03.2020

CORONAVIRUS - Checkliste

WORAN SIE JETZT (AUCH) DENKEN SOLLTEN

Die gastgewerblichen Betriebe im Saarland kämpfen mit massiven Umsatzeinbrüchen aufgrund des Coronavirus. Wir wissen, dass Sie selbst alles Notwendige tun, wollen aber doch versuchen Ihnen den einen oder anderen Ratschlag für Ihr Krisenmanagement zu geben.

Einkauf / Wareneinsatz / Kalkulation

- ◇ **Reduzieren Sie Ihr Angebot** an Speisen / Getränke auf das Nötigste und verkleinern Sie Ihre Speisekarte. Gerne können Sie auch mit Tageskarten, Tafeln oder Empfehlungen arbeiten.
- ◇ **Halten Sie den Wareneinkauf so gering wie möglich.**
- ◇ **Reduzieren Sie Ihre Lagerbestände.** Gerichte dürfen jetzt auch mal „ausgehen“.
- ◇ **Erstellen Sie** anhand der Kassendaten **eine „Renner & Penner-Liste“**. Werten Sie aus, welche Speisen und welche Getränke am häufigsten bei Ihnen verkauft werden.
- ◇ **Gut laufende Artikel / Speisen sollten kalkuliert werden** und einen Wareneinsatz von 30% (Speisen) nicht überschreiten. Bitte beachten Sie: Kalkuliert wird immer netto, die Mehrwertsteuer ist erst am Ende auf den Preis draufzurechnen.
- ◇ **Streichen Sie schlecht laufende Gerichte** bzw. Artikel **von der Karte**.
- ◇ **Verzichten Sie auf eine Mischkalkulation.**
- ◇ **Überprüfen Sie, ob alle Artikel mit den richtigen Preisen in der Kasse angelegt sind**, bedenken Sie auch „Außer-Haus-Preise“ können mit 7% hinterlegt sein. Weiterhin gilt zu beachten, nicht auf „Divers“ zu buchen.
- ◇ **Machen Sie eine ausführliche Inventur.**
- ◇ Aktualisieren Sie die Einkaufspreise. **Nehmen Sie Preisvergleiche vor und verhandeln Sie mit Ihrem Lieferanten neu.**

Stand 09.03.2020

Mitarbeitermanagement

- ◇ **Nutzen Sie das Kurzarbeitergeld**, wenden Sie sich hierzu bitte an die Bundesagentur für Arbeit.
- ◇ **Reduzieren Sie die Überstunden der Mitarbeiter.**
- ◇ **Gewähren Sie Urlaubstage.** Diese Maßnahme wird im Laufe des Jahres noch hilfreich sein, da sich die Anzahl der noch zu gebenden Urlaubstage reduziert.
- ◇ **Reduzieren Sie Kosten für Aushilfen**, die Arbeiten sollten momentan anders verteilt werden.
- ◇ **Bieten Sie Ihren Mitarbeitern unbezahlten Urlaub an.**
- ◇ **Denken Sie über kurzfristigen Betriebsurlaub nach.**

Kosten / Liquidität

- ◇ **Überprüfen Sie Ihre gesamten betrieblichen Kosten.** Auch wenn es nur kleine Beträge sind, realisieren Sie jegliche mögliche Einsparung.
- ◇ **Prüfen Sie Ihre Debitoren und Ihre Kreditoren**, hierbei kann Ihnen Ihr Steuerberater behilflich sein.
- ◇ **Prüfen Sie Ihre Fälligkeiten bei den Lieferanten** und versuchen Sie, diese geschickt zu nutzen.
- ◇ **Prüfen Sie Ihren Kontostand**, sprechen Sie evtl. mit Ihrem Kreditinstitut bzw. nehmen Sie Kontakt zur SIKB (Saarländische Investitionskreditbank) auf.
- ◇ **Sprechen Sie offen mit Ihrem Verpächter / Vermieter, ob ein Aufschub Ihrer Pacht / Miete möglich ist.**
- ◇ **Um Liquidität zu behalten, prüfen Sie alle anstehenden Investitionen.** Diese können Sie zu einem späteren Zeitpunkt durchführen.
- ◇ **Sparen Sie Energie und unnötige Arbeitswege:** Sollten Sie Räumlichkeiten bzw. Zimmer / Etagen momentan nicht belegen, versuchen Sie in diesen Bereichen die Heizung herunterzufahren oder auch TV oder Minibars vom Netz zu nehmen. Gleiches gilt auch für die Küche: Gerätschaften, welche nicht genutzt werden, sollten ausgeschaltet werden.

Stand 09.03.2020

- ◇ **Schließen Sie sich bei Bestellungen mit Ihrem Mitbewerber zusammen.** Nutzen Sie Vorteile wie günstigere Konditionen, die durch gemeinsame Bestellungen entstehen.

Sonstiges

- ◇ **Versuchen Sie das „Außer-Haus-Geschäft“ zu stärken,** kontaktieren Sie Ihre Gäste, Vereine, das Rathaus, die Presse etc.
- ◇ **Nutzen Sie als Verbandsmitglied die Spezialkonditionen bei den DEHOGA Partnern.**
- ◇ **Wenden Sie sich als Verbandsmitglied mit Ihren Fragen an unsere Geschäftsstelle. Wir sind für Sie da!**