

## RAUM KONZEPTE

### gestalten

Social-Media-Nutzen  
einplanen S. 16

### einstellen

Geflüchtete als neue  
Mitarbeiter S. 28

### verdienen

Weihnachtsgeschäft  
in der Praxis S. 58



WEIHNACHTSGESCHÄFT

# Das Beste zum Schluss

Exklusive Menüs und Veranstaltungen prägen die Weihnachtssaison. Wir haben uns in der Praxis umgehört, worauf es dabei ankommt.

Text: **Dörte Wehmöller**

**A**n Weihnachten ist alles anders. Besinnliche Stimmung, besondere Speisen und festliches Ambiente. Für die Gäste, wohlgekernt. Für Gastronomen hingegen ist die Weihnachtszeit mit einem besonders hohen Aufwand verbunden, der aber in aller Regel mit höheren Umsätzen belohnt wird. Diese locken allerdings nur, wenn die Preiskalkulation angepasst ist. Denn üblicherweise steigen die Preise der Lebensmittelhändler zur Weihnachtszeit deutlich, darauf weist die Metro Cash & Carry GmbH Deutschland hin. Außerdem ist das Speisenangebot zu Weihnachten oft höherwertig, was ohnehin einen höheren Kostenfaktor darstellt. Restaurants haben meist auch einen gesteigerten Personalbedarf, wenn im Vorfeld etwa neue Menüs ausprobiert oder das Restaurant dekoriert werden muss. Auch an den eigentlichen Festtagen kann durch eine gute Auslastung mehr Personal notwendig werden als sonst.

Insgesamt sind diese Punkte alle Argumente für eine sorgfältige und feiertagsangepasste Preiskalkulation, um die Gewinnchancen nicht zu mindern. Viele Restaurants arbeiten daher zu den Festtagen nur gegen Reservierung, um den Umsatz sicherzustellen. Ein Problem zeigt sich bei Reservierungen aber oft: Gäste, die nicht erscheinen. Wir haben zwei Restaurants gefragt, wie sie ihr Weihnachtsangebot und Feiertagsgeschäft gestalten.

## Klassisch traditionell

Im 100GRAD Restaurant in Ulm setzen die Verantwortlichen auf Wachtel- und Entenbrust, Kalbsbäckle, Hirschkalbsrücken oder Filet vom Allgäuer Weiderind. Umrahmt werden die Fleischspezialitäten von klassischem Wintergemüse: Petersilienwurzel, Kürbis, Pilze oder Feldsalat. Diese wiederum werden mit Esskastanien, Birnen, Nüssen und Trockenfrüchten kombiniert. Küchenchef Christoph Hormel bietet seinen Gästen drei verschiedene Vier-Gang-Menüs an, die auch in einer Drei-Gänge-Variante wählbar sind. „Wir bieten unsere Menüs nur auf Reservierung an“, so Hormel. „Schon bei der Reservierung legen sich unsere Gäste auf eine bestimmte Menü-Variante fest.“ Der Vorteil liegt für den Küchenchef auf der Hand. „So können wir nachhaltiger arbeiten. Bei einem Buffet müssten wir grundsätzlich größere Mengen anbieten und haben tendenziell mehr Abfall.“



QUELLE: HOGAST/ULM.BEITR. DUBI

**„Exklusiv-Veranstaltungen bieten wir ohne Raummiete, jedoch mit einem Mindestumsatz an. Wenn Gäste innerhalb einer Stornierungsfrist von etwa einer Woche absagen, wird der Mindestumsatz fällig.“**

Christoph Hormel,  
Küchenchef im 100GRAD in Ulm

Leere Plätze vermeiden: Steigende Lebensmittelpreise zur Weihnachtszeit und hohe Kosten für Wild und Geflügel machen eine Festtagsstrategie notwendig.



„Die Anzahl der No-show-Gäste ist deutlich zurückgegangen, seitdem wir ein paar Tage vor dem reservierten Termin die Gäste telefonisch kontaktieren.“

Kay und Anja Fenneberg,  
Inhaber des Gabriel's in Münster

Das Angebot eines mehrgängigen Menüs macht also einen günstigeren Wareneinsatz möglich, den Preisvorteil gibt Hormel an seine Gäste weiter.

#### Absage von Reservierungen

Kaum ein gastronomisches Angebot kommt zu Weihnachten ohne Reservierungen aus. In dieser Hinsicht ist die Frage heikel, wie Gastro-Betriebe mit Absagen von Reservierungen umgehen können. „In der Regel reservieren unsere Gäste einen Tisch oder sie mieten gleich das gesamte Restaurant für eine Weihnachtsfeier. Exklusiv-Veranstaltungen bieten wir ohne Raummiete, jedoch mit einem Mindestumsatz an. Wenn Gäste innerhalb einer Stornierungsfrist von etwa einer Woche absagen, wird der Mindestumsatz fällig. Absagen vor dieser Frist sind in der Regel für uns kein Problem, weil wir dann ebenfalls Warenbestellungen rückgängig machen können“, erklärt Christoph Hormel die Vorgehensweise im 100GRAD Restaurant.

#### Menü plus à la carte

Auch im Münsteraner Restaurant Gabriel's können sich die Gäste am ersten und zweiten Feiertag auf Festtagsmenüs freuen. Die Inhaber Anja und Kay Fenneberg bieten im stimmungsvoll dekorierten Restaurant zu den Festtagen außerdem eine kleine à la carte Auswahl an. „Wir öffnen sowohl mittags als auch abends. Unsere Gäste können wählen, ob sie das Menü als Drei- oder Vier-Gang-Variante essen möchten“, so Anja Fenneberg. Im Mittelpunkt stehen an Weihnachten geschmorte Kalbsschaukel auf Vanillekarotten sowie Hirschrücken mit Holunder. Die Kombination von mehrgängigen Menüs mit einem Angebot auf der Speisekarte soll allen Geschmäckern gerecht werden. „Nicht jeder Gast möchte zu Weihnachten ein mehrgängiges Menü wählen, manchen reicht Vor- und Hauptspeise oder auch nur eine Hauptspeise“, erklärt Anja Fenneberg das Konzept. „Unser à la carte Angebot stellen wir saisonal zusammen, es ist meist ein Medley aus typischen Wintergerichten.“

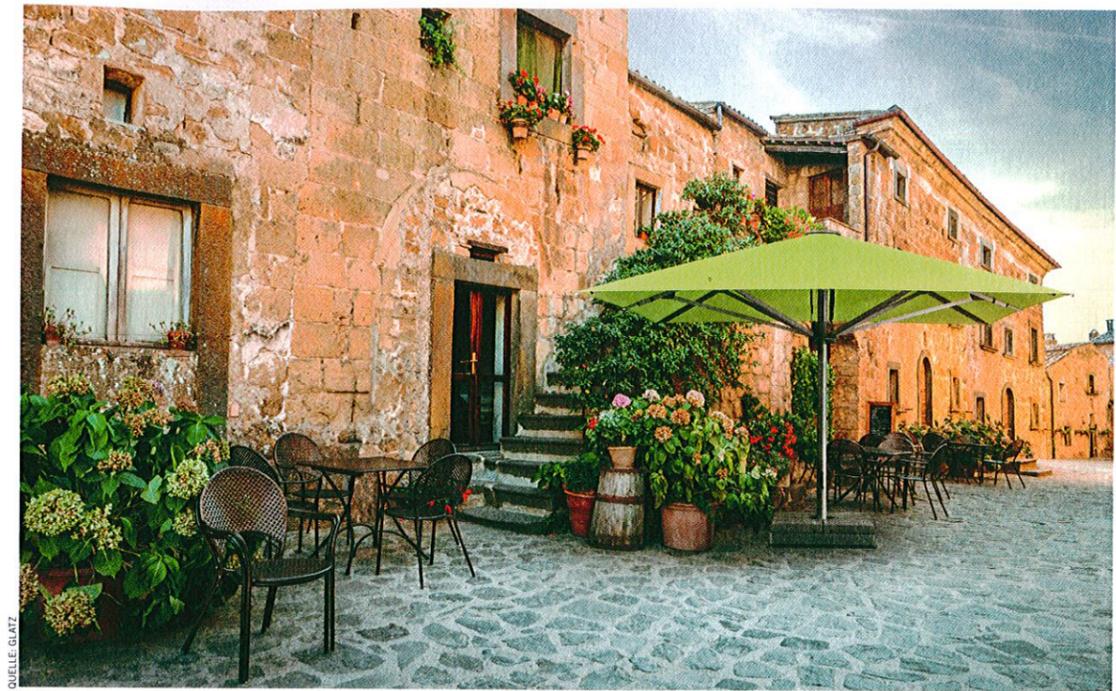
#### No-show-Gäste

„Wir empfehlen grundsätzlich eine Reservierung, denn das Interesse an den Weihnachtstagen ist erfahrungsgemäß groß.“ Gäste, die sich spontan zum Restaurantbesuch entscheiden, sollten in jedem Fall vorher nachfragen. „Wenn diese Gäste ein bisschen Flexibilität mit-

bringen, finden wir meist eine Lösung“, so Fenneberg. Das Problem der sogenannten No-show-Gäste kannten auch die Fennebergs. „Die Anzahl dieser Gäste ist deutlich zurückgegangen, seitdem wir ein paar Tage vor dem reservierten Termin die Gäste telefonisch kontaktieren.“ Ist das nicht sehr aufwendig? „Ja“, bestätigt Anja Fenneberg, „aber der Aufwand kurz vorher zu telefonieren ist viel geringer als mit den no shows umzugehen.“ Und die Gäste empfinden den kurzen Voranruf keineswegs als Belästigung, im Gegenteil. „Viele Gäste freuen sich, dass wir sie an den Termin erinnern.“

#### Was essen Vegetarier?

Gerade die klassischen Festtage wie Weihnachten oder Ostern sind für die meisten Gäste ohne Fleischgerichte kaum denkbar. Doch die Zahl der vegetarisch essenden Gäste wächst. Deshalb machen sich Gastronomen vermehrt Gedanken über ein attraktives vegetarisches Angebot. Unendliche Alternativen, so beschreibt Küchenchef Christoph Hormel die Möglichkeiten, an den Festtagen etwas für Vegetarier anzubieten. „Strudel oder unsere Alblinsenbällchen sind bei Gästen sehr beliebt“, so Hormel. Auf die Speisekarte werden diese leider nicht gesetzt. „Wenn wir die Reservierungen entgegennehmen, fragen wir besondere Wünsche ab.“ Auch das Restaurant Gabriel's in Münster stellt sich auf vegetarische Speisenwünsche ein. „Tatsächlich ist aber die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten nicht besonders hoch, denn wir sind eher ein auf Fleisch und Fisch spezialisiertes Restaurant.“ Dennoch haben die Küchenchefs auf der monatlich wechselnden Karte immer vegetarische Gerichte im Angebot. „Bei Menüs überlegen wir uns immer tagesaktuell, was in die Saison passt. Das ist immer Frischware, wir verwenden keine vegetarische Tiefkühl-Convenience.“ Mit einer vegetarischen Panna Cotta von Sellerie mit Ponzu und Lapsang Souchong oder einem Kartoffel-Kürbis-Ragout mit Kartoffelschaum und geeistem Kürbis stehen die vegetarischen Gerichte den Fleischgerichten auch in nichts nach.



## Schattenspender für alle Fälle

Zur Freiluftsaison 2019 hat Schirmhersteller Glatz seine Großschirme der Palazzo-Modellreihe mit neuen, praktischen Extras ausgestattet. Optional dabei sind nun eine LED-Beleuchtung in der mehrfarbigen RGBW-Variante sowie eine integrierbare Heizung. Auch um den 100 Prozent wasserdichten und schmutzabweisenden Schirm

bezug Preconstraint 302 ist das Sortiment erweitert worden. Darüber hinaus gehören BUS-Verbindungen zum Anschluss an Haussteuerungen in diversen Varianten und für alle Marken zu den technischen Neuerungen der Palazzo Modellfamilie dazu.



## Traditionell meets modern

Die Farben Rot und Grün stehen wie keine anderen für Weihnachten und sorgen für eine traditionelle Festtagsstimmung. Bei der Duni Serie Xmas Deco gesellen sich goldene Sterne zu den roten oder grünen Servietten sowie den gleichfarbigen Dunicel® Tischdecken und Tischläufern hinzu. In jungen Betrieben mit modernem Ambiente sorgen reduzierte Motive abseits des Mainstreams für dezentes Weihnachtsflair. Stilisierte Schneekristalle, teils golden, teils hellblau auf schwarzem oder schwarz auf weißem Grund bestimmen die Serie Snowflake Necklace und können über die Festtage hinaus zum Einsatz kommen.



## Ruck-zuck lecker

Pünktlich zum Weihnachtsfest führt Debic eine Dessertkampagne mit seinen Flüssigdessertbasen durch. Die Kampagne umfasst unter anderem drei winterlich-weihnachtliche Dessertrezepte: Xmas-Mousse auf gestockter Mandelsahne und Mandarinen-Gelee, Schokoladen-Pyramide mit Trüffelgranache und pochierter Gewürzbirne und Christstollen-Parfait mal anders. Profianwender schätzen die gelingsichere und schnelle Zubereitung und die hohe Zeitersparnis. Dank dieser Zeitersparnis kann sich der Profi voll und ganz seiner Kreativität bei der Individualisierung widmen. Die Verwendung von Flüssigdessertbasen verspricht zudem hohe Gewinnmargen durch optimalen Wareneinsatz in allen Kanälen des Außerhaus-Geschäfts.