

Kooperation - Zusammenhalt macht stark

Die Umsatzentwicklung im rheinland-pfälzischen Gastgewerbe war in den letzten Jahren nicht erfreulich. Dadurch hat sich der wirtschaftliche Druck für immer mehr Betriebe erhöht. Dies führt zu den notwendigen Überlegungen, wie kann ich mich am Markt besser präsentieren bzw. in welchen Bereichen kann ich noch Kosten sparen?
In diesem Zusammenhang ist der Gedanke, mit anderen ähnlich gelagerten Betrieben zusammenzuarbeiten, d. h. sich einer Kooperation anzuschließen, sehr nahe liegend.

Mit einer Kooperation zusammenzuarbeiten heißt, Ressourcen bündeln. Darüber wird auch klein- und mittelständischen Betrieben die Möglichkeit gegeben, Synergie-Effekte zu nutzen. Fusionen sind bei großen Betrieben an der Tagesordnung. Diese Unternehmen haben jetzt bereits kleineren Betrieben gegenüber den Vorteil einer höheren Marktdurchdringung und günstigerer Kostenstrukturen. Trotzdem wird weiter fusioniert, um in diesen beiden Bereichen noch weitere Vorteile zu besitzen.

Was für Großbetriebe gilt, muss erst recht für Klein- und Mittelbetriebe gelten!

Im Hotelbereich haben sich bereits sehr viele Betriebe unterschiedlichen Kooperationen angeschlossen. Trotzdem gibt es in diesem Bereich noch ein Nachholbedarf. Wenn in dem einen oder anderen Fall ein Hotelier mit der Kooperation nicht zufrieden war, lag es meistens an einem der drei folgenden Punkte:

1. Zu hohe Erwartungen
2. Keine klare Profilierung der Kooperation
3. Der Betrieb passt von seiner Struktur her nicht in die jeweilige Kooperation

Im Bereich der Gastronomie sind Kooperationen weit weniger verbreitet. Es gibt einige kleine, regionale Zusammenschlüsse. Auf Landesebene ist die „Tafelrunde - Die guten Landrestaurants“ eine erfolgreich am Markt etablierte Kooperation mit rd. 40 Betrieben in allen Regionen des Landes. Merkmale dieser Kooperation sind:

- Ländliche Lage bzw. am Rande einer größeren Stadt
- Überdurchschnittlicher Qualitätsstandard
- Familiär geführt
- Spezialist für deutsche und regionale Küche
- Überregionaler Bekanntheitsgrad
- Betonung regionaler Flair und Lokalkolorit

Neben einem gemeinsamen Marktauftritt sind gemeinsame Seminare, der gegenseitige Erfahrungsaustausch und gemeinsamer Einkauf als die wesentlichen Vorteile dieser landesweiten Kooperation zu sehen.

Es kann deshalb nur jedem Unternehmen empfohlen werden, ernsthaft zu prüfen, inwieweit der eigene Betrieb zu den am Markt vorhandenen Kooperationen kompatibel ist. Informationen zur Kooperation „Tafelrunde - Die guten Landrestaurants“ sind zu erhalten unter folgender Adresse: www.tafelrunde-landrestaurants.de