

Blickwinkel

WAS IST ES MIR WERT?



Amanda Theiler führt mit ihrem Partner das «Landhus» in Almens.

Warum soll der Gast im Restaurant für ein Cordon bleu mit Pommes frites und ein paar Rüeblen 35 Franken bezahlen? Vieles steckt dahinter, bis der verlockend duftende Teller vor ihm steht. Bevor die Köchin das Schnitzel in die Pfanne hauen kann, müssen die Rüeblen eingelagert, gerüstet, geschnitten, glasiert, das Frittieröl gewechselt, erhitzt, das Fleisch paniert, geklopft, gefüllt und paniert werden. Auch die Kollegin im Service ist beschäftigt – das WC will geputzt sein, die Dekoration aufgefrischt, das Tagesmenü geschrieben, die Getränke bereitgestellt, der Tisch gedeckt. Nach dem Servieren gehts ans Gläser- und Besteck-

«Der Gast hat seine subjektive Preisliste im Kopf»

polieren, in der Küche läuft der Abwasch, Lebensmittel werden verpackt und gekühlt und die Hygienekontrolle dokumentiert. Während an der Front alles gegeben wird, damit jeder Gast freundlich und aufmerksam bedient und köstlich bekocht glücklich von dannen zieht, kratzt sich die Geschäftsleitung derweil den Kopf ab der Preisgestaltung: Die 35 Franken reichen nicht für die Mitarbeiterkosten von rund 49 Prozent, die Warenkosten von 28 Prozent und die Finanz- sowie Betriebskosten von 22 Prozent – im besten Fall darf mit einem Gewinn von ein bis zwei Prozent gerechnet werden. Der Fehlbetrag muss mit der

Marge auf Getränke und im Einkauf günstigere Gerichte kompensiert werden. Neben der reinen Kalkulation beeinflussen die Marktsituation, die Mitbewerber, das Angebot und die Nachfrage, die Mindestlöhne der Branche und nicht zuletzt politische Entscheidungen die Preisfestlegung. Was aber der entscheidendste Faktor ist: Jeder Gast hat seine subjektive Preisliste von Getränken und Speisen im Kopf, an der er die «nackten» Preise auf der Menükarte misst. Heute lade ich ein, diese zu überdenken für einen differenzierteren Blick auf die Arbeit und das Herzblut, das im Cordon bleu steckt und auf das Rundherum, das es auch noch braucht, damit das Restaurant als Ganzes positiv wahrgenommen wird.