

PRESSEINFORMATION

## „Die Corona-Jahre waren nur eine Aufwärmübung für die Gastronomie“

**Interview mit ETL ADHOGA-Leiter Erich Nagl über die aktuellen Herausforderungen im Gastgewerbe und das Erproben neuer Strategien unter besonderer Berücksichtigung digitaler Lösungen**

*Berlin/Essen. 16.05.2022. Steigende Preise, die Anfälligkeit globaler Lieferketten sowie der anhaltende Fachkräftemangel fordern das Gastgewerbe in Zeiten von Krisen und Konflikten heraus. In einer exklusiven zweiteiligen Interviewreihe zum Status Quo der Branche warnt ETL ADHOGA-Leiter Erich Nagl: „Die Corona-Jahre waren nur eine Aufwärmübung.“ Um die vielfältigen Herausforderungen erfolgreich zu bestehen brauche es neue Strategien unter besonderer Berücksichtigung digitaler Lösungen.*

*„Der Sommer 2022 ist etwas völlig anderes als die Corona-Sommer in den beiden letzten Jahren – zumindest aus der Perspektive der Unternehmer“, betont Erich Nagl. Zwar liefen die Umsätze wieder gut an, sie befänden sich allerdings noch nicht auf Vor-Corona-Niveau, resümiert der Leiter von ETL ADHOGA, der spezialisierten Steuerberatung für Hotellerie und Gastronomie. Zu der anhaltenden Unsicherheit über die pandemische Entwicklung kämen weitere Krisenphänomene hinzu. Neben dem gravierenden Mitarbeitermangel seien es vor allem Versorgungsengpässe und Preiserhöhungen, die angefacht durch den russischen Angriffskrieg in der Ukraine den Neustart der Branche auszubremsen drohen. „Man ist es als Unternehmer in Deutschland gewöhnt, das alles in rauen Mengen jederzeit und überall verfügbar ist. Und plötzlich kommen wir in eine Lage, in der wir uns plötzlich lange im Voraus Gedanken machen müssen, mit welchen Produkten wir im Sommer und Herbst überhaupt unseren Umsatz machen wollen, um über den nächsten Winter zu kommen“, fasst Erich Nagl die Auswirkungen der anfälligen globalen Lieferketten zusammen.*

**Zeit, sich als Gastronom zu beweisen, ist jetzt**

Angesichts dessen seien Preissteigerungen für Gastronomen unerlässlich. Auch wenn Nagl glaubt, dass das Verständnis dafür in der Gesellschaft groß ist, appelliert er zur erhöhten Aufmerksamkeit: *„Der Gastronom muss jetzt wirklich spitz kalkulieren. Wenn er*

*nicht genau weiß, was er tut, sondern beim Preisanstieg überdreht – er teurer wird, ohne gleichzeitig die Leistung nach oben anzupassen – dann wird es gefährlich. Wenn ich als Gast für das gleiche Produkt 20 Prozent mehr bezahle, aber das gleiche Erlebnis dafür bekomme, werde ich den Gastronomen mit Abstinenz strafen. Insofern waren die Corona-Jahre waren nur eine Aufwärmübung für den Gastronomen. Die Zeit konnte er mit Hilfen überbrücken – jetzt aber gilt es, sich angesichts dieser Vielzahl von Herausforderungen zu beweisen.“*

## **Die Digitalisierung gibt der Branche bessere Möglichkeiten**

Hilfen von der Politik seien zudem nicht mehr zu erwarten – stattdessen setzt der ETL ADHOGA-Leiter ganz auf die Selbstheilungskräfte der Branche. Es gehe darum, neue Erfolgsstrategien unter besonderer Berücksichtigung digitaler Lösungen zu entwickeln. *„Der Gastronom muss nach außen, zum Gast hin, punkten mit Emotionen, und nach innen mit Effizienz. Gerade im letzteren Bereich steckt noch sehr viel unausgeschöpftes Potenzial.“* Vor allem in der Digitalisierung der Arbeitsorganisation lägen noch sehr große Reserven. *„Ich kann und muss hier manuelle Arbeit reduzieren und Prozesse standardisieren“,* so Nagl. *„Wer seine Arbeitsabläufe nicht standardisiert und optimiert, wird es schwer haben, denn das ist das Modell für die Zukunft. Wir von ETL ADHOGA plädieren hier ausdrücklich dafür, Verfahren im Back-Office zu standardisieren. Der Unternehmer gewinnt so Zeit und Prozesssicherheit.“*

Best-Practise Beispiele gäbe es bereits reichlich. Doch der Zeitdruck wächst: *„Als Gastronom kann ich diesen positiven Effekt nach innen und außen jetzt noch nutzen. In kurzer Zeit allerdings nicht mehr, da ist das Momentum verpasst. Wir brauchen in der Branche ein neues Mindset und die Digitalisierung gibt uns dafür bessere Möglichkeiten“,* appelliert Nagl.

Zum ersten Teil der Interviewreihe mit ETL ADHOGA-Leiter Erich Nagl: <https://www.etl-adhoga.de/aktuelles/die-corona-jahre-waren-nur-eine-aufwaermuebung-fuer-die-gastronomie-interviewreihe-mit-etl-adhoga-leiter-erich-nagl-teil-1>

Zum zweiten Teil der Interviewreihe mit ETL ADHOGA-Leiter Erich Nagl: <https://www.etl-adhoga.de/aktuelles/wir-brauchen-in-der-branche-ein-neues-digitales-mindset-interviewreihe-mit-etl-adhoga-leiter-erich-nagl-teil-2>

## **Über ETL ADHOGA**

Die ETL ADHOGA Steuerberatungsgesellschaft AG ist als Teil der ETL-Gruppe auf die Beratung von Gastronomen und Hoteliers rund um die Themen Steuern, Recht und Unternehmensführung spezialisiert. Zu den Leistungen von ETL ADHOGA im Bereich der Steuerberatung für Hotels und Gaststätten zählen die klassische Steuerberatung, Finanz- und Lohnbuchhaltung, Bilanzen und Steuererklärungen sowie betriebswirtschaftliche Beratung.

Deutschlandweit verzeichnen die auf Hotellerie und Gastronomie spezialisierten Berater von ETL ADHOGA bereits über 1.000 Mandanten. Im Rahmen der gesamten ETL-Gruppe werden über 4.000 Hotellerie- und Gastronomiebetriebe betreut.

**Pressekontakt**

Danyal Alaybeyoglu, Tel.: 030 22 64 02 30, E-Mail: [danyal.alaybeyoglu@etl.de](mailto:danyal.alaybeyoglu@etl.de), ETL, Mauerstraße 86-88, 10117 Berlin, [www.etl.de](http://www.etl.de)