

A photograph of a person's hands writing in a notebook at a desk. The desk is cluttered with a laptop, a tablet, a pen holder with several pens, and a pair of glasses. The scene is lit with warm, soft light, suggesting an indoor office or home workspace.

Teil 5 BETRIEBS ÜBERGABE

Wer macht eigentlich was?

Österreichs Gastronomie und Hotellerie stehen vor einer Übergabewelle. Was bewegt Übergeber, wenn sie ihr Lebenswerk der nächsten Generation anvertrauen? Und was bewegt Übernehmer, wenn sie vor der Übernahme des elterlichen Betriebs stehen?

AUTOR: CLEMENS WESTREICHER

Liebes Tagebuch. Papa drängt zunehmend. Er meint, dass alle wesentlichen Punkte der Übergabe unseres Hotels an mich geklärt seien. Der Übergabevertrag, ja und selbst alle Pflichtteilsverzichte der Familienmitglieder lägen unterschrittsreif vor. Nun sei es an mir, ihm mitzuteilen, wann ich in das Hotel einsteige. Wie immer in Momenten weitreichender Entscheidungen für mein Leben suche ich das Gespräch mit meiner allerbesten Freundin. Wir verabreden uns für ein Wochenende in einem angesagten Wellnesshotel. Wie es der Zufall will, erzählt uns die Spa-Mitarbeiterin während des Peelings, dass es häufig kracht,

seitdem die Junior-Chefin im Hotel tätig ist und den Wellnessbereich führt. Sie habe sich deshalb schon überlegt, eine neue Stelle zu suchen. Auf die Frage meiner Freundin, weshalb es denn häufig kracht, meinte die redselige Spa-Mitarbeiterin, dass die Senior-Chefin nahezu alle Neuerungen in den Anwendungen, welche die Junior-Chefin einführt, wieder rückgängig macht. Die Junior-Chefin tue ihr wirklich leid. Viel schwerwiegender sei jedoch, dass diese Situation für alle Spa-Mitarbeiterinnen nicht einfach sei. Häufig ist unklar, welchen Anweisungen zu folgen ist: Jenen der Senior-Chefin oder jenen der Junior-Chefin und Leiterin der Spa-Abteilung.

Aufgabe und Kompetenz

Beim Spaziergang durch den Hotelpark bringt meine liebe Freundin dann ein Thema auf, welches wir bei den bisherigen Überlegungen innerhalb der Familie zur Übergabe unseres Hotels irgendwie nicht so wirklich ansprechen. Nämlich: Was mache ich eigentlich, wenn ich im Hotel zu arbeiten beginne? Und: Habe ich die Kompetenzen, Entscheidungen zu treffen und durchzuführen, allenfalls auch gegen den Willen meines Vaters?

Meine allerbeste Freundin ist nicht umsonst meine allerbeste Freundin. Ganz unverblümt fragt sie mich weiter: „Wie äußert sich eigentlich dein Bruder, der langjährige Küchenchef und dein zukünftiger Mitarbeiter zu deiner angedachten Neupositionierung des À-la-carte-Restaurants?“ Und sie bohrt weiter: „Wer führt die Verhandlungen über die Finanzierung des Umbaus mit der Bank?“ Beim Schlummertrunk an der Hotelbar stellt meine Freundin dann jene Frage, die mich jetzt wachliegen lässt. Sie fragt mit ernstem Blick: „Bis wann wollen deine Eltern im Hotel operativ tätig sein?“

DAS SAGT DER NACHFOLGEBERATER

Die Tagebuchschreiberin findet sich in einer nicht selten anzutreffenden Situation. Der Fokus bei betrieblichen Übergaben liegt idR auf steuer-, gesellschafts-, erb- und eherechtlichen sowie haftungstechnischen Fragen. Den Fragen nach dem Einstieg des potenziellen Nachfolgers in das Hotel, der Phase der Zusammenarbeit zwischen Senioren und Junioren und dem Zeitpunkt des Ausscheidens der Senioren aus der Führung des Hotels wird selten ausreichend Raum gegeben.

Nutzbare Erfahrungswerte für Ihre persönliche Nachfolgelösung

Wenn Sie Konflikten bei der Übergabe ihres Hotels vorbeugen wollen, erarbeiten und vereinbaren Sie gemeinsam mit ihren Nachfolgern

- die Aufgaben, die Verantwortung und die Kompetenzen für jede Rolle und für jede Position,
- ein Programm zur Entwicklung der Junioren zu angehenden Führungskräften und einen Fahrplan für die Senioren bis zum Ausscheiden aus Führung und Eigentum sowie für die Zeit danach.

DER AUTOR

Clemens Westreicher kennt den Tourismus als Hotelier, Manager und Berater sowie als aufmerksamer Gast. Seit mehreren Jahren begleitet er Unternehmerfamilien zu Fragen der betrieblichen Übergabe und der strategischen Weiterentwicklung.

Weitere Details unter
www.westreicher-consulting.at



Arcotel-Vorstand Martin Lachout mit Top-Lehrlingen von Amuse Bouche

Wer sind die besten Lehrlinge?

Kick-off-Event von Amuse Bouche: Lehrlings-Teams aus 20 Spitzenhotels stellen wieder ihr Fachwissen und Können unter Beweis.

Die Auftaktveranstaltung ging im Arcotel Wimberger in Wien über die Bühne. Piroška Payer, die Gesamtkoordinatorin von Amuse Bouche, verband die Übergabe der „Wettkampf-Ordner“ mit der Präsentation der zahlreichen Aufgaben für die Teilnehmer. Gastgeber Martin Lachout, Vorstand Arcotel Hotels, leitete den exklusiven Workshop „Netzwerken als Erfolgsstrategie“. Die Top-Lehrlinge erfuhren Tipps und Tricks für ihre Karriereplanung. „Der Kick-off diente der Motivation der Teilnehmer für das Training und bot den Jugendlichen die einzigartige Chance, Führungskräfte persönlich kennenzulernen“, so Payer.

Die Entscheidungen

Die Vorausscheidung findet am 28. August statt. Hier können sich acht von den zwanzig Top-Lehrlings-Teams (ein Koch- und ein Service-Lehrling pro Team) für das Finale am 9. Oktober qualifizieren. Hier gilt es, ein 4-gängiges Menü zu kochen und zu servieren. Unabhängige Experten aus der nationalen und internationalen Gastronomie und Hotellerie bewerten die Leistungen der Teilnehmer nach professionellen fachlichen Richtlinien. Die Bereiche Küche und Service werden dabei unabhängig voneinander bewertet. Gefragt sind vor allem Kreativität und perfektes Team-Play. Die Siegerehrung findet am 26. November im Arcotel Wimberger statt. Die Gewinner dürfen sich auf außergewöhnliche „kulinarische Reisen“ im In- und Ausland freuen.

Die Brau Union Österreich ist einer der langjährigen Sponsoren von Amuse Bouche. Vorstandsvorsitzender Magne Setnes: „Die Förderung von jungen Menschen in der Gastronomie, und ihnen dabei neue Perspektiven zu geben, ist eine wertvolle Leistung.“