

GOLFSUISSE FORUM 2019

4. & 5. märz – kursaal bern

„attraktive golfgastronomie“

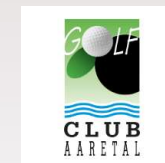


„attraktive golfgastronomie“

- über mich
- 13 jahre golfgastronomie
- komplexität eines golfrestaurants
- wirtschaftlichkeit eines golfrestaurants
- trends
- gastrokonzepte
- mögliche zukunftsmodelle
- fazit
- fragen

über mich

mille sens groupe



urs messerli - mille privé gmbh – hotel- & gastronomieberatung



13 jahre golfgastronomie



faktor komplexität



ganztagesbereitschaft

gästestruktur
(altersgruppen,
persönlichkeiten...)



witterungsverhältnisse,
annullationen

erwartungshaltung

verschiedene interessengruppen

...und dazu



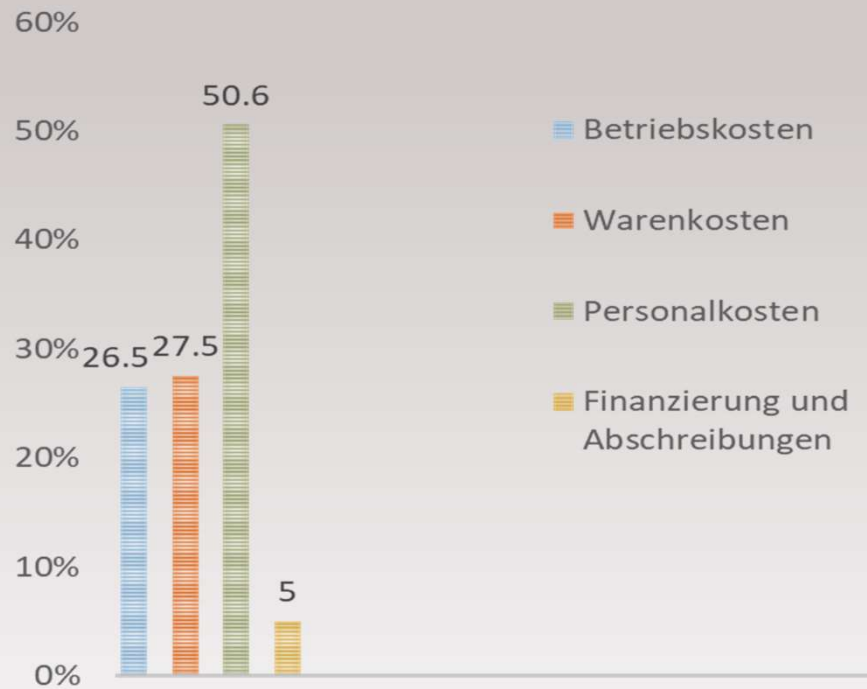
... was haben wir gemeinsam?

komplex oder kompliziert?

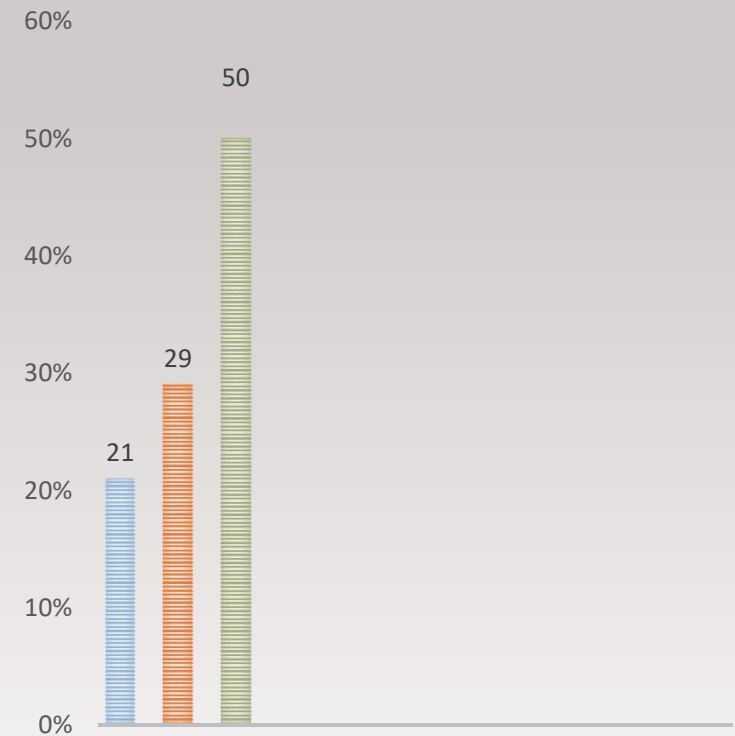


faktor wirtschaftlichkeit

schweizer durchschnitt



golfgastronomie



faktor wirtschaftlichkeit

- warenkosten / personalkosten
- vorteil betriebskosten

- < 1 mio. = schwierig, kosten decken zu können



faktor trends

- authentisch und frisch
- schnell
- individuell







faktor trends

- spannungsfeld
- gegentrend: weniger ist mehr!
- fast vs. slowfood

was ist ein gutes gastrokonzept?

- wenig Produkte, kurze öffnungszeiten oder hohe frequenz wenn offen mit wenig mitarbeitereinsatz! das ist konzeptgastronomie
- beispiel: nur pizza, nur sushi, nur grill, nur clubsandwich, nur burger!

aber ...

darum: steht und fällt mit betreiber und deren resonanz

mögliche betriebsformen

verpachten

gastro mit geschäftsführung durch club

gastro gmbh

+ risiko
zusatzeneinnahmen

+ einflussnahme

+ mischform

- jemanden finden
einflussnahme

- risiko
wirtschaftlichkeit

- verantwortung

situation golflandschaft schweiz

Clubumfrage 2018 Fragen zur Gastronomie		DE	FR
Anzahl der teilnehmenden Clubs:		12	5
Wer betreibt die Gastronomie?	Der Club betreibt die Gastronomie.	1	1
	Externer Betreiber gegen Pacht	5	3
	Externer Betreiber ohne Pacht	0	0
	Anderes Betreibermodell:	3	0
	Bitte angeben:	Besitzgesellschaft, G	
Sind Sie mit den Umsätzen der Gastronomie zufrieden?	Ja	5	1
	Nein	1	1
	Unentschieden	2	0
	Anmerkung:		
Wie sind die Feedbacks der Mitglieder zur Gastronomie?	Mehrheitlich positiv	8	3
	Mehrheitlich negativ	0	1
	Ausgeglichen	3	0
	Sonstiges (bitte angeben)		
Entrichten Ihre Mitglieder einen Pflichtkonsum-Beitrag?	Nein	7	1
	Ja, unter 200.- CHF	0	0
	Ja, zwischen 201.- und 400.- CHF	1	2
	Ja, mehr als 401.- CHF	3	0
	Sonstiges (bitte angeben)		

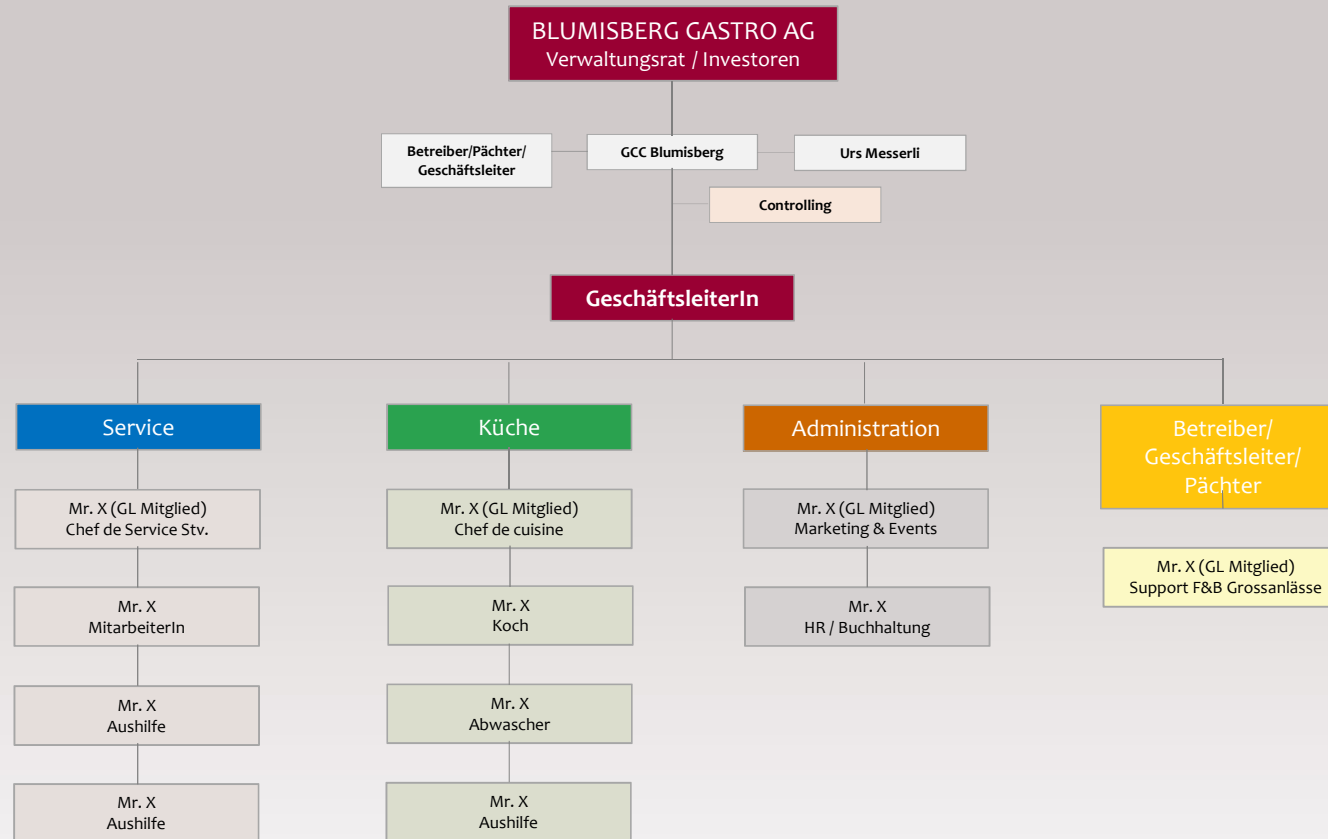
auswertung clubumfrage 2018 | total 17 clubs

- knapp 50% pachtbetrieb, 20% anderes betreibermodell (besitzgesellschaft, gesamtresort, zusammenarbeit mit externem restaurant)
- 35% der clubs sind zufrieden mit dem umsatz in der gastronomie | 40% ohne antwort darauf
- 65% positives feedback der mitglieder zur gastronomie | 20% ohne antwort darauf
- knapp 50% der clubs haben pflichtkonsum eingeführt

meine favorisierte version

- gastro gmbh
- pflichtkonsum

organigramm einer gastro ag



mögliche zukunftsmodelle

- foodtruck
- alles in einem?



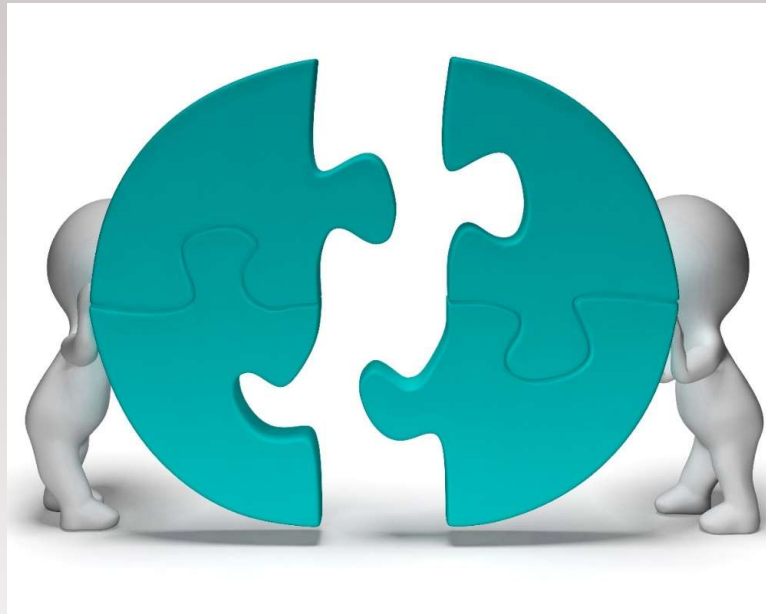
fazit



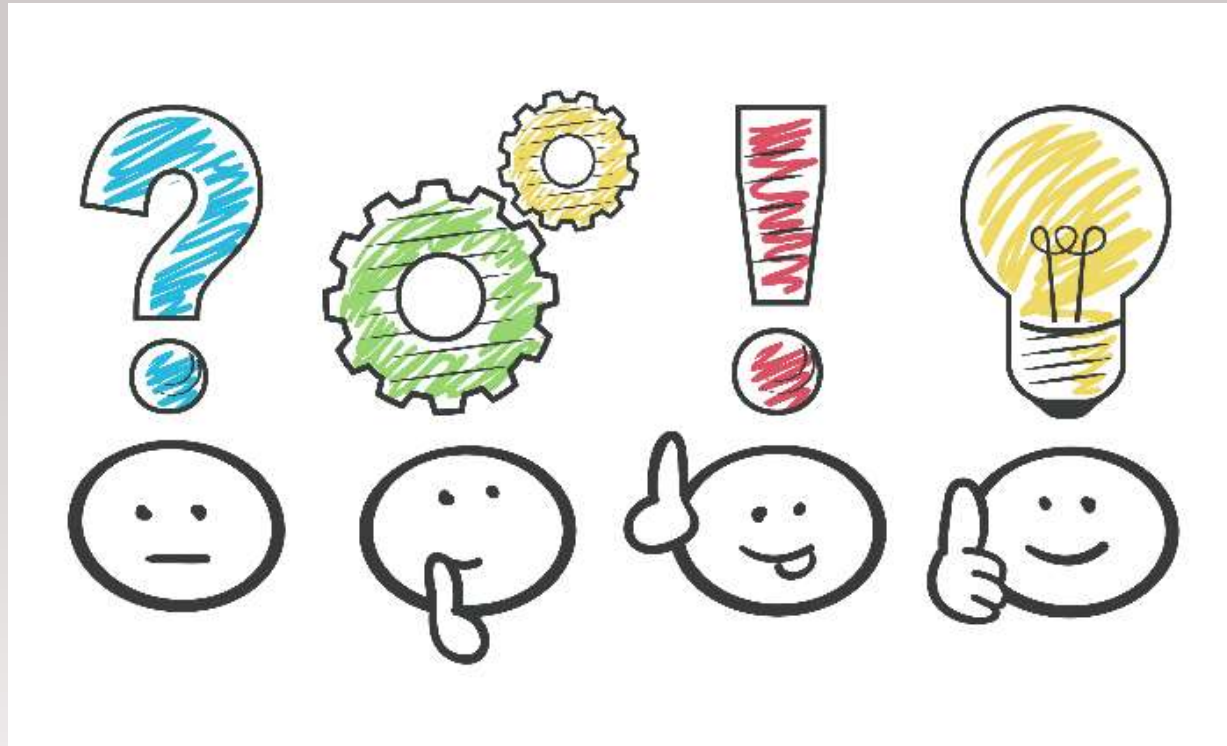
- last but not least...

fazit

- ... ziele erreicht man nur gemeinsam, der weg dorthin ist manchmal
gemein und einsam



fragen



danke!

