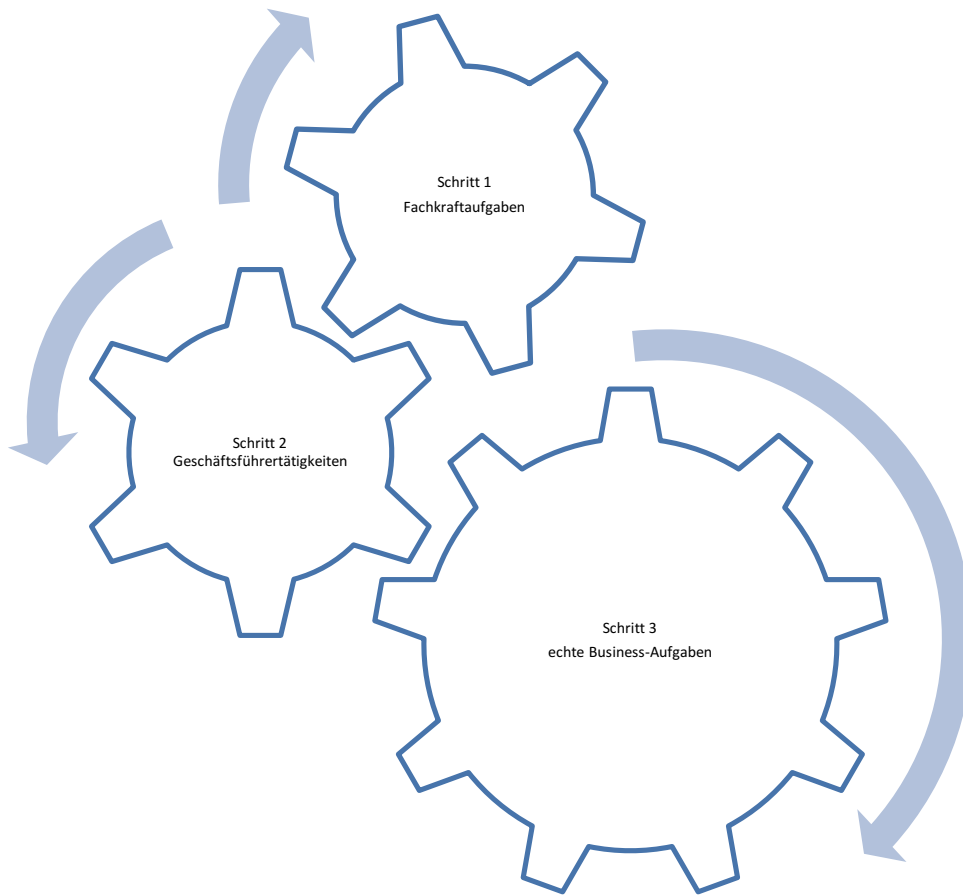


# Be Smart Methode



## Workbook

---

**Ein Mensch ist erfolgreich, wenn er zwischen Aufstehen und Schlafengehen das tut, was ihm gefällt.**

(Bob Dylan)

**Es ist nicht zu wenig Zeit, die wir haben, sondern es ist zu viel Zeit, die wir nicht nutzen**

(Seneca)

**Zeit, die wir uns nehmen, ist Zeit, die uns etwas gibt.**

(Ernst Ferstl)

**Ist die Zeit das Kostbarste unter allem, so ist Zeitverschwendung die allergrößte Verschwendung**

(Benjamin Franklin)

## **Worum geht es eigentlich:**

Ich denke nach den Zitaten zu dem Thema Zeit, weißt du was für mich wichtig ist:

- **Zeit zum Leben**
- **Zeit zum Genießen**
- **Zeit, um ein freies und selbstbestimmtes Leben zu führen.**

**Wir haben immer nur 24 Stunden am Tag – und leider können wir nicht, wie in dem Film „und täglich grüßt das Murmeltier“ , den perfekten Tag gestalten und solange üben, bis wir es gecheckt haben.**

## **Aber:**

Weder meine BE SMART Methode noch unser Gastro Pad möchte dir eine Software aufschwätzen.

**Es geht darum, dir Zeit zu sparen, so dass du deine Zeit so nutzt, wie es für dich am sinnvollsten ist!**

Meine Systeme basieren auf dem „Smart-Phone“ Prinzip – ziemlich gleiche Hardware nur die Apps sind so individuell wie du es bist!

Denn ich bin davon überzeugt, dass der Grundsatz „Never change a running System“ auch in der Gastronomie Bestand hat. Warum also unnütz Zeit für neue Systeme verschwenden, wenn die alten noch funktionieren.

Es geht darum **mehr Zeit zu bekommen**, nicht weniger

***Was mich antreibt, ist etwas ganz anderes.***

Die Welt wandelt sich gerade so schnell, dass es oft verwirrend ist und eine Umstellung macht erst einmal mehr Arbeit, bedeutet und heißt: aus der Komfortzone raus zu gehen.

Das Ganze etwas zu entwirren, ist somit mein Ansatz und damit tolle Gastronomiemomente schaffen.

In meinen Seminaren mache ich immer die Erfahrung, dass die Betriebe gerne anders arbeiten würden wollen, doch gar nicht wissen, wo genau man starten sollte.

Meine Mission ist somit diese Umsetzung. Es geht darum, das vorhandene Potential zu erkennen, den optimalen Einsatz zu ermöglichen und die Systeme zu hinterfragen.

Meine Vision der **Be Smart Methode** – also den Verwaltungsaufwand um 50 % zu reduzieren ist entstanden, weil immer mehr Vorkontrollsysteme von den Betriebsprüfern angefordert wurden, diese Systeme aber oft Insellösungen sind, die nie in einem Schritt in die Buchhaltung übertragen werden. Also fast alles doppelt und dreifach erfasst, verwaltet und dokumentiert werden muss.

Und das ist eigentlich völlig sinnfrei. Dann werden die Betriebe aufgrund der fehlenden Dokumentation auch noch bestraft und müssen Sicherheitszuschläge in Kauf nehmen.

Und...

...es ist nicht verständlich, warum die Daten, die die Betriebsprüfer nutzen, nicht auch systemisch per Knopfdruck in das Hauptsystem fließen sollten. Alles andere macht aus meiner Perspektive in dem digitalen Zeitalter gar keinen Sinn mehr. Die Nutzung der Systeme ist sicherlich auch im Sinne der Betriebsprüfer.

Doch trotz der systemischen Möglichkeiten werden die Schnittstellen fast nicht genutzt.

Mit unserem Dash Board findet ihr die richtigen Apps und die Vernetzung mit allen Systemen auf einem System – und habt somit euren digitalen Geschäftsführer.

Wenn du das Gastro Pad nicht von uns kaufen willst, dann gibt dir dieses Workbook die Möglichkeit dein eigenes Dash Board zu erstellen.

Wer Zeit gegen Geld tauscht und sich im Fachkraft-Tunnel bewegt, kann nicht sehen, was da draußen in der Welt passiert und wird es schwerer haben eine unvergleichliche Gastronomie zu führen!

Deswegen ist es so wichtig, deine Tätigkeiten zu analysieren und den Blickwinkel etwas zu ändern! Damit auch du deine Zeit anders nutzen kannst – für Dich und vor allem in Deinem ureigenen Sinne!

Viel Spaß bei der Umsetzung.

Antje Bricusse Gerdes

CEO der Gastro Tec Group

## **Wir beginnen mit der langweiligen aber unheimlich sinnvollen Unterscheidung der Tätigkeiten nach**

**F (Fachkraftaufgaben)** also Aufgaben, die eine Fachkraft mit entsprechender Ausbildung / Anlernung auch bewältigen kann!

Eins – aus meiner Perspektive - wichtigstes betriebswirtschaftliches Gesetz ist das Pareto Prinzip / oder auch das 80:20 Gesetz.

Pareto machte klar, dass du 80 % deiner Zeit mit immer den gleichen Tätigkeiten füllst – und nur 20 % deiner Zeit anders nutzt. Wir sind halt Gewohnheitstiere. Wenn du aber eine Änderung möchtest, dann nutze genau dieses Gesetz.

80 % deiner Fachkraftaufgaben, die du tust sind immer die gleichen.

Fange damit an: dann hast du die Möglichkeit 80% deiner Zeit neu zu definieren und **deinen Spirit** wieder in die Welt zu tragen.

**M (Management-/ Geschäftsführeraufgaben)** hier geht es um die Aufgaben, die deinen Laden zusammenhalten (Produktivität, Strategieumsetzung, Marketingplanung, Mitarbeiterführung)

Das Gleiche kannst du danach mit den Aufgaben für das Management machen, nachdem du das Thema Fachkraftaufgaben analysiert hast. Das coole hier ist, fast alle Managementaufgaben lassen sich durch Tools lösen und erfordern nicht unbedingt das sofortige Einstellen eines Geschäftsführers.

**U (Unternehmeraufgaben)** Aufgaben, die den Wert deines Unternehmens steigern, die dich nach vorne bringen!

Wenn du eine „Delle ins Universum schlagen willst“, dann solltest du so viele Unternehmeraufgaben machen, wie geht!

Hier ein Vorschlag für eine Vorlage – du kannst aber auch einfach nur ein leeres Blatt nehmen und deine Aufgaben aufschreiben. Die 80 % Aufgaben anschließend „markieren“!

## F-M-U Analyse

Wochentag: \_\_\_\_\_

Uhrzeit	Aufgabenbeschreibung	F M U	Alternative Be Smart





Wenn du mit deiner Analyse fertig bist, kommt die nächste Herausforderung zu diesem Thema.

Mit welcher Aufgabe beginnst du?

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

### **Und jetzt - welche „Tools“ brauchst du eigentlich?**

Jetzt sind wir an dem Punkt, wo das Thema Vision wieder wichtiger wird.

Weil jedes Tool muss programmiert werden, dein Logo muss integriert sein und es muss alles zusammenpassen, damit alles rund wird.

Ich meine es ist klar, dass z. B. das Ambiente eures Betriebes auch auf der Speisekarte sichtbar sein sollte. Genauso ist es mit der internen Kommunikation und an allen anderen, die mit dir zu tun haben.

Wenn deine Vision sich nicht in den Tools wiederfindet, hast du über kurz oder lang ein Problem. Standards der Softwareanbieter bringen dich nur kurzfristig weiter.

Wenn du aber weißt, wofür dein Unternehmen steht, dann weißt du auch wie du Tools programmieren lassen musst und wie das dann aus den Tools heraus an deine Mitarbeiter kommuniziert wird – immer und immer wieder, automatisiert und immer mit **dem Spirit deiner Gastronomie**.

Das gibt den FLOW Effekt und erhöht das Engagement und die Identifikation deiner Mitarbeiter!

**Die Verwaltung besteht aus 7 Hauptaufgaben:**

- 1. Posteingang und Postausgang**
- 2. Projekt-Orga**
- 3. Termine planen**
- 4. Dokumenten-Managementsysteme und Ablagesysteme**
- 5. Kalkulationen**
- 6. Buchhaltung**
- 7. Personalmanagement**

Dies ist nur ein Vorschlag! Wenn du andere Baustellen hast, kümmere dich darum und bleib auf jeden Fall so individuell wie dein Smart-Phone!

Jetzt fragt ihr euch wahrscheinlich, was hat das alles mit der Vision zu tun, richtig?

Hier ein paar Fragen, die du dir zu den Tools stellen solltest:

**Postein- und ausgänge:**

wie schnell werden E-Mails, Telefonate und Schreiben beantwortet?  
Wie werden die beantwortet? Welchen Aufbau hat ein Schreiben, wo erkennt man den WOW – Effekt deiner Unternehmung?

Jeder Kontakt nach außen, spiegelt deine Unternehmensführung (bzw. deine Vision) wieder!

Reaktionszeiten kann man z. B. mit einem ausgefeilten Vorlagensystem vereinfachen!

Welche Tools nutzt du?

- Interne Kommunikation
- Externe Kommunikation
- Delegation von Aufgaben
  
- Vorlagen
  
- To-Do-Kontrolle

Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

- Interne Kommunikation
- Externe Kommunikation
- Delegation von Aufgaben
  
- Vorlagen
  
- To-Do-Kontrolle

**Projektorganisation und die Möglichkeiten (gilt für Hotel- und Restaurantprojekte, genauso wie für alle anderen Projekte):**

werden alle Mitarbeiter rechtzeitig erinnert? (Reminder-Systeme), wie ist die Ansprache an die Mitarbeiter organisiert, gibt es automatisierte Informationstools für alle Mitarbeiter, für neue Arbeitsmodelle, können die Mitarbeiter Projekte eigenständig abarbeiten und werden Teams selbst gebildet ...

Welche Tools nutzt du?

Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

## **Dokumentenmanagementsysteme:**

Wie schnell findest du Dokumente, Verträge und Belege? Wie viel Ordner stehen noch in deinem Schrank?

Denn Analog ist gleich Dialog!

Bedeutet, alles was du früher in einen Ordner geheftet hast, kannst du auch digital abbilden und das Lästige suchen entfällt, wenn du Scanner mit OCR Schnittstellen einsetzt.

Welche Tools nutzt du?

Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

---

## **Kalkulationen:**

### **Umsatz – Wareneinsatz – Personalkosten**

Fast jeder Gastronomiebetrieb nutzt hier einige Tools. Du sicherlich auch, zumindest die Kasse wird systemisch geführt werden müssen.

Hier sind allerdings auch die meisten doppelten Arbeiten zu finden.

Welche Tools nutzt du?

Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

## **Buchhaltung (Rechnungswesen):**

**Die Buchhaltung ist ein Hauptsystem und hier fließen alle Informationen der Vorsysteme zusammen und sind Basis für die Besteuerung.**

Hier noch einmal der Aufbau einer BWA mit dem Hinweis zu den möglichen Schnittstellen:

**Umsatz** (Kassendaten, Rechnungsausgangsbuch)

**Wareneinkauf** (Warenwirtschaftssysteme)

**Personalkosten** (Personalverwaltung)

**Fixkosten** (Rechnungsausgangsbuch)

Welche Tools nutzt du?

- Umsatz:
- Ware:
- Personalkosten:
- Fixkosten:



Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

- Umsatz:
- Ware:
- Personalkosten:
- Fixkosten:

## **Personalmanagement:**

Sofortmeldegesetze, Mindestlohngesetz, Manteltarifverträge, SFN (Sonn-/Feiertag und Nachtzuschläge), lückenlose Prüfungen durch die DRV und ad-hoc Prüfungen vom Hauptzollamt erfordern einen neuen Ansatz bei der administrativen Umsetzung der Lohn- und Gehaltsabrechnungen.

Hier spielt auch noch das Thema – Dienstplanung und Teambildung eine Rolle.

Welche Tools nutzt du?

- Vertragsgestaltung:
- Dienstplanung:
- Zeitnachweise:
- Kostenkontrolle:

Was nervt daran?

Was wäre das Optimum?

**Jetzt abschließend noch einmal der Hinweis auf das**

**„Gesetz der 7“.**

**Unser Gehirn arbeitet am besten mit maximal 7 Impulsen. Mehr verwirrt uns und macht uns langsamer im Denken.**

Wenn du jetzt eine Dashboard Software (wo alle Systeme, die du nutzt, zusammenfließen) einsetzen willst, dann beachte das Gesetz der 7 bei deiner Board-Gestaltung.

Auch deine Mitarbeiter finden sich danach schneller zurecht.

Kleiner Hinweis: Auch Teams sollten nie aus mehr als 7 Mitarbeitern bestehen – alles ist zwar händelbar wird nur etwas anstrengender.

Dein Dash Board hat 7 Apps und jede „Unternehmer – App“ hat wiederum 7 Unterordner.

Jeder Unterordner wiederum nur maximal 7 Unterordner usw.

Wenn du jetzt deinen digitalen Geschäftsführer programmieren lässt, lass dich von deiner Vision inspirieren.

Wenn du alle Systeme programmiert hast, dann bist du GoBD Konform unterwegs, hast jedes einzelne Modul des IKS und der Datenzugriffsregelungen im Griff und kannst jeder Prüfung gelassen entgegenblicken.

Was aber viel wichtiger ist – du kannst dein Unternehmen unternehmerisch steuern und nicht nur aus dem Bauch heraus.

Das mit dem Bauch ist zwar gut – aber schneller und genauer sind Systeme.

In diesem Sinne viel Spaß dabei. Wenn du Unterstützung brauchst, dann melde dich bei uns. Wir helfen dir gerne bei deinem eigenen digitalen Geschäftsführer.

Ein digitaler Geschäftsführer könnte in etwa so aussehen:

## Posteingang



1. Posteingangssystem (mit automatisieren Hinweisen und/oder Checklisten), was sofort entsorgt werden soll, welche Aufgaben sofort erledigt oder delegiert werden können und welche auf Termin gelegt werden müssen
  
2. Telefoneingang:
  - a. Systeme (Datenbestände)
  - b. Begrüßung – einheitlich (auch für neue Mitarbeiter)
  - c. Informationsweitergabe systemisch
  
3. Vorlagensystem für die Themen:
  - a. Schriftverkehr (Aufbau und Reaktionszeiten)
  - b. Scanvorgänge (wie wird digitalisiert, wo wird das abgelegt)
  - c. Ablagesysteme (Gesetz der 7)

## Terminplaner



- System (Terminpilot, E-Termin, Bonvito, Central, Outlook...)
- Rechtevergabe (wer darf welche Termine vergeben)
- Reservierungssystem
- Channel-Manager
- Aktionen mit Marketingsoftware
- Informationen an Mitarbeiter
- Eigene Termine (private und betriebliche)

## DMS (Dokumenten-Mangement-System)



- **Dauerakten – Stammdaten (ID Nummer/ Steuernummer)**
  - **Auto**
    - **Anschaffung**
    - **Garantie**
    - **Kfz-Papiere**
    - **Leasing**
    - **Finanzierung**
  - **Maschinen**
    - **Anschaffung**
    - **Garantie**
    - **Leasing**
    - **Finanzierung**
  - **Banken / Finanzkonten**
    - **Genossenschaftsanteile**
    - **Vertragliche Vereinbarungen mit der Bank**
      - **Banking**
      - **Vollmachten**

- **Steuern**
  - **Bilanzen**
  - **Einkommenssteuer / Körperschaftsteuer**
  - **Gewerbesteuer**
  - **Umsatzsteuer**
  
- **Verträge und Beschlüsse**
  - **Gesellschafterbeschlüsse**
  - **Verträge (vGA – Relevanz)**
  - **Tantieme-Vereinbarungen**
  
- **Versicherungen**
  - **Altersvorsorge (Exit)**
  - **Krankenversicherungen**
  - **Unfallversicherungen**
  - **Haftpflicht**

**u.v.m.**

Ich denke, das Prinzip ist jetzt noch klarer – und dies sind nur drei Beispiele, wie man Themen anpacken könnte.

Nochmal – du hast 7 Apps auf deinem Notebook / Pad und unter jeder App öffnen sich dann Unterordner oder ein weiteres System, die möglichst automatisiert die Dinge in deiner Gastro regeln.



Kommt dann z. B. der Beamte vom Hauptzollamt und will die Unterlagen sehen, drückst du auf die App „Mitarbeiter“ und kannst ihm alle Auswertungen direkt zeigen und wenn er will auch als Datei auf einem USB Stick ziehen.

Das gleiche gilt für eine Umsatzsteuernachschau. Du öffnest den Ordner Buchhaltung – Kasse online und zeigst ihm das letzte (automatisch ausgefüllte) Zählprotokoll, das Kassenbuch und der Prüfer ist mit großer Wahrscheinlichkeit nicht mehr als 30 Minuten bei euch.

**Aber noch einmal, wichtig ist, wo deine 80 % stecken – also, womit du deine meiste Zeit verbringst und das Wenigste an Ergebnissen erzielst?! Damit solltest du beginnen, weil da holst du das Meiste raus.**

**Das Betriebsprüfungsrisiko auf fast Null zu reduzieren, ist nur ein netter Neben-Effekt.**

Deine Zahlen – die sind wichtig damit du dein Leben gezielt steuern kannst und mit deiner Gastro etwas ganz Besonderes erreichst.

Wenn möglich nutze Systeme, die intuitiv und selbsterklärend sind. Die möglichst über ein Cloud-System laufen und somit für jeden Mitarbeiter online pflegbar (das schafft viel mehr Unabhängigkeit) für dich und für die Mitarbeiter.

Am besten du startest mit dem ersten Schritt sofort! Kennst du die 72 Stunden Regel? Die besagt, dass wenn du wirklich etwas verändern willst, dann tue das innerhalb von 72 Stunden, sonst verpufft das Ganze und ist wieder nur ein „leerer“ Vorsatz. Schlecht für das Ergebnis aber noch viel schlechter für deinen Selbstwert.

In diesem Sinne viel Spaß bei der Umsetzung!

**Dein Gastro Tec Team**