

Kopf der Woche

Lukas Roduner

Restaurants, Cafés, Bars, Beizen und Kneipen: Sie erfüllen eine wichtige Funktion in unserer Gesellschaft, sie versorgen uns nicht nur mit Essbarem und Flüssigem, sondern dienen als Treff- und Kontaktpunkt.



Viele Wirtschaften sind aber in wirtschaftlichen Schwierigkeiten. Die Margen sind tief, wenn man alle Ausgabenfaktoren mit in die Rechnung einbezieht – etwas, das die Konsumentinnen und Konsumenten in der Regel nicht tun, weil ihnen das vertiefte Wissen dazu fehlt. Und es gilt nicht als fein, den Gästen die Ausgaben vorzurechnen. Falsch, finden wir. Treffpunkt-Wirt Lukas Roduner hat in einer Beilage der Herisauer Zeitung die wirtschaftliche Situation von Restaurationsbetrieben durchleuchtet und aufgeschlüsselt, wie viel Geld am Abend effektiv in der Kasse eines Restaurants verbleibt, wenn Personal-, Waren-, Reinigungs- und alle anderen Kosten abgezogen werden.

Nun könnte man sagen, dass es uns als Gast egal sein kann, welche Unkosten eine Beiz hat. Aber schliesslich wünschen wir uns ja eine nette, professionelle Bedienung, eine schöne Ambiance, frische Waren und saubere Toiletten. Dass das alles Geld kostet, das in der Betriebsrechnung unter den Ausgaben figuriert, das darf ruhig einmal laut gesagt sein. Und sei es nur, um das Missverständnis aus der Welt zu räumen, jeder könne heute mit einer Bar ohne viel Aufwand einen Haufen Geld machen. Der Weg ist viel mehr steinig, und wenn sich dieses Wissen stärker durchsetzen würde, so hätten wohl auch nicht so viele Quereinsteiger die Illusion, mal schnell ein Restaurant eröffnen zu können. In diesem Sinn loben wir Lukas Roduners Mut, die Zahlen offen zu legen. SM