

RISIKOBEREITSCHAFT ZAHLT SICH AUS

Wofür steht Ihr Unternehmen und wer steht hinter ihm?

Das Gasthaus Fischküche Reck steht für „Fränkisches Soulfood“ – fränkische Küche mit frischen regionalen Zutaten modern interpretiert. Wir bieten unseren Gästen täglich wechselnde Speisen. Ich selbst bin gelernte Köchin und Hotelfachfrau und habe das Gasthaus 2012 von meiner Mutter übernommen. Meine Familie betreibt auf diesem Anwesen bereits seit über 180 Jahren eine Gastwirtschaft, die ich heute in achter Generation führe.

Wie haben sich Übergeber und Übernehmer gefunden?

Ich habe zunächst eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert und eine Ausbildung als Köchin angeschlossen. Meiner Überzeugung nach kann man einen Betrieb nur führen, wenn man alle Stationen kennt und beherrscht. Man muss mit dem Herzen dabei sein. Nach einiger Zeit in der Küche begann ich meine Lehr- und Wanderjahre. Nach diversen Stationen – unter anderem auf der **MS** Europa und im Bayerischen Hof in München – ging ich das persönliche Abenteuer Familienplanung an. Meist ist dieser Schritt das sichere Ende einer jeden weiblichen Gastro-Karriere, da sich die Arbeitszeiten in ambitionierten Küchen kaum mit denen der Kinderbetreuung vereinbaren lassen.

Doch der Gastronomie den Rücken zu kehren, kam für mich nie in Frage. Nach dem frühen Tod meines Vaters hielt meine Mutter den elterlichen Gasthausbetrieb aufrecht und konnte meine Unterstützung sehr gut gebrauchen. Kurz entschlossen haben wir als Familie unseren Wohnsitz direkt auf das Grundstück des Gasthauses verlegt, damit ich unterstützen konnte. Dadurch reifte bei mir der Entschluss, die Familientradition fortzuführen. Ich habe mich drei Jahre lang im Unternehmen auf meine Übernahme vorbereitet.

Wie ist die Unternehmensübernahme abgelaufen?

Ich arbeitete zunächst in Teilzeit, dann in Vollzeit im Betrieb meiner Mutter mit. In dieser Zeit sind viele Ideen gewachsen und mein Übernahmekonzept wurde immer klarer für mich. Als es 2012 soweit war, machte ich mich zunächst daran, die Abläufe zu optimieren, um so die Zahl der Bewirtungen zu steigern und damit letztendlich auch die Umsätze. Wir vereinigen

Kontakt



Gasthaus Fischküche Reck
Doris Reck-Hartmann
Oberndorf 7
91096 Möhrendorf
Telefon: 09131 47176
Fax: 09131 46761

www.fischkueche-reck.de

info@fischkueche-reck.de

nun die Tradition eines alten Gasthauses mit moderner Organisation und Technik.

Die Kellner wurden mit einem Funkboniersystem ausgestattet und übermitteln die Bestellungen von den Tischen direkt in die Küche oder an den Tresen. Eine komplett elektronische Schankanlage nimmt die Bestellung entgegen und zapft beinahe automatisch. Ein neues Reservierungssystem, bei dem sich die Gäste online eintragen, optimiert die Platzvergabe und gibt in Echtzeit einen Überblick über reservierte Plätze. Die Küchenorganisation wurde von Grund auf überdacht, um mehr Produktivität zu erreichen. Schließlich wurden die Innenräume umgestaltet, um auch optisch die fränkische Moderne zu repräsentieren.

Ich habe viel investiert und damit auch viel riskiert. Aber es hat sich gelohnt: Wir sind heute in der Lage, doppelt so viele Gäste zu bewirten als früher.



Die Übergeberin Irmgard Reck gemeinsam mit ihrer Tochter und Nachfolgerin Doris Reck-Hartmann. © IHK / Kurt Fuchs

Was waren die größten Herausforderungen bei der Übernahme?

Man muss vieles hinterfragen und Neues wagen, gerade in einem Traditionsbetrieb wie dem unseren. Die Tatsache, dass frisch und regional gekocht wird, schätzen unsere Gäste mittlerweile sehr und sie sind bereit, dafür einen angemessenen Preis zu zahlen. Sie akzeptieren auch, dass ein Produkt mal ausverkauft sein kann, weil es nicht in Dosen und Eimern im Kühlhaus steht. Das haben wir uns durch viel Überzeugungsarbeit hart erarbeitet.

Nicht zu unterschätzen ist der Faktor Mitarbeiterführung. In der Gastronomie ist es schwierig Personal zu finden und zu halten. Ordentliche Bezahlung und planbare Dienstzeiten bei gleichzeitiger Kontrolle der Personalkosten war daher eine der größten Herausforderungen. Nun werde ich täglich belohnt durch ein tolles Team, auf das ich mich verlassen kann.

Hinzu kam die große Herausforderung Familie und Beruf zu vereinbaren. Meine Kinder und mein Ehemann sollen ja durch

die Übernahme des Betriebes nicht zu kurz kommen.

Wer hat Sie bei der Nachfolge unterstützt?

Ich hatte vor allem den Rückhalt und die Unterstützung meiner Mutter. Sie legte mir nie Steine in den Weg und arbeitet heute noch im Betrieb mit. Zudem waren meine Mitarbeiter immer offen für alle Neuerungen und mein Mann hält mir daheim den Rücken frei. Er ist für unsere Kinder da, wenn ich es mal nicht sein kann.

Betriebswirtschaftlich und rechtlich hat uns der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband beraten. Unser Steuerberater half uns rund um die steuerrechtlichen Aspekte und der Gewinn des **IHK**-Gründerpreises 2017 hat uns noch bekannter gemacht.

Welcher Tipp sollte bei der Unternehmensübernahme unbedingt befolgt werden?

Eine frühzeitige Vorbereitung ist entscheidend. Eine geordnete Nachfolge braucht Zeit. Fachleute sollten im Idealfall zu Rate gezogen werden. Vor allem sollte man selbst nie das Ziel aus den Augen verlieren und den Mut haben, Altbewährtes in Frage zu stellen und Neues zu wagen.

Welche Ziele haben Sie für die Zukunft?

Für die Zukunft wollen wir unser Marketing über Online-Medien verstärken. Geplant sind zudem ein Bezahlssystem per Handy sowie ein elektronisches Tool, das uns bei der komplexen Dienstplanorganisation hilft. Außerdem lädt ein noch leer stehendes Nebengebäude geradezu dazu ein, weitere Träume zu verwirklichen.

Wo kann ich mehr über Ihr Unternehmen erfahren?

Am Besten unternehmen Sie einfach mal einen Ausflug zu uns nach Möhrendorf. Wir freuen uns!



Perfekt beraten und gut vorbereitet in die Übernahme

Traditionsbrauerei „Zum Fuchsbeck“



- **Als Geschwister gemeinsam in die Übergabe**

Wenninger Möbelwerkstätten ...



- **Optimal: Die Nachfolgerin kommt aus der Familie**

Jensen Karosserie & Lack ...



- **Fließender Übergang: Beste Einblicke nach Plan**

Optik Uebelhör ...



- **Traditionsbewusstsein schafft Vertrauen**

Zimmerei Kaiser ...



- **Manchmal braucht man einen langen Atem**

Transportkälte Hartmann ...



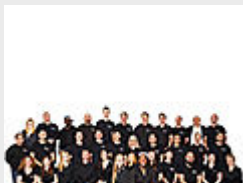
- **Mit der gleichen Unternehmensphilosophie geht alles glatt**

Iphöfer Franzenbäck ...



- **Nur mit Businessplan - auch wenn es schnell gehen muss**

Friseursalon Main Cut ...



- **Von der Geschäftsführerin zur Inhaberin**

HW Brauerei-Service ...



- **Apothekenübernahme mit Probezeit**

Markt-Apotheke Kühbach ...



- **Wenn der Sohn „Feuer fängt“ und das Unternehmen in der Familie bleibt**

Alte Hausbrennerei Penninger ...



- **Ein langer Weg: Mitarbeiter werden zu Unternehmern**

VARIOTEC ...



- **Optimal: Auf den Vater folgt der Sohn**

Empl Anlagen ...



- **Herausforderungen auf dem Weltmarkt machten eine Übergabe notwendig**

Mühdorfer ...



- **Es geht weiter - Gelungene Unternehmensübergabe**

Restaurant Froschgrundsee ...