Kampf gegen No-Shows: Sterne-Koch Christian Bau reserviert nur noch gegen Vorkasse

Verlust von Lebensmitteln

und Geld soll verhindert werden

Schluss mit „No-Shows“ und der Verschwendung wertvoller Lebensmittel: Christian Bau führt als erster Drei-Sternekoch bei Tischbuchungen für Wochenenden und Feiertage eine Vorkasse ein und möchte damit auch Kollegen den Weg bereiten. Das Nicht-Erscheinen von Gästen macht die täglich notwendige Kalkulation von den in der Sterneküche benötigten hochwertigen Zutaten zunichte. „Die Verschwendung dieser zu hundert Prozent frischen Lebensmittel bewirken ideell und betriebswirtschaftlich einen hohen Schaden“, klagt Bau Die Konsequenz für Christan Bau daraus ist: An Freitagen und Samstagen sowie am Vorabend eines Feiertags und am Feiertag selbst zieht das Victor’s Fine Dining by Christian Bau ab 1. März pro Gast per Kreditkarte 200 Euro vorab ein. Erscheinen die Gäste nicht zum gebuchten Termin und kann der Tisch kurzfristig nicht nachbesetzt werden, behält das Restaurant die Pauschale pro Person ein. Erleichtert wird das Buchungsprozedere ab 15. Februar 2020 über das online Reservierungssystem Seatris.

Christian Bau, Victor´s Fine Dining

„Leider zwingen uns die Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr zu diesem Schritt, denn die Rate an No-Shows und kurzfristigen Absagen haben über die letzten Monate weiter zugenommen. In unserem kleinen Restaurant entstehen mit jedem freien Tisch rund zehn Prozent Umsatzeinbußen“, erklärt Christian Bau. „Nachdem wir gleichzeitig für Reservierungen eine Vorlaufzeit von rund drei Monaten und lange Wartelisten haben, ist es umso ärgerlicher, wenn ein Tisch an begehrten Wochenend- oder Feiertagterminen trotz Buchung leer oder unterbesetzt bleibt.“ Er bedauert die Notwendigkeit seines Vorgehens, rechnet aber mit Verständnis, denn der Trend trifft die gesamte Branche. „Mit der Einführung der Vorkasse, möchte ich auch Kollegen motivieren, ähnliche Vereinbarungen einzuführen.“

Christian Bau kauft selbstverständlich in den Mengen ein, die den vorliegenden Buchungen entsprechen. „Wenn schließlich weniger Gäste da sind, als ursprünglich kalkuliert, wirkt sich das betriebswirtschaftlich aus Sicht von Einkauf, Personalplanung und Betriebskosten spürbar negativ aus“, erläutert Christian Bau. „Außerdem ist es für mich untragbar,

wenn wir in Zeiten des nachhaltigen Denkens und bewussteren Verbrauchs wertvolle Lebensmittel verschwenden.“

Es formieren sich deutschlandweit immer mehr Gastronomen gegen die Plage der No-Shows. In Frankfurt beispielsweise werden in einigen Restaurants Buchungen nur gegen Angabe der Kreditkartendaten getätigt. Die Brüder James & David Ardinast, die mehrere Lokale in der Stadt führen, sprechen von bis zu 20% an No-Shows, die für wirtschaftlichen Schaden sorgen. Sie und weitere 60 Betriebe wollen künftig No-Show-Gebühren einziehen, wenn die Gäste nicht erscheinen oder nicht rechtzeitig absagen.

Photocredit: Lukas Kirchgasse