

Buchungen gegen Vorkasse



Schluss mit 'No-Shows' und der Verschwendung wertvoller Lebensmittel: Christian Bau führt als erster Drei-Sternekoch in seinem Victor's Fine Dining by Christian Bau 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 100 Prozent frischen Lebensmittel bewirken ideell und betriebswirtschaftlich einen hohen Schaden. Die Konsequenz für Christian 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 2020 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.

'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 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 Feiertagsterminen 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.?

Selbstverständlich kaufe er 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 Bau. ?Außerdem ist es für mich untragbar, wenn wir in Zeiten des nachhaltigen Denkens und bewussteren Verbrauchs so wertvolle Lebensmittel verschwenden.?

Seit 2005 ist das Victor?s Fine Dining by mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, im Jahr 2018 war Bau im Gault & Millau ?Koch des Jahres? und seit 2019 trägt er zudem den Titel ?Botschafter der japanischen Küche?.