

Thema der Arbeit:

„Optimierung des Bekanntheitsgrades und der Kosten eines gastronomischen Betriebes in Berlin-Neukölln“

Das Café / Vorstellung des Betriebes

Inmitten dem viel belebten und multikulturellen Berliner Stadtteil Neukölln, befindet sich unmittelbar neben einer gern besuchten Grünfläche, der Hasenheide, das Café an der Ecke eines Wohnhauses. Zentral und dennoch recht unscheinbar. Es befindet sich in einer ruhigen Straße einer reinen Wohngegend. Die Fassade ist weiß gestrichen und die Markise in Bordeaux, passend zur Inneneinrichtung gehalten. Vor dem Café lassen dezente Reklame in Form des Logos, weißen Terrassenmöbeln und einigen beschriebenen Tafeln mit dem aktuellen Angebot erahnen, dass man einen gastronomischen Betrieb erwarten kann.

Innen wird man von einer dreistöckigen Kuchenvitrine und einer breiten Speiseeiskühltruhe empfangen, dahinter das holzverkleidete Buffet. Auf dem Tresen ist der Küchenpass. Rings herum an der gesamten Fensterfront sind Tische, Stühle und Sofas in diversen Formen, Farben und Behängen ausgestellt. Das Café bietet innen sowie außen Platz für ca. 70 Gäste. Neben einer sehr großen Frühstückskarte bietet das Café Spätzle, Chili, Baguettes, Suppen, diverse Kuchen und Torten. Das Angebot an vegan/vegetarischen Gerichten ist groß. Die Inhaberin ist branchenfremd und hat als Quereinsteigerin das Café vor 10 Jahren eröffnet. Zu ihren Mitarbeitern zählen 13 Aushilfen und eine Vollzeitkraft.

Problemstellung

Die Studierenden sollten sich mit den zu hohen Personal- und Warenkosten des Betriebes befassen. Ein weiteres Anliegen war es der Inhaberin, den Bekanntheitsgrad, speziell über Social Media, zu steigern, um neue Gäste anzuwerben und für sich gewinnen zu können. Vorab sollte zunächst die jeweilige Zielgruppe der Gäste und Laufkundschaft (Passanten) definiert werden.

Außerdem wird eine Umsatzmaximierung angestrebt. Hinzu kommt, dass das Personal nicht optimal aufgestellt ist, weder in der Küche noch im Service. Die Gründe hierfür sind divers. Dies spiegelt sich an der Effizienz der Mitarbeiter als auch der Qualität der Speisen oder des Services wider, schon alleine deswegen, weil das Café starke Schwankungen im Gästeaufkommen kompensieren muss.