

Mit Gastritis in die Zukunft

Autor(en): **Etschmayer, Patrik**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **122 (1995-1996)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-600189>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Mit

Gastritis

Das Fusionsfieber in der Schweiz wütet nicht nur in nationalen und internationalen Konzernen, sondern auch auf lokaler Ebene.

in die Zukunft

VON PATRIK ETSCHMAYER

Jüngstes Beispiel für eine Fusion auf Dorfebene ist jene, die letzte Woche im Oberthurgauer Städtchen Notterswil ihren Abschluss fand, wo der Gasthof «Hirschen» und das Restaurant «Rössli» zu einem schlagkräftigen Gastro-Riesen fusionierten. Weil das Budget nicht für eine Namefinding-Agentur reichte, brain-stormten die beiden Wirte zwei Flaschen «Ottoberger Auslese 1994» lang, bis der Koch-Lehrling (2. Lehrjahr und seit 2 Wochen in eine Apothekerin verliebt) meinte, er habe im Lexikon seiner Freundin – «das heisst Pschyrembel oder so...» – einen wohlklingenden Namen gelesen. Die fusionierten Notterswiler Beizen werden jetzt neu unter dem Namen «Gastritis» geführt.

In einer Medienkonferenz informierten Beat Tschanz, der bisherige Beizer des «Rössli» und Billy Gmünder, bis anhin Wirt des «Hirschen», den überraschten Lokalreporter der «Thurgauer Nachrichten» über den Schulterchluss: «Die Fusion ist eine zwingende Konsequenz, die sich aus örtlichen Überkapazitäten und der Konkurrenzsituation im Gastrobereich ergibt. Durch den Zusammenschluss ergeben sich Einsparungen und Synergien, aus denen dank neuem Konzept entscheidende Vorteile gegenüber der Konkurrenz resultieren!»

Im operativen Geschäft werden durch eine Straffung der Abläufe und die Beseitigung von Doppelspurigkeiten Mittel zur strategischen Anwendung frei: So wird in Zukunft nur noch eine Hilfskraft Gemüse für die beiden Restaurants rüsten. Die dadurch zwangsläufig übrige Hilfsköchin aus Lissabon wird jedoch nicht entlassen und von der Thur an den Tejo zurückgeschickt, sondern flexibel für Tätigkeiten eingesetzt, die bisher externe Dienstleister ausgeführt hatten.

Soziale Härtefälle will die neue «Gastritis» mit solchen Massnahmen verhindern, obwohl Entlassungen nicht ganz vermieden werden konnten. Für die äthiopische Putzfrau mit drei schulpflichtigen Kindern, die den blauen Brief erhalten hatte, wurde allerdings ein Sozialplan aufgestellt und es besteht Hoffnung, dass sie bald wieder Arbeit finden wird. In Davos sucht nämlich das Sportgymnasium eine Putzfrau. Die Schule werde schon im Herbst 1997 eröffnet und die Davoser Winter seien für Äthioper sicher lustig.

Ein neuer Wind weht künftig auch im Service: «An der Front gibt es nur noch eines: Service, Service, Service!» betonte Tschanz, der damit seine Position zu diesem Thema differenziert klarmachte. Um dies zu erreichen, wird das Servicepersonal zusammengelegt (natürlich nur auf dem Dienstplan...) und in flexibel disponierbare Taskforces eingeteilt, die je nach Kundenandrang im einen oder anderen Restaurant eingesetzt werden können.

An der Front wird auf Synergie durch Diversifizierung gesetzt: Es ist erklärte Absicht, dass sich das «Rössli» auf Business-Lunch und High-Value-Meals einstellt, während der «Hirschen» sich – selbstverständlich auf einem entsprechenden Qualitäts-Niveau – der Massenverköstigung (High-Turnover-Meals) annimmt und so mit einem konkurrenzlosen Preis-Leistungs-Verhältnis die

Konkurrenz der neuen «Ali Baba»-Kebab-Bude nebenan aus dem Rennen schlagen soll. Weiter erfolgt eine Konzentration auf den Core-Business-Sector: Periphere Bereiche wie zum Beispiel der Glacestand im Freibad und auch die Beteiligung am Sanitär-Geschäft des Bruders von Tschanz sollen abgestossen werden und so Mittel für kurzfristige Investitionen freimachen.

Für das Backoffice wird in Zukunft Gmünder verantwortlich sein: «Es ist unerlässlich», meinte er an der Medienkonferenz, «dass wir uns wieder auf die angestammten Stärken besinnen und nicht in Bereiche verzetteln, von denen wir nichts verstehen, nur weil die kurzfristigen Gewinnmöglichkeiten verlockend scheinen! Denken wir nur an Daimler-Benz als abschreckendes Beispiel! Stattdessen müssen wir die sich ergebenden Synergien ausnützen. Wir wollen darum eine gemeinsame 0800er-Nummer für das automatisierte Tischreservations-System einrichten und einen Einkaufspool gründen, der entscheidende finanzielle Advantages mit sich bringen wird!»

«Angesichts dieser weitsichtigen Absichtserklärung», so resümierte der Lokalreporter der «Oberthurgauer Nachrichten» am nächsten Tag in seinem Leitartikel, «ist es nicht unvermessen, wenn es in unserem Städtchen Notterswil in Zukunft heisst: Mit Gastritis in die kulinarische Zukunft!»