



SAGEN SIE MAL, GIANCARLO BETHKE...

Was macht eigentlich ein öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger (IHK) für die Hotellerie und Gastronomie?

Wer als Gastronom Unterstützung oder Hilfe sucht, kann aus einer Vielzahl von Fachleuten wählen – Hotelberater, Gastro-Consultants, Sachverständige, Management-Berater, Unternehmensberater oder Hospitality-Coachs. Neben einigen großen bekannten Unternehmensberatungsgesellschaften gibt es hunderte von Einzelkämpfern, die nach einer Karriere in Hotellerie oder Gastronomie ihr Glück im Beratungsgeschäft suchen. Allein Google listet bei der Eingabe von Hotelberater mehr 64 800 Einträge auf, bei Gastronomie-Consultants sogar 519 000! Verständlich, dass viele Gastronomen ein mulmiges Gefühl befällt, wenn sie sich im Fall der Fälle professionelle Hilfe für ihren Betrieb suchen. Aus Gesprächen mit Kollegen wissen sie, dass in der Beraterszene auch dubiose Typen unterwegs sind, denen es – gelinde gesagt – vor allem um die Abzocke von in Not geratenen Gastronomen geht. Zudem ist

die Consulting- und Berater-Szene wenig transparent. Es gibt bisher keine Rankings oder Bewertungsportale, wie sie in anderen Branchen teilweise bereits üblich sind. Selbst die Fachmedien können wenig dazu beitragen, Licht ins Dunkel zu bringen. Das Mittel der Wahl ist daher in den meisten Fällen die Mund-zu-Mund-Progaganda, also Empfehlungen durch Kollegen.

Es ist eigentlich verwunderlich, dass ausgerechnet die Gruppierung mit der höchsten Beratungsqualifikation der breiten Öffentlichkeit noch weitgehend unbekannt ist: die öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen für Hotellerie und Gastronomie. Ihr besonderes Merkmal ist die öffentliche Bestellung und Vereidigung, die neben der absoluten Neutralität und Unabhängigkeit vor allem für Beratungskompetenz steht. Ernannt werden sie von der IHK nach einer sehr aufwendigen, strengen Aufnahme-prozedur.

„Leider gibt es für die Bezeichnung Sachverständiger keinen rechtlichen Schutz“, sagt Giancarlo Bethke vom Sachverständigenbüro Giancarlo Bethke, Gesellschaft für Sachverständigentätigkeit und Unternehmensberatung in Berlin. „Daher konkurrieren wir öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen mit einer Vielzahl selbsternannter Sachverständiger.“ Um ihren Bekanntheitsgrad zu steigern, haben sich aktuell 27 „echte“ Sachverständige aus dem ganzen Bundesgebiet zu einem Netzwerk auf der gemeinsamen Plattform www.die-hotelsachverstaendigen.de zusammengeschlossen. „Wir bündeln damit unser Know-how“, sagt

Öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige...

- sind alle von Industrie- und Handelskammern als Sachverständige für das Spezialgebiet Hotel- und Gaststättengewerbe öffentlich bestellt und vereidigt.
- besitzen fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse.
- haben tiefes Wissen über die gastgewerbliche Branche und deren Strukturen.
- verfügen oftmals über langjährige Berufspraxis in der Hotellerie und Gastronomie.
- besuchen regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen.
- pflegen intensiven Erfahrungsaustausch, zum Beispiel beim jährlich stattfindenden Sachverständigentag Gastgewerbe.

Giancarlo Bethke, „dazu gehören auch ein regelmäßiger Austausch, gemeinsame Fortbildungen und die gegenseitige Hilfe mit Rat und Tat.“ Erkennungszeichen ist das markante Gütesiegel (Abbildung rechts oben), das nur von Bestellungskörperschaften wie beispielsweise der IHK vergeben werden darf. Auch nach der Ernennung steht ihre Arbeit ständig unter der Aufsicht der IHK.

Während die „normalen“ Berater und Consultants vielfach nach einer Ausbildung und Berufserfahrungen in Gastronomie & Hotellerie Karriere in der Consulting-Branche machen, haben die meisten öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen zusätzlich einen akademischen Hintergrund (BWL, VWL). Die öffentliche Bestellung erfolgt zudem nicht lebenslang, sondern wird nach fünf Jahren

ANZEIGE

Vollsortimenter

für **Gastronomie, Hotellerie** und **GV-Markt**
mit **50 000 Fachartikeln** inkl. **Gastronomiebedarf**
und **Berufsbekleidung** über **C&C-Abholmärkte** und
Zustelldienst. StaufenFleisch

STAUFERICO
DAS ORIGINAL

Fleischqualität aus dem eigenen MetzgerSchlachthof

Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
mega-stuttgart.de | stauflenfleisch.de

überprüft. Die IHK checkt sehr genau, ob ein Sachverständiger nach wie vor über die notwendige Sachkunde verfügt und was er dafür getan hat, weiterhin auf diesem hohen Niveau zu arbeiten. Es besteht also nicht nur eine ständige Verpflichtung zur Weiterbildung, die Mandanten können sich bei der IHK über auch über einen Sachverständigen beschweren.

Die ursprüngliche Intention für die öffentliche Bestellung und Vereidigung von Sachverständigen bestand darin, dass Verwaltungen, Behörden, Banken und vor



Erkennungszeichen für seriöse Sachverständige ist das Gütesiegel, das nur von Bestellungskörperschaften, z.B. IHK, vergeben werden darf.

eidigung mangelnde Unabhängigkeit und Überparteilichkeit unterstellt. Giancarlo Bethke: „Durch diese neutrale Position wird unserer Beratungsdienstleistung ein sehr hoher Glaubens- und Vertrauensvorschuss gewährt.“

Wird ein Sachverständiger von einem Gericht mit der Erstellung eines Gutachtens beauftragt, ist er verpflichtet, dies anzunehmen. Daher verfügen die Mitglieder des Netzwerks aufgrund ihrer Qualifikation und Fortbildungsmaßnahmen im Kern über die gleichen Kompetenzniveaus. Trotzdem konzentriert sich jeder Sachverständige auf bestimmte Schwerpunkte wie z.B. Bewertung von Immobilien und Inventar, Transaktionen, Gerichtsgutachten, Betriebsübergabe oder Sanierung von in Not geratenen Unternehmen.

Einige Sachverständige beraten auch große Hotelketten, Caterer oder Systemgastronomen. Doch der Schwerpunkt liegt eindeutig in der kleinen und mittleren Gastronomie. „Wir sind überall dort aktiv, wo das gastgewerbliche Management den Wert einer Immobilie beeinflusst“, sagt Giancarlo Bethke, „das Spektrum reicht von Luxushotels und Hostels über Sterne-Restaurants bis hin zu Bars, Campingplätzen oder Hallenbädern.“

Die Sachverständigen stehen Gastronomen beispielsweise auch bei Nachfolgeregelungen, Existenzgründungen oder auch als Retter in der Not zu Seite. Ein

klassischer Fall: Nach einer erfolgreichen Existenzgründung meldet sich in der Regel sehr schnell das Finanzamt zu einer Betriebsprüfung an. „Man braucht dann schon einen glaubwürdigen und anerkannten Sachverständigen, um einem doch meist branchenunkundigen Prüfer Paroli bieten zu können“, sagt Giancarlo Bethke, „sonst werden in der Folge Steuerbescheide zugestellt, die existenzgefährdend sein können.“

Einen nachhaltigen Vertrauensvorschuss haben sich die öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen durch exzellente Arbeit auch bei Banken erarbeitet. Nach dem Platzen der Immobilienblase für Hotel- und Gastronomieobjekte im Jahr 2008 war es vor allem den Sachverständigen zu verdanken, dass es zu einer Bereinigung der vielfach völlig überbewerteten Immobilien kam. Vorher hatten die Banken ihre Darlehen vor allem auf Basis von Bewertungen internationaler Wirtschaftsprüfungsgesellschaften erstellt, die zwar einen guten Namen vorweisen konnten, aber von der Branche wenig verstanden. „Wir haben dazu beigetragen, eine solide Grundlage für eine Neubewertung zu erstellen“, sagt Giancarlo Bethke, „das hat innerhalb des deutschen Immobilienmarkts für gastgewerbliche Objekte zu nachhaltigen Veränderungen geführt.“

Schmunzeln müssen Giancarlo Bethke und seine Kollegen dagegen mitunter über die selbsternannten Retter am Herd wie Christian Rach & Co. aus dem TV. „Deren Beratung von in Not geratenen Betrieben ist mit Sicherheit nicht nachhaltig. Leider kommt es sehr oft vor, dass wir dann kurze Zeit später diese Betriebe abwickeln müssen.“ Jörg-Michael Ehrlich

„Leider gibt es für die Bezeichnung Sachverständiger keinen rechtlichen Schutz.“

Giancarlo Bethke, Sachverständigenbüro Giancarlo Bethke, Gesellschaft für Sachverständigentätigkeit und Unternehmensberatung, Berlin

allen Gerichte bei vielen Entscheidungen auf die Expertise von Fachleuten aus der jeweiligen Branche angewiesen sind. Beispiel Wasserschaden: Kommt es nach einem Rohrbruch zu einer juristischen Auseinandersetzung zwischen Versicherung und Gastronom über die Höhe der schadensbedingten Kosten und etwaige Betriebsausfallkosten, beauftragt das Gericht einen Sachverständigen mit der Erstellung eines neutralen Gutachtens, um schlussendlich eine Basis für eine faire Entscheidung vorliegen zu haben. Ein „normaler“ Berater kommt dafür nicht infrage, da das Gericht ihm aufgrund der fehlenden Ver-

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T

Stromsparer!
Geprüft nach DIN!



Kochen, Braten, Frittieren...
Alles in einem Gerät,
bis zu 4 mal schneller und
40 % weniger Stromverbrauch.*



Anmeldung zur Teststellung:
www.kitchenrevolution.biz



* www.frima-online.com