

Mit kluger Strategie gut durch die Krise

Krisensicherer mit neuen Ideen von Kochbox bis Online-Shop:
Betriebswirtschaftliches Know-how ist eine der wichtigsten
Grundlagen für nachhaltigen Erfolg.



„Wer sich rechtzeitig breit aufstellt und sich für neue Markterfordernisse rüstet, ist besser vorbereitet auf Krisen“, sagt Barbara Zinkl (© 1BSF)

Warum eigentlich kommen manche Fleischerbetriebe als Gewinner durch die Corona-Krise, während andere ums Überleben kämpfen müssen? Klar, wer sich auf Messecatering und Partyservice spezialisiert hatte, dem bricht weit mehr Umsatz weg als einem reinen Ladengeschäft, das sich im Lockdown vielleicht sogar über neue Kunden freuen darf. Lohnt es sich angesichts solcher Verwerfungen überhaupt noch, umzusteuern, geschweige denn einen Betrieb zu übernehmen oder neu zu gründen?

„Eindeutig: ja“, sagt Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut**. Denn strategisches und betriebswirtschaftliches Denken lasse sich lernen, ein Betrieb so krisen-

und zukunftssicherer ausrichten.

Neue Trends aufnehmen

„Fleischereibetriebe waren schon immer gefordert, sich Trends und Strömungen anzupassen, aber wohl noch nie so intensiv wie derzeit“, glaubt Zinkl. Neben stetig wechselnden Ernährungsgewohnheiten der Konsumenten (z. B. vegetarisch und vegan) kam nun noch Corona. Aber damit auch Trends wie mehr Kochen zu Hause oder regionaler Einkauf, die dem Metzger zugutekommen. Selbst in Gegenden, die touristische Einbrüche verkraften mussten, waren Ideen wie Verkauf von Kochboxen, Abholservice und sogar Automatenverkauf erfolgreich. Und nicht wenige Betriebe wurden durch die Krise genötigt, den lange geplanten Online-Shop nun auch endlich zu verwirklichen.

Den Betrieb analysieren

Aber Erfolg ist nicht nur Glück: „Wer sich rechtzeitig breit aufstellt und sich für neue Markterfordernisse rüstet, ist besser vorbereitet auf Krisen. Wer sich überlegt, wo er in fünf Jahren stehen will, erleichtert sich wichtige Entscheidungen“, erklärt Barbara Zinkl. Solche Analysen mit klarer Sicht auf den eigenen Betrieb seien betriebswirtschaftliches Grundlagen-Know-how und heute oft von entscheidenderer Bedeutung als der Kauf eines neuen technischen Geräts für die Wurstküche.

Um dafür Unterstützung zu geben, integriert z. B. der 15-wöchige Kurs **„Betriebswirt (HWO)“** der Landshuter Schule Module wie Strategie, Innovationsmanagement, Personal, Kostenrechnung und Marketing. Die

Chancen des Betriebs zu optimieren und Risiken zu minimieren, findet Zinkl wichtiger denn je.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at