

# „Ich habe niemanden klagen gehört“

Der Partyservice-Bund Deutschland mit Sitz in Bremen betätigt sich für eine Branche, die zwar wirtschaftlich gut dasteht, aber trotzdem nicht frei von Problemen ist. Die Fleischerei sprach mit Bundesgeschäftsführer Wolfgang Finken über die aktuelle Situation der Unternehmen.



Partyservice-Bund Deutschland e.V.

**Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Partyservice-Bundes Deutschland e.V., schätzt die aktuelle wirtschaftliche Lage der Unternehmen seiner Branche positiv ein.**

► **Die Fleischerei:** Herr Finken, wie ist denn das vergangene Jahr in Ihrer Branche gelaufen?

**Wolfgang Finken:** Auf den Punkt gebracht: Ich habe niemanden klagen gehört. Unsere häufigen und intensiven Kontakte mit Unternehmern der Branche ergaben auch 2014 in der Regel, dass eine hohe Zufriedenheit vorhanden ist. Umsätze und Gewinne „passen“; die Stimmung ist prima. Wir werden der Sache noch weiter auf den Grund gehen und kleine Telefon-Interviews mit einer repräsentativen Auswahl an Unternehmen führen.

Aber ich bin mir sicher, dass die positive Einschätzung bestätigt werden wird, die ich eben wiedergegeben habe.

■ **Die Fleischerei:** Das war in den vergangenen Jahren wohl auch nicht anders.

**Wolfgang Finken:** Ja, die hohe Zufriedenheit begleitet uns bereits seit einigen Jahren. Das bestätigen im Übrigen auch die regelmäßigen Erhebungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. In denen schneidet der Bereich Catering normalerweise besser ab als der Rest des Gastgewerbes.

■ **Die Fleischerei:** Die Branche scheint also Zukunft zu haben?

**Wolfgang Finken:** Davon bin ich fest überzeugt. Es ist ja im Übrigen auch so, dass Catering kein Geschäft ist, das in das Internet verlagert werden könnte. Klar, im Internet werden Kontakte geknüpft und Auftragnehmer beziehungsweise Auftraggeber gefunden. Und der Be-

reich Internet und hier insbesondere das Gebiet Social Media darf als Kundengewinnungs- und Kundenbindungsinstrument auf keinen Fall unterschätzt werden. An dieser Stelle ist sicherlich bei manchen Unternehmen Nachholbedarf vorhanden, zum Teil sogar ein erheblicher. Allerdings leben Catering und Partyservice in starkem Maße von den direkten persönlichen Beziehungen von Angesicht zu Angesicht – und davon, dass sich Geschmackserlebnisse nicht in das Internet verlagern lassen.

■ **Die Fleischerei:** Das klingt beinahe so, als wenn bei Ihnen eitel Sonnenschein herrschen würde und Sie frei von Problemen wären.

**Wolfgang Finken:** Das ist natürlich nicht so. Es stimmt: Unsere Ausgangslage als Verband ist relativ komfortabel, weil wir keine Branche repräsentieren, die massive wirtschaftliche Probleme hätte oder existenzgefährdet wäre. Aber wir als Verband stehen natürlich mit in der Verantwortung, dass das so bleibt.

■ **Die Fleischerei:** Wo drückt denn den Unternehmen Ihrer Branche besonders der Schuh?

**Wolfgang Finken:** Als Verband werden wir zum Beispiel immer häufiger mit der Nachfolgeproblematik konfrontiert – also damit, dass oft alteingesessene, am Markt gut etablierte und erfolgreiche Unternehmen zu verschwinden drohen, weil sich niemand findet, der die Nachfolge in der Chefetage übernehmen möchte. Das Nachfolgethema ist bekanntlich eines, das die gesamte Wirtschaft in Deutschland beschäftigt. Das lässt sich auch dem jüngsten Report zur Unternehmensnachfolge des Deutschen Industrie- und Handelskammertages entnehmen; der zeichnet ein ziemlich erschreckendes Bild. Wir stehen damit nicht alleine da, aber das macht es natürlich auch nicht viel besser.

■ **Die Fleischerei:** Was raten Sie Unternehmern, damit sie hier nicht in massive Schwierigkeiten kommen?

**Wolfgang Finken:** Viele Unternehmer setzen sich deutlich zu spät mit der Nachfolgefrage auseinander und haben dann manchmal auch noch Preisvorstellungen, die sich trotz der Robustheit unserer Branche nicht am Markt durchsetzen lassen. Das muss nicht sein. Ein großer Fehler ist es aus meiner Sicht ebenfalls, wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht in den Nachfolgeprozess einbezogen werden. Dabei wäre eine Übernahme durch Beschäftigte, die den Laden bereits kennen, grundsätzlich die beste Lösung. Die Politik muss beim Nachfolgethema jedoch auch mehr tun.

■ **Die Fleischerei:** Was denn?

**Wolfgang Finken:** Ich denke zum Beispiel daran, dass die Verunsicherung im Vorfeld der Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichtes zur Erbschaftsteuer wieder gestiegen ist. Zurzeit können Betriebe ohne eine zusätzliche Steuerbelastung übergeben werden. An dieser

**„Catering und Partyservice leben von den direkten persönlichen Beziehungen und davon, dass sich Geschmackserlebnisse nicht in das Internet verlagern lassen.“ Wolfgang Finken**

weitgehenden Schonung des Betriebsvermögens muss festgehalten werden – zumal im Koalitionsvertrag der Bundesregierung festgeschrieben wurde, dass die Unternehmensnachfolge auch künftig durch die Erbschaftsbesteuerung nicht gefährdet werden darf. Der Partyservice-Bund Deutschland spricht sich außerdem dafür aus, dass die Informationspflichten beim Betriebsübergang gegenüber jedem einzelnen Arbeitnehmer abge-

**„Ein großer Fehler ist es aus meiner Sicht ebenfalls, wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht in den Nachfolgeprozess einbezogen werden.“** Wolfgang Finken

baut und das Widerspruchsrecht der Arbeitnehmer beim Betriebsübergang auf sechs Monate begrenzt werden.

■ **Die Fleischerei:** Der neue Mindestlohn macht Ihnen keine Probleme?

**Wolfgang Finken:** Nein, denn die meisten Partyservice-Betriebe und Caterer haben schon immer mehr gezahlt als im Durchschnitt des Gastgewerbes.

■ **Die Fleischerei:** Herr Finken, welche Pläne hat Ihr Verband denn für das Jahr 2015 geschmiedet?



**Sich im Interesse der Mitglieder Gehör in der Politik zu verschaffen, zählt zu den zentralen Aufgaben des PartyService-Bundes.**

**Wolfgang Finken:** Neben unserer individuellen Beratung und Unterstützung in Einzelfällen und der kontinuierlichen Lobbyarbeit gegenüber der Politik wollen wir 2015 die Zahl der Betriebe erhöhen, die mit unseren Qualitätssternen zertifiziert werden. Ferner bauen wir unser Schulungsangebot aus – in Zusammenarbeit mit dem Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz und mit weiteren Partnern.

**Das Interview führte Thomas Klaus für Die Fleischerei.**