



FOTOS: PARTY SERVICE BUND DEUTSCHLAND

Party Service Bund Deutschland: Interview mit Geschäftsführer Wolfgang Finken

Dramatische Auftragsausfälle beherrschen die Branche

Die Gastronomie liegt wegen Corona am Boden, somit sind auch Partyservice und Catering extrem stark betroffen. Die handwerklich geprägten, überwiegend kleinen und mittelständischen Partyservice-Betriebe können ihre Gäste im Moment nicht wie gewohnt verwöhnen und viele kämpfen mit den dadurch verursachten Existenzsorgen. Wolfgang Finken, Geschäftsführer des Party Service Bundes Deutschland, erklärt im Interview, wie es in der Branche derzeit aussieht und was passieren muss, damit es bald erfolgreich weitergeht.

Fleischmagazin: Welche Aufgabe(n) nimmt der Party Service Bund wahr?

Wolfgang Finken: Der Party Service Bund Deutschland e.V. sieht sich als Branchen- und Berufsfachverband speziell für kleinere und mittlere Unternehmen. Diese sind in der Regel inhabergeführt. Wir stehen unseren Mitgliedern im Alltag durch Information und Beratung bei. Und wir vernetzen sie untereinander. Außerdem setzen wir uns für Rahmenbedingungen ein, die den Partyservice-Betrieben und

Caterern Arbeit und Geschäft erleichtern. Seit 1998 als Verband aktiv, sammeln wir die geballte Kompetenz der ganzen Partyservice- und Catering-Welt unter unserem Dach. Ziel ist eine erfolgreiche, wettbewerbsfähige und zukunftsorientierte Branche, die die Herausforderungen von Gegenwart und Zukunft tatsächlich meistern kann.

Fleischmagazin: Wer sind die Mitglieder? Welche Vorteile ergeben sich für sie aus der Mitgliedschaft?

Finken: Die meisten unserer Mitglieder sind kleinere und mittlere Unternehmen der Branche. Ein Großteil ist inhabergeführt oder befindet sich in Familienhand.

Die Unternehmen, die die Dienstleistungen unseres Verbandes heute nutzen, lassen sich grob in etwa drei gleich große Gruppen einteilen: Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie zum einen und Fleischereibetriebe zum anderen. Das sind also Unternehmen,

deren Kerngeschäft in anderen Bereichen liegt. Das letzte Drittel nehmen reine Catering-Betriebe ein, die sich also ausschließlich hierauf konzentrieren. In unserem Tagesgeschäft spielt die individuelle Beratung der Unternehmer eine sehr große Rolle. Das Spektrum der Fragen und Themen, die dabei aufgegriffen und behandelt werden, ist vielfältig. Und wir versuchen, zusammen mit unseren zahlreichen Netzwerkpartnern die richtigen Antworten zu geben.

Wichtig ist natürlich ebenfalls, dass die Unternehmer auf dem neuesten Stand sind und bleiben, was Trends und Entwicklungen betrifft – aber auch, was neue Produkte, Schulungsangebote und ähnliche Punkte angeht. Hier helfen wir unter anderem mit internen Informationsdiensten und den Meldungen und Informationen auf unserer Website. Parallel dazu sind wir in den Sozialen Medien

und hier insbesondere auf Facebook präsent. So betreiben wir auf Facebook die Gruppe „Catering: Netzwerk für Unternehmer“, die zum Meinungs- und Erfahrungsaustausch anregen soll. Darüber hinaus vertreten wir die Interessen der Partyservice- und Catering-Branche in der Öffentlichkeit und gegenüber der Politik.

Fleischmagazin: Die Branche der Partyservice- und Catering-Betriebe wurde und wird von Corona sehr gebeutelt. Lassen sich die Verluste beziffern? Wie sieht es derzeit in dem Segment aus?

Finken: Die Lage der Partyservice- und Catering-Branche ist nach wie vor sehr dramatisch. Ein Großteil der Unternehmen unserer Branche musste 2020 einen Auftragsausfall von 95 bis 100 Prozent verkraften. Die Branche hat es wohl mit der schwerwiegendsten Krise ihrer Geschichte zu tun. Viele Betriebe erwirtschaften

nur noch geringe Umsätze. Das gilt in besonderem Maße für Event-Caterer.

Je länger die Corona-Pandemie und die staatlichen Einschränkungen und Reglementierungen andauern, desto ernster wird die Lage und mit desto mehr Insolvenzen muss gerechnet werden. Klar ist, dass bereits eine Marktberreinigung läuft. Nach meiner Einschätzung werden uns die Corona-Folgen bis weit in das Jahr 2021 hinein begleiten. Mit Blick auf 2022 hoffe ich auf eine spürbare Entspannung der Situation.

Fleischmagazin: Wie haben die PSB-Mitglieder auf die Corona-bedingten Veränderungen reagiert? Gibt es trotz aller Schwierigkeiten auch Erfolgsmodelle?

Finken: Ein großer Teil der Betriebe übt sich in Besonnenheit und Durchhaltevermögen – in der Gewissheit, dass eines ►



Wenn Sie ausfallen,
springen wir ein.

Mit der neuen **Inhaber-Ausfallversicherung** sichern Sie Ihren Betrieb gegen finanzielle Einbußen ab, wenn Sie oder Ihr Geschäftsführer langfristig krankheits- oder unfallbedingt arbeitsunfähig werden. Die Leistung, die dann Ihrem Betrieb zugutekommt, bewahrt Ihre Existenz und gibt Ihnen ein gutes Gefühl. Nähere Informationen finden Sie unter: <https://wir-sind-fleischer.de/inhaberausfallversicherung> – oder schreiben Sie uns direkt an: lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de

 WIR SIND
FLEISCHER

SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

nicht allzu fernem Tags auch wieder eine Zeit des Feierns kommen wird, in der Partyservice-Betriebe und Caterer wieder erfolgreich handeln und gut verdienen können. Viele Unternehmer unserer Branche sehen die Krise erfreulicherweise auch als Chance. Sie nutzen sie zum Beispiel für Investitionen in Notfallmanagement-Konzepte und in Digitalisierung. Oder sie entwickeln neue Konzepte für Management und Marketing.

Fleischmagazin: *Konnte der PSB Hilfestellung bei den aktuellen Probleme geben?*

Finken: Wir als Party Service Bund Deutschland e. V. unterstützen insbesondere unsere Mitglieder in der Corona-Krise mit Merkblättern, Checklisten und weiteren Informationen. Wir beraten

individuell und stellen bei Bedarf Kontakt zu Netzwerk-Partnern oder zu Stellen her, die bei konkreten Problemen und Fragestellungen helfen können.

Fleischmagazin: *Was waren und sind die großen Hürden für die Betriebe? Welche Aufgaben lassen sich lösen?*

Finken: Als eine der größten Hürden möchte ich die Nachfolge-Problematik nennen. Es ist alarmierend: Immer häufiger müssen erfolgreiche und alteingesessene Betriebe schließen, weil sich niemand findet, der in die Fußstapfen des in den Ruhestand strebenden Unternehmers treten will.

Auch an dieser Stelle lautet unser Appell: Wie eine Neugründung, muss eine Unternehmensnachfolge gründlich geplant

und vorbereitet werden. Nur so kann sie erfolgreich verlaufen.

Fleischmagazin: *Was ist nötig, damit möglichst viele Partyservice- und Catering-Anbieter die derzeitige Situation überleben?*

Finken: Die Hilfs- und Unterstützungsmaßnahmen des Bundes und der Länder müssen tatsächlich bei den Betrieben unserer Branche ankommen.

Den Unternehmern ist zu raten, über ihren eigenen Nachholbedarf zum Beispiel beim Thema Soziale Medien oder bei digital gestützten Geschäftsmodellen kritisch nachzudenken und entsprechende Konsequenzen zu ziehen. Hierzu gehört auch die Frage, wie es um die Wertschätzung für die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestellt ist.



Die Dienstleistungen der Party Service Bundes werden in Hotellerie und Gastronomie sowie von Fleischereibetrieben und Catering-Unternehmen gern genutzt.

Schließlich ist unsere Branche außerordentlich auf kompetente, motivierte Beschäftigte angewiesen. Sie sind sozusagen das Rückgrat aller unserer Aktivitäten. Damit Unternehmer auf qualifiziertes Personal zurückgreifen können, müssen sie es angemessen bezahlen und für möglichst attraktive Arbeitsbedingungen sorgen.

Fleischmagazin: *Wird Corona die Branche langfristig verändern? Wenn ja, wagen Sie bitte eine Prognose, was passieren könnte.*

Finken: Die Kernfrage lautet: Wie zurückhaltend werden die potenziellen Kunden selbst nach größeren Impffortschritten sein? Wie ängstlich wird längerfristig oder sogar dauerhaft auf Feiern, Veranstaltungen und Events geschaut werden? Neben diesem Angst-Faktor werden wir als Branche erheblich damit konfrontiert werden, dass bei zahlreichen Menschen das Geld nicht mehr so locker sitzen dürfte wie vor der Coronapandemie und zum Beispiel die meisten Firmen als potenzielle Auftraggeber sparen müssen.

Ich bin davon überzeugt: Corona wird dazu führen, dass Themen wie



Wie in anderen Branchen fehlt es auch im Partyservice an Nachwuchs, insbesondere Nachfolger für bestehende Betriebe werden händeringend gesucht.

Finken: Die vielfältigen Hilfs- und Unterstützungsprogramme des Bundes und der Länder sind stets gut gemeint, aber längst nicht immer gut gemacht. Der Teufel steckt hier oft im Detail. Hier wünschen wir uns „runde“ Abläufe mit einem bürokratischen Aufwand, der überschaubar ist.

Fleischmagazin: Gibt es in diesem Zusammenhang Forderungen an die Politik?

Finken: Einige der Stichpunkte sind an dieser Stelle eine Reduzierung der Bürokratie-Lasten und den Erhalt flexibler Beschäftigungsformen, bessere Rahmenbedingungen der Verpflegung an den Kindertagesstätten und Schulen sowie ein reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Gastfreundschaft von einheitlichen sieben Prozent. Insgesamt geht es um nichts anderes als eine Entlastung des Mittelstandes, der die Stütze des wirtschaftlichen Wachstums und Wohlstandes in Deutschland ist. ■

Gesundheit und Transparenz bei der Herkunft von Lebensmitteln, Themen wie Regionalität und Ehrfurcht vor Natur und Kreatur von unseren Auftraggebern und Gästen noch wichtiger genommen werden. Auch vor diesem Hintergrund bleibt Nachhaltigkeit ein

Dauerbrenner-Thema in unserer Branche, die hier weitere Akzente setzen kann und muss.

Fleischmagazin: Was wünschen Sie sich für die Planungssicherheit, für den wirtschaftlichen Erfolge Ihrer Mitglieder?

Appetit bekommen?
Hier können Sie sofort bestellen:
<https://cutt.ly/Beck-Marinaden>

GRILLSCHUTZ-FAKTOR: LECKER

Unsere SoftFix-Marinaden:
So schmeckt Geflügel, Lamm, Rind und Schwein im Sommer 2021

Beck Gewürze und Additive GmbH
 Tel. +49 9153 9229-0 | www.beck-gewuerze.de

Beck
 Gewürze und Additive