



**15 Fragen zum Betriebs-Check-up**

1. Sind Sie mit der Ertragslage Ihres Betriebes zufrieden ?	
2. Sind Sie sicher, das Umsatzpotential Ihres Betriebes voll auszuschöpfen ?	
3. Sind Sie sicher, mit Ihrem Leistungsangebot die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Gäste auch in der Zukunft erfüllen zu können ? Kommen auch junge Gäste in Ihren Betrieb ?	
4. Konnten Sie in den vergangenen Jahren in Ihren Betrieb investieren, um so „auf der Höhe der Zeit“ zu bleiben ?	
5. Gelingt es Ihnen, genügend Vorsorge für das Alter zu treffen ?	
6. Liegt Ihre Wareneinsatzquote unter 32 Prozent ?	
7. Sind Sie sicher, keine „Lücken“ im Warenkreislauf zu haben ?	
8. Liegen Ihre Personalkosten (ohne Unternehmerlohn) unter 30% vom Umsatz ?	
9. Haben die anlagebedingten Kosten Ihres Betriebes (vor allem Mieten/Pachten und / oder Zinsen) einen Umsatzanteil von unter 20 Prozent ?	
10. Ist das Verhältnis zu Ihrem Vermieter / Verpächter problemlos ?	
11. Können Sie ohne Zögern mit Sicherheit sagen, wie hoch die Fremdmittelbelastung Ihres Betriebes ist ? (und welche jährlichen Kosten sich daraus für Sie ergeben ?)	
12. Ist Ihr Kontokorrent stabil und das Verhältnis zur Hausbank ungestört ?	
13. Gelingt es Ihnen, Ihre Kredite planmäßig zu tilgen ?	
14. Wenn Sie Pauschalangebote kalkulieren, sei es im Bankettbereich oder auch in der Zimmervermietung, kennen Sie Ihre kurzfristige Preisuntergrenze ?	
15. Sind Sie mit den wichtigsten wirtschaftlichen Eckdaten Ihres Betriebes vertraut ? Können Sie auf Anhieb die wichtigsten nennen ?	

\* Bitte nur mit „ja“, „weiß nicht“ oder „nein“ antworten