

5 Jahren konnte sich der Deutsche noch 71,3% mehr leisten als vor 26 Jahren. (CW)

Mit dem aktuellen Wert von 37,3% landete Deutschland 2021 auf dem 5. Platz der 25 von **Kreditvergleich.net** untersuchten Staaten. Auf dem 1. Platz des Erschwinglichkeitsindex liegt Japan, wo die Immobilienpreise seit 1995 um rund 37% fielen, während die Nettoeinkommen um 83,93% stiegen. Damit können sich die Einwohner Japans heute statistisch gesehen 192% mehr Immobilie leisten. Auf dem zweiten bzw. dritten Platz folgen Kroatien (Indexwert: 94%) und Südkorea (47%). Ganz am Ende des Rankings finden sich Luxemburg, Kolumbien und Südafrika. In Luxemburg stieg zwar das Nettoeinkommen in den vergangenen zweieinhalb Jahrzehnten um fast 111%, die Immobilienpreise kletterten hier aber um über 457% in die Höhe. In Kolumbien rasten die Immobilienpreise sogar um 651% nach oben, in Südafrika um 854%. Die Einkommen zogen in diesen Staaten indes kaum bzw. nicht ausreichend nach. □

MIETANSTIEG VERLANGSAMT SICH BAYERNWEIT

IVD sieht zeitweiliges Plateau mancherorts erreicht

Nachdem aktuell vorgestellten Marktbericht „Wohnimmobilien Mietobjekte Bayern Frühjahr 2022“ des Marktforschungsinstituts des IVD Süd e.V. hat der Mietpreisanstieg, der seit Jahren nur die Entwicklung nach oben kennt, im Frühjahr etwas an Dynamik eingebüßt. Lagen die Preisanstiege im Herbst 2021 noch in der Spanne zwischen +1,5% und +2,4%, konnte im Frühjahr 2022 eine durchschnittliche Mietsteigerung von +0,5% festgestellt werden. (CW)

Die Mieten für Altbauwohnungen stiegen dabei im Durchschnitt mit +0,9%, von Neubauwohnungen um +0,8%, bei den Mieten für Bestandswohnungen wurde das Preisniveau der vorherigen Erhebung bestätigt. Insgesamt könnte damit in vielen Städten ein Plateau erreicht worden sein, was angesichts der vergangenen Anstiege eine fast schon spektakuläre Entwicklung sei, so **Prof. Stephan Kippes**, Leiter des IVD-Marktforschungsinstituts. Von einer Entspannung könne, angesichts der in den meisten bayerischen Groß- und Mittelstädten nach wie vor gravierenden Diskrepanz zwischen Angebot und Nachfrage, jedoch nicht gesprochen werden.

Wie bereits in der Vorperiode verzeichneten Häuser zur Miete in **München** einen etwas höheren Preisanstieg als Mietwohnungen. Bei Neuvertragsmieten lagen

die Mietzuwächse bei im Halbjahresvergleich zwischen +2,0% (Reihenmittelhäuser/Bestand) und +1,0% (Doppelhaushälften/Bestand). Das Mietpreisniveau bei Alt- sowie Bestandswohnungen blieb im Frühjahr gegenüber dem Herbst 2021 unverändert. Neubauwohnungen verzeichneten in München einen leichten Anstieg von +0,5%. In **Augsburg** und den umliegenden Gemeinden mit guter Anbindung nach München war ebenfalls ein Anstieg der Neuvertragsmieten festzustellen. Steigende Studentenzahlen sorgten in **Bamberg** zusätzlich für eine Verknappung, insbesondere in preiswerteren Marktsegmenten. Aufgrund der unzureichenden Neubautätigkeit kam es zu deutlicheren Mietsteigerungen, die angespannte Situation werde sich lt. IVD hier auch in den kommenden Jahren kaum ändern. **Nürnberg** gehört zu den bayerischen Großstädten mit den stärksten Anstiegen seit Herbst 2021. Die höchsten Preissprünge wurden dabei mit +4,7% bzw. +3,9% bei Doppelhaushälften/Bestand bzw. Mietwohnungen/ Altbau verzeichnet. Im Segment „Häuser zur Miete“ steht in **Passau** lt. IVD so gut wie kein Angebot zur Verfügung, im Neubaubereich fänden nahezu keine Bauträgeraktivitäten statt. □

SERIE:

DER*5*MINUTEN*HOSPITALITY*EXPERTE*
Bedienungsgeld, Wertschöpfungsturbo oder Stilfrage?

Winfried D. E. Völcker



Winfried D. E. Völcker, Hotelier
www.voelcker-hospitality.de

Tippen ist eine uralte Sitte, um sicherzustellen, daß alles gut läuft. TIP steht für: „To Insure Promptness“. Er wird oft schon beim Eintreten diskret in die Hand gegeben. Das zahlt sich aus. Ein Schelm, wer da an Bakschisch denkt. Trinkgeld hingegen kommt ursprünglich nicht in bar, sondern erlaubt es dem Wirt ein paar Getränke obendrauf zu buchen ohne auszuschenken. Eine Tradition unter Franzosen. „DDR-Sozen“ ächteten Trinkgeld als „Feudalrelikt“.

Bedienungsgeld als Problemlösung des Fachkräftemangels und als Wertschöpfungsturbo für Immobilien- und Unternehmenswerte, das erscheint erst einmal als ein ziemlich weitgespannter Bogen. Wird klar, dass in der Hospitality Branche nichts ohne Menschen läuft und es sich bald nicht mehr rechnet neue Voll-Hotels und Gastronomiebetriebe ohne das Personal dafür, zu bauen, dann erscheint Licht am Horizont. ►

Impressum

Rheda-Wiedenbrück,
T: 0 52 42 - 90 12 50
F: 0 52 42 - 90 12 51

info@rohmert.de
www.rohmert-medien.de

Chefredaktion:

Constanze Wrede

Dr. Karina Junghanns
(stellv. Chefredaktion)

Immobilienredaktion:

Prof. Dr. Thomas Beyerle, Thomas
Döbel, Dr. Gudrun Escher, Dr.
Karina Junghanns, Marion Götza,
Karin Krentz, Uli Richter, Sabine
Richter, Hans Christoph Ries,
Petra Rohmert, Werner
Rohmert, Prof. Dr. Günter
Vornholz, Constanze Wrede

Hrsg.: Werner Rohmert

Recht / Anlegerschutzrecht:

Klumpke Rechtsanwälte, Köln;
Dr. Philipp Härle - HMRP
Rechtsanwälte, Berlin;
Prof. Dr. Karl-Georg Loritz,
Geisenfeld

Redaktl. Beirat:

Dr. Kurt E. Becker
(BSK), Christopher Garbe (Garbe
Unternehmensgruppe/Garbe
Industrial Real Estate GmbH),
Dr. Karl Hamberger (Ernst &
Young), Prof. Dr. Jens Kleine, Prof.
Dr. Wolfgang Pelzl (Uni Leipzig),
Andreas Schulten (Bulwien AG),
Dr. Marcus Gerasch (arvato)

Wissenschaftliche Partner:

- Prof. Dr. Hanspeter Gondring
FRICS (Studiendekan,
Duale Hochschule Baden-
Württemberg Stuttgart)
- Prof. Dr. Dieter Rebitzer
(Studiendekan/FRICS;
Hochschule für Wirtschaft
und Umwelt Nürtingen -
Geislingen)

Verlag:

Research Medien AG
Nickelstr. 21
33378 Rheda-Wiedenbrück
T.: 05272 - 901-250
F.: 05272 - 901-251

Vorstand: Werner Rohmert

Aufsichtsrat: Prof. Dr.
Karl-Georg Loritz, Geisenfeld

**Unsere Bankverbindung
erhalten Sie auf Anfrage.**

*Namens-Beiträge geben die
Meinung des Autors und nicht
unbedingt der Redaktion wieder.*

Gastronomie im herkömmlichen Sinn ist die Praxis der Tafelfreuden. Gastro-
sophie die Lehre von der Weisheit des Essens. Statt der Ente von Lehel, die einstige
Schwanensee-Aufführung des Gründers der Erlebnisgastronomie **Hans Peter Wo-
darz**, in Wiesbaden, hört man heute viel „Nak-nak“ oder „gak-gak“ oder „quak-quak“.
Enten im Vormarsch. Schwäne ziehen sich zurück.

Was will man auch erwarten, bei den Gehältern. Da sind teilweise nur noch
Tagelöhner an der Gästefront und die Zahl der Lehrlinge, besonders der Koch-Azubis
hat sich halbiert. Die Ernährung hat großen Einfluss auf die Konstitution eines Men-
schen und seine Entscheidungen. Das belegte in 1826 der berühmte Gastrosoph,
Schriftsteller, Richter am Kassationshof und Feinschmecker **Jean Anthelme Brillat-
Savarin** in seinem Klassiker über die „Physiologie des Geschmacks“. Diplomaten,
Kirchenmänner und Kaufleute, Hoteliers und Gastronomen sowieso, schätzten seit je
her die Fortsetzung guter Gespräche mit kulinarischen Mitteln - und wissen warum.

Auf Dauer wird nur Qualität überleben. Lebensqualität dito. Qualität und Kre-
ativität „Made in Germany“ war aus meiner Sicht der Schlüssel für erfolgreiche Trans-
formationen der letzten 150 Jahre. Sie könnte es auch in Zukunft sein: „Me Too“ lebt
nicht lange. Mittelmäßigkeit ist der Tod.“ Probleme beschreiben kann jeder. Kritisieren
und meckern auch. Lösungen? Fehlanzeige. Dabei liegt die Lösung bei uns Gästen.
Wollen wir auch in Zukunft gute Bedienung, dann müssen wir dafür mit z. B. 15 %
Bedienungsgeld bezahlen - zusätzlich zum Lohn des Unternehmers, damit Hotel- und
Restaurantfachleute gut leben können: Als Single und mit fünfköpfiger Familie. Aus-
kömmliche Rente inklusive.

Die Zeche zahlt, wer bestellt: Wir die Gäste. Wer Service will, trägt entweder
zur Lösung des Mangels an Fachkräften bei oder wechselt zur Selbstbedienung.

Vierzig Prozent mehr Umsatz sind drin, geben wir unseren Gästen im Hotel,
Küche und Service was sie wirklich wollen. Sie sind in der Regel bereit ad hoc bis zu
40% mehr auszugeben als bei Eintritt gedacht. Wenn nur jeder zweite Gast 40% Pro-
zent mehr Umsatz machte, brächte das z. B. einem Betrieb mit € 3.0 Mio. Umsatz bis
zu € 0.6 Mio. mehr Einnahmen. 15 % Bedienungsgeld auf € 3.6 Mio. macht T€ 540.
Geld lacht, pflegte mein alter Herr zu sagen. Lachen die Mitarbeiter, zahlt sich das
noch mal beim steuerfreien Trinkgeld aus. Wenn am Wochenende und an Feiertagen
alle frei haben und sich in Hotels und Lokalen vergnügen, sind 25% Bedienungsgeld
angesagt. So kommt auch beim Servicepersonal Freude auf.

Auszubildende könnten aus dem Bedienungsgeld im 1. Lehrjahr als Koch,
Hotelkaufmann oder Gastronomiekaufmann etc. 1.500 Euro und im 3. LJ bis 2.000
Euro brutto verdienen. Mittelfristig würde das dazu beitragen wieder viele gute Leute
in unsere Berufe zu bringen und die Branche so auf Sicht zu stabilisieren. Die Ivory
League Hospitality Universitäten **Lausanne** und **Cornell** und das „**Culinary Institu-
te**“, N. Y. C. sollten besser nicht länger als „Unnötig“ diffamiert werden. Wir brauchen
sehr viele gute, handwerklich talentierte Hände, und auch mehr exzellente Köpfe.

Aufmerksamen Lesern wird nicht entgangen sein, daß es sich um eine echte
Triple-Win-Situation handelt: Der Staat ist doppelt dabei. Mehr Beschäftigung.
Mehr Ausbildung. Mehr Steuereinnahmen. Mehr Geld in der Rentenkasse. Eine
bessere touristische Infrastruktur. Das alles optimiert die Kapitaldienstkraft, reduziert
Risiken, erhöht den Firmenwert und den Ertragswert der Immobilie und macht am
Ende alle happy. □