

GRÜNDERZEIT

WIE AUS EINER IDEE EIN TRAGFÄHIGES UNTERNEHMENSKONZEPT WIRD

Probieren geht über Studieren – oder eben nicht. Denn meistens kann es durchaus sinnvoll sein, sich den Rat von Experten zu holen. Das gilt im Besonderen für Businessgründer: Sie sind gut beraten, sich sorgfältig auf Ihr Business vorzubereiten. Was man als Gründer für ein erfolgreiches Konzept im Gastgebersektor braucht, verrät uns Michael Kuriat.

Herr Kuriat, Sie waren selbst erfolgreicher Gastronom, beraten mit Ihrer Firma TNC Group Unternehmen und sind Präsident des Leaders Club – kennen die Branche also aus mehreren Blickwinkeln. Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Zutaten bei der Gründung eines Unternehmens im Gastgewerbe?

Die wichtigste Zutat bei einer erfolgreichen Gründung im Gastgewerbe ist aus meiner Sicht Unternehmertum bzw. Talent dafür. Die Jungunternehmer sollten sich der Verantwortung bewusst sein, Entscheidungen klar treffen.

Generell geht es auch darum eine zeitgemäße Idee zu haben, einen Marktüberblick zu gewinnen und dabei eine Konkurrenzanalyse zu machen. Wesentlich sehe ich auch die Frage, was man von anderen lernen kann. Ich empfehle einen Austausch mit anderen Startups, das Netzwerk zu nutzen und Begleitung für die Herausforderungen des Gründens in Anspruch zu nehmen.

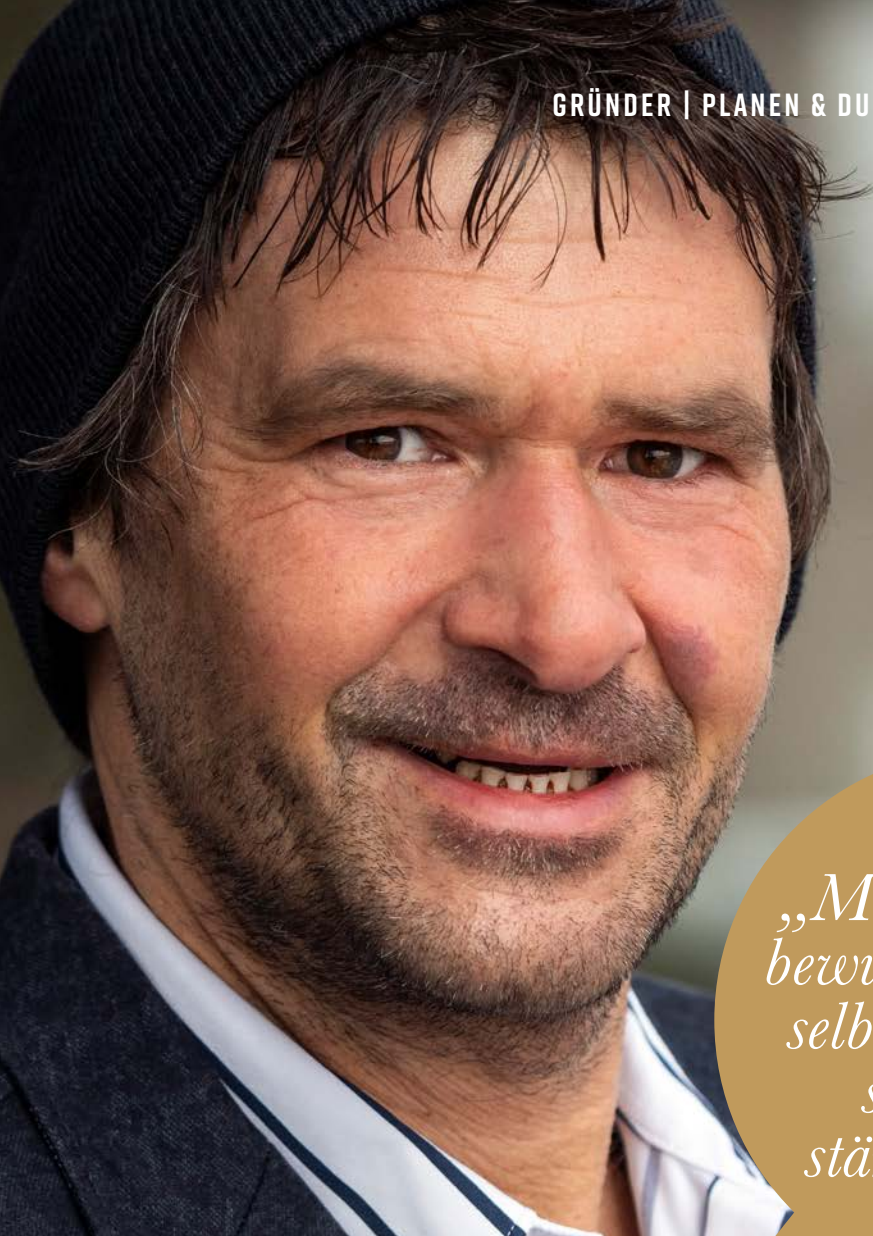
Der Leaders Club prämiiert mit dem „Deutschen Gastro-Gründerpreis“ seit Jahren die besten und innovativsten Gründungskonzepte in Deutschland, Österreich und

der Schweiz. Was eint innovative Erfolgskonzepte?

Der Leaders Club vergibt zusammen mit der Internorga und Orderbird jedes Jahr den deutschen Gastrogründerpreis. Sie zeichnen also die innovativsten Ideen und Gründungskonzepte aus.

Was die innovativen Erfolgskonzepte eint: sie greifen neue Trends auf, sind zeitgemäß am Markt und schätzen das Marktumfeld richtig ein. Auch der Standort spielt eine wesentliche Rolle in Kombination mit einem durchdachten Finanzierungskonzept.

Hinter allen Gründungskonzepten stehen aktuell innovative Ideen bzw. greifen große Trends wie vegetarisch/vegan und Nachhaltigkeit auf, die Branche, Gäste und somit den Markt bewegen. Auch die Digitalisierung ist ein wesentliches Thema – dabei gut



„Man sollte sich bewusst sein, dass selbständig auch selbst und ständig heißt.“

MICHAEL KURIAT
SPEAKER &
MARKETING EXPERT

informiert zu sein und zu wissen was unterstützen kann. Am 18. März 2022 finden die nächste Verleihung in Hamburg statt. Die Bewerbungsphase läuft derzeit.

Wenn Sie selbst jetzt nochmal ein Startup gründen würde, auf welches Konzept würden Sie setzen und wäre jetzt der richtige Zeitpunkt?

Wenn ich heute neu gründen würde, würde ich mich auf die aktuelle Situation genau einstellen. Die Coronapandemie hat die Branchen gewandelt, die Karten neu gemischt. Ich würde auf aktuelle Trends achten, was gerade gefragt und angesagt ist. Der Umbruch hat auch wahnsinnige Möglichkeiten am Markt eröffnet. Gleichzeitig würde ich frühzeitig Herausforderungen und Gefahren erkennen. Die „Mitarbeiter-Problematik“ wird uns lange begleiten

und ich würde mir von Beginn an Gedanken zu Employer Branding und meiner Arbeitgebermarke machen. Ich sehe das als Erfolgskomponente – was biete ich, wie gehe ich mit meinen Mitarbeitern um. Wie Mitarbeiterintensiv ist mein Konzept, wie abhängig bin ich davon und wie kann ich die Digitalisierung und Innovationen nutzen, um Abhängigkeiten und somit Gefahren zu verringern.

Welchen Tipp geben Sie abschließend den Gründern mit auf den Weg?

Ein eigenes Unternehmen zu gründen ist eine ganz tolle Sache. Es ist eine große und wichtige Entscheidung, hinter der man stehen muss. Man sollte sich auch bewusst sein, dass selbständig auch selbst und ständig heißt. Wenn man dafür gemacht ist, dann kann man wirklich nur den Ratschlag geben, das

auch wirklich auszuprobieren und sich nicht zurückwerfen zu lassen, auch wenn nicht alles von Beginn an so funktioniert wie man es sich vorher ausgedacht hat.

Es ist ein Weg auf dem auch mal ein paar Steine liegen und da sollte man ein gewisses Durchhaltevermögen mitbringen und nach Lösungen suchen. Erfolgsfaktor heutzutage ist das Team – wie schaffe ich es die Mitarbeiter gut und langfristig ans Unternehmen zu binden und mit der Ressource wirklich gut umzugehen und somit gut aufgestellt zu sein.

Ansonsten ist es wichtig, sich in Netzwerken auszutauschen und von den Erfahrungen der anderen zu lernen. Es gibt viele Gastronomen, die gerne dazu bereit sind, ihr Wissen weiterzugeben und zu unterstützen. &