

ZUKUNFT & DURCHBLICK – TIPPS & TRICKS FÜR START-UPS

MACH DEINEN TRAUM VOM EIGENEN RESTAURANT ODER CAFÉ WAHR

Du träumst schon lange vom eigenen Café oder Restaurant, und du fragst dich...

- wie rechnet sich so ein Gastro-Business und woher bekomme ich das Geld?
- wie finde ich begeisterte Teammitglieder?
- warum scheitern so viele?

Alles berechnete Fragen. Aber: Wenn nicht jetzt, wann dann?

Die Menschen warten auf dein innovatives und nachhaltiges Konzept, dass die Welt ein bisschen besser macht. Also, los geht's!

1. Schreibe einen Business-Plan in Zahlen, den du verstehst

Es ist egal, ob du Geld von der Bank brauchst oder nicht, schreibe auf jeden Fall einen Business-Plan. Gut gemacht hilft er dir, langfristig deine Ziele zu erreichen.

Deine Zahlen zu verstehen und zu wissen, wie du sie im Alltag beeinflussen kannst, das ist das 1x1 der erfolgreichen Unternehmer*Innen.

Starte mit der Break-Even-Rechnung, worin du berechnest, wie viel Gäste kommen müssen, damit alle Kosten inklusive deinem Unternehmerlohn gedeckt sind.

2. Berücksichtige DIE 3 Trends, ohne die es in der Gastronomie heute nicht mehr geht

- Nachhaltigkeit in allen Unternehmensbereichen. Für eine bessere Welt.
- Wertschätzend Führen
Plane sehr genau, wie du Team-



mitglieder findest und wie du sie langfristig für eure Gäste begeisterst. No Team? No Dream!

- Digitalisierung
Setze dich intensiv mit den Digitalisierungsmöglichkeiten auseinander, für eine bessere Service-Qualität, attraktivere Arbeitsplätze und zur Schonung der wertvollen, knappen menschlichen Arbeitskraft.

3. Mache es nicht allein

Suche dir eine Netzwerk-Umgebung, wo du dich und dein Gastro-Business schnell und gut weiterentwickeln kannst. Nachweislich sind Gründer*Innen, die ihr Gastro-Business in einer Umgebung mit Experten und Gleichgesinnten aufbauen deutlich erfolgreicher als ‚Alleinkämpfer‘.

Ich wünsche dir viel Erfolg, unzählige glückliche Gäste und ein gutes Händchen bei der Führung deines Teams.

Herzlichst, Edith Roebers

Redakteurin: Edith Roebers

EDITH ROEBERS

HAT IN DEN LETZTEN 25 JAHREN ÜBER 100 GASTRO-Projekte geplant, eröffnet oder selbst gegründet und zum Erfolg geführt, unter anderem bei der berühmten Firma 'FEINKOST KÄFER' in München und bei Deutschlands größtem Coffeeshop-System 'COFFEE FELLOWS'. In ihrem brandneuen Buch DIE GASTRO-REVOLUTION - DEIN WEG ZUM ERFOLGREICHEN GASTRO-BUSINESS verrät sie ihre besten Gründungs- und Führungsstrategien sowie die neuesten Branchenkenntnisse. Wenn du dein Gastro-Business erfolgreich gründen oder es auf das nächste Level bringen willst, dann bekommst du in ihrem Experten-Buch die Anleitung.