

# [SELBSTÄNDIGKEIT IN DER GASTRONOMIE]





Du spielst mit dem Gedanken, Dich selbständig zu machen? In der Gastronomie? Bist Du verrückt geworden? Nein, Spaß beiseite. Erfolg kann man auch noch heute erarbeiten. Man sollte jedoch einiges wissen und beachten.

## Können wir das wagen?

Immer wieder treten Menschen an mich und fragen: „Soll ich mich wirklich selbständig machen?“ Solche Fragen kann man nur beantworten, wenn man die Person gut kennt und ein kompletter Businessplan vorliegt. Allen, die ihren Traum eines Restaurants verwirklichen wollen, von der Materie aber keine Ahnung haben, rate ich allerdings sofort ab.

Nur weil man gerne kocht und schon immer mal unabhängig sein wollte, kann man noch lange kein Restaurant führen. Da Erfolg nicht in Stein gemeißelt werden kann, immer einen Plan B ausarbeiten. Sei Dir bewusst, dass Dein privates Leben stark beeinflusst wird und Du wenig Zeit für Freunde und Verwandtschaft hast. Sei Dir bewusst, dass unerwartete Ereignisse eintreten können (Corona ist wohl hier das beste Beispiel), die alles auf den Kopf stellen.

Sei Dir bewusst, dass sich die wirtschaftliche Lage weiter verschlechtern könnte und dass Arbeitskräfte momentan schwer zu bekommen sind. Sei Dir bewusst, dass Du es nie alleine schaffen kannst und dass Dein Streben nach Selbständigkeit auf keinen Fall Unabhängigkeit bedeutet. Sei Dir bewusst und vorbereitet, dass oft ein Scheitern auch finanzielle Belastung bedeutet.

Wenn Du dieses Bewusstsein schon erlangst und diese Dinge OK für Dich sind hast Du schon mal einen kleinen Schritt erledigt. Und vielleicht bist Du ja einer der Auserwählten, die in der Gastro eine Erfüllung finden und gleichzeitig auch Geld verdienen. Denn eins ist bei dieser pessimistischen Herangehensweise auch verständlich:

**GASTRO KANN AUCH SCHON ECHT SPASS BRINGEN.**

Damit es hier nochmal klar wird haben wir hier einmal 10 Vor- und Nachteile aufgelistet.

## **Vorteile:**

### **Kreative Freiheit:**

Als Selbständiger in der Gastronomie hast du die Freiheit, deine eigenen Menüs zu entwickeln und das Konzept deines Restaurants nach deinem eigenen Geschmack zu gestalten.

### **Unternehmerische Kontrolle:**

Du hast die volle Kontrolle über alle geschäftlichen Entscheidungen, von der Speisekarte bis zur Marketingstrategie.

### **Potenziell hohe Gewinnmargen:**

Mit dem richtigen Geschäftsmodell und einer effizienten Betriebsführung können Gastronomieunternehmen hohe Gewinne erzielen.

### **Direkter Kundenkontakt:**

Du kannst persönliche Beziehungen zu deinen Kunden aufbauen und ihre Bedürfnisse besser verstehen, was zu einer loyaleren Kundschaft führen kann.

### **Kreativer Raum für Innovation:**

Selbständigkeit erlaubt es, neue Konzepte, Gerichte und Essenserlebnisse zu entwickeln und auszuprobieren.

### **Flexibilität in Arbeitszeiten:**

Du kannst deine Arbeitszeiten flexibler gestalten und deine Zeit nach deinen eigenen Bedürfnissen einteilen.

### **Persönliche Erfüllung:**

Die Arbeit in der Gastronomie kann persönlich erfüllend sein, besonders wenn du die Freude und Zufriedenheit deiner Gäste erlebst.

### **Lokale Wirtschaft fördern:**

Durch dein eigenes Restaurant kannst du auch die lokale Wirtschaft unterstützen, indem du Arbeitsplätze schaffst und lokale Lieferanten förderst.

### **Lernmöglichkeiten:**

Du kannst viel über das Geschäft, die Menschen und die Lebensmittelindustrie lernen, indem du dein eigenes Restaurant führst.

### **Potenziell großes Netzwerk:**

Die Selbständigkeit in der Gastronomie bietet Möglichkeiten, um mit anderen Branchenprofis, Lieferanten und Köchen in Kontakt zu treten und ein starkes Netzwerk aufzubauen.

### **Nachteile:**

#### **Hohe Anfangsinvestitionen:**

Die Gründung eines Restaurants erfordert oft beträchtliche Investitionen in Ausrüstung, Personal und Raum.

#### **Hohe Konkurrenz:**

Die Gastronomiebranche ist hart umkämpft, was es schwierig machen kann, sich in einem überfüllten Markt zu behaupten.

#### **Arbeitsbelastung:**

Die Arbeitsbelastung in der Gastronomie kann sehr hoch sein, besonders in den Anfangsjahren oder während geschäftiger Zeiten.

### **Risiko von Misserfolg:**

Viele Restaurants scheitern in den ersten Jahren aufgrund verschiedener Faktoren wie schlechtem Management, niedriger Nachfrage oder ungünstiger Lage.

### **Regulatorische Herausforderungen:**

Es gibt viele Vorschriften, Gesundheits- und Sicherheitsstandards sowie Lizenzierungsanforderungen, die zu erfüllen sind, was zusätzliche Komplexität und Kosten verursachen kann.

### **Saisonale Schwankungen:**

Die Nachfrage nach Restaurantdiensten kann saisonalen Schwankungen unterliegen, was zu unvorhersehbaren Einnahmen führen kann.

### **Schwierige Arbeitszeiten:**

Lange Arbeitsstunden, Wochenendarbeit und Feiertagsverpflichtungen sind in der Gastronomie üblich und können zu einem unausgeglichenen Arbeits- und Privatleben führen.

### **Personalmanagement:**

Die Rekrutierung, Schulung und Aufrechterhaltung eines zuverlässigen und qualifizierten Personals kann eine Herausforderung darstellen.

### **Stress und Druck:**

Die Verantwortung für den Erfolg des Restaurants kann zu hohem Stress und Druck führen, insbesondere in Phasen mit geringeren Einnahmen oder Problemen.

### **Abhängigkeit von Bewertungen:**

Kundenbewertungen und -kritiken können einen erheblichen Einfluss auf den Ruf und den Erfolg eines Restaurants haben und manchmal unvorhersehbare Auswirkungen haben.

**FAZIT:**

Du brauchst einen Plan, ein Konzept, ein Ziel und ganz viel Zeit und Geld. Egal wie groß der Laden wird, unterschätze nie die benötigten Anstrengungen. Mal eben oder ganz so nebenbei funktioniert nicht. Und du solltest Gastro Erfahrung haben oder zumindest Gastro Erfahrung einkaufen.