

## Besitzt Ihre Geschäftsidee Charakter und Ausstrahlung?

---

Eigentlich eine verwegene Frage.

Natürlich haben Sie sich viele Gedanken über ein Konzept und Angebot gemacht.

Dennoch sehen wir in der Praxis manchmal eine andere Realität.

Woran liegt es?

Eine kleine Gruppe wandelt sicherlich vollkommen plan- und ahnungslos durch die Gastronomiewelt. Diese Betriebe halten sich oft nur kurze Zeit.

Was ist aber mit den anderen Gastronomen, die voller Überzeugung, Tatendrang und Enthusiasmus gestartet sind und jetzt ein wenig das Ziel aus den Augen verloren haben.

### **Nehmen Sie sich einmal 10 Minuten Zeit und fragen Sie sich:**

- Wofür stehe ich mit meinem gastronomischen Betrieb und können das die Gäste auch erkennen?
- Besitzen wir eine eigene Identität und ein eigenes Markengesicht, oder sind wir nur einer von vielen.
- Strahlt unser Angebot unsere Philosophie wieder?
- Wie war ursprünglich das Anfangskonzept und was ist daraus geworden? Wir wollten doch immer ein regionales und saisonal frisches Angebot
- Wenn ich noch einmal ganz vorne anfangen könnte, was würde ich anders machen?
- Warum mache ich das eigentlich nicht so?
- Wie sieht eigentlich mein Gesamtkonzept aus und welche Ziele möchte ich noch erreichen (außer Geld verdienen)
- Halte ich mich fachlich auf dem Laufenden oder geht seit Jahren alles seinen gewohnten Weg
- Sind meine Mitarbeiter und ich überhaupt noch motiviert tagtäglich diese schwere Arbeit ordentlich zu erledigen?
- Was halten die Gäste und Mitarbeiter eigentlich von mir?
- Wie hat sich das Tagesgeschäft auf mich und meine Familie ausgewirkt?
- Warum mach ich das überhaupt?

Fragen über Fragen

Das soll aber kein Selbstmotivationskurs werden.



## Besitzt Ihre Geschäftsidee Charakter und Ausstrahlung?

---

Gehen Sie einfach einmal in einer ruhigen Stunde durch Ihren Betrieb.  
Sieht es hier so aus wie Sie es sich vorgestellt haben? Fühlen Sie sich hier wohl?

Nehmen Sie sich eine Speisekarte und setzen Sie sich an einen Tisch.  
Ist das Angebot so wie Sie es immer haben wollten? Würde es Ihnen alles schmecken?  
Steht das Angebot für unser Konzept? Können das die Köche überhaupt kochen und stehen diese hinter den Gerichten?

Wann hatten Sie eigentlich das letzte Mal ein Kochbuch in der Hand. In den letzten zehn Jahren hat sich viel getan. Sind Sie auf dem neusten Stand?  
Worin liegen eigentlich Ihre Stärken. Konzentrieren Sie sich darauf.

Vielleicht ist jetzt der Augenblick der Entrümpfung. Werfen Sie alten Ballast über Bord.



Trommeln Sie Ihr Team zusammen und sprechen Sie über Ihre Pläne und Träume.  
Räumen Sie zusammen den ganzen Betrieb mal auf. Das kann befreien.  
Streichen Sie mal ein zwei Wände, entsorgen Sie alte verstaubte Deko, verschieben Sie das ein oder andere Möbelstück, schreiben Sie mit allen zusammen eine neue Speisekarte, nehmen Sie

ein neuen Wein in die Getränkekarte, wählen Sie eine neue Tischdekoration, gönnen Sie Ihren Leuten mal ein neues Arbeitsoutfit. Das muss alles nicht viel kosten

### **Tatendrang steckt an- also los, machen Sie was!**

Jetzt ist es doch ein Motivationskurs geworden- macht nix

Und für alle Kollegen, bei denen Betriebsblindheit und Lethargie kein Thema sind.  
Glückwunsch und danke für's lesen.