

# 10 TIPPS

## Thema: Gründer

### 1. Seid Ihr wirklich bereit?

Die Selbständigkeit wird auch Dein privates Leben auf den Kopf stellen. Du brauchst Rückhalt und starke Nerven. Sei Dir das vor Gründung bewusst

### 2. Erstelle ein Konzept!

Frage Dich wer sollen Deine Gästegruppen sein, warum sollen diese zu DIR kommen und welchen Preis sind sie bereit zu zahlen. Alleinstellungsmerkmal?

### 3. Finde einen passenden Standort!

Diese Analyse hilft Dir deine potentiellen Gäste und Deine Konkurrenz kennen zu lernen. Passt dieser Standort zu Deinem Konzept?

### 4. Finde eine passende Immobilie!

Nicht jede Immobilie kann als gastronomischer Betrieb genutzt werden. Informiere Dich vorher. Frag Dich immer warum diese Immobilie frei ist

### 5. Bist Du Künstler oder Unternehmer!

Nur gut kochen reicht nicht. Die Anforderungen der Selbstständigkeit sind vielfältig. Schreib auf was alles dazu gehört! Kannst Du das wirklich?

### 6. Hole Dir Hilfe!

Du schaffst es nicht alleine. Gerade in der Gründerphase brauchst Du von allen Seiten Unterstützung. Scheue nicht den Gang zu einem professionellen Berater

### 7. Kennst Du alle rechtlichen Vorschriften?

Davon gibt 's mehr als Du denkst. Informiere Dich vorher- ziehe auch hier professionelle Hilfe heran. Besuche ein Gründerseminar

### 8. Hast Du genug Personal?

Die Personalsuche wird eine der größten Herausforderungen Deiner Selbstständigkeit. Rechne mit allem und habe immer einen Plan B

### 9. Mach Marketing!

Plane gerade in der Anfangsphase ein großzügiges Marketingbudget. Nutze alle Möglichkeiten um auf Dich aufmerksam zu machen.

### 10. Lege Dir einen finanziellen Puffer an!

Klar hast Du einen Businessplan. Was aber wenn in der Anfangszeit was schief geht? Du brauchst unbedingt finanzielle Reserven- IMMER