



**GASTRO
PIRATEN®**

10 Fehler bei der Existenzgründung in der Gastronomie



Vermeide diese 10 Fehler bei deine Gastro Gründung

Vielen Dank, dass Du Dir das E-Book von mir heruntergeladen hast.

Ja, ich weiß es selber. Damit zu starten, welches die häufigsten Fehler sind, ist nicht wirklich motivierend.

Ich quäle Dich aber absichtlich damit. Es ist mir nämlich extrem wichtig, dass Du weißt, was auf Dich zu kommt, schon allein damit Du mit Deinem Betrieb nicht bei irgendwelchen Gastro-Soaps auf Kabel 1 oder RTL2 landest. Also sei so gut und beschäftige Dich aufmerksam damit.

Ich habe für Dich eine Liste mit den 10 Punkten erstellt, im Anschluss gehe ich auf die einzelnen Punkte ein.

Viel Spaß beim Lesen. Ach ja, sollten zwischendurch Fragen aufkommen, kannst Du mich und mein Team auch jederzeit anrufen. Hier geht es zur Terminabsprache.

<https://calendly.com/gastro-piraten/30min>

Deine 10 Fehler Checkliste

- 1) Falsche Vorstellungen vom Leben als Selbstständiger**
- 2) Kaum Vorbereitung und Informationen**
- 3) Mangelnde Qualifikation**
- 4) Falsche Schätzung der Einnahmen und Kosten**
- 5) Fehlende Unterstützung in der Familie und von Freunden**
- 6) Fehlerhaftes oder schlechtes Marketing**
- 7) Fehlerhafte Personalplanung**
- 8) Gründungsformalitäten nicht beachtet**
- 9) Fehlende Selbstkritik**
- 10) Überforderung**

1) Falsche Vorstellung vom Leben als Selbstständiger

Kurz und knapp – es wartet verdammt viel Arbeit auf Dich. 8 Stunden-Tag? Vergiss es einfach. Der Tag hat 24 Stunden, rechne am Anfang einfach mal mit mindestens 12 Stunden (aber 24 geteilt durch 12 ist ja quasi halbtags). Zeit um Freunde und Bekannte zu sehen? Wohl kaum! Wir reden hier über viel Bürokratie, keinen Urlaub und keinen Gewinn. Du musst bereit sein für Deinen Traum zu kämpfen. Ich habe selbst sehr oft in meinem Restaurant geschlafen um wenigstens etwas Ruhe zu bekommen. Aber hey, Erfolg ist kein Glück, sondern das Ergebnis von Blut, Schweiß und Tränen.



2) Kaum Vorbereitung und Information

Es gibt viel zu wissen, bevor Du an den Start gehen solltest.

Rechtliche Vorgaben, Kosten die auf Dich zukommen und wer Dir deine Fragen beantworten kann gehört definitiv dazu.

Zu Deiner Beruhigung, Du bekommst regelmäßig Informationen von uns per E-Mail, also ist der Punkt für Dich wesentlich einfacher zu erledigen.

Du musst nur aufmerksam lesen und das Wissen umsetzen.



3) mangelnde Qualifikation

Klar, es hilft, wenn Du eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie hast. Es ist aber auch möglich, so zu starten. Sollte das bei Dir der Falle sein, tue mir, Nein nicht mir, Dir selbst einen riesigen Gefallen und beschäftige Dich ernsthaft damit, welche Dinge Du dann noch lernen musst und lerne sie.

Am Besten so schnell wie möglich.

Häufig fehlen auch kaufmännische Kenntnisse. Zum Trost für Dich, auch ausgelernte Köche und Kellner kalkulieren selten richtig. Auch werden die eigenen Kochkünste oft massiv überschätzt. Es hilft Dir eben wenig bis gar nicht, wenn Deine Freunde sagen, dass Dein Krustenbraten lecker ist. Im Restaurant kochst Du nicht ein Gericht für 4- 5 Freunde. Eher für 60 Gäste, die unterschiedliche Gerichte bestellen und essen wollen, und das am besten gleichzeitig.



4) falsche Schätzung der Einnahmen und Kosten

Ganz einfach: Selbständigkeit kostet anfangs viel Geld.

Dir hilft bloß eins: Bereite Dich gründlich auf die zu erwartenden (und unerwarteten) Kosten vor.

Nutze die Checklisten in den folgenden E-Mails.

Viele Gründer unterschätzen den kurzfristigen Kapitalbedarf. Rechne lieber ungünstig und plane den einen oder anderen Euro mehr ein. Du willst schließlich nicht zu denen gehören, deren Träume wie Seifenblasen zerplatzen.



5) fehlende Unterstützung in der Familie und von Freunden

Anfangs werden vermutlich viele von deiner Idee begeistert sein. Das ändert sich aber dann, wenn Dein Weg Zeit, Geld und Nerven kostet. Also rede mit ihnen darüber. Am Besten triffst Du grundsätzliche Entscheidungen mit Deiner Familie gemeinsam. Andere werden sagen: „Das wird nie was.“ „Lass das bloß sein.“ Andererseits sind das später diejenigen, die sagen werden: „Ich habe immer gewusst, Du schaffst das.“ Ich bin allerdings auch der festen Meinung, dass sie das nicht aus Bosheit tun, sondern aus Angst vor Veränderungen. Mache Dich also darauf gefasst, dass Du öfters Sprüche wie „Du hast dich total verändert“ hören wirst. Und weißt Du, was Du dann sagst? Einfach nur „Ja!“ Wir wissen ja Beide, dass Du Dich nicht selbstständig machst um nichts zu verändern.



6) fehlerhaftes oder schlechtes Marketing

Hurra, ich habe offen!

Schade – weiß nur keiner!

So lassen sich die meisten Marketingfehler in der Gastronomie zusammenfassen. Aber mal ehrlich, wo sollen die Gäste herkommen, wenn sie nichts von Dir wissen? Also plane dein Marketing unbedingt mit ein.

Welche Möglichkeiten des Marketing es für Dich gibt, und welche davon wirklich Sinn ergeben, werden wir in den folgenden Mails natürlich herausfinden.



7) fehlerhafte Personalplanung

Ach ja, der Dauerbrenner in der Gastroszene Deutschlands.

Zugegeben, gutes Personal zu finden ist alles, nur nicht einfach. Ausreichendes und fähiges Personal kostet nun einmal Geld. Aber eins sollte Dir auch klar sein, wer Bullshit bezahlt, bekommt Bullshit Personal.

Trotzdem ist es wichtig, dass Du Dir vorher gründlich überlegst, wieviel Personal Du benötigst. Was soll dein Personal können? Am Besten Du definierst ein Anforderungsprofil und nimmst Dir ausreichend Zeit für die Auswahl. Das heißt, fang rechtzeitig damit an. Eins sollte Dir vorher klar sein, Dein Personal entscheidet in weiten Punkten über Deinen unternehmerischen Erfolg.



8) Gründungsformalitäten nicht beachtet

Wenn wir eine Sache in der Bundesrepublik gut können,
dann sind es Regularien, Formalitäten und Gesetze erlassen.

In diesem Punkt musst Du grade in der Gründungsphase
sehr gründlich sein.

Die Alternative ist, schneller zu schließen als Du aufsperrten
konntest. Und über die steuerlichen Aspekte habe ich noch
nicht mal gesprochen. -Kommt aber noch.-



9) fehlende Selbstkritik

Auch wenn es abgedroschen klingt – Man lernt nur aus Fehlern.

Am besten aus denen der anderen.

Dennoch ist es unabdingbar, dass du Dich regelmäßig hinsetzt und kritisch Deinen Betrieb beäugst.

Im Idealfall täglich, mindestens alle drei Monate. Sei unbedingt ehrlich zu Dir selbst.

Notfalls suche Dir Hilfe von außen. Gerne auch von uns. Und das total kostenlos für Dich.

<https://calendly.com/gastro-piraten/30min>



10) Überforderung

Kommt leider häufig vor. Ich selbst hatte zu der Zeit mit meinem Restaurant phasenweise kreisrunden Haarausfall am Hinterkopf. Mein Geschäftspartner nicht so sehr, aber der hat eh weniger Haare.

Selbstständigkeit ist nicht nur körperlich, sondern auch emotional sehr anstrengend. Der Stress wird kommen! Es sei denn, Dir ist alles egal – aber dann hättest Du kein Geld in dieses Buch investiert und erst recht keine Zeit es zu lesen.

Sei unbedingt hart zu Dir, wenn Du überlegst, ob Du diesem Stress gewachsen bist und damit umgehen kannst.



Schlußwort

So, harter Tobak, ist mir klar.

Aber wie sieht es jetzt bei Dir aus? Brennt immer noch das Feuer der Begeisterung in Deinen Augen, wenn Du an deine gastronomische Selbstständigkeit denkst?

Oder ist es momentan ein winziges Teelicht, dass im Sturm flackert?

Wie auch immer.

In den nächsten Mails werden wir auf all diese Punkte ausführlich eingehen. Wer weiß, eventuell wird ja aus den Teelichtern wieder ein Flächenbrand.

Wenn Du vorher mit uns reden willst, buche Dir gerne mit dem folgenden Link ein kostenfreies Beratungsgespräch.

<https://calendly.com/gastro-piraten/30min>

