

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