

100 Praxis-Tipps für Gastronomen

Önder Demir

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	11
---------------	----

TEIL I – DAS FUNDAMENT DER GASTRONOMIE

(Mindset, Haltung, Verantwortung)

1- Warum Gastronomie kein Job, sondern eine Lebensentscheidung ist	14
2- Gastgeber sein – die vergessene Kernaufgabe	15
3- Verantwortung für Menschen, nicht nur für Umsätze	16
4- Warum Respekt der beste Umsatztreiber ist	17
5- Ordnung im Kopf = Ordnung im Betrieb	18
6- Führung beginnt immer bei dir selbst	19
7- Entscheidungen treffen – auch unpopuläre	20
8- Stress gehört dazu, Chaos nicht	21
9- Fehler als Lehrmeister nutzen	22
10- Langfristig denken statt kurzfristig reagieren	23

TEIL II – DER GAST IM MITTELPUNKT

(Service, Erlebnis, Bindung)

11- Der erste Eindruck entscheidet in Sekunden	24
12- Freundlichkeit ist keine Option, sondern Pflicht	25

13- Stammgäste sind dein Kapital	26
14- Beschwerden sind Chancen	27
15- Zuhören schlägt Recht haben	28
16- Kleine Gesten, große Wirkung	28
17- Sauberkeit ist kein Detail	29
18- Atmosphäre verkauft mit	29
19- Warum der Gast kein Störfaktor ist	30
20- Abschied ist genauso wichtig wie Begrüßung	30

TEIL III – MITARBEITER FÜHREN UND HALTEN

(Team, Motivation, Kultur)

21- Gute Mitarbeiter findet man nicht – man entwickelt sie	31
22- Respekt im Team ist nicht verhandelbar	31
23- Klare Regeln schaffen Sicherheit	32
24- Lob wirkt stärker als Kritik	32
25- Fehler erklären, nicht bestrafen	33
26- Vorbild sein statt kontrollieren	33
27- Dienstpläne fair gestalten	34
28- Fluktuation kostet Geld und Nerven	34
29- Zuhören statt befehlen	35
30- Ein starkes Team trägt schwere Tage	35

TEIL IV – KÜCHE, QUALITÄT UND ABLÄUFE

(Struktur, Effizienz, Konstanz)

31- Qualität muss jeden Tag gleich sein	36
32- Weniger Karte, mehr Klarheit	36
33- Frische erkennt der Gast sofort	37
34- Ordnung spart Zeit und Geld	37
35- Klare Abläufe vermeiden Stress	38
36- Vorbereitung ist der halbe Service	38
37- Hygiene ist Haltung, kein Zwang	39
38- Technik unterstützt – ersetzt aber kein Denken	39
39- Wareneinsatz konsequent kontrollieren	40
40- Jeder Handgriff braucht Sinn	40

TEIL V – ZAHLEN, KALKULATION UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

(Realismus statt Illusionen)

41- Umsatz ist nicht gleich Gewinn	41
42- Kalkulation ist kein Bauchgefühl	41
43- Wareneinsatz regelmäßig prüfen	42
44- Personalkosten im Blick behalten	42
45- Kleine Verluste summieren sich	43
46- Preise müssen ehrlich sein	43
47- Billig ist nicht günstig	44
48- Rücklagen sichern die Zukunft	44
49- Kontrolle schafft Freiheit	45
50- Zahlen sagen immer die Wahrheit	45

100 Praxis-Tipps für Gastronomen - Önder Demir

TEIL VI – ORGANISATION & ALLTAG

(Struktur statt Dauerstress)

51- Planung spart Energie	46
52- Checklisten entlasten den Kopf	46
53- Tagesroutinen schaffen Stabilität	47
54- Ordnung im Lager = Ordnung im Betrieb	47
55- Klare Zuständigkeiten vermeiden Konflikte	48
56- Pausen sind notwendig	48
57- Notfallpläne geben Sicherheit	49
58- Vorbereitung ist Führungsaufgabe	49
59- Wiederholung schafft Qualität	50
60- Struktur ist kein Feind der Kreativität	50

TEIL VII – MARKETING, AUFTRITT & AUSSENWIRKUNG

(Sichtbarkeit und Vertrauen)

61- Dein Ruf arbeitet für oder gegen dich	51
62- Ehrlichkeit schlägt Werbung	51
63- Social Media bewusst nutzen	52
64- Bilder sagen mehr als Texte	52
65- Bewertungen ernst nehmen	53
66- Authentizität gewinnt Vertrauen	53
67- Werbung ohne Qualität schadet	54
68- Dein Betrieb ist deine Marke	54
69- Mundpropaganda ist Gold wert	55
70- Präsenz zeigen – online wie offline	55