





# **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

## **100 Praxis-Tipps für Gastronomen - Önder Demir**

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

**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