

Das Feuer der Begeisterung

VON MAG. EDUARD ALTENDORFER

Kreativität & Leidenschaft, Begeisterung & Neugier, Mut & Wissensdurst – das sind die Ingredienzien für ein erfolgreiches Gastronomie- oder Hotelkonzept. Nur wer die ausgetretenen Pfade verlässt und Neues wagt, wird auch unternehmerischen Erfolg haben.

Nicht im Nachahmen sondern im Neuerfinden liegt die Chance! Denn, wenn ein Betrieb erfolgreich läuft, dann fragt niemand nach einem weiteren Restaurant oder Hotel mit ähnlicher Ausstattung, mit ähnlichem Angebot und ähnlichen Preisen – es gilt noch immer der Spruch „Man geht zum Schmied und nicht zum Schmied!“ Wer sich am Mainstream ausrichtet, wird austauschbar und ersetzbar. Wer sich am „Status quo“ orientiert, hat schon verloren, denn er läuft ständig den Mitbewerbern hinterher. Und Mitläufer oder Trittbrettfahrer waren noch niemals gefragt.

Der Mut, Neues zu wagen und gleichzeitig genau zu wissen, welchen Gesetzen der Markt gehorcht, das ist eines der Geheimnisse des Erfolges in der Gastronomie und Hotellerie. Wer also ein neues Betriebskonzept entwickelt, sollte auf einen zukunftssträchtigen Trend setzen. Dafür sind natürlich auch Intuition und das Wissen um internationale Tourismus-Entwicklungen und das Konsum- und Freizeitverhalten der Menschen notwendig.

Bevor man ein neues Konzept entwickelt, ist es daher wichtig, sich sowohl am geplanten Standort als auch international darüber zu informieren, was gefragt ist, was gefragt sein könnte, welche „Trends in der Luft liegen“.

Neben der Lage eines Objektes, die es vor dem Start zu analysieren gilt sind die Mitarbeiter einer der wichtigsten Faktoren für den Erfolg eines Unternehmens. Motivierte Mitarbeiter, die ein starkes und begeisterungsfähiges Team bilden und mit dem Chef gemeinsam an ein Konzept glauben, sind auch die Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg. Und dieser wiederum ist die Voraussetzung für hohe Gewinne, von denen der Unternehmer und sein Team profitieren.

Wer in seinem Gastronomie- oder Hotelbetrieb mit Kompetenz, Herz und Begeisterung an die Dinge heran geht, wer Mitarbeiter und dadurch natürlich auch die Gäste spüren lässt, dass in ihm ein Feuer brennt, dass er Spaß an dem hat was er tut und es dadurch auch richtig gut macht, der wird unternehmerischen Erfolg haben.

Beste Qualität wird in der Gastronomie und Hotellerie vorausgesetzt, dies gehört zum Standard. Neue Gäste gewinnt man durch ein spannendes, innovatives Konzept, durch herzlichen, professionellen Service und durch Begeisterung für das was man tut. Haben Sie Spaß an der Arbeit in Ihrem Unternehmen und Sie werden sehen, Sie machen den Job noch besser als bisher und verdienen auch viel Geld dabei!

**Mag. Eduard Altendorfer ist Geschäftsführer der Netzwerk Gruppe Unternehmensentwicklungs GmbH und Leiter der Food & Beverage Academy
Zappestraße 9, 4040 Linz, Tel.: 0732/246960
www.netzwerkgruppe.at**