

L wie Lehrgänge: Um Leergänge zu vermeiden Das Gründer-ABC

Nicht alle Gastro-Gründer haben eine Ausbildung als Koch, Restaurantfachkraft oder als Fachkraft für Systemgastronomie absolviert. Viele sind Quereinsteiger. Kann eine fehlende Ausbildung durch Lehrgänge wieder wettgemacht werden? Und inwiefern können Lehrgänge helfen, Leergänge zu vermeiden? Ein Einstieg ins Thema „Man lernt nie aus!“.

Die Notwendigkeit, Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen wahrzunehmen, ist für Quereinsteiger natürlich größer als für gelernte Gastronomie-Mitarbeiter. Aber selbst diejenigen, die z.B. in der Küche gelernt haben, bekamen den Service nur „von außen“ mit. Einer Restaurantfachkraft fehlt vielleicht das Verständnis für die Abläufe in der Küche und einem gelernten Koch manchmal die Sicht des Gastes, die ein Servicemitarbeiter naturgemäß als Bindeglied zwischen Gast und Küche erlernt hat.

Es gilt für euch also in jedem Fall, die fehlende Fähig- und Fertigkeiten auszugleichen, weil ihr als Gastronomen Allroundtalente sein müsst. Ich habe schon einige Gründer krachend scheiternd erlebt, weil sie zwar ihr Kochhandwerk perfekt beherrschten, aber keine Idee hatten, wie sie Gäste für ihre Produkte begeistern könnten. Andererseits kenne ich aber auch Kellner, die dachten, dass sie „das bisschen Küche“ doch wohl locker schaffen müssten. Als Gastro-Gründer müsst ihr nicht in allen Bereichen topfit sein, aber ihr müsst kompetent agieren können, wenn ihr künftig Personal führen wollt.

Als Quereinsteiger konnte ich vor der Eröffnung meines Restaurants lediglich private Kochkenntnisse vorweisen. Aber es ist etwas ganz anderes, ob man mal für eine Familienfeier lecker gekocht hat und alle begeistert waren, oder ob man unter oft brutalem Zeitdruck jeden Tag die gleiche Qualität auf den Tisch bringen muss. Und den Service kannte ich nur aus der Sicht eines Gastes. Dass Gäste in wildesten Stresssituationen irgendwann alle gleich aussehen und man dann dazu neigt, den Überblick zu verlieren, konnte ich damals noch nicht ahnen ...

So wie mir seinerzeit geht es aber vielen Gründern in der Gastronomie. Ihr solltet unbedingt vorab Kurse, Workshops und Lehrgänge besuchen, die euch helfen, zumindest theoretische Kenntnisse in euren schwachen Bereichen zu erlangen. Ich hatte z.B. einen Service-Lehrgang besucht und dabei u.a. erfahren, dass man im Service grundsätzlich nie mit leeren Händen durch das Lokal laufen sollte. Es gibt immer etwas abzuräumen, zu servieren oder es sind Tische abzuwischen. Man sollte also unbedingt *Leergänge* vermeiden – auch, um effizient zu arbeiten und schonend mit den eigenen Ressourcen umzugehen.

Das Angebot an Lehrgängen ist groß und vielfältig. Ein Blick in das Aus- und Weiterbildungsangebot des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (www.dehoga-akademie.de) lohnt sich auf jeden Fall. In über 100 Seminarangeboten ist für jeden etwas dabei, um seine Schwächen auszugleichen.

Vergesst hierbei aber nie, dass ihr künftig in erster Linie Unternehmer sein werdet. Basiskenntnisse in Küche und Service sind zwar die Voraussetzung für eine erfolgreiche Gründung, aber mindestens genauso wichtig sind kaufmännische Kenntnisse. Nicht selten scheitern Neu-Gastronomen daran, dass sie ihre Preise falsch kalkulieren oder das Thema Steuern unzureichend berücksichtigen.

Nächstes Mal: M wie Marke – Im Kreise der Auserwählten

*Das Gastro-Gründer-ABC auf nomyblog begleitet Sie vierzehntägig mit den wichtigsten Themen von A bis Z. Der Autor **Ralf Klümper** war bis 2017 selbst zehn Jahre Gastronom in Essen („Die Insel“). Seine Praxiserfahrung vermittelt er seitdem als [Gastronomie- und Gründerberater](#). Er schreibt für Gastro-Blogs und Fachpublikationen.*