

J wie Jederzeit: Immer und ewig? Das Gründer-ABC

Jeder Selbständige kennt sicher das mitleidig belächelte „Tja, selbst und ständig“ als Reaktion der Familie und Freunde, wenn mal wieder nicht genug Zeit für sie war.

Ein Spruch, der mich als Gastronom immer auf die Palme brachte. Zum einen, weil er meist von Personen kam, die sich nie trauen würden, ein Unternehmen zu gründen. Zum anderen aber auch, weil er leider zu oft stimmte.

Wieso stecken so viele Gastronomen und vor allem die Gründer im Stress-Hamsterrad fest und können diesem so schlecht entkommen?

Diese Frage habe ich mir zu meiner Zeit als aktiver Gastronom immer wieder gestellt. Meine Antwort auf diese Frage hat dazu geführt, dass ich als Berater dem Gastgewerbe gerne treu geblieben bin, aber eben nicht mehr im stressigen Tagesgeschäft tätig bin. Natürlich gibt es auch zahlreiche Bücher darüber, wie gestresste Menschen einem drohenden Burnout entkommen können. Auch das Internet ist voll mit Tipps, wie man als Selbständiger glücklicher wird und viel mehr Freizeit haben könnte.

Wo ist also das Problem?

Es ist die Branche selbst! Selbständigkeit im Gastgewerbe unterscheidet sich von anderen Branchen vor allem dadurch, dass Leistungserstellung und Verbrauch sowohl zeitlich als auch räumlich eng miteinander verbunden sind. Wenn der Gast seine Speise bestellt hat, dann will er sie jetzt und hier essen. Nicht später und auch nicht woanders.

Dadurch fällt es Selbständigen im Gastgewerbe schwerer, sich die nötigen Auszeiten zu nehmen. Wie leicht hat es dagegen zum Beispiel ein selbständiger Webdesigner, der Webseiten bei schönem Wetter am Swimmingpool erstellen kann, oder – wenn es selbst dafür zu heiß ist – zur „Not“ auch in der kühleren Nacht.

Nun wird es sich in der Anfangszeit (und diese kann schnell auch mehr als ein Jahr dauern!) nach der Eröffnung nicht vermeiden lassen, dass der Gründer mehr arbeitet als jemals zuvor. Es ist logisch, dass er zu Beginn der Ansprechpartner für die zahlreiche Fragen ist. Denn nur er kennt das Konzept „aus dem EffEff“ und muss überall einspringen, wenn Not am Mann ist.

Aber wenn der Gründer zulange der Feuerlöscher und Notnagel ist – also selbst und ständig arbeitet –, bringt er sein junges Unternehmen in Gefahr. Denn es kommt auf seine Ideen an. Der Gründer muss geeignete Lösungen für die Herausforderungen finden, aber er muss sie nicht auch noch selbst umsetzen. Der Erfolg hängt also maßgeblich davon ab, dass der Gründer die richtigen Entscheidungen trifft und den Kopf frei für neue Ideen hat. Die wichtigste Aufgabe eines Gastronoms sollte sein, ständig das Feuer neu zu entfachen. Wer ausgebrannt ist, gefährdet seinen Betrieb.

Deshalb: Schon früh anfangen zu delegieren. Nicht versuchen, alles alleine zu machen. Gib Aufgaben an deine Mitarbeiter ab. Das wird dein Team motivieren – und so profitieren alle davon.

Nächstes Mal: K wie Konzept – rund ist gesund

*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.*