

## Das Unmögliche möglich machen

Wann immer ich ein Projekt angefangen habe, hatte ich neben aller Euphorie auch immer große Ehrfurcht vor der Herausforderung. Immer gab es Bedenkenträger, die schon die Idee an sich als unmöglich angesehen haben. Sei es der Standort, sei es das Projekt, das Angebot, oder auch einmal die Menschen, mit denen ich starten wollte – immer wieder gab es Zweifel und Kritik. Am Ende habe ich aber immer wieder Spaß daran gefunden, das Unmögliche möglich zu machen.

Es macht mir große Freude zu sehen, wenn es funktioniert, so wie ich es mir erdacht habe. Das klappt nicht immer. So ist das für einen Unternehmer. Aber wenn wir mutig an die Dinge herangehen, dann steigt die Wahrscheinlichkeit des Erfolges. Und je größer der Erfolg, desto größer die Zufriedenheit für den Moment.

Dinge einfach einmal anders zu machen, als es die meisten tun – das ist die Basis dafür, Neues zu schaffen. Wie zum Beispiel vor vielen Jahren, als wir in der Brez'n die bestehenden Regeln zum Thema Brez'n auf dem Tisch gebrochen haben. Wir haben sie frisch gebacken, wenn ein Gast danach fragte. Wir haben sie frisch serviert und waren damit einzigartig in München. Und weil es gut war, haben uns viele kopiert. Das macht uns stolz, denn wir haben unsere Branche wieder einmal ein wenig verändert. Heute finden wir unsere Ideen zu Karten und Co bei vielen unserer Mitbewerber. Egal. Wir waren die Wegbereiter des Neuen. Und genau das werden wir auch in Zukunft sein.



Gastronom zu sein, gibt jedem, der die Einsatzfreude und Leistungsbereitschaft mitbringt, die Chance, den unendlichen Bedarf mit seiner Idee zu bereichern. Gastronomie ist ein Bereich, in dem das Ausprobieren und das Spielen mit Produkten zum täglichen Tun gehört, ja am Ende essentiell ist.

Jeder Tag ist anders, jeder Tag bietet eine neue Chance Einzigartiges zu schaffen und damit Kunden zu begeistern. Da heißt es flexibel sein und sich trotz aller Erfolge niemals zurück zu lehnen. Wer immer in dieser Branche sein Zuhause finden will, dem bin ich gerne Begleiter und Ratgeber, um seine Ideen und die Lust etwas Besonderes zu schaffen, in ein erfolgreiches Konzept umzusetzen.

## Vorbereitung – 90% Deines Erfolges!

Sportler wissen es schon lange: Nur wer sich gut vorbereitet, viel trainiert, sich gut ernährt und dann alles perfekt auf den Punkt bringt, hat eine Chance auf dem Treppchen zu stehen. Da, wo es um Millisekunden geht, ist Vorbereitung und Training alles. Da, wo ein Tor über Sieg oder Niederlage entscheidet, wird nichts dem Zufall überlassen. Wo das Ziel klar ist, entscheidet am Ende die Vorbereitung über den Erfolg.

Das ist auch unser Weg zum Ziel. Wir überlassen nichts dem Zufall. Wo wir durch eine gute Vorbereitung Risiken minimieren können, tun wir das. So bleibt unser Handeln planbar. Wir arbeiten vorausschauend, wo immer es in unserer flexiblen Branche machbar ist. Nur so können wir den Herausforderungen begegnen. Wir werden stets im Vorfeld alles Machbare tun, um unseren Erfolg nicht zu gefährden. Wenn wir die Risiken richtig einschätzen, dann wird unser Geschäft, welches mit vielen variablen Anteilen ausgestattet ist, kalkulierbarer. Nie ganz. Aber immer ein Stückchen mehr.

Die optimale Vorbereitung gilt für uns in allen Bereichen. Im Betrieb und auch für jeden selbst. Wer am Tag viel leisten möchte, bereitet sich darauf am Abend vor. Wer einen langen Einsatz vor sich hat, hält sich fit für die Herausforderung. Das ist unser Anspruch – weil wir nun mal entschieden haben, auf dem Siegertreppchen zu stehen.

## Respektvoll im Umgang – Begegnung auf Augenhöhe!

Das Grundprinzip unseres Erfolges liegt darin, dass wir grundsätzlich jedem unser Vertrauen als Vorschuss schenken. Was immer wir tun, beginnen wir gemeinsam mit Menschen. Wir begegnen unseren Mitspielern mit allem Respekt, unabhängig von Herkunft, Geschlecht, Hautfarbe, Religion und persönlicher Geschichte.

Es sind die Talente und Fähigkeiten eines jeden, die uns interessieren, die wir schätzen. Damit wird es immer fester Bestandteil unserer Kultur sein, Menschen nicht zu bewerten, sondern sie zu fördern, wenn sie bereit sind, mit uns gemeinsam zu gestalten.

So wie wir den Menschen respektvoll begegnen, gehen wir auch mit den Produkten um, die uns durch unsere Umwelt angeboten werden. Seien es Nahrungsmittel, einzigartige Produkte rund um die Gastronomie oder Dienstleistungen, die wir beziehen – immer behandeln wir diese so respektvoll, wie wir auch unsere Leistungen behandelt wissen möchten.

Wir wissen, dass unsere Partner und Mitspieler, wie wir, ihr Bestes geben, wenn sie mit uns zusammen die Bedürfnisse begeisterter Kunden befriedigen dürfen. Deshalb haben wir große Wertschätzung für die Arbeit und Leistungen anderer.



## Neugierde – unsere unendliche Antriebsfeder

Was haben wir als Kinder zu hören bekommen, wenn wir neugierig waren? Oft gab es Ärger. Selten gab es Anerkennung für die Erkenntnisse. Und jetzt behaupten wir, Neugierde sei die unendliche Antriebsfeder für unseren Erfolg. Ja, das tun wir, weil es genau die Neugierde ist – die Gier auf Neues noch Unbekanntes – die uns heute neue Ideen generieren lässt.

Wir sind neugierig auf die Bedürfnisse unserer Gäste. Je mehr wir über sie erfahren, wissen und erkennen, umso bessere Lösungen können wir schaffen. Neugierig zu sein, heißt offen zu sein. Offen dafür, Neues zu lernen, Fremdes zu entdecken, Ungeahntes zu ahnen und quer zu denken. Die Welt um uns herum verändert sich immer schneller. Was gestern noch hipp war, ist heute schon wieder out. Gerade in der Gastronomie. Deshalb sollten wir stets wissen, wie etwas geht und wie es gemacht wird. Was wir noch nicht kennen, möchten wir kennen lernen, um herauszufinden, ob wir hier vielleicht wieder einmal das Unmögliche möglich machen können.

Durch unsere Neugier nehmen wir Veränderungen frühzeitig wahr, nehmen diese an und schauen, was sich daraus Schönes machen lässt.

## Qualität – unsere große Leidenschaft

Ja, manchmal schafft unser Anspruch an Qualität wirklich Leiden. Die Qualität in der heutigen schnellen Zeit immer auf hohem Niveau zu halten ist definitiv kein Kinderspiel. Das wissen wir und stellen uns dieser Herausforderung. In allem was wir tun, gilt unsere Aufmerksamkeit der höchstmöglichen Qualität von Produkten und Dienstleistungen, und der Förderung der Menschen die uns begleiten. Aus allen angebotenen Möglichkeiten wählen wir mit dem Blick auf das Endprodukt das Beste aus. Das sind wir uns und unseren Gästen schuldig.

Diesen Anspruch teilen wir unseren Gästen gerne mit und lassen uns dann natürlich auch daran messen.

Unseren Anspruch teilen wir auch jedem Mitspieler im Team mit. Gemeinsam möchten wir mit der hohen Qualität bei unseren Gästen in Erinnerung bleiben und von ihnen weiterempfohlen werden. Das haben wir stets im Fokus, denn wir wissen, dass das Endprodukt nur so gut sein kann, wie es die Rohstoffe am Anfang waren.



## Aus Fehlern lernen – eine Chance mehr!

Fehler passieren. Das ist nun mal so. Und viele große Erfindungen der Geschichte sind die Folgen von Fehlern. Nehmen wir nur einmal das Penicillin, das eigentlich die Folge von Pfusch am Arbeitsplatz war.

Nun werden wir in unserem Geschäft nicht mehr unbedingt das Penicillin erfinden. Was wir aber finden können, ist die Fähigkeit, aus Fehlern zu lernen. Gemeinsam können wir Fehler vermeiden. Kritik sehen wir immer als Chance an. Als Chance, dazu zu lernen und uns in unseren Talenten und Fähigkeiten weiter zu entwickeln – als Chance das Beste zu geben.

Dafür muss aber Kritik eben auch ein paar Kriterien erfüllen. Kritik ist bei uns immer ehrlich, sachbezogen, direkt, und unserem Wert des Respekts folgend, im Kerne menschlich. Das hört sich einfach an – ist es aber nicht. Es ist für uns alle immer wieder ein Lernfeld, Kritik als Triebfeder für gemeinsames Wachstum zu geben und anzunehmen. Sei offen dafür, und wir werden gemeinsam weiterkommen, da bin ich sicher.



## Sinnvoll anders – die Basis für Vorsprung!

Als ich über die Punkte nachgedacht habe, worauf eigentlich mein Erfolg beruht, hatte ich irgendwann einmal den Begriff der konstruktiven Naivität im Kopf. Was meine ich damit, wenn ich auf mein Wirken schaue?

Sehr oft bin ich an die heutigen Erfolgsprojekte mit einer großen Naivität herangegangen. Viele Herausforderungen in den Projekten wurden erst im Fortschritt erkennbar. Deshalb ist eine gewisse Naivität im Positiven vorteilhaft, um große Dinge anzugehen. Kombiniert mit Tatendrang und Sachverstand wird sie zu einem wesentlichen Erfolgsbaustein. Sie verleiht einem den Mut, das Unmögliche einfach zu probieren und so aus dem Unmöglichen das Mögliche zu machen.

Unerschrocken und mutig zu sein, ist eine Voraussetzung dafür, immer wieder etwas Besonderes zu schaffen. Spielerisch an die Projekte heranzugehen, lässt Kreatives wachsen und am Ende etwas Einzigartiges entstehen. Es schafft Dinge, die andere nicht für möglich gehalten haben, und uns gemeinsam einen Vorsprung im Wettbewerb.



## Ressourcen schonen – eine Verpflichtung für alle!

In einem begrenzten System, wie unserem Planeten, kann es am Ende kein grenzenloses Wachstum geben! „Wenn wir so weiter machen wollen, wie heute, dann brauchen wir einfach nur fünf Planeten Erde. Dann ist alles kein Problem!“ so hat es Carl Friedrich von Weizsäcker einmal auf den Punkt gebracht. Daraus leitet sich für uns der maßvolle Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen ab.

Es geht aber bei unserem Qualitätsanspruch nicht um Begrenzung, sondern es geht auch hier um Chancen und die Wertschätzung. Deshalb werden wir die Rohstoffe so weit als möglich nutzen. Wo wir Abfall vermeiden können, werden wir das konsequent tun. Wo traditionelle Methoden unserer Vorfahren uns die Sparsamkeit lehren, ziehen wir diese Erfahrungen für die weitere Entwicklung heran. Nachhaltigkeit ist für uns kein Modebegriff, sondern Basis des ressourcenschonenden und damit wirtschaftlichen Handelns. Wenn wir unsere Produkte vollends nutzen, dann reduzieren wir unseren Wareneinsatz, steigern das Ergebnis und schonen die Umwelt weitestgehend.

Die Wertschätzung von Produkten und Rohstoffen ist hier von zentraler Bedeutung. Was wir wertschätzen, werden wir nicht leichtfertig verschwenden. Was uns wichtig ist, werden wir nicht wegschmeißen, bevor wir es vollständig genutzt haben. Schon bei der Auswahl der Produkte achten wir auf einen ressourcenschonenden Herstellungsprozess. Denn nur wer unser Handeln versteht, es genauso sieht wie wir, kann ein wertvoller Partner für uns sein. Das sind wir unseren Gästen schuldig. Heute. Morgen. Und in Zukunft!



## Die Geschichte geht weiter ...

Warum fasse ich mitten in der Erfolgsgeschichte meine Erfahrungen zusammen? Es soll der Baustein für einen Anfang sein, weil ich glaube, dass die Gastronomie mit dem richtigen Einsatz und unternehmerischer Leidenschaft noch immer eines der erfüllendsten Berufsfelder ist, die es gibt.

Ja, dafür braucht es viel Enthusiasmus und Leidenschaft. Es braucht Mut, Dinge zu probieren, zu versuchen, es anders zu machen. Zugegeben, nicht alles davon hat immer gleich so funktioniert, wie ich es mir gewünscht hätte. Aber am Ende durfte ich eben viele Erfahrungen sammeln, auf denen wir für die Zukunft aufbauen können. Diese möchte ich weitergeben und damit einen Grundstein legen. Einen Grundstein für die nächste Generation GastronomInnen.

Ich möchte UnternehmerInnen befähigen und NachfolgerInnen gewinnen, die die Gastronomie genauso lieben wie ich. Wer Lust hat, sich in der Gastronomie zu verwirklichen, dem möchte ich hiermit einen kleinen persönlichen Leitfaden anbieten, um seine Idee in die Zukunft zu bringen.



Nichts macht mir mehr Freude als Neues auszuprobieren und damit als Gastgeber Menschen zu verwöhnen, zu begeistern und zu überraschen. Noch immer gibt es viel zu entdecken und nahezu unbegrenzte Möglichkeiten, aus hochwertigen Rohstoffen etwas Einzigartiges zu gestalten. Altbekanntem in neuer Form Ausdruck zu verleihen, darin sehe ich meine Zukunftsaufgabe – gemeinsam mit Menschen, die diese Werte schätzen. Neugierige und interessierte Menschen möchte ich begleiten und ihnen Möglichkeiten der persönlichen Entwicklung bieten. Menschen, die diese Einladung annehmen, nehme ich mit auf die unternehmerische Reise – dafür werde ich mir in Zukunft Zeit nehmen.

Und wenn wir das gemeinsam schaffen, dann geht die Geschichte weiter. Dann werden wir gemeinsam das Unmögliche möglich machen.