



Lernen von den Besten

OpenTable stellt nützliche Insider-Tipps für Neu-Gastronomen vor

31. Juli 2017 – „Hätte ich das früher gewusst!“ – diesen Satz möchte kein Gründer in seinen Wortschatz aufnehmen. Doch gerade junge Gastronomen auf dem Weg in die Selbstständigkeit stehen alltäglich vielen Schwierigkeiten gegenüber. Zum Glück können sie nun von den Erfahrungen derjenigen profitieren, die diesen Schritt bereits erfolgreich hinter sich gebracht haben. OpenTable, der weltweit führende Anbieter für Online-Restaurantreservierungen, hat erfahrene Gastronomen nach ihren wichtigsten Ratschlägen für Branchen-Einsteiger gefragt und die nützlichsten Insider-Tipps zusammengestellt.

In einem Punkt sind sich die Profis einig: Die vielseitigen Entwicklungspotentiale der Branche sollten vor der Selbstständigkeit ausgiebig für erste Lernerfolge genutzt werden. Von Auslandsaufenthalten bis zum Kombüse-Engagement auf einem Kreuzfahrtschiff – die Gastronomie hat viel zu bieten.

Jede Erfahrung trägt zu mehr eigener Sicherheit bei und erleichtert den Schritt zum eigenen Betrieb (79% der Befragten zu notwendigen Kenntnissen). Ebenso zählen eine hohe Einsatzbereitschaft (95%), Belastbarkeit (84%) und Führungsqualitäten (89%) zum Rüstzeug zukünftiger Gastro-Experten. Worüber die Profis selbst vor dem Einstieg gerne mehr gewusst hätten, sind das Finanzmanagement (53%), gesetzliche Bestimmungen (37%) und das Wissen um die richtige Personalbesetzung (32%). Letzteres bildet für die erfahrenen Gastronomen sogar einen der wichtigsten Erfolgsfaktoren in der Gastronomie (47%), zusammen mit einem guten Social Media Marketing (37%).

Bewertungen im Internet, wie auf sozialen Medien oder [OpenTable](#), sind heute das A&O für den nachhaltigen Erfolg jedes Angebotes. Allerdings lässt sich das Wissen hierüber leicht erlernen – und wer sich darauf vorbereitet, ist für die Selbstständigkeit sehr gut gewappnet.

Was aber jedem Junggastronomen im Blut stecken sollte, ist die Freude am „Gastgeben“ – das ist für knappe 80% der Profis der wichtigste Erfolgsfaktor des Betriebs und macht sogar noch mehr von ihnen (83%) mit Abstand am meisten Spaß an der Restaurantleitung.

Eine gute Vorbereitung zahlt sich also aus. Zusätzliche Unterstützung ist jedoch langfristig hilfreich: 37% der befragten Profis teilt sich die Verantwortung direkt mit einem Geschäftspartner und über 40% holt sich zumindest von anderen Gastronomen Beratung.

„Als Schnittstelle zwischen Gastronomen und Restaurantgästen konnten wir in den letzten 20 Jahren eine große Bandbreite an Erfahrung sammeln. Eines ist ganz klar: Gastronom zu sein, erfordert Mut und Entschlossenheit. Wir sind dankbar dafür, allein in Deutschland mehr als 2.200 Restaurants als Partner auf ihrer Reise begleiten zu dürfen. Unser Wissen sowie das unserer Gastronomie-Partner weltweit möchten wir gerne mit angehenden und bestehenden Gastronomen teilen, um sie dabei zu unterstützen, großartige Gastgeber zu sein“, so Daniel Simon, OpenTable Country Manager.

So sprechen im aktuellen OpenTable Video die Gastronom(in)en Raffaella Schöbel vom Margarate Restaurant in Frankfurt am Main, Michael Hohoff vom Hohoffs 800° - The Golden Cage in Hagen und Aparna Aurora vom Chutnify in Berlin über ihre Erlebnisse und Learnings:

www.opentable.de/RATSCHLAG

Weitere wichtige Tipps für junge und erfahrene Gastropreneure gleichermaßen hat [OpenTable](#) im E-Book „Führung und Wachstum in der Gastronomie“, das auf www.opentable.de/gastro zum kostenlosen Download verfügbar ist, zusammengestellt.

Über OpenTable

[OpenTable](#), Mitglied der Priceline Group (NASDAQ: PCLN), ist der weltweit führende Anbieter für Online-Restaurant-Reservierungen, über den weltweit mehr als 22 Millionen Gäste monatlich bei ca. 42.000 Restaurants reservieren. Das OpenTable-Netzwerk bringt Gäste und Restaurants zusammen. Es hilft Gästen, den perfekten Tisch zu finden und zu reservieren und bietet Gastronomen die Möglichkeit, ihr Serviceangebot zu personalisieren, so dass die Gäste gerne wiederkommen. In Deutschland ist OpenTable seit 2007 vertreten. Dort nutzen rund 2.200 Restaurants die OpenTable-Technologie und bieten eine Tischreservierung über [OpenTable.de](#) und mobile Apps an. Damit hat OpenTable in fast allen deutschen Großstädten mehr als doppelt so viele Restaurants wie jede andere Reservierungsseite. Mit dem OpenTable-Service können Kunden nach freien Tischen in Restaurants suchen, Restaurants anhand geprüfter Bewertungen, Speisekarten und anderen hilfreichen Informationen auswählen und im Handumdrehen einen Tisch reservieren. Neben der Unternehmens-Website und den mobilen Apps unterstützt OpenTable Reservierungen für rund 600 Partner, darunter viele der beliebtesten globalen und lokalen Marken im Internet. Den Gastronomen ermöglicht OpenTable ihre Reservierungen zu verwalten, ihre Arbeitsprozesse zu vereinfachen und ihren Service zu verbessern. Seit der Gründung im Jahr 1998 hat OpenTable weltweit bereits über eine Milliarde Gästen zu einem Tisch verholfen, allein in Deutschland sind es über 21 Millionen. Der Firmensitz befindet sich in San Francisco, Kalifornien, und der OpenTable-Service ist in über 20 Ländern verfügbar, u.a. in Australien, Kanada, Deutschland, Irland, Japan, Mexiko, Großbritannien und USA.

Weitere Informationen über OpenTable erhalten Sie hier:

Grayling Deutschland GmbH / OpenTable Pressestelle

Anna Härle

Tel.: 069-96221994

Mail: opentable.presse@grayling.com

Web: www.opentable.de

Facebook: <https://de-de.facebook.com/OpenTable/>