

# 7 Tipps für Café Gründer

[www.Barista-Ullrich.de](http://www.Barista-Ullrich.de)

Barista Christian Ullrich

[c.ullrich@barista-ullrich.de](mailto:c.ullrich@barista-ullrich.de)

Barista des Jahres - World Latte Art Champion - Deutscher Latte Art Meister - Barista Coffee Master - Barista Bachelor

## 1

### Kenne die Gastronomie

Ein Café zu eröffnen klingt erst mal richtig toll. Viele stellen sich vor, dass es läuft, die Freunde sind da, die Sonne scheint und wir essen einen selbst gebackenen Kuchen und trinken ein Tässchen Kaffee.

Die Realität sieht meist anders aus. Bestellungen, Steuer, Mitarbeiter, etc. Sind einige der Faktoren die viel Arbeit kosten. Leider habe ich schon erlebt, dass das meine Teilnehmer unterschätzt haben.

**Mein Tipp:** Arbeite unbedingt mal in einem Café oder in der Gastronomie und schaue dir die Strukturen an. Spüre selbst, was dahinter steckt.

## 2

### Standort, Standort, Standort

Diese Worte habe ich heute noch aus meiner Ausbildungszeit zum Hotelfachmann in den Ohren. Was bringt dir das beste Konzept, wenn es keiner erreichen kann oder findet?

**Mein Tipp:** Setze dich den ganzen Tag oder einige Stunden vor oder in die Nähe des Ladens und schau wer vorbei läuft. Wer sind diese Menschen? Ist das meine Zielgruppe? Sind Firmen in der Nähe? Gibt es eine Verkehrsanbindung? Gibt es hier überhaupt Bedarf an meinem Konzept?

Das sind nur einige Fragen davon, die du dir stellen solltest!

## 3

### Der Businessplan - Ziele aufschreiben!

Hier schreibst du dein Konzept nieder, all deine Ideen, dein Marketingplan und dein Finanzplan. Du erkennst Stärken und Schwächen. Das ist dein Unternehmen und deine Zukunft! Schreibe deine Ziele auf ein Blatt Papier und lasse sie nicht nur im Kopf!!!

Mir hat der Businessplan immer richtig viel Freude bereitet, denn der Weg zum Ziel ist das was man genießen sollte!

**Mein Tipp:** Hol dir einen Leitfaden für einen Businessplan und arbeite jeden Punkt ordentlich ab. Nimm ihn richtig ernst!!!

## 4

### Bilde dich weiter!!!

Nur wer weiß, wie es geht punktet bei Gästen / Kunden, Händler und Mitarbeitern. Besuche Kurse zu deinem Thema. Auch in anderen Bereichen sollte man sich auskennen wie z.B. Mitarbeiterführung, Buchhaltung, etc.

**Mein Tipp:** Plane vor der Eröffnung und jedes Jahr ein Budget für dich, was du an Weiterbildung ausgeben kannst.

## 5

### Lass Dir Zeit

Mitten im Businessplan merkt man, dass es doch alles länger braucht, weil man sich dann intensiver mit dem Thema beschäftigt und recherchiert.

Ich kenne es selber, dass die Zeit immer eng war am Ende

**Mein Tipp:** Plane ca. mindestens 4 Wochen mehr Zeit ein. Es hilft nicht unvorbereitet zu sein!

## 6

### Hol dir Hilfe

Am Anfang ist man motiviert und hat genügend Kraft vieles alleine zu stemmen. Irgendwann ist der Kopf voll und dann ist es wichtig, Hilfe zu haben. Dann ist es toll, wenn man jemanden hat, der einem den Rücken freihält.

**Mein Tipp:** Frage vorher deine Familie, Freunde, Bekannte ob sie dir helfen könnten, wenn du diese benötigst.

## 7

### Habe Spaß und lebe deinen Traum!

Genau darum geht es am Ende. Neben den ganzen Formalitäten, Stress, Investitionen, etc. Sollte man Spaß haben und den Traum leben.

Ich liebe was ich tue und kann es mir nicht mehr anders vorstellen. Deswegen bin ich seit meinem 22. Lebensjahr selbstständig und lebe diesen Traum vom eigenen Unternehmen jeden Tag!

**Mein Tipp:** Sei authentisch und egal, wie erfolgreich du bist - bleib du selbst!

Mehr Infos zu Baristakursen, Personal Training, Events und Consulting: [www.barista-ullrich.de](http://www.barista-ullrich.de)



Kaffeeschule



Events / Catering / Show



Coaching & Consulting



Juror & Trainer