

Vierte Auflage der Gastro Startup Sessions: Von Fuckups und instagrammable Locations

Hamburg, 18. Februar 2019: Die Temperatur der angelieferten Ware dokumentieren, Hygieneprotokoll und Stundenzettel der Mitarbeiter führen, Buchhaltung, Steuer, Fortbildung, Einstellungsgespräche – der Arbeitsalltag eines Gastronomen will heutzutage kaum noch etwas zu tun haben mit dem Bild vom inspirierten Restaurantchef, der morgens über den Großmarkt schlendert und fröhlich mit Erzeugern plaudert. Es wird geschätzt, dass 9 von 10 Startups nicht überleben. Und trotzdem waren die mehr als 180 Tickets der Gastro Startup Sessions im Alten Mädchen in Hamburg in kurzer Zeit ausverkauft. „Es ist und bleibt nun einmal der geilste Job der Welt“, erklärte Patrick Rüther, Vorstandsvorsitzender des Gastronomen-Netzwerkes Leaders Club in seinem Abschlussrésümé der zweitägigen Veranstaltung. „In keinem Beruf kann man sich so mit seiner ganzen Persönlichkeit einbringen. Wenn Du Punk magst, spielst du den ganzen Tag Punk. Wenn du grün magst, streichst du alles grün. Nirgends trifft man so viele interessante Menschen. Und wenn der Laden brummt und die Bons laufen, rauscht das Adrenalin wie in keiner anderen Branche.“

„Auf die Fresse fallen ist auch eine Vorwärtsbewegung.“

Dass es bis dahin jedoch meist ein steiniger und schmerzhafter Weg ist konnten die Besucher jedoch mehr als einmal hören. Zum Beispiel von Burhan Schawich (Underdocks): „Ein Tag an dem es läuft ist wie ein Rausch, aber einen Einbruch hat man einfach nicht im Business Plan. Und schon gar nicht wie bei uns gleich drei davon.“. Von den Erfahrungen und Fehlern anderer lernen, das ist laut vieler Besucher einer der entscheidenden Gründe, die Startup Sessions zu besuchen. „Scheitern wird in Deutschland immer noch tabuisiert.“, so Moderator Tim Koch beim Panel. „We fucked up. So you don't have to“: „Bei den Sessions leben wir bereits eine neue Kultur des Scheiterns. Scheitern ist wertvolles Wissen, das einen selbst und andere weiterbringt“, wie es Nina Rümmele von What the food ausdrückte.

„Es gibt genug Personal, nur nicht für uns alle.“

Nicht nur auf dem Podium, sondern auch am Tresen oder beim Kaffee waren die großen Themen Personalakquise und Selbstmotivation. „Es gibt genug Personal, nur nicht für uns alle.“ hieß es mit bitterem Beigeschmack bei der Session „Mitarbeiter. Wo finde ich meine Leute?“. Patrick Rüter: „Wir beobachten zunehmend, dass auf der einen Seite gestandene Gastronomen erschöpft aufgeben und auf der anderen Seite junge Menschen von vornherein in Branchen gehen, die weniger anstrengend sind. Warum soll ich mich 16 Stunden mit Bürokratie und zunehmend anspruchsvollem Personal abmühen, während ich woanders mit ein paar Stunden Homeoffice genauso viel verdiene?“. Hochgradig motivierende Antworten darauf gaben unter anderem Werber-Ikone Michael Trautmann und Gründer Max Wittrock von mymuesli in ihren jeweiligen Vorträgen.

„Die Einrichtung muss Instagram tauglich sein.“

Neben allgemeinen Themen wie Trends oder Motivation sind es die ganz handfesten Tipps, die die Startup Sessions unter Gründern so beliebt machen. So zum Beispiel der Hinweis einer Influencerin, dass heutzutage die Einrichtung am besten gleich so geplant ist, dass sie „instagrammable“ sei. Neben speziellen Leuchtmitteln bedeute dies Unter- und Hintergründe, die Essen und Drinks auf Instagram besonders gut aussehen lassen. Genauso konkret wurde Rechtsanwalt Dr. Uwe Schlegel, der erklärte, wie man ein Telefonat mit einem Anwalt so beginnt, dass man nicht gleich für eine einzelne Frage eine Rechnung erhält. Andrew Fordyce, südafrikanischer Gastro-Trendguru drückte es so aus „Erfolg ist Wissen, potenziert mit der Anzahl der Menschen, mit denen ich es teile.“

Problem Überregulierung:

Wie von Besuchern zu hören war liegt der besondere Spirit der Sessions in der Greifbarkeit der Referenten. Nicht nur in den sogenannten „Deep Dives“ in denen Wissen in Form von Workshops vertieft werden konnte, sondern auch in den Pausen oder bei der

Abendveranstaltung im ÜberQuell konnten die Besucher direkt und unkompliziert konkrete Tipps abgreifen. Häufiges Thema: Die zunehmende Überregulierung. Viel zu hören war, dass sich speziell kleine Restaurants, Bars und Food-Startups einem mittlerweile kritischen

Übermaß an Vorschriften, Regulierungen und Kontrollen ausgesetzt sähen. Die eh durch Personalmangel und gierige Vermieter gebeutelte Branche sei in einer ernsten Krise. „Hygiene und Arbeitsschutz sind wichtig, da gibt es überhaupt keine Diskussion.“, erklärt Patrick Rüter. „Aber speziell kleine, innovative Konzepte sind auf ungewöhnliche Off-Locations angewiesen. In einem Altbau Keller oder einer ehemaligen Industrie-Immobilie herrschen einfach andere Bedingungen als in einem sterilen Neubau in der Hafencity. Die immer neuen und aufwendigeren Auflagen sind nur noch von großen Ketten und Hotels zu erfüllen. Hier muss der Gesetzgeber wieder Platz zum Atmen schaffen sonst droht die gastronomische Ödnis.“ Die Themenfelder, die es für den Gesetzgeber anzugehen gelte, sind laut Rüter vielfältig. Von Gentrifizierung, Mieterschutz, Wohnungsbau, Ausbildung, Arbeitsschutz bis hin zum Mindestlohn. „Alles Punkte, die in der Anlage richtig sind, in der Ausführung viel zu undifferenziert umgesetzt werden. Auf der Strecke bleiben die kleinen Konzepte. Und die kreativen Ideen. Denn die sind irgendwann nicht mehr umsetzbar. Es gibt immer noch viele leidenschaftliche Menschen in dieser Branche. Die Vielfältigkeit des Berufes und der Umgang mit Menschen sind es, die uns motivieren jeden Tag 12-16 Stunden im Betrieb zu stehen. Wir bringen unterschiedlichste Menschen zusammen und begleiten sie ihr ganzes Leben von der Tauffeier über Geburtstage und Jubiläen bis zur Trauerfeier. Wir machen dunkle Ecken bunt. Wir lieben was wir tun. Und darum machen wir auch die Gastro Startup Sessions“.

Pressekontakt: Julia Wermter

Leaders Club Deutschland AG
Koordinationsbüro
Clemens-Schultz-Str. 3
20359 Hamburg

Tel.: 040/5302312-60
E-Mail: wermter@leadersclub.de

Was ist der Leaders Club?

Der Leaders Club ist ein Netzwerk von Gastronomie-begeisterten Menschen und Unternehmen, das 2001 gegründet wurde und aktuell über 320 Mitglieder aus 160 Unternehmen der Branche zählt. Netzwerken, Kompetenzen weitergeben, Startups und junge Gastronomen fördern und untereinander Hilfe anbieten.