Gastronomieberatung - Gastroberatung

Seit 2001 bietet die DIEHOGA Gastroberatung nationalen und internationalen Mandanten professionelle und praxiserprobte Beratungsdienstleistungen für die Gastronomie an. Unsere Mandanten profitieren von lösungsorientierten Beratungsansätzen, Gutachten, Studien sowie aktuellen Marktberichten.

Unser Motto lautet: "einfach.gut.beraten."

Die Leistungen der Gastronomieberatung im Überblick

Unser Schwerpunkt liegt auf gastgewerblichen Immobilien mit Nutzung als:

- Gaststätten und Restaurants
- Bars und Lounges
- Biergärten und Ausflugslokale
- Eisdielen
- Cateringunternehmen
- Foodtrucks
- Systemgastronomien

Als neutrale Gastronomieberater und Gutachter unterstützen wir Sie bei der:

- Realisierung neuer Vorhaben
- Übernahme bestehender Betriebe
- Führung und unternehmerischen Neuausrichtung

Unsere Beratungsleistungen umfassen:

- Voreröffnungsberatung
- Standort-, Konkurrenz- und Machbarkeitsstudien
- Schwachpunktanalysen, z. B. Renner-Penner-Auswertungen
- Mystery Checks zur Qualitätskontrolle
- Unterstützung bei strukturierter Betriebsnachfolge
- Fördermittelberatung
- Beratung bei Betriebsprüfungen

Ergänzende Services

Wir entwickeln für Sie praxisnahe Konzepte und bieten Schulungen an, darunter:

- Verkaufs- und Promotionskonzepte
- Catering- und Upselling-Konzepte

- Coachings und Schulungen für Mitarbeiter und Führungskräfte

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

Gerne überzeugen wir Sie von der Leistungsfähigkeit unserer Beratungsdienstleistungen. Erfahren Sie mehr auf unserer Website www.diehoga-gastroberatung.de oder kontaktieren Sie uns unter +49 30 857 317 20 sowie unter unserem Kontaktformular.

FAQ - Die 15 meisten gestellten Fragen zur Gastronomieberatung

1. Was macht eine professionelle Gastronomieberatung?

Eine professionelle Gastronomieberatung unterstützt Betriebe bei der Optimierung von Betriebsabläufen, der Speisekarte und der wirtschaftlichen Kennzahlen. Durch gezielte Analysen hilft sie Gastronomen, Fehler zu vermeiden, Kosten zu senken und den Umsatz nachhaltig zu steigern.

---

2. Wann ist der richtige Zeitpunkt, einen Gastroberater zu buchen?

Der ideale Zeitpunkt ist entweder vor der Gründung zur Konzepterstellung oder bei stagnierenden Umsätzen und internen Betriebsproblemen im laufenden Geschäft. Auch bei einer geplanten Betriebsübergabe oder Neuausrichtung sichert ein Berater den wirtschaftlichen Erfolg ab.

---

3. Welche Kosten entstehen bei einer Gastronomieberatung?

Die Kosten variieren je nach Aufwand und werden entweder über Tagessätze oder maßgeschneiderte Pauschalhonorare für das gesamte Projekt abgerechnet. Oft amortisieren sich diese Investitionen schnell durch die Identifikation von Einsparpotenzialen und Umsatzsteigerungen.

---

4. Gibt es staatliche Fördermittel für eine Gastroberatung?

Ja, der Bund und die Bundesländer bieten attraktive Förderprogramme wie die BAFA-Beratungsförderung, die die Beraterkosten bezuschussen. Je nach Standort und Unternehmensphase können Gastronomen bis zu 50 % oder mehr der Beratungskosten als Zuschuss zurückerhalten.

---

5. Wie hilft eine Gastroberatung bei einer Existenzgründung?

Sie unterstützt Gründer bei der Erstellung eines bankfähigen Businessplans, der Standortanalyse und der Entwicklung eines stimmigen Gesamtkonzepts. Dadurch minimiert sie das finanzielle Risiko und erhöht die Chancen auf Kredite sowie staatliche Gründungszuschüsse.

6. Wie läuft ein typisches Gastronomie-Beratungsprojekt ab?

Das Projekt startet immer mit einer tiefgehenden Ist-Analyse des Betriebs sowie der Prüfung aller relevanten Finanzkennzahlen. Darauf aufbauend entwickelt der Berater konkrete Maßnahmen, die anschließend gemeinsam mit dem Team in die Praxis umgesetzt werden.

7. Kann eine Gastroberatung bei der Personalsuche und Mitarbeiterführung helfen?

Ja, Berater optimieren die Personaleinsatzplanung, erstellen moderne Recruiting-Strategien und führen Coachings für Führungskräfte durch. Dies senkt die Fluktuation, steigert die Attraktivität als Arbeitgeber und löst strukturelle Probleme beim Fachkräftemangel.

8. Wie lässt sich der Wareneinsatz in der Gastronomie optimieren?

Durch eine exakte Kalkulation der Speisekarte, die Standardisierung von Rezepturen und die digitale Überwachung des Wareneinkaufs. Die Beratung deckt verdeckte Verluste auf und reduziert den Food Waste, was die Gewinnmarge sofort spürbar erhöht.

9. Was versteht man unter einem Gastro-Check oder einer Potenzialanalyse?

Ein Gastro-Check ist eine kompakte Durchleuchtung des Betriebs, bei der Schwachstellen in Küche, Service und Buchhaltung aufgedeckt werden. Das Ergebnis ist ein konkreter Fahrplan mit Sofortmaßnahmen zur Steigerung der Rentabilität.

10. Hilft eine Gastronomieberatung auch bei der Digitalisierung des Betriebs?

Ja, sie berät herstellerunabhängig bei der Auswahl und Einführung moderner Kassensysteme, digitaler Warenwirtschaft und automatisierter Dienstplanung. Die digitale Transformation spart wertvolle Arbeitszeit und sorgt für transparente, fehlerfreie Prozesse.

11. Wie wird das Marketing und die Auslastung des Betriebs verbessert?

Der Berater analysiert die Zielgruppe und entwickelt eine maßgeschneiderte Online-Marketing-Strategie inklusive Social Media und Suchmaschinenoptimierung. Durch gezielte Aktionen und ein geschärftes Profil wird die Auslastung auch in Nebenzeiten nachhaltig gesteigert.

12. Was passiert bei einer Krisenberatung oder Sanierung in der Gastronomie?

In einer wirtschaftlichen Schieflage analysiert der Berater sofort die Liquidität und leitet drastische Maßnahmen zur Kostensenkung ein. Er verhandelt mit Gläubigern und Banken, um den Betrieb vor der Insolvenz zu retten und neu am Markt zu positionieren.

13. Wie unterstützt die Beratung bei der Nachfolge oder dem Verkauf eines Betriebs?

Sie ermittelt den realistischen Marktwert des Gastronomiebetriebs und bereitet alle betriebswirtschaftlichen Unterlagen professionell für potenzielle Käufer vor. Zudem begleitet sie moderierend den gesamten Übergabeprozess, um einen reibungslosen Inhaberwechsel zu garantieren.

14. Warum scheitern viele Gastronomen ohne externe Beratung?

Häufig fehlen im Alltag die Zeit für eine saubere betriebswirtschaftliche Kalkulation und der objektive Blick von außen auf Betriebsblindheit. Eine Beratung bringt das nötige Fachwissen ein, um fatale Planungs- und Finanzierungsfehler frühzeitig zu verhindern.

15. Woran erkennt man einen seriösen und guten Gastronomieberater?

Ein seriöser Berater verfügt über fundierte Branchenerfahrung in der Praxis und kann zertifizierte Referenzen sowie transparente Honorarmodelle vorweisen. Zudem besitzt er idealerweise eine Akkreditierung für staatliche Förderprogramme wie die der BAFA.