



# Selbstbeurteilung

Ein hohes Qualitätsniveau unter sämtlichen Aspekten des Betriebes einer Bar aufrechtzuerhalten ist nicht einfach. Anstrengung, Verantwortung und Gewohnheit können die Oberhand gewinnen, so dass man seine Ziele aus den Augen verliert.

Hier erklären wir, warum Selbstbeurteilung wesentlich ist, um stets obenauf zu schwimmen.

Hohe Qualitätsstandards sicherstellen zu können und sie im Laufe der Zeit auch konstant zu halten, ist bei der Führung eines Lokals extrem wichtig. Nur so gelingt es Ihnen, die Erwartungen Ihrer Gäste nicht zu enttäuschen und Ihre Kundschaft zu halten und zu erweitern.

**Selbstbeurteilung als Instrument, um sich zu verbessern.** Das Niveau des eigenen Service objektiv beurteilen zu können ist eine Fähigkeit, die man mit der Zeit lernen und verfeinern sollte.

**Der erste Tipp lautet, dass man sich stets in den Kunden hineinversetzen sollte:** Seien Sie anspruchsvoll, kosten Sie Ihre Produkte und machen Sie von dem, was Sie anbieten, auch selbst Gebrauch.

Folgendes sollten Sie sich bei Ihrer *Selbstbeurteilung* fragen:

## Servicequalität

- Wie lange muss man an der Theke auf einen Espresso warten? Und am Tisch?
- Wird die Kundenzufriedenheit regelmäßig gemessen? Auf welche Weise?
- Sind die Theke und der Bereich um die Espressomaschine stets sauber?
- Hält das Personal die von Ihnen vorgegebenen Servicestandards ein? Wie beziehen Sie es mit ein?

## Umsatzerlöse

- Entsprechen die Erträge der einzelnen Kategorien Ihren Erwartungen?
- Ist das Personal genügend sensibilisiert für seine Mitverantwortung bei der Erreichung der Ziele?

## Organisation

- Hält das Team die festgelegten Schichten ein?
- Werden die Bestellungen effizient und gewissenhaft aufgegeben?
- Werden die Aufgaben klar verteilt? Und von den Angestellten befolgt?
- Werden die Arbeiten, die alle erledigt haben, routinemäßig täglich überprüft?

## Die Tricks für eine gewissenhafte Selbstbeurteilung

- Seien Sie objektiv
- Beziehen Sie das Personal und Stammkunden mit ein
- Seien Sie der anspruchsvollste Besucher Ihrer eigenen Bar, machen Sie dies regelmäßig

## Die häufigsten Fehler, die man vermeiden sollte

- Nehmen Sie dieses Kontrollverfahren nicht auf die leichte Schulter
- Mangelnde Beständigkeit
- Zu hoch gesteckte Ziele zu verfolgen und die Details aus den Augen zu verlieren

Bei Ihrer Tätigkeitsbeurteilung müssen Sie objektiv und präzise sein. Nur so kann die **Selbstbeurteilung zu einem Instrument werden, um eventuelle Fehler korrigieren und wachsen zu können.**

