



Fortbildung ist wichtig

Charles Darwin sagte einst: „Es ist nicht die stärkste Spezies, die überlebt, und auch nicht die intelligenteste, sondern diejenige, die sich am ehesten dem Wandel anpassen kann“. Diese Regel hat nichts von ihrer Gültigkeit verloren und lässt sich auch auf das Betreiben einer Bar wunderbar anwenden. Denn die Bedürfnisse der Kunden sind im stetigen Wandel, und wenn man konstante Qualität sicherstellen möchte, ist es grundlegend, sich ständig zu verbessern. Das wirkungsvollste Mittel dafür ist die Fortbildung.

Hier beschreiben wir alles, was Ihnen hierbei von Nutzen sein könnte.

Bei jeder Tätigkeit gilt: Wenn man weiterkommen möchte, darf man nie aufhören zu lernen; und Weiterentwicklung ist für jedes Unternehmen, das auf dem Markt bestehen will, zu einer immer wichtigeren Notwendigkeit geworden.

Was ist die tägliche Herausforderung in einer Bar? Dass man den Gast stets und vollständig zufriedenstellt. **Fortbildungen versetzen Sie in die Lage, stets bestens auf neue Vorlieben und Bedürfnisse der Kunden zu reagieren.**

Der erste Mythos, den wir entzaubern: Fortbildung ist kein Luxus!

Genau wie der Kauf eines Geräts oder eines Möbelstücks stellt ein Kurs **eine Investition** dar, und zwar eine der besten, die Sie tätigen können!

Die Ergebnisse? Die sind – auch finanziell – garantiert, und das bereits mittelfristig.

Wie viel Wissen muss man haben, um eine Bar zu führen?

Sehr viel! Der Betreiber ist quasi ein Alleskönner. Grundlegend sind persönliches Talent und Erfahrung auf diesem Gebiet, doch über all diese Aspekte hinaus **garantiert ein Erfahrungsschatz an theoretischen und praktischen Kenntnissen eine unschlagbare Solidität. Und genau darin liegt der Wert der Investition: Fortbildung verschafft einen unbezahlbaren Vorteil gegenüber der Konkurrenz - auch und vor allem in Krisenzeiten.**

Denn sich bilden bedeutet, sich weiterzuentwickeln und das Profil zu schärfen. Dies ist einer der Schlüssel für das Überleben – vor allem in schwierigen Zeiten.

Welche Fortbildung?

Die Entscheidungen, die Sie für Ihre Bar treffen, müssen stets auf einer klaren Projektvision basieren – auch dann, wenn es um Fortbildung geht.

Hier beschreiben wir nun, warum es **wichtig ist, dass Sie Kurse wählen, die Ihnen für Ihr Geschäft konkrete und sofortige Vorteile bringen.**

Es kann zweckmäßig sein, eine Liste der Themen zu erstellen, über die Sie auf dem Laufenden sein sollten und dann zu entscheiden, welchem dieser Themen Sie umgehend eine Fortbildung widmen sollten.

1. Das Produkt

Kennen Sie die von Ihnen angebotenen Produkte gut? Könnten Sie zum Beispiel nicht nur erklären, wie sie zubereitet werden, sondern auch, woher Ihr Kaffee stammt, welches die besten Verkostungstechniken sind, seine Auswirkungen auf den Körper und so weiter? **Wenn Sie Kenntnisse über Ihre Produkte haben und weitergeben können, wird das Ihre Servicequalität erheblich steigern.**

2. Das gastronomische Angebot

Können Sie die Klassiker bereits perfekt zubereiten oder wäre eine „kleine Auffrischung“ ganz nützlich? Kennen Sie innovative Rezepte auf Kaffeebasis und andere für jede Tageszeit? Es ist nie verkehrt, einen Kurs zu diesen Themen zu besuchen, denn in der Küche wechseln die Trends kontinuierlich... und **bekanntlich geht Liebe durch den Magen, wenn Sie Ihre Kunden an sich binden wollen.**

Wirtschaftliche und finanzielle Leitung

Wenn es um **Geld** geht: Haben Sie ausreichende Kenntnisse darüber, wie Sie Ihre Investitionen tätigen oder die Buchhaltung erledigen? Das ist **ein Bereich, in dem noch mehr Kenntnisse absolut nie schaden.**

4. Personalführung

Die Seele einer Bar sind die Leute und ein gut eingespieltes Team ist das erste Erfolgsgeheimnis. Haben Sie jemals darüber nachgedacht, dass Ihnen **eine Beratung durch einen Experten dabei helfen könnte, Ihre Mitarbeiter effizienter zu führen oder besser mit Ihren Kollegen zusammenzuarbeiten?**

5. Kommunikation

Sind Sie ein guter Verkäufer? Können Sie Ihr Angebot gut zur Geltung bringen, die Produkte bestens präsentieren, für kongeniales Entertainment sorgen und die Aktivitäten in der Bar je nach Tageszeit diversifizieren? **Kommunikations-, Merchandising- und Verkaufstechniken werden Ihnen dabei helfen, diese Aspekte zu verbessern.**

Wenn Sie sich der erfahrenen Führung von Fachleuten und Beratern anvertrauen, wird es eine nützliche und angenehme Erfahrung sein, „wieder die Schulbank zu drücken“. Ihre Bar wird auf Anhieb davon profitieren.

Ein hochwertiges Fortbildungsangebot für Professionals aus der Branche bietet die Università del Caffè an, das von illy gegründete Exzellenzzentrum für die Förderung und Bekanntmachung der Kultur des Qualitätskaffees.