

## Lust aufs eigene Lokal?

**Der 5. Gastro-Gründertag der FH Wien der WKW am 24. Jänner 2019 verspricht spannende Einblicke in eine dynamische Branche.**

Wien, 17.01.2019 – Mit rund 1.000 Neugründungen jährlich gehört die Gastronomie zu den Top 10 der gründungsaffinen Branchen. Der „Traum vom eigenen Lokal“ wird von vielen GründerInnen jedes Jahr in die Realität umgesetzt. Doch eine gute Idee allein ist noch kein Garant für den Erfolg einer Neugründung.

Von der Finanzierung über rechtliche Hürden bis hin zu einem guten Marketingkonzept: Jede Neugründung bringt viele Fragen mit sich. Der 5. Gastro-Gründertag der FH Wien der WKW am Donnerstag, dem 24. Jänner 2019, versteht sich als Plattform zum Austausch und zur Diskussion dieser Fragen.

### **Woran Gründungen in der Gastronomie scheitern**

Warum die Gastronomie ein „alter Bekannter“ in den Insolvenz-Statistiken des KSV 1870 ist, erklärt Dr. Hans-Georg Kantner in seinem Fachvortrag mit dem Titel „Gründungen in der Gastronomie und woran sie scheitern“.

Manfred Ronge von der Ronge & Partner GmbH berichtet als langjähriger Coach und Begleiter von zahllosen Unternehmen in der Gastronomie, warum eine Gründung in der Gastronomie nicht immer ein Spaziergang ist und was man aus oft gemachten Fehlern lernen kann.

### **Zwei Gründerinnen berichten von den Hürden am Beginn der Selbständigkeit**

Bora Höllermeier (Gründerin und Inhaberin des Restaurants „HAN am Stadtpark“) und Rita Huber (Co-Gründerin des Lieferdienstes „Rita bringt's“) geben uns Einblicke in den Alltag von GründerInnen und erklären, warum gerade die erste Zeit in der Selbstständigkeit eine große Herausforderung darstellt und wie es mit guten Ideen gelingen kann, auch „traditionelle Geldgeber“ für Gründungen in der Gastronomie zu gewinnen.

### **Einblicke in die Herausforderungen bei der Übernahme eines Familienbetriebs**

Dass die Übernahme eines langjährig erfolgreichen Familienbetriebs oft mit ähnlichen Herausforderungen verbunden ist wie die Gründung eines neuen Unternehmens – davon berichtet Luigi Barbaro Jr. Er ist Junior Chef und Nachfolger des traditionellen Familienunternehmens Pizzeria Regina Margherita, Ristorante Trattoria Martinelli und Barbaro Catering and Wine.

Inspiration und Anregungen bietet ein Trendmarkt von Studierenden, welcher aktuelle Themen wie Instagramability, Healthy Hedonism oder Innovationen am österreichischen Getränkemarkt aufgreift und diskutiert.

Der Gastro-Gründertag beginnt am Donnerstag, dem 24. Jänner 2019, um 16.30 Uhr an der FH Wien der WKW, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien.

[Online-Anmeldung zum Gastro-Gründertag](#)

# PRESSEINFORMATION



## **FHWien der Wirtschaftskammer Wien (WKW)**

*Die FHWien der WKW ist seit bald 25 Jahren am Markt und Österreichs führende Fachhochschule für Management & Kommunikation. Eng vernetzt mit den heimischen Unternehmen bietet die FHWien der WKW eine ganzheitliche und praxisbezogene akademische Aus- und Weiterbildung für über 2.800 Bachelor- und Master-Studierende. Zwei Drittel der Lehrenden kommen direkt aus der Wirtschaft. Ein exakt auf die Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnittenes Lehr- und Forschungsangebot bereitet die AbsolventInnen – bislang über 10.000 – optimal auf ihre Karriere vor.*

## **Rückfragen & Kontakt:**

Bernhard Witzeling

Head of Corporate Communication, Marketing and Alumni&Co, Press Officer

Tel.: +43 (1) 476 77-5733

[presse@fh-wien.ac.at](mailto:presse@fh-wien.ac.at)