

15 Tatsachen über...

# Markus Tust



Markus Tust ist seit über 30 Jahren in der Gemeinschaftsgastronomie tätig und heute Geschäftsführender Gesellschafter der Soda Group mit 80 Mitarbeitern an vier Standorten. Seit 20 Jahren berät und plant er für namhafte öffentliche und private Kunden aus dem gesamten Außer-Haus-Markt – national und international. Der gebürtige Franke beschäftigt sich in seinem beruflichen Alltag mit der Frage danach, welchen Beitrag die Mitarbeitergastronomie innerhalb sich verändernder Arbeitsumfelder leisten kann und muss, welche Bedürfnissen und Erwartungshaltungen sie idealerweise erfüllt und was dies letztendlich für Konzept und Planung bedeutet. Das Motto der Soda Group lautet: „Jedes Ich macht das Wir.“

**Markus Tust | SODA Group | T +49 911 75664-31 | Schneckenhofstraße 17 | 60596 Frankfurt am Main | [www.soda-group.com](http://www.soda-group.com)**

**1 Meine Karriere begann** 1988 mit 16 Jahren als kaufmännischer Auszubildender bei einem Gaststätteneinrichter und war sogleich mein Einstieg in die Branche.

**4 Mein bisher spannendstes Projekt war...** schwierig, jede Aufgabe hat ihren Reiz und ich kann mich schwer entscheiden. Ein Versuch, in alphabetische Reihenfolge: „A“ wie Adidas. Wir durften am HQ sowohl am gastronomischen Masterplan als auch an der Detailkonzeption, Planung und Recaps aller Outlets mitarbeiten, dazu bei der Betreibersuche und auch ganz besonderen, öffentlichkeitswirksamen Projekten. Dabei lernt man nicht nur im Projekt dazu, sondern auch viele tolle Menschen und Teams kennen und schätzen, auf Auftraggeber- und Kundenseite, bei Architekten, anderen Beratern und Planern und natürlich bei Betreibern.

**7 Irgendwann auf jeden Fall einmal zu Gast sein möchte ich im...** „Nobu Hamburg“, im neuen Restaurant der komischen Oper in Berlin, auf dem IPAI Campus in Heilbronn oder wieder auf der Loserhütte in Altaussee.

**10 Wenn ich nicht arbeite, verbringe ich meine Zeit am liebsten...** mit der Familie, z.B. beim langen Frühstück oder auf Reisen.

**13 Unschlagbar bin ich** in meiner Hartnäckigkeit, meinem Erfolgswillen und meiner Loyalität.

**15 Als Kollege besonders geprägt hat mich...** Hier würde ich gerne etwas ausholen bzw. zurückgehen: erste Prägung: mein erster Chef war ein echter Seniorchef und ich der Azubi im ersten Jahr. Auch wenn es heute an vielen Stellen verständlicherweise anders läuft, war die Lernkurve, vor allem die fachliche Bandbreite, extrem hoch. Ich war auch, soweit ich noch weiß, Mitarbeiter Nr. 3 oder 4 an einem PC, den man sich damals noch geteilt hat. Digitalisierung mit voranzubringen, war zu der Zeit schon spannend und eine tolle Aufgabe. →

**2 Heute bin ich tätig als...** na ja, in erster Linie als Geschäftsführender Gesellschafter in der Soda Group, passt gut zur Gastronomie – „Gesellschaft“ und auch „Führung“. Das machen wir gemeinsam, ich habe tolle Partner und Kollegen\*Innen, daher spreche ich lieber von „wir“. Im Projekt kümmere ich mich gerne um Ideen und Konzepte, immer mehr auch um den Freiraum dazu und das Wie.

**5 An der Gastronomie-, GV- und Hotellerie-Branche fasziniert mich...** hier sind wir bei „B“ wie „Business“ oder „Berufung“. Seinen Job damit zu verbringen, sich darum zu kümmern viele Menschen in den unterschiedlichen Segmenten zu versorgen, verwöhnen und an einigen Stellen den Alltag zu „versüßern“ ist einfach gut.

**8 Im FCSI bin ich, weil ...** Ich das schon länger überlegt habe, teilweise mit Skepsis, es aber an der Zeit ist sich in diesem Kreis auszutauschen, es hat eher an der Initialzündung gefehlt ☺

**11 Ich hätte gerne die Fähigkeit...** Spielzeuge oder auch Fahrzeuge unserer Kinder immer sofort und vor allem gut zu reparieren, da ist noch Luft nach oben...

**14 Nicht widerstehen kann ich** gutem Eis.

**3 Meine Kunden und Auftraggeber schätzen an meiner Arbeit besonders** bei mir persönlich denke ich: Empathie, Erfahrung und der Blick rechts, links und nach vorne, aber auch, dass ich nahbar, geradlinig und zielorientiert bin. Das ist aber nur ein Teil. Wichtiger ist das „Wir“ – hier schätzen viele unser sagenhaftes Team.

**6 Das beeindruckendste Erlebnis in einem Hotel oder Restaurant hatte ich...** das eine ist schwierig, es gab so einiges. Hier nehme ich „C“ wie das Cortina Hotel in München neulich als ein Beispiel. Es war ein sehr wuseliges langes Wochenende mit viel Laufen, Anschauen und Bewegung in der Stadt. Jedesmal, wenn wir ins Hotel gekommen sind, war es fast wie „zurück/ nach Hause“: Runterkommen, abschalten, unaufdringlicher, aber super Service und vor allem die Menschen: freundlich, wohlwollend, hilfsbereit... das vergisst man nicht.

**9 Auf meinem Nachttisch liegt immer...** eine Karte oder gemaltes Bild von unseren Kindern.

**12 Unschlagbar bin ich...** beim Minigolf

Dann Ernst Ebert, mein letzter klassischer „Chef“ und erster Partner, der mich gefördert und mir gezeigt hat, wie man vor allem mit Vertrauen, Bauchgefühl und Loyalität im Business vorankommen und was aufbauen kann. Seit langem und auch heute noch prägen mich viele Kollegen\*Innen, jede und jeder auf seine persönliche Art und das schätze ich sehr, jeden Tag aufs Neue.