**BUSINESSPLAN**

**Logo oder Unternehmensname**



**Anschrift:**

**Name:**

**Kontaktdaten:**

Inhaltsverzeichnis

[Konzept in Kürze 3](#_Toc73877776)

[Wir stellen uns vor 4](#_Toc73877777)

[Das bieten wir unseren Gästen 5](#_Toc73877778)

[Unsere Zielgruppe 6](#_Toc73877779)

[Markt, Mitbewerber und Angebotspalette 7](#_Toc73877780)

[Marketingstrategie 8](#_Toc73877781)

[Interne Organisation 9](#_Toc73877782)

[Finanzplanung 10](#_Toc73877783)

[Schlusserklärung 16](#_Toc73877784)

[Anhang 17](#_Toc73877785)

**Tipp für die Bearbeitung:**

Der Geschäftsplan beschreibt, wie Ihr Unternehmen funktioniert. Denken Sie bei der Ausarbeitung immer daran, Ihren Geschäftsplan so kurz wie möglich zu halten. Zu viele Details können leicht dazu führen, dass Ihr Geschäftsplan zu lang wird.

* Fügen Sie einfach unter den Überschriften ihre persönlichen Texte ein.
* Die Kapitelüberschriften können überschrieben und angepasst werden.
* Das Inhaltsverzeichnis kann mit Klick auf die Überschrift aktualisiert werden.

Beispieltexte und Ausarbeitungshinweise finden Sie in meinem Buch:

**„So geht BUSINESSPLAN & Konzepterstellung für die Gastronomie“**

Bestellbar als Taschenbuch, E-Book und als gebundene Ausgabe auf Amazon.de

Diese Vorlage ist Teil des Ratgebers „So geht BUSINESSPLAN & Konzepterstellung für die Gastronomie“ und ist urheberrechtlich geschützt. Diese Vorlage darf ohne ausdrückliche Genehmigung des Autors nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden.

©2021 Gerold Dawidowsky

# Konzept in Kürze

* **Kurzdarstellung des Unternehmens:** Dieser Abschnitt ist der einleitende Teil. Betrachten Sie ihn als fokussierte Kurzpräsentation.
* **Die Zusammenfassung** sollte erst zuletzt verfasst werden, nachdem Sie anderen Abschnitte des Plans abgeschlossen haben. Dabei handelt es sich um eine Übersicht (nicht mehr als eine Seite lang).

# Wir stellen uns vor

* **Managementteam:** Geben Sie ein paar Informationen dazu an, wer das Unternehmen leitet, sowie eine kurze Biografie jeder einzelnen Person. Aufgabenteilung
* **Lebenslauf**
* **Motivationsgründe**

# Das bieten wir unseren Gästen

* **Produkte und Qualitäten:** Beschreiben Sie so detailliert wie möglich Ihre Qualitäten und den angebotenen Service.
* **Leitsatz und Werte:** Eine prägnante Aussage zum Leitbild Ihres Unternehmens und seinen Zielen für Gäste, Partner und Mitarbeiter.

# Unsere Zielgruppe

* **Gäste:** Beschreiben Sie die Gästegruppe, die für den Erfolg Ihres Gastronomiekonzeptes wichtig ist.
* **Standort und Einzugsgebiet:** Kurze Beschreibung des Umfeldes.

# Markt, Mitbewerber und Angebotspalette

Die Marktanalyse soll eine Vorstellung vermitteln, wie gut ihr Gastronomie Know-how ist.

* **Branche:** Situation in der Gastronomie
* **Mitbewerber:** Wenn Sie die Konkurrenz identifizieren, sollten Sie herausfinden, wer im Umfeld noch Gastronomie anbietet. Welche Vorteile haben Sie gegenüber diesen Konkurrenten? Wie wird sich Ihr Unternehmen neben diesen Mitbewerbern Sichtbarkeit verschaffen?
* **Angebotspalette:** Kurze Beschreibungen der Produkte und Dienstleistungen, die Sie anbieten werden.
* **Preisgestaltung:** Erläutern Sie die Preisgestaltung für ihre Produkte.
* **Lieferanten:** Wichtige Lieferanten und strategische Partner.
* **SSCB-Analyse:** Wie können Ihre Stärken Ihnen helfen, Chancen zu maximieren und Risiken zu minimieren?

# Marketingstrategie

* **Marketingaktivitäten:** Welche Werbemöglichkeiten werden genutzt?
  + Medienwerbung (Zeitung, Radio, Fernsehen)
  + Gemeinschaftswerbung mit Partnern
  + Mundpropaganda
  + Digitales Marketing in sozialen Medien

# Interne Organisation

* **Mitarbeitermanagement:** Beschreiben Sie alle besonderen Qualifikationen und Erfahrungen, die Ihre Mitarbeiter aufweisen sollten. Verwenden Sie eventuell ein Organigramm, das diesen Abschnitt unterlegen kann.

# Finanzplanung

In diesem Abschnitt werden Kosten, der erwartete Umsatz, Investitionsbedarf, sowie eine Zusammenfassung der Annahmen, auf die Sie diese Prognosen stützen, aufgeführt.

* **Anlaufkosten**
* **Investitionskosten und Finanzierungsbedarf**
* **Wirtschaftlichkeitsvorschau:** auf drei Jahre angelegt

Mögliche Szenarien: im schlechtesten Fall, im besten Fall, im wahrscheinlichsten Fall

**Tipp:**

Tabellen herunterladen und nach Bearbeitung einfügen.

Excel-Tabellen zur Bearbeitung finden Sie auf:

[Weitere Ratgeber & Vorlagen (gerold-dawidowsky.de)](https://www.gerold-dawidowsky.de/level-2.html)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANLAUFKOSTEN** | | | | |
| **„La Crema“ Deli-Coffeeshop** |  | | | |
|  | | | | |
| **KOSTENELEMENTE** | **MONATE** | **KOSTEN/MONAT** | **EINMALIGE KOSTEN** | **GESAMTKOSTEN** |
|  | | | | |
| **Werbung/Marketing** |  |  |  |  |
| **Mitarbeiterkosten** |  |  |  |  |
| **Miete/Pachtzahlungen/Nebenkosten** |  |  |  |  |
| **Kommunikation/Telefon** |  |  |  |  |
| **Kasse** |  |  |  |  |
| **Büroausstattung/Drucker/PC** |  |  |  |  |
| **Versicherungen** |  |  |  |  |
| **Einrichtung und Betriebsausstattung** |  |  |  |  |
| **Bankgebühren** |  |  |  |  |
| **Kaution** |  |  |  |  |
| **Genehmigungen/Gebühren/Lizenzen** |  |  |  |  |
| **Dienstleistungen, Buchhaltung** |  |  |  |  |
| **Berater** |  |  |  |  |
| **Waren-Erstbestand** |  |  |  |  |
| **Bargeldbestand** |  |  |  |  |
| **Verschiedenes** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **GESCHÄTZTES ANFANGSBUDGET** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FINANZIERUNGSBEDARF** |  |
| **„La Crema“ Deli-Coffeeshop** | **GESAMTKOSTEN** |
| **KOSTENELEMENTE** |  |
| **Summe Umbaukosten** |  |
| Kostenvoranschlag |  |
| **Summe Betriebseinrichtung** |  |
| Verkaufstresen |  |
| Gekühlte Glas-Vitrine |  |
| Getränkekühlschrank |  |
| Kaffeemaschine |  |
| Kasse |  |
|  |  |
| **Summe Erstbestand Waren** |  |
| Food |  |
| Getränke |  |
|  |  |
| **Summe Kosten Anlaufkosten** |  |
| Miete |  |
| Versicherungen |  |
| Energie |  |
|  |  |
| **Summe Gründungskosten** |  |
| Kaution |  |
| Konzession |  |
| Beratung |  |
| **Liquiditätsreserve** |  |
| **Gesamter Kapitalbedarf** |  |
| **Summe Eigenmittel** |  |
| Eigenkapital |  |
| Sacheinlagen |  |
| **SUMME FINANZIERUNGSBEDARF** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WIRTSCHAFTLICHKEITSVORSCHAU** | | | | | | | | | | | | | | |
| **„La Crema“ Deli-Coffeeshop** | | | | | | | | | | | | | **Jahr** | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **EINNAHMEN/ UMSATZ** | **JAN** | **FEB** | **MRZ** | **APR** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AUG** | **SEP** | **OKT** | **NOV** | **DEZ** | | **Gesamt** |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Speisen |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Getränke |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Handelswaren |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Summe/ Nettoumsatz** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Warenkosten gesamt** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Speisen |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Getränke |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Handelswaren |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Rohertrag** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Personalkoste |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Marketing/ Werbung |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Energie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Versicherungen |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Beiträge/ Abonnements |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Gema/ GEZ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Verwaltungskosten/ Beratung |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Sonstige Betriebskosten |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Müll/ Entsorgung |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Betriebsergebnis I** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Miete/ Pacht |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Leasing |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Reparaturen/ Instandhaltung |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| AfA und GWG |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Zinsen/ Tilgung/ Geldverkehr |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Betriebsergebnis II** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ergebnis vor Steuern** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |

# Schlusserklärung

Beispieltext finden Sie in meinem Buch:

**„So geht BUSINESSPLAN & Konzepterstellung für die Gastronomie“**

Bestellbar als Taschenbuch, E-Book und als gebundene Ausgabe auf Amazon.de

Ort, Datum, Unterschrift

# Anhang

* Bauzeichnungen
* Fotos
* Speisenkarte etc.