

Businessplan

Bistro

Firmenname

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefonnummer

Faxnummer

E-Mail-Adresse

Datum der Unternehmensgründung

Businessplan Bistro

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	3
Lebenslauf des Gründers	4
Standortgegebenheiten	5
Charakteristiken des Objekts	5
Rechtsform	6
Leistungsangebot	6
Zielgruppe	7
Stärken / Schwächen	7
Marktumfeld	8
Mitbewerberanalyse	9
Umsatzplanung	10
Personalplanung	11
Kostenplanung	12
Investitionsplanung	13
Liquiditätsplanung	14
Rentabilitätsplanung	15
Finanzierungsplanung	16
Marketing	17
Rechtliche Voraussetzung	18
Risikoanalyse	18
Ziele und Visionen	18
Zeitplan	19

Zusammenfassung

Ich werde ein Bistro in **(Hier bitte Ihren Standort angeben)** eröffnen. Ein Bistro ist ein Gastronomiebetrieb, der sowohl tagsüber als Café als auch abends als Szenekneipe geöffnet ist. Mein Bistro bietet seinen Kunden alkoholische und nichtalkoholische Getränke in verschiedenen Varianten täglich von 11:00 Uhr mittags bis 01:00 Uhr morgens. Die Speisekarte wird überschaubar sein und regionale, einfache Gerichte oder Snacks beinhalten. Neben den Getränken werden zusätzlich Flammkuchen, Baguettes, Salate und kleine Snacks angeboten. Sowohl das Speisen- und Getränkeangebot als auch die Einrichtung und die Musik sind aktuellen Trends angepasst. Auf diese Weise wird eine Atmosphäre geschaffen, in der sich ein junges und anspruchsvolles Publikum wohlfühlt. Den Kunden wird im Bistro freies WLAN angeboten.

Zielgruppe sind Schüler, Studenten und junge Berufstätige, die tagsüber oder abends mit Freunden und Bekannten in geselliger Runde genießen möchten. Das Alter der Zielgruppe liegt zwischen 18 und 50 Jahren. Ein Teil der Zielgruppe besteht aus Laufkundschaft.

Der Trend des letzten Jahrzehnts hat sich mittlerweile zugunsten der Gastronomie gedreht: Seit 2010 können die speisengeprägten Restaurants, Bistros und Cafés sowie Imbisse ihre Umsätze kontinuierlich ausbauen, im Jahr 2015 um fast 4 Prozent (DEHOGA / destatis). Im Jahr 2016 meldete die Gastronomie erneut ein Umsatzplus, diesmal von 2,4 Prozent, und auch 2017 brachte ein Plus von 3,0 Prozent in der Gastronomie (destatis).

Bereits im ersten Jahr ist ein Umsatz von ca. 220.000 Euro geplant. Um dieses Ziel zu erreichen wird das Bistro an 7 Tagen die Woche von 11.00 Uhr mittags bis 01.00 Uhr morgens geöffnet sein. Für die ersten 6 Wochen wurde kein Umsatz eingeplant, da das Ladenlokal in dieser Zeit renoviert wird. Ab dem zweiten Jahr werden ca. 255.000 Euro Umsatz geplant. Diese Planung basiert auf der Voraussetzung, dass ich als Gründer ab dem ersten Tag bereit bin, durch lange Arbeitszeiten und zusätzliche Schichten auch am Wochenende mein Unternehmen aufzubauen.

Die Investitionen in Höhe von 22.000 Euro im ersten Jahr werden für die Einrichtung des Bistros und für einen PC benötigt. Es sind regelmäßige Investitionen für Neuanschaffungen berücksichtigt worden. Bei der Einrichtung des Bistros wird die Arbeit in Eigenleistung erbracht, um auch hier die Ausgaben so gering wie möglich zu halten.

Bei der Kostenplanung wurde vor allem darauf geachtet, den Finanzbedarf so gering wie möglich zu halten. Größte Position ist der Wareneinkauf, da ausschließlich hochwertige Ware angeboten wird. Weitere große Position sind die Personalkosten. Um diese so gering wie möglich zu halten, werde ich möglichst viele Schichten selbst übernehmen. Für Miete sind 1500 Euro monatlich eingeplant. Für Marketing 500 Euro monatlich. Ausnahme hier ist der erste Monat, um die Eröffnung des Bistros in der Zielgruppe bekannt zu machen.

Das Unternehmen wird als Einzelunternehmen von **(Ihr Name)** gegründet. Als Unternehmensstandort wird **(tragen Sie hier bitte die Adresse ein)** gewählt. Der Kapitalbedarf der Existenzgründung beträgt **(tragen Sie hier Ihren Kapitalbedarf ein, den Sie im Finanzplan errechnet haben)** und wird folgendermaßen gedeckt:

- Eigenkapital: **Höhe der Eigenmittel**
- Fremdkapital: **Höhe der aufgenommenen Darlehen**

Der Start des Unternehmens ist am **(tragen Sie hier das geplante Startdatum ein)**