

Businessplan

Cateringservice

Firmenname

Name

Adresse

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Datum der Unternehmensgründung

Businessplan Cateringservice

Inhalt

Zusammenfassung.....	3
Lebenslauf des Gründers	4
Rechtsform.....	5
Standort.....	5
Standortgegebenheiten.....	5
Leistungsangebot.....	6
Zielgruppe.....	6
Kundennutzen/Angebotsstärken	7
Schwächen.....	7
Marktumfeld.....	8
Marktgröße und Wachstum (2021-2023).....	8
Wachstumstreiber:	8
Herausforderungen:	8
Prognose (2024-2028)	8
Zukünftige Trends und Entwicklungen:	9
Geschäftsmodelle und Kooperationen:.....	9
Mitbewerberanalyse.....	10
Umsatzplanung.....	11
Kostenplanung.....	12
Personalplanung	13
Investitionsplanung.....	14
Liquiditätsplanung	15
Rentabilitätsplanung	16
Finanzierungsplanung.....	17
Marketing.....	18
Produktpolitik.....	18
Preispolitik.....	18
Distributionspolitik (Vertrieb)	18
Kommunikationspolitik	19
Aufbauorganisation.....	20
Rechtliche Voraussetzungen	21
Risikoanalyse.....	21
Ziele und Visionen	21
Zeitplan	22

Zusammenfassung

Die Coronakrise hat das Gastgewerbe in eine tiefe Krise gestürzt. Mit anhaltender Entspannung der Krise ist allerdings von einer zunehmenden Normalisierung auszugehen. Ich werde mich mit einem Cateringservice selbstständig machen. Ein Cateringservice erfordert keine speziellen rechtlichen Voraussetzungen, da für diese Tätigkeit keine besondere Berufsausbildung nötig ist.

Das Leistungsangebot besteht in der Herstellung von Menüs oder Buffets überwiegend für Firmenkunden. Die Speisen werden kreativ dekoriert, denn die Kunden sollen bereits auf den ersten Blick erkennen, dass hier professionelle Köche am Werk sind. Neben der Herstellung der Speisen werden folgende Services angeboten: Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Servietten, Organisation von Festen und Picknicks im Freien, Beschaffen von Getränken in Zusammenarbeit mit einem Getränkemarkt, einer Weinhandlung oder Brauerei, Bedienung während der Feier und die Reinigung der Räume am Tag danach.

Die Zielgruppe liegt im Umkreis von 30 Kilometern und lässt sich grundsätzlich in Firmenkunden und in Privatkunden unterteilen.

Der Branchenumsatz der Event-Caterer beträgt rund 1,75 Mrd. EUR. In der Branche sind rund 4.500 Unternehmen aktiv. Der Durchschnittsumsatz beträgt rund 395.000 EUR im Jahr. Catering galt lange als Boombranche schlechthin: Der Branchenumsatz stieg allein von 2006 auf 2007 um rasante 50 Prozent, lediglich im Krisenjahr 2009 meldeten die Statistiker einen Umsatzrückgang um über 4 Prozent – was weitgehend aufs Konto der Firmenkunden ging, die ihre gesamten Gastro- und Reiseaufwendungen reduzierten. Schon 2010 kehrten die Kunden der Caterer zurück und seit 2011 setzt sich der Trend mit einem Umsatzwachstum von knapp 30 Prozent im Event-Catering fort. Mit anderen Worten: Eventcatering ist auch eine konjunkturabhängige Branche, vor allem für Unternehmen, deren Kundschaft überwiegend aus der Wirtschaft kommt.

(Quelle: VR Gründungskonzept GK 129 Catering)

Bereits im ersten Jahr ist ein Umsatz von ca. 64.000 Euro geplant. Im zweiten Jahr steigt der Umsatz auf 159.000 Euro Umsatz und im dritten Jahr sind 235.000 Euro Umsatz geplant.

Im ersten Jahr des Unternehmens werde ich möglichst viele Arbeiten selbst erledigen, um Personalkosten zu sparen. Der Personalplan sieht Mitarbeiter für die Küche vor und zusätzliches Servicepersonal. Im Bereich Servicepersonal werde ich überwiegend mit Studenten und Hausfrauen arbeiten, da die Arbeitszeit oft abends und am Wochenende ist.

Die Investitionen des Unternehmens werden überwiegend für eine gebrauchte Gastronomieküche verwendet. Für einen PC inklusive Software werden Investitionen getätigt und für eine Grundausstattung an Gastronomie-Geschirr, Festzelten, Dekoration.

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 Kapitel Kapitalbedarfsplanung errechnet haben)** und wird folgendermaßen gedeckt:

- Eigenkapital: **Höhe der Eigenmittel**
- Fremdkapital: **Höhe der aufgenommenen Darlehen**
- Förderung: **z. B. Arbeitsamt**

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

**Den vollständigen Businessplan inklusive Finanzplan
findest du auf unserer Website unter folgendem
Link:**

<https://gruenderplan.de/index.php/businessplanvorlagen/gastronomie/catering>



www.gruenderplan.de