

# Businessplan

## Cateringservice

**Firmenname**

Name

Adresse

Telefonnummer

Faxnummer

E-Mail-Adresse

Datum der Unternehmensgründung

# Businessplan Cateringservice

## Inhaltsverzeichnis

(Bitte nach Fertigstellung, die Seitenzahlen aktualisieren, da diese sich je nach Ihrem individuellen Plan verändern)

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

## Zusammenfassung

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 (2016 destatis, netto). 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 2011 setzte sich der Trend mit einem Umsatzwachstum von knapp 30 Prozent im Event-Catering fort. Mit anderen Worten: Event-catering ist auch eine konjunkturabhängige Branche, vor allem für Unternehmen, deren Kundenschaft überwiegend aus der Wirtschaft kommt.

*(Quelle: VR Gründungskonzept GK 129 Catering)*

Bereits im ersten Jahr ist ein Umsatz von ca. 59.000 Euro geplant. Im zweiten Jahr steigt der Umsatz auf 145.000 Euro Umsatz und im dritten Jahr sind 215.000 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. Dieser Bereich wird regelmäßig erweitert.

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)**