

Businessplan

Fleischer/Metzger

Firmenname

Name
Straße, Hausnummer
PLZ, Ort
Telefonnummer
Faxnummer
E-Mail-Adresse
Datum der Unternehmensgründung

Businessplan Fleischer/Metzger

Inhaltsverzeichnis

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

Zusammenfassung

Ich werde mich als Metzger/Fleischer selbstständig machen. Die Zulassungsvoraussetzung dieses zulassungspflichtigen Handwerks wird von mir erfüllt.

Das Leistungsangebot besteht in Verarbeiten von Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren, Feinkosterzeugnissen, Konserven und Gerichten. In einem Ladengeschäft werden die hergestellten Produkte und weitere Handelswaren aus dem Food-Bereich verkauft und Kunden beraten. Zusätzlich zu diesem Kerngeschäft wird eine Heiße Theke und Catering angeboten.

Die Zielgruppe sind Privatkunden im unmittelbaren Umfeld der Metzgerei und Laufkundschaft. Firmenkunden werden durch Handzettel auf das Catering und die Heiße Theke für ihre Mitarbeiter aufmerksam gemacht. Dabei wird darauf geachtet den Anteil der Stammkunden durch die hervorragende Qualität der Produkte stetig zu erhöhen.

Derzeit gibt es in Deutschland rund 15.000 Meisterbetriebe, von denen etwa jeder vierte Filiale betreibt. Dennoch: Die Zahl der Fleischereien ist seit Jahren tendenziell rückläufig, die zunehmende Filialisierung lässt diesen Konzentrationsprozess unmerklich voranschreiten. Experten machen für den Rückgang der Betriebszahlen auch das Nachfolgeproblem der überwiegend als Familienbetriebe geführten Fleischereien (rund 70 Prozent liegen mit ihrem Jahresumsatz unter 500.000 EUR) verantwortlich. Ein Wachstumssegment im gesamten Lebensmittelbereich ist der Markt für ökologische erzeugte Produkte, somit auch für ökologisch erzeugte Fleischprodukte. Der Absatz von Biofleisch, obwohl teurer, nimmt zu; der Kunde fragt zunehmend nach Produkten aus artgerechter Tierhaltung.

Im Gründungsjahr ist ein Umsatz in Höhe von 195.000 Euro geplant. Im zweiten Jahr steigt der Umsatz auf ca. 290.000 Euro an und bleibt dann etwa konstant bei ca. 293.000 Euro ab dem dritten Jahr. Bei der Kostenplanung wurde vor allem darauf geachtet, den Finanzbedarf so gering wie möglich zu halten. Größte Position ist der Wareneinkauf. Hier wird sich der Gründer um günstige Konditionen bei Großhändlern bemühen.

Die Investitionen zum Start des Unternehmens werden für Ladenausstattung (62.000 Euro), Maschinen und Werkzeuge sowie für einen PC mit Drucker und Software ausgegeben.

Der Existenzgründer ist seit Jahren im Bereich Handwerk tätig und verfügt über weitreichende Erfahrung als Fleischer.

Sitz des Unternehmens wird sein: **tragen Sie hier Ihre Firmenadresse ein.**

Das Unternehmen wird als Einzelunternehmen von **(Ihr Name)** gegründet.

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)**