

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unseren Businessplänen.

Die Existenzgründer Vorlagen finden Sie in unseren online-Portalen:



[www.business-shopping24.com](http://www.business-shopping24.com) – hier direkt zum downloaden



[www.businessplanaktuell.de](http://www.businessplanaktuell.de)



[www.ewu-shop.com](http://www.ewu-shop.com)

Nähere Informationen erhalten Sie auch unter



[www.online-gruenderlotse.de](http://www.online-gruenderlotse.de)

Zu jedem Businessplan erhalten Sie ein **Kassenbuch kostenlos** dazu.



[www.ewu-kassenbuch.com](http://www.ewu-kassenbuch.com)

Nachfolgen zeigen wir Ihnen einen kurzen Ausschnitt aus unserer Businessplanvorlage.

---

# Konzept

zur  
Existenzgründung

## - Businessplan -

### Gaststätte/Imbiss

Gründung am: Datum einsetzen

erstellt am: Datum einsetzen

Vorname, Nachname  
Straße, Nr.  
PLZ und Ort einsetzen

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Zusammenfassung
2. Rechtsform
3. Standort
4. Leistungsangebot - Tätigkeiten
5. Zielgruppen
6. Stärken / Schwächen
7. Mitbewerberanalyse
8. Preise richtig kalkulieren
9. Umsatzplanung
10. Personalplanung
11. Kostenplanung
12. Investitionsplanung
13. Rentabilitätsplanung
14. Liquiditätsplanung
15. Kapitalbedarfsplanung
16. Finanzierungsplan
17. Marketing
18. Rechtliche Voraussetzungen - Gewerbe- und Gesellschaftsrecht
19. Rechtliche Voraussetzungen - Steuerrecht
20. Risiko minimieren – aber wie?
21. Ziele und Visionen
22. Zeitplan
23. Anlagenverzeichnis

## 1. Zusammenfassung

**Branche:** Gut 26.500 Gastrobetriebe zählt das Statistische Bundesamt (2006, dabei sind nur Betriebe erfasst, die einen Nettoumsatz über 17.500 Euro im Jahr erzielen). Die Branche ist überwiegend kleinteilig strukturiert: Knapp 16.000 Kleinbetriebe bleiben mit ihrem Jahresumsatz unter 100.000 EUR. Sie teilen sich einen Marktanteil von einem knappen Fünftel, während 32 Großunternehmen der Branche beinahe ein Drittel des Branchenumsatzes in die Kassen ihrer Filialen lenken...

.  
. .

**Trends:** Leichte, frische Kost (z.B. Salate jeder Art) wird immer öfter verlangt. Auch die asiatische Küche hat sich inzwischen einen festen Platz in der Schnellgastronomie erobert: Neben dem schon fast traditionellen China-Imbiss wird mittlerweile auch Sushi angeboten - Tendenz steigend. Besonders die Zubereitung der Speisen vor den Augen des Kunden, was sich beim schnellen Kochen mit dem Wok anbietet, kommt bei den Gästen gut an. Aus den USA ist ein neuer Imbiss-Trend herübergeschwappt...

.  
. .

## 3. Standort

Bei der Eröffnung einer Gaststätte/Imbiss spielt der Standort eine wichtige Rolle. Die Gastronomie/Imbiss braucht eine sehr gute Verkehrslage. Die Lage ist gekennzeichnet durch...

.  
. .

## 7. Mitbewerberanalyse (siehe Anlage 1)

In der **Gastronomie/Imbissbranche** wird der eigene Erfolg am Markt durch den immer härter werdenden Konkurrenzdruck stark beeinflusst. Um als **Gastronom/Imbiss** erfolgreich am Markt zu agieren, ist eine sorgfältige Beobachtung...

.  
. .

## 8. Preise richtig kalkulieren

Die Festlegung meiner Verkaufspreise ist eine wesentliche Grundlage für den wirtschaftlichen Erfolg.

Entgegen oftmals anderer Meinung gibt es keinen allein richtigen Weg für die Festsetzung der Preise. Vielmehr geht es darum, sich alle für die Entscheidung relevanten Informationen zu beschaffen, im einzelnen abzuwägen und dann individuell zu entscheiden.

Ich habe mich für die Preisfestsetzung für die **3-K-Theorie (Kunden, Kosten, Konkurrenz)** entschieden, ohne...

.

## **Anlagenverzeichnis:**

Anlage 1	Wettbewerbsanalyse
Anlage 2a,2b,2c	Umsatzplanung (Umsatz 1.Jahr, Umsatz 2.Jahr,Umsatz 3.Jahr)
Anlage 2.1	Umsatzgrafik
Anlage 3	Personalplanung für die ersten 3 Jahre
Anlage 4	Investitionsplan für die ersten 3 Jahre
Anlage 5	Kostenplanung 1. Jahr
Anlage 6	Kostenplanung 2. Jahr
Anlage 7	Kostenplanung 3. Jahr
Anlage 8	Rentabilitäts- und Ertragsvorschau 1. Jahr
Anlage 9	Rentabilitäts- und Ertragsvorschau 2. Jahr
Anlage 10	Rentabilitäts- und Ertragsvorschau 3. Jahr
Anlage 11	Liquiditätsplanung 1. Jahr
Anlage 12	Liquiditätsplanung 2. Jahr
Anlage 13	Liquiditätsplanung 3. Jahr
Anlage 14	Liquiditätsplanung 1. Jahr mit Kassenbestand und Kapitalbeschaffungseingabe
Anlage 15	Liquiditätsplanung 2. Jahr mit Kassenbestand und Kapitalbeschaffungseingabe
Anlage 16	Liquiditätsplanung 3. Jahr mit Kassenbestand und Kapitalbeschaffungseingabe
Anlage 17	Grafische Darstellung Liquiditätsplan 1. Jahr
Anlage 18	Grafische Darstellung Liquiditätsplan 2. Jahr
Anlage 19	Grafische Darstellung Liquiditätsplan 3. Jahr
Anlage 20	Cash-Flow Analyse und Umsatzrentabilitätsanalyse
Anlage 21	Umsatz-, Rentabilitäts-, Liquiditäts- und Privatentnahmeentwicklung
<b>Anlage 22</b>	<b>Lebenslauf – bei einer Bankfinanzierung</b>