**BUSINESSPLAN**

**Logo oder Unternehmensname**



**Anschrift:**

**Name:**

**Kontaktdaten:**

Inhaltsverzeichnis

[Konzept in Kürze 2](#_Toc196565288)

[Wir stellen uns vor 3](#_Toc196565289)

[Das bieten wir unseren Gästen 4](#_Toc196565290)

[Unsere Zielgruppe 6](#_Toc196565291)

[Markt, Mitbewerber\*innen und Angebotspalette 7](#_Toc196565292)

[Marketingstrategie 8](#_Toc196565293)

[Interne Organisation 9](#_Toc196565294)

[Finanzplanung 10](#_Toc196565295)

[Schlusserklärung 11](#_Toc196565296)

[Anhang 12](#_Toc196565297)

**Tipp für Deine Bearbeitung:**

Dein Geschäftsplan beschreibt, wie Dein Unternehmen funktioniert. Denk bei der Ausarbeitung immer daran: Halte Deinen Plan so kompakt wie möglich. Zu viele Details können schnell dazu führen, dass er zu umfangreich wird.

* Ergänze einfach unter den Überschriften Deine persönlichen Texte.
* Du kannst die Kapitelüberschriften frei überschreiben und anpassen.
* Aktualisiere das Inhaltsverzeichnis durch einen Klick auf die Überschrift.

**Beispieltexte und Hinweise zur Ausarbeitung** findest Du in meinen Ratgebern, erhältlich auf Amazon.de.

**Hinweis:**Diese Vorlage ist Teil meiner Gründungsratgeber und urheberrechtlich geschützt. Eine Nutzung für kommerzielle Zwecke ist ohne ausdrückliche Genehmigung des Autors nicht erlaubt.
**©2025 Gerold Dawidowsky**

# Konzept in Kürze

* Kurzdarstellung Deines Unternehmens:
Dies ist der einleitende Abschnitt – eine fokussierte, prägnante Präsentation Deines Gastronomiekonzepts.
* **Tipp:**Erstelle die Zusammenfassung erst, nachdem Du die anderen Abschnitte abgeschlossen hast. Halte sie auf maximal einer Seite.

# Wir stellen uns vor

* **Managementteam:**Stelle Dich und Dein Team kurz vor. Wer übernimmt welche Aufgaben? Welche Erfahrungen bringt jede Person mit?
* **Lebensläufe:**Gib eine kurze Übersicht über Eure beruflichen Hintergründe.
* **Motivation:**Erkläre, warum Du und Dein Team diesen Gastronomiebetrieb gründen wollt.

# Das bieten wir unseren Gästen

* **Produkte und Servicequalität:**
Beschreibe so konkret wie möglich Dein Angebot und Deine Qualitätsansprüche.
* **Leitsatz und Werte:**
Formuliere eine klare Aussage zu Deinem Leitbild und Deinen Zielen für äste, Partner\*innen und Mitarbeitende.

# Unsere Zielgruppe

* **Gäste:**Definiere die Zielgruppe, auf die Dein Gastronomiekonzept ausgerichtet ist.
* **Standort und Einzugsgebiet:**Gib eine kurze Beschreibung Deines Standorts und Deines relevanten Umfelds.

# Markt, Mitbewerber\*innen und Angebotspalette

Deine Marktanalyse zeigt, wie gut Du die Branche verstehst.

* **Branche:**Beschreibe die aktuelle Situation in der Gastronomie.
* **Mitbewerber\*innen:**Wer sind Deine Wettbewerber\*innen im Umfeld? Welche Stärken hast Du im Vergleich? Wie möchtest Du Dich sichtbar machen?
* **Angebotspalette:**Fasse zusammen, welche Produkte und Dienstleistungen Du anbieten wirst.
* **Preisgestaltung:**Erkläre Deine Preisstrategie.
* **Lieferant\*innen:**Stelle wichtige Partner*innen und Lieferant*innen vor.

# Marketingstrategie

* **Marketingaktivitäten:**Wie wirst Du auf Deinen Betrieb aufmerksam machen?
	+ Medienwerbung (z.B. Zeitung, Radio, TV)
	+ Kooperationen mit Partner\*innen
	+ Empfehlungen (Mundpropaganda)
	+ Digitales Marketing (z.B. Social Media)

# Interne Organisation

* **Mitarbeitermanagement:**Welche besonderen Qualifikationen und Erfahrungen sollen Deine Mitarbeitenden mitbringen?

**Optional:** Erstelle ein Organigramm zur besseren Übersicht.

# Finanzplanung

Hier stellst Du die finanziellen Grundlagen Deines Unternehmens dar:

* **Anlaufkosten:**Was kostet der Start Deines Betriebs?
* **Investitionskosten und Finanzierungsbedarf:**Welche Anschaffungen und Mittel sind notwendig?
* **Wirtschaftlichkeitsvorschau:**Plane für mindestens drei Jahre und erstelle Prognosen für verschiedene Szenarien:
	+ **Best Case (sehr erfolgreich)**
	+ **Worst Case (schwieriger Start)**
	+ **Most Likely Case (realistische Erwartung)**

**Tipp:**

Lade Dir passende Tabellen herunter und füge sie nach Bearbeitung ein.

Excel-Vorlagen zur Bearbeitung findest Du auf:
<https://www.gerold-dawidowsky.de/>

# Schlusserklärung

Mit diesem Businessplan haben wir eine fundierte und realistische Grundlage für die erfolgreiche Umsetzung unseres Gastronomiekonzeptes geschaffen. Unsere Marktanalyse, das durchdachte gastronomische Angebot und die sorgfältige Finanzplanung zeigen das Potenzial unseres Vorhabens und belegen dessen wirtschaftliche Tragfähigkeit.

Wir sind überzeugt, dass unser Gastronomiebetrieb ein einzigartiges und nachhaltiges Angebot für unsere Zielgruppe schafft und sich erfolgreich am Markt etablieren wird. Unser Team bringt die notwendige Leidenschaft, Erfahrung und Einsatzbereitschaft mit, um dieses Konzept erfolgreich umzusetzen.

Hiermit bestätige ich, dass dieser Businessplan nach bestem Wissen und Gewissen erstellt wurde. Alle enthaltenen Angaben basieren auf gründlicher Recherche und realistischen Einschätzungen.

**Ort, Datum**:

**Unterschrift**:

# Anhang

* Bauzeichnungen
* Fotos
* Speisen- und Getränkekarte
* …..