

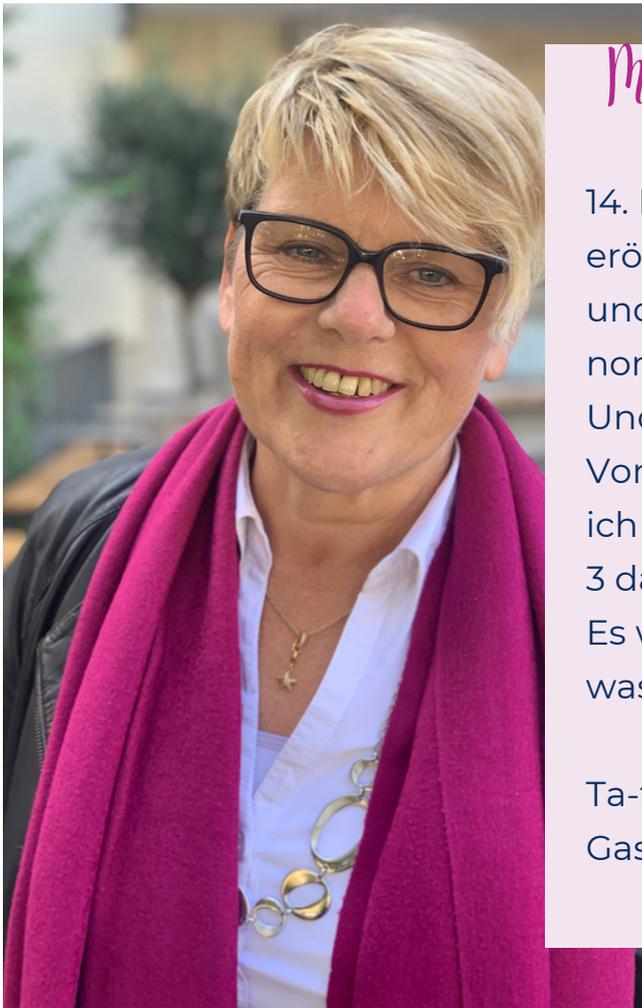


Der ultimative
GRÜNDUNGSFAHRPLAN
für dein Gastro-Business

So machst du deinen Traum vom eigenen
Café oder Restaurant wahr.

Jetzt mal ehrlich...

Wahrscheinlich bist du gerade an dem Punkt, an dem ich vor einigen Jahren auch war. Du träumst vom eigenen Café oder Restaurant aber weißt nicht so genau wie du vorgehen sollst.



Mir ging es mal genau so

14. Februar 1998, 11 h: auf einen Schlag eröffneten wir die 5 Riesen-Restaurants und 10 Snackbars der Käfer Messegastro- nomie in München. Frag mich nicht wie. Und es ging viel schief!

Von 2004 bis 2014 plante und eröffnete ich ca. 60 Standorte bei Coffee Fellows, 3 davon betrieb ich selbst.

Es war nicht alles Gold was glänzt. Aber was daraus entstanden ist:

Ta-taaaa 🎉🎉🎉: Ein echt bewährter Gastro-Gründungsfahrplan. FÜR DICH!

Mit meiner **Schritt-für-Schritt-Anleitung** legst du den idealen Grundstein um mit deinem Gastro-Business durchzustarten. Nimm dir die Zeit, jeden Punkt genau anzuschauen um am besten gleich an deiner neuen Gastro-Zukunft zu arbeiten.

Viel Erfolg! *Deine Edith*





INHALT

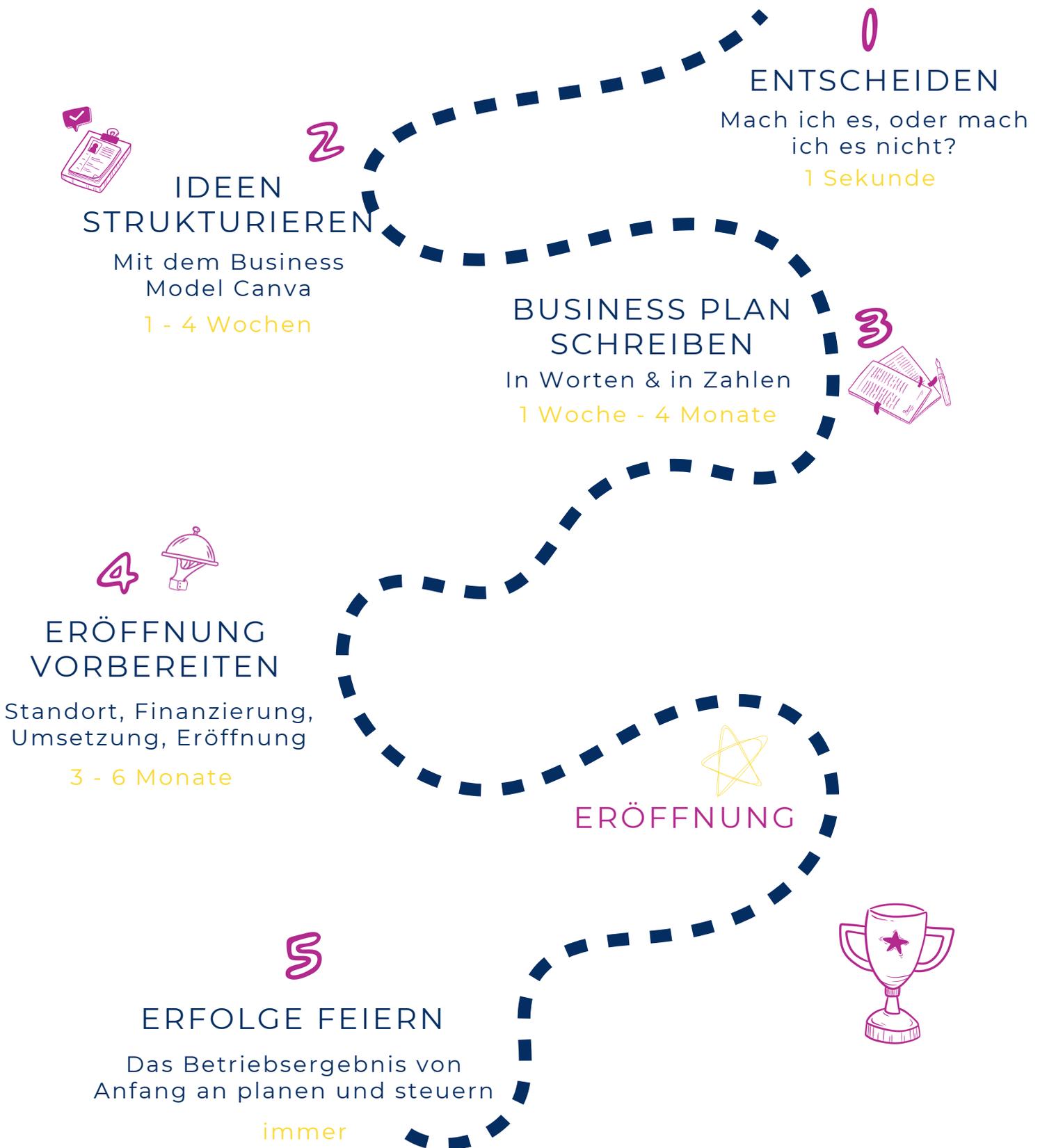
- 03** GRÜNDUNGSFAHRPLAN
in 5 Schritten
- 04** ENTSCHEIDE DICH
Entweder HELL YES or NO!
- 10** DEIN FAHRPLAN
Starte JETZT
- 11** IDEEN STRUKTURIEREN
mit dem Business Modell Canvas
- 12** BUSINESS PLAN
Inhaltverzeichnis
- 14** DIE ERÖFFNUNG
vorbereiten
- 15** ERFOLGE FEIERN
Vom Anfang an das Betriebsergebnis planen und steuern
- 18** NÄCHSTE SCHRITTE
Die Gastro-Revolution
GASTRO-START-UP-BOOTCAMP

Alle Rechte vorbehalten

© Edith Roebers

Januar 2024

IN 5 SCHRITTEN ZUM ERFOLG-REICHEN GASTRO-BUSINESS



0 ENTSCHEIDE DICH

für dein neues Leben und gegen deine Ängste & Zweifel.

ÄNGSTE & ZWEIFEL

Wenn du noch nie gegründet hast, ist es ganz normal, dass Ängste und Zweifel dich quälen. Sie halten dich vielleicht sogar davon ab, richtig loszulegen.

Du hast unzählige Fragen und suchst nach Antworten:

“Zuerst muss ich herausfinden, ob dies und jenes funktioniert und dann, lege ich los...”

Du drehst dich ständig im Kreis.

STOP!

So funktioniert das Leben nicht.

ABENTEUER

Als kleines Kind bist du einfach aufgestanden und losgelaufen. Aus purer Neugierde und Lust auf Abenteuer. Ohne zu wissen, OB dies und jenes funktioniert.

Deine Eltern haben dich an die Hand genommen und du wurdest immer besser.

Du gewannst an Selbstvertrauen

Manche laufen heute sogar einen Marathon. Dafür trainieren sie diszipliniert lassen sich professionell unterstützen.

Es wäre nie so weit gekommen, wenn du nicht damals aufgestanden und losgelaufen wärst.

”

**ALLES BEGINNT MIT
DEINER ENTSCHEIDUNG**

STEH AUF UND LEG LOS

Erfolgreiche Unternehmer*Innen **entscheiden zuerst** loszulegen und finden danach heraus, WIE dies und jenes funktioniert.

Sie lernen alles, was sie brauchen um erfolgreich zu werden. Und lassen sich professionell unterstützen

Die Kraft, für alle Herausforderungen Lösungen zu finden bekommst du mit der Entscheidung loszulegen.

Du lässt deine Ängste & Zweifel hinter dir und gehst ‘all-in’ für dein Gastro-Business.

Wie?

ENTSCHEIDEN

Nehme dir Zeit um Antworten auf diese Fragen zu finden. Sie helfen dir eine Entscheidung zu treffen.

Was soll sich in deinem Leben MIT deinem Gastro-Business verändern / verbessern? (siehe Seite 7 & 8)



Was verändert / verbessert sich im Leben deiner Gäste mit deinem Café oder Restaurant?



Was ist das Schlimmste was passieren kann, wenn du es machst?



Was ist das Schlimmste was passieren kann, wenn du es nicht machst?



DEIN LEBEN JETZT

Mache eine Bestandsaufnahme. Was willst du unbedingt beibehalten (Pro) und was gefällt dir gar nicht (Contra)?

Pro

Contra

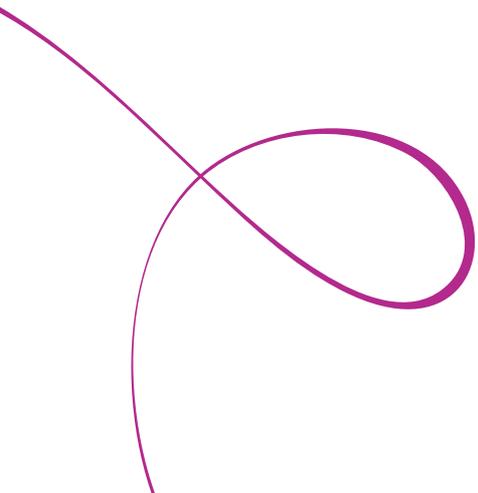


DEIN NEUES GASTRO-LEBEN

Wie glaubst du, wird dein neues Leben aussehen. Was wirst du lieben? Was fordert dich heraus oder gefällt dir nicht so?

Pro

Contra



DEINE ENTSCHEIDUNG

Wie entscheidest du dich?

NO



Wenn es nicht 'HELL YES!' ist, dann ...

a) mache es nicht.

Aber dann grüble auch nicht mehr. Begrabe deinen Traum und finde Frieden mit deinem Leben ohne Gastro-Business.

b) mache es noch nicht.

Sammle alle Informationen die noch fehlen, zum Beispiel in den sozialen Medien, bei der IHK oder beim Hotel- und Gaststättenverband. Oder strukturiere dein Leben um, wenn das notwendig ist für die Existenzgründung.

HELL YES!



Wenn es 'HELL YES!' ist, dann ...

- Unterschreibe die Vereinbarung mit dir selbst.
- Mache deinen persönlichen GRÜNDUNGSFAHRPLAN auf der nächsten Seite.
- Melde dich an zu den GASTRO START UP DAYS. Dort bekommst du weitere Infos zu den Kapiteln 3, 4 und 5 in diesem Workbook.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

VEREINBARUNG MIT MIR SELBST

Ich, starte JETZT, meinen Traum vom eigenen Gastro-Business zu verwirklichen. Die Eröffnung ist voraussichtlich am

Ich MACHE das jetzt EINFACH!

Datum, Unterschrift

DEIN ZEITPLAN ZUM EIGENEN GASTRO-BUSINESS

DATUM:

0 ENTSCHEIDEN
Ich mache das jetzt einfach! ✓
1 Sekunde

.....

2 IDEEN STRUKTURIEREN
Mit dem Business Model Canva
1 - 4 Wochen 

.....

3 BUSINESS PLAN SCHREIBEN
In Worten & in Zahlen
1 Woche - 4 Monate 

.....

4 ERÖFFNUNG VORBEREITEN
Standort, Finanzierung, Umsetzung, Eröffnung 
3 - 6 Monate oder mehr

.....

 ERÖFFNUNG 

.....

5 ERGEBNIS STEUERN
Erfolge feiern
immer, ab der Eröffnung 

.....



STRUKTURIERE DEINE IDEEN

Nutze dafür diesen Business Modell Canvas



Wer sind deine Schlüsselpartner?



Welche Ressourcen sind notwendig, damit das Geschäftsmodell funktioniert?



Welche einzigartigen Produkte bietest du an?



Was muss hauptsächlich getan werden, damit dein Geschäftsmodell funktioniert?



Wie ist deine Kostenstruktur? Kennzahlen?

lege diese und die nächste Seite nebeneinander



Wie schaffst du WOW-Erlebnisse?
(Mehrwert)



Welche Art von Beziehung hast du
zu deinen Lieblingsgästen und wie
baust du die auf?



Wer sind deine Lieblingsgäste?



Wie kommt dein Produkt / Service
zum Kunden? (Lokal, Lieferservice...)



Was sind deine Einnahme-Quellen?

lege diese und die vorige Seite nebeneinander

3 BUSINESS PLAN

In Worten - Das ist das Inhaltsverzeichnis



1. Summary
2. Entwicklungsplan
3. Unternehmensorganisation
4. Marketing & Verkauf
5. Produkt & Service
6. Location & Logistik
7. Team-Organisation
8. Partnerschaften
9. Rahmenbedingungen
10. Finanzplan

3 BUSINESS PLAN

in Zahlen - bestehend aus...



1. Break Even Rechnung

.....
.....

2. Rentabilitätsplan

.....
.....

3. Kapitalbedarfsplan

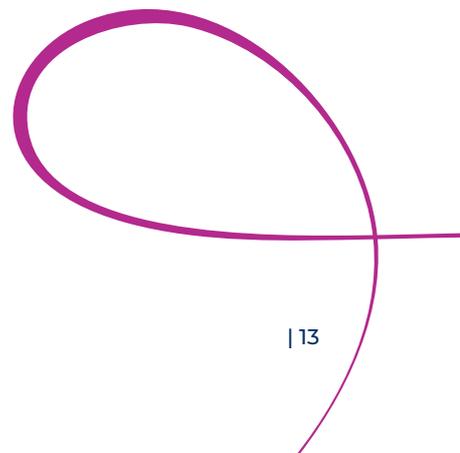
.....
.....

4. Finanzierungskonzept

.....
.....

5. Liquiditätsplan

.....
.....





4 ERÖFFNUNG VORBEREITEN

Projektmanagement

Standort suchen, analysieren, Vertragsverhandlung, Behörden



Freue dich

Finanzierung



auf die

Setze den Business Plan um



Eröffnung

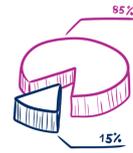
Eröffnung





ERGEBNIS STEUERN

planen, messen und steuern



Kennzahlen definieren, erfassen, auswerten



Kassensystem



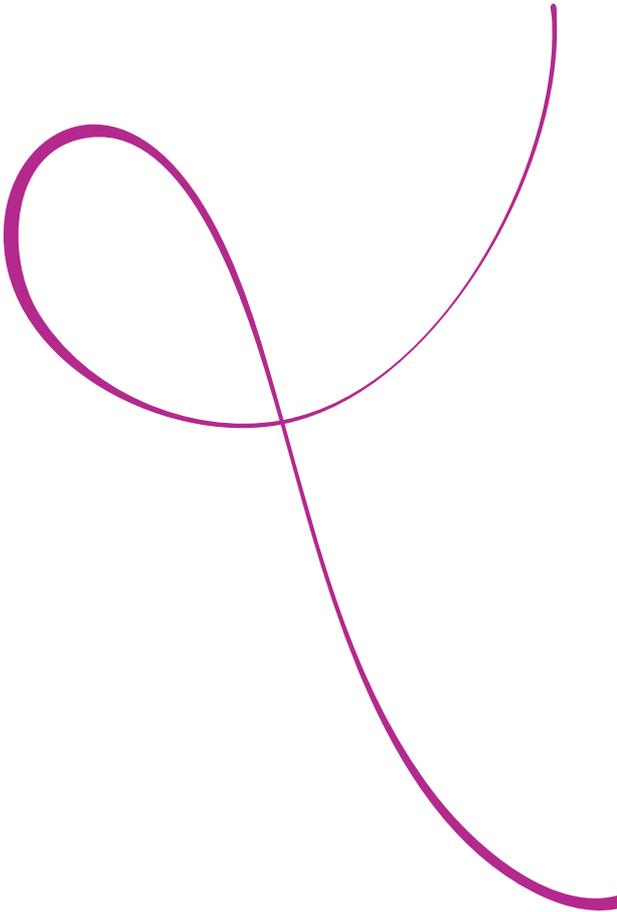
Betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA)



Deckungsbeitragsanalyse



NOTIZEN



ZUM SCHLUSS

Du hast jetzt die Chance, deinen Traum vom eigenen Gastro-Business endlich wahr zu machen.

LASS UNS EHRlich SEIN...

Du kannst alle Tipps, Tricks und Hacks aus diesem Workbook für dich umsetzen und anfangen, dein erfolgreiches Gastro-Business zu gründen. Oder du nimmst die Überholspur...



Mein **Buch DIE GASTRO-REVOLUTION** wird dein wertvoller Wegbegleiter sein.

Darin teile ich meine besten Gründungs- und Führungsstrategien, aktuelle Branchenkenntnisse und zahlreiche Erfolgsgeschichten meiner Coachees.

Erfahre mehr:
www.buch.edith-roebers.com



Wenn du aber jemand bist, der gerne Teil einer engagierten **Community** ist und noch viel **detaillierte Anleitungen für den Aufbau eines erfolgreichen, profitablen und erfüllenden Gastro-Business** suchst, dann darfst du mein **GASTRO-START-UP-BOOTCAMP** nicht verpassen! Auf die Interessentenliste:



www.edith-roebers.com/gastrostartupbootcamp-interessentenliste/