

Vorwort zum nachfolgenden Businessplan:

Dieser Businessplan ist frei erfunden, aber realistisch dargestellt.

Er soll als Hilfestellung dienen und Anhaltspunkt dafür sein, wie ein Businessplan auszusehen hat und welche Inhalte vorhanden sein müssen.

Eine Anschaffung der Registrierkasse wurde nicht berücksichtigt.

BUSINESSPLAN

Cafe SWEETY



Standort:

1230 Wien, Perfektastraße

Inh. Ulrike Mustermann

Tel. 0680/5158063

Email: u.mustermann@gmail.com

Inhaltsverzeichnis

- I. ZUSAMMENFASSUNG
- II. UNTERNEHMENSPROFIL/GESCHÄFTSIDEE
- III. PRODUKT/DIENSTLEISTUNG
 - 1. Kundenvorteile/Kundennutzen
 - 2. Produkte, Angebot
 - 3. Zielgruppe
- IV. MARKT & STANDORT
 - 1. Markt
 - 2. Lage und Ausstattung
 - 3. Standortanalyse
- V. MANAGEMENT/TEAM
- VI. MARKETING
 - 1. Markteintritt
 - 2. Marketing-/Absatzkonzept
- VII. CHANCEN und RISIKEN
- VIII. KOSTEN
 - Umsatzplanung
 - Kostenaufstellung
 - Investitionen und Kredit
- IX. ANHANG
 - Lebenslauf
 - Getränkekarte
 - Mehlspeisen

I. EXECUTIVE SUMMARY/ UNTERNEHMEN

Ich, Ulrike Mustermann, werde ein Kaffeehaus übernehmen und als Einzelunternehmen weiter führen. Der Geschäftsinhalt ist ein Kaffeebetrieb mit Schwerpunkt Kaffeevariationen mit Mehlspeisen und Kinderveranstaltungen. Es handelt sich um eine Betriebsübernahme mit einem Ablösebetrag von € 40.000,-- inkl. USt. Für die Investition in Einrichtung, Anschaffung einer neuen Kaffeemaschine und Anlegen eines Erstwarenlagers werden weitere € 40.000,-- benötigt. An Eigenmitteln sind € 45.000,-- vorhanden. Der Rest wird durch ein Darlehen von der ERSTE Bank aufgebracht.

II. UNTERNEHMENSPROFIL/ GESCHÄFTSIDEE

Bei dem hier angeführten Gründungsvorhaben handelt es sich um das Cafe SWEETY. Die Geschäftsidee besteht in der entgeltlichen Übernahme eines schon bestehenden Cafes für Nichtraucher in gemütlicher Atmosphäre.

Am geplanten Standort Perfektastraße 83 ist seit 10 Jahren das Cafe Rene angesiedelt. Dieses wird von den derzeitigen Inhabern Walter und Karin Müller pensionsbedingt abgegeben. Sie haben das Cafe vor 10 Jahren gekauft und mit sehr viel Liebe und Engagement geführt. Es gibt daher eine beachtliche Anzahl von Stammkunden, die es zu erhalten gilt. Neugewinnung von Kunden verspricht ein sich in der Bauphase befindlicher riesiger Wohnblock mit 120 Wohneinheiten, Büroeinheiten und einigen Geschäfte.

Eine Unternehmensbewertung vom Dezember 2014 liegt vor. Der Preis für die Ablöse mit € 40.000,00 inkl. USt ist ausgehandelt und das Lokal wird zu diesem Preis übernommen werden. Die Ablösesumme beinhaltet die komplette Ausstattung und Einrichtung. Die Infrastruktur, die vorhanden ist, kann größtenteils weiter genutzt werden. Das Cafe wird als Einzelunternehmen geführt.

Gespräche für die Geschäftsübernahme wurden bereits geführt, ein Vorvertrag ist im Entstehen. Das Lokal ist in einem verhältnismäßig guten und ansprechenden Zustand und wird mit Ende des Jahres übergeben.

Es gibt kein Personal, welches übernommen werden muss, da das Cafe vom Ehepaar Müller alleine geführt wurde. Aus Pensionsgründen wurde nun ein Nachfolger gesucht.

Eine Betriebsanlagengenehmigung ist vorhanden und kann problemlos übernommen werden.

Das Angebot des Cafes wird unter anderem sein:

- Vielfältige Kaffeevariationen
- Ansprechendes Mehlspeisensortiment
- Ausrichtung von Kindergeburtstagen

III. PRODUKT/DIENSTLEISTUNG

1. Kundenvorteile/Kundennutzen

Im Cafe SWEETY wird der Schwerpunkt hauptsächlich auf vielfältige Kaffeevariationen gelegt. Als Besonderheit, um Kaffee mit hohen Qualitätsansprüchen anbieten zu können und sich von anderen Cafes abzuheben, wird als Kaffeelieferant eine kleinere private Kaffeerösterei Alt Wien herangezogen. Hier konnte ein guter Vertrag ausgehandelt werden; 80 % des Jahresbedarfs fix beziehbar, 20 % bei diversen anderen Anbietern; mit einem Einkaufspreis pro kg von 32,-- netto. Außerdem werden von der Rösterei 20 % auf die Espresso-Kaffeemaschine La Cimbaili M39 (Einkaufspreis € 11.400,--) dazu gesteuert.

Zusätzlich im Angebot ist ein ausreichendes Mehlspeisensortiment – natürlich täglich frisch. Da es für Konsumenten nicht alltäglich ist, türkischen Kaffee und Spezialitäten wie Baklava in einem Wiener Cafe zu erhalten, haben wir diese in unser Angebotssortiment aufgenommen.

Die Mehlspeisen werden zugekauft, wobei es sich hier um eine bekannte Zukaufquelle handelt und bei den Produkten auf hochwertige Qualität geachtet wird. Es handelt sich um das Cateringunternehmen Belbrook GmbH, 1090 Wien, Alser Straße 48, bei dem ich derzeit beschäftigt bin und ein sehr gutes Einvernehmen besteht.

Die Auflösung des Angestelltenverhältnisses wegen dem bevorstehenden Schritt in die Selbständigkeit ist schon besprochen und geklärt. Auch ein Entgegenkommen bei der Preisgestaltung und spezielle Konditionen wurden schon zugesagt.

Ein weiterer Schwerpunkt wird die Ausrichtung von Kindergeburtstagen sein. Im näheren Umkreis wurde mit dem Bau größerer Wohnblöcke gestartet und weitere Neubauten sind in Planung. Hier ist ein großes Potenzial, Mütter mit Kleinkindern zu entlasten, einerseits bei Platzproblemen, andererseits Nerven zu schonen. Es wird mit einer Anlaufphase gerechnet und daher dieses Angebot verstärkt beworben, z.B. durch Flyerverteilung an die umliegenden Haushalte, Kindergärten, Horte und Schulen.

2. Produkte, Angebot

Besonderes Angebot des Cafe wird sein:

- Vielfältige Kaffeevariationen, auch türkischer Kaffee - Getränkekarte im Anhang
- Ansprechendes Mehlspeisensortiment - Speisekarte im Anhang
- Torten für besondere Anlässe wie Geburtstage, Taufe, Firmung, Hochzeit, Ostern, Weihnachten, Halloween, spezielle Kindergeburtstagswünsche (Eishockey, Badminton, Fußball, Diddle, Hello Kitty, Märchenfiguren, etc.), alle Arten von Muffins, Cakepops
- Kindergeburtstage / beinhaltet Getränke, Torte, kleine Geschenke, Deko, Musik zum Fixpreis von € 180,-- für max. 10 Kinder, jedes weitere Kind € 18,--

3. Zielgruppe

- Stammkunden
- Laufkundschaft
- Privatpersonen aus der nahen Wohnbevölkerung
- Mitarbeiter der umliegenden Betriebe
- Schüler der nahe gelegenen Schulen
- Familien mit Kleinkindern

IV. MARKT & STANDORT

1. Markt

Das beliebteste Heißgetränk in Österreich ist und bleibt Kaffee und somit ist ein Cafe, welches zum gemütlichen Verweilen und Plaudern anregt, bei jeder Altersgruppe sehr beliebt.

Der Wettbewerb ist dementsprechend groß und wir werden dies mit einem vielfältigen Angebot an Kaffeearten und Mehlspeisen ausgleichen.

2. Lage und Ausstattung

Das Cafe befindet sich in einer frequentierten Straße, in der zum großen Teil sehr viele Firmen und Büros angesiedelt sind. Der Standort ist mit dem Auto sehr gut erreichbar und ist auch öffentlich sehr gut angebunden, da eine U-Bahn Station unmittelbar vis á vis ist. Die Erreichbarkeit ist auch durch 2 Autobuslinien gegeben.

Bei dem ebenerdigen, in 2 Räume geteilten 75 m² großen Lokal, inkl. separatem Raum mit 18 m², exkl. 10 m² Lager, handelt es sich um ein gut sichtbares, hell und modern eingerichtetes Lokal, welches mit 34 gemütlichen Sitzplätzen ausgestattet ist.

Der separate Raum mit 18 m² lässt sich sehr gut für Sonderveranstaltungen wie z.B. Geburtstagsfeiern nutzen.

Während der Sommermonate kann auch der Innenhof genutzt werden. Hier wären Gartentische und Stühle in einwandfreiem Zustand vorhanden. Je nach Größe und Anordnung können hier weitere Sitzplätze geschaffen werden. Damit erhöht sich die Sitzplatzkapazität in den Sommermonaten.

Die sanitären Anlagen sind in einem akzeptablen Zustand und müssen nicht verbessert werden.

Die Ausstattung im Schank- und Gastbereich ist vollständig und teilweise in gutem Zustand. Vorhanden ist ein geräumiger Kühlschrank, Gläser- und Geschirrspüler, sowie eine ausreichend große Mehlspeisenvitrine. Alle Einrichtungsgegenstände sind voll abgeschrieben.

Die Einrichtung wird jedoch zum Teil erneuert, dies macht lt. eingeholtem Kostenvoranschlag eines Tischlers in Summe € 28.380,-- aus. Weiters sind kleinere Änderungsarbeiten betreffend Dekor und Accessoires und teilweise ein neuer Farbanstrich vorgesehen. Bis spätestens Ende November soll alles fertiggestellt sein.

Öffnungszeiten / Montag bis Samstag von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Ruhetag / Sonntag

Urlaub / im August 4 Wochen

Weihnachten / 1 Woche

Nichtraucherlokal

Bezahlung nur in bar möglich

Ablöse / Kaution

Die Ablösesumme in der Höhe von € 40.000,-- für die Übernahme des Lokals inklusive Erfüllung von Behördenauflagen (Kaffeehäuser) entspricht einer Kostenschätzung vom Dezember 2014 durch das Unternehmensberatungsbüro H.M. Kammerer aus Klosterneuburg. Zusätzlich werden für Investition in Einrichtung, Anschaffung einer neuen Kaffeemaschine und Anlegen eines Erstwarenlagers weitere € 40.000,-- benötigt.

An Eigenmitteln sind € 45.000,-- vorhanden, für die restlichen € 35.000,-- wird ein Darlehen bei der ERSTE Bank aufgenommen. Eine Kautions in der Höhe von 3 Monatsmieten, insgesamt € 2.442,-- ist bei Abschluss des Mietvertrages fällig.

Mietkosten

Die monatliche Miete wird € 814,-- betragen, das sind € 9,60 pro m², entspricht dieser Lage. Die Versicherung für das Lokal wird weiter übernommen und beträgt € 90,-- pro Monat. Die Kosten für Energie betragen in den letzten Monaten je € 250,-- und werden gleich bleiben. Der Mietvertrag wird unbefristet sein, ist in Vorbereitung und wird mit dem Vermieter Hausverwaltung Docht, 1090 Wien, im November 2015 unterzeichnet.

3. Standortanalyse

Zur Überprüfung der Marktsituation am Standort 1230 Wien, Perfektastraße 83 wurde eine Standortanalyse der WKW durchgeführt, die in einem Umkreis von 300 Metern (Nahversorgung) Bevölkerungsstruktur und Wirtschaftsstruktur untersucht.

Die Ergebnisse dieser Analyse sind wie folgt zusammengefasst:

Die Kaufkraft ist groß; der Kaufkraftindex der Wohnbevölkerung ist überdurchschnittlich und liegt für direkte Anwohner bei 111 % des Wiener Durchschnitts.

Im Einzugsbereich sind sehr viele Unternehmen in den Bereichen Gewerbe, Handel, freie Gewerbe und Büros angesiedelt. Die Zahl der Beschäftigten dieser Betriebe kann auf mindestens 1000 geschätzt werden, die tagsüber zur Wohnbevölkerung anwesend sind.

Der Standort ist stark frequentiert. Sowohl mit dem Auto sehr gut erreichbar, als auch öffentlich sehr gut angebunden. U-Bahn Station befindet sich unmittelbar vis á vis. Erreichbarkeit durch 2 Autobuslinien gegeben.

Konkurrenz ist vorhanden, jedoch mit einem erweiterten Angebot und gezielten Werbemaßnahmen wird man sich behaupten können. Das Cafe ist beliebt und hat viele Stammkunden, die durch ein vielfältiges Kaffee- und Mehlspeisenangebot erhalten und neue dazugewonnen werden sollen.

Die detaillierte Standortanalyse liegt auf.

V. MANAGEMENT/TEAM

Management / Team / Persönliche Angaben

Ich, Ulrike Mustermann, geb. am 8.7.1973, bin gelernte Köchin und habe die Befähigungsprüfung inklusive der Unternehmerprüfung, die den kaufmännischen Teil beinhaltet, abgelegt.

Zusätzlich habe ich bereits diverse Erfahrungen in der Gastronomie sammeln können und in leitenden Funktionen gearbeitet – siehe Persönliche Angaben im Anhang. Ich werde die täglichen Einkäufe bzw Bestellungen erledigen, den Bestand überwachen, an der Theke für die Ausgabe zuständig sein. Bis auf einen Vormittag und einen Nachmittag werde ich täglich vor Ort sein.

Derzeit bin ich im Cateringunternehmen Belbrook GmbH, 1090 Wien, Alser Straße 48, beschäftigt und habe schon angekündigt, mich selbständig zu machen. Das Cafe SWEETY wird von mir, Ulrike Mustermann, alleine geführt.

Mein Mann ist gelernter Einzelhandelskaufmann und ist für das Marketing und die Buchhaltung, also die betriebswirtschaftlichen Aufgaben zuständig. Er wird dies jedoch neben seinem Hauptjob verrichten.

Zur Unterstützung wird eine Servicekraft mit 30 Stunden eingestellt. Mit der Personalsuche wird im Herbst begonnen.

Die Kindergeburtstagsfeste werden von der Tochter, Carina Mustermann, betreut, die eine Kindergarten- und Hortausbildung absolviert hat und durch ihr Studium an den Nachmittagen Zeit dafür hat.

VI. MARKETING

1. Markteintritt

Die Eröffnung des Cafes ist mit 1.1.2016 geplant.

Zur Eröffnung wird Mitte Jänner ein großes Eröffnungsfest vorbereitet. Dazu eingeladen werden vor allem Anrainer, alle Stammkunden, die umliegenden Büros, Einrichtungen wie Schulen, Horte, Kindergärten und Pensionistenheime. Das Fest wird mit Einladungsflyern beworben.

Das Eröffnungsfest ist mit den Lieferanten abgesprochen, diese werden zuverlässig die Ware zur Verfügung stellen.

2. Marketing-/Absatzkonzept

Im Vordergrund soll die Angebotsqualität und Kaffeervielfalt, sowie Freundlichkeit und Herzlichkeit stehen. Verweilen in gemütlicher Atmosphäre und Bemühung um Erhalt und Neugewinnung von Stammkunden. Für das Marketing wird Herr Mustermann zuständig sein.

Für die Verteilung sowie das Auflegen von Flyern werden Studenten stundenweise hinzugezogen werden. Die Bewerbung erfolgt durch Auflage von Flyern in den zahlreichen Supermärkten und Verteilung an Haushalte und Firmen in der Umgebung direkt in den Postkästen.

Zeitlicher Ablauf/Werbung

WANN

WAS

Ende Nov. 2015	Fertigstellung Homepage – Dokumentation des Umbaus; Fortschritte, Fotos, etc.
Ende Nov. 2015	Einrichten einer Facebook-Seite – Dokumentation der Speise- und Getränkekarte
Anf. Dez. 2015	Produktion Flyer für Neuübernahme; Druck und Gestaltung in Eigenregie
Anf. Dez. 2015	Gutscheine für Stammkunden mit € 0,50 Ermäßigung, Aktionen „Trink 2 Kaffee, zahl nur 1“; Druck und Gestaltung in Eigenregie
Anf. Dez. 2015	Sammelpässe - bei 10 Einträgen/Stempeln gibt es einen Kaffee auf Kosten des Hauses; Druck und Gestaltung in Eigenregie
Mitte Dez. 2015	Aushang an Inseratentafeln in umliegenden Supermärkten
Mitte Dez. 2015	Auflegen, Aushang, Verteilen der Flyer
Mitte Dez. 2015	Kindergeburtstage durch intensive Bewerbung; vorzugsweise durch Flyerbewerbung in den umliegenden Einrichtungen (Kindergarten, Hort, Schulen, Freizeiteinrichtungen wie Indoorspielplatz Bogi Park, Turnvereinen, VHS, Supermärkten, Einkaufszentren) PREIS: Fixpreis € 180,-- für max. 10 Kinder, jedes weitere Kind € 18,--
Dez./Jan.	Mitgliedschaft bei den Wiener Einkaufsstraßen ist angedacht, da man dadurch besser in die Aktivitäten der Wirtschaftskammer eingebunden ist
Wöchentlich	Mehlspeise der Woche, Backrezepte auf Facebook-Seite posten
Speziell	Werbeaktion zu Ostern, Muttertag, Weihnachten

Webauftritt:

Die Agentur WordPrep erfüllt alle Anforderungen. Benötigte Widgets werden im Gesamtpaket mitgeliefert, sodass ein aufwändiger Programmieraufwand vermieden wird. Kosten für dieses Paket belaufen sich auf € 1.800,--. Weitere Kosten werden nicht anfallen da die Website selber gewartet wird.

Social Media:

Auf der Facebook-Seite wird wöchentlich montags die Mehlspeise der Woche gepostet, außerdem auch einmal im Monat ein Backrezept. Des Weiteren ist eine Präsenz in lokalen Facebook-Elterngruppen sowie stark frequentierten Familienforen z.B. parents.at geplant. Die Seite wird von meiner Tochter aktualisiert.

VII. CHANCEN UND RISIKEN

Es ist davon auszugehen, dass ein Teil der Stammkunden, die ein herzliches Einvernehmen zu den Vorbesitzern dem Ehepaar Müller aufgebaut haben, verloren geht. Aufgefangen wird dies durch das besonders vielfältige Kaffee- und Mehlspeisenangebot, sowie durch das Angebot spezieller Aktivitäten, wie z.B. Kindergeburtstage, Mehlspeise der Woche, Kundenaktionen, etc.

Große Chancen für die Gewinnung von Neukunden sind durch den verstärkten Bau von neuen Wohnblöcken gegeben. Das Potenzial, die Ausrichtung von Kindergeburtstagen bei Jungfamilien zu bewerben ist hier verstärkt vorhanden.

VIII. KOSTEN

1. UMSATZPLANUNG									
Tagesumsatz									
Sitzplätze				34					
weitere 12 Sitzplätze im extra Raum				12					
Fläche m2 Cafe				75					
geöffnet täglich Stunden				11					
geöffnet Wochentage				6					
Betriebssperre in Wochen				5					
Wochen jährlich in Betrieb				47					
Berechnungszeitraum fiktives Geschäftsjahr:									
	Anzahl Gäste	Konsum	Kindergeb	Umsatz		Beispielwoche			
Montag	40	8,30		332,00		Anzahl der Öffnungstage			6
Dienstag	40	8,30		332,00		Durchschnittlicher Tagesumsatz			427
Mittwoch	40	8,30		332,00		Durchschnittlicher Wochenumsatz			2.560
Donnerstag*	45	8,30		373,50		Durchschnittlicher Monatsumsatz (4,33 Wo)			11.083
Freitag*	50	8,30	180,00	595,00		Plan-Jahresumsatz			121.909
Samstag	50	8,30	180,00	595,00		Geöffnete Tage pro Jahr			282
Sonntag	geschlossen					Monat=Wochen			4,33
	265			2.559,50		Jahr=Monate			11
Kennzahlen									
Durchschnittlicher Tagesumsatz				427					
Durchschnittlicher Wochenumsatz				2.560					
Durchschnittlicher Monatsumsatz (4,33 Wo)				11.083					
Plan-Jahresumsatz = Umsatzerlöse				121.909					
Geplante Gästeanzahl/Jahr				2209					
Durchschnittliche Gästeanzahl pro Tag				44					
Durchschnittliche Gästeanzahl pro Woche				265					
Durchschnittlicher Belegungsgrad				1,30					

Umsatzplanung						
Gewichtung der Produktgruppen	Anteil in %	MwSt	Wochenumsatz Gesamt	Woche	Monat	Jahr
Anteil Mehlspeisen	30%	10%	2.559,50	767,85	3.324,79	36.572,70
Anteil Getränke	70%	20%	2.559,50	1.791,65	7.757,84	85.336,29
Umsatz Gesamt	100%			2.559,50	11.082,64	121.908,99
Durchschnittliche Konsumation nach Produktgruppen	Gewichtung	MwSt	Getränkeumsatz/ Woche	Erlös/PG/ Woche	Erlös/PG/ Monat	Erlös/PG/Jahr
Spirituosen, Wein	5%	20%	1.791,65	89,58	387,89	4.266,81
Alkoholfreie Getränke	30%	20%	1.791,65	537,50	2.327,35	25.600,89
Bier	5%	20%	1.791,65	89,58	387,89	4.266,81
Kaffee, Tee	60%	20%	1.791,65	1.074,99	4.654,71	51.201,77
Getränkeumsatz Gesamt	ges 100%			1.791,65	7.757,84	85.336,29
PG=Produktgruppe						
Wareneinsatzberechnung	WES in %	MwSt		Woche	Monat	Jahr
Spirituosen, Wein	27%	20%		24,19	104,73	1.152,04
Alkoholfreie Getränke	22%	20%		118,25	512,02	5.632,20
Bier	27%	20%		24,19	104,73	1.152,04
Kaffee, Tee	10%	20%		107,50	465,47	5.120,18
Mehlspeisen	45%	10%		345,53	1.496,16	16.457,71
Wareneinsatz Gesamt				619,65	2.683,11	29.514,17
Rohertragsberechnung		Umsatz	WES	Woche	Monat	Jahr
Mehlspeisen		767,85	274,12	493,73	2.137,84	23.516,24
Getränke		1.791,65	345,53	1.446,12	6.261,69	68.878,58
Rohertrag		2.559,50	619,65	1.939,85	8.399,53	92.394,82
<p>Auf Basis der Einschätzung des Konsumverhaltens ergibt sich ein Wochenumsatz abzüglich WES (Wareneinsatz) von € 1.939,85 bzw. ein Monatsumsatz von € 8.399,53 bzw. ein Jahresumsatz von € 92.394,82.</p>						
<p>Die Berechnungen sind mit der Annahme, dass von den Gästen 30 % Mehlspeisen und 70 % Getränke konsumieren. Hievon fallen 5 % auf Spirituosen und Wein, 30 % auf Alkoholfreie Getränke, 5 % auf Bier und 60 % auf Kaffee und Tee. 60 % deshalb, weil der Focus auf Kaffeespezialitäten gerichtet ist.</p>						

KOSTENAUFSTELLUNG

Betriebskosten und Kreditkosten

Fixkostenaufstellung	Jän.16	Feb.16	Mär.16	Apr.16	Mai.16	Jun.16	Jul.16	Aug.16	Sep.16	Okt.16	Nov.16	Dez.16	Jahr 2016
Miete	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	814,00	9.768,00
Gebühren, Umlagen	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	960,00
Energieaufwand	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	2.700,00
Reinigungsmaterial	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Instandhaltung, Reparaturen	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	1.080,00
Telefon & Internet	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Büromaterial	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	480,00
Zeitschriften	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	960,00
Werbung	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1.200,00
Dekoration, Blumen	25,00	25,00	25,00	40,00	40,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	50,00	355,00
Versicherung	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	90,00	1.080,00
Steuerberatung, Rechtsberatungsaufwand	1.400,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	5.250,00
Sonstiger Aufwand	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	1.800,00
Bankspesen	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Personalkosten	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	2.082,90	24.994,80
Sonderzahlungen Url., Weihn.						2.082,90						2.082,90	4.165,80
Kreditzinsen	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	116,67	1.400,04
Fixkosten Gesamt	5.418,57	4.368,57	4.368,57	4.383,57	4.383,57	6.451,47	4.368,57	4.368,57	4.368,57	4.368,57	4.368,57	6.476,47	57.693,64
Tilgung	361,74	362,95	364,16	365,37	366,59	367,81	369,04	370,27	371,50	372,74	373,98	375,23	4.421,38
AFA	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	739,58	8.875,00
Unternehmerlohn	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	15.000,00

Ziel-Erfolgsplanung		2016	Steigerung	2017	Steigerung	2018
Erlöse		121.909	5%	128.004	5%	134.405
Aufwendungen (WES)		29.514	5%	30.990	5%	32.539
Rohhertrag		92.395		97.015		101.865
Personalkosten		29.161		29.161		29.161
DB II		63.234		67.854		72.705
Kosten/Sachaufwand		27.133	10%	29.846	10%	32.831
GOP		36.101		38.008		39.874
Afa		8.875		8.875		8.875
Betriebsergebnis		27.226		29.133		30.999
Zinsen		1.400		1.139		952
EGT		25.826		27.993		30.047
SVA	27,50%	7.102		7.698		8.263
Ergebnis nach SVA		18.724		20.295		21.784
Est		2.819		3.393		3.936
Jahresergebnis nach SVA/Est		15.905		16.902		17.848
Cash Flow Berechnung						
Jahresergebnis nach SVA/Est		15.905		16.902		17.848
AFA		8.875		8.875		8.875
Tilgung		4.421		4.601		4.788
Unternehmerlohn		15.000		20.000		20.000
Saldo Cash Flow		5.358		1.176		1.935

INVESTITIONEN UND KREDITE								
Investitionen 2015/16								
				Afa pro Jahr	AB-Dauer			
Ablöse		40.000		4.000,00	10			
Investition in BGA		39.000		4.875,00	8			
Erstwarenlager		1.000						
		80.000						
Finanzierung								
Investitionskredit		35.000						
Eigenkapital		45.000						
		80.000						
Kaution		2.442		Avalkredit				
Der Investitionskredit soll über die WKBG im Ausmaß von 60% besichert werden.								
Kredit	35000,00							
Laufzeit Mon	84,0							
Zinssatz	4,00%							
Pauschalrate	478,41							
	116,67							
Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Gesamt
Zinsen	1.400,04	1.139,38	951,94	756,85	553,77	342,45	122,51	5.266,94
Tilgung	4.421,38	4.601,54	4.788,98	4984,07	5.187,15	5.398,47	5.618,41	35.000,00
Annuität	5.740,92	5.740,92	5.740,92	5.740,92	5.740,92	5.740,92	5.740,92	40.186,44
Ah. Saldo	29.259,08	23.518,16	17.777,24	12.036,32	6.295,40	554,48	-	

ANHANG - Lebenslauf

Persönliche Angaben

Name	Ulrike Mustermann	Andreas Mustermann
Wohnhaft:	Erlaaerstraße 80/19 1230 Wien	Erlaaerstraße 80/19 1230 Wien
Geb. am:	8.7.1973	23.6.1971
Staatsang.:	Österreich	Österreich
Telefon:	+43 664 8514239	+43 664 7253814
Email:	u.mustermann@gmail.com	a.mustermann@gmail.com

Ausbildung

LAP Koch und Kellner	LAP Einzelhandelskaufmann
Befähigungsprüfung Koch	Kurse Buchhaltung
Unternehmerprüfung	

Werdegang/Praxis

1988 – 1992 Lehre im Hotel Wimberger	Grundig Kundendienst
1992 – 1998 Service Rathauskeller	Schrack Außendienst
1998 – 2007 Hotel Ananas Management	Telekom Marketing
2007 – lfd Catering Belbrook GmbH	
Verwaltung, Verkauf, Controlling	



Wiener Kaffeespezialitäten

Fiaker Gr. Mokka, Kirschwasser, Oberskrone und Kirsche (G)	€ 5,90
Kaffee Verkehrt Kaffee mit 2/3 Milch und 1/3 Kaffee (G)	€ 4,20
Kapuziner schwarzer Kaffee mit einem Schuss Obers (G)	€ 4,20
Konsul Mokka mit etwas Obers (G)	€ 4,20
Schale Gold kleiner Schwarzer mit Obers (G)	€ 3,90
Verlängerter schwarz od. braun wird mit doppelter Menge Wasser zubereitet (G)	€ 4,20
Wiener Melange halb Kaffee, halb heiße, geschäumte Milch (G)	€ 4,20
Franziskaner Melange mit etwas Obers (G)	€ 4,20
Einspänner Kleiner Mokka mit Schlagobershaube (G)	€ 3,90
Kleiner Brauner kleiner Mokka mit Schlagobers oder Milch (G)	€ 2,50
Großer Brauner Großer Mokka mit Obers oder Milch (G)	€ 4,20
Häferlkaffee (G) Kaffee im Häferl, mit viel heißer, geschäumter Milch	€ 4,20



Franz Landtmann Kaffee Gr. Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör, Obers und Zimt (G)	€ 5,90
Mozart Kaffee (G) Gr. Mokka, Mozartlikör, Obers und Mandelsplitter	€ 5,90
Maria Theresia (F, G) Gr. Mokka im Glas, Orangenlikör, Obers und Streusel	€ 5,90
Kaffee Amadeus großer, starker Mokka mit Amadeus- Likör (F, G)	€ 5,90
Portion Schlagobers (G)	€ 1,50



Internationale Kaffeespezialitäten

Risretto Espresso mit wenig Wasser (G)	€ 2,80
Café au lait französische Variante des Milchkaffees (G)	€ 4,40
Cappucino (G) italienischer Kaffee, serviert im Glas mit Schlagobers	€ 4,40
Irish Coffee mit Whisky und Schlagobers (A, G)	€ 5,90
Amsterdamer Kaffee (C, F, G) mit Eierlikör, Sahnehaube und Schokostreusel	€ 5,90
Pharisäer starker Kaffee mit einem Schuss Rum, gesüßt und einer Schlagobershaube (G)	€ 5,90
Rüdesheimer Kaffee kräftiger Kaffee, Asbach Uralt, Schlagobers (G)	€ 5,90
Caffè latte halb heiße Milch, halb Espresso (G)	€ 4,40
Espresso macchiato Espresso mit ein wenig Milchschaum (G)	€ 4,40
Türkischer Kaffee Kaffee im Kännchen mit einem Stück Lokum serviert	€ 4,90
Iced coffee Ein Glas mit Eisstücken und heißer, gesüßter Kaffee	€ 4,90



Teespezialitäten

alle Tees pro Tasse € 2,20

Assam Tee

Blut-Orange Tee

Grüner Tee

Darjeeling

Earl Gray Tee

Vitalkräuter Tee

Kamillentee

Schwarztee

Jasmintee

Mate Tee

Honigbuschtee

Früchtete

Pfefferminztee

Lemongrasste

Trinkschokoladen

Heisse Schokolade mit Schlagobers (F, G) € 3,80

Wiener Schokolade mit Weinbrand
und Schlagobers (F, G) € 4,90

„Oma's Schokohäferl“ die gr. Schale für Liebhaber mit
Rum und Schlagobers (F, G) € 5,20

Amaretto Schokolade mit Schlagobers (F, G) € 4,90

Heiße Schokolade mit Caramel (F, G) € 4,00



Alkoholfreie Getränke

Soda	0,25 l	€ 1,50
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,70
Mineralwasser– still oder prickelnd	0,33 l	€ 2,00
Cola	0,33 l	€ 2,60
Sprite	0,33 l	€ 2,60
Fanta	0,33 l	€ 2,60
Almdudler	0,33 l	€ 2,60
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,10
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,60
Orangensaft	0,25 l	€ 2,60
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,10
Hollersaft gespritzt	0,25 l	€ 2,00
Himbeersaft gespritzt	0,25 l	€ 2,00
Eistee- Pfirsich oder Zitrone	0,25 l	€ 2,60
Red Bull	0,33 l	€ 2,60



Weinkarte

Weißwein:

Grüner Veltliner (2007)
Wg. Winzerhof Wölk, Altlichtenwarth 1/8 l € 2,90

Grüner Veltliner (2006)
trocken, leicht pfeffriger Geschmack.
Weingut Ott, Carnuntum 1/8 l € 3,90

Chardonnay (2007)
Weingut Sommer Mörbisch 1/8 l € 4,60

Riesling (2006)
Weingut Ott, Carnuntum 1/8 l € 4,60

Neuburger (2007)
Dessertwein, Weingut Ott, Carnuntum 1/8 l € 3,90

Rotwein:

Blauer Zweigelt (2007)
Weingut Sommer Mörbisch 1/8 l € 3,90

Blaufränkisch (2007)
Weingut Migsich Burgenland 1/8 l € 4,10

"St. Paulus" (2006)
Wg Winzerhof Wölk 1/8 l € 2,90

Blauer Portugieser (2007)
Weingut Ott, Carnuntum 1/8 l € 3,90



Bier

Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	€ 3,60
Stiegl Goldbräu Dunkel	0,5l	€ 3,60
Weizenbier	0,5l	€ 3,90
Radler	0,5l	€ 3,60

Alkoholfreies Bier

Schlossgold	0,5l	€ 3,50
-------------	------	--------



Mehlspeisen

Pariser Kipferl (A,C,G)	€ 1,10
Briochekipferl (A,C,G)	€ 1,10
Croissant (A,C,G)	€ 1,30
Krapfen (A,C,G)	€ 1,80
Sacherdessert (A,C,F,G)	€ 2,60
Punschkrapfen (A,C,G)	€ 2,60
Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G)	€ 3,20
Apfelkuchen (A,C,G)	€ 3,50
Marzipankartoffel (A,C,G)	€ 3,00
Nusskipferl (A,C,G)	€ 1,90
Powidlplunder (A,C,G)	€ 1,90
Topfenplunder (A,C,G)	€ 1,90
Zimtschnecke (A,C,G)	€ 1,90
Mohnplunder (A,C,G)	€ 1,90
Baklava Orig.türkische Mehlspeise (A,C,G)	€ 3,70



Torten

Topfentorte (A,C,G)	€ 3,90
Sachertorte (A,C,F,G)	€ 3,90
Nusstorte (A,C,G)	€ 3,90
Weiters nach Saison:	
Erdbeertorte (A,C,G)	€ 3,90
Himbeertorte (A,C,G)	€ 3,90
Heidelbeertorte (A,C,G)	€ 3,90
Portion Schlagobers (G)	€ 1,50

ALLERGENE

Kurzbezeichnung
 glutenhaltiges Getreide
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Erdnuss
 Soja
 Milch oder Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinen
 Weichtiere

Buchstabencode
 A
 B
 C
 D
 E
 F
 G
 H
 L
 M
 N
 O
 P
 R

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Backwaren befinden.