

# BUSINESSPLAN

---

## KOREANISCHES RESTAURANT

**NAME, VORNAME**

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

[ihremail@email.de](mailto:ihremail@email.de)

12345/1234567

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. MANAGEMENT SUMMARY</b> .....	<b>3</b>
<b>2. GESCHÄFTSMODELL</b> .....	<b>5</b>
2.1 ANGEBOTSBESCHREIBUNG .....	5
2.2 ZIELGRUPPE .....	7
2.3 KUNDENNUTZEN, ERFOLGSFAKTOREN UND WETTBEWERBSVORTEILE .....	7
<b>3. UNTERNEHMEN</b> .....	<b>8</b>
3.1 UNTERNEHMENSFÜHRUNG .....	8
3.2 MITARBEITER .....	9
3.3 PARTNER .....	9
3.4 GRÜNDUNGSVORAUSSETZUNGEN .....	9
3.5 RECHTSFORM .....	11
3.6 VERSICHERUNGEN .....	12
3.7 STANDORT .....	13
3.8 CORPORATE IDENTITY (CI) .....	14
<b>4. MARKT UND WETTBEWERB</b> .....	<b>15</b>
4.1 MARKTANALYSE .....	15
4.2 WETTBEWERBSANALYSE .....	18
<b>5. MARKETINGKONZEPT</b> .....	<b>20</b>
5.1 VERTRIEBSWEGE .....	20
5.2 PREISKALKULATION .....	21
5.3 MARKETING-MIX .....	21
5.3.1 <i>Offline-Marketing</i> .....	22
5.3.2 <i>Online-Marketing</i> .....	22
<b>6. FINANZPLANUNG</b> .....	<b>23</b>
6.1 KAPITALBEDARFSPLANUNG .....	23
6.2 FINANZIERUNGSPLANUNG .....	24
6.3 UMSATZPLANUNG .....	26
6.4 KOSTENPLANUNG .....	27
6.5 RENTABILITÄTSPLANUNG .....	37
6.6 LIQUIDITÄTSPLANUNG .....	41
<b>7. SWOT-ANALYSE (STÄRKEN, SCHWÄCHEN, CHANCEN, RISIKEN)</b> .....	<b>54</b>
<b>8. MEILENSTEINPLANUNG</b> .....	<b>56</b>
<b>9. ERFOLGSKENNZAHLEN (KPI)</b> .....	<b>57</b>

## ANLAGEN

LEBENSÄUFE

ARBEITSVERTRÄGE

## 1. Management Summary

Diese Ausarbeitung beschreibt das Existenzgründungsvorhaben/die Übernahme/die Neuausrichtung eines koreanischen Restaurants.

Das Angebot des koreanischen Restaurants umfasst eine Vielzahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Typische Gerichte sind Kimchi, Frühlingsrollen, Gefüllte Teigtaschen, Tofu, Bibimbap, Rindfleischsuppe, Kohlrabisuppe, Blutwurstsuppe, Rinderrippchensuppe, Pfannkuchen mit Lauchzwiebeln, Glasnudelsalat, Feuerfleisch und „Schwarze“ Nudeln. Darüber hinaus werden Softdrinks und alkoholische Getränke angeboten.

Die Zielgruppe gliedert sich in Koreaner, die in Deutschland leben und in deutsche Anhänger der koreanischen Küche. Das Angebot richtet sich hauptsächlich an Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Freunde, Geschäftsfreunde, Paare und Familien. Das Ziel ist der Aufbau von Stammgästen. Durch eine erstklassige Qualität, ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis und überdurchschnittlichen Service entsteht ein hoher Kundennutzen. Darüber hinaus erreicht das Angebot einige Wettbewerbsvorteile. Die gesamte Übersicht ist unter Gliederungspunkt 2.3 zu finden.

.....

Ende der Leseprobe

[Hier klicken und den vollständigen Businessplan Koreanisches Restaurant herunterladen!](#)