

KONZEPT FÜR EIN CAFE & RESTAURANT

FRANKFURTER STRASSE 39 IN 58553 HALVER

GEPLANTER FIRMENNAME: BON BISOU GMBH

GRÜNDERIN: SABRINA NADINE WOLFF



GESCHÄFTSIDEEN

- Bei dem hier dokumentierten Vorhaben handelt es sich um das Café & Restaurant „Bon Bisou“. Die Idee zu einem solchen Café schwebt mir schon länger im Kopf.
- Der Gedankengang dahinter ist, ein Café & Restaurant zu eröffnen, welches sich von den bisherigen Angeboten in Halver abhebt. Es soll etwas besonderes werden.
- Ich möchte in meinem Café hauptsächlich Speisen und Getränke in Bioqualität anbieten. Kaffeespezialitäten, ebenfalls Bio, aus einer hochwertigen Siebträgerkaffeemaschine gehören selbstverständlich mit in das Angebot.

-
- Der immer präsenter werdende, gesunde und biologische Lebensstil soll sich in meinem Angebot wiederfinden.
 - Jede Speise soll frisch zubereitet werden. Für einige warme Speisen ist aber eine Vorbereitung notwendig.
 - Hierbei geht es mir darum, so wenige Lebensmittel wie möglich wegwerfen zu müssen, falls diese nicht verzehrt werden.
 - Die Speisekarte soll daher auch nicht zu viele Speisen aufweisen. Ich möchte auf Qualität statt Quantität setzen.

-
- Einige der Produkte, die ich verarbeite (wie z.B. Kaffeebohnen, Schokolade, Müsli) sollen für die Kunden via Warenplatzierung sichtbar, zum Verkauf bereitstehen.
 - Die Zutaten für die Speisen sollen nach Möglichkeit regional bezogen werden.
 - Die Idee soll sowohl jung und alt, Laufkundschaft und (später) Stammgäste als auch Touristen ansprechen.
 - Ich möchte einen Ort für mehrere Möglichkeiten schaffen: Ein kurzer Besuch in der Mittagspause, ein gemütliches Frühstück mit der besten Freundin oder ein angenehmes Verweilen nach einem stressigen Arbeitstag.

PERSÖNLICHE VORAUSSETZUNGEN

- Betrieben werden soll das „Bon Bisou“ als GmbH, von mir persönlich.
- Mein Name ist Sabrina Nadine Wolff, ich bin 29 Jahre alt und Mutter eines Sohnes.
- Ich bin staatlich geprüfte und anerkannte Servicefachkraft, sowie Verkäuferin.
- Als ich in Berlin gelebt habe, habe ich in einer Leitungsposition eines Bistros gearbeitet und reichlich Erfahrungen gesammelt. Dies hat mir so viel Spaß gemacht, dass ich schon damals den Traum hatte ein eigenes Café zu eröffnen.
- Ich blicke auf viele Jahre im Verkauf und Service zurück. Das zubereiten von Speisen, der Service am Tisch, Verkaufsgespräche, Kundenkontakt, Organisieren, Dienstpläne schreiben etc. sind für mich keine Fremdwörter.

-
- Unterstützung in Planung und Wirtschaftlichkeit erhalte ich von Bekannten aus Remscheid, welche dort seit mehreren Jahren vier Restaurants besitzen und erfolgreich betreiben.
 - Wirtschaftlichkeit, Buchhaltung usw. werden zudem in Zusammenarbeit mit meinem Steuerberater stattfinden.

MARKTEINSCHÄTZUNG

Zielgruppen: Laufkundschaft, Stammkunden, Touristen

- Laufkundschaft:

Da sich das Café in der Halveraner Innenstadt befindet, spricht man insbesondere die Personen an, die dort einkaufen oder spazieren gehen. Diese Zielgruppe möchte ich durch eine Werbetafel vor dem Gebäude ansprechen.

Stammkunden:

- Ich rechne damit, dass ein kleiner Teil der bisherigen Stammkunden übernommen wird.
- Um weitere bzw. neue Stammkunden zu gewinnen, möchte ich das Angebot in benachbarten Läden, Büros o.ä. platzieren.
- Flyer, Zeitungsannonce und Social Media Werbung sollen zusätzlich neue Stammkunden ansprechen.

Touristen:

- Ebenso möchte ich den touristischen Aspekt beachten.
- Gerade im Sommer gibt es auch in Halver touristische Besucher. Vor allem Motorradfahrer halten auf ihren Touren gerne an einem Café mit Außenbereich.
- Auch Veranstaltungen (nach der Pandemie) wie den Halveraner Herbst oder Konzerte im Rathauspark ziehen Touristen an (auch wenn diese dann „nur“ aus der Nachbarstadt kommen).

UMSATZPLANUNG

- Da das Café einen wunderbaren Platz mitten in der Innenstadt hat, rechne ich mit einem guten Laufpublikum. Idealerweise: *50* Personen.
- Kunden, die in umliegenden Büros und Läden arbeiten werden auch mit eingerechnet. Idealerweise: *20* Personen.
- Touristen rechne ich lediglich in den warmen Monaten mit ein. April bis September: ca. *10* Personen pro Tag.

-
- In Halvers Zentrum/Innenstadt befinden sich rund um die Frankfurter Straße 39, neun Anbieter von Speisen und Getränken, die auch Sitzmöglichkeiten anbieten.

Bei Domenico	Italienische Speisen (Spezialanbieter)
The Elephants/ Hewa Lounge	Sri Lankanische Speisen (Spezialanbieter)
Gaststätte zum Fässchen	Lokal mit kleinen Speisen (gutbürgerlich)
Döner 2000	Schnellimbiss
Spelsberg Imbiss	Deutsche Küche (gutbürgerlich)
Restaurant zur Neustadt	Deutsche Küche (gutbürgerlich)
Antalya Grill	Schnellimbiss
Eis Café Sole	Eiscafé, Waffeln
Brasserie Kulturbahnhof	Deutsche Küche (gutbürgerlich)

-
- Bei den aufgezählten Anbietern finden wir 2 Schnellrestaurants, 3 Anbieter mit dem gängigen Programm deutscher Küche, 2 Spezialanbieter, ein Eiscafé und ein Lokal.
 - Die Anbieter mit deutscher Küche stehen in gewisser Konkurrenz zu meinem Café & Restaurant. Auch meine Speisekarte enthält deutsches Essen.
 - Ich setze und bewerbe aber mit regionalen und biologischen Zutaten in meiner Karte. Ich mache deutlich, dass es meine Produkte bei keinem anderen Anbieter zu finden gibt.

-
- Insgesamt gibt es eine Vielzahl an Anbietern in der Innenstadt.
 - Ich werde aber das einzige Café & Restaurant sein, das so viele Produkte, Speisen und Getränke in Bioqualität anbietet. Daher bin ich sicher, dass ich eine ausreichende Anzahl an potentiellen Kunden für mein Angebot gewinnen kann.

PRODUKTIONS-/DIENSTLEISTUNGSFAKTOREN

Einkauf und Lagerung:

- Gemüse, Obst und Salate werden täglich frisch eingekauft.
- Dabei werden regionale Produkte bevorzugt. Um eine hohe Qualität der Produkte zu sichern, kann es zu Abweichungen innerhalb des Sortiments kommen.
- Fleisch wird bei ausgesuchten Metzgereien aus der Umgebung eingekauft.
- Getränke in Bioqualität werden über den Großhandel bezogen.
- Für die Lagerung bedarf es eines Kühlschranks, Tiefkühlschranks, sowie Lagerraum für alle nicht zu kühlenden Produkte.

Herstellung der Gerichte und Service:

- Die Gerichte werden in der hauseigenen Küche zubereitet. Fehlendes oder erneuerungsbedürftiges Inventar wird neu zugekauft.
- Ich werde selbst in der Küche tätig sein. Ein Beikoch wird bei Bedarf eingestellt.
- Für den Service werden zwei Servicekräfte eingestellt. Eine oder zwei Aushilfen können bei Bedarf zusätzlich eingestellt werden.

Vertrieb:

- Um auf mein Angebot aufmerksam zu machen, werden sowohl klassische Vertriebsmittel als auch mediale Möglichkeiten genutzt.
- Zum Beispiel: Flyer (als Auslage im Restaurant), Werbetafeln (zum Aufstellen), Speisekarten, Visitenkarten, Werbeanzeigen (in lokalen Zeitungen).
- Homepage, Facebookseite.

ZUKUNFTSAUSSICHTEN

Mit dem Café & Restaurant „Bon Bisou“ setze ich auf den Trend der gesunden Ernährung. Die Verbraucher legen Wert auf ökologische und biologische Lebensmittel. Auch Dinge wie Laktose- oder Glutenunverträglichkeit und vegetarische Speisen sollen bei mir berücksichtigt werden. Die Möglichkeiten der Alternativen sind vorhanden, werden jedoch in den seltensten Fällen angeboten.

Mein Ziel ist es, mit den Einnahmen aus dem Betrieb meinen Lebensunterhalt zu sichern. Aber ebenso möchte ich mich selbstverwirklichen und mein eigener Chef sein. Wenn alles gut läuft, kann man zusätzliches Personal einstellen. Auch das Angebot kann dann erweitert werden. Aber dazu muss man die Entwicklungen im ersten Jahr abwarten. Ich fange zum Start lieber klein an und halte mir die Erweiterungsoptionen der Speisekarte offen. Es ist einfacher etwas neu aufzunehmen als etwas wieder von der Karte zu streichen.

SPEISEKARTE - INFORMATION

Ich möchte meine Speisekarte zum Start bewusst klein halten.

Die Karte soll enthalten:

- Sandwiches und Suppen
- Salate und verschiedene Frühstücke
- Gebäck, Süßes, Desserts (hierbei soll die Auswahl variieren)

Die Sandwiches werden in Form einer halben Baguettestange serviert. Frisch belegt mit den Zutaten aus der Speisekarte und knackigem Blattsalat.

Je nach Sandwich runden folgende Zutaten die Zusammensetzung ab: würzige Radieschen, fruchtige Tomaten, Soßen, frische Kräuter.

Für die halbe Baguettestange kann aus klassisch französischem Baguette, Mehrkornbaguette, Ciabatta oder glutenfreiem Brot/Baguette ausgesucht werden.

SPEISEKARTE

- Sandwiches:

- Lauchfrischkäse - geröstete Walnüsse
- Rindersalami - Radieschen - Kresse
- Aufgeschnittenes Ei - frische Kräuter
- Gegrilltes Gemüse - Frischkäse - Pinienkerne
- Gekochter Schinken - Parmesanspäne - Tomatenpesto

- Mozzarella - Tomaten – Basilikumpesto
- Gegrillte Hähnchenbruststreifen – Emmentaler (überbacken, warm)
- Brie - geröstete Walnüsse - Cremefraiche
- Thunfischsalat - Mais – Kresse
- Clubsandwich - Ei - Hähnchenbruststreifen - Emmentaler - Schinken (bacon)

SUPPEN

- Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto, abgerundet mit Sauerrahm und frischen Basilikum
- Zucchini-möhrencremesuppe mit Tomatenpesto, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen
- Käselauchsuppe mit 100% Rinderhackfleisch, abgerundet mit Sauerrahm und frischen Kräutern

SALATE

Gemischte Salate mit Brotbeilage:

- mit Ei und Emmentalerkäse
- Mit Gekochtem Schinken und Parmesanspänen
- Mit Gegrillten Hähnchenbruststreifen
- Mit Tomate und Mozzarella

- Kleiner Beilagensalat (nur zu Hauptgericht)

Die gemischten Salate bestehen aus:

grünem Blattsalat

Rotkohl

Möhren

Radieschen

Mais

einer Vinaigrette

Frischen Kräutern als Topping

FRÜHSTÜCK (8.00 – 11.00 UHR)

A.

Halbes Baguette mit Butter oder Frischkäse

- Nuss Nougat Creme oder Erdnussbutter
- Marmelade
- Honig
- Kleiner O-Saft

B.

Halbes Baguette mit Butter oder Frischkäse

- Nuss Nougat Creme oder Erdnussbutter
- Marmelade oder Honig
- Schinken oder Salami
- Emmentaler
- Kleiner O-Saft

C.

Halbes Baguette mit Butter oder Frischkäse

- Nuss Nougat Creme oder Erdnussbutter
- Marmelade oder Honig
- Schinken + Salami
- Emmentaler + Brie
- kleiner O-Saft + 1 Glas Sekt

D.

Rühreifrühstück (von 3 Eiern)

- Halbes Baguette mit Butter oder Frischkäse
-
- Frische Kräuter
- Kleiner O-Saft

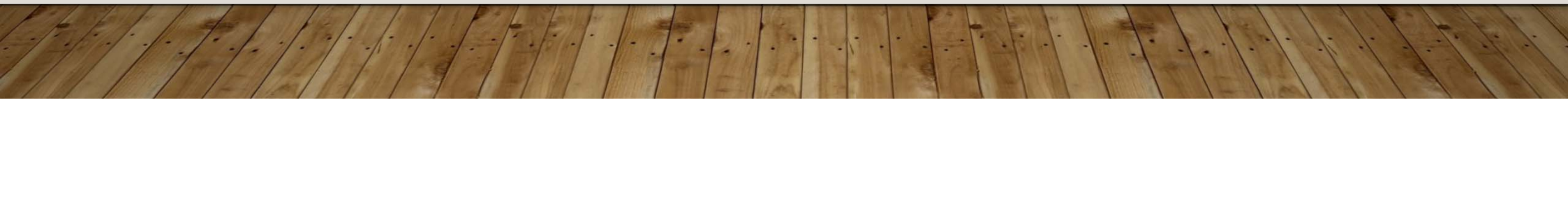
E.

Müslifrühstück

- Müsli (nach Wahl) serviert mit Milch
- Mit Topping (Früchte, Kokosraspel o.ä.)
- Obst
- Kleiner O-Saft

F.

Croissantfrühstück

- Ein frisches Croissant mit Butter oder Frischkäse
 - Nuss Nougat Creme oder Erdnussbutter
 - Marmelade oder Honig
 - Kleiner O-Saft
- 

DESSERTS UND SÜSSES

- Dessertbecher (variierende Auswahl)
- Apfelstrudel
- Croissant
- Nussecke
- Bananenbrot
- Verschiedene Kuchen (u.a. hausgemacht)

GETRÄNKE (KALT)

- Fruchtsäfte (verschiedene Sorten)
- Bio Limonaden
- Apfelschorle
- Mineralwasser

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Kaffee crème Espresso
- Espresso, doppelt Espresso Macchiato
- Latte Macchiato Milchkaffee
- Cappuccino Chai Latte
- Heiße Schokolade Tee

Bei der Milch kann aus verschiedenen Sorten gewählt werden (laktosefrei, Hafermilch etc.)

Für einen besonderen Kaffeegeschmack, gibt es die Möglichkeit sogenannter “Shots“, wie beispielsweise Karamell, Vanille oder Haselnuss.

ÖFFNUNGSZEITEN

- In meiner Planung berücksichtige ich bei der Öffnung die Winter- und Sommermonate
- Oktober – März: Dienstag – Sonntag: 08.00 – 17.00 Uhr
- April – September: Dienstag – Sonntag: 08.00 – 19.00 Uhr
- Der Montag soll als Ruhetag dienen.
- Veranstaltungen der Stadt oder geschlossene Gesellschaften fallen nicht in diesen Rahmen, sondern richten sich nach der Nachfrage.

EIGENE EVENTS, TASTINGS, VERANSTALTUNGEN

- Ich plane mit eigenen Events und Veranstaltungen die mehrmals im Jahr stattfinden sollen.
- Ziel ist es, zum Beispiel über Tastings, neue Produkte anzubieten, Feedback zu erhalten und daraufhin die Speisekarte zu erweitern.
- Events sollen Themenbezogen stattfinden. Auch hier werden Speisen und Getränke angeboten, die man sonst nicht auf der Speisekarte findet.
- Bei allen Veranstaltungen liegt mein Hauptaugenmerk auf Produkten die ausschließlich Bio sind.

SCHLUSSWORT

Dies ist meine persönliche Idee für ein neues Café & Restaurant in Halver.

Wie ich bereits zu Beginn ausführte, gibt es ein solches Angebot von Bio Speisen in Halver noch nicht und ich gehe davon aus, dass diese Art Café hier gut aufgenommen wird.

Ich würde mich sehr freuen, das „Bon Bisou“ in Betrieb nehmen zu können.

Vielen Dank.

Anhang: Lebenslauf

LEBENS LAUF – PERSÖNLICHE DATEN



Name:	Sabrina Nadine Wolff
Alter:	29
Wohnort:	Halver

BERUFSERFAHRUNG

Seit 12/2021 :

FLOW

Bürokauffrau

07/2019 – 10/2021:

Pflegedienst Stein & Partner

Geschäftsführende Gesellschafterin

2016 – 06/2019 :

Café & Restaurant Hosselmann

Bäckereifachverkäuferin

2014 – 2016:

Servicefachkraft in Berlin

2010 – 2014:

Verkäuferin bei Rewe in Halver

AUSBILDUNG

- 2010 – 2012: Eugen Schmalenbach Berufskolleg Halver
Ausbildung zur Verkäuferin
- 2008 - 2010: Gertrud Bäumer Berufskolleg Lüdenscheid
Ausbildung zur staatlich geprüften und anerkannten Servicefachkraft
- 2002 – 2008: Realschule Halver
Fachoberschulreife