

Betriebskonzeptentwicklung nach Bausteinen

COR
PO
RATE

Netzwerk Gruppe

Zeitgemäße Gastronomie ist nicht eine Befriedigung von Hunger und Durst. Die Gäste wollen genießen, lustvoll Geschmack, Düfte, Kommunikation, entspannendes, schönes Ambiente erleben und eins mit sich sein. Unser Angebot ist nach dem Bausteinprinzip aufgebaut, so dass Sie selbst entscheiden, welcher Baustein für Ihre Betrieb der wirkungsvollste ist.

BAUSTEIN 1: BENCH MARK TOUR:

Sie besuchen mit uns die derzeit trendigsten und erfolgreichsten Gastronomie-Locations in Österreich, Deutschland, der Schweiz, Großbritanniens oder Italiens. Mit den Unternehmerinnen/Unternehmern werden Gesprächstermine vereinbart, um von den Besten zu lernen.

BAUSTEIN 2: UNTERNEHMENSANALYSE

- . Unternehmensanalyse
- . Ermittlung der Ist-Situation

FOLGENDE UNTERLAGEN SIND VORZUBEREITEN:

- _ Historie des Betriebes (Lebenslauf)
- _ Nächtigung monatlich für den Zeitraum
- _ Umsätze monatlich für den Zeitraum
- _ Bilanzen der Jahre
- _ Saldenliste für den Zeitraum
- _ Grundbuchsauszug
- _ Kreditverträge
- _ Lohnliste mit Zuordnung (Küche, Service, Hotel, ...)
- _ Getränke- und Speisekarte, Zimmerpreisliste
- _ Status von der Bank (aktuelles Obligo + Zinssätze, etc.)
- _ Aufstellung der Jahres-Aktivitäten
- _ Werbliche Unterlagen des Betriebes

BAUSTEIN 3: KONZEPTENTWICKLUNG

ANALYSE DER IST-SITUATION

- _ Stärken/Schwächen Analyse
- _ Myga (anonymer Betriebsbesuch)
- _ Mitbewerber – Myga (Analyse der Mitbewerber/innen)
- _ Berücksichtigung von Trends und Innovationen
- _ Gästebefragung falls notwendig
- _ Mitarbeiter/innen-Befragung / Mitarbeiter/innen Workshop
- _ Resumee der Ist-Situation

Betriebskonzeptentwicklung nach Bausteinen

COR
PO
RATE

Netzwerk Gruppe

STRATEGIE-ENTWICKLUNG (WORKSHOP)

Nach Feststellung der Ist-Situation wird ein Betriebskonzept entwickelt.

Das Betriebskonzept ist als Grundlage für die planenden Architekten und verantwortlichen Mitarbeiter/innen zu sehen, da die Größe des Betriebes (Sitzplatzangebot, Küche, Lagerräumlichkeiten, etc.) und die Betriebsphilosophie genau definiert wird.

- _ Definition der Vision
- _ Definition der Marketing-Idee (Kernkompetenz)
- _ Wo bin ich einzigartig – USP's
- _ Zielgruppendefinition (Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- _ Positionierung des Betriebes im Vergleich zu den Mitbewerbern/Mitbewerberinnen
- _ Produktpolitik
 - . Speisen- und Getränkeangebot (Küchendefinition)
 - . Ambiente
 - . Mitarbeiter/innen
 - . Dienstleistung
 - . Service und Tischkultur
- _ Preispolitik
- _ Werbung
 - . Werblicher Auftritt
 - . Aktivitätenplanung/Events

BAUSTEIN 4: PROJEKTENTWICKLUNG (UMSETZUNG DER STRATEGIE)

- _ Architektenauswahl
- _ Funktionsplanung im Maßstab 1:100
- _ Begleitung bei der Planung des Projektes

HIER WERDEN FOLGENDE LEISTUNGEN DURCH DIE NETZWERK GRUPPE ERBRACHT:

- _ Vermittlung von Architekten
- _ Abstimmung mit den planenden Architekten (Besprechungen)
- _ Prüfung der Pläne gemeinsam mit den Architekten
- _ Einbringung von Ideen
- _ Prüfung der Kostenvoranschläge
- _ Vermittlung von Branchenlieferanten

ZIEL: EIN OPTIMALER PLAN MIT DEN GESAMTEN KOSTEN DES PROJEKTES

Betriebskonzeptentwicklung nach Bausteinen

COR
PO
RATE

Netzwerk Gruppe

BAUSTEIN 5: FACILITYSTUDIE (MACHBARKEITSSTUDIE)

Um die Rentabilität des Projektes zu überprüfen, wird eine Facility-Studie erarbeitet.

DIE STUDIE BEINHALTET FOLGENDE PUNKTE:

- _ Analyse der Ist-Situation
- _ Marketingkonzeption
- _ Business Plan

ERGEBNIS: GUTACHTEN FÜR DIE HAUSBANK

BAUSTEIN 6: BANKGESPRÄCHE

- _ Ausschreibung der Finanzierung an mehreren Banken
- _ Abklärung der Förderungen durch das Bundesland und durch den Bund
- _ Erstellung eines Finanzierungsvorschlag

ERGEBNIS/ZIEL: FINANZIERUNGSZUSAGE

BAUSTEIN 7: BRAUEREIVERHANDLUNGEN

HIER WERDEN MIT DEN BIERPARTNERN FOLGENDE PUNKTE AUSVERHANDET:

- _ Kondition/Einkaufspreis
- _ Rabatte/Rabattstaffelung
- _ Technik
- _ Werbekosten
- _ Finanzierungsbeitrag

BAUSTEIN 8: UMSETZUNG / BEGLEITUNG

- _ Architektonische Begleitung Hier geht es darum, nach der Auftragsvergabe an die Architektin/den Architekten das Projekt auch mit zu begleiten. Hilfestellung bei der Bemusterung, Tischkultur, Farben, etc.
- _ Begleitung bei der Konzeptumsetzung
- _ Inhaltliche Mitentwicklung der Speisen- und Getränkekarte
- _ Aktivitäten-Planung für das Monat/Jahr
- _ Konzeption des Eröffnungsereignisses
- _ Organisation der Public Relations und der Pressearbeit
- _ Mitarbeiter/innen-Suche und Auswahl
- _ Mitarbeiter/innen-Training

DIE LEISTUNG

Dauer: 3 bis 12 Monate Coaching

Betreuung: telefonisch und per Email in den Zwischenphasen