

DEINE CAFÉGRÜNDUNG



18 Schritte vom Traum bis zur Eröffnung

1 GASTRONOMIE & DU

Du verstehst die Gastro?
Du bist ein Unternehmertyp?



2 CAFÉIDEE

Du bringst deine Caféidee
auf den Punkt



Nicht vergessen:
Wunschgast definieren!

3 BEHÖRDENDSCHUNGEL

Genehmigungen & Vorschriften
sind zu beachten

So schnell wie möglich mit den
Behörden in Kontakt treten



4 KOSTEN CAFÉGRÜNDUNG

Gastronomie übernehmen oder
Nutzungsänderung
Gebrauchtgeräte kaufen



5 FUNZT MEINE CAFÉ-IDEE?

Praxistest: Ausprobieren,
Netzwerken
Pop-Ups, Food Markets



6 MARKETING

Marketing schon lange vor der
Eröffnung starten,

u.a. Corporate Design,
Website, Social Media, SEO



7 BUSINESSPLAN

Textteil: Konzeptanalyse
Zahlenteil: Finanzplanung



8 STANDORT

Führe eine Standortanalyse
durch



9 VERSICHERUNGEN

Sorge für einen umfassenden
Versicherungsschutz:
Privat & betrieblich



10 UNTERSTÜTZUNG & FÖRDERUNGEN

Lasse dich von Experten
beraten.

Spart Nerven & Kosten



11 KREDIT

Du hast nicht genug
Eigenkapital?
Dann versuche einen
Bankkredit zu bekommen.



12 MIETVERTRAG

Mietvertrag prüfen.
Am besten durch einen
Rechtsanwalt.



13 UMBAUMASSNAHMEN

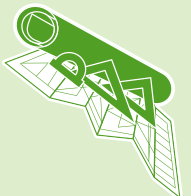
Sanierung und Renovierung.

Was machen Fachleute?
Was kannst du selbst machen?



14 PROJEKTPLAN

Cafégründung
ist ein Riesenprojekt
mit vielen
Abhängigkeiten.



15 CAFÉEINRICHTUNG

Neukauf von Technik,
Einrichtung und Geschirr
kann sehr teuer werden.



Was kannst du gebraucht kaufen?

16 PERSONAL FINDEN

Mit wieviel Angestellten
& Aushilfen startest du?
Wie bekommst du
die passenden?



17 PERSONAL PLANEN

Viele Einflussfaktoren:
Wetter, Ferien,
Grossereignis, Baustelle



18 SOFT-OPENING

Eröffne dein Café ohne grosses
Tam-Tam.

Das holst du nach, wenn Service
& Küche sich eingespielt haben.



NEWSLETTER
ONLINEKURSE
CHECKLISTEN



Ich zeige Quereinsteigern,
wie sie aus ihrem Lebenstraum Café
eröffnen ein Business machen,
das sie dann auch finanziell trägt

created 2019 by Bettina Sturm