



Baby's Bio Bäuchlein

Businessplan zum Ideen-Wettbewerb 2016

Von Theresa Schwentner, Katharina Christ und Eva-Maria Petschnigg



Inhaltsverzeichnis

Executive Summary.....	2
Die Geschäftsidee	2
Produkte:	3
Produktion:.....	4
Sortimentsliste:	4
Personen/Team/Ziele.....	6
Organigramm:.....	6
Unsere Ziele für die nächsten 3-5 Jahre:.....	7
Marketing.....	7
Branche:	7
Mitbewerber:	7
Zielgruppe:	8
Wettbewerbsvorteil:.....	8
Preisgestaltung:.....	8
Kundengewinnung:	9
Kundenbindung:	9
Vertriebsweg:.....	9
Werbung:.....	10
Organisation, Rechtliches.....	10
Rechtsform:	10
Firmenbuch:	11
Vorzunehmende Anmeldungen:.....	11
Benötigte Verträge:.....	11
Buchhaltung:.....	11
Standort:	11
Personal:	11
Zeitplanung	12
SWOT-Analyse.....	12
Finanzplan.....	13
Umsatzplan	13
Kostenplan.....	14
Investitionsplan.....	17
Kapitalplan.....	17
Plan G&V	18



Executive Summary

Ausgewogene Ernährung bei Babys und Kleinkindern ist besonders wichtig, denn sie brauchen die Nährstoffe und Energie, um gesund zu bleiben, zu wachsen und sich richtig zu entwickeln. Jedoch ist es nicht sehr leicht zu Hause für Babys und Kinder zu kochen, weil dafür viel Zeit und Wissen über die optimale Zusammensetzung einer Mahlzeit notwendig ist. Aus diesem Grund greifen viele Eltern zu Fertigprodukten aus dem Supermarkt. Diese sind allerdings nicht gesund, weil sie für die Haltbarkeit sehr stark erhitzt werden und dadurch viele Vitamine und Nährstoffe verloren gehen. Zusätzlich werden diese Produkte oft nicht umweltschonend hergestellt und sind auch nicht biologisch.

Baby's Bio Bäuchlein. Das ist die Lösung! Unser Unternehmen bietet 26 biologische, umweltfreundliche, ausgewogene und frisch gekochte Mahlzeiten für Babys und Kleinkinder. Die Produkte sind ganz einfach bis 7 Uhr in der Früh auf unserer Website zu bestellen und werden bereits am gleichen Tag gekocht und per E-Bike ausgeliefert. Auf diese Weise kann auf sämtliche Konservierungsmethoden verzichtet werden.

Was uns von anderen Herstellern von Baby Nahrung abhebt, ist, dass wir ausschließlich unbehandelte Zutaten verwenden und die Umwelt schonen indem wir überwiegend von österreichischen Bauern einkaufen und unsere Küche mit „Ökostrom“ betreiben. Außerdem liefern wir unsere Produkte in wiederverwendbaren Glasbehälter zur gewünschten Uhrzeit direkt an unsere Kunden nach Hause. So sparen besonders junge berufstätige Eltern viel Zeit und Nerven bei der Ernährung ihrer Kinder, ohne Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen.

Anfangs liefern wir unsere Gerichte in die Wiener Bezirke 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 18 und 19, doch wir haben vor, schon bald auf ganz Wien, und irgendwann auf ganz Österreich, auszuweiten, sodass möglichst viele Eltern von unserem Angebot profitieren können. Auch in Kindergärten sollen unsere Gerichte bald angeboten werden.

In den ersten drei Jahren planen wir einen Durchschnittmonatsumsatz von 15.842,08 € zu erzielen. Wir starten mit einem Eigenkapital von 42.000,00 € (14.000,00 € pro Gesellschafter) und verzichten somit auf die Aufnahme eines Kredit.

Die Geschäftsidee

Unsere Geschäftsidee soll es jungen Eltern wesentlich erleichtern, ihre Kleinen richtig zu ernähren. Das liegt uns am Herzen, denn ausgewogene Ernährung sichert das gesunde Wachstum sowie die Entwicklung eines Kindes, stärkt sein Immunsystem und vermeidet Mangelzustände. Außerdem werden ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes vorgebeugt. Gerade bei Kindern ist richtige Ernährung wesentlich, da Kinder in den ersten zehn Lebensjahren das Ernährungsverhalten erlernen, das die Grundlage für ihre lebenslangen Essgewohnheiten bildet.



Die Essenszubereitung für die Kinder ist für berufstätige Eltern oft mit viel Stress verbunden, weil es nicht leicht ist, die passenden Zutaten immer rechtzeitig zu besorgen, sie nach Hause zu tragen, und zu kochen. Das ist nicht nur zeitaufwendig sondern fordert auch viel Wissen über die ernährungstechnisch optimale Zusammensetzung eines Gerichts. Sich auf ein Fertiggericht zu verlassen ist da oft der bevorzugte Weg, doch das ist natürlich keine langfristig gute Lösung, denn diese enthalten oft zu viel Fett, Salz und Zucker.

Wir haben die Lösung! Wir bieten 26 biologische, ausgewogene und umweltfreundliche Gerichte für Babys und Kleinkinder, die ganz einfach bis spätestens 7 Uhr in der Früh auf unserer Website zu bestellen sind, an. Schon am selben Vormittag werden die Speisen bzw. der Baby Brei von unserem hochqualifizierten Koch, welcher jeden Tag von 7 bis 11 arbeitet, frisch zubereitet und im Laufe des Tages per E-Bike zur gewünschten Zeit ausgeliefert. Die Lieferzeit kann der Kunde auf unserer Website bei der Bestellung angeben. Zur Auswahl stehen folgende drei Lieferzeiten von Montag bis Samstag: 11-13 Uhr, 14-16 Uhr und 17-19 Uhr. Da wir sonntags geschlossen haben, besteht trotzdem die Möglichkeit an den Samstagen für die Sonntage Essen vorzubestellen. Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit, für mehrere Tage vorzubestellen, sodass man nicht jeden Tag aufs Neue die Website besuchen muss. Falls unsere Kunden bei uns vorbestellen sollten, ist es kein Problem die Gerichte im Kühlschrank für 3-4 Tage aufzubewahren.

Um unseren Kunden die Bestellungen zu erleichtern, bieten wir ihnen an, einen Account auf unserer Website zu erstellen. Darin sind die Kontaktdaten (Name, Lieferadresse, Telefonnummer, E-Mail Adresse) hinterlegt. Um über diesen Account auch schnell und einfach bezahlen zu können, kann die Kreditkartennummer hinterlegt werden, auch Paypal ist möglich, wobei hier ein Preisaufschlag von 2% verlangt wird, da dieser dann an Paypal weitergeleitet wird. Falls der Kunde jedoch seine Kreditkartennummer nicht hinterlegen will und auch kein Paypal besitzt, kann auch bar bei Lieferung bezahlt werden (Nachnahme). Informationen über neue Produkte oder Rabatte erhalten unsere Kunden per E-Mail.

Unsere Gerichte werden nicht in Einweg-Plastikbehältern geliefert, sondern in wiederverwendbaren Gläsern. Es steht jedem frei die Gläser zu behalten oder dem Lieferanten zurück zu geben. Ab einer bestimmten Menge von retournierten Gläsern, welche auf den Account des Kunden gutgeschrieben werden, bekommt dieser einen einmaligen Rabatt auf einen Einkauf seiner Wahl.

Gesammelte Gläser	Rabatt
10 Stück	5 %
ab 20 Stück	10 %

Produkte:

Wir bieten biologische, gesunde und umweltbewusste Breie für Babys ab dem sechsten Lebensmonat sowohl als Gerichte für Kleinkinder zwischen einem und vier Jahren an. Alle unsere Speisen werden



am selben Tag gekocht und ausgeliefert, sodass sie für die Kinder immer frisch sind und auf gesundheitsschädliche Konservierungsstoffe verzichtet werden kann. Unsere Zutaten beziehen wir von Bio-Bauern, wobei wir darauf achten, möglichst viel aus der Region um Wien zu erwerben.

Unsere wichtigsten Lieferanten sind der Betrieb „In der Mühle “ von Joseph Dachauer in 2523 Tattendorf von dem wir Eier, Getreide und saisonales Obst und Gemüse erwerben und der Betrieb „Biohof Kleinblaß im Boden “ von Eleonore Hold von der wir Fleisch, Fisch und Milchprodukte erwerben. Um die Umweltbelastung möglichst gering zu halten, sind einige unserer Produkte nur erhältlich, wenn sie Saison haben. Diese Produkte sind mit SA (Saisonabhängig) gekennzeichnet. Alle Produkte welche mit M gekennzeichnet sind, enthalten Milchprodukte.

Produktion:

Die Zubereitung unserer Gerichte erfolgt in einer mit „Ökostrom “ betriebenen Mietküche in Wien Alsergrund. Montags, mittwochs und freitags erhalten wir von unseren Lieferanten zwischen 6 und 7 Uhr eine frische Lieferung von Bio-Obst, -Gemüse, und -Fleisch. Gegen 7 Uhr trudeln die letzten Bestellungen bei uns ein, und dann fängt unser Koch Max Mustermann auch schon an die Breie und Gerichte zuzubereiten. Währenddessen erledigen wir die Buchhaltung und Organisatorisches in einem abgetrennten Bereich in der Küche. Zeitgleich werden die zurückgebrachten Gläser sorgfältig und nach strengen Hygienebestimmungen gereinigt. Bis spätestens 11 Uhr sind alle Gerichte fertig gekocht und in Gläser abgefüllt. Ab 11 Uhr liefern wir unsere Produkte mit unseren eigenen E-Bikes aus.

Sortimentsliste:

Babybreie (150 g/Portion)	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Preis
reine Frucht							
Apfel Birne	75 g	Apfel	75 g	Birne			2,50 €
Apfel-Banane	75 g	Apfel	75 g	Banane			2,50 €
Frucht + Getreide							
Apfel-Erdbeere-Dinkel SA	70 g	Apfel	40 g	Erdbeere	40 g	Dinkel	2,50 €
Banane-Pfirsich-Haferflocken SA	60 g	Banane	50 g	Pfirsich	40 g	Haferflocken	2,50 €
Pflaume-Vollkorn SA	85 g	Pflaume	65 g	Vollkorn			2,50 €
Frucht + Joghurt							
Mango-Apfel-Joghurt M	40 g	Mango	40 g	Apfel	70 g	Kuhmilch-Joghurt	2,50 €
Erdbeere-Banane-Joghurt SA M	40 g	Erdbeere	40 g	Banane	70 g	Kuhmilch-Joghurt	2,50 €
Reines Gemüse							
Karotten-Kartoffel	75 g	Karotten	75 g	Kartoffel			2,50 €
Erbsen-Pastinaken	75 g	Erbsen	75 g	Pastinaken			2,50 €
Kürbis-Karfiol SA	75 g	Kürbis	75 g	Karfiol			2,50 €
Gemüse + Fleisch							
Karotten-zartes Hühnerfleisch	80 g	Karotten	70 g	Hühnerfleisch			3,00 €
Kartoffel-Mais-zartes Rindfleisch	55 g	Kartoffel	55 g	Mais	40 g	Rindfleisch	3,00 €
Erbsen-Reis-zarte Pute	40 g	Erbsen	60 g	Reis	50 g	Putenfilet	3,00 €
Gemüse + Fisch							
Pastinake-Bachforelle	130 g	Pastinaken	20 g	Bachforelle			3,00 €



Kleinkindernahrung (220 g/Portion)	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Gramm	wovon	Preis
Vegetarische Gerichte													
Spiralnudeln mit Tomaten-Zucchini Sauce SA	160 g	Spiralnudeln	30 g	Tomaten	30 g	Zucchini							3,00 €
Erbsen-Reis und Ei	45 g	Erbsen	110 g	Reis	65 g	Ei							3,00 €
Rote Bohnen-Tomaten Eintopf mit Kartoffelpüree M	80 g	Rote Bohnen	60 g	Tomaten	60 g	Kartoffel	20 g	Kuhmilch					3,00 €
Vegetarisches Chili aus Tomaten, Kürbis und Bohnen SA	85 g	Rote Bohnen	75 g	Tomaten	23 g	Kürbis	35 g	Mais	2 g	Paprikapulver			3,00 €
Gnocchi mit Karotten und Brokkoli	140 g	Gnocchi	40 g	Karotten	40 g	Brokkoli							3,00 €
Spiralnudeln mit Paprika und gelben Linsen	150 g	Spiralnudeln	30 g	Paprika	40 g	Gelbe Linsen							3,00 €
Gerichte mit Fleisch													
Karotten-Reis und zartes Geschnetzeltes (Pute)	35 g	Karotten	85 g	Reis	100 g	Putenfilet							3,50 €
Lasagne Bolognese (Rind) M	45 g	Lasagne- Blätter	90 g	Faschiertes vom Rind	55 g	Tomaten	20 g	Käse	5 g	Vollkorn- Mehl	5 g	Butter (Kuhmilch)	3,50 €
Schinkenfleckerl (Pute) mit Gurkensalat	150 g	Fleckerl- Nudeln	35 g	Putenschinken	30 g	Gurken	3 g	Essig	2 g	Rapsöl			3,50 €
Couscous mit Karfiol und Putenfilet	110 g	Couscous	30 g	Karfiol	80 g	Putenfilet							3,50 €
Rindsuppe mit Karotten	20 g	Rindfleisch	20 g	Rindsknochen	20 g	Karotten	10 g	Lauch	5 g	Petersilie	165 g	Wasser	3,50 €
Gerichte mit Fisch													
Dampfgegarte Bachforelle mit Paprikareis	80 g	Bachforelle	53 g	Paprika	85 g	Reis	2 g	Paprikapulver					3,50 €

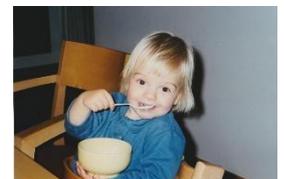


Personen/Team/Ziele

„Baby's Bio Bächlein “ ist eine OG (Offene Gesellschaft). Unser Unternehmen besteht aus drei Gesellschaftern, welche in verschiedenen Bereichen vertreten sind und als Team zusammenarbeiten. Jeder Gesellschafter ist mit einem Drittel, das heißt 33,3.. %, am Unternehmen beteiligt.

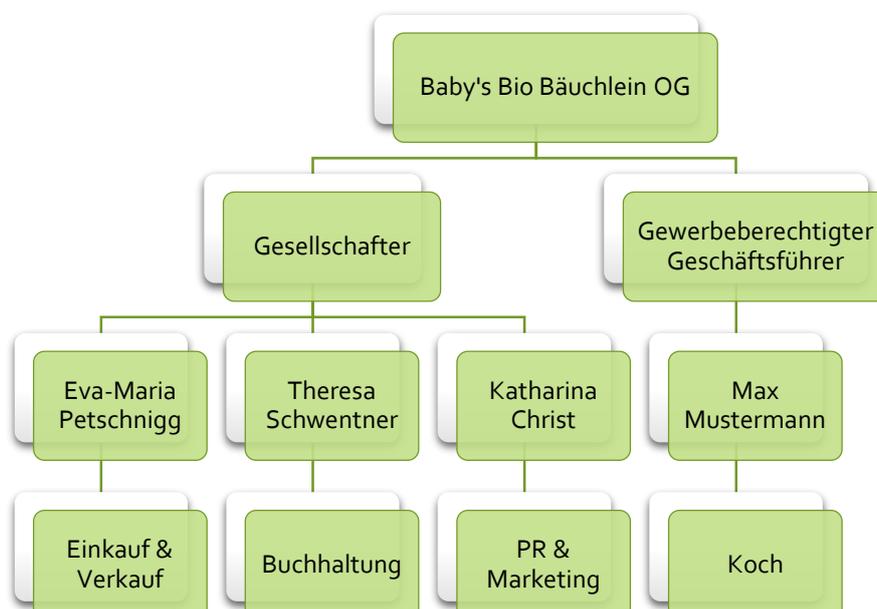
Das Team setzt sich aus den folgenden Personen zusammen:

1. Eva-Maria Petschnigg (22 J.)
 - Abschluss an der HAK Plus
 - Tätig im Einkauf & Verkauf
 - Auslieferung mit dem Fahrrad
2. Theresa Schwentner (22 J.)
 - Abschluss an der HAK Plus
 - Tätig in der Buchhaltung
 - Auslieferung mit dem Fahrrad
3. Katharina Christ (22 J.)
 - Abschluss an der HAK Plus
 - PR (Public Relations) & Marketing
 - Auslieferung mit dem Fahrrad
4. Max Mustermann
 - Abschluss der Berufsschule
 - Koch



3 Gesellschafter

Organigramm:





Unsere Ziele für die nächsten 3-5 Jahre:

Strategische Ziele:

- Mit gezielter Werbung wollen wir unser Bekanntheitsgrad erhöhen und langfristig das Vertrauen von jungen Eltern gewinnen.
- Wir wollen Kindergärten von unseren hochqualitativen Produkten überzeugen und als Stammkunden gewinnen.

Operative Ziele:

- Wir beabsichtigen, eine Kooperation mit möglichst vielen Großküchen in Wien einzugehen, sodass die Wege zu den Kunden so kurz wie möglich gehalten werden.
- So bald wie möglich wollen wir unsere Mahlzeiten mit Elektroautos ausliefern.
- In 2 Jahren wollen wir Kooperationen mit Kindergärten eingehen und diese mit Mittagessen und Nachmittagsjause beliefern.
- Des Weiteren haben wir vor in 3 Jahren Baby's Bio Bäuchlein auf ganz Wien auszubauen und in fernerer Zukunft auch in weitere Landeshauptstädte zu expandieren.

Marketing

Branche:

Unser Unternehmen ist in der Branche der Herstellung und Lieferung von Baby- und Kleinkindnahrung tätig.

Mitbewerber:

Am österreichischen Markt gibt es bisher noch kein Unternehmen wie unseres. Nur in Deutschland gibt es zwei Unternehmen, welche unserem Unternehmen ähnlich sind, da diese auch einen Lieferservice für Babynahrung anbieten. Eines der beiden Unternehmen ist „Babyviduals“, welches tiefgekühlte Bio-Babynahrung herstellt. Diese wird in ausgewählten Biomärkten oder mit Lieferservice im Großraum Nürnberg verkauft. Das andere Unternehmen namens „frohkost“ liefert in größeren Städten Deutschlands ihre gekühlten Bio-Babybreie aus, dies jedoch nur am Abend.

In Österreich ist unser größter Mitbewerber HiPP Babynahrung, da es nicht nur der größte Hersteller von Babynahrung ist, sondern auch Bio-Produkte im Sortiment anbietet. Auch Alete, Babydream, Holle, Milupa und Sunval produzieren Bio-Babynahrung und gehören deshalb zu unserer Konkurrenz. Zusätzlich gibt es noch Aptamil, Bebivita, Humana, Kinella, Mllasan, NaturNes und pro-bijo. Die Mitbewerber in Österreich haben jedoch keinen Lieferservice und die Babynahrung ist nicht so wie bei uns frisch zubereitet.



Zielgruppe:

Die Zielgruppe unseres Unternehmens besteht aus Eltern und besonders alleinerziehenden Müttern und Vätern. Sie investieren sehr viel Zeit und Energie in ihren Beruf oder in ihre Ausbildung, weshalb sie unter großen Stress stehen und ihnen das Kochen für ihr Baby oder Kleinkind zu anstrengend ist. Trotzdem ist ihnen gesunde und altersgerechte Baby- und Kleinkindernahrung wichtig, weshalb sie von Fertigprodukten aus dem Supermarkt nicht überzeugt sind. Diese sind nämlich durch extreme Erhitzung haltbar gemacht, dadurch sind wichtige Nährstoffe und Vitamine verloren gegangen. Auch der natürliche Geschmack wurde dadurch verfälscht. Zusätzlich legen sie Wert auf umweltbewusste Bio-Nahrung. Auch die Erzeugung der Lebensmittel sollte die Umwelt nicht belasten, genauso wenig wie der Transport zu ihnen.

Unsere potenziellen Kunden befinden sich in der Altersgruppe zwischen 21 und 45 Jahren. Das Familieneinkommen beträgt rund 3.500 € - 7.000 €, bei der alleinerziehenden Person befindet es sich im Bereich zwischen 2500 € - 4000 €. Auch Studenten mit Babys und Kleinkindern entsprechen unserer Zielgruppe, jedoch haben diese oftmals eine finanzielle Unterstützung ihrer Eltern.

Wettbewerbsvorteil:

Unser Wettbewerbsvorteil besteht darin, dass wir frische, gesunde, umweltbewusste Baby- und Kleinkindernahrung kochen und diese noch am selben Tag zu unseren Kunden und Kundinnen ausliefern. Somit sind die Kindermahlzeiten immer frisch und enthalten alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine bis zum Verspeisen der Gerichte.

Kunden und Kundinnen kaufen bei uns ein, weil unsere Zutaten ausschließlich bei Bio Bauern gekauft werden. Außerdem befindet sich in der Küche ein hochqualifizierter, erfahrener Koch, welcher auf Baby- und Kleinkindernahrung spezialisiert ist.

Baby's Bio Bäuchlein sorgt dafür, dass Eltern ihre Kinder ab sofort gesund und altersgerecht ernähren können. Außerdem müssen sie keine Zeit im Supermarkt oder zu Hause vor dem Herd verschwenden, um Baby – und Kleinkindernahrung einzukaufen oder zu kochen.

Preisgestaltung:

Babynahrung:	Kindernahrung:
40 Cent für Lieferung	40 Cent für Lieferung
40 Cent für Gläser	40 Cent für Gläser
48-90 Cent für Zutaten	70-112 Cent für Zutaten
80 Cent für Produktion	100 Cent für Produktion
42-50 Cent USt	50-58 Cent USt
<hr/>	
2,50 – 3,00 €	3,00 – 3,50 €



Der Preis der Lieferung und der Gläser ist im Preis der Produkte enthalten. Die Preise werden inkl. Umsatzsteuer angegeben.

Unsere Mitbewerber verlangen ungefähr für die Babynahrung ungefähr 1 € und für die Kleinkindernahrung 2 €. Unsere Preise sind ein wenig teurer, weil unsere Gerichte biologisch und frisch sind, sowie die Lieferung und die Gläser im Preis inkludiert sind.

Kundengewinnung:

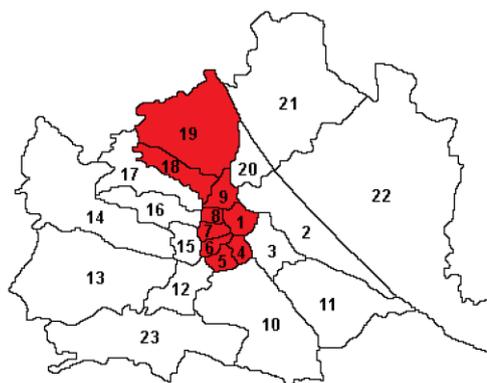
Um unsere Kunden zu gewinnen und unsere Bekanntheit zu steigern wollen wir Kooperationen mit Biomärkten wie z.B. „denn’s“ eingehen, um dort in den Geschäften kleine Stände aufzubauen. Dort verteilen wir Kostproben. Zusätzlich erklären wir noch unsere umweltbewusste Ideologie mit Hilfe von Broschüren. Um weitere potenzielle Kunden auf uns aufmerksam zu machen, schalten wir auf Internetseiten wie z.B. www.babyforum.at Werbung ein. Des Weiteren wollen wir auch in Kindergärten und Krabbelstuben unser Unternehmen Baby’s Bio Bäuchlein vorstellen. Außerdem wollen wir in privaten Geburtskrankenhäusern wie z.B. dem Goldenen Kreuz und bei Kinderärzten in unseren Zulieferbezirken Broschüren bereitstellen.

Kundenbindung:

Um unsere Kunden an unser Unternehmen zu binden, kaufen wir unsere Zutaten ausschließlich bei Bio Bauern ein. In weiterer Folge wollen wir, dass unsere Kunden nach der Babynahrung auch die Kindernahrung bei uns einkaufen, da die Kinder immer älter werden und altersgerechte Nahrung benötigen. Außerdem liefern wir überwiegend pünktlich, sodass die Kinder ihre Gerichte zur optimalen Zeit essen können. Zusätzlich bieten wir an, unsere Gläser, welche zur Lieferung der Mahlzeiten dienen, zu sammeln und ab einer bestimmten Anzahl einen Rabatt auf eine beliebige Bestellung zu gewähren. Mit Hilfe von Kundenaccounts, auf dem die E-Mail Adresse des Kunden gespeichert wird, können wir Informationen über neue Produkte oder Rabatte versenden.

Vertriebsweg:

Der Vertrieb von Baby’s Bio Bäuchlein erfolgt über den direkten Absatz. Wir kochen die Gerichte selbst in einer gemieteten Küche in Wien, Alsergrund. Wir liefern unsere Menüs an Kunden und Kundinnen aus dem 1., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 18., 19. Bezirk.



Quelle Bild Bezirke Wien: <http://www.netland.at/wien/wienkarte.gif>, Bezirke selbst eingefärbt



Werbung:

Anfangs haben wir geplant unser Unternehmen in einem der „Denn’s “ Supermärkte vorzustellen, indem wir einen kleinen Stand aufbauen und Kostproben verteilen, sowie den interessierten Personen Broschüren mitgeben. Damit wir weitere potentielle Kunden ansprechen können, schalten wir auf der Kinderwebseite www.babyforum.at ein Content Ad von unserem Unternehmen ein. Des Weiteren stellen wir unser Unternehmen in Wiener Kindergärten und Krabbelstuben vor und teilen Broschüren aus. Außerdem sind weitere Broschüren unseres Unternehmens bei Kinderärzten in unseren Lieferbezirken vorhanden. Zu guter Letzt planen wir in privaten Geburtskrankenhäuser wie z.B. dem Goldenen Kreuz, Broschüren zu verteilen.

Kosten:

Stand im denn’s Bio-Supermarkt	→	1000,00 €
Miete für Stand bei denn’s	→	100,00 €
Webwerbung babyforum.at	→	300,00 €
Private Geburtskrankenhäuser	→	0,00 € (nur Kosten für Broschüren)
Kinderärzte, Kindergärten	→	0,00 € (nur Kosten für Broschüren)
Broschüren aus recycelten Papier (5.000 Stück)	→	128,31 €

Organisation, Rechtliches

Da unser Unternehmen Baby’s Bio Bäuchlein mit Lebensmitteln handelt und Essen für Babys und Kleinkinder kocht, ist unser Unternehmen ein reglementiertes Gewerbe ohne Zuverlässigkeitsprüfung.

Anmeldungsvoraussetzungen um unser Unternehmen zu gründen sind:

- einen erfolgreichen Abschluss einer Berufsschule vorweisen zu können
- eine österreichische Staatsbürgerschaft zu besitzen
- das 18. Lebensjahr vollendet zu haben
- einen geeigneten Standort zu haben

Rechtsform:

Wir haben uns für die Gesellschaftsform OG entschieden, da wir 3 Gesellschafter sind und jede Person einen genau gleichgroßen Anteil am Unternehmen gehört. Außerdem müssen wir kein Mindestkapital haben und keine KÖSt abführen, sondern nur die Einkommensteuer von unserem Gewinn abrechnen. Weiteres ist die Gründung der OG einfacher und schneller, als die Gründung anderer Gesellschaftsformen wie zum Beispiel der GmbH.



Firmenbuch:

Eine Eintragung unseres Unternehmens ins Firmenbuch ist erforderlich.

Eingetragen wird:

Firmenbuchnummer, Firma, Rechtsform des Unternehmens, Sitz, Namen der Gesellschafter

Vorzunehmende Anmeldungen:

Wo?	WAS?
WKO, Gründerservice	<ul style="list-style-type: none">• NeuFÖG-Bestätigung• Anmeldung
Handelsgericht bzw. Landesgericht	<ul style="list-style-type: none">• Firmenbuch
Magistrat bzw. Bezirkshauptmannschaft	<ul style="list-style-type: none">• Gewerbeanmeldung (-schein)• Betriebsanlagengenehmigung• gewerberechtl. Geschäftsführer
Finanzamt:	<ul style="list-style-type: none">• Ansuchen um Steuernummer• Antrag um UID-Nr.
SVA	<ul style="list-style-type: none">• Meldung der Betriebs-gründung
Gebietskranken-kasse	<ul style="list-style-type: none">• Anmeldung der Arbeitnehmer
Bank	<ul style="list-style-type: none">• (Geschäfts-)Konto
Versicherungen	<ul style="list-style-type: none">• Betriebshaftpflicht
Versorgungs-unternehmen	<ul style="list-style-type: none">• Telefon• Strom/Gas/Wasser

Benötigte Verträge:

- Mietvertrag für die Küche
- Gesellschaftsvertrag
- Koch → fixer Dienstvertrag
- Lieferverträge mit den Lieferanten
- Versicherungen:
 - Betriebshaftpflichtversicherung
 - Betriebsrechtsschutzversicherung

Buchhaltung:

Da unser Umsatz anfangs unter 700.000 € liegt benötigen wir eine Einnahmen - Ausgaben Rechnung.

Standort:

Unser Standort wurde im Wiener Bezirk Alsergrund gewählt, weil sich dieser in der Mitte unserer Lieferbezirke befindet.

Personal:

Unser Personal besteht aus einem hochqualifizierten Koch, welcher auf Baby- und Kleinkindernahrung spezialisiert ist. Er arbeitet halbtags und hat einen fixen Dienstvertrag.



Zeitplanung

Aufgaben	Kalenderwoche										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Suche eines Koches	■	■									
Standortsuche	■										
Erstellung einer Website		■	■								
Lieferantensuche			■	■	■						
Eröffnung eines Kontos		■									
Versorgungsunternehmen						■					
Abschluss von Versicherungen					■						
Gewerbeanmeldung			■				■				
Anmeldung des Arbeitnehmers							■				
Kauf der E-Bikes								■			
Ansuchen um Steuer- und UID Nummer								■			
Antrag Firmenbuch									■		
Eintragung als Lebensmittelunternehmen								■			
Sozialversicherungsanmeldung									■	■	
Kooperationen mit privaten Geburtskrankenhäusern, Kindergärten, Kinderärzte und mit "Denn's" eingehen.						■	■				
Entwurf von Broschüren									■	■	
Druckaufträge von Broschüren											■

SWOT-Analyse

<p>Strenghts (Stärken)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wir sorgen dafür, dass Kinder gesund aufwachsen. - Eltern müssen nicht mehr so viel Zeit für das Kochen der Kindermahlzeiten verschwenden, weil wir direkt nach Hause liefern. - Die Kinder bekommen immer frisch gekochtes Essen mit vielen Nährstoffen und Vitaminen. - Unsere Zutaten werden ausschließlich bei Bio Bauern eingekauft. - In unserer Küche unterstützt uns ein hochqualifizierter Koch, welcher auf Babynahrung spezialisiert ist und schon viele Erfahrungen gesammelt hat. - Wir liefern unsere Gerichte in umweltschonenden Gläsern und vermeiden somit Plastikmüll. 	<p>Weakness (Schwächen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wir haben einen Koch und bei vielen Bestellungen kann die Zeit sehr knapp werden. - Kunden könnten nur zögerlich von anderen traditionelleren Kindernahrungsmarken zu uns wechseln. - Am Anfang liefern wir nur mit den E-Bikes aus. - Anfangs kochen wir nur in einer Küche, somit haben die Lieferanten lange Lieferwege.
--	---



O	pportunities (Chancen)	T	hreats (Risiken)
-	Unser Unternehmen aufgrund der Bekanntheit und Beliebtheit in ganz Wien und den weiteren Landeshauptstädten auszubauen.	-	Anfangs könnten wir wenige Bestellungen haben.
-	Bekanntester Baby- und Kleinkinder Bio - Essenshersteller und Lieferservice in Österreich zu werden.	-	Durch wenige Bestellungen ist unser Umsatz geringer.
-	Viele Stammkunden nachhaltig zu gewinnen und an unser Unternehmen zu binden.	-	Die Gerichte könnten zu teuer sein, weshalb eventuell weniger Menschen bei und einkaufen.
-	Eine große Nachfrage der Kunden zu haben, was uns einen viel Umsatz verspricht.	-	Die Menschen sind vielleicht nicht an unserem Unternehmen interessiert, weil ihnen z.B. HiPP ausreicht und billiger ist.
-	Kindergärten und Krabbelstuben mit Mittagessen und Nachmittagsjause zu beliefern.	-	Fehlernten bei unseren Bauern und Krankheiten bei den Tieren könnten zu Lieferengpässen führen.
-	Durch Gewinnung von Bioauszeichnungen unser Unternehmen zu stärken.		

Finanzplan

Umsatzplan

Umsatzplan			
	Preis/Produkt exkl. USt	Anzahl	Umsatz/Produkt exkl. USt
Babybreie (150 g/Portion)			
reine Frucht			
Apfel Birne	2,08 €	221	460,42 €
Apfel-Banane	2,08 €	254	529,17 €
Frucht + Getreide			
Apfel-Erdbeere-Dinkel SA	2,08 €	189	393,75 €
Banane-Pfirsich-Haferflocken SA	2,08 €	227	472,92 €
Pflaume-Vollkorn SA	2,08 €	164	341,67 €
Frucht + Joghurt			
Mango-Apfel-Joghurt	2,08 €	313	652,08 €
Erdbeere-Banane-Joghurt SA	2,08 €	276	575,00 €
Reines Gemüse			
Karotten-Kartoffel	2,08 €	246	512,50 €
Erbsen-Pastinaken	2,08 €	197	410,42 €
Kürbis-Karfiol SA	2,08 €	164	341,67 €
Gemüse + Fleisch			
Karotten-zartes Hühnerfleisch	2,50 €	335	837,50 €
Kartoffel-Mais-zartes Rindfleisch	2,50 €	328	820,00 €
Erbsen-Reis-zarte Pute	2,50 €	424	1.060,00 €



Gemüse + Fisch			
Pastinake-Bachforelle	2,50 €	257	642,50 €
Kleinkindernahrung (220 g/Portion)			
Vegetarische Gerichte			
Spiralnudeln mit Tomaten-Zucchini Sauce SA	2,50 €	201	502,50 €
Erbsen-Reis und Ei	2,50 €	262	655,00 €
Rote Bohnen-Tomaten Eintopf mit Kartoffelpüree (Kuhmilch)	2,50 €	265	662,50 €
Vegetarisches Chili aus Tomaten, Kürbis und Bohnen SA	2,50 €	109	272,50 €
Gnocchi mit Karotten und Brokkoli	2,50 €	272	680,00 €
Spiralnudeln mit Paprika und gelben Linsen	2,50 €	167	417,50 €
Gerichte mit Fleisch			
Karotten-Reis und zartes Geschnetzeltes (Pute)	2,92 €	386	1.125,83 €
Lasagne Bolognese (Rind)	2,92 €	276	805,00 €
Schinkenfleckerl (Pute) mit Gurkensalat	2,92 €	306	892,50 €
Couscous mit Karfiol und Putenfilet	2,92 €	229	667,92 €
Rindsuppe mit Karotten	2,92 €	139	405,42 €
Gerichte mit Fisch			
Dampfgegarte Bachforelle mit Paprikareis	2,92 €	242	705,83 €
			15.842,08 €

Kostenplan

Kostenplan				
Wareneinsatz	Preis/kg exkl. USt	genaue kg-Zahlen basierend auf der Verkaufsanzahl und der Menge in den Produkten	gerundete kg-Zahlen	Kosten/Ware exkl. USt
Früchte:				
Apfel	1,04 €	61,38	62	64,58 €
Birne	1,04 €	16,58	17	17,71 €
Banane	0,88 €	43,71	44	38,50 €
Erdbeere SA	1,33 €	18,60	19	25,33 €
Pfirsich SA	0,92 €	11,35	12	11,00 €
Pflaume SA	0,92 €	13,94	14	12,83 €
Mango	1,29 €	12,52	13	16,79 €



Gemüse:				
Kartoffel	0,79 €	52,39	53	41,96 €
Erbsen	1,33 €	43,53	44	58,67 €
Pastinaken	0,83 €	48,19	49	40,83 €
Kürbis SA	0,75 €	14,81	15	11,25 €
Karfiol	0,79 €	19,17	20	15,83 €
Karotten	1,00 €	72,42	73	73,00 €
Mais	1,33 €	21,86	22	29,33 €
Tomaten	0,50 €	45,29	46	23,00 €
Zucchini	0,67 €	6,03	7	4,67 €
Rote Bohnen	1,00 €	30,47	31	31,00 €
Brokkoli	1,50 €	10,88	11	16,50 €
Paprika	1,46 €	17,84	18	26,25 €
Gelbe Linsen	2,50 €	6,68	7	17,50 €
Gurke	0,75 €	9,18	10	7,50 €
Lauch	2,08 €	1,39	2	4,17 €
Petersilie	2,08 €	0,70	1	2,08 €
Getreide:				
Dinkel	1,25 €	7,56	8	10,00 €
Haferflocken	0,92 €	9,08	10	9,17 €
Vollkorn	1,17 €	10,66	11	12,83 €
Reis	2,17 €	107,64	108	234,00 €
Couscous	1,33 €	25,19	26	34,67 €
Vollkorn-Mehl	1,25 €	1,38	2	2,50 €
Fleisch:				
Hühnerfleisch	5,00 €	23,45	24	120,00 €
Rindfleisch	10,00 €	15,90	16	160,00 €
Putenfilet	5,00 €	78,12	79	395,00 €
Faschiertes vom Rind	7,50 €	24,84	25	187,50 €
Putenschinken	8,42 €	10,71	11	92,58 €
Rindsknochen	0,42 €	2,78	3	1,25 €
Fisch:				
Bachforelle	19,17 €	24,50	25	479,17 €
Tierprodukte:				
Kuhmilch	0,42 €	5,30	6	2,50 €
Kuhmilch-Joghurt	2,08 €	41,23	42	87,50 €
Ei	5,83 €	17,03	18	105,00 €
Butter (Kuhmilch)	2,50 €	1,38	2	5,00 €
Teigwaren:				
Spiralnudeln	2,67 €	57,21	58	154,67 €
Gnocchi	3,58 €	38,08	39	139,75 €



Lasagne-Blätter	4,17 €	12,42	13	54,17 €
Fleckerl-Nudeln	3,29 €	45,90	46	151,42 €
Gewürze:				
Salz	0,92 €	0,10	0,1	0,09 €
Pfeffer	20,00 €	0,10	0,1	2,00 €
Paprikapulver	20,83 €	0,70	0,8	16,67 €
Essig	4,17 €	0,92	1	4,17 €
Rapsöl	4,17 €	4,61	5	20,83 €
Gläser	Preis/Glas	Anzahl		
Sturzglas (hitzeresistent) 154 ml	0,17 €	1850		308,33 €
Sturzglas (hitzeresistent) 230 ml	0,19 €	1500		281,25 €
Werbekosten				
Stand im denn's Bio-Supermarkt einmalig (1.000 € / 12 Monate)	69,44 €			69,44 €
Miete für Stand in denn's einmalig für 8 Std (100 € / 12 Monate)	6,94 €			6,94 €
Webwerbung babyforum.at Content Ad	250,00 €			250,00 €
Broschüren	0,021 €	5000		106,93 €
sonstige Kosten		Anzahl		
Koch Lohnkosten 24 Std (brutto/brutto) (1.250 € * 14 * 1,33 / 12)	1.616,32 €	1		1.616,32 €
Mietkosten Mietküche Alsergrund	14 €/m ²	55 m ²		742,50 €
kalkulatorischer Unternehmerlohn (1700 * 14 / 12)	1.652,78 €	3		4.958,33 €
kalkulatorische Abschreibung für Anlagen (AFA)				38,69 €
Stromkosten/Telefon	750,00 €			750,00 €
Internet Seite	100,00 €			100,00 €
				12.301,46 €



Erklärung der Verwendung unserer Gläser

Eine Besonderheit unseres Unternehmens ist, dass wir unsere Gerichte nicht in Plastikschteln sondern in Gläsern zu unseren Kunden liefern. Die Kunden haben die Möglichkeit die Gläser bei der Lieferung an uns zurückzugeben. Da wir teilweise Kunden haben welche unseren Dienst nur einmalig nutzen oder sich die Gläser lieber behalten würden, müssen wir davon ausgehen, dass wir nicht alle Gläser zurückbekommen. Wir gehen deswegen davon aus, dass die Hälfte der Gläser zurückgegeben werden, und die andere Hälfte von den Kunden behalten wird. Deswegen wird jeden Monat wieder die Hälfte der benötigten Gläser nachgekauft. Um dies auch richtig im Finanzplan zu erfassen, befindet sich die eine Hälfte der Gläser, welche wir immer besitzen, im Investitionsplan, und die andere Hälfte, die nachgekauften Gläser, im Kostenplan.

Erklärung unserer Homepage

Wir haben uns bezüglich der Erstellung unserer eigenen Website viel im Internet erkundigt und mehrere Angebote verglichen. Schlussendlich haben wir uns entschieden unsere Homepage über eine Internetseite, welche Internetseitendesigns für Start-Ups anbietet, zu erstellen. Diese übernimmt noch dazu alle Verträge mit den Banken bezüglich des Zahlungsverkehrs. Diese Dienstleistung kostet uns 120 € monatlich und deswegen werden die Ausgaben bezüglich der Website im Kostenplan und nicht im Investitionsplan verfasst.

Investitionsplan

Investitionsplan			
E-Fahrrad	750,00 €	2	1.500,00 €
Sturzglas (hitzeresistent) 154 ml	0,17 €	1850	308,33 €
Sturzglas (hitzeresistent) 230 ml	0,19 €	1500	281,25 €
isolierte Fahrradtasche für Gläser	125,00 €	2	250,00 €
			2.339,58 €

Kapitalplan

Kapitalplan	
benötigtes Kapital	
Investitionskosten	2.339,58 €
3 * Kostenplan	36.904,37 €
	39.243,95 €
Eigenkapital	
Eva-Maria Petschnigg	14.000,00 €
Katharina Christ	14.000,00 €
Theresa Schwentner	14.000,00 €
	42.000,00 €



Plan G&V

Plan G&V	
Netto-Kosten pro Monat	Netto-Umsatz pro Monat
12.301,46 €	15.842,08 €
<hr/>	
	Gewinn/Verlust pro Monat
	3.540,63 €
	<hr/> <hr/>
Netto-Kosten pro Jahr	Netto-Umsatz pro Jahr
147.617,49 €	190.105,00 €
<hr/>	
	Gewinn/Verlust pro Jahr
	42.487,51 €
	<hr/> <hr/>