

MEINE WIRTSCHAFT



Ratgeber für
die Gastronomie

Erfolgreich gründen - führen - übergeben



Ihr zuverlässiger Partner für die Gastronomie!



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Einleitung	5
Wo finden Sie kompetente Beratung und Informationsangebote?	6
Sie wollen eine Gaststätte eröffnen?	7
Sie suchen eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger oder wollen eine Gaststätte übernehmen?	14
Was können Sie zur besseren Sicherung Ihres Betriebes unternehmen?	17
Welche Finanzierungshilfen gibt es?	18
Welche staatliche Förderung ist möglich?	22
Welche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es?	23
Wie kann die Stadt oder Gemeinde Sie unterstützen?	30
Warum Marketing und wer kann Ihnen bei der Vermarktung behilflich sein?	32
Sie wünschen Hilfe bei der Personalsuche?	34
Weitere wichtige Adressen und Links	36
Impressum	38



Vorwort



„Meine Wirtschaft“ - Wer träumt nicht von der eigenen Wirtschaft? Davon, als Gastwirtin oder Gastwirt selbständig sein eigenes Lokal zu führen und Chefin oder Chef im eigenen Betrieb zu sein?

„Meine Wirtschaft“ - Ein schöner Traum, der aber durchaus auch zum Alptraum werden kann. Dabei gibt es eine Menge Erfolgsbeispiele, wie man eine Gaststätte - ob als Neugründung oder mit langer Tradition - mit einem passenden Konzept und Engagement erfolgreich führen kann. Allerdings: 57 % der Existenzgründungen im Gastgewerbe in Baden-Württemberg scheitern. Das muss nicht sein.

„Meine Wirtschaft“ - Viele traditionelle Dorfwirtschaften sind über Jahrzehnte erfolgreich geführt worden. Doch, was tun, wenn es an einer erfolgversprechenden Nachfolge fehlt? Immer wieder sind Wirtshäuser auf den Dörfern von der Schließung bedroht oder müssen schließen, weil es keine Nachfolge gibt. Dadurch fallen nicht nur Einkehrmöglichkeiten weg, sondern damit geht jeweils auch ein Stück der örtlichen Kultur des Dorfes verloren.

Das Gastronomiegewerbe steht schon seit Jahren vor großen Herausforderungen. Uns ist eine erfolgreiche Entwicklung der Gastronomie ein wichtiges Anliegen! Wir möchten gestandenen Wirtinnen und Wirten ebenso wie Neueinsteigerinnen und Neueinsteigern Hilfestellung bei der Lösung ihrer Fragen und Probleme geben. Kompetente Vertreterinnen und Vertreter von Kommunen und verschiedener Institutionen im Landkreis Tuttlingen haben erstmals einen Ratgeber für Sie erstellt.

Sie finden darin zahlreiche Anregungen und Hinweise, wo Sie kompetente Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner und eine gute Beratung finden können. Dies soll dazu beitragen, dass Sie Ihren Betrieb erfolgreich gründen, weiterführen oder auch übergeben können. Dieser Ratgeber kann Ihnen neue Wege weisen. Nutzen Sie die Angebote.

Stefan Bär
Landrat

Meine Wirtschaft - Deine Wirtschaft

Schauen Sie rein, in diesen Ratgeber, sonst verpassen wir beide was – könnte man in Abwandlung sagen. Denn in diesem Ratgeber finden Sie für sich wertvolle Hinweise und Tipps, die Ihnen dabei helfen können, Ihre Fragen rund um Ihre Wirtschaft zu beantworten.

Sie würden gerne

- ◆ eine Gaststätte führen, einen Betrieb übernehmen oder einfach Ihren Traum von der eigenen Wirtschaft verwirklichen?
- ◆ Ihre Wirtschaft noch erfolgreicher führen und Ihr Angebot erweitern, aber es fehlt Ihnen an Unterstützung, etwa an geeignetem Personal?
- ◆ Ihre Wirtschaft gerne einer Nachfolgerin oder einem Nachfolger übergeben, aber es findet sich bisher niemand?

Schauen Sie mal rein und blättern Sie darin, denn dieser Ratgeber zeigt Ihnen mögliche Anlaufstellen und kompetente Informationsquellen auf, die Sie gerne mal aufsuchen können.

Wir wollen

- ◆ Ihnen gerne Hilfestellungen anbieten
- ◆ Wege aufzeigen und vielleicht auch die eine oder andere Tür öffnen
- ◆ Sie ermutigen, mit den Experten zusammen Lösungen für Ihre Überlegungen und Fragen zu suchen
- ◆ dass Sie Ihre Wirtschaft erfolgreich und mit Zukunftsperspektiven führen können

Denn auch wir würden etwas verpassen, wenn Sie diesen Ratgeber nicht nutzen. Denn wir hätten vielleicht mit Ihnen zusammen eine Chance verpasst, eine gute Wirtschaft zu fördern. Jede gute und erfolgreiche Wirtschaft ist uns jede mögliche Unterstützung wert!



.....
Kommen Sie auf uns zu, denn auch hier gilt: Schauen Sie rein!

Wo finden Sie kompetente Beratung und Informationsangebote?



Ihre allererste Anlaufstelle:

Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung

- Der Bürgermeister
- Hauptamt
- Stadtmarketing

*Ihre erste Anlaufstelle:
„Die Gastro-Experten“*

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Kreisstelle Tuttlingen

Dieter Marquardt
Gasthaus zur Rose
Rußberg
78604 Rietheim-Weilheim
Tel. 07424 6117
Fax 07424 503758
info@rose-russberg.de

*Ihre erste Anlaufstelle
für Betriebsberatung /
Existenzgründung /
Unternehmensnachfolge /
Personalsuche:*

IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg

Romäusring 4
78050 Villingen-Schwenningen
Tel. 07721 922-0
Fax 07721 922-166
info@vs.ihk.de
(Experten für den Einzelbereich:
s. jeweiliges Kapitel)

*Ihre erste Anlaufstelle für
Lieferungen, Einrichtungen,
Brauereifinanzierungen:*

Ihre örtliche oder regionale Brauerei

z. B. Hirsch-Brauerei Honer
GmbH & Co. KG
Friedrichstr. 34
78573 Wurmlingen
Tel. 07461 942-0
Fax 07461 942 150
info@hirschbrauerei.de

*Ihre Anlaufstellen für Marketing
und Tourismusförderung:*

Donaubergland Marketing und Tourismus GmbH

Am Seltenbach 1
78532 Tuttlingen
Tel. 07461 780 16 75
Fax 07461 780 16 76
info@donaubergland.de

Stadtverwaltung Tuttlingen Stabstelle Medien, Stadt- marketing und Tourismus

Citymanager
Rathausstr. 1
78532 Tuttlingen
Tel. 07461 99-0
Fax 07461 99-444
info@tuttlingen.de

Sie wollen eine Gaststätte eröffnen?

Selbstständig sein. Ein Unternehmen gründen. Das heißt vor allem: Nach vorne schauen, die Herausforderungen des Marktes annehmen, fit sein für Höhen und Tiefen. Eine gute Idee und ein tragfähiges Unternehmenskonzept gehören selbstverständlich dazu. Die IHK begleitet Sie von Anfang an als sachverständiger, neutraler Berater. Dort erhalten Sie umfassende Informationen, damit Sie sich gründlich auf die Existenzgründung vorbereiten können.

Angebote der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg im Bereich Existenzgründung

1. Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Gaststättengesetz
Die gesetzlich vorgeschriebene Unterrichtung im Gaststättengewerbe (die 6 x jährlich halbtägig angeboten wird, 85 Euro inkl. Seminarunterlagen) soll sicherstellen, dass die Teilnehmenden mit den Grundzügen der wichtigsten Vorschriften im Lebensmittelrecht als vertraut gelten können. Werden die Vorschriften nicht beachtet, können Bußgelder fällig werden. Die einmal erteilte Bescheinigung der IHK gilt bundesweit und unbefristet.

Was lernen Sie dabei?

- ◆ Grundzüge des Lebensmittelrechts
- ◆ Lebensmittelkunde
- ◆ Regeln der Lebensmittelhygiene
- ◆ Kennzeichnung von Lebensmitteln
- ◆ Gaststättengesetz
- ◆ Jugendschutzgesetz
- ◆ Berufsgenossenschaft
- ◆ Versicherungen



2. Tagesseminar „Fit für Existenzgründung – Basisseminar zur Selbstständigkeit“

Der Schritt in die Selbstständigkeit setzt vielfältige Überlegungen und Entscheidungen voraus und verpflichtet potentielle Existenzgründerinnen und -gründer bereits im Vorfeld zu unternehmerischem Handeln. Eine durchdachte Planung mit fundierter Marktrecherche und die Festlegung von Zielen helfen beim erfolgreichen Durchstarten. Die Erstellung eines schlüssigen Geschäfts- oder Businessplans ist dabei eine der wichtigsten Aufgaben bei der Vorbereitung der Selbstständigkeit.

Die Erstellung eines Geschäfts- oder Businessplans

In dem 6 x jährlich stattfindenden kostenpflichtigen Tagesseminar (110 Euro inkl. Manuskript) erhalten Sie Antworten auf folgende Fragen

- ◆ Welche vorbereitenden Maßnahmen sind auf dem Weg zur Gründung zu erledigen?
- ◆ Wie ist ein guter Businessplan aufgebaut?
- ◆ Wie erreiche ich meine Kunden und finde neue Zielgruppen?
- ◆ Wie erfolgt die Finanzierung des Vorhabens?
- ◆ Welche öffentlichen Fördermittel kann ich beantragen?
- ◆ Was ist die passende Rechtsform für mein Vorhaben?
- ◆ Wie darf ich mein neues Unternehmen bewerben?
- ◆ Was habe ich bei Vertragsgestaltungen zu beachten?
- ◆ Welche Versicherungen brauche ich betrieblich und privat?
- ◆ Was muss ich zu Buchführung und Steuern wissen?
- ◆ Was muss ich bei der Beschäftigung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beachten?

3. Persönliches Beratungsgespräch

Ihre IHK bietet zur weiteren Vorbereitung in der Gründungsphase eine individuelle vertiefende Gründungsberatung an. Voraussetzung dafür ist die Erstellung eines schriftlichen Unternehmenskonzeptes.

Erstellung eines Unternehmenskonzeptes.

4. Onlineplattform Gründungswerkstatt

Kostenfreie Online-Hilfe für Unternehmensgründung auf www.gruendungswerkstatt-suedwest.de

Die Gründungswerkstatt unterstützt Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer Unternehmensgründung – neutral, vertraulich und kostenlos.

- ◆ Informieren Sie sich rund um die Unternehmensgründung.
- ◆ Planen Sie: Entwickeln Sie kostenlos Ihren Businessplan und Finanzierungsplan.
- ◆ Speichern Sie Ergebnisse im geschützten Bereich „Meine Werkstatt“.
- ◆ Nutzen Sie Ihren persönlichen Online-Tutor für Fragen.

5. Existenzgründungsberatungen in den Rathäusern der Region

Neben den individuellen Beratungen in der IHK, die ganzjährig angeboten werden, bietet die IHK in Zusammenarbeit mit den kommunalen Wirtschaftsförderungen kostenlose Beratungen in den Rathäusern der Region, unter anderem in Tuttlingen und Blumberg, an.



6. Info-Veranstaltungen für Existenzgründerinnen und Existenzgründer bei den Agenturen für Arbeit

Bei den monatlich stattfindenden Informationsveranstaltungen für Existenzgründerinnen und Existenzgründer bei den Agenturen für Arbeit (in Rottweil und in VS-Villingen) bieten die Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg und die Handwerkskammer zusammen einen Einstieg in die Selbstständigkeit. Hierbei informieren die Kammern u. a. über das Thema Businessplan, Versicherungen und Gründerpersönlichkeit. Die Veranstaltungen dauern ca. 1,5 Stunden.

7. Beratungssprechtag mit der L-Bank/Bürgschaftsbank

Expertinnen und Experten der L-Bank und der Bürgschaftsbank/MBG (Mittelständische Beteiligungsgesellschaft Baden-Württemberg GmbH) bieten gemeinsam an diesen 6x jährlich stattfindenden Tagen Gesprächstermine unter anderem zu Finanzierungsfragen der Unternehmensgründung und der Unternehmensnachfolge an. Diese jeweils 30-minütige kostenlose Beratung können Sie auch mit Ihrer Bank und/oder Steuerbüro gemeinsam wahrnehmen.

8. Beratungssprechtag mit der Deutschen Rentenversicherung

Fragen rund um das Thema Rente, Rentenversicherung oder aber auch Scheinselbstständigkeit werden bei diesen 6 x jährlich stattfindenden kostenfreien Sprechtagen von der Deutschen Rentenversicherung beantwortet.

9. Steuerberatersprechtag

Fragen rund um das Thema Steuern werden bei diesen 6 x jährlich stattfindenden Sprechtagen von Steuerberaterinnen und Steuerberatern aus der Region kostenfrei beantwortet.

10. Beratungssprechtag mit dem ShJ (Senioren helfen Junioren)

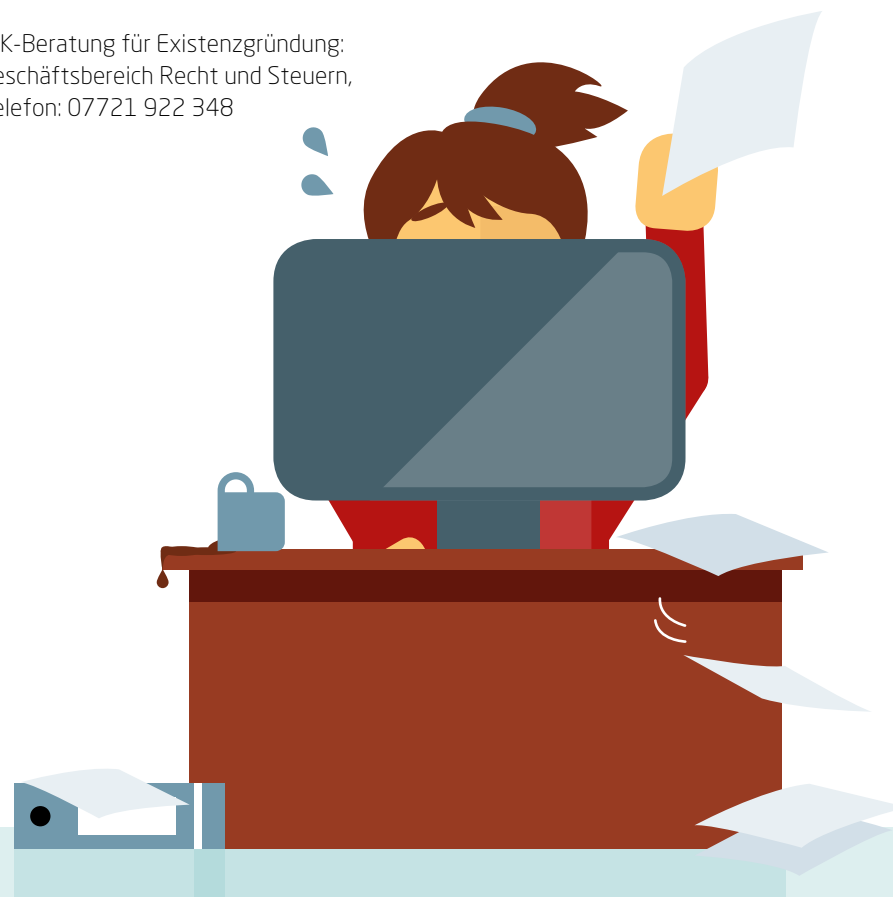
„Senioren der Wirtschaft“ sind ehemalige Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Führungskräfte, die es sich zur Aufgabe gemacht

haben, ihr Wissen und ihre lebenslangen Erfahrungen an die junge Unternehmerngeneration weiterzugeben. Die Seniorberater kommen aus Industrie, Handel, Handwerk und Dienstleistungsunternehmen und beraten ehrenamtlich und selbstverständlich verschwiegen. Die Terminvereinbarung für eine kostenfreie Erstberatung durch ShJ in den Räumlichkeiten der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg erfolgt auf Anfrage.

11. Existenzgründungs- und Nachfolgebörse

Eine Online-Plattform der IHK für die Vermittlung von Existenzgründerinnen und Existenzgründern für die Nachfolge (siehe Adressen und Links auf Seite 36), bei der die Anonymität gewahrt wird. Voraussetzung ist der Firmensitz in der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg.

IHK-Beratung für Existenzgründung:
Geschäftsbereich Recht und Steuern,
Telefon: 07721 922 348



Angebote des DEHOGA Baden-Württemberg im Bereich Existenzgründung

1. Gründungs-Gutscheine Gastgewerbe

Sie brauchen Starthilfe als Gastronomin oder Gastronom? Dann sind die Gründungs-Gutscheine genau das Richtige für Sie! Hier sind alle Leistungen gebündelt, die Ihnen den Weg in die Selbstständigkeit erleichtern. Dank Fördergeldern sind viele Leistungen kostenlos, zumindest aber stark vergünstigt. Folgende Leistungen sind Bestandteil der Gründungsgutscheine:

- ◆ **Gründungs-Sprechstunde**
In den neun regionalen DEHOGA-Geschäftsstellen vor Ort bekommen Sie erste Infos zu Ihrem Gründungsvorhaben, zum Beispiel worauf es beim Abschluss von Pacht- und Kaufverträgen ankommt und was bei der Einstellung von Personal zu berücksichtigen ist.
- ◆ **Gründungs-Paket**
Ein praxisnaher Leitfaden mit vielen Tipps und Anregungen. Auf dem beigefügten USB-Stick finden Sie wertvolle Vorlagen und Arbeitshilfen (z. B. Businessplan-Vorlage, Checklisten und Kalkulationsrechner).
- ◆ **Gründungs-Orientierungstag**
Zwei DEHOGA-Fachleute zeigen im Workshop Wege auf, wie Sie die angestrebte Selbstständigkeit von Beginn an erfolgreich gestalten können. Beim Orientierungstag erfahren Sie z. B., was ein modernes Konzept ausmacht oder welche Kniffe beim Abschluss von Verträgen zu berücksichtigen sind.
- ◆ **Gründungs-Check**
Bin ich mit meinem Projekt auf dem richtigen Weg? Um diese Frage geht es beim Gründungs-Check mit Branchenprofis der DEHOGA-Beratung. Sie besprechen mit Ihnen die wesentlichen Eckpunkte Ihres Gründungsvorhabens.
- ◆ **Gründungs-Beratung**
Aufbauend auf dem Gründungs-Check schaffen Sie mit einer umfassenden Gründungs-Beratung eine sichere Grundlage für Ihr Projekt. Sie

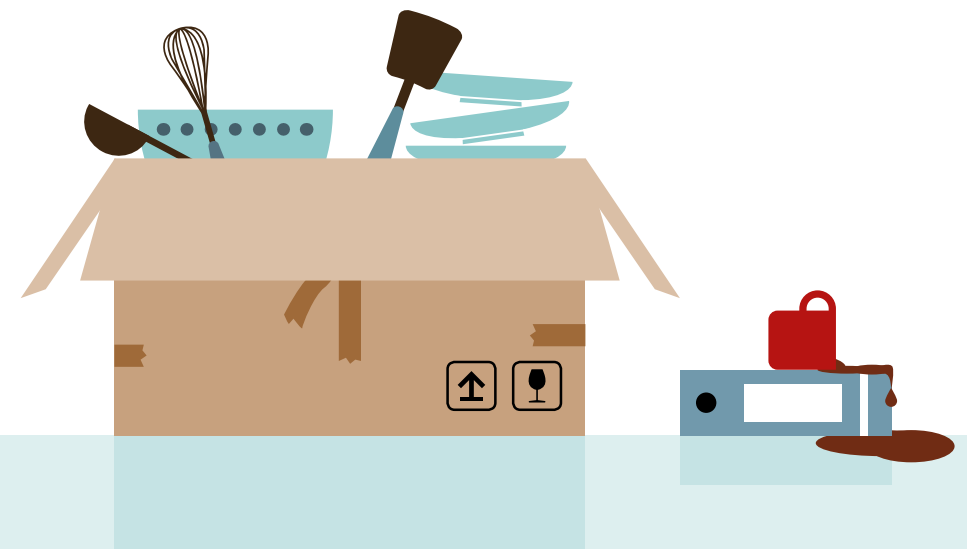
erhalten einen Beratungsbericht mit konkreten Empfehlungen, den Sie auch als Vorlage für Finanzierungsanträge bei Ihrer Bank verwenden können. Auf Wunsch erhalten Sie auch Unterstützung bei Bankgesprächen.

- ◆ **Gründungs-Marketing**
Bei der Erstellung Ihres Businessplans, spätestens aber beim Finanzierungsgespräch mit der Bank, stellt sich die Frage, wie das Marketing für Ihren neuen Betrieb aufgebaut ist. Sie erhalten Fachberatung für ein professionelles, cleveres Marketing, mit dem Sie Gäste gewinnen, begeistern und zu Botschaftern Ihrer jungen Marke machen können.

Weitere Informationen unter www.gruendungsgutscheine.de

2. Fördermittel von der L-Bank und Bürgschaftsbank:

Existenzgründerinnen und -gründer brauchen Kapital zu günstigen Konditionen. Die Fördermittel-Profis der L-Bank und der Bürgschaftsbank Baden-Württemberg prüfen, welches Programm sich für Ihre Pläne eignet. Die Bürgschaftsbank stellt für erfolgsversprechende Vorhaben noch fehlende Sicherheiten für Kredite von der Hausbank zur Verfügung.



Sie suchen einen Nachfolgerin oder Nachfolger oder wollen eine Gaststätte übernehmen?

Nachfolgeregelung

In vielen mittelständischen Unternehmen ist der Generationenwechsel ein aktuelles Thema. Vielen Unternehmen droht die Stilllegung, weil keine geeignete Nachfolge zur Verfügung steht. Die rechtzeitige Vorbereitung einer Unternehmensnachfolge ist eine wesentliche Voraussetzung für den dauerhaften Erhalt des Betriebes. Fehler bei der Übergabe können zu Unternehmenskrisen bis hin zur Betriebsaufgabe führen. Viele Inhaberinnen und Inhaber haben keine Übernehmenden aus der Familie. Für sie ist es wichtig, rechtzeitig eine geeignete externe Nachfolge zu finden.

Angebote der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg im Bereich Unternehmensnachfolge

1. Beratungssprechtage mit der L-Bank/Bürgerschaftsbank und der Deutschen Rentenversicherung

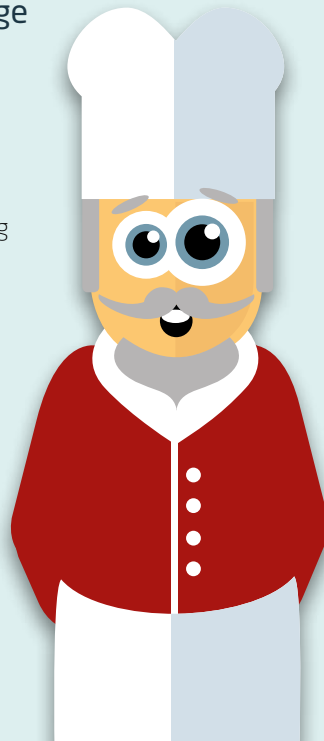
Nutzen Sie die Beratungssprechtage auch für Fragen zur Nachfolge wie zur Existenzgründung (siehe Seite 10, Punkt 7 und 8)

2. Steuerberatersprechtage

Fragen rund um das Thema Steuern werden bei diesen 6 x jährlich stattfindenden Sprechtagen von Steuerberatern aus der Region kostenfrei beantwortet.

3. IHK-Nachfolgemoderator

Die IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg bietet das Moderatorenkonzept zur Unternehmensnachfolge an. Ziel ist, den Übergebenden oder

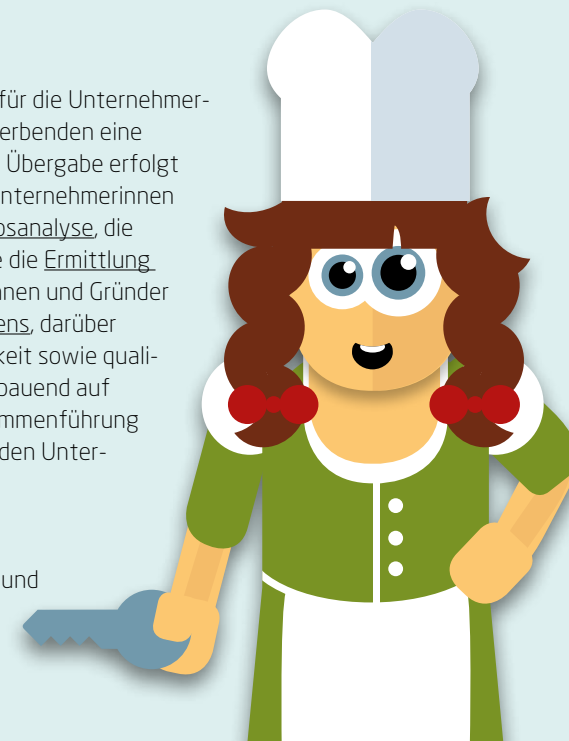


Übernehmenden frühestmöglich die Unterstützung durch einen fachlich qualifizierten Moderator anzubieten, der in den Phasen der Betriebsübergabe zur Verfügung steht. Vertraulichkeit und Diskretion sind dabei oberstes Gebot.

Der Nachfolgemoderator steht den Unternehmen kostenfrei zur Verfügung und begleitet die Unternehmen auf Wunsch während des Nachfolgeprozesses, vor allem bei folgenden Themen:

- ◆ **Kontaktvermittlung und Nachfolgesuche**
Über die IHK-Unternehmensbörse werden alle Angebote und Nachfragen in einer bundesweiten Datenbank im Internet (www.nexxt-change.org) erfasst und in anonymisierter Form (Chiffre) veröffentlicht. Die Vermittlung erfolgt kostenfrei. Die Angebote werden direkt bei der IHK aufgegeben, ein Erfassungsbogen wird auf Anfrage gerne zugeleitet.
- ◆ **Finanzierung**
Beratung über öffentliche Förderprogramme und Hilfestellung bei der Beantragung der Mittel. In vielen Fällen ist die IHK auch durch die Abgabe einer Stellungnahme zur Tragfähigkeit des Vorhabens in die Bewilligung der Mittel eingebunden.
- ◆ **Prozessbegleitung**
Die Übergabe eines Betriebes stellt sowohl für die Unternehmerinnen und Unternehmer als auch für die Erwerbenden eine große Herausforderung dar. Der Prozess der Übergabe erfolgt in der Regel in mehreren Schritten. Für die Unternehmerinnen und Unternehmer gehören dazu eine Betriebsanalyse, die Erstellung eines Unternehmensprofils sowie die Ermittlung des Unternehmenswertes. Für die Gründerinnen und Gründer steht ebenfalls die Prüfung des Unternehmens, darüber hinaus aber auch die finanzielle Realisierbarkeit sowie qualifizierende Maßnahmen im Vordergrund. Aufbauend auf diesen Grundlagen hilft die IHK bei der Zusammenführung der Partnerinnen und Partner und begleitet den Unternehmensübergang von Anfang bis Ende.

Im Rahmen des Sprechtags mit dem IHK-Nachfolgemoderator sind eine individuelle Beratung und Einzelgespräche möglich.



4. „Nachfolgepaket“

Das Nachfolgepaket beinhaltet kostenfreie Broschüren, Merkblätter und Checklisten. Die Erstinformationen sind kostenfrei auch in Printform erhältlich.

5. Existenzgründungs- und Nachfolgebörse

Nutzen Sie das Angebot der IHK (Seite 11, Punkt 11)

6. IHK-Notfallhandbuch

Um den Betrieb vor unnötigem Schaden zu bewahren, sollte es einen Notfallplan geben. Was würde passieren, wenn ich als Chefin oder Chef plötzlich durch Krankheit oder Unfall für längere Zeit ausfalle? Könnte das Unternehmen ohne mich fortbestehen und die Arbeitsplätze erhalten bleiben? Wäre die Unternehmerfamilie wirtschaftlich ausreichend abgesichert? Die kostenfreie Broschüre „Notfall-Handbuch“ mit wichtigen Tipps und Checklisten soll Anregung, Orientierung und Werkzeug zugleich sein, um die wichtigsten Informationen zusammenzustellen und notwendige Regelungen konkret umzusetzen.

Das Handbuch gibt es in Printform oder digital unter:
www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de/notfallhandbuch



Angebote des DEHOGA Baden-Württemberg im Bereich Unternehmensnachfolge

Nachfolgemoderation und Nachfolgeberatung

Der Inhaberwechsel in einem Betrieb – oft auch innerhalb der Familie – verläuft nicht immer reibungslos. Unser kostenloser Nachfolgemoderator vermittelt zwischen Alt und Jung, er begleitet sowohl die Übergebenden wie auch die Übernehmenden bei der Betriebsübergabe als neutrale Person. Er stellt zum Beispiel Kontakte her zu Unternehmensberatungen, Sachverständigenbüros und Anwaltskanzleien oder unterstützt Sie bei der Suche und Einschätzung potenzieller Nachfolgemodelle. Dank Fördergeldern ist diese Leistung für DEHOGA-Mitglieder kostenlos.

Das Expertenteam der DEHOGA Beratung unterstützen Sie auch bei der erfolgreichen Betriebsübergabe. Grundlage einer Nachfolgeberatung ist eine umfassende Betriebsanalyse. Dank Fördergeldern und Verbandszuschuss ist diese Beratung stark vergünstigt.

Was können Sie zur besseren Sicherung Ihres Betriebes unternehmen?

Informations- und Beratungsangebote der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg zur Unternehmenssicherung

Betriebsführung

1. Förderung unternehmerischen Know-hows

Seit Januar 2016 wird die bundesweite Beratungsförderung für kleine und mittlere Unternehmen neu ausgerichtet. Das neue Förderprogramm mit dem Namen „Förderung unternehmerischen Know-hows“ fasst die bisherigen Programme „Förderung unternehmerischen Know-hows durch Unternehmensberatung“, „Gründercoaching Deutschland“, „Turn-Around-Beratung“ und „Runder Tisch“ zusammen und richtet sich ausschließlich an Unternehmen, die bereits gegründet wurden.

WICHTIG: Zuständig für die Umsetzung des Programms ist das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). Der erste Schritt zur Beantragung der Förderung setzt jedoch ein Gespräch mit der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg voraus.

2. Beratungssprechtage mit der L-Bank/Bürgschaftsbank und der Deutschen Rentenversicherung

Nutzen Sie die Beratungssprechtage auch für Fragen zur Betriebsführung (siehe Seite 10, Punkt 7 und 8)

3. Steuerberatersprechtage

Bei diesen 6 x jährlich stattfindenden Sprechtagen werden steuerrechtliche Fragen von Steuerberaterinnen und Steuerberatern aus der Region kostenfrei beantwortet.

4. IHK-Notfallhandbuch

Nähere Infos hierzu auf Seite 16, Punkt 6



Welche Finanzierungshilfen gibt es?

Finanzierung über Kreditinstitute

Wer ein Unternehmen gründen bzw. aufbauen und in der Startphase gewappnet sein will, braucht ausreichend Startkapital. Dieses Startkapital besteht im besten Falle aus Eigenkapital, also dem eigenen Geld. Der Anteil am gesamten Finanzierungsbedarf sollte nach Möglichkeit bei mindestens 20 Prozent liegen. Sofern kein ausreichendes Eigenkapital vorhanden ist, können Existenzgründer/innen unter bestimmten Voraussetzungen auf Mittel mit eigenkapitalähnlichem Charakter aus dem Mikromezzanin-Programm zurückgreifen. Zusätzlich zu dem eigenen Kapital wird bei den meisten Firmengründungen Fremdkapital in Form von Krediten bzw. Darlehen benötigt. Wenn dies der Fall ist, sollten Sie mit Ihrer Hausbank Kontakt aufnehmen. Für Existenzgründerinnen und -gründer bieten Bund und Länder besondere Förderprogramme mit subventionierten Konditionen. Die Beantragung dieser Förderdarlehen erfolgt über die Hausbank.

Die Vergabe von Krediten ist für Banken und Sparkassen mit Risiken verbunden. Je höher das Risiko um so teurer wird die Kreditaufnahme für die Existenzgründung bzw. im Zweifel wird gar keine Kreditzusage erteilt. Das Risiko kann durch Sicherheiten reduziert werden. Als Sicherheiten kommen bewertbare bzw. „bankübliche“ Sicherheiten in Frage. Wenn Kreditnehmerinnen und Kreditnehmer keine oder zu geringe Sicherheiten anzubieten haben, können öffentliche Bürgschaften der Bürgschaftsbank weiterhelfen. Sprechen Sie bei Bedarf auch hierüber mit Ihrer Hausbank.

Für die Existenzgründerin und den Existenzgründer, die Hausbank und auch für die Förderinstitute ist es wichtig, dass ein Businessplan erstellt wird. Neben der Beschreibung des Geschäftsmodells und einer detaillierten Kostenaufstellung sollte dieser auch eine Umsatz- und Kostenplanung für die nächsten 3 Jahre enthalten. Auf Grundlage dieser Planung kann dann die Kapitaldienstfähigkeit nachgewiesen werden. Das heißt, dass aus den erwirtschafteten Erträgen die Zins- und Tilgungsleistungen für die benötigte Fremdfinanzierung erbracht werden können. Außerdem

20 Prozent
Eigenkapital

Businessplan erstellen

müssen aus den Erträgen die Steuern, die Lebenshaltungskosten (einschl. Belastung aus privaten Finanzierungen), Krankenversicherung und Altersvorsorge etc. bezahlt werden. Es empfiehlt sich, zur Erstellung des Businessplanes und der Belastungsrechnung die Hilfe eines Steuerbüros in Anspruch zu nehmen. Zur Überbrückung der Anlaufkosten (einschl. der privaten Belastungen in dieser Zeit) sollten ausreichend Eigenmittel oder Fremdmittel eingeplant werden.

Um Kostenüberschreitungen zu vermeiden, sollten die Kosten für die Investitionen und die benötigten Betriebsmittel sorgfältig geplant werden. Dadurch können aufwändige und teure Nachfinanzierungen vermieden werden.

Hilfe eines Steuerbüros

Kurzfristige Kredite

Kontokorrentkredit

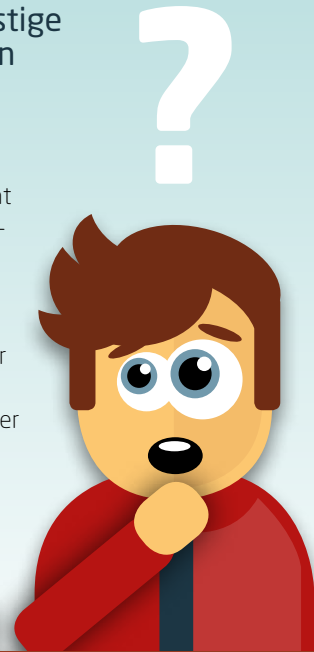
Der Kontokorrentkredit ist ein Kredit auf dem Geschäftskonto, über das alle laufenden Zahlungen abgewickelt werden. Er dient als kurzfristiges Finanzierungsmittel: beispielsweise, um eine fällige Rechnung fristgerecht zu bezahlen. Er kommt nicht für größere Investitionen infrage, die lange im Unternehmensvermögen bleiben und dafür das erforderliche Kapital langfristig binden. In der Regel umfasst der Kreditrahmen einen Monatsumsatz.

Mittelfristige/langfristige Kredite bzw. Darlehen

(ab 12 Monate Laufzeit)

Investitionsdarlehen

Das Investitionsdarlehen dient der Finanzierung von langfristigen Wirtschaftsgütern. Die Laufzeit des Darlehens ist vor allem abhängig von der gewöhnlichen Nutzungsdauer der anzuschaffenden Wirtschaftsgüter. Gerade in der Anfangsphase ist es sinnvoll mit der Tilgung erst nach einem Jahr zu beginnen, um die Liquidität zu schonen.



Finanzierungsalternativen über Lieferanten

Neben der klassischen Finanzierung über ein Kreditinstitut bieten oft auch Lieferanten, vor allem aus dem Getränkebereich, etwa Brauereien, Finanzierungsalternativen in unterschiedlicher Form an.

Die Vor- und Nachteile einer Lieferantenfinanzierung müssen im Einzelfall gegenüber der klassischen Bankenfinanzierung abgewogen werden.

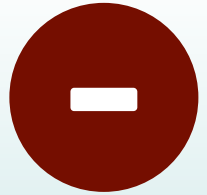


Vorteile

- ◆ Alternative und flexiblere Finanzierungsformen, z. B. durch eine leihweise Überlassung oder einen ratenfinanzierten Kauf von benötigtem Gastronomieinventar und in diesem Zusammenhang auch die Möglichkeit, verhandelte Großkundenkondition des Getränkelieferanten in Anspruch zu nehmen.
- ◆ Flexiblere Gestaltungsmöglichkeiten bezüglich der Finanzierungssicherung. Von der Sicherungsübereignung oder einer Veräußerung unter Eigentumsvorbehalt bis hin zur Übertragung von dinglichen Sicherheiten werden in der Regel sehr umfangreiche Sicherungsmöglichkeiten akzeptiert.
- ◆ Tilgungsmöglichkeiten in Abhängigkeit zum Geschäftsverlauf. Oftmals wird ein Einbehalt eines gewährten Nachlasses auf die Getränkepreise, in der Branche als Rückvergütung bezeichnet, zur Rückführung von gewährten Leistungen eingesetzt. Dies hat den Vorteil, dass die Tilgungsbelastung nicht konstant ist, sondern dynamisch dem Geschäftsverlauf folgt.
- ◆ Flexible Tilgungsmöglichkeit, z.B. durch eine Annuität in Kombination mit einer Tilgung durch Rückvergütungen.

Nachteile

- ◆ Abhängigkeit von einem Getränkepartner in der Regel für mehrere Jahre. Die Reaktionsmöglichkeit auf aktuelle Verbrauchertrends wird dadurch etwas eingeschränkt.
- ◆ Preisfixierung während der Vertragslaufzeit. Durch eine Vertragsbindung ist eine Preisanpassung evtl. aufgrund gestiegener Abnahmemengen während der Vertragslaufzeit nur bedingt möglich.
- ◆ Aufgrund der Refinanzierung über den Getränkeverkauf und nicht über die reine Finanzierungstätigkeit arbeiten die Getränkelieferanten oft mit der Fixierung von Mindestabnahmemengen.
- ◆ In der Regel bleibt bei einer vorzeitigen Darlehensrückzahlung die Getränkebezugsverpflichtung für die ursprünglich vereinbarte Vertragslaufzeit bestehen.



Grundsätzlich sollte die Auswahl einer Vertragspartnerin oder eines Vertragspartners nicht ausschließlich auf Basis der gewährten Konditionen und Leistungen sondern auch auf dem Vertrauen in das Unternehmen und in die handelnden Personen getroffen werden. Eine Analyse des allgemeinen Geschäftsgebarens des jeweiligen Lieferanten, evtl. durch die Befragung von bekannten Unternehmen, die bereits mit diesem Lieferanten zusammenarbeiten, ist deshalb zu empfehlen.

.....
Vertrauen in das
Unternehmen



Welche staatliche Förderung ist möglich?

Das Entwicklungsprogramm Ländlicher Raum (ELR) des Landes Baden-Württemberg unterstützt Maßnahmen von Beherbergungsbetrieben wie auch der Gastronomie, die zu einer Qualitätssteigerung führen sollen. Ebenfalls sind barrierefreie Maßnahmen oder auch Investitionen im Gastronomiebereich förderfähig, sofern es sich um die einzige Gaststätte in einem Ort handelt und diese damit zur Grundversorgung zählt. Die grundsätzliche Förderhöhe im ELR liegt bei 20 % der Investitionskosten.

20 % der
Investitionskosten

Es wird empfohlen, frühzeitig den Kontakt mit der Gemeinde und von dort aus mit dem Regierungspräsidium zu suchen.

Eine Förderung durch das Tourismusinfrastrukturprogramm des Landes Baden-Württemberg kommt außerdem in prädikatisierten Gemeinden (etwa in anerkannten Erholungs- und Kurorten) in Frage. Sprechen Sie dazu auch das zuständige Bürgermeisteramt an.



Welche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es?

Angebote der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg im Bereich Ausbildung

Ausbildung

1. Berufsbilder

Ausbildung ist wichtig. Die Gastronomie braucht Fachkräfte. Die IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg betreut, berät und prüft folgende sieben Berufsbilder:

◆ **Fachkraft im Gastgewerbe**

Fachkräfte im Gastgewerbe sind schwerpunktmäßig in den Handlungsfeldern: Wirtschaftsdienst, Lager, Buffet, Frühstücksküche und Restaurant tätig. Sie beraten und betreuen Gäste und erbringen die dazu notwendigen Dienstleistungen.

◆ **Hotelfachmann/frau**

Hotelfachleute kennen die Arbeits- und Ablauforganisation des gesamten Hotels. Wesentliche Aufgabenbereiche sind der Wirtschaftsdienst und der Empfang sowie im Schwerpunkt die Werbung und Verkaufsförderung.

◆ **Hotelkaufmann/frau**

Hotelkaufleute steuern sämtliche kaufmännische Prozesse zur Erreichung der Unternehmensziele. Ihr Aufgabengebiet ist die kaufmännische Steuerung und Kontrolle, insbesondere des Rechnungswesens und der Finanz- und Personalverwaltung.

◆ **Restaurantfachmann/frau**

Restaurantfachleute beraten und bedienen Gäste in allen gastronomischen Bereichen. Wesentliche Arbeitsfelder sind dabei Empfangen, Beraten und fachgerechtes Servieren sowie Arbeiten am Tisch der Gäste. Einen Schwerpunkt bildet die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen aller Art.

◆ **Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie**

Fachleute für Systemgastronomie sind dafür verantwortlich, betriebsspezifische, gastronomische Konzepte gastorientiert zu realisieren. Sie beachten dabei zentrale Vorgaben. Sie stellen den Betriebsablauf sicher. Wesentliche Arbeitsbereiche sind die Systemorganisation sowie das bereichsbezogene Personal- und Rechnungswesen.

◆ **Koch/Köchin**

Im Mittelpunkt ihres Wirkens stehen die angebotenen Speisen und die Wünsche der Gäste. Sie arbeiten teamorientiert und beachten warenwirtschaftliche sowie betriebswirtschaftliche Unternehmensziele.

◆ **Fachpraktiker/in Küche**

Fachpraktiker/innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten beteiligt. In kleineren Küchen werden sie im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Fachpraktiker/innen Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein.



2. **Stammtische**

Die IHK bietet jährlich zwei Stammtische für das Gastgewerbe an, bei denen es um Aktuelles, den Austausch und das Netzwerk untereinander geht. Führungskräfte oder auch Inhaberinnen und Inhaber können daran teilnehmen.

3. **Ausbildungsprüfungen**

Zweimal jährlich finden in jedem Beruf Ausbildungsprüfungen statt. Fachliche Beratungen können jederzeit, nach vorheriger Vereinbarung, durch die IHK in Anspruch genommen werden. Hier erhalten Sie kompetente Auskunft und Beratung.

Angebote des DEHOGA Baden-Württemberg im Bereich Ausbildung

1. **Wegweiser für Ausbilderinnen und Ausbilder**

Der DEHOGA unterstützt Gastronomen und Hoteliers bei ihrer täglichen Ausbildungsarbeit und setzt sich für eine hohe Qualifikation im Gastgewerbe ein. Dafür hat der DEHOGA Baden-Württemberg einen Leitfaden entwickelt, den „Wegweiser für Ausbilder“. Darin sind alle wichtigen Informationen zusammengefasst. Mitglieder des DEHOGA bekommen den Wegweiser kostenlos.

2. **Ausbildungsplatzbörse**

Azubis finden – das geht auch online! In der Ausbildungsplatzbörse des DEHOGA Baden-Württemberg unter www.big-ausbildung.de können sich Mitgliedsbetriebe des Verbandes kostenlos präsentieren und zeigen, welche Berufschancen sie im Gastgewerbe bieten.

3. **Ausbilderversprechen**

Der DEHOGA Baden-Württemberg und die baden-württembergischen Industrie- und Handelskammern haben eine gemeinsame Initiative ins Leben gerufen, um die Ausbildung im Gastgewerbe zu verbessern. Teil davon ist das Ausbilderversprechen, eine freiwillige Selbstverpflichtung. Das 10-Punkte-Programm soll die Ausbilderin oder der Ausbilder in seinem Betrieb aufhängen und so dokumentieren, dass diese Qualitätsstandards eingehalten werden – ein Aushängeschild als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb.

Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe (Hotellerie und Gastronomie)

1. Weiterbildungsmöglichkeiten an der IHK-Akademie in Villingen-Schwenningen

◆ Geprüfte/r Küchenmeister/in

Der Lehrgang bereitet auf die Prüfung zum/r Geprüfte/r Küchenmeister/in der Industrie- und Handelskammer vor. Hierbei handelt es sich um den traditionsreichsten Titel innerhalb der gastronomischen Meisterabschlüsse. Erweiterte und vertiefte Kenntnisse und Fertigkeiten in der Speisenzubereitung sowie Wissen um betriebswirtschaftliche und rechtliche Zusammenhänge befähigen Küchenmeister/innen zur Übernahme qualifizierter Fachaufgaben. Sie sind für Disposition, Einkauf, Verwaltung und Wareneinsatz verantwortlich, führen Kostenrechnung und Kalkulation durch und erledigen Aufgaben im Küchenbereich selbstständig.

◆ Geprüfte/r Hotelmeister/in

Der Wirkungskreis eines/r Hotelmeister/in umfasst das ganze Unternehmen. In kleineren Unternehmen sind sie gefragte Führungskräfte für den gesamten Betrieb. Ein solides betriebswirtschaftliches Ergebnis ist der Gradmesser des Erfolges. Der Abschluss baut auf den Fertigkeiten und Kenntnissen einer/eines Hotelfachfrau/-mannes auf.

◆ Geprüfte/r Restaurantmeister/in

Restaurantmeister/in ist eine Aufstiegsfortbildung im Bereich der Gastronomie. Die Aufgaben des/der Restaurantmeister/in sind die Organisation von Abläufen und Produktionsfaktoren, die Ausbildung und Betreuung von Auszubildenden sowie das Controlling in gastronomischen Betrieben. Deren Funktionen können die Leitung eines Restaurants oder des Bankettbereichs sein.

◆ Vorbereitungslehrgang zur Abschlussprüfung in den Berufen des Gastgewerbes nach §45/2 BBiG

Dieser Lehrgang richtet sich an Personen, die bereits in der Gastronomie beschäftigt sind bzw. waren und einen Berufsabschluss anstreben. Er bereitet auf den theoretischen und fachpraktischen Teil der schriftlichen Abschlussprüfung in den anerkannten Ausbildungsberufen vor. Eine mindestens 3 bis 4,5-jährige einschlägige Berufspraxis im Berufsbild muss zum Zeitpunkt der Abschlussprüfung nachgewiesen werden (Zulassung gem. § 45 Berufsbildungsgesetz, BBiG nach Antragstellung bei der zuständigen IHK).

◆ Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) nach §4

Alle Personen, die in Gaststätten, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittel Einzelhandel etc. arbeiten, erlernen in diesem Seminar, mit der neuen Lebensmittelverordnung umzugehen.

◆ Unterrichtung nach §4 Abs.1 Nr.4 Gaststättengesetz

Nähere Infos hierzu auf Seite 7, Punkt 1

◆ AEVO Lehrgänge

In diesen Lehrgängen wird das erforderliche Wissen zur Gestaltung einer systematischen und zielorientierten betrieblichen Ausbildung sowie zur Vorbereitung auf die Prüfung nach der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) vermittelt. Nach der AEVO umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung die Kompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung in allen Handlungsfeldern.

◆ Sonstige Weiterbildungsmöglichkeiten,

die die IHK anbietet sind zum Beispiel Technische/r Betriebswirt/in, Personalfachkaufmann/frau und Geprüfte/r Betriebswirt/in IHK. Kompetente Auskunft und Beratung gibt es beim zuständigen Ansprechpartner der IHK.



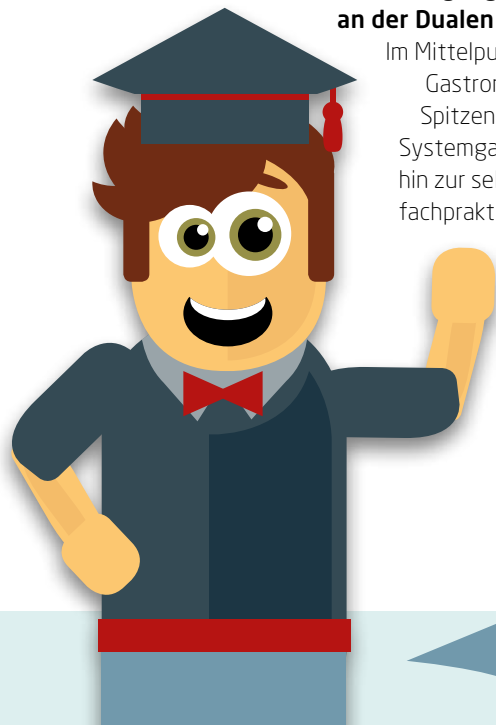
2. Weiterbildungsmöglichkeiten an der DEHOGA Akademie

Auszubildende werden in den Vorbereitungskursen an der DEHOGA Akademie fit gemacht für die theoretischen und praktischen Prüfungen der IHK-Abschlüsse in allen gastgewerblichen Berufen sowie für die externe Abschlussprüfung. Nicht nur der Nachwuchs, auch Profis können an der DEHOGA Akademie noch etwas lernen: für die IHK-Weiterbildungen zum/zur Küchenmeister/in und die Ausbilder-Eignungsprüfung (AEVO) gibt es begleitende Seminare. Der besondere Vorteil für die angehenden Küchenmeister/innen: Sie bereiten sich in der Küche in der Gastro-Lernwelt in Bad Überkingen vor, in der sie auch die praktische Prüfung ablegen werden. Nicht graue Theorie, sondern die gastgewerbliche Praxis steht an der DEHOGA Akademie im Vordergrund.

3. Sonstige Weiterbildungsmöglichkeiten

◆ Dualer Studiengang „Gastronomiemanagement“ an der Dualen Hochschule in Ravensburg

Im Mittelpunkt steht professionelles Hotel- und Gastronomiemanagement in allen Facetten – von der Spitzenhotellerie und -gastronomie, Clubhotellerie, Systemgastronomie über Unternehmensberatungen bis hin zur selbständigen Unternehmensführung. Ziel ist es, fachpraktisch und betriebswirtschaftlich kompetente und auf die Erfordernisse der Branche spezialisierte Fach- und Führungskräfte auszubilden. Die Studierenden erwerben eine umfassende berufliche Handlungskompetenz.



◆ Diätkoch/köchin an der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen

Längst werden diätetisch geschulte Köchinnen und Köche nicht mehr ausschließlich als Fachkräfte in Kliniken, Altenheimen und Sanatorien beschäftigt, zunehmend suchen auch immer mehr gute Restaurants und Hotels oder Gesundheitszentren Köchinnen und Köche mit dieser speziellen Ausbildung, um Gäste im Fitness- und Wellnessbereich mit entsprechenden Gerichten zu versorgen. Kaum eine Menübesprechung, bei der die Gäste nicht nach Sonderkostformen wie laktosefrei, glutenfrei usw. verlangen. Im Gesundheitsbereich übernehmen diätetisch geschulte Köchinnen und Köche eine verantwortungsvolle Aufgabe. Sie müssen eine adäquate Zubereitung der Speisen nach den gültigen Diätprinzipien gewährleisten.

◆ Fachwirt/in im Gastgewerbe

Mit einer 1-jährigen Weiterbildung in Vollzeit zum Fachwirt/in Gastgewerbe werden Sie zum Profi in den Wachstumsbranchen Catering, Gastronomie und Hotellerie. Mit ihren erworbenen Fachkenntnissen erhalten Fachwirtinnen und Fachwirte Zugang zu verantwortungsvollen und leitenden Positionen im Gastgewerbe. Diese Weiterbildung bieten die Hotelfachschulen z. B. in Heidelberg an.

◆ Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in (Gastronomie- und Hotelmanagement)

Die Hotelfachschule führt Sie über eine vertiefte, berufliche Fortbildung in die Aufgaben und Verantwortung mittlerer und gehobener Führungsbereiche in gastgewerblichen Unternehmen ein. Sie ermöglicht Ihnen, den modernen Ansprüchen im Hospitality Management gerecht zu werden. Am Ende dieser zweijährigen Aufstiegsfortbildung in Vollzeit steht der Abschluss „Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in“. Das staatlich zugelassene Fernstudium an der Deutschen Hotelakademie (DHA) vermittelt Ihnen berufsbegleitend praxisnahes Wissen in den Bereichen Betriebswirtschaftslehre und Personalmanagement, strategisches und operatives Hotelmanagement, Hospitality Real Estate, Qualitätsmanagement, Marketing (inklusive Social Media) und Revenue Management. Das entsprechende Know-how vermittelt Ihnen die DHA innerhalb von nur 18 Monaten – während Sie im Job bleiben.



Wie kann die Stadt oder Gemeinde Sie unterstützen?

Kommen Sie zu Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung! Ihrer Stadt oder Gemeinde ist die Gastronomieförderung wichtig. Hier finden Sie Unterstützung und Beratung. Dabei wird viel Wert auf die Förderung bestehender und die Unterstützung neuer Gastronomiekonzepte gelegt.

Folgendes könnte Ihnen bei Ihrem Vorhaben helfen:

- ◆ Behördliche Genehmigungsverfahren können durch eine intensive Begleitung und Beratung der Gemeindeverwaltung unterstützt werden.
- ◆ Die örtliche Gastronomie kann u. a. durch Hinweisschilder an den Ortseingängen unterstützt werden. Im Idealfall bündelt die Gemeinde die gastronomischen Angebote und präsentiert diese gemeinsam mit den Betrieben. Wo dies nicht möglich ist, kann oft schon die Bereitstellung kommunaler Flächen weiterhelfen.
- ◆ Bei vorhandenen Gutscheinsystemen wird bei sozialen oder anderen Dienstleistungen innerhalb der Gemeinde vielerorts auch die örtliche Gastronomie mit eingebunden.
- ◆ Auch in Städte- und Gemeindeverwaltungen werden oft subventionierte Gutscheine für Mittagessen in der örtlichen Gastronomie an kommunale Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausgegeben.
- ◆ Bei der Auswahl von Geschenken, wie z.B. für Vereinsehrungen, Neueinbürgerungen usw., werden in Teilen auch Gutscheine für die örtliche Gastronomie eingesetzt. Für viele Neubürgerinnen und Neubürger kann damit auch die soziale Integration in die dörfliche Gemeinschaft gefördert werden.
- ◆ Bei der Auswahl des Caterers für kommunale Veranstaltungen, oder z. B. der Mittagstischversorgung bei Ganztageschulkonzepten, werden auch örtliche Gastronomiebetriebe angesprochen, sofern diese entsprechende Dienstleistungen anbieten können.

- ◆ Die engen Verbindungen der kommunalen Verwaltung zur heimischen Industrie können ebenfalls zielgerichtet zur Förderung der örtlichen Gastronomie genutzt werden, wie z.B. durch die Weiterempfehlung von Mittagstischangeboten, Veranstaltungscatering usw.
- ◆ Bei einer kommunalen Schulträgerschaft geht auch die Unterstützung durch Rathaus und Schule bei der Suche nach qualifizierten Nachwuchskräften in der Gastronomie Hand in Hand, da im Rahmen von berufsberatenden Projekten auch gezielt gastronomische Ausbildungsberufe vorgestellt werden.
- ◆ Gastronomieförderung wird auch durch Lobbyarbeit in politischen Gremien betrieben. Aktuelle Themen können diesbezüglich auch von der zuständigen Regionalstelle des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes abgerufen werden.
- ◆ Auch durch die kritische Prüfung von inoffiziellen und nicht gewerblichen gastronomischen Aktivitäten, vor allem auch in Vereinsräumlichkeiten oder Ähnlichem, trägt die Verwaltung zur Förderung der gewerblichen Gastronomie bei.
- ◆ Bei kommunal motivierten Wohnungsbauprojekten, wie z.B. im Segment altersgerechtes Wohnen, wird teilweise durch die Einbindung der örtlichen Gastronomie oder die Entwicklung eines neuen gastronomischen Konzeptes zur Attraktivitätssteigerung des Immobilienprojekts beitragen.
- ◆ Im Zuge der teilweise praktizierten kommunalen Förderung von Einzelhandelskonzepten zur Sicherstellung der örtlichen Nahversorgung wird auch beim Fehlen von Gastronomiebetrieben in der betroffenen Gemeinde über eine sinnvolle Einbindung einer Gastronomie in das Einzelhandelskonzept nachgedacht. Dies kann auch zu einer wirtschaftlich optimierten Nutzung der jeweiligen Immobilie beitragen.

Warum Marketing und wer kann Ihnen bei der Vermarktung behilflich sein?

Muss man sich auch noch „vermarkten“? Reicht es nicht, eine Wirtschaft gut zu führen und ein gutes Angebot zu bieten? Das ist zwar wichtig und Voraussetzung für den Erfolg, aber es reicht heute nicht mehr!

Unter Marketing verstehen viele oft nur das Thema Werbung. Aber Marketing ist mehr und Sie tun Vieles davon bereits, ohne es vielleicht als Marketing zu sehen. Natürlich, für Ihren Gastronomiebetrieb ist es in erster Linie wichtig, ein gutes Produkt und einen guten Service anzubieten. Dies sollte aber möglichst auch in einem für die Zielgruppe ansprechenden Ambiente und zu einem optimalen Preis geschehen. Wenn man sich dann auch noch Gedanken darüber macht, wie die Zielgruppe von diesem Gesamtangebot erfährt, hat man eigentlich schon alle Bereiche des Marketings berührt. Es geht keineswegs darum, aus jedem Gastronom einen Marketing-Manager zu machen, aber Ihnen muss bewusst sein, dass Marketing einen enorm wichtigen Einfluss auf Ihren Betrieb hat. Denn beim Marketing betrachtet man alle Bereiche eines Unternehmens vom Markt, also von der Kundschaft aus.

Was für ein Produkt möchte „mein“ Kunde? Wie und wo möchte er es serviert bekommen? Wie viel ist der Kunde bereit zu bezahlen? Und wie erfährt er von diesem Angebot? Diese und weitere Fragen sollten Sie sich gerade vor der Gründung, aber auch im laufenden Betrieb, immer wieder stellen. Es ist entscheidend zu wissen, was „meine“ Kunden wollen. Dabei hinterfragen Sie Ihre Menü-Karte, Ihre Dekoration, Ihre Preisliste, Ihre Einrichtung und Ihren Service mindestens einmal im Jahr. Befragen Sie auch Ihre Kunden. Suchen Sie den direkten Kontakt, denn ein „War alles recht?“ reicht nicht. Freuen Sie sich über jedes Feedback, das Sie bekommen. Und es ist wichtig, dass Sie heute ansprechend im Internet zu finden sind.

Konzept

Zielgruppe

Wer kann Ihnen dabei behilflich sein?

- ◆ Nehmen Sie Kontakt auf zur Wirtschaftsförderung im Landratsamt und bei den Städten. Die können Ihnen auch bei der Vermarktung Ihrer „Wirtschaft“ und Ihrer Angebote behilflich sein und wichtige Tipps geben. Suchen Sie auch hier den Kontakt zu Stadt- und Gemeindeverwaltung.
- ◆ Suchen Sie den Kontakt zu Ihren Tourismusverantwortlichen vor Ort, sei es bei der Stadt oder Gemeinde, sei es in der Region bei der Donaubergland GmbH. Tourismusförderung ist aktive Gastronomieförderung!
- ◆ Nutzen Sie die Angebote der Verbände auch beim Thema Marketing. Die IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg bietet hier genauso Vorträge, Kurse und Weiterbildungsmöglichkeiten an wie der DEHOGA.
- ◆ Arbeiten Sie aktiv mit Kolleginnen und Kollegen aus der Gastronomie zusammen, etwa bei gemeinsamen Veranstaltungen und Aktionen.
- ◆ Beteiligen Sie sich an den örtlichen Handels- und Gewerbevereinen. Hier gewinnen Sie viele Kontakte und können vom Austausch profitieren.
- ◆ Beteiligen Sie sich an örtlichen oder regionalen Gastronomie- und Übernachtungsverzeichnissen, ob als Prospekt oder im Internet.
- ◆ Beteiligen Sie sich an Marketingaktion der Donaubergland GmbH mit Pauschalangeboten, sei es im Bereich „Wandern“ und „Radfahren“, sei es beim Thema „Genuss“.
- ◆ Überlegen Sie auch mal, ob Sie nicht mit vertretbarem Aufwand Buchungsplattformen und Bewertungsportale im Internet nutzen können.
- ◆ Sie können sich natürlich auch von Firmen und Agenturen aus dem Bereich Werbung und Marketing beraten und betreuen lassen, auch wenn diese Dienstleistungen einiges kosten.
- ◆ Beteiligen Sie sich an Fortbildungen und Aktionen zum Thema „Servicequalität Deutschland“. Alle wichtigen Informationen hierzu erhalten Sie bei der Donaubergland GmbH oder Ihrer Gemeinde oder Stadt.
- ◆ Arbeiten Sie mit Ihren Lieferanten zusammen, fragen Sie diese nach Beteiligungsmöglichkeiten an deren Marketingaktionen.

Werbung

???

Sie wünschen Hilfe bei der Personalsuche?

Grundsätzlich sind bei der Personalakquise Personaldienstleistungsfirmen und die Agentur für Arbeit tätig. Wichtig: Hier kann es kurzfristige Änderungen geben. Bitte informieren Sie sich immer aktuell. Die zuständige Agentur für Tuttlingen ist die Agentur für Arbeit Rottweil - Villingen-Schwenningen.

Hinweis: Bitte melden Sie immer Ihre freien Stellen bei der Agentur für Arbeit!

Sie haben Interesse an der Beschäftigung ausländischer Fachkräfte?

Fragen rund um ausländerrechtliche Bestimmungen werden ebenfalls von der Agentur für Arbeit beantwortet. Bei potentiellen Beschäftigten, die aus einem Nicht-EU-Land stammen, gilt die sogenannte Vorrangprüfung.

- ◆ Die IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg ist Projektträger des bundesweiten Förderprojektes „MobiPro EU – the job of my life“ für spanische und italienische Fachkräfte im Gastgewerbe. Im Rahmen von „MobiPro EU“ werden ausländische Jugendliche, die mindestens 18 Jahre alt sind und aus EU-Staaten stammen, für Ausbildungen in Berufen des Gastgewerbes in die Region Schwarzwald-Baar-Heuberg geholt und während ihrer gesamten Ausbildungsdauer entsprechend betreut. Kompetente Auskunft und Beratung gibt es bei Ihrer IHK.
- ◆ Die Zentrale Auslandsvermittlung (ZAV) der Agentur für Arbeit vermittelt europäische Jugendliche in die duale Ausbildung. Das Förderprojekt „MobiPro EU – the job of my life“ ist ein Projekt der ZAV. Seit 2013 unterstützt das Sonderprogramm junge Menschen aus Europa bei der Aufnahme einer betrieblichen Berufsausbildung und bringt sie mit Projektträgern und Unternehmen in Deutschland zusammen. Ansprechpartner: ZAV Bonn
Tel.: 0228 7131313, E-Mail: MobiProEU-Aufruf2015@arbeitsagentur.de

- ◆ Informationen zur Rekrutierung spanischer Fachkräfte erhalten Sie über den IHK-Partner AZ Futuro in Tuttlingen. AZ Futuro unterstützt Unternehmen bei der Suche nach spanischen Fachkräften vor Ort, hilft bei der Betreuung in Deutschland und ist „Kümmerer“ bis nach der Probezeit. Ansprechpartnerin: AZ Futuro, Stefanie Hainick, Tuttlingen
Tel.: 07462 5689041, E-Mail: s.hainick@az-futuro.com
- ◆ Flüchtlinge
Welche Zugangsmöglichkeiten und -bedingungen zum Arbeitsmarkt für geflüchtete Menschen bestehen, hängt maßgeblich von ihrem aktuellen Aufenthaltsstatus ab. Bei den meisten Beschäftigungsarten ist eine Zustimmung der Agentur für Arbeit erforderlich ist. In Sonderfällen, z. B. Berufsausbildung oder Praktika zu Weiterbildungszwecken, ist die Einzelfallprüfung durch die Ausländerbehörde erforderlich. Ansprechpartner: Bundesamt für Migration und Flüchtlinge
90461 Nürnberg, Tel.: 0911 9430



Weitere wichtige Adressen und Links – Hier wird Ihnen geholfen!

◆ IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg

Tel. 07721 922 0, Fax 07721 922 90

info@vs.ihk.de

www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de/beratung-dienstleistung/existenzgruendung-und-unternehmensfoerderung/unternehmensgruendung/

www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de/beratung-dienstleistung/existenzgruendung-und-unternehmensfoerderung/unternehmensnachfolge/

www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de/beratung-dienstleistung/existenzgruendung-und-unternehmensfoerderung/unternehmenssicherung/

◆ IHK-Ansprechpartnerin für Existenzgründung, Unternehmenssicherung und -nachfolge

Geschäftsbereich Recht und Steuern

Tel. 07721 922 348, Fax 07721 922 9348

schmiedeknecht@vs.ihk.de

◆ IHK-Ansprechpartner für Aus- und Weiterbildung

Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung

Tel. 07721 922 191, Fax 07721 922 9191

ringgenburger@vs.ihk.de

◆ Anlaufstellen im Landkreis Sigmaringen

Für Gastronomen in den Gemeinden im Landkreis Sigmaringen im Donauegland sind direkte Anlaufstellen die:

- IHK Bodensee-Oberschwaben, Tel. 0751 409 0
- DEHOGA Kreisverband Sigmaringen, Tel. 07571 74 99 22
- WIS – Wirtschaftsförderung Landkreis Sigmaringen, Tel. 07571 72 890 0

◆ DEHOGA Baden-Württemberg

DEHOGA Beratung

Tel. 0711 619 88 37, Fax 0711 615 96 92

info@dehoga-beratung.de

www.dehogabw.de/beraten/betriebsberatung/existenzgruendung.html

www.dehogabw.de/lernen

◆ Weitere Links im Netz

www.gruendungswerkstatt-suedwest.de

www.gruendungsgutscheine.de

www.existenzgruender.de

www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de/notfallhandbuch

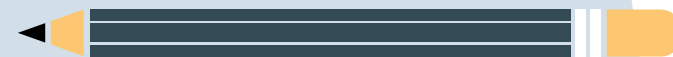
www.dehogabw.de/beraten

www.bafa.de/bafa/de/wirtschaftsfoerderung/

www.landkreis-tuttlingen.de/Kreisverwaltung/Ämter-Aufgaben

Allgemeine Literaturhinweise

- ◆ „Was der Gastwirt wissen muss – rechtliche Grundlagen und praktische Tipps für das Gaststättengewerbe“: Frank Döblitz, DIHK-Publikation. Fordern Sie das Buch bei Ihrer IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg an.
- ◆ „Der clevere Gastronom – fünf Bausteine zum Erfolg“: Franziska Schumacher, Matthaes Verlag GmbH, ISBN 978-3-87515-014-8
- ◆ „100 geniale Praxistipps – für Hotellerie und Gastronomie“: Helmut Kammerer, Matthaes Verlag GmbH, ISBN 978-3-87515-036-0
- ◆ „Reich in der Gastronomie“: Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner, Matthaes Verlag GmbH, ISBN 978-3-87515-022-3
- ◆ „Traditionsreich – mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“: Pierre Nierhaus und Michael Süßmeier, Matthaes Verlag GmbH



Impressum

Herausgeberin

Donaubergland Marketing und Tourismus GmbH
 Am Seltenbach 1, 78532 Tuttlingen
 Tel. 07461 780 16 75
 info@donaubergland.de
 www.donaubergland.de
 Amtsgericht Stuttgart, HRB 451323
 Steuernummer: 21101/02558

Text und Redaktion

- ◆ Walter Knittel
Donaubergland Marketing
und Tourismus GmbH
Tuttlingen
- ◆ Anne Lena Spreitzer
IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg
Villingen-Schwenningen
- ◆ Hubert Hepfer
Hirsch-Brauerei Honer GmbH &
Co. KG, Wurmlingen
- ◆ Hans-Jürgen Osswald
Bürgermeister
Gemeinde Neuhausen ob Eck
- ◆ Klaus Schellenberg
Bürgermeister
Gemeinde Wurmlingen
- ◆ Michael Steiger
DEHOGA – Vorsitzender
Marbach
- ◆ Alexander Stengelin
Stadtverwaltung Tuttlingen

Korrektur

Anita Schmidt
 Donaubergland Marketing
 und Tourismus GmbH
 Tuttlingen

Satz, Grafik und Layout

CurlDesign – Björn Locke
 Sigmaringer Str. 10
 72622 Nürtingen
 www.curldesign.de

Druck

Braun Druck & Medien
 Stockacher Str. 114
 78532 Tuttlingen
 www.braun-medien.net

Im Auftrag, in Zusammenarbeit und mit Unterstützung des Landkreises Tuttlingen

Die in dieser Broschüre enthaltenen Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck und sonstige Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Verstöße werden strafrechtlich verfolgt.



Wir bauen Ihre Küche

Unser Profi-Team plant und richtet Ihre Küche herstellerunabhängig für Sie ein. Für Gastronomie, Metzgerei, Gemeinschaftsverpflegung, egal ob Neubau oder Umbau. Konzeption - Planung - Lieferung - Montage - Inbetriebnahme - Wartung - Werkstatt - alles aus einer Hand!

Wir decken Ihren Tisch

Erleben Sie in unserem C+C-Markt unsere riesige Auswahl mit über 50.000 Fachartikeln wie Hotelporzellan, Gastrogläser, Tischwäsche und Servietten, Barzubehör, Berufsbekleidung für Gastronomie und Metzgereibetriebe mit Stickservice, Küchengeräte, Reinigungsmittel und vieles mehr. Alles unter einem Dach!



StaufenFleisch®
 vom MetzgerSchlachthof Göppingen *nichts anderes.*

Steakery

STAUFERICO®

Wir liefern Premium-Fleisch für Ihre Gäste

Mit unseren Fleischmarken StaufenFleisch und Stauferico sowie unseren neuen Steakery-Produkten liefern wir Ihnen Fleisch in Premium-Qualität, mit der Sie bei Ihren Gästen punkten können. Saftigkeit, Zartheit und feiner Fleischgeschmack die überzeugen! Testen Sie selbst.

MEGA Stockach - Ihr Partner für professionelle Ansprüche!

MEGA Stockach

Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH
 Reichenauring 1 | 78333 Stockach
 Tel. (07771) 9340 - 0 | Fax (07771) 9340 - 444
 info@mega-stockach.de | www.mega-stockach.de

Neu: der MEGA-Shop online unter www.mein-mega-shop.de



Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH



Wachsen ist einfach.



ksk-tut.de

Wenn man für Investitionen
einen Partner hat, der Ideen
von Anfang an unterstützt.

Wenn's um Geld geht



Kreissparkasse
Tuttingen