Planung – Umsetzung – Expansion

(Für ein neues Konzept bzw. System)

1 Marktanalyse	2 Konzeptionelle Vision & Grundidee	3 Leistungen (Gast, Betrieb)	4 Management	5 Expansion
■ **Marktanalyse, bestimmt durch die Einflussfaktoren zur Bestimmung eines Betriebstyps**	■ **Zielharmonisierung** ■ **Vision** ■ **Hauptzielgruppen, Komplementär-Zielgruppen** ■ **Exploration** ■ **Skizzierung Wirtschaftlichkeit**	■ **Sortimentspolitik** (F&B, Non-Food) ■ **Servicepolitik** ■ **Öffnungszeiten** ■ **Raumpolitik „Gast“** ■ **Kommunikation** ■ **Leistungsfaktoren Ware, Personal, Raum & Technik**	■ **Organisation** ■ **Führung** ■ **Kontrolle** ■ **Anpassung**	■ **Machbarkeits-analyse** ■ **Wertanalyse** ■ **Expansionssystem/ Kostenprognose** ■ **Realisations-programm**
■ Strömungen in der Gesellschaft ■ Trends (Gastronomie, Hotellerie, Catering) ■ Gäste/Kunden (Nachfrageverhalten) ■ Mitbewerber ■ Lieferanten ■ Mitarbeiter	■ workshop(s) ■ Grundlagenpapier ■ Befragung in Frage kommender Gäste ■ Erste Einschätzung der Rentabilität ■ Entscheidung Detailplanung J/N? ■ Kick off	■ Entscheidungs-Unterlagen ■ Laufende Abstimmung der Meilensteine	■ Entscheidungs-Unterlagen ■ Laufende Abstimmung der Meilensteine	■ Entscheidungs-Unterlage ■ Operative Hand-bücher (Sortiment, Service, Verkauf, CD, Schulung, Architektur) ■ Operative Begleitung des Pilotbetriebs und der Expansion
Ist-Situation **Nachfrage-Trends** **Nische(n)**	**Grundidee** die alle Bereiche beeinflusst	**Gastorientiertes Angebot** **Wirtschaftlichkeit**	**Organisation Betrieb(e) und Zentrale**	**Pilotbetrieb** **Expansion**

© Süßmeier Consult