

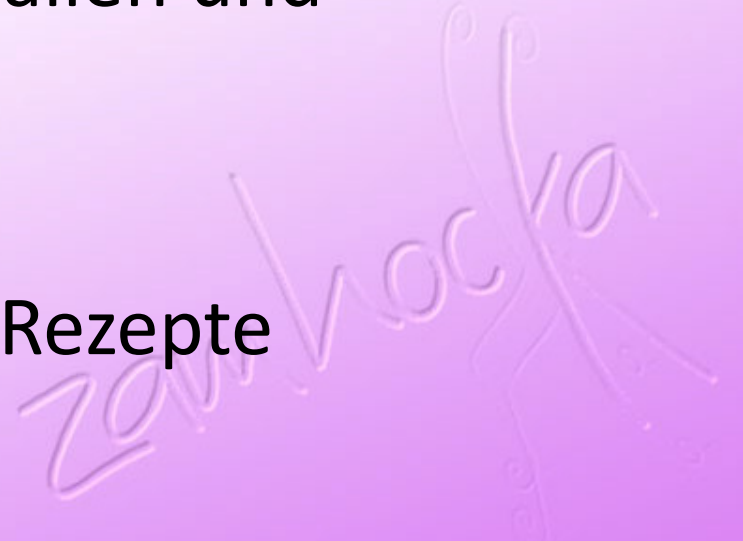
20 Zam kocha zamhocka



Karin Meixner, Elisabeth Seubert, Anne Erhardt, Veronika Schuh, Katja Saalfrank



Produkt

- Kochen unter professioneller Anleitung
 - Bereitstellen der Materialien und Räumlichkeiten
 - Mitgabe der gekochten Rezepte
- 

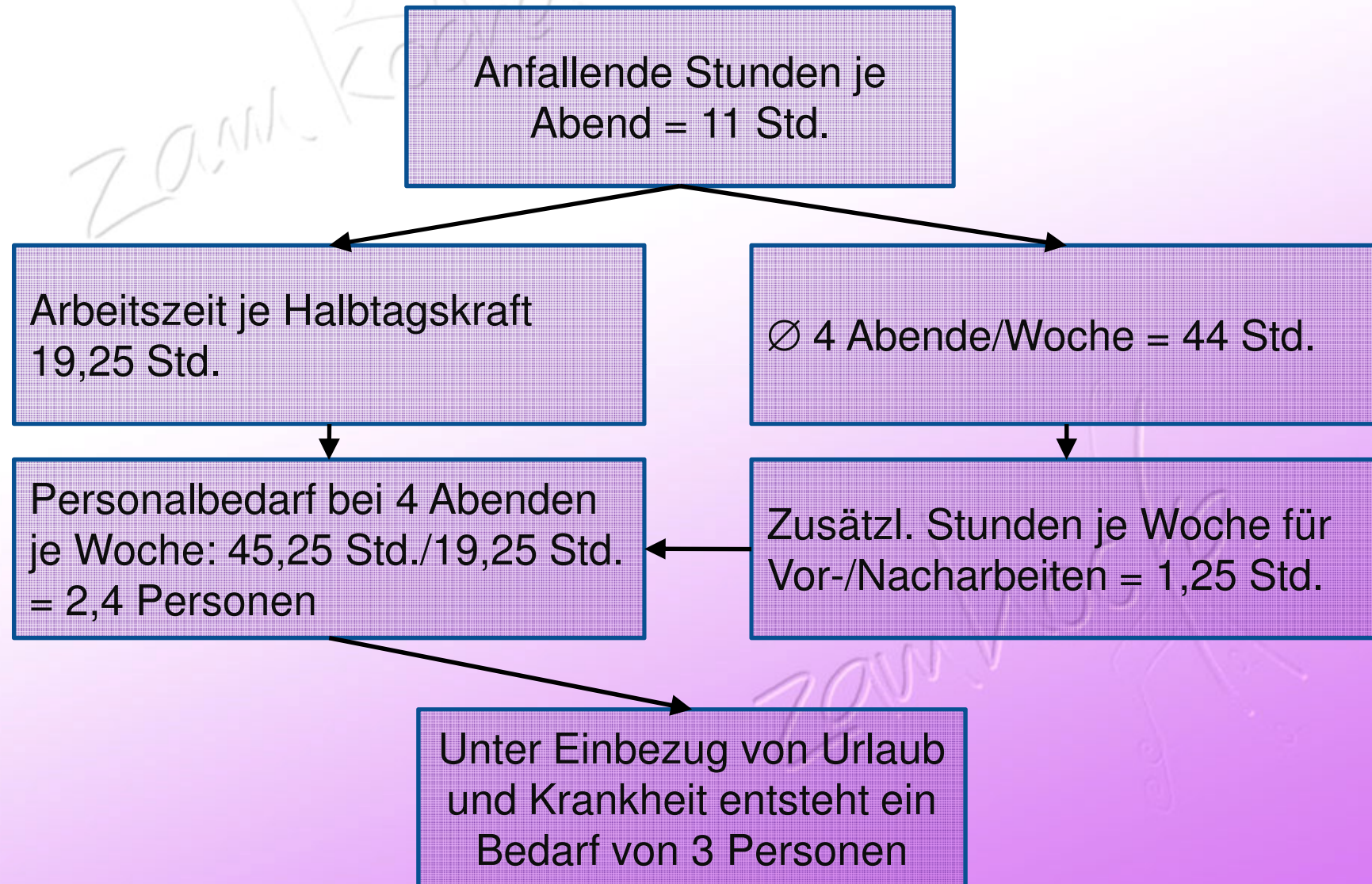
Place

- Regensburg:
 - geeigneter Standort
 - verschiedenste Firmen und Unternehmen
 - vielfältige Bereiche der Vereine u.a.
 - kaum Konkurrenz
- Ladeneinheit mit Küche und WC
- zentrale Lage
- kostenfreie Parkplätze
- Anbindung an öffentliches Verkehrsnetz

Personal

- 1 Köchin
 - 1 Ernährungsberaterin
 - 1 Hauswirtschafterin
- jeweils Halbtagsstelle

Personalplanung



Promotion

Zam Kocha

Zam Kocha Zamhocka

Zam Kocha

Promotion

- Zeitungsannonce
- Busbeschriftung
- Flyer
- kostümierte Mitarbeiter
- Visitenkarte
- E-Mails an Firmen
- Autobeschriftung

Process management

langfristige Kundenbindung durch:

- gemütliche familiäre Atmosphäre
- reibungslose Abläufe
- Kunden-Adressenpool
- vorhandene Ansprechpartner
- Eingehen auf Kundenwünsche

Preis

Erlös
pro Person
35 €

Kosten pro Person = 9 €

Kosten je Abend = 7,50

Monatl. Kosten = Miete, Personal, usw.

Zamm Kochen

Zamm Kochen

Veränderungen 1. Geschäftsjahr

Eröffnungsbilanz

Schlussbilanz

Anlagevermögen
4.900 €

Abschreibung
500 €

Anlagevermögen
4.400 €

Umlaufvermögen
20.100 €

Veränderung
500 €

Umlaufvermögen
21.600 €

Eigenkapital
25.000 €

Gewinn
1.000 €

Eigenkapital
26.000 €

Preis

- Menüpreis 35 Euro p.P.
- Vorteile:
 - Kostendeckung
 - billiger als die Konkurrenz

Zam Kocha

Pfüadi

Das

Zam Kocha Zamhocka

Team

verabschiedet sich !