



Bistro «21Stärne»

Businessplan und Liquiditätsplanung

1. Allgemein

Der Verein Mensch21! hat als Hauptziel, Nischenarbeitsplätze im ersten Arbeitsmarkt für junge Menschen mit Trisomie 21 zu schaffen. Dazu gründen und betreiben wir das Bistro «21Stärne».

Der Vereinsvorstand hat aktiv eine geeignete Liegenschaft gesucht und ist im Februar 2023 auf die Villa Stucki beim Eigerplatz in Bern gestossen. Wir haben mit der Eigentümerin - Stadt Bern - einen Mietvertrag abgeschlossen. Die Laufzeit beginnt im Januar 2024.

Der Verein Mensch21! ist nicht-gewinnorientiert. Menschen mit Trisomie 21 benötigen eine ruhige und verständnisvolle Umgebung und eine wertschätzende Begleitung. Wir wollen sicher auch wirtschaftlich erfolgreich sein. Der wirtschaftliche Gewinn ist aber nachrangig und darf das Projekt nicht belasten. Unsere Preise decken mindestens die Kosten und sind dem Markt angepasst.

Um den Betrieb des Bistros «21Stärne» langfristig sicherzustellen, sucht der Verein Mensch21! die Finanzierung. Das Bistro muss sich etablieren und die laufenden Kosten für Löhne, Miete, Betriebs- und Wareneinkäufe müssen langfristig sicher gestellt werden.

2. Rechtliches

Der Verein Mensch21! hat die gemeinnützige Gesellschaft «21Stärne» GmbH gegründet, um das Bistro «21Stärne» zu betreiben.



Die Finanzierung der GmbH wird durch den Verein über die Vergabe von Darlehen sichergestellt.

3. Das Bistro der Villa Stucki, Seftigenstrasse 11, Bern

Die Lokalität entspricht unseren Anforderungen und Wünschen. Die Villa Stucki liegt in einem belebten Familienquartier mit vielen kleineren Firmen ohne Betriebskantine.

Ab Bahnhof Bern ist die Villa mit Tram 3 und Bus 10 innerhalb von 7 Minuten erreichbar. Auch aus dem Westen und Osten von Bern sind ÖV-Anschlüsse sichergestellt.

Die Villa bietet im Innenraum und im Garten ausreichend Sitzplätze. Auch ist ein Kräutergarten mit Hochbeeten für die Verwendung in der Küche möglich.

Das Lokal ist barrierefrei, die Küche ist zweckmässig ausgestattet und bietet genügend Platz für die Trisomie21 Angestellten.

Mit dem Domino Freizeittreff von Insieme Bern im 1. Stock und dem Quartiertreff können weitere Aktivitäten synergetisch aufgebaut werden. Erste Abstimmungen haben bereits stattgefunden.

Ein Nachteil ist, dass die gute Reputation des Gastrobetriebs in der Villa Stucki im letzten Jahr unter den sehr unregelmässigen Öffnungszeiten gelitten hat. Das Vertrauen muss wieder aufgebaut werden.

4. Das «21Sterne» Bistro Konzept

Sowohl in der Küche als auch im Service arbeiten professionelle und Trisomie21 Mitarbeiter:innen zusammen. Auch bei der Dekoration, der Reinigung und im Garten arbeiten alle gemeinsam.

Das Angebot ist einfach gehalten, um eine gleichbleibend hohe Qualität sowohl in der Küche als auch im Service zu garantieren. Tische werden einfach markiert.



Wir bieten eine frische, regionale und saisonale Küche, wo möglich biologisch und glutenarm. Auch Kräuter aus eigenem Garten werden verwendet.

Montag bis Freitag 11:00 – 19 Uhr, beim Gartenbetrieb von 10:00-19 Uhr

Die Lunchkarte ist einfach gehalten mit einem wöchentlich wechselnden Fleischteller und einem täglich wechselnden Fleisch- und Vegiteller, (eventuell) einer Tagessuppe, Salate und Bowls (Vegi und Fleisch) und wo möglich auch als Take-Away verfügbar..

Am Nachmittag gibt es eine kleine Karte, u.A. mit Kuchen und Desserts im Angebot, von 16 – 19 Uhr gibt es auch eine kleine Apéro-Karte.

Freitag und Samstag von 17:30 – 21:30/22:00 Uhr

Am Abend werden Vegetarische-, Fleisch- und/oder Fisch Menus serviert.

Die Getränkekarte bietet warme und kalte Getränke, auch alkoholische Getränke werden serviert.

5. Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag: 11 – 19 Uhr und ab Mai (oder früher wenn das Wetter den Aussenbetrieb zulässt) von 10 Uhr bis 19 Uhr

Freitag: 11 – 22 Uhr

Samstag: 17:30 – 22 Uhr

Das Gartenbistro könnte eventuell von Mai bis September bei schönem Wetter auch Mittwoch- und Donnerstagabend geöffnet werden.

Betriebsferien

2 Wochen ab Weihnachten, 2 Wochen ab Ostern.



6. Personelle Besetzung am Anfang

Stundenberechnung ohne Gruppen, Events usw.

Arbeitszeiten Küche: 42 h (100 Stellenprozent), Aushilfen nicht mitgerechnet

Arbeitszeiten Wirtin: 34 h im Durchschnitt (80 Stellenprozent)

Die Wirtin begleitet die Trisomie21 Mitarbeiter:innen, regelt den Einkauf und stellt das Menü zusammen in Abstimmung mit dem Küchenchef, trägt Sorge für die Dekoration und Ausstrahlung des Bistros, macht die Menükarte und beschriftet die Menü-Tafel und Schaukasten. Sie arbeitet als «Springerin» auch in der Küche und im Service mit, z.B. in der Küche 6 – 8 Stunden und im Service 3-4 Stunden, und jeden zweiten Samstag in der Küche. Die Stelle der Wirtin ist bereits besetzt.

Arbeitszeiten Service: 42 h (100 Stellenprozent), Aushilfen nicht mitgerechnet.

Die Stellenprozent können unter mehreren Teilzeitkräften aufgeteilt werden.

Trisomie21 Mitarbeiter:innen ergänzen das Küchen- und Service Personal und arbeiten in Teilzeit. Ihre Löhne sind im Liquiditätsplan pauschal berechnet.

7. Löhne

Die regulären Personen werden gemäss den Vorgaben des GAV entlohnt, die Personen mit Trisomie21 ebenso. Jedoch muss bei diesen mit der IV angeschaut werden, wieviel Leistung sie erbringen können (erfahrungsgemäss 1% - 5% Leistung).

8. PR und Marketing

Das Marketingkonzept umfasst Quartierwerbung (Quartierverein, Quartiermedien), Berner Medien, Events, eine Webseite, soziale Medien, Flyer verteilen bei umliegenden Firmen,



Werbung über Vereinsmitglieder und das Patronatskomitee, eine Tafel vor dem Eingang und den Einbezug von Lieferanten.

8.1 Grundsätze

- Jeder Gast muss als Freund:in angesehen werden. Er/sie kommt nicht nur, weil sie/er sich in einem Restaurant verpflegen will, sondern weil sie/er mit dem Konzept sympathisiert
- Wir möchten Spendende lieber als Mäzene / Mäzeninnen verstehen.
- Gäste sollten die Möglichkeit haben, sich als Freund:in des Hauses auszuzeichnen, z.B. durch Branding eines Stuhls, „Wall of Fame“ o.Ä.
- Es ist für Lieferanten, Partner:innen und Gäste interessant, mit diesem sympathischen Konzept in Verbindung gebracht zu werden. Das müssen wir nutzen.

Für das Marketing ist es wichtig, zwischen Aufbauphase und Betriebsphase zu unterscheiden, weil sich die Parameter in den beiden Phasen grundsätzlich unterscheiden.

8.1.1 MARKETING/PR OPPORTUNITÄTEN

- Über Mäzene/Mäzeninnen, Sponsoren
- Product placement
- Medienpartnerschaft Pro Bono
- Spender/Spenderinnen: Erwähnung, Platzierung, Events im B to B und B to C Umfeld
- Plattform für Lieferanten, Events, Markenpräsenz
- Sponsoring Events
- Networking

9. Andere Anbieter

Im Ausland gibt es Beispiele von ähnlichen Bistros, die nur Menschen mit Trisomie 21 einstellen. Unser erstes Vorbild ist: «le reflet» in Nantes, Frankreich oder «Tebessüm Kahvesi» in Istanbul, Üsküdar. Weitere sind «Bitty and Beau's», «un petit truc en plus» in Mulhouse, «Brownies and Downies», Holland, etc.

Unsere Vision, Menschen mit Trisomie 21 einen Platz in dieser Gesellschaft zu geben, kombiniert mit unseren Werten „gesunde Gastronomie – diverse Menschen – gepflegte Kultur“ ist ein Alleinstellungsmerkmal in der Stadt und Region Bern und in der Schweiz überhaupt.



Es gibt in der Stadt Bern gastronomische Angebote von Menschen mit Behinderungen (Provisorium46, Fabrique28, Heitere Fahne etc.), es gibt kulturelle Gastronomie (Musigbistrot, innere Enge etc.) und es gibt vollwertige Bio-Küche (Ängelibeck etc.). Die Kombination aller drei Standbeine ist neu. Die „Heitere Fahne“ bietet etwas ähnliches, jedoch in anderem Ambiente und hat nicht regelmässig geöffnet. In Biel gibt es das Ladenbistrot.

10. Finanzierung

Mensch21! ist ein non-profit Verein. Ohne Unterstützung von Unternehmen, Institutionen, Stiftungen, Partnerorganisationen, Spenden und Mitglieder- und Gönner:innen Beiträge können wir das Bistro «21Sterne» nicht umsetzen.

Zum Betriebsstart und für den laufenden Betrieb muss das Bistro über genügend Liquidität verfügen, um Lohnkosten, Miete und Wareneinkäufe decken zu können.

11. Liquiditätsplanung

Die folgende Liquiditätsplanung basiert auf einer Umsatzschätzung ohne Events, Banketten und Gruppen. Der Wareneinkauf ist eine worst case Betrachtung.



Umsatz- und Liquiditätsplanung Jahr 1-5

	Startjahr	%	Jahr 2	%	Jahr 3	%	Jahr 4	%	Jahr 5	%
Anzahl Gäste/Jahr	21'600		24'000		26'880		27'000		27'300	
Umsatz/Gast	15		16.5		18.75		21.5		24	
Ertrag Restaurant	324'000	100	396'000	100	504'000	100	580'500	100	655'200	100
Wareneinkauf	103'000	32	127'000	32	162'000	32	164'000	28	166'000	25
3 Stellen (Küche/Service	250'000	77	265'000	67	265'000	53	265'000	46	265'000	40
BVG & Sozialversicherun	40'000		40'000		40'000		40'000		40'000	
Aus/Weiterbildung L-GA'	1'000		1'000		1'000		1'000		1'000	
Löhne Trisomie21 MA	10'000	3	10'000	3	10'000	2	11'000	2	11'000	2
Aufwand	404'000	125	443'000	112	478'000	95	481'000	83	483'000	74
Brutto Betriebsertrag GC	-80'000	-25	-47'000	-12	26'000	5	99'500	17	172'200	26
Buchhaltung und Treuha	3'000		3'000		3'000		3'000		3'000	
Marketingaufwand	6'000		6'000		6'000		6'000		6'000	
W-LAN	1'200		1'200		1'200		1'200		1'200	
Unterhaltskosten	10'000		10'000		10'000		10'000		10'000	
Gerätenmiete	4'800		4'800		4'800		4'800		4'800	
Kleider waschen, ersetze	2'000		2'000		2'000		2'000		2'000	
Versicherungen	3'000		3'000		3'000		3'000		3'000	
Total Kosten	30'000	9	30'000	8	30'000	6	30'000	5	30'000	5
Brutto Betriebsergebnis	-110'000	-34	-77'000	-19	-4'000	-1	69'500	12	142'200	22
Miete Inventar	10'000	3	10'000	2,5	10'000	2	10'000	1,9	10'000	0,2
Miete Liegenschaft	55'000	17	55'000	13,9	55'000	11	55'000	10,7	55'000	10,6
EBIT	-175'000	-54	-142'000	-36	-69'000	-14	4'500	1	77'200	12

Wir freuen uns, wenn wir Sie für unser Projekt begeistern können und Sie zu unseren Unterstützenden zählen dürfen.

