

Café in Weissach

Businessplan

Stand: 03.10.2022

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	3
2	Geschäftsbeschreibung	4
2.1	Pfiffikus gGmbH	4
2.2	Rechtsform und Gesellschafter	5
2.3	Standort	5
2.4	Innenbereich	6
2.5	Außenbereich	6
2.6	Öffnungszeiten	6
2.7	Produkt- und Dienstleistungsangebot	7
2.8	Dienstleister/Zulieferer/Partner	7
2.9	Angebotspalette/Herstellung eines Mehrwertes	8
2.10	Management und Finanzverwaltung	10
3	Marketing und Wettbewerb	10
3.1	Erfolgsfaktoren	10
3.2	Marktanalyse	11
3.3	Marktsegmentierung/Zielgruppen	12
3.4	Wettbewerb	12
3.5	Preisgestaltung	14
3.6	Werbung und Verkaufsförderung	14
4	Finanzplan und Finanzierung	15
5	Termingestaltung und Umsetzung	16

1. Zusammenfassung

Der Leitgedanke der Pfiffikus gGmbH in Leonberg ist es, Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung und anderen Menschen mit unterschiedlichen Vermittlungshemmnissen zu bieten und sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze für diese Zielgruppen bereit zu stellen.

Mit der Eröffnung eines Cafés im Zentrum von Weissach wird das Dienstleistungsspektrum für Kunden als auch das Tätigkeits- und Erprobungsportfolio für Menschen mit Behinderung erweitert werden.

Die Tätigkeiten in Küche, Spülküche, Theke und Service werden etwa 10 Mitarbeitende mit Beeinträchtigung vielfältige Arbeitsmöglichkeiten bieten. Neben Praktikumsplätzen bietet der Cafébetrieb zahlreiche Betätigungsfelder für die Berufserprobung für Schüler/-innen der Karl-Georg-Haldenwang-Schule.

Die Räumlichkeiten inkl. Hauswirtschafts- und Lagerbereich werden vom Rosa-Körner Stift gestellt, eine professionelle Gastroküche ist vorhanden, ebenso ein Nebenraum für bewirtete private und Businessveranstaltungen. Der Innenbereich mit etwa 50 Plätzen kann im Außenbereich um bis zu 40 weitere Plätze erweitert werden.

Die Angebotspalette umfasst neben dem Cafe-üblichen Speise- und Getränkeangebot Lebensmittel und Handelsware aus der Region und entspricht den Grundsätzen der Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheit. Weitere Dienstleistungen und Serviceleistungen sind möglich.

Wichtige Zulieferer sind regionale Partner sowie die Karl-Georg-Haldenwang-Schule.

Die Orientierung und Qualifizierung insbesondere für Menschen mit Behinderung geschieht innerhalb der Tätigkeitsschwerpunkte eines Cafébetriebes im konkreten Tun vor Ort. Das Management des Cafébetriebs erfolgt durch die hauptamtliche Leitung, die Qualifizierung und Begleitung der Arbeitnehmer/-innen mit Behinderung und der Praktikant/-innen obliegt einem Jobcoach.

Die Marktanalyse zeigt den Bedarf für ein Café in Weissach; die Kundenstruktur ist vielfältig und bietet gute Chancen für die Etablierung des Cafés. Eine direkte Wettbewerbssituation ist nicht gegeben. Um das Café bekannt zu machen werden alle relevanten Marketingkanäle genutzt.

Die Wirtschaftlichkeit ist in einem Finanzplan für die ersten 5 Jahre dargestellt, neben den Planansätzen für Umsatz, Investitionen, Personalressourcen und Betriebskosten sind auch die Rentabilitäts- und Liquiditätsauswertungen enthalten.

Insgesamt zeigt sich, dass das Café nach Ende der benötigten finanziellen Anschubförderung wirtschaftlich tragfähig ist. Für die Finanzierung sind Förder- und Zuschussmittel des KVJS sowie der Aktion Mensch eingeplant, weiterer Finanzbedarf kann durch Zuschüsse und Spenden weiterer Institutionen/Stiftungen gedeckt werden.

Es ist geplant, das Café im Laufe der ersten Jahreshälfte 2024 vollumfänglich mit den geplanten Zeiten zu eröffnen. Der Zeit- und Projektplan ist derzeit noch in der Entstehung.

2 Geschäftsbeschreibung

2.1 Pfiffikus gGmbH

Der Leitgedanke der Pfiffikus gGmbH in Leonberg ist es, Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung(en) und anderen Menschen mit unterschiedlichen Vermittlungshemmnissen zu bieten und dadurch sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze für diese Zielgruppen bereit zu stellen.

Die Pfiffikus gGmbH lebt als Inklusionsbetrieb des Fördervereins der Karl-Georg-Haldenwang-Schule (SBBZ mit Förderschwerpunkt geistige Entwicklung) zudem eine enge und konzeptionell verankerte Partnerschaft im Bereich der beruflichen Bildung für Schülerinnen und Schüler mit einem Bildungsanspruch im Förderschwerpunkt geistige Entwicklung. Als solches bietet sie vielfältige und niederschwellige Praktikumsplätze in enger Verzahnung mit dem allgemeinen Arbeitsmarkt und mitten im gesellschaftlichen Leben an.

Die Arbeitsfelder sind geeignet, um Menschen mit Nachteilen eine Chance im ersten Arbeitsmarkt zu eröffnen. Hier leistet Pfiffikus einen konkreten Beitrag zur echten Teilhabe im Arbeitsleben.

Mit gutem Erfolg, und entsprechender Erfahrung wird dies bereits an den Standorten Leonberg und Ditzingen mit einem Wäsche- und Mangelservice, Gebäudereinigung und Dienstleistungen innerhalb der Schulverpflegung realisiert. Erreicht wird dies über marktgerechte Produkte und Services.

Erweiterung des Dienstleistungsspektrums

Sowohl das Dienstleistungsspektrum für die Kundschaft als auch das Tätigkeits- und Erprobungsportfolio für Menschen mit Behinderung wird um den Betrieb eines öffentlichen Cafés erweitert. Die Tätigkeiten in Küche, Spülküche, Theke und Service sollen für etwa 10 Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung vielfältige Arbeitsmöglichkeiten bieten.

Zudem bietet der Cafébetrieb im Hintergrund zahlreiche Betätigungsfelder für Schüler/-innen der Karl-Georg-Haldenwang-Schule durch Herstellung von Nahrungsmitteln, Geschenkartikeln oder Dekoration mit einem hohen Qualitäts- und Identifikationsstandard.

In enger Kooperation mit dem Rosa -Körner Stift der Samariterstiftung (Rosa-Körner-Stift Weissach) wird im Herzen der Innenstadt von Weissach ein Café entstehen.

Zusätzlich zur Gastronomie werden regionale Handelswaren und Geschenkartikel angeboten. Services wie Bereitstellung von technisch gut ausgestatteten Besprechungsräumen samt Bewirtungen bei Besprechungen von Firmen und Vereinen, die Ausrichtung von Geburtstagsfeiern, Lieferdienste, Abholdienste, Herstellung von Geschenkkörben etc. können im Laufe der Zeit gut weiterentwickelt werden. Die örtlichen Rahmenbedingungen hierfür sind gegeben.

Dem Geschäftszweck entsprechend liegt ein starkes Augenmerk auf dem Training, der Arbeitsbefähigung sowie der Arbeitsbegleitung von Menschen mit Nachteilen. Diese originären Aufgaben eines Inklusionsbetriebes entsprechen der einer Bildungs- und Trainingsstätte – mit direkter Umsetzung in der Praxis mitten in der Gesellschaft und der durch nichts zu ersetzenden unmittelbaren Rückmeldungen an die Mitarbeitenden.

Kunden sind

- Cafégäste und Kundschaft für regionale Handelswaren
- Geschlossene Gesellschaften für Familien- und Firmenfeiern
- Mittelfristig z.B. Unternehmen / Verwaltungsinstitutionen: Bereitstellung von
- Besprechungsräumlichkeiten inklusive Services
- Jugendliche und erwachsene Menschen mit Behinderungen: Orientierungs- und Erprobungsmöglichkeiten sowie konkrete Qualifizierung für eine Tätigkeit auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt mit Perspektive eines sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatzes

2.2 Rechtsform/Gesellschafter

Für die Rechtsform gibt es verschiedene Überlegungen, die mit dem Steuerberater noch verifiziert werden müssen. Denkbar ist die Führung des Cafés unter der bestehenden Firma Pfiffikus gGmbH oder die Gründung einer eigenen gGmbH.

2.3 Standort

Standort des Cafés ist Weissach, eine Gemeinde mit rund 7.700 Einwohnern, welche in zwei Teilgemeinden leben. Weissach ist durch öffentliche Verkehrsmittel gut mit der Region Leonberg/Stuttgart, aber auch dem Enzkreis oder dem Kreis Ludwigsburg vernetzt und zudem Sitz eines bekannten Automobilunternehmens. Weissach samt Teilgemeinde verfügt über ein reiches Kirchen- und Vereinsleben.

Der Standort des Cafés ist mitten im Herzen von Weissach in einem verkehrsreduziertem Fußgängerbereich.

Die Räumlichkeiten inkl. Hauswirtschafts- und Lagerbereich werden vom Rosa-Körner Stift gestellt.

Parkplätze sind in nächster Nähe vorhanden. Der wöchentliche Markt ist fußläufig erreichbar. Die Besucherfrequenz muss sich entwickeln, eine gute Grundlage ist das Rosa Körner Stift mit seiner Publikumsfrequenz, die unmittelbar gegenüberliegende Volksbank mit öffentlichen Parkplätzen, die nahe öffentliche Verwaltung sowie die Innenstadtnähe mit den dort ansässigen Geschäften.

Eine bereits in der Planungsphase befindliche Stadtentwicklung wird den Stadtkern näher an das Café verlegen und in unmittelbarer Nähe Ruhe- und Entspannungsiseln schaffen, in welchen das Café eingebettet sein wird. Die konkrete Beschluss- und Umsetzungsphase ist jedoch z.Zt. aufgrund eines Leitungswechsels in der Verwaltung auf „Eis“ gelegt.

2.4 Innenbereich

Die Räumlichkeiten des Gastrobetriebes sind funktional mit direktem, ebenerdigem Zugang zum verkehrsberuhigten Fußgängerbereich ausgestattet. Der Gastraum mit rund 100 qm bietet für rd. 50 Gäste Platz. Es ist eine professionell ausgestattete, großzügige Gastküche und Spülküche vorhanden samt großdimensionierter Kühl-/ Gefrierkapazitäten inkl. eines Kühlraumes, Trockenlager und funktionstüchtige Küchenwirtschaftsgeräte wie Kaffeemaschine, Theke, Geschirr und Besteck etc.

Sanitärräume, Barrierefreiheit zu den zentralen Bereichen und die für eine Gastronomie vorgeschriebene Infrastruktur sind vorhanden.

Die Raumanmutung ist derzeit noch sehr sachlich und wird ansprechend umgestaltet werden. Entsprechende Investitionen für Raumgestaltung und -ausstattung, Dekoration sowie die Herstellung eines attraktiven äußeren Erscheinungsbildes (Beschilderung, ...) sind im Finanzplan enthalten. Die vorhandenen Stühle und Tische können verwendet werden.

2.5 Außenbereich

Aufgrund der attraktiven Lage in einem Fußgängerbereich sowie großzügigen Freiflächen bietet sich eine Bewirtung im Außenbereich optimal an. Mit entsprechendem Mobiliar, welches angeschafft werden muss (Tische, Stühle, Marktschirme, ...) kann neben der Schaffung von gemütlichen Sitzgelegenheiten auch die Aufmerksamkeit von Passanten gezielt auf das Café gelenkt werden. Durch den Außenbereich kann die Kapazität des Cafés auf ca. 30-40 zusätzliche Plätze erhöht werden.

2.6 Öffnungszeiten

Als Öffnungszeiten sind zunächst Montag bis Samstag von 10 bis 17 bzw. 18 Uhr vorgesehen. Einsätze außerhalb des Caféstandortes z.B. für Services werden bei Bedarf zusätzlich angeboten.

Werden die Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften wie z.B. für Geburtstage und Familienfeiern oder Firmenfeiern genutzt sind, individuelle Öffnungszeiten möglich – ebenso wie unterschiedliche Angebote bis hin zur Vermietung der Räumlichkeiten mit/ohne Services.

2.7 Produkt- und Dienstleistungsangebot

- Heiß- und Kaltgetränke in jeglichem Preisniveau
- Snacks, Kuchen und ggf. einen einfachen Mittagstisch
- Lieferservice von Cateringprodukten an umliegende Einrichtungen/Betriebe
- Lebensmittel und Handelswaren regionaler Anbieter wie z.B. eine reiches Angebot an verschiedenen Kaffeesorten, Marmeladen, Honig, Schokolade, Geschenk- und Dekorationsartikel, jahreszeitlich wechselnde Aktionsangebote, Geschenkkörbe etc.
- Berufliche Qualifizierung und Training für Menschen mit Behinderungen und/oder anderen Vermittlungshemmnissen in Form von Kompetenzmodulen. Je nach individuellen Voraussetzungen sind hier auch zertifizierte Prüfungen von einzelnen Kompetenzmodulen einer Tätigkeit im Gastronomiebereich oder eine theoriereduzierte Ausbildung möglich.

Die Angebotspalette wird so gestaltet, dass sie so weit wie möglich den Aspekten der Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Gesundheit und den Biorichtlinien entspricht.

Die Verzahnung von Herstellung und Verkauf von hochwertigen Erzeugnissen, den vielfältigen Servicemöglichkeiten inmitten der Gesellschaft, das natürliche Leben einer bunten menschlichen Vielfalt sowie die Orientierung, Qualifizierung und Bildung von Menschen mit Behinderungen ist eine Einzigartigkeit. Dies insbesondere, da die realen Bedingungen des

ersten Arbeitsmarktes mit entsprechenden Kundenrückmeldungen (Lob, Anregungen, Fragen, Kritik, ...) in diesem Prozess der beruflichen Bildung und der realen Teilhabe am (Arbeits-) Leben durch nichts zu ersetzen sind und Motivation für eine kontinuierliche Verbesserung sind.

2.8 Dienstleister/Zulieferer/Partner

Denkbar ist, das Café in Eigenregie oder als Franchisenehmer zu betreiben. Als Franchisegeber käme möglicherweise das Samocca-Konzept in Frage.

Modell „Eigenbetrieb“:

Lieferantenbeziehungen für Backwaren, Rohmaterial für die Küche, Tiefkühlware, Getränke und anderer Handelswaren sind aufzubauen. Denkbar sind Partnerschaften mit regionalen / örtlichen Anbietern und / oder Gastro-Lieferdienste.

Modell „Franchise“:

Hier sind großteils die Abnahmeverpflichtungen durch den Franchisegeber geregelt.

a) Regionale Produzenten / Partnerbetriebe

Regionale Produzenten wie Bäckereien, Metzgereien, landwirtschaftliche Betriebe, Gärtnereien, Kaffeeröstereien, ... sind als potentielle Zulieferer / Partner denkbar – ebenso wie im Bereich Ausstattung / Dekoration / Geschenkartikel regionale Künstler, Handwerker, Vereine, Schulen, Kirchen, ...

b) Die Karl-Georg-Haldenwang-Schule in Leonberg

Die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe / Berufsvorbereitenden Einrichtung stellen im Vorfeld an der Schule Produkte wie Quiche, Aufstriche, Kekse, Marmeladen oder auch länger haltbare Kuchen, aber auch Dekorationsartikel und Kunsterzeugnisse in entsprechend hoher Qualität her.

Die Lebensmittelerzeugnisse werden z.T. halbfertig hergestellt oder in fertigem Zustand eingefroren bzw. anderweitig haltbar gemacht, sodass sie vor Ort im Café nach Bedarf fachgerecht aufbereitet und serviert werden können.

Die Schülerinnen und Schüler erfahren durch diese praxisrelevanten Tätigkeitsbereiche eine kontinuierliche, zielgerichtete berufliche Qualifizierung mit hohem Qualitätsstandard und natürlichem Alltagsbezug.

Die sonderpädagogischen Lehrkräfte an der Karl-Georg-Haldenwang-Schule samt Schulleitung stehen der Eröffnung eines inklusiven Cafés durch Pfiffikus gGmbH sehr aufgeschlossen gegenüber und sind sehr motiviert, diese sowohl für die Schulentwicklung im Bereich berufliche Orientierung und Qualifizierung, aber auch für die Schülerinnen und Schüler der Karl-Georg-Haldenwang-Schule einzigartige Chance tatkräftig und kreativ zu unterstützen.

Neben der Herstellung von Produkten sind die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe bzw. Berufsvorbereitenden Einrichtung AnwärterInnen auf die begehrten und wegweisenden Praktikaplätzen im Cafébetrieb mit Perspektive von Arbeitsplätzen.

Das Netzwerk der Schule samt dem des Fördervereins bieten außerdem die Chance, den Bekanntheitsgrad und Inanspruchnahme des Cafés nachhaltig und dauerhaft positiv zu beeinflussen. Auch hier spielen die identitätsstiftende Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler eine zentrale Rolle.

c) Integrationsfachdienst

Der Integrationsfachdienst (IFD) ist unser zentraler Partner, wenn es um die Qualifizierung und Begleitung von Praktikant/-innen und Arbeitnehmer/-innen mit Behinderung, um die Beratung der anleitenden Personen in Bezug auf den Umgang mit der Zielgruppe, um die Beratung der Firmenleitung bei Neuanstellungen / Herausforderungen / notwendiger Hilfsmittel oder um den Zugang zu Fördermitteln für Menschen mit wesentlicher Behinderung geht.

Der IFD arbeitet dabei eng mit dem Jobcoach innerhalb der beruflichen Qualifizierungsmaßnahme „KoBV“ sowie den beteiligten Schulen, Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) oder anderen (Inklusions-) Betrieben zusammen.

d) Arbeitsagentur / Jobcenter / Schulen / Werkstätten für behinderte Menschen / Inklusionsbetriebe

Das Café bietet eine große Anzahl an Praktikumsmöglichkeiten und Praktikumsplätzen, aber auch ca. 10 sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen und/oder anderen Vermittlungshemmnissen, die von oben genannten Institutionen begleitet und unterstützt werden auf ihrem Weg, Teilhabe auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt zu erfahren.

Daher sind diese und andere Einrichtungen / Maßnahmen wichtige Partner eines inklusiven Cafés von Pfiffikus gGmbH.

2.9 Angebotspalette/Herstellung eines Mehrwertes

a) Caféprodukte

Die Herstellung der verschiedenen Heißgetränke erfolgt direkt im Café, Snacks und ggf. Mittagstisch werden vor Ort soweit möglich zubereitet. Zum Teil wird hier auch auf Tiefkühlware (TK) zurückgegriffen, die von den Schüler/-innen der Karl-Georg-Haldenwang-Schule zubereitet oder ggf. zugekauft wurde und nun bedarfsgerecht zum Verzehr aufbereitet werden kann. Je nach Situation können auch vor Ort mit unterschiedlichen Zielgruppen (Menschen mit Behinderung, Senioren des Samariterstifts, ...), auch unter Einsatz von Ehrenamtlichen, Kochevents durchgeführt werden, deren Ergebnisse entweder direkt angeboten werden können und/oder für andere Gelegenheiten eingefroren werden können.

Ein Zukauf von Backwaren ist vorgesehen. Hier wird mit einer lokalen Bäckerei/Filialkette kooperiert. Einzelne Backwaren, die sich hierfür entsprechend eignen (Cookies, Rührkuchen, ...), können auch bereits im Vorfeld durch Eigenkräfte hergestellt werden und das zugekaufte Angebot ergänzen.

b) Handelsware (Dekorationsartikel, Geschenkartikel, Lebensmittel, ...)

Ein Teil der zum Verkauf angebotenen Produkte wie haltbar gemachte Lebensmittel (Gewürzsalze, Pesto, Marmelade, ...) oder kreative Kunstprodukte werden von Schüler/-innen der Karl-Georg-Haldenwang-Schule unter Anleitung der dortigen Pädagogen hergestellt, ggf. verpackt und angeliefert.

Um die Produktpalette regionaler Produkte und Artikel vielfältig zu gestalten, werden von regionalen / örtlichen Produzenten (Landwirte, Vereine, Künstler, Handwerker, ...) deren Erzeugnisse zugekauft und entsprechend zum Verkauf beworben.

c) Berufliche Orientierung und Qualifizierung

Die Orientierung und Qualifizierung insbesondere für Menschen mit Behinderung geschieht innerhalb der Tätigkeitsschwerpunkte eines Cafébetriebes im konkreten Tun vor Ort. Durch gezielte Anleitung/Begleitung durch erfahrene, pädagogische Fachkräfte (Jobcoaches) und einer kontinuierlichen Einübung des Gelernten erfolgt ein sog. „training on the job“.

Unterstützt wird diese Qualifizierung im Betrieb durch entsprechende Schulungsinhalte und –module an der Berufsschulstufe/Berufsvorbereitenden Einrichtung der Karl-Georg-Haldenwang-Schule, auch in Kooperation mit dem Beruflichen Schulzentrum Leonberg (BSZ). Dieses duale Vorgehen hat sich seit Jahrzehnten als sehr nachhaltig, effizient und wirksam bewährt und ist Teil der Schulkonzeption. In ihrer Trainings- und Anleiterfunktion werden die Jobcoaches vor Ort unterstützt durch die Lehrkräfte des beruflichen Schulzentrums und der Karl-Georg-Haldenwang-Schule, den Fachkräften des Integrationsfachdienstes sowie, wenn es sich um eine/n KoBV-Teilnehmer/-in handelt, durch einen Jobcoach der Werkstatt für behinderte Menschen. Menschen, die über eine andere Maßnahme an der beruflichen Qualifizierung und Eingliederung teilnehmen (z.B. über die Agentur für Arbeit), werden zudem zusätzlich durch die entsprechenden Personen unterstützt und begleitet.

Da berufliche Integration nicht isoliert betrachtet werden kann und darf, sondern es immer um eine ganzheitliche Teilhabe am gesamten gesellschaftlichen Leben geht, sind in diesen Qualifizierungs- und Bildungsprozess auch weitere, externe Personen oder Institutionen von großer Bedeutung. Für die aufkommenden Themen innerhalb der Lebensbereiche Wohnen, Freizeit, Familie, Freunde sind die entsprechenden Fachleute der Lebenshilfe, der Behindertenhilfe, von pro Familia etc. die richtigen Ansprechpartner.

Hier wird durch eine kooperative Bildung, Qualifizierung und Begleitung eine reelle und nachhaltige Teilhabe am gesellschaftlichen Leben ermöglicht.

2.10 Management und Finanzverwaltung

Die Planung und projektmäßige Umsetzung des Café-Projekts erfolgt durch das Leitungsgremium der bestehenden Pfiffikus gGmbH unter Einbezug und Mitwirkung externer Beraterexpertise.

Der laufende Café-Betrieb wird von einer hauptamtlichen Leitung sowie einer stellvertretenden Leitung mit entsprechenden Fachkenntnissen aus dem Gastronomiebereich und der Betriebsführung sichergestellt und verantwortet. Die wirtschaftliche Verantwortung und Aufsichtspflicht obliegen den Gesellschaftern von Pfiffikus gGmbH.

Die Verantwortlichkeit für den beruflichen Qualifizierungs- und Trainingsprozess für Menschen mit Behinderung liegt in den Händen einer pädagogischen Fachkraft, welche als Jobcoach vor Ort fungiert.

Eine begleitende Managementleistung durch externe Beratung in fachlicher und wirtschaftlicher Hinsicht ist insbesondere in der Anlaufphase vorgesehen.

Die operative Umsetzung des Geschäftszwecks erfolgt im Betrieb des Cafés, für die administrativen Prozesse ist eine kaufmännische Unterstützung geplant. Für die Finanz- und Lohnbuchhaltung sowie für die Jahresabschlüsse ist eine Steuerberaterkanzlei eingebunden.

3 Marketing und Wettbewerb

3.1 Erfolgsfaktoren

Der Erfolg des Cafés hängt maßgeblich von der Besucherfrequenz ab, welche von verschiedenen Faktoren wie dem Standort, den Produkten und Dienstleistungen, der Werbung, dem Netzwerk vor Ort etc. bedingt wird.

Der Standort ist durch seine zentrale, verkehrsberuhigte Lage als gut zu bewerten. Die Gemeinde Weissach hat den seit Jahrzehnten bestehenden Bedarf an einer attraktiven, kommunikationsförderlichen Neugestaltung der Ortsmitte sowie der Stärkung des örtlichen Einzelhandels insbesondere der Gastronomie erkannt. Ein von der Gemeinde in Auftrag gegebenes Gutachten, bei der auch eine Bürgerbefragung einfluss, ergab, dass sich die Bevölkerung von Weissach insbesondere Orte der Zusammenkunft und des Austausches, verbunden mit kulinarischen Genüssen, wünscht. In diesen Bedarf stößt das inklusive Caféprojekt und wird entsprechend wohlwollend von der Gemeindeverwaltung begrüßt.

Die Produkte und Qualitätsstandards des Cafés entsprechen dem heutigen Anforderungsprofil einer hochwertigen, vielfältigen, exklusiven und an den individuellen Bedürfnissen der Kundschaft ausgerichteten Gastronomie und sind daher mehr denn je als marktgerecht anzusehen. Dies umso mehr, als dass Gastronomie in Zeiten von Postcorona ein nicht mehr selbstverständliches Angebot darstellt.

Ebenso wie die Gastronomie ist die gesamte Arbeitsmarktsituation aktuell sehr geprägt von den Auswirkungen zahlreicher Entwicklungen wie die Coronapandemie, der Krieg, die Rezession etc. Diese unsicheren und anspruchsvollen Zeiten für die Betriebe wirken sich auch auf die Einstellungschancen für Menschen mit einer wesentlichen Behinderung oder anderen Vermittlungshemmnissen aus. Das Inklusionsbarometer der Aktion Mensch drückt diese zunehmende Schwierigkeit für Menschen mit Behinderung, sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze zu finden, aus¹. Daher wird die Notwendigkeit von entsprechenden Einrichtungen wie z.B. Inklusionsbetrieben in ihrer Wichtigkeit und Bedeutsamkeit eher noch zunehmen. In diesen steigenden Bedarf spricht der Cafébetrieb mit seinen vielfältigen Orientierungs-, Erprobungs- und Qualifizierungsmöglichkeiten neben der Schaffung neuer Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung inmitten der Gesellschaft. Allerdings ist der damit verbundene hohe

¹ vgl. Aktion Mensch e.V. (Hrsg) (2021): Inklusionsbarometer Arbeit. Ein Instrument zur Messung von Fortschritten bei der Inklusion von Menschen mit Behinderung auf dem deutschen Arbeitsmarkt. Bonn.

Bedarf an Anleitung und Begleitung durch eine pädagogische Fachkraft nicht durch die Einnahmen seitens des Cafébetriebes finanzierbar. Hier ist daher eine externe Finanzierung über den Sozialbereich des Landkreises, die Arbeitsagentur oder andere Kostenträger sicherzustellen.

3.2 Marktanalyse

Die für das Caféprojekt verantwortliche Führungskraft des Rosa-Körner-Stiftes initiierte in der Sommerzeit 2022 ein „Projektcafé“, welches von ihr sowie zusätzlichen ehrenamtlichen Kräften in den für das zukünftige Café vorgesehenen Räumlichkeiten durch. Dieses Projektcafé öffnete donnerstags von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr über einen Zeitraum von 3 Monaten (Juli bis September).

Folgende Erkenntnisse konnten daraus gewonnen werden:

Die Besucherfrequenz schwankte an den einzelnen Öffnungstagen, lag zwischen 30 und über 80 Personen, im Durchschnitt bei ca. 40-50 Personen. Neben Passanten, den Senioren des Rosa-Körner-Stifts sowie deren Angehörigen kamen Personen, die Erledigungen oder Besorgungen in der Ortsmitte machten oder auch Spaziergänger / Radfahrer, die auf das Café vor allem durch die Außenbewirtung aufmerksam wurden.

Nach Abschluss dieses Projekts war das Bedauern seitens der Kundschaft allseits groß. Der Wunsch, dass es solch ein Angebot dauerhaft und täglich gibt, war sehr ausgeprägt. Die angebotenen Speisen wurden sehr gerne bestellt und die Nachfrage insbesondere nach den Quiches war sehr hoch. Diese Erfahrungen zeigen, dass der Standort und die Nachfrage nach einem Caféangebot in Weissach eine gute Grundlage für ein inklusives Café sind und es ein deutliches Entwicklungspotential gibt.

Eine weitere wichtige Erkenntnis lieferte die Herstellung der verschiedenen Quichesorten durch die Schülerinnen und Schüler der Karl-Georg-Haldenwang-Schule. Es zeigte, dass man mit dieser Zielgruppe unter fachkundiger Anleitung sehr schmackhafte, bewährte und für die Haltbarmachung durch Einfrieren bzw. dem finalen Zubereiten vor Ort geeignete Speisen zubereiten kann. Zudem bestätigte sich zum einen die gute und zielgerichtete Zusammenarbeit auch mit Lehrkräften des beruflichen Schulzentrums als auch die vertrauensvolle und ineinandergreifende Kooperation mit der Führungskraft des Rosa-Körner-Stiftes.

Die Beschäftigung und Qualifizierung von Menschen mit Behinderung während der Durchführung des Projektcafés war angesichts der zeitlichen Umstände und der kurzfristigen Planung nicht möglich. Hier liegen Pfiffikus gGmbH jedoch nicht zuletzt durch die eigene Tätigkeit z.B. im Bereich der Schulverpflegung reichhaltige positive Erfahrungen zugrunde – ebenso wie den Lehrkräften der beruflichen Bildung der Karl-Georg-Haldenwang-Schule.

3.3 Marktsegmentierung/Kundengruppen

Als mögliche Zielgruppen des Cafés sind zu sehen:

- Cafégäste:
Einzelpersonen, Familien, Café als Treffpunkt mit Freunden und Bekannten, Einkehr nach Besorgungen

- Treffpunkt für Schüler, Studenten, junge Erwachsene mit Möglichkeit einer leichten, schnell zubereiteten und trendigen Mahlzeit
- Berufstätige (Frühstück/Mittagessen/ Kaffee / After Work)
- Altersgruppe 60+ (Bewohner/-innen und Angehörige des Rosa-Körner-Stifts)
- Familienfeiern / Firmenfeiern – geschlossene Gesellschaften mit und ohne Service.
- Lieferservice von bestellten Speisen an umliegende Verwaltungen / Betriebe
- Kundschaft, welche Geschenk- oder Dekorationsartikel bzw. andere regionale Handelswaren einkaufen möchte
- Herstellung von Geschenkkörben für Jubiläen, Feiern etc.
- B2B: Konferenzraum für Firmen/Vereine und andere Institutionen
- Menschen mit wesentlicher Behinderung und / oder anderen Vermittlungshemmnissen, welche an der Orientierungs-/ Qualifizierungs- und Trainingsmaßnahme innerhalb der beruflichen Bildung teilnehmen. Der Bedarf an kontinuierlichen, niederschweligen, qualifizierten und attraktiven Praktika- und Arbeitsplätzen ist seit Jahren vorhanden und steigt zunehmend.

Den Anforderungen der Zielgruppen entsprechend wird die Ausstattung bereitgestellt (W-LAN, Zeitschriften, Raum für Kinderwagen, ggf. Konferenztechnik etc.)

3.4 Wettbewerb

a) Gastronomie

Im Umfeld von rd. 200 Meter gibt es eine gute Gastronomie (Ratsstuben), die insbesondere höherpreisige Warmspeisen (Mittagstisch) und Abendgastronomie anbietet. Es besteht bereits eine gute Kooperation mit dem Rosa-Körner-Stift. Durch eine sich ergänzende Angebotspalette, welche beiden gastronomische Angebote bereichern könnte sowie möglicherweise einer Schaffung von Praktikaplätzen auch in den Ratsstuben nach positiven Erfahrungen im Cafébetrieb, könnte diese Zusammenarbeit möglicherweise ausgebaut werden.

Im Umfeld von 750 Meter gibt es 2 Pizzerien. Hier ist die Speiseversorgung im Vordergrund.

In rd. 350 Meter nähe gibt es einen REWE Markt mit einer Bäckerei und Stehcafé. Hier sind ansatzweise konkurrierende Angebote vorhanden. Über einen Bezug eines Teils der Backwaren dort könnte die mögliche Konkurrenz zu einer für beide Seiten gewinnbringende Kooperation werden.

Das nächstgelegene Café mit einer Mitarbeit von Menschen mit Behinderung gibt es in Leonberg und wird von der Werkstatt für behinderte Menschen, Atrio, geführt. Es wird neben den beteiligten Menschen mit Behinderung, welche bei Atrio angestellt und in Teilzeit im Café arbeiten, vor allem von ehrenamtlichen Kräften an drei Nachmittagen pro Woche sowie ausgewählten Wochenenden niederschwellig betrieben. Es befindet sich innerhalb einer stationären Wohnanlage für Menschen mit Behinderung und stellt damit vor allem für einige BewohnerInnen von dort einen Treffpunkt dar. Das Café dort bietet lediglich erwachsenen Menschen mit Behinderung, welche dort in einer werkstatteigenen Arbeitsgruppe tätig sind, eine zeitlich beschränkte Mitarbeit im Cafébetrieb an. Das Konzept sieht kein „training on the job“ mit Perspektive eines sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatzes vor. Daher unterscheidet sich dieses Caféangebot sowohl in Ausgestaltung, Ausrichtung, Angebot und in konzeptioneller

Hinsicht deutlich von dem inklusiven Café, wie es in Weissach geplant ist. Beide Cafés stellen sich daher nicht als gegenseitige Konkurrenz dar.

b) Berufliche Qualifizierung für Menschen mit Behinderung

Neben einzelnen Betrieben des allgemeinen Arbeitsmarktes im Altkreis Leonberg bieten v.a. die Inklusionsbetriebe Pfiffikus gGmbH und LEDA gGmbH, beide ansässig in Leonberg, berufliche Orientierung und Qualifizierung für Menschen mit Behinderungen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt an. LEDA gGmbH ist vor allem im Bereich Raumreinigung sowie E-Check von ortsveränderlichen elektrischen Geräten tätig. Praktika- und Arbeitsmöglichkeiten im Gastronomiebereich auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt sind daher in begrenzterem Umfang nur bei Pfiffikus gGmbH (Schulverpflegungsservice) möglich.

Größter Bildungs- und Qualifizierungsträger für Menschen mit Behinderung ist im nahen Umkreis die Werkstatt für behinderte Menschen Atrio in Leonberg. Während der 27 Monate im Berufsbildungsbereich der Werkstatt haben die jungen Erwachsenen dort die Möglichkeit, zahlreiche Tätigkeiten in verschiedenen Arbeitsgruppen, meist innerhalb der WfbM, zu erlernen und auszuprobieren. Wie jede Werkstatt für behinderte Menschen ist auch Atrio gesetzlich dazu verpflichtet, Praktikamöglichkeiten auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt anzubieten und, wenn möglich, Beschäftigte auch auf den allgemeinen Arbeitsmarkt zu vermitteln. In Zahlen gemessen sind dies jedoch nur wenige Ausnahmen. Daher und auch, da Atrio nur einen sehr kleinen und eng umrissenen internen hauswirtschaftlichen Bereich hat und ansonsten vor allem als Zulieferer des Automobilbereichs fungiert, stellt die Eröffnung eines inklusiven Cafés mit der Möglichkeit, Praktika- und Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt zu schaffen, keinerlei Konkurrenz dar.

Es ist vielmehr so, dass hierdurch die beruflichen Wahlmöglichkeiten, welche für diese Zielgruppe eh begrenzt und überschaubar sind, deutlich erweitert werden. Für die Werkstatt mit den Arbeitsgruppen oder dem Berufsbildungsbereich kann das Café mit seinen vielfältigen Arbeitsmöglichkeiten vielmehr ein Gewinn im Sinne eines neuen beruflichen Bildungspartners darstellen. Demzufolge sind letztendlich die Menschen mit Behinderungen die Gewinner, wenn es einen weiteren Anbieter vor allem von echten inklusiven Praktika- und Arbeitsplätzen in der Region gibt.

3.5 Preisgestaltung

Die Preise für den Verkauf des Speise- und Getränkeangebots, der Handelswaren und der Serviceleistungen werden marktgerecht sein. Der inklusive Charakter des Cafés soll eher auf den zweiten Blick ersichtlich werden, weshalb auch kein „Sozialzuschlag“ auf die Preisgestaltung vorgesehen ist.

Beispiel für Preisgestaltung: Ein Cappuccino kostet aktuell zwischen 2,80 € und 3,50 €. In der Zeit des „Projektcafés“ wurde dieser für 1,80 € angeboten.

3.6 Werbung und Verkaufsförderung

a) Cafebetrieb

In der Planungs- und Vorbereitungsphase vor der tatsächlichen Umsetzung des Cafébetriebes wird auf eine intensivierete Netzwerkarbeit der Partner Samariterstiftung, Rosa-Körner-Stift, Pfiffikus gGmbH und Karl-Georg-Haldenwang-Schule gesetzt. Dazu gehört auch, die v.a. seitens des Rosa-Körner-Stifts vorhandenen lokalen Kontakte z.B. zu Gemeindeverwaltung, Kirchen, Vereinen und Gruppierungen, Einzelpersonen, Firmen, lokalen Anbietern etc. zu nutzen und in Gesprächen den Boden für den Cafébetrieb zu bereiten.

Sobald es um die tatsächliche Umsetzung des Cafébetriebes geht, wird der Bekanntheitsgrad zusätzlich durch Pressearbeit, Aufsteller, ggf. Flyerverteilung, Mund zu Mund Aktivitäten, Liefer- und Aufbewahrungsdiensten etc. und durch die farblich attraktive Gestaltung des Außenbereichs mit der Vermittlung von Lebendigkeit verstärkt.

Ebenso werden eine Website und die Möglichkeiten der Social-Media-Kanäle genutzt.

b.) Personal

Auch über die Akquise von haupt- und ehrenamtlich mitwirkenden (Fach-) Personen wird auf das besondere Projekt aufmerksam gemacht. Das Wecken von Neugier und Interesse bei den Einwohnern von Weissach sowie bei den Angehörigen und Freunden insbesondere der am Café direkt beteiligten Menschen mit Behinderung wird Besucher generieren.

Wechselnde Aktionsangebote sowie die Option, die Räumlichkeiten für Familien- und Firmenfeiern sowie zu Firmenzwecken zu nutzen, werden über kleine Werbeaktivitäten zur Wirkung kommen.

c) Für den beruflichen Orientierungs-, Qualifizierungs- und Trainingsbereich:

Der Bekanntheitsgrad dieses attraktiven Angebots bei der Zielgruppe einschließlich der beteiligten Eltern wird durch die schulischen Aktivitäten wie Unterricht, Elternabende, Schulfeste, Presseartikel etc. von Beginn an hoch sein. Hinzu kommt die bewährte Netzwerkarbeit mit den Partnern der beruflichen oder allgemeinen schulischen Bildung, die sich über mehrere benachbarte Landkreise hinweg erstreckt. Fester Bestandteil ist dabei v.a. das Landratsamt Böblingen als zuständiges Sozial- und Schulamt sowie der KVJS.

4 Finanzplan und Finanzierung

Für das Projekt liegt ein ausführlicher Finanzplan für die ersten 5 Jahre vor. Er umfasst die Umsatz- und Wareneinsatzentwicklung, den Investitionsbedarf, die personelle Besetzung, die Personal- und Sachkosten, die Rentabilitäts- und Liquiditätsübersicht, den Kapitalbedarf sowie die Finanzierungsansätze einschließlich der zu beantragenden Zuschüsse und Fördermöglichkeiten.

Insgesamt zeigt sich, dass das Café nach Ende der benötigten finanziellen Anschubförderung wirtschaftlich tragfähig ist.

Umsatz

Die Umsatzeinschätzung basiert auf einer detaillierten und eher vorsichtigen Planung der möglichen Gästeanzahl sowie der zu erwartenden durchschnittlichen Höhe der einzelnen Kundenausgabe. Weiterhin sind die Zusatzumsätze mengen- und wertmäßig dargestellt.

Wareneinsatz

Die Bewertung erfolgt getrennt nach Produktgruppen auf Basis der branchenüblichen Einkaufspreise

Investitionen

Der Planung liegt eine Übersicht zu Grunde, welche Investitionen in Maschinen, Geräte, Ausstattung, Möblierung etc. erforderlich sind

Personalbedarf

Die personellen Ressourcen für Leitung, Jobcoaching sowie Mitarbeitenden sind unter Berücksichtigung der Erfahrungen aus anderen vergleichbaren Gastronomiebetrieben angesetzt

Personalkosten

Die Personalkosten entsprechen den marktüblichen Gehältern und den Mindestlohnanforderungen. Mögliche Zuschüsse für Mitarbeiter/-Innen mit Behinderung sind berücksichtigt.

Sachkosten

Die Sachkosten sind gemäß der Branchenvergleichszahlen sowie der individuellen Gegebenheiten angesetzt.

Rentabilität und Liquidität

Im Reporting des Finanzplans ist pro Geschäftsjahr die Rentabilitäts- und Liquiditätssituation dargestellt.

Finanzbedarf und Finanzierung

Für das Projekt ergibt sich ein Anschub-Finanzbedarf, der nicht über die laufenden Einnahmen gedeckt werden kann. Als Finanzierung sind Förder- und Zuschussmittel des KVJS sowie der Aktion Mensch eingeplant, weiterer Finanzbedarf kann durch Zuschüsse und Spenden weiterer Institutionen/Stiftungen gedeckt werden.

5 Termingestaltung und Umsetzung

Es ist geplant, das Café im Laufe der ersten Jahreshälfte 2024 vollumfänglich mit den geplanten Zeiten zu eröffnen.

Im Jahr 2022 möchten wir die Finanzierungsfragen geklärt haben, um danach in die Planungsphase der Umsetzung zu gehen. Der Zeit- und Projektplan ist derzeit noch in der Entstehung.

Anhang

Anlage 1: Ausführlicher Finanzplan

Anlage 2: Bilder vom Standort und dem Gebäude (Aufnahmen vom Juli 2022)