

STANDORTANALYSE & STANDORTWAHL FÜR GASTGEWERBEIMMOBILIEN

Bei der Suche nach der passenden Gastro-Immobilie ist einiges in puncto Standortwahl und Eigenschaften der Immobilie zu beachten. Denn einmal einen Mietvertrag über mehrere Jahre abgeschlossen, gibt es so schnell kein Entkommen mehr. Besonders die umliegende Infrastruktur, Laufkundschaft und das Kaufkraftniveau sind zu analysieren und entsprechend mit der eigenen Zielgruppe und Konzept abzugleichen.

Standortwahl

ja nein

- 1 Entspricht der Standort der Zielgruppe?
- 2 Wurden verschiedene Immobilien angesehen und verglichen?
- 3 Ist die Bevölkerungsdichte am Standort ausreichend?
- 4 Eignet sich die Gegend auch für Laufkundschaft?
- 5 Gibt es viel Konkurrenz in der unmittelbaren Nachbarschaft?
- 6 Sind ausreichend Parkplätze vorhanden?
- 7 Ist das Lokal auch gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad erreichbar?
- 8 Verfügt das Lokal über einen Außenbereich? Verfügt dieser auch über Sonneneinstrahlung?
- 9 Ist das Lokal schnell auffindbar und gut sichtbar?

Standortwahl

ja nein

10 Ist das Lokal in der Gestaltung innen wie außen nicht durch den Vermieter oder Verpächter eingeschränkt?

11 Gibt es in Zukunft Veränderungen des Gebietes rund um den Standort, die diesen verbessern oder verschlechtern?

12 Lässt sich der Standort zukünftig weiterentwickeln?

WICHTIG: Je nach Konzept und Zielgruppe stellt sich die Frage, wie der Großteil des Umsatzes generiert werden soll: niedrige Preise, dafür aber hohe Frequenz an Kunden oder eher weniger Gäste bei höheren Preisen und mehr Umsatz pro Gast? Bei einem Konzept, das auf hoher Frequenz mit niedrigen Preisen basiert, ist ein Standort mit viel Laufkundschaft ideal. Die sehr fokussierte Ausrichtung auf eine kleine Zielgruppe erfordert eine genaue Ansprache der Zielgruppe mit zielgerichteten Marketingmaßnahmen.

EIGENSCHAFTEN OBJEKT UND RÄUMLICHKEITEN

Neben der guten Lage entscheiden die Eigenschaften des Objektes und der Räumlichkeiten über den Erfolg eines gastronomischen Betriebs.

Folgende Eigenschaften beeinflussen den Betrieb des Lokals:

Gasträume

Die Gasträume müssen ausreichend groß für das Vorhaben sein. Zu überlegen ist: Wie viele Gäste sollen gleichzeitig bewirtet werden sollen und wie viele Tische und Stühle sind dafür nötig. Einbauten im Gastraum wie eine Theke müssen berücksichtigt werden.

Küche und Lagerräume

Das Herzstück jedes gastronomischen Betriebs ist die Küche. Ist bereits eine Küche eingebaut, sollte unbedingt überprüft werden, ob alle notwendigen Anschlüsse und elektrischen Küchengeräte vorhanden sind. Auch sollte überprüft werden, ob genügend Stauraum für Küchenutensilien vorhanden ist. Ein ausreichend großer Kühl- und Lagerraum sollte von der Küche schnell und einfach erreichbar sein. Arbeitsprozesse mit Arbeitsschritten und Arbeitswegen sollten durchgespielt und berücksichtigt werden.

Sanitäranlagen

Die Toilettenräume sollten unbedingt auf ihren Zustand überprüft werden. Sie sollten einen guten Eindruck beim Gast hinterlassen und eventuell die Möglichkeit zum Umbau (behindertengerecht, Erweiterung) bieten.

Außenbereich

Sofern das Objekt über einen Außenbereich verfügt, sollte dieser hinsichtlich seiner Größe und Zustand geprüft werden. Man sollte sich bewusst sein, dass ein großer Vorgarten zwar schön ist, aber auch viel Arbeit mit sich bringt. Der Außenbereich sollte schließlich gepflegt erscheinen. Denn er vermittelt letztlich den ersten Eindruck. Darüber hinaus sollte auch draußen auf Barrierefreiheit geachtet werden.

KONKURRENZANALYSE

Zwar belebt Konkurrenz bekanntlicherweise das Geschäft, allerdings ist in diesem Fall weniger doch irgendwie mehr. Vor dem Abschluss eines Mietvertrags ist zu prüfen, wieviel Konkurrenz sich im unmittelbaren Umfeld befindet und wie erfolgreich diese ist.

Folgende Punkte sollten daher vorher geprüft werden und auch bei der Wahl des Standortes Berücksichtigung finden:

- 1 Anzahl der Wettbewerber im direkten und indirekten Umfeld
- 2 Name, Standort, Räumlichkeiten, Konzept, Angebot und Preisniveau der Hauptkonkurrenten
- 3 Image der Wettbewerber und Meinungen von deren Gästen (Bewertungsportale)
- 4 Fehlendes Angebot oder Services der Wettbewerber (Nische finden)