



Dein Foodtruck. Durchdacht bis zum ersten Verkauf.

PLANEN. PRÜFEN. STARTEN.

Von der ersten Produktidee über Kauf und Kalkulation bis zum kontrollierten Start. Mit Rechenfällen, Prüfanleitungen und Arbeitsblättern für dein eigenes Vorhaben.

14

Checklisten

203

Prüfpunkte

95

Seiten

**DEIN ARBEITSBUCH**

So wird aus Lesen ein belastbarer Plan

Dieses Buch soll dir Entscheidungen erleichtern. Es ist am wertvollsten, wenn du mit deinen Angeboten, Rezepten und Nachweisen darin arbeitest.

1. Entscheiden statt sammeln

Beginne bei deiner aktuellen Phase. Bearbeite die zugehörige Checkliste und halte das Ergebnis auf dem Arbeitsblatt fest. Verknüpfe jede wichtige Zahl mit einer Quelle, einem Angebot oder einem Test.

2. Kritische Punkte zuerst

Ein offener Stoppunkt darf nicht hinter einem hohen Fortschrittswert verschwinden. "Nicht zutreffend" braucht eine Begründung. Eine fachliche Prüfung wird durch das Arbeitsbuch nicht ersetzt.

3. Eigenes Projekt eintragen

Die hellen Felder und Kästchen sind digital ausfüllbar. Speichere nach der Bearbeitung eine eigene Kopie. Für zuverlässiges Ausfüllen empfiehlt sich ein PDF-Programm mit Formularunterstützung. Ausdruck und handschriftliche Nutzung sind ebenfalls möglich.

4. Rechnen und nachmessen

Der zusammenhängende Rechenfall beginnt auf Seite 71. Die leeren Vorlagen ab Seite 79 helfen beim Übertragen. Alle Rechenbeispiele sind Annahmen und keine Preis- oder Ertragsversprechen.

Online ergänzen: Die kostenlosen Rechner und Checklisten auf gastrotruck.eu/ratgeber helfen beim Variieren. Im PDF ausgefüllte Daten werden nicht automatisch mit der Website synchronisiert.

**DEIN ARBEITSBUCH****Dein Weg durch das Arbeitsbuch**

01	Ein Konzept, das Nachfrage findet	5
02	Produkte und Speisekarte entwickeln	9
03	Jedes Produkt vollständig kalkulieren	13
04	Betriebskosten und Mindestabsatz	17
05	Anschaffung und Finanzierung planen	21
06	Liquidität und Saison steuern	25
07	Fahrzeug vor dem Kauf prüfen	29
08	Fahrzeug und Ausbau zusammenbringen	38
09	Behörden und Unterlagen gezielt klären	42
10	Deinen Gründungsfahrplan steuern	46
11	Personal, Einkauf und Betriebsabläufe	52
12	Hygiene im täglichen Ablauf prüfen	56
13	Events vor Zusage und Einsatz prüfen	62
14	Probetrieb und erste 90 Tage	67
	Rechenwerkstatt: ein durchgehender Zahlenfall	71
	Kopiervorlagen für deinen Betrieb	79

Kapitelüberschriften sind anklickbar. Die Quellen stehen am Ende des Buches. Die Online-Checklisten nutzen dieselben Prüfpunkte.

**IDEE & ZAHLEN**

Ein Konzept, das Nachfrage findet

Prüfe Zielgruppe, Standort und Nutzen vor der ersten großen Ausgabe.

Beginne mit einer Kaufsituation

"Alle mögen Burger" ist keine Zielgruppe. Beschreibe einen konkreten Gast an einem konkreten Ort: Wer hat wann Hunger, wie viel Zeit steht zur Verfügung und welche Alternative ist bereits da? Ein Bürostandort am Mittag verlangt andere Abläufe als ein Festival am Abend. Schreibe zuerst diese Situation auf. Danach folgt das Gericht.

Teste Verhalten statt Zustimmung

Freundliches Lob kostet nichts. Aussagekräftiger sind ein bezahlter Probeverkauf oder verbindliche Anfragen im zulässigen Rahmen. Halte Zahl der angesprochenen Personen, Käufe, Preis, Wartezeit und Wiederkaufwunsch getrennt fest. Eine kleine Stichprobe ist ein Hinweis und kein Marktbeweis. Wiederhole den Test zu einer anderen Zeit.

Plane einen begrenzten Versuch

Lege vor dem Test fest, was du lernen willst und welche Ausgabe du dafür maximal akzeptierst. Das Ergebnis lautet fortführen, anpassen oder stoppen. Ein enges Sortiment, geliehene Technik und ein abgestimmter Teststandort können vor einem Fahrzeugkauf reichen. Wer schon gekauft hat, darf einen schlechten Test nicht durch optimistische Annahmen schönrechnen.

Dein Arbeitsergebnis: Ein getestetes Kernangebot mit erreichbaren Gästen.

Ergänzender Rechner: gastrotruck.eu/ratgeber/rechner/startbudget

Weiterführende Grundlagen: S1 im Quellenverzeichnis.



RECHENWERKSTATT

Vom Rezept zum Deckungsbeitrag

Annahmen für einen Beispiel-Burger

Alle Werte sind frei gewählte Rechenannahmen, keine Marktpreise. Der Verkaufspreis beträgt 10,70 € brutto. Für dieses Beispiel wird ein Steuersatz von 7 % angenommen. Nettoerlös: $10,70 / 1,07 = 10,00$ €. Prüfe den für dein tatsächliches Produkt und Land geltenden Satz separat.

Rezept und Ausbeute

Eine Rohwarenmenge kostet 2,35 € je rechnerischer Portion. Bei 94 % verkaufsfähiger Ausbeute entstehen $2,35 / 0,94 = 2,50$ € Zutatenkosten. Die Ausbeute ist damit berücksichtigt. Es folgt kein zweiter identischer Schwundaufschlag.

Weitere variable Kosten

Verpackung 0,35 €, mengenabhängige Energie und Verbrauch 0,15 €, durchschnittliche Zahlungsgebühren 0,20 €. Gesamte variable Kosten: $2,50 + 0,35 + 0,15 + 0,20 = 3,20$ €. Feste Schichtkosten stehen später im Monatsblock.

Ergebnis

$10,00 - 3,20 = 6,80$ € Deckungsbeitrag pro Portion. Deckungsbeitragsquote: $6,80 / 10,00 \times 100 = 68$ %. Wareneinsatzquote: $2,50 / 10,00 \times 100 = 25$ %. Die beiden Quoten beantworten unterschiedliche Fragen.

Kennzahl	Wert
Bruttopreis	10,70 €
Nettoerlös bei Beispiel-Steuersatz	10,00 €
Variable Kosten je Portion	3,20 €
Deckungsbeitrag je Portion	6,80 €



RECHENWERKSTATT

Ein Event kann trotz Umsatz Verlust bringen

Annahmen

Nettoerlös je Portion 10,00 €, variable Kosten 3,20 €. Der Veranstalter erhält im Beispiel 10 % vom Nettoumsatz, also 1,00 € je Portion. Verbleibender Eventbeitrag: 5,80 €. Eine Beteiligung vom Bruttoumsatz wäre anders zu rechnen.

Zusätzliche Eventkosten

Stand 450 €, zusätzliche vollständige Schichtkosten 360 €, Anreise 90 €, Anschlüsse 60 €: zusammen 960 €. Bereits in der Rechnung enthaltene Personalkosten dürfen nicht nochmals angesetzt werden.

Schwellen

$960 / 5,80 = 165,52$. Mindestens 166 Portionen decken die zusätzlichen Eventkosten. Für 300 € zusätzlichen Ergebnisbeitrag: $(960 + 300) / 5,80 = 217,24$, aufgerundet 218 Portionen.

Entscheidung

Bei 220 Portionen bleiben 316 €. Bei 140 Portionen im Wetterszenario entsteht ein Verlust von 148 €. Zusage nur nach Abgleich mit Nachfrage, Kapazität, Vertrag und tragbarer Verlustgrenze. Der verbleibende Beitrag muss gegebenenfalls zusätzlich den Monatskosten dienen.

Fall	Portionen	Nach Eventkosten
Wetterszenario	140	-148 €
Zusatzkosten gedeckt	166	2,80 €
Planfall	220	316 €