

# Standortanalysen

Um eine Marktsituation und den entsprechenden Bedarf z.B. für einen Anbau, Umbau eines gastronomischen Betriebes korrekt zu beurteilen, ist der Standort und die Wettbewerbssituation durch einen [Gastronomieberater](#) genau zu analysieren. Nur mit diesen Informationen ist eine funktionelle Betriebskonzeption bedarfsorientiert abzuleiten und die erforderliche Wirtschaftlichkeitsberechnung durchzuführen. Der wirtschaftliche Erfolg wird sich erst einstellen, wenn die baulichen Gegebenheiten eines Vorhabens zum Standort sowie den identifizierten Marktsegmenten (Kundengruppen) passen. Daher ist zunächst festzustellen, ob und vor allem welcher Bedarf für ein gastronomisches Konzept am geplanten Standort bzw. einer Region besteht. Im Anschluss ist das wirtschaftlich erfolgsversprechendste Betriebsmodell (Art, Kapazitäten, besondere Einrichtungen und Ausstattungsmerkmale) ableitbar. Wesentliche Bestandteile einer Standortanalyse sind:

- Untersuchung des Makrostandortes mit Analyse der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, fremdenverkehrlichen Faktoren etc. (sog. Nachfrageneratoren),
- Untersuchung des Gastronomiemarktes mit Identifizierung des bestehenden Angebots, Nachfrage sowie deren jeweiligen Marktstrukturen,
- Ableitende Einschätzung des Marktes unter Einbeziehung des Standortes, des Objektes, der geplanten Positionierung und des tatsächlich relevanten Marktes,
- Prognose der Nachfragestruktur und Konkretisierung der voraussichtlichen Zielgruppen,
- Ableitung eines Unternehmenskonzeptes für die Betreuung unter Maßgabe der Konzeptidee und einem Betriebskonzept,
- Entwicklung einer Wirtschaftlichkeitsprognose.