

Betriebswirtschaft: Diät-Restaurant als Testfall für Unternehmensgründung

"Da kommt zu wenig bei rum"

Die Marktchance ist da, aber keiner möchte sie selbst nutzen. Dies war das Ergebnis einer empirischen Untersuchung, die Studierende der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften Ende des Sommersemesters angestellt haben. Frage: Lohnt es sich, in Dortmund ein Diät-Restaurant zu eröffnen?

Erkennbar wurde in der von Susanne Kirchhoff geleiteten Übung zum Thema Unternehmensgründung, daß für das fiktive Diät-Lokal ein Marktpotential vorhanden ist. Ofen mußte aber bleiben, wie rasch und intensiv es ausgeschöpft werden könnte. So brachte es einer der an der Untersuchung Beteiligten auf den Punkt: "So ein Restaurant - das würde ich nie machen. Da kommt zu wenig bei rum."

Es war denn auch nur ein Beispiel, an welchem studiert werden sollte, welche Faktoren bei einer Unternehmensgründung und der Erkundung der dafür vorhandenen Marktchancen zu beachten sind. Im Mai und Juni befragten sie Seminar teilnehmerInnen in zehn Stadtteilen Dortmunds und unter Einhaltung repräsentativer Kriterien telefonisch 250 Personen. Das Forsa-Institut half beim Konzept der Umfrage. Daten der Volkszählung 1987 waren Grundlage. Sie wurden, so betonen die Studierenden, vollkommen anonym behandelt.

Die Auswertung ergab zahlreiche Aufschlüsse über die Dortmunder und ihr Verhältnis zum feinen Essen im Lokal. In einem speziellen Diätrestaurant würden es sich demnach



Bis zur Speisekarte durchdachten sie das Gründungs-Konzept für ein Diät-Restaurant in Dortmund: Die Betriebswirtschaft-Studierenden Martina Rose, Jochen Struck, Frank Heinsohn (v.l.) mit der Gründungsseminar-Leiterin Susanne Kirchhoff. Ihr Fazit: Man kann von einem Diätrestaurant in Dortmund leben, aber ein fetter Gewinn ist nicht zu erwarten.

BürgerInnen aus allen Alters-, Einkommens- und Berufsklassen schmecken lassen, jeweils mit Hauptbetonung in den mittleren Schichten. Gesundheitsbewußte Ernährung scheint vor allem im landesweit überdurchschnittlichen Bereich der Berufstätigen des Dortmunder Dienstleistungsgewerbes gefragt zu sein. Als idealer Standort wurde die Innenstadt ermittelt. Im

Planspiel waren sechs MitarbeiterInnen und einE GeschäftsführerIn einkalkuliert. Die Internationale Speisekarte war bereits fertig, samt Angabe der Kalorienzahl. unizet rechte an, auf jedem der 50 Sitzplätze des Lokals einen vollelektronischen Kalorioenzähler zu montieren, damit die Gäste ermessen können, nach welchem Häppchen der Kaffee gereicht werden soll.