



«Für Jung und Aut – Aui si Willkomme»

Langzeitevent 2021

Projektdossier

Inhalt

1. Einleitung

Wer sind wir
Worum geht es in unserem Projekt

2. Budget

3. Art und Höhe der geforderten Unterstützung

1. Einleitung

Wer sind wir:

Wir sind ein Power-Frauenduo und verwirklichen uns mit unserer machBar den Traum der Selbständigkeit – wir geben unsere Jobs für unser Herzensprojekt auf und setzen alles auf eine Karte, denn es ist machbar!



Kaltrina Bejta

Geburtsdatum: 23. August 1995
 Wohnort: Bern
 Aus- und Weiterbildung: Master of Science in Business Administration (Abschluss September 2021)
 Berufliche Tätigkeit: Business Requirements Engineering bei BIT Bundesamt für Informatik (bis Februar 2021)



Julia Hunziker

Geburtsdatum: 25. September 1995
 Wohnort: Worblaufen
 Aus- und Weiterbildung: Kauffrau EFZ, Eidg. Dipl. Betriebswirtschafterin HF, Wirtenpatent (Abschluss Mai 2021)
 Berufliche Tätigkeit: Stellvertretende Teamleiterin bei Helsana Versicherungen AG (bis Januar 2021)

Kaltrina studiert an der Universität Bern und hat durch Freunde von diesem Unterstützungsfond erfahren. Wir erhoffen uns, euch mit unserem Konzept überzeugen zu können und euren Unterstützungsbedingungen zu entsprechen.

Worum geht es in diesem Projekt:

Mit der Pop Up Bar machBar ar Aare gestalten wir einen Ort zum Verweilen, Geniessen, Lachen, Trinken und Essen, Philosophieren und um Freunde und die Familie zu treffen.

Damit wir dieses Pop Up-Konzept bei der Gemeinde einreichen durften, haben wir einen gemeinnützigen Verein gegründet. Wir bezwecken mit dem Verein die Förderung von Sozial- und Kulturprojekten. Unser Ziel ist es ein Teil der Berner-Kultur zu werden. Dafür erschaffen wir eine Begegnungszone und unvergessliche Sommererlebnisse in einer urbanen und zugleich natürlichen Umgebung in Worblaufen an der Aare. Wir öffnen die Tore unserer machBar von April 2021 bis Ende September 2021. Es steht noch offen, ob wir über die Wintersaison oder auch im Sommer 2022 unsere machBar öffnen dürfen.

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Unsere Produkte wollen wir, wenn möglich lokal beziehen, um damit die lokalen Betriebe zu unterstützen. Die Qualität und Frische unserer Produkte stehen an oberster Stelle.

Wie wir unseren Beitrag an die Berner-Kultur beisteuern?

Wir wollen wöchentlich kulturelle und soziale Angebote an unserem Standort durchführen. Solche wären beispielsweise Lesungen von Schriftstellern, Diskussionsrunden über soziale Themen wie Diskriminierung und Rassismus sowohl auch über politische Themen wie bspw. die Volksinitiative zum Verhüllungsverbot, Ehe für alle, Konzerninitiative und viele weitere. Des Weiteren wollen wir eine Plattform für Künstler*innen (Tänzer*innen, Musiker*innen, etc.) sein. Dies stellen wir uns so vor, dass sie in Absprache mit uns in der machBar auftreten können. Oder selbständig Erwerbende können an bestimmten Tagen ihre Produkte bei uns verkaufen. Wir sind offen für jede Idee. Geplant sind sicher gratis Filmabende/OpenAir Kino und sonstige Spielevents. Wir planen eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Studentenorganisationen, damit wir bspw. bei einem Pup Crawl oder Studiparties mitwirken können.

Des Weiteren wollen wir den Student*innen, welche auf der Suche nach einem Ferienjob sind, einen familiären Arbeitsplatz mit vielen Sommererlebnissen bieten. Da wir selbst Studentinnen sind, haben wir ein grosses Umfeld an der Universität Bern und haben bereits einige, welche sich schon sehr freuen ein Teil der machBar zu sein.

Unser Ziel ist es:

- eine familiäre und warme Atmosphäre zu erschaffen.
- einen Ort bieten zum Verweilen, um spannende Gespräche zu führen, Trinken, Essen und Lachen.
- einen Ort anzubieten, an dem man sich wohl fühlt und seine Zeit verbringen möchte.
- eine stilvolle aber einfache Location mit gemütlichem Ambiente zu gestalten.
- eine Begegnungszone zu schaffen.
- kulturelle und soziale Events zu veranstalten und fördern.
- ein simples Angebot (Getränke und Essen) zu servieren, welches täglich erhältlich ist und lokale Betriebe fördert/unterstützt.

Mit unserem Gastrobetrieb richten wir uns an folgende Anspruchsgruppen:

- Familien mit Kindern
- Spaziergänger*innen
- Student*innen
- Sportler*innen
- Badegäste und Aareböötler*innen
- Besucher*innen aus der Stadt Bern
- Alle Bewohner der Gemeinde Ittigen und Worblaufen
- Arbeitnehmer*innen von Unternehmen aus der Umgebung

Unsere Zielgruppe besteht aus einer gesunden Mischung aus Jung und Alt, sowie verschiedenen Kultur- und Interessensgruppen. Unser Angebot spricht Geniesser*innen an, dabei bieten wir für alle etwas an, es wird sowohl ein Fleischangebot als auch ein veganes Gericht angeboten.

2. Budget

Die grössten Kostenpunkte werden die Infrastruktur und Einrichtung sein. Die zukünftigen laufenden Betriebskosten können aus dem Barbetrieb bezahlt werden. Damit ihr euch unsere anfallenden Kosten vor dem Projektstart vorstellen könnt, listen wir die grössten Kostenpunkte grob auf:

Kostenpunkte	Budget in CHF
Barcontainer Miete	22.200,00
Barcontainer Transport	1.200,00
Kühlcontainer Miete	4.200,00
Kühlcontainer Transport	1.200,00
Fundamente für beide Container bauen	2.000,00
Wasser-, Abwasser und Stromleitungen verlegen	2.500,00
Mobiliar kaufen (Tische, Stühle, Geschirr, Besteck)	1.000,00
Kosten für Deko (Girlanden, Pflanzen, Lichterketten, Sonnenschirme)	500,00
Erster Wareneinkauf	10.000,00
Kosten für alle Bewilligungen (Baubewilligung und Betriebsbewilligung)	1.000,00
Wirtenpatent Julia Hunziker	2.700,00
Total Ausgaben	48.500,00

Einnahmen	erwartender Betrag in CHF	bereits erhaltener Betrag in CHF
Crowdfunding	15.000,00	0,00
Total Einnahmen	15.000,00	-

Eigenkapital	Betrag in CHF
Julia Hunziker	7.000,00
Kaltrina Bejta	7.000,00
Total	14.000,00



Wir haben bereits ein Crowdfunding gestartet und erhoffen uns die Erreichung unseres Finanzierungsziels von 15'000.-. Mit dem folgenden Link gelangen Sie zum Crowdfunding: <https://www.lokalhelden.ch/machbar>. Hier ist anzumerken, dass wir uns mittlerweile dafür entschieden haben den Barcontainer zu mieten, statt zu kaufen und renovieren, da wir so das Risiko minimieren können. Des Weiteren haben wir genauere Lieferantenpreise und wissen, dass sich unser Ersteinkauf für Getränke und Lebensmittel auf ca. 10'000.- belaufen werden.

3. Art und Höhe der geforderten Unterstützung

Damit wir die machBar eröffnen können, brauchen wir finanzielle Startunterstützung. Dem Budget oben können Sie entnehmen, dass die zu tätigen Investitionen höher sind als unser Eigenkapital.

Die vor dem Projektstart anfallenden Kosten für den Barcontainer belaufen sich auf 8'600.-, da wir nicht jetzt schon den vollen Betrag für die Miete bezahlen müssen. Dieser Betrag beinhaltet die erste Miete, ein Depot und den An- und Abtransport, welchen wir einzahlen müssen.

Daraus ergeben sich vor dem Projektstart:

Bilanz vor Projektstart	Betrag in CHF
Total anfallende Kosten	33.700,00
Einnahmen aus Crowdfunding	14.000,00
Totales Eigenkapital	15.000,00
Total	- 4.700,00

→ Dies ergibt ein Defizit von 4'700.-.

Demzufolge wären wir über den Betrag von 2'500.- durch den Kulturförderungs-Unterstützungsfond der SUB erfreut. Falls dieser Betrag nicht drin liegt, wären wir um jeden anderen Betrag dankbar.

Des Weiteren planen wir noch eine weitere Stiftung um denselben Betrag von 2'500.- anzufragen.



Passen wir in Ihren Unterstützungsfond?

Herzlichen Dank, dass Sie uns und unseren Langzeitevent «machBar» unterstützen möchten!

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da und freuen uns Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über unser Vorhaben zu erzählen.

Wir erlauben uns, Sie in den nächsten Wochen zu kontaktieren.

Ihr Kontakt für Rückfragen:

E-Mail: info@machbar-ar-aare.ch

Julia Hunziker

Gründerin machBar

Telefon: 079 379 12 96

Kaltrina Bejta

Gründerin machBar

Telefon: 079 917 41 33

4. Anhang

Umsatz								
	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Total
Umsatz	-	-	37.078,13	37.078,13	66.239,06	66.239,06	37.078,13	243.712,50
Total	-	-	37.078,13	37.078,13	66.239,06	66.239,06	37.078,13	243.712,50

wiederkehrende Kosten								
	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Total
Miete Barcontainer	-	-	3.700,00	3.700,00	3.700,00	3.700,00	3.700,00	18.500,00
Lohnkosten	-	-	28.440,00	28.440,00	28.440,00	28.440,00	28.440,00	142.200,00
Einkauf	-	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	60.000,00
Stroh & Wasser	-	-	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	5.000,00
Betriebs- und Berufshaftpflichtversicherung / Sachversicherung	-	-	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00
Reinigungskosten	-	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00	2.160,00
Wartung Zapfhanen	-	-	-	80,00	-	80,00	-	160,00
Sonstiges	-	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	6.000,00
Total	-	11.360,00	45.000,00	45.080,00	45.000,00	45.080,00	45.000,00	236.520,00

Erläuterungen zu den Zahlen:

Wir sind von folgenden Besucherzahlen ausgegangen:

Woche Normalbetrieb Anzahl Gäste								
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
10:00 - 11:00						5	5	
11:00 - 12:00						10	10	
12:00 - 13:00			20	20	20	20	20	
13:00 - 14:00			5	5	5	5	10	
14:00 - 15:00			5	5	5	5	5	
15:00 - 16:00	10	10	10	10	10	10	10	
16:00 - 17:00	10	10	10	10	10	10	10	
17:00 - 18:00	10	10	10	10	10	10	10	
18:00 - 19:00	10	10	10	10	20	20	10	
19:00 - 20:00	20	20	20	20	20	20	20	
20:00 - 21:00	10	10	10	10	10	10		
21:00 - 22:00	5	5	5	5	10	10		
22:00 - 23:00					10	10		
23:00 - 23:30					10	10		
Total	75	75	105	105	140	155	110	765

Woche Hochbetrieb Anzahl Gäste								
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
10:00 - 11:00						10	10	
11:00 - 12:00						10	10	
12:00 - 13:00			20	20	20	20	20	
13:00 - 14:00			10	10	10	10	10	
14:00 - 15:00			5	5	5	10	10	
15:00 - 16:00	10	10	10	10	10	10	10	
16:00 - 17:00	10	10	10	10	10	10	10	
17:00 - 18:00	10	10	10	10	10	10	10	
18:00 - 19:00	10	10	10	20	20	20	10	
19:00 - 20:00	20	20	20	10	20	20	10	
20:00 - 21:00	20	20	20	20	20	20		
21:00 - 22:00	10	10	10	10	10	10		
22:00 - 23:00					10	10		
23:00 - 23:30					10	10		
Total	90	90	125	125	155	180	110	875