

# Hofcafé bei Jüterbog sucht Betreiberin mit Gastronomieerfahrung und Unternehmergeist

**Bestehender Standort · vorhandene Infrastruktur · Raum für ein eigenes Konzept · Start 2027**

Auf einem Hof in Fröhden bei Jüterbog soll 2027 das bestehende Hofcafé neu belebt und zu einem kleinen, wirtschaftlich tragfähigen gastronomischen Betrieb weiterentwickelt werden.

Dafür suchen wir keine klassische Café-Mitarbeiterin, sondern eine gastronomieerfahrene Betreiberin oder Gründerin, die Lust hat, einen vorhandenen Standort eigenständig weiterzuentwickeln.

Vielleicht arbeitest Du bereits in einem Café, Restaurant oder Hotel und denkst schon länger über etwas Eigenes nach. Vielleicht hast Du gastronomische Führungserfahrung, möchtest aber nicht das finanzielle Risiko eingehen, Räume anzumieten, ein komplettes Café einzurichten und bei null anzufangen.

Dann könnte dieses Projekt interessant sein.

## Was bereits vorhanden ist

Das Café befindet sich auf einem bestehenden Hof in Fröhden im Raum Jüterbog, in der Reiseregion Fläming und unweit des Flaeming-Skate.

Vorhanden sind Café- und Außenbereiche sowie gastronomische Grundstrukturen. Zum Hof gehören außerdem Obstbäume, Beeren und Gartenflächen, die perspektivisch in das gastronomische Angebot einbezogen werden können.

Ein erstes Konzept für das Hofcafé wurde bereits entwickelt. Es sieht bewusst keine große Restaurantküche vor, sondern ein überschaubares Angebot mit beispielsweise gutem Kaffee, Kuchen und Gebäck, Frühstückskomponenten sowie wenigen einfachen saisonalen Speisen.

Dieses Konzept ist jedoch ausdrücklich eine Grundlage und kein fertiges Korsett.

Wer das Café wirtschaftlich verantwortet, soll auch mitentscheiden können, was angeboten wird und was sich tatsächlich rechnet.

## Wie wir uns den Betrieb vorstellen

Als mögliche Öffnungstage sind zunächst etwa Donnerstag bis Sonntag vorgesehen. Die tatsächlichen Tage, Öffnungszeiten und saisonalen Veränderungen sollen gemeinsam entwickelt und anhand der Nachfrage angepasst werden.

Wichtig ist uns ein professioneller Blick auf die Wirtschaftlichkeit.

Das bedeutet: kleine Karte, kontrollierter Wareneinsatz, möglichst wenig Verderb, sinnvolle Arbeitsabläufe, realistische Kalkulation und ein Angebot, das zum Standort und zu den Gästen passt.

Neben dem normalen Cafébetrieb können Veranstaltungen, saisonale Hofangebote, Rad- und Ausflugstourismus sowie Kooperationen mit regionalen Produzenten zusätzliche Möglichkeiten eröffnen.

## **Wen wir suchen**

Ideal wäre eine Frau mit praktischer Gastronomieerfahrung und unternehmerischem Denken – beispielsweise aus Café, Restaurant, Küche, Hotellerie oder F&B.

Du solltest verstehen, dass ein schönes Café allein noch kein erfolgreiches Café ist.

Einkauf, Wareneinsatz, Kalkulation, Hygiene/HACCP, Arbeitszeit und Verkaufspreise gehören für Dich genauso zur Gastronomie wie Gastgebersein und gutes Essen.

Eine klassische gastronomische Ausbildung ist dabei weniger entscheidend als praktische Erfahrung, Verantwortungsbewusstsein und ein realistischer Blick auf Zahlen.

Besonders interessant kann das Projekt für jemanden sein, der den Schritt in die gastronomische Selbständigkeit erwägt, aber nicht mit den hohen Investitionen einer kompletten Neugründung beginnen möchte.

Auch ein kleines Team oder zwei Personen mit sich ergänzenden Erfahrungen sind grundsätzlich vorstellbar.

## **Was das Modell besonders macht**

Die Idee ist nicht, einer Betreiberin einen Raum zu vermieten und anschließend das gesamte wirtschaftliche Risiko bei ihr abzuladen.

Wir möchten zunächst gemeinsam herausfinden, ob und in welcher Form sich an diesem Standort ein nachhaltig tragfähiges Hofcafé entwickeln lässt.

Deshalb ist für die Aufbauphase keine klassische hohe Festpacht vorgesehen.

Stattdessen soll mit der geeigneten Betreiberin ein Modell entwickelt werden, das einen wirtschaftlich vernünftigen Start ermöglicht. Wenn sich der Betrieb etabliert, kann daraus anschließend eine längerfristige Vereinbarung entstehen.

Die konkreten Konditionen, Kostenverteilung und Verantwortlichkeiten werden transparent miteinander vereinbart.

## **Was uns wichtig ist**

Wir suchen keine Person, die ihre Zeit aus Idealismus verschenkt.

Das Ziel ist ein Café, mit dem die Betreiberin tatsächlich Geld verdienen kann.

Genauso suchen wir aber jemanden, der versteht, dass ein solcher Standort zunächst aufgebaut werden muss und unternehmerisches Engagement verlangt.

Deshalb wünschen wir uns eine Partnerin, die nicht nur fragt: „Was soll ich machen?“, sondern auch:

Was funktioniert hier? Was kaufen die Gäste? Was kostet uns das? Was sollten wir weglassen? Und wie machen wir daraus einen guten kleinen Betrieb?

Genau diese Erfahrung und Eigenständigkeit sind ausdrücklich erwünscht.

## **Leben auf dem Hof**

Falls es für die Betreiberin interessant ist, besteht grundsätzlich auch die Möglichkeit, ein Zimmer auf dem Hof anzumieten.

Das Wohnen ist nicht Teil der Vergütung und keine Voraussetzung für die Zusammenarbeit. Es kann aber beispielsweise für jemanden aus Berlin interessant sein, der während mehrerer aufeinanderfolgender Öffnungstage vor Ort bleiben möchte.

## **Interesse?**

Wenn Du gastronomische Erfahrung mitbringst und bei der Vorstellung denkst:

„So etwas würde ich mir gerne einmal genauer ansehen“, dann freuen wir uns auf ein erstes unverbindliches Gespräch.

Schreib uns kurz, was Du bisher in der Gastronomie gemacht hast, wo Du derzeit lebst und was Dich an einem eigenen oder eigenverantwortlich geführten Hofcafé interessieren würde.

Im nächsten Schritt stellen wir Dir den Hof, das bisherige Café-Konzept und das vorläufige Betreibermodell genauer vor.

Standort: Fröhden bei Jüterbog, Brandenburg

Geplanter Start: 2027

Betriebsform: selbständige Betreiberin / unternehmerische Kooperation

Mögliche Öffnungstage: ca. Donnerstag bis Sonntag

Wohnen vor Ort: optional möglich

Kontakt: [brianmcb@pm.me](mailto:brianmcb@pm.me)