



Helens Kekse-Werkstatt

Gegründet von: Helen · Branche: Essen und Trinken



KI-Visualisierung nach dem Text von Helen. Sie zeigt, wie es einmal aussehen könnte.

„Wir reden Englisch mit den Kunden und untereinander, das ist sehr wichtig fürs Leben.“

Helen, 15. Oktober 2026

Alles Weitere in diesem Plan hat das Team der Schule nach dem Text von Helen ergänzt: Plan, Rechnung und Recherche, mit Annahmen, die Helen jederzeit ändern kann.

Die Idee in einem Satz

Österreichische Kekse, Ingwer-Shots, Kaffee und Kuchen in New York.

Der Plan

Kundinnen	Menschen in der Nachbarschaft, die etwas Besonderes zum Kaffee suchen, und Büros, die Kekse für Besprechungen bestellen.
Angebot	Österreichische Kekse (Vanillekipferl, Linzer Augen, Florentiner), Ingwer-Shots, Kaffee und Kuchen.
Das Besondere	Rezepte aus Österreich, die es in New York selten gibt, und ein Team, das Englisch und Deutsch spricht.
Preis	Keks 4 \$, Box mit zwölf Keksen 36 \$, Ingwer-Shot 4 \$ (Annahmen).
Größte Kosten	Löhne und Miete. Deshalb klein starten: Helen, ein Bäcker, ein Lehrling.
Erster Schritt	Ein Keks-Probetag an der Schule: drei Sorten, echte Preise, mitschreiben, was sich verkauft.

Die Rechnung: Was kostet eine Bäckerei in New York?

Helen schreibt: 100 Kekse am Tag, 15 Kundinnen und Kunden, fünf Mitarbeiter, 1.600 Euro im Monat. Wir haben nachgerechnet, mit dem gesetzlichen Mindestlohn in New York City (17 Dollar pro Stunde, Stand Oktober 2026) und mit Annahmen, die wir offen dazuschreiben.

Posten	Annahme	Pro Monat
Kekse	100 am Tag × 4 \$ × 24 Öffnungstage	9.600 \$
Ingwer-Shots	10 kg Ingwer ergeben rund 200 Shots zu 4 \$	800 \$
Umsatz		10.400 \$
Team	3 Vollzeitkräfte zu je 173 Stunden, Putzfrau 2 Stunden am Tag, Lehrling halbtags, alle zu 17 \$ pro Stunde	11.130 \$
Zutaten	Mehl, Butter, Zucker, Ingwer: rund ein Viertel des Umsatzes	2.600 \$
Miete	kleiner Laden in Manhattan, grobe Annahme	8.000 \$
Kosten		21.730 \$
Ergebnis		minus 11.330 \$

Mit 100 Keksen am Tag fehlen jeden Monat rund 11.330 Dollar. Diese Zahl ist die wertvollste im ganzen Plan, denn sie zeigt Helen, wohin ihre Werkstatt wachsen muss. Jeder Keks bringt nach den Zutaten etwa 3 Dollar. Damit die Rechnung aufgeht, braucht die Kekse-Werkstatt **rund 260 Kekse am Tag statt 100**. Damit Helen selbst ihre 1.600 Euro bleiben (etwa 1.860 Dollar, Annahme: 1 Euro = 1,16 Dollar), sind es rund 285. Drei Leute in der Backstube schaffen das.

Wie Helen dorthin kommt? Mit Keksboxen als Geschenk (zwölf Kekse für 36 Dollar), mit Bestellungen von Büros und Cafés und mit ihren 150 Sorten als Kalender: Jeden Tag liegen zehn davon in der Vitrine, und jede Woche kommen neue dazu. So gibt es immer einen Grund, wiederzukommen.

Recherche

- **Mindestlohn:** In New York City gilt seit 1. Jänner 2026 ein Mindestlohn von 17 Dollar pro Stunde. Laut dem Arbeitsministerium des Bundesstaates New York bleibt er auch 2027 bei 17 Dollar. Dazu kommen für Arbeitgeber noch Abgaben, die in unserer Rechnung fehlen.
- **Lage:** Laut dem Einzelhandelsbericht des Immobilienverbands REBNY für das zweite Halbjahr 2025 werden freie Ladenflächen in Manhattan knapper, unter anderem in SoHo, an der Madison Avenue und im West Village. Ein kleiner Laden in einer Nebenstraße ist deshalb ein kluger Anfang.
- **Ingwer:** Helen friert übrig gebliebenen Ingwer ein. Das machen auch Profiküchen, weil gefrorener Ingwer frisch bleibt und sich sogar leichter reiben lässt.

Quellen

- New York State Department of Labor, Mindestlohn: <https://dol.ny.gov/minimum-wage>
- REBNY, Manhattan Retail Report, 2. Halbjahr 2025: <https://www.rebny.com/reports/manhattan-retail-report-second-half-2025/>