

Restaurant am Nord-Ostsee-Kanal



19. März 2015

Agenda

- Cordes & Rieger Consulting
- Ausgangssituation
- Ziel
- Standort / Stärken und Schwächen
- Ansichten
- Raumaufteilung / Kapazitäten / Zielgruppe
- Investitionskosten / Finanzierung / Umsätze
- Pachtberechnung
- Wirtschaftlichkeitsvorausschau
- Kostenaufstellung / Cash Flow

Cordes & Rieger Consulting

- Cordes & Rieger berät und begleitet Unternehmen seit 20 Jahren erfolgreich bei allen Themen rund um Hotellerie und Gastronomie.
 - Wir wissen, welche Konzepte und Veränderungen echte Chancen bieten.
 - Von der Planung bis hin zur Einführung und Umsetzung.
 - Wir kennen den Markt.
-

Referenzen

INSELHOTEL

THOMAS

Ostseehaus Büniger

Seeblick

artepuri hotel[®]
meerSinn

Tourismusverband
Mecklenburg-Vorpommern



LANDGASTHOF ÄRP

SOLIBUDA
MALLORCA-DOMICIL

Ole Liese

Anker's Hörn
Hotel am Meer

AWAY WITH THE CHAMPS
AWAY FROM IT ALL

SAND
Timmendorfer Strand

Paulsen's
Landhotel und Restaurant

Weißer Düne

HOTEL EICKSTÄDT
DAS FRIEDTUCHHOTEL

Estrela

FISCHERWIEGE
Landhotel & Café

DREI KRONEN
Hotel - Restaurant

RESTAURANT
Alte Wijk

ROMANTIK HOTEL
Kieler Kaufmann

LÜTTJEBURG
HOTEL & RESTAURANT
Tradition trifft Lebensfreude

ERHOLUNGSWERK
Post, Putzbank, Telekom e.V.
Einfach Wollfäden

Ahoi
RESTAURANT
am Nord-Ostsee-Kanal

Pharisäerhof

RACKMERS HOF
Zeit für Besonderes

WEISSE VILLA AM MEER

WEISSE VILLA AM MEER

villa wellenRausch

LandGasthof Stahmer
Der feine kleine LandGasthof

HOTEL ANKA
Norddorf · Amrum

Lindenhof 1887
HOTEL & RESTAURANT

Mango's
Grandhotel, Bar, Restaurant

WEISSE VILLA AM MEER

villa wellenRausch

LandGasthof Stahmer
Der feine kleine LandGasthof

HOTEL ANKA
Norddorf · Amrum

Ausgangssituation

Die Gemeinde Schacht-Audorf plant die Errichtung eines Restaurantgebäudes auf einem geeigneten Grundstück mit anschließender Verpachtung.



Ziel

- Verbesserung der touristischen Infrastruktur.
- Attraktivitätssteigerung des Standortes Schacht-Audorf.
- Synergieeffekte aus Restaurant, Caravan-Stellplatz und Kanalfähre nutzen.
- Durchreisende Urlauber nach/von Skandinavien für einen Zwischenstopp gewinnen.
- Ferien- und Ausflugsgäste aus der Region ansprechen.

**Unsere Untersuchung ergibt eine
eindeutige Bevorzugung für den Standort am Kanal**

Risiko:

Verbreiterung des NOK in der Zukunft

Daher:

Erstellung des Gebäudes in Holzständerbauweise
(Das Gebäude kann grundsätzlich versetzt werden)

Der Ausbau des NOK auf Schacht-Audorfer Seite ist eher unwahrscheinlich.

Standort

- Bevorzugte Lage am Kanalufer.
- Unverbaubarer Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal.
- Durch Schiffsverkehr Anziehungspunkt für Gäste.
- Gute Straßenanbindung über A7 und A210.
- Schnelle Erreichbarkeit auch für Durchreisende nach/von Skandinavien.
- Verkehrs- und Passantenaufkommen am Kanal (Fähre/ Radweg am Kanal).

SWOT

Strengths (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen) und Threats (Risiken)

Stärken

- Standort am Kanal
- Touristisch relevant
- Treffpunkt für Vereine und Verbände aus der Region
- Gastronomie für Gruppen und Veranstaltungen nutzbar
- Hohes Umsatzpotential

Schwächen

- Kurze Laufzeit des Pachtvertrags

Chancen

- Aufwertung des Standortes Schacht-Audorf
- Schärfung des touristischen Profils Schacht - Audorfs
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Attraktivitätssteigerung der Kommune
- Leuchtturmprojekt zieht nachgelagerte Investitionen an

Risiken

- Verbreiterung des Nord-Ostsee-Kanals

Wettbewerber

Name	Anschrift	Ausrichtung	
Gaststätte Nobiskrug	Kieler Str. 120, 24768 Rendsburg	Bodenständige und regionale Gerichte. Gartenterrasse, Saal und Clubraum.	
Taverna Kreta	Hüttenstr. 12, 24790 Schacht- Audorf	Griechisches Restaurant	
Giannis „La Cassetta“	Fährstr.4, 24783 Osterrönfeld	Italienisches Restaurant	Geöffnet : Mi – Mo 17:00 – 23:00 Uhr
Brückenterrassen	Am Kreishafen, 24768 Rendsburg	Regionale und Holsteiner Gerichte	Geöffnet: Di – So ab 9:00 Uhr
Kanal Café	Am Kamp Kanal 1, 24783 Osterrönfeld	Café direkt am Kanal gelegen	Geöffnet : 9:00 -18:00 Uhr

Ansichten

Blick in Richtung Fähre



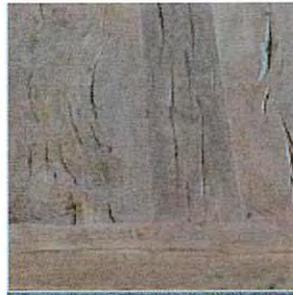
Blick auf Standort Restaurant



CORDES UND RIEGER

KOMPETENZ FÜR TOURISMUS, HOTELLERIE, GASTRONOMIE

www.cordes-rieger.de info@cordes-rieger.de



Kapazitäten

- 140 Innenplätze
- 40 Terrassenplätze
- Außer-Hausverkauf möglich (Kiosk)
 - Lagerräume
- Stellplätze sind vorhanden

Zielgruppe

- Einheimische Gäste
 - Urlaubs- und Ausflugs Gäste aus der Region
 - Geschäftskunden der Region
 - Durchreisende Gäste auf dem Weg von und nach Skandinavien
 - Fahrradreisende entlang des Kanals
- Private Feierlichkeiten (Geburtstage / Hochzeiten)

Baukostenschätzung

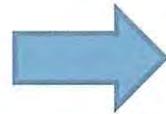
Investitionen

Rohbau EUR 630.000

Küche EUR 200.000

Gesamt

ca. EUR 830.000 / Netto

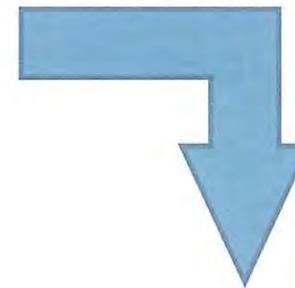


Investitionskosten / NETTO	
Beschreibung	Betrag
Beton-, Zimmerer- und Holzbauarbeiten	224.000 €
Dachdecker- und Klempnerarbeiten	58.000 €
Tischlerarbeiten, Fenster u. Türelemente	60.000 €
Elektrischen Installationen	50.000 €
Heizungs- und Lüftungsinstallationen	75.000 €
Bodenbelagsarbeiten	42.000 €
Maler- und Tapzierarbeiten	32.000 €
Herstellen der Außenterrasse	55.000 €
Einrichtung, Küche etc. Verpächterseitig	200.000 €
Architekten- und Ingenieursleistungen	36.000 €
Förderfähige Investitionen	832.000 €
Gesamtsumme	832.000 €

Die Inventarisierung des Restaurants erfolgt durch den Pächter.
Wir setzen hier einen Betrag von rund **EUR 150.000** in der Berechnung an.

Investitionen/Finanzierung durch den Pächter

Investitionskosten	
Beschreibung	Betrag
Inventar (Bestuhlung / Geschirr / Dekoration)	150.000 €
Förderfähige Investitionen	150.000 €
Beratungskosten	5.000 €
Projektgebühr	1.000 €
Betriebsmittel	20.000 €
Ersteinkauf	4.000 €
Sonstige Investitionen	30.000 €
Gesamtsumme	180.000 €



Finanzierung	Betrag
Eigenkapital	30.000 €
KfW - Gründerkredit Universell	37.000 €
Bankendarlehen (Annuität)	31.000 €
Bankendarlehen (Tilgung)	82.000 €
Gesamtsumme	180.000 €

Berechnung des Umsatzes

(Beispielhaft sind hier die Umsätze der starken Monate erläutert)

Hauptsaison					198 Werktage					39 Samstage					39 Sonntage				
		Gäste	Betrag	Erlöse			Gäste	Betrag	Erlöse			Gäste	Betrag	Erlöse					
Frühstück	F&B	0	x 9,00 € =	- €	Frühstück	F&B	25	x 9,00 € =	225,00 €	Frühstück	F&B	30	x 9,00 € =	270,00 €					
	B	0	x 2,00 € =	- €		B	10	x 2,00 € =	20,00 €		B	20	x 2,00 € =	40,00 €					
Mittag	F&B	35	x 14,00 € =	490,00 €	Mittag	F&B	45	x 14,00 € =	630,00 €	Mittag	F&B	55	x 14,00 € =	770,00 €					
	B	25	x 2,50 € =	62,50 €		B	30	x 2,50 € =	75,00 €		B	30	x 2,50 € =	75,00 €					
Kaffeezeit	F&B	35	x 4,50 € =	157,50 €	Kaffeezeit	F&B	45	x 4,50 € =	202,50 €	Kaffeezeit	F&B	50	x 4,50 € =	225,00 €					
	B	30	x 3,00 € =	90,00 €		B	45	x 3,00 € =	135,00 €		B	45	x 3,00 € =	135,00 €					
Abend	F&B	65	x 18,00 € =	1.170,00 €	Abend	F&B	80	x 18,00 € =	1.440,00 €	Abend	F&B	75	x 18,00 € =	1.350,00 €					
	B	25	x 6,00 € =	150,00 €		B	30	x 6,00 € =	180,00 €		B	20	x 6,00 € =	120,00 €					
Bar	B	10	x 5,00 € =	50,00 €	Bar	B	20	x 5,00 € =	100,00 €	Bar	B	20	x 5,00 € =	100,00 €					
Gesamt je Werktag				2.170,00 €	Gesamt je Samstag				3.007,50 €	Gesamt je Sonntag				3.085,00 €					
Gesamt Werktage				429.460,00 €	Gesamt Samstage				117.292,50 €	Gesamt Sonntage				120.315,00 €					

Unterscheidung in gute und mittlere Monate
 Unterteilung in Wochentage und Wochenende
 Einteilung in Tageszeiten und Durchschnittsumsatz

Gesamtumsatz

Erlöse in EUR	2016	2017	2018	2019
Restaurant	947.500 €	954.500 €	970.500 €	980.700 €
Veranstaltungen	41.000 €	43.300 €	45.600 €	47.900 €
Geschätzter Jahresumsatz	988.500 €	997.800 €	1.016.100 €	1.028.600 €

Umsatz pro Sitzplatz

140 Sitzplätze + 10 Verrechnungsplätze Terrasse = 150 Plätze

2016	—————>	EUR 6.590
2017	—————>	EUR 6.650
2018	—————>	EUR 6.774

Pachtberechnung

Die Pachthöhe für den
Betrieb liegt bei 8 % des Umsatzes:

Umsatz 2016 = EUR 988.500



Pacht / Jahr

EUR 79.200



Pacht / Monat

EUR 6.600

Wirtschaftlichkeitsvorausschau 2016 - 2020

Wirtschaftsjahr	2016		2017		2018		2019		2020	
	EUR	%								
Umsatz	988.500 €	100,0	997.800 €	100,0	1.016.100 €	100,0	1.028.600 €	100,0	1.033.700 €	100,0
Warenkosten	306.400 €	31,0	309.300 €	31,0	315.000 €	31,0	318.900 €	31,0	320.400 €	31,0
Personalkosten	293.800 €	29,7	293.800 €	29,4	300.000 €	29,5	300.000 €	29,2	301.500 €	29,2
Raumkosten	59.300 €	6,0	59.900 €	6,0	61.000 €	6,0	61.700 €	6,0	62.000 €	6,0
Steuern, Beiträge, Versicherungen	14.800 €	1,5	15.000 €	1,5	15.200 €	1,5	15.400 €	1,5	15.500 €	1,5
sonstige Betriebs- und Verwaltungskosten	93.900 €	9,5	94.800 €	9,5	96.500 €	9,5	97.700 €	9,5	98.200 €	9,5
betriebsbedingte Kosten	768.200 €	77,7	772.800 €	77,4	787.700 €	77,5	793.700 €	77,2	797.600 €	77,2
BETRIEBSERGEBNIS I	220.300 €	22,3	225.000 €	22,6	228.400 €	22,5	234.900 €	22,8	236.100 €	22,8
Leasing	- €	0,0	- €	0,0	- €	0,0	- €	0,0	- €	0,0
Pacht	79.200 €	8,0	79.200 €	7,9	79.200 €	7,8	79.200 €	7,7	79.200 €	7,7
Instandhaltung + Reparatur	14.800 €	1,5	15.000 €	1,5	15.200 €	1,5	15.400 €	1,5	15.500 €	1,5
Afa einschl. GWG	14.400 €	1,5	14.400 €	1,4	14.400 €	1,4	14.400 €	1,4	14.400 €	1,4
Bürgschaftsbank/Garantieentgelt	2.600 €	0,3	1.300 €	0,1	1.200 €	0,1	1.000 €	0,1	900 €	0,1
Zinsen	7.200 €	0,7	6.600 €	0,7	6.000 €	0,6	5.400 €	0,5	4.700 €	0,5
anlagebedingte Kosten	118.200 €	12,0	116.500 €	11,7	116.000 €	11,4	115.400 €	11,2	114.700 €	11,1
BETRIEBSERGEBNIS II										
Gewinn/Verlust	102.100 €	10,3	108.500 €	10,9	112.400 €	11,1	119.500 €	11,6	121.400 €	11,7
Cash-Flow										
Umsatz Netto	988.500 €		997.800 €		1.016.100 €		1.028.600 €		1.033.700 €	
- Wareneinsatz	306.400 €		309.300 €		315.000 €		318.900 €		320.400 €	
= Rohgewinn 1	682.100 €		688.500 €		701.100 €		709.700 €		713.300 €	
- Personalkosten	293.800 €		293.800 €		300.000 €		300.000 €		301.500 €	
= Rohgewinn 2	388.300 €		394.700 €		401.100 €		409.700 €		411.800 €	
- sonstige Kosten	264.600 €		265.200 €		268.300 €		270.400 €		271.300 €	
= Erweiterter Cash-Flow	123.700 €		129.500 €		132.800 €		139.300 €		140.500 €	
- Zinsen	7.200 €		6.600 €		6.000 €		5.400 €		4.700 €	
= Cash-Flow	116.500 €		122.900 €		126.800 €		133.900 €		135.800 €	
- Tilgungen	11.000 €		15.300 €		15.400 €		15.500 €		15.700 €	
= Cash-Flow vor Steuern	105.500 €	10,7	107.600 €	10,8	111.400 €	11,0	118.400 €	11,5	120.100 €	11,6
- Steuern	31.000 €		33.600 €		35.200 €		38.000 €		38.800 €	
- Privatentnahmen	72.000 €		72.000 €		72.000 €		72.000 €		72.000 €	
= Cash-Flow nach Steuern u. Privatentn.	2.500 €	0,3	2.000 €	0,2	4.200 €	0,4	8.400 €	0,8	9.300 €	0,9

Kostenaufstellung / 2. Wirtschaftsjahr

Wirtschaftsjahr	2017	
	EUR	%
Umsatz	997.800 €	100,0
Warenkosten	309.300 €	31,0
Personalkosten	293.800 €	29,4
Raumkosten	59.900 €	6,0
Steuern, Beiträge, Versicherungen	15.000 €	1,5
sonstige Betriebs- und Verwaltungskosten	94.800 €	9,5
betriebsbedingte Kosten	772.800 €	77,4
BETRIEBSERGEBNIS I	225.000 €	22,6
Leasing	- €	0,0
Pacht	79.200 €	7,9
Instandhaltung + Reparatur	15.000 €	1,5
Afa einschl. GWG	14.400 €	1,4
Bürgschaftsbank/Garantieentgelt	1.300 €	0,1
Zinsen	6.600 €	0,7
anlagebedingte Kosten	116.500 €	11,7
BETRIEBSERGEBNIS II		
Gewinn/Verlust	108.500 €	10,9

Cash Flow / 2. Wirtschaftsjahr

Cash-Flow		
Umsatz Netto	997.800 €	
- Wareneinsatz	309.300 €	
= Rohgewinn 1	688.500 €	
- Personalkosten	293.800 €	
= Rohgewinn 2	394.700 €	
- sonstige Kosten	265.200 €	
= Erweiterter Cash-Flow	129.500 €	
- Zinsen	6.600 €	
= Cash-Flow	122.900 €	
- Tilgungen	15.300 €	
= Cash-Flow vor Steuern	107.600 €	10,8
- Steuern	33.600 €	
- Privatentnahmen	72.000 €	
= Cash-Flow nach Steuern u. Privatentn.	2.000 €	0,2

Unsere Berechnungen haben ergeben,
dass ein Restaurant an dem beschriebenen Standort, in Schacht-
Audorf, von einem Pächter wirtschaftlich betrieben werden kann.

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit

Erstellt von:

Cordes & Rieger Consulting GmbH

Schillerstraße 11
24114 Kiel

www.cordes-rieger.de
info@cordes-rieger.de

Fon +49 (0) 431 533 233 0
Fax +49 (0) 431 533 233 10
