

1 Wirtschaftliche Entwicklung

Um den Stadtwerken Laupheim eine kalkulierbare Größe zu Erlösen, Erträgen und vor allem zu einer marktgerechten Pacht für das Objekt Gastronomie am Schwimmbad in Laupheim zu geben haben wir hier eine Prognoserechnung auf Basis des in der Unterlage beschriebenen Betriebskonzeptes gegeben.

2 Umsatz- & Kosten- Prognose - Gastronomiebetrieb

Informationen zum Betrieb

Betrieb:	Gastronomie am Schwimmbad
Ort:	Laupheim
Inhaber:	Stadtwerke Laupheim

2.1 Erlös-Prognose

Der nachfolgend dargestellte Gesamterlös wird auf Basis von Öffnungstagen, Gästeanzahl und durchschnittlichen Pro-Kopf-Umsätzen ermittelt. Daraus ergeben sich die Speisen-, Getränke-, und Sonstigen Erlöse.

2.1.1 Darstellung der betrieblichen Angebote

Im ersten Geschäftsjahr werden Speisen- und Getränkeerlöse aus nachfolgenden Angeboten generiert.

	Restaurant Sommer	Restaurant Winter	kleine Feiern	große Feiern	Events	Shop Verkauf	Catering	gesamt
Öffnungstage /Anzahl	150	125	50	20	2	275	20	
Sitzplätze/Personen	180	120	40	120	200	5	30	
Belegung in %	70%	70%	100%	100%	100%	100%	100%	
Gäste / Jahr	18900	10500	2000	2400	400	1375	600	36175
Gäste / Tag	126	84	40	120	200	5	30	605
Speisen brutto 19%	14,00 €	20,00 €	27,00 €	30,00 €	8,00 €	- €	- €	
Speisen brutto 7%	- €	- €	- €	- €	- €	5,00 €	30,00 €	
Getränke brutto 19%	6,00 €	7,00 €	12,00 €	12,00 €	5,00 €	- €	- €	
Speisenerlöse netto	222.353 €	176.471 €	45.378 €	60.504 €	2.689 €	6.425 €	16.822 €	530.643 €
Getränkeerlöse netto	95.294 €	61.765 €	20.168 €	24.202 €	1.681 €	- €	- €	203.109 €
gesamt netto	317.647 €	238.235 €	65.546 €	84.706 €	4.370 €	6.425 €	16.822 €	733.752 €

Bereits hier ist erkennbar, dass für einen Ganzjahresbetrieb die Durchführung von **Veranstaltungen ein wesentlicher Bestandteil des Angebotes** und der Wirtschaftlichkeit des Sängersheims sein wird.

Zusätzlich dazu werden im Betrieb sonstige Erlöse aus nachfolgenden Angeboten erzielt.

	kleine Feiern	große Feiern	Shop Verkauf	Catering	gesamt
Öffnungstage /Anzahl	50	20	275	20	
Sitzplätze/Personen	40	120	5	30	
Belegung in %	100%	100%	100%	100%	
externe Gäste / Jahr	2000	2400	1375	600	
externe Gäste / Tag	40	120	5	30	
Sonstige brutto 19%	5,00	10,00	5,00	10,00	
Sonstige Erlöse netto	8.403 €	20.168 €	5.777 €	5.042 €	39.391 €

Beispielhafte Sonstige Erlöse je Angebot:

Restaurant	z.B. Dekoration, Menükarten, Nachtzuschläge,
Catering / Veranstaltu	z.B. Lieferung, Equipment, Personalkosten, etc.
Tagungen	z.B. Raummieten, Dienstleistungen, Equipment etc.

Außerdem werden sonstige Erlöse aus steuerlichem Eigenverbrauch und Sachbezügen aus Lebensmitteln und Getränken der Mitarbeiter generiert.

	Eigenverbrauch	Sachbezüge	gesamt
Monate / Jahr	1	12	
Personen	1	2	
Anzahl pro Jahr	1	24	
Sonstige brutto 19%	3.976 €	313 €	
Sonstige Erlöse netto	3.341 €	6.313 €	9.654 €

2.1.2 Ermittlung der Netto-Gesamterlöse

Das Gastronomie am Schwimmbad in Laupheim generiert im ersten vollen Geschäftsjahr Gesamterlöse in Höhe von ca. 783.000 €. Diese setzen sich zusammen aus ca. 531.000 € Speisenerlösen, ca. 203.000 € Getränkeerlösen und ca. 49.000 € Sonstigen Erlösen.

	2026		2027		2028	
	in EUR	in %	in EUR	in %	in EUR	in %
Erlöse Speisen	530.643 €	68%	590.499 €	68%	644.825 €	68%
Erlöse Getränke	203.109 €	26%	226.020 €	26%	246.814 €	26%
Erlöse Sonstiges	49.045 €	6%	51.006 €	6%	53.047 €	6%
davon EV/ SB	9.654 €	1%	10.040 €	1%	10.442 €	1%
davon Sonstige betrieblich	39.391 €	5%	40.966 €	5%	42.605 €	5%
Gesamterlöse	782.796 €	100%	867.525 €	100%	944.685 €	100%

Die Gesamterlöse lassen sich durch eine durchschnittliche Preissteigerungsrate in Höhe von 4 % und einer jährlichen Steigerung der Gästeanzahl in Höhe von durchschnittlich 5,5 % nach drei Jahren auf insgesamt ca. 944.685 € steigern.

2.2 Kosten-Prognose

Nachfolgende Kosten haben wir nach dem Spezialkontenrahmen für die Hotellerie/Gastronomie gegliedert. Dieser Kontenrahmen ist Teil des DATEV Branchenpakets (Basis SKR 03 bzw. 04) und ermöglicht eine transparente Darstellung des betrieblichen Zahlenwerks sowie einen Vergleich mit ähnlich gelagerten Betrieben.

Die Kosten-Prognose basiert auf DEHOGA Orientierungswerten nachfolgender Kategorien. Sie wird gegebenenfalls ergänzt durch betriebsindividuelle Eigenschaften.

Erlösstruktur/ Betriebsart:	ohne Logis: 40% - 60% Speisenanteil
Umsatzgröße:	500.000€ - 1.250.000€
Eigentumsverhältnis:	Miet-/Pachtbetrieb
Rechtsform:	Einzelunternehmen

Um einen genaueren Überblick über die einzelnen Konten zu erhalten, finden Sie nachfolgend die Aufgliederung des Branchenkontenrahmens für Hotels und Gaststätten nach dem Branchenpaket von DATEV.

Gliederung Branchenkontenrahmen	
Erlöskonten	Beispielwerte aus der BWA oder GuV-Rechnung
Erlöse Logis	Logis erlöse abzüglich gegebener Skonti
Erlöse Speisen	sämtliche Speisenerlöse (à la carte, Veranstaltungen, Catering, Frühstück etc.) abzüglich gegebener Skonti
Erlöse Getränke	sämtliche Getränkeerlöse (à la carte, Veranstaltungen, Catering, Frühstück etc.) abzüglich gegebener Skonti
Erlöse Sonstiges	Tabakwaren, Sonst. Handelswaren, Sonstige Umsatzerlöse, Erlöse aus Automaten, Raumvermietung, Erlöse aus Personalvermietung, Erlöse weiterer Abteilungen, Telekommunikation, Garage & Parken, Gästewäsche, Wellness & Spa, Dienstleistungen, Provisionserlöse, Logis & Kost für Mitarbeiter(evtl. "Sachbezüge"), Eigenverbrauch
Warenkosten	
Speisen	Lebensmittel 10,5%/7%/5%, abzüglich Skonti
Getränke	Getränke 19%/16% inkl. Kaffee 7%/5% abzüglich Skonti
Sonst. WK/Bestandsv./Eigenverbrauch	Tabak, Süßwaren, Eis, Handelswaren, Bestandsveränderungen, Warenkosten für Eigenverbrauch und Sachbezüge
Sonstige betriebsbedingte Kosten	
Personalkosten	Löhne & Gehälter, freiwillige/ gesetzliche sozialen Aufwendungen (Lohnsteuerfrei & -pflichtig), Aufwendungen für Altersversorgung, Aushilfslöhne, pauschale Steuer für Aushilfen, Geschäftsführergehälter, sonstige Personalkosten, abzüglich Erstattung Kurzarbeitergeld, Erstattung Aufwendungsausgleichsgesetz (Umlage U1 und U2)
Energiekosten	Strom, Wasser (Abwasser), Gas, Heizung, Klimatisierung, Heizöl, Fernwärme, sonstige Energiequellen
Steuern/ Versicherung/ Beiträge	Grundsteuer, Lizenzen, Mitgliedschaften, GEMA, keine Gewerbesteuer, keine Grunderwerbsteuer, keine Vor- und Umsatzsteuer
Sonstige Betriebskosten	Toilettenartikel, Fremdarbeiten, sonstige Grundstücksaufwendungen, sonstige Raumkosten, Abfall- und Abraumbeseitigung, Müllgebühren, Fremdreinigung, Reinigungsmittel, Wäschereinigung, -leasing, Waschmittel, Kfz- Kosten (Versicherung, Steuern, Ersatzbeschaffung Kleinmaterial, Reparaturen, Betriebskosten, Leasing, Garagenmiete), Sonstige Hilfs- und Betriebsstoffe, Musik und Unterhaltung, Hotel- und Gästebedarf, Wäsche, Gaststättenbedarf, Geschirr, Glas, Besteck, Tischwäsche, Küchenutensilien, Dekoration und Blumen, Arbeitskleidung, Aufwendungen für Bankett, Tagungen und Turniere, Gästebeförderung, Unterbringung von Gästen außer Haus, Toilettenartikel etc.
Verwaltungskosten (inklusive Werbe- und Reisekosten)	Rechts- und Beratungskosten, Buchführungskosten, Abschluss- und Prüfungskosten, Bürobedarf, Wartungskosten für Hard- und Software, EDV- Zubehör, Software, Kommunikationssysteme, Post- und Telefonkosten, Internetgebühren, Werbe- und Reisekosten, Prospektmaterial, Fachmessen, Kundenbindungsprogramme, Medien, Geschenke, Repräsentationskosten, Bewirtungskosten, Reisebüro- und Kreditkartenprovision, Reservierungskosten, Reisekosten Arbeitnehmer und Unternehmer, Personalgewinnung, -betreuung, Fortbildungskosten, Inkasso, Kursdifferenzen, Spenden und Zuwendungen, Zeitschriften, Bücher, Nebenkosten Geldverkehr, Provisionskosten
Betriebsergebnis I =	Gesamterlöse - betriebsbedingte Kosten (Waren-, Personal-, Energiekosten, Steuern Vers. Beiträge, Sonstige Betriebs- und Verwaltungskosten)
Anlagebedingte Kosten	
Miete/ Pacht/ Leasing	Miete/ Pacht/ Leasing für Grundstücke und Gebäude (Immobilien), Miete/ Leasing sonstige Sachanlagen, Miete/ Leasing Telekommunikation und EDV
Instandhaltung	Gebäude, Heizung, Lüftung, Klimaanlage, Malen, Renovieren, Reparaturen, Instandhaltung Betriebs- und Geschäftsausstattung, Instandhaltung Maschinen, Außenanlagen und Gärten
AfA und GWG	Abschreibungen des Anlagevermögens, Gebäude, Kfz und Geringwertige Wirtschaftsgüter (GWG), abzüglich Zuschreibungen
Zinsen Fremdkapital	Zinsen für langfristige Verbindlichkeiten (Darlehen, Hypotheken etc.) und kurzfristige Verbindlichkeiten (Dispokredite, Kontokorrentkredite etc.)
Betriebsergebnis II =	Gesamterlöse - betriebsbedingte Kosten - anlagebedingte Kosten (Miete, Pacht, Leasing- Instandhaltung, AfA und GWG, Zinsen Fremdkapital)
+ a.o. Erträge/ - Aufwendungen	Erträge aus Wertpapieren, Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge, Erträge/ Verluste aus Anlagenabgang, Erträge aus Verlustübernahme, Erträge aus Auflösung von Sonderposten/ Rückstellungen, Erlösschmälerungen, Abschreibungen und Wertminderungen auf Umlaufvermögen, Forderungsverluste, Entschädigungen, Versicherungsleistungen, Corona-Hilfen
+ /- USt / VSt - Saldierung	Bei Einnahmen- Überschuss-Rechnern: Berücksichtigung von Vorsteuer- und Umsatzsteuer - zahlungen und -erstattungen
+ AfA (ohne GWG)	z.B. Abschreibungen auf Gebäude, Kfz etc.
Cashflow =	Betriebsergebnis II +/- a.o. Erträge / Aufwendungen +/- Ust / VSt - Saldierung + AfA

2.2.1 Warenkosten

	2026		2027		2028	
WEQ Speisen	153.886 €	29,0%	171.245 €	29,0%	186.999 €	29,0%
WEQ Getränke	52.808 €	26,0%	58.765 €	26,0%	64.172 €	26,0%
WEQ gesamt	206.695 €	28,2%	230.010 €	28,2%	251.171 €	28,2%
WEQ Sonstige mit WE / EV /SB*	9.259 €	60,0%	10.303 €	60,0%	11.251 €	60,0%
*ausgenommen sind Sonstige Erlöse ohne Wareneinsatz, wie z.B. Raummieten, Dekoration oder Eintrittsgelder)						
Warenaufwand gesamt*	215.953 €	27,6%	240.313 €	27,7%	262.422 €	27,8%

Auf der Basis der prognostizierten Umsatzanteile ermitteln sich die jeweiligen Wareneinsatzquoten für Speisen,- Getränke,- und Sonstige Erlöse. Der daraus resultierende Warenaufwand beträgt insgesamt rund 27,6 % - 27,8 % vom Gesamtumsatz (Branche 27,0 % bis 29,0 %). Insbesondere in den ersten Jahren fällt ein höherer Warenaufwand an, da viele Aktionen gestartet werden, denen noch keine direkten Umsätze entgegenstehen.

2.2.2 Personalkosten

Bezeichnung der Position/Person	Anzahl MA	Multiplikator	Anrechenb . MA	IST-Bruttolohn je Monat	AG-Anteil in %	Einsatz Monate	Jahresbr. gesamt
Unternehmer/in (inkl. GF)							
Unternehmer:in	1	1	1		25%	12	- €
Angestellte Mitarbeiter/innen							
Küche	2	1	2	3.100 €	25%	12	93.000 €
Theke / Service	2	1	2	2.600 €	25%	12	78.000 €
Verwaltung	1	0,25	0,25	1.400 €	30%	12	21.840 €
Housekeeping	1	0,25	0,25	538 €	30%	12	8.393 €
Teilz. Service/Küche	2	0,5	1	1.200 €	25%	12	36.000 €
Aushilfen alle Bereiche	8	0,25	2	400 €	30%	12	49.920 €
gesamt	17		8,5				287.153 €

Mitarbeiter-Produktivität: **92.094 €**

Personalkosten/vollbesch. Arbeitnehmer **38.287 €**

Die Prognose der zukünftigen Personalkosten wurde auf der Basis eines Personaleinsatzplanes vorgenommen. Es wurden die derzeit geltenden gesetzlichen Grundlagen im Bereich der 538 € Kräfte, die aktuellen Tariflöhne und der aktuell geltende Mindestlohn berücksichtigt. Wir haben einen Durchschnittseinsatz mit ca. 400,00 € pro Monat unterstellt.

	2026		2027		2028	
Personalkosten gesamt	287.153 €	36,7%	307.972 €	35,5%	325.916 €	34,5%

In den Personalkosten ist kein Geschäftsführergehalt für den Unternehmer enthalten, er speist sich durch Privatentnahmen aus dem Cash Flow/Liquiditätsergebnis. Die Personalkosten liegen bei rund 36,7 % - 34,5 % (Vergleich Branche 32 % bis 34 % bei Einzelunternehmen). Der Standort und die Wetterabhängigkeit des Biergartens erfordert einen erhöhten Personaleinsatz. Eine Reduzierung auf die Branchenwerte würde bedeuten, dass Öffnungszeiten nach Wetterlage notwendig sind, was wiederum für die Positionierung im Markt und eine dauerhafte Gästeakzeptanz kontraproduktiv ist.

2.2.3 Energiekosten

Hierzu zählen die Kosten für: Strom, Wasser, Abwasser, Gas, Heizung bzw. andere Brennstoffe und deren Entsorgung. Die Energiekosten betragen innerhalb der ersten Jahre anfangs 4,7 % vom Gesamtumsatz und sinken nach drei Jahren auf 4,5 %. (Vgl. Branche 4,5 % bis 5,5 %). Neubauten haben in der Regel durch moderne Heizsysteme und gute Isolierungen geringere Energiewerte als der Branchenschnitt.

2.2.4 Steuern, Versicherungen, Beiträge

Diese Kostenposition beinhaltet sämtliche ertragsunabhängige Steuern, wie z. B. Grundsteuer (bei Eigentumsbetrieben). Zu den Beiträgen gehören zudem Abgaben für bestimmte Leistungen des Staates oder Behörden, bzw. öffentlichen Einrichtungen. Außerdem fallen alle Versicherungsprämien – mit Ausnahme der Kfz-Versicherung – unter diese Kostenart.

Diese Werte liegen bei rund 1,1 % vom Gesamtumsatz (Vergleich Branche 1,0 % bis 2,0 %).

2.2.5 Betriebskosten

Unter Betriebskosten fallen Aufwendungen für die betriebsbedingte Kraftfahrzeughaltung, u. a. Kraftstoff, Instandhaltung, Reparaturen, Kfz-Versicherung, Kfz-Steuer sowie sonstige laufende Betriebskosten (Reinigung, Wäschereinigung und Pflege, etc.).

Die Betriebskosten wurden für die geplanten Jahre mit konstanten 4,5 % vom Umsatz angesetzt (Vgl. Branche 4,0 % bis 5,0 %).

2.2.6 Verwaltungskosten

Typische Verwaltungskosten sind Werbemittel, Büromaterial, Porto, Telefon, Werbung, Marketing, Zeitungen/ Zeitschriften, Provisionen, Nebenkosten des Geldverkehrs, Vermittlungsprovisionen sowie Rechts- und Steuerberatungsaufwand.

Hier wurden anfangs 5,0 %, nach drei Jahren 4,6 % (Vgl. Branche 4,0 % bis 6,0 %) vom Umsatz angesetzt, da für die Vermarktung des Betriebs innerhalb der ersten Betriebsjahre ein höherer Werbeaufwand anfallen wird.

2.2.7 Betriebsergebnis I

Das Betriebsergebnis I, welches als Wertmesser der Wirtschaftlichkeit dient und überwiegend direkt vom Betreiber beeinflussbar ist, liegt in den kommenden Jahren zwischen 19,4 % und 21,5 % des Gesamtumsatzes (Vgl. Branche ca. 22 % bis 25 %).

2.2.8 Miete/Pacht & Leasing

Hierunter fallen die Miete-/ Pacht und Leasingaufwendungen für Maschinen, Büro-technik, IT-Anlagen, Geräte sowie für spezifische gastronomische Betriebs- und Geschäftsausstattung.

Die branchenübliche Pacht liegt derzeit zwischen 6,0 % und 8,0 % vom Umsatz. Die Darstellung einer möglichen Pacht erfolgt separat am Ende dieser Prognoserechnung. Es sind lediglich Summen für Leasing (Kaffeemaschine, Kasse etc.) vorgesehen.

2.2.9 Instandhaltung

In der Aufwandsposition Instandhaltung sind die Kosten für Reparaturen insbesondere Malerarbeiten und Schönheitsreparaturen enthalten.

Diese Kosten liegen bei rund 1,2 bis 1,4 % vom Gesamtumsatz. Der Wert für vergleichbare Betriebe mit einer ähnlichen Struktur liegt bei etwa 1,0 % bis 2,0 % vom Umsatz. In den Beträgen sind die Kosten für die Wartungsverträge enthalten. Neue Betriebe haben in den ersten drei Jahren sanft steigende Instandhaltungskosten.

2.2.10 Zinsen kurzfristiges Fremdkapital & GWG

In dieser Aufwandsposition werden bei der erweiterten Cash-Flow-Rechnung lediglich die Kosten für Nebenkosten des Geldverkehrs und Zinsen für gelegentliche bzw. teilweise Inanspruchnahme eines angemessenen Kontokorrentrahmens angesetzt.

Aufgrund steigender Zinsen wurden hier jährlich rund +/- 2.400 bis 2.800 € veranschlagt. Für die Abschreibung geringwertiger Wirtschaftsgüter, insbesondere die Ersatzbeschaffung für Materialien für den Betrieb wurde ein Wert von ca. +/- 2.400 – 1.900 € angesetzt

3 Wirtschaftlichkeitsprognose

Unter Berücksichtigung der vorstehenden Gegebenheiten des Objekts, des Standorts, der geplanten Investitionen, des Angebots und der Zielgruppen wurde eine erste Hochrechnung des „Erweiterten Cashflows“ als Wirtschaftlichkeitsvorschau erstellt.

Auf folgende Punkte möchten wir besonders hinweisen:

- Alle Werte sind reine Nettowerte. Dies bedeutet ohne Mehrwertsteuer.
- Die Werte spiegeln jeweils Zahlen in einem Normaljahr wider.
- Ziel der Hochrechnung ist es, die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Betriebs zu prüfen und den max. Kapitaldienst für Investitionen, den der Betrieb aus eigener Kraft realisieren kann, zu ermitteln.
- Eine Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung ist immer eine Prognose, die aus den Erkenntnissen und dem Kenntnisstand zum Beratungszeitpunkt abgeleitet wird. Bei der Preisgestaltung sind wir von den aktuellen Preisen plus Preiserhöhung im direkten Wettbewerbsumfeld ausgegangen.
- Die Pacht ist in der Betriebsrechnung nicht enthalten und wird gesondert dargestellt.

Überschussbetrag ohne Pacht

	2026		2027		2028		Orientierungs- werte* in %
	in EUR	in %	in EUR	in %	in EUR	in %	
Erlöse Speisen	530.643	67,8	590.499	68,1	644.825	68,3	von - bis
Erlöse Getränke	203.109	25,9	226.020	26,1	246.814	26,1	
Erlöse Sonstiges	49.045	6,3	51.006	5,9	53.047	5,6	
Erlöse total	782.796	100	867.525	100	944.685	100	
Warenkosten	215.953	27,6	240.313	27,7	262.422	27,8	27,6 - 29,6
Personalkosten	287.153	36,7	307.972	35,5	325.916	34,5	31,5 - 33,5
Energiekosten	36.791	4,7	39.906	4,6	42.511	4,5	5,3 - 6,3
Steuern/Vers./Beiträge	8.611	1,1	9.543	1,1	10.392	1,1	1,2 - 2,2
Sonst. Betriebskosten	35.226	4,5	39.039	4,5	42.511	4,5	3,5 - 5,5
Verwaltungskosten	39.140	5,0	41.641	4,8	43.456	4,6	3,5 - 5,5
Betriebsbed. Kosten total	622.874	79,6	678.413	78,2	727.207	77,0	76,1 - 79,1
Betriebsergebnis I	159.922	20,4	189.112	21,8	217.478	23,0	20,9 - 23,9
Miete, Pacht, Leasing	3.000	0,4	3.000	0,3	3.000	0,3	7,0 - 9,0
davon Leasing	3.000	0,4	3.000	0,3	3.000	0,3	
Instandhaltung	9.394	1,2	11.278	1,3	13.226	1,4	1,0 - 2,0
GWG	2.348	0,3	1.735	0,2	1.889	0,2	0,5 - 1,0
Zinsen kurzfr. Fremdkapital	2.348	0,3	2.603	0,3	2.834	0,3	0,2 - 0,5
Anlagebed. Kosten total	17.090	2,2	18.615	2,1	20.949	2,2	9,6 - 11,6
erweiterter Cashflow	142.832	18,2	170.497	19,7	196.529	20,8	10,3 - 13,3

V 4.5

3.1 Ermittlung der Kapitaldienstgrenze und der Pacht

Ermittlung des maximalen Kapitaldienstes und der Pacht

	2026		2027		2028	
	in EUR	in %	in EUR	in %	in EUR	in %
erweiterter Cashflow	142.832	18,2	170.497	19,7	196.529	20,8
- Unternehmerlohn	65.000	8,3	70.000	8,1	75.000	7,9
- Rücklagen	3.000	0,4	5.000	0,6	5.000	0,5
maximaler Kapitaldienst	74.832	9,6	95.497	11,0	116.529	12,3

Das Ziel der Hochrechnung des Betriebsergebnisses war die Ermittlung des voraussichtlich erreichbaren erweiterten Cashflows/Überschussbetrages, also des Betrages, der für **den gesamten Kapitaldienst sowie für Abschreibungen/ Reinvestitionen und die Pacht erwirtschaftet werden kann.**

Die Berechnung zeigt, dass dem Betrieb in den gerechneten Jahren ein Mittelzufluss (erweiterter Cashflow/**Überschussbetrag**) von rund 142.832 € bis 196.529 € zur Verfügung steht. Dieser Mittelzufluss ist nur erreichbar, wenn im Vorfeld die im Bericht erwähnte, und prognostizierte Frequenz und die Durchschnittspreise erreicht werden.

Zur Ermittlung des bereinigten nachhaltigen Unternehmensertrages muss noch ein Unternehmerlohn für die zukünftige Betreiberin in Ansatz gebracht werden.

Unter Berücksichtigung der Umsatzgröße des Betriebes und der zu leistenden Arbeit hat der DEHOGA Berater einen für den Arbeitseinsatz bescheidenen Betrag von 65.000 € bis 75.000 € pro Jahre einkalkuliert.

Für Rücklagen wie beispielsweise Pensionskasse, FF & E etc. wurden jährlich gestaffelten etwa 3.000 € bis 5.000 € also zwischen 0,6 % und 0,6 % vom Nettoumsatz eingeplant.

FF&E steht in der „Hotelsprache“ für „Furniture, Fixtures and Equipment“ und beinhaltet u.a. folgende Positionen:

- *Möblierung, Beleuchtung und Dekoration der Gasträume*
- *Gestalterische Elemente in den Gästebereichen,*
- *Komplette Restauranteinrichtung,*
- *Möblierung der Verwaltungs-, Personal- und Lagerräume, Ausstattung mit Kleininventar, EDV- und Telekommunikationsanlagen, Fahrzeuge.*

Diese Abzüge vom erweiterten Cashflow/überschussbetrag ergeben einen maximalen **Kapitaldienst+ Pacht** im ersten vollen Geschäftsjahr und gleichzeitig der pessimistischen Betrachtungsweise in Höhe von 74.832 €. Dieser erhöht sich auf bis zu 116.529 € im dritten vollen Geschäftsjahr.

Aus dem ermittelten Kapitaldienst müssen dann Zins und Tilgungsleistungen für die in Anspruch **genommenen Fremdmittel des Pächters und die Pacht bedient werden.**

3.2 Darstellung der Pachtvarianten

In den nachfolgenden Berechnungsbeispielen haben wir verschiedene Prozentwerte zur Darstellung einer Jahrespacht, sowie den sich daraus ergebenden max. möglichen Betrag zur Bedienung des Kapitaldienstes auf der Pächterseite dargestellt. Je höher der Pachtsatz, desto geringer ist logischerweise der Finanzierungsspielraum für den Pächter.

Eine umsatzverträgliche Pacht liegt, nach den aktuellen Branchenvergleichen bei gewerblichen Betrieben innerhalb der Region zwischen 5,0 % bis 9,0 % vom Gesamtumsatz. Je höher der Pachtansatz, desto weniger Mittel kann der Pächter einbringen. So wird bei einem Pachtansatz von 8% - 9% ein komplett ausgestatteter Betrieb erwartet. Je nach Verteilung des Investitionsvolumens zwischen den Pachtparteien kann sich dieser Wert nach oben oder unten entwickeln.

Eine solche, mögliche Regelung haben wir in Varianten nachfolgend dargestellt:

Variante 1	vorsichtig	realistisch	optimistisch
Überschußbetrag	74.832,00	95.497,00	116.529,00
Miete in %	5%	5%	5%
Miete in €	39.139,80	43.376,25	56.681,10
maximaler Kapitaldienst Invest	35.692,20	52.120,75	59.847,90
Variante 2	vorsichtig	realistisch	optimistisch
Überschußbetrag	78.377,00	95.570,00	115.254,00
Miete in %	6%	6%	6%
Miete in €	46.967,76	52.051,50	56.681,10
maximaler Kapitaldienst Invest	31.409,24	43.518,50	58.572,90
Variante 3	vorsichtig	realistisch	optimistisch
Überschußbetrag	78.377,00	95.570,00	115.254,00
Miete in %	7%	7%	7%
Miete in €	54.795,72	60.726,75	66.127,95
maximaler Kapitaldienst Invest	23.581,28	34.843,25	49.126,05
Variante 4	vorsichtig	realistisch	optimistisch
Überschußbetrag	78.377,00	95.570,00	115.254,00
Miete in %	8%	8%	8%
Miete in €	62.623,68	69.402,00	75.574,80
maximaler Kapitaldienst Invest	15.753,32	26.168,00	39.679,20
Variante 5	vorsichtig	realistisch	optimistisch
Überschußbetrag	78.377,00	95.570,00	115.254,00
Miete in %	9%	9%	9%
Miete in €	70.451,64	78.077,25	85.021,65
maximaler Kapitaldienst Invest	7.925,36	17.492,75	30.232,35

Die Varianten 1 bis 5 zeigen den möglichen Spielraum einer auf den Umsatz bezogenen Pacht aus dem Speisen- und Getränkebereich und den sonstigen Erlösen. In Variante 3 ist beispielsweise eine jährliche Pacht von 7% vom Gesamtumsatz dargestellt.

Nach Subtraktion der nominalen Pachtansätze vom jeweiligen Jahresüberschussbetrag, verbleibt der max. mögliche Betrag zur Bedienung des Kapitaldienstes des Pächters. Aus dem Betrag müsste dann der Kapitaldienst für die Inanspruchnahme des Fremdkapitals des Pächters für Investitionen in das Objekt bedient werden.

Als weiteres Beispiel zeigt die Variante 5, dass nach Abzug der angesetzten Pacht von 9% **kein, bzw. ein unzureichender Kapitaldienst für die Investitionen des Pächters verbleibt**, sondern bereits Liquiditätsbedarf entstehen könnte. Erst im Dritten Jahr, also bei einer deutlichen Umsatzsteigerung wird hier Kapitaldienst möglich. Erlöse über der Schwelle von 600.000 € Jahresumsatz machen den Betrieb lukrativ. **Diese Schwelle ist nur mit der Durchführung von Veranstaltungen und Zusatzerlösen im Catering zu erreichen! Ein reiner Sommerbetrieb oder nur á la Carte Erlöse sind nicht ausreichend.**

Die Darstellung zeigt, dass die Pachtvorstellungen des Verpächters in einem realistischen Bereich von 6% bis 8% vom Gesamtumsatz netto auf Basis der prognostizierten Umsatzzahlen liegen sollten. (Grün gekennzeichnet) Dies ermöglicht dem Verpächter einen Pachtzufluss zwischen 47,0 T€ bis 75,0 T€ pro Jahr in der optimistischen Variante.

In den späteren Verhandlungen müssen nun die Investitionen des Verpächters und Pächters genau festgelegt werden. Dazu ist es unabdingbar, dass die Schnittstellen zur Leistungsabgrenzung zwischen Verpächter und Pächter genau definiert sind. Eine Muster-schnittstelle ist der Unterlage beigelegt.

Für Voreröffnungskosten, Kleinmaterial, Wäsche etc. sowie der Vorlaufkosten Marketing, Schulung etc. kann mit einem Betrag von rund 80,0 T€ - 100,0 T€ auf Seiten des Pächters gerechnet werden, es wird dabei ein voll eingerichteter Betrieb unterstellt!

Im Anschluss kann ein Pachtvertrag gestaltet werden, welcher auch die künftigen Instandhaltungen an „Dach und Fach“ regelt. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein Pächter i. d. R. neben der Investition in Kleininventar, die Wartung / Instandhaltung der Gastronomietechnik/ -ausstattung, hier lediglich Schönheitsreparaturen, ausführen kann.

Quadratmetermieten bzw. -pachten, wie sie im Handelsbereich oder im reinen Restaurantbereich erzielt werden, sind in der Gastronomie mit Hotel, mit wenigen Ausnahmen (zum Beispiel kleinflächige Gastronometypen in Einkaufszentren, Innenstadthotels) nicht anwendbar, da diese in der Regel nicht erwirtschaftet werden können. Die von vielen Verpächtern genannten Pachthöhen sind nur in der Variante mit dem höchsten Umsatz wiederzufinden. Es gilt also immer die Umsatzverträglichkeit der Miete oder Pacht zu ermitteln und nicht m²-Preise zu würdigen. Ebenso ist die jeweilige Schnittstellenabgrenzung der Investitionen zu berücksichtigen. Im Fall der Gastronomie in der Sababurg

geht der DEHOGA Berater von einer nahezu Schlüsselfertigen Investition durch den Verpächter aus. Der Pächter sollte lediglich in Kleininventar investieren, was bei den großen Bankettkapazitäten noch immer eine beträchtliche Summe wäre. Wir rechnen mit Kleinmaterial, Betriebsmittel und Anlaufkosten von ca. 100,0 bis 120,0 T€. Auch die völlige Neupositionierung der Gastronomie am Schwimmbad im Markt, nach einer langen Schließzeit, kostet erhebliche Mittel im Marketing.

Ab einem Umsatzbereich jenseits der 600.000 €-Grenze, steigt die Rentabilität des Projektes natürlich sprunghaft an, diese Umsatzgröße jedoch bereits in den ersten Betriebsjahren zu erreichen, ist ein ambitioniertes Ziel! Der zukünftige Betreiber sollte hier mit einer Anlaufzeit von mindestens 1 bis 2 Jahren rechnen. Insbesondere die Akquisition von lokalem Publikum für Familienfeiern und Veranstaltungen beginnt in der Regel zeitversetzt nach 6 Monaten bis 1 Jahr. Hier wird der „Neue“ an den früheren Leistungen der örtlichen Gastronomen gemessen.

Gerade die Durchführung von Veranstaltungen, gleich ob geschäftlich oder privat motiviert, sichert die Wirtschaftlichkeit des Objektes. Eigenen Veranstaltungen vom Brunch über Weihnachtsbuffets bis zu kulinarischen Aktionen oder Kleinkunstveranstaltungen bieten hier zusätzliche Erlösreserven, die in dieser Betrachtung aus kaufmännischer Vorsicht nur gering berücksichtigt sind. Die Beibehaltung der Story „Genuss im Grünen“ und die damit verbundenen Aktionen sind und bleiben essentiell!