

Gaststätte im Flaschner-Anwesen

Ertragskraft und Pacht

Auftraggeber:

Markt Wendelstein

Schwabacher Straße 8 | 90530 Markt Wendelstein

Präsentation in Kurzform basierend auf dem Gutachten, erstellt von:

HoGa Experts GbR

Prinzregentenstraße 89 | 81675 München

1. Überlegungen und Grunddaten [1/2]

- **Ausgangslage**

Gaststätte im Flaschner-Anwesen soll nach Sanierung als typisch **Fränkische Wirtschaft** verpachtet werden.

- **Raum- und Sitzplatzangebot**

2 Gasträume: insgesamt ca. **60 Sitzplätze**

Außenbereiche: insgesamt ca. **32 Sitzplätze** (einschließlich Innenhof)

- **Wesentliche Voraussetzung**

Erforderliche **Funktionsflächen** (Küche, Spülbereich, Wirtschafts- und Lagerräume, Sozialbereich, Gäste WCs, Barrierefreiheit) können **im EG** geschaffen werden.

1. Überlegungen und Grunddaten [2/2]

- **Betriebs- und Angebotskonzeption**

Fränkische Wirtschaft mit Focus auf regionale Biere, fränkischen Wein, Vesper und ausgesuchte fränkische Speisen. Um ein möglichst breites Klientel ansprechen zu können, gilt die Devise, **Einfaches geschmacklich und optisch raffiniert anzubieten!**

- **Betriebsablauf und Regelöffnungszeiten**

- ➔ rd. 3 Wochen **Betriebsferien** und zwei wöchentliche **Ruhetage**
- ➔ insgesamt **245 Öffnungstage** pro Jahr
- ➔ werktags: **11.00 – 14.30 Uhr** und **17.30 – 23.00 Uhr**
- ➔ sonn- und feiertags: **11.00 – 21.00 Uhr**

2. Ergebnis Wirtschaftlichkeitsberechnung

	Normaljahr	Ø-Monat
Gesamtumsätze aus Speisen und Getränke	360.000 €	30.000 €
Warenaufwand	106.000 €	8.833 €
Personalaufwand für Fremdpersonal	142.000 €	11.834 €
Sonstiger Betriebsaufwand	61.000 €	5.083 €
./i. Gesamtkosten	309.000 €	25.750 €
= Betriebsergebnis I (vor Pacht, Unternehmerlohn und Kapitaldienst)	51.000 €	4.250 €

Steht dem Pächter zur Deckung von Pacht, Kapitaldienst (Zins und Tilgung) sowie für Privatentnahmen (sog. Unternehmerlohn einschließlich Steuern, Kranken- und sonstiger Versicherungen, Altersvorsorge, private Lebenshaltungskosten etc.) zur Verfügung.

3. Branchenübliche Pacht [1/3]

- **Voraussetzungen - zwingend:**
 - ➔ Pachtobjekt befindet sich in (sehr) gutem, **konzessionsfähigem Zustand.**
 - ➔ Pachtobjekt ist im Großinventarbereich (Küche, Kühlung, Theke, Möblierung) **vollständig eingerichtet.**
 - ➔ Pachtobjekt ist lieferantenunabhängig (**brauereifrei**).

3. Branchenübliche Pacht [2/3]

- Branchenübliche Pacht in % v. U. je nach Betriebsart

Betriebsart	(Basis-) Pacht in % vom Netto- Umsatz
⇒ Gasthaus / Wirtschaft	6 - 8
⇒ Restaurant	7 - 10
⇒ Café / Café-Bistro	9 - 12
⇒ Schankwirtschaften	9 - 12

3. Branchenübliche Pacht [3/3]

- Pachtberechnung

Umsatzart	Umsatz EUR (netto)	Pachtquote in %	Pacht in EUR (netto)
Speisen und Getränke	360.000,--	6,0	21.600,--
gerundet			1.800,--

- ➔ Die unter branchenüblichen Kriterien ermittelte **Pacht** beträgt unter den genannten Voraussetzungen monatlich **netto rd. EUR 1.800,--** zzgl. **Nebenkosten und gesetzlicher Umsatzsteuer.**

4. Zusammenfassung und Fazit

- Betriebsergebnis nach Pacht

Berechnung des Überschusses	Normaljahr	Ø-Monat
Betriebsergebnis I (vor Pacht, Unternehmerlohn und Kapitaldienst)	51.000 €	4.250 €
./. Pacht	21.600 €	1.800 €
= Betriebsergebnis für Unternehmerlohn und Kapitaldienst	29.400 €	2.450 €

- ➔ Ohne Bewertung des hohen persönlichen Einsatzes des Betreibers und seines Unternehmer-Risikos zeigt das Ergebnis, dass der Gaststättenbetrieb, selbst bei bescheidensten Ansprüchen **keine Existenzgrundlage** darstellen wird.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



HoGa Experts GbR, Prinzregentenstraße 89, 81675 München
+49.89.99015900 | saier@hoga-experts.de | www.hoga-experts.de

