



# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GASTRONOMIEKONZEPT

### CAFÉ

Stand: 17.05.21

hospitality development  
gastronomie | kulturimmobilien | freizeitimmobilien | destinationen



# **BRÜCKE-MUSEUM BERLIN BEDARF AN GASTRONOMIE**

# BRÜCKE-MUSEUM

## BESUCHER & GÄSTEPOTENZIAL CAFÉ / AUS BRÜCKE-MUSEUM

Brücke-Museum Berlin / Besucher & Gastronomie-Nachfrage / Café

Prognose nach Erweiterungsbau	Anzahl p.a.	Anzahl pax p. Fall bzw. p. Tag	Anzahl Besucher p.a.	Nachfragezeit	Aktivierungs- Quote Besuch > Gastronomie	Gastronomie- Gäste p.a.	Ø Umsatz p. Gast (br.)	Umsatz p.a. (net.)	Umsatz- Anteile
Öffnungstage p.a. regulär	300							19 %	
Individualbesucher (Erwachsene)	300	225	67.500		22 %	14.850	7,50 €	93.592 €	80,7 %
Schulklassen	115	25	2.875	nicht in Schulferien	5 %	144	3,50 €	423 €	0,4 %
Jugend-, Kinder-, Familien-Gruppen	6	15	90	Schulferien	10 %	9	5,00 €	38 €	0,0 %
Jugend-, Kinder-, Familien-Gruppen	50	15	750	Wochenenden, besondere Tage	13 %	98	5,00 €	410 €	0,4 %
Hochschulen / Seminare	70	15	1.050	außerhalb semesterfreien Zeit	30 %	315	6,00 €	1.588 €	1,4 %
gebuchte Führungen Erwachsene	100	10	1.000	gesamte Woche	25 %	250	8,00 €	1.681 €	1,4 %
Fachgruppen	50	15	750	unter der Woche, eher nicht in Ferien	50 %	375	9,00 €	2.836 €	2,4 %
touristische Gruppen (Busse)	30	40	1.200	eher Wochenenden		0		0 €	0,0 %
öffentliche Führungen			0	siehe Individualbesucher		0		0 €	0,0 %
Museums-Sonntage (eintrittsfrei)	12	400	4.800	Sonntage, 1 x p. Monat	25 %	1.200	7,50 €	7.563 €	6,5 %
Mitarbeiter	300	10	3.000		65 %	1.950	5,00 €	8.193 €	7,1 %
Gesamt (ger.)			80.000	ohne Mitarbeiter		19.200	7,19 €	116.000 €	100,0 %
Gesamt p. Tag (Ø)	267					64			

Brücke-Museum Berlin / Besucher & Café-Gäste nach Tagestypen

ohne Ausgleich durch differenzierte Nachfragezeiten	in % vom Ø- Tag	Besucher über den Tag	Besucher gleichzeitig	Gastronomie- Gäste aus Besuchern über den Tag	Ziel-Gäste Gastronomie über den Tag	Gäste gesamt über den Tag	Gastronomie- Gäste gleichzeitig	Anzahl warme Essen p. Tag
			35 %				25 %	15 %
Ø Tag	100 %	267	93	64	0	64	16	10
Design Day	210 %	560	196	134	30	164	41	25
starker Tag	180 %	481	168	115	20	135	34	20
schwacher Tag	30 %	80	28	19	0	19	5	3



# BRÜCKE-MUSEUM

## BESUCHER & GÄSTEPOTENZIAL CAFÉ / AUS KHD

Kunsthau Dahlem Berlin / Besucher & Gastronomie-Nachfrage für Café im Brücke-Museum

Prognose nach Erweiterungsbau	Anzahl p.a.	Anzahl pax p. Fall bzw. p. Tag	Anzahl Besucher p.a.	Nachfragezeit	Aktivierungs- Quote Besuch > Café Brücke- Museum	Gastronomie- Gäste p.a.	Ø Umsatz p. Gast (br.)	Umsatz p.a. (net.)	Umsatz- Anteile
Öffnungstage p.a. regulär	300							19 %	
Individualbesucher (Erwachsene)	200	50	10.000	unter der Woche	10 %	1.000	12,00 €	10.084 €	42,0 %
Individualbesucher (Erwachsene)	50	75	3.750	Wochenendtage Winter	10 %	375	12,00 €	3.782 €	15,8 %
Individualbesucher (Erwachsene)	50	150	7.500	Wochenendtage Sommer	10 %	750	12,00 €	7.563 €	31,5 %
Schulklassen			0	nicht in Schulferien		0	3,50 €	0 €	0,0 %
Mitarbeiter	300	6	1.800		30 %	540	5,00 €	2.269 €	9,5 %
Gesamt (ger.)			21.300	ohne Mitarbeiter		2.700		24.000 €	100,0 %
Gesamt p. Tag (Ø)	71					9			

Kunsthau Dahlem / Besucher & Gastronomie-Gäste für Café im Brücke-Museum nach Tagestypen

ohne Ausgleich durch differenzierte Nachfragezeiten	in % vom Ø- Tag	Besucher über den Tag	Besucher gleichzeitig	Gastronomie- Gäste aus Besuchern über den Tag	Gastronomie- Gäste gleichzeitig	Anzahl warme Essen p. Tag
			35 %		25 %	35 %
Ø Tag	100 %	71	25	9	2	3
Design Day	220 %	156	55	20	5	7
starker Tag	160 %	114	40	14	4	5
schwacher Tag	30 %	21	7	3	1	1



# BRÜCKE-MUSEUM

## GASTRONOMIE KAPAZITÄT (CAFÉ)

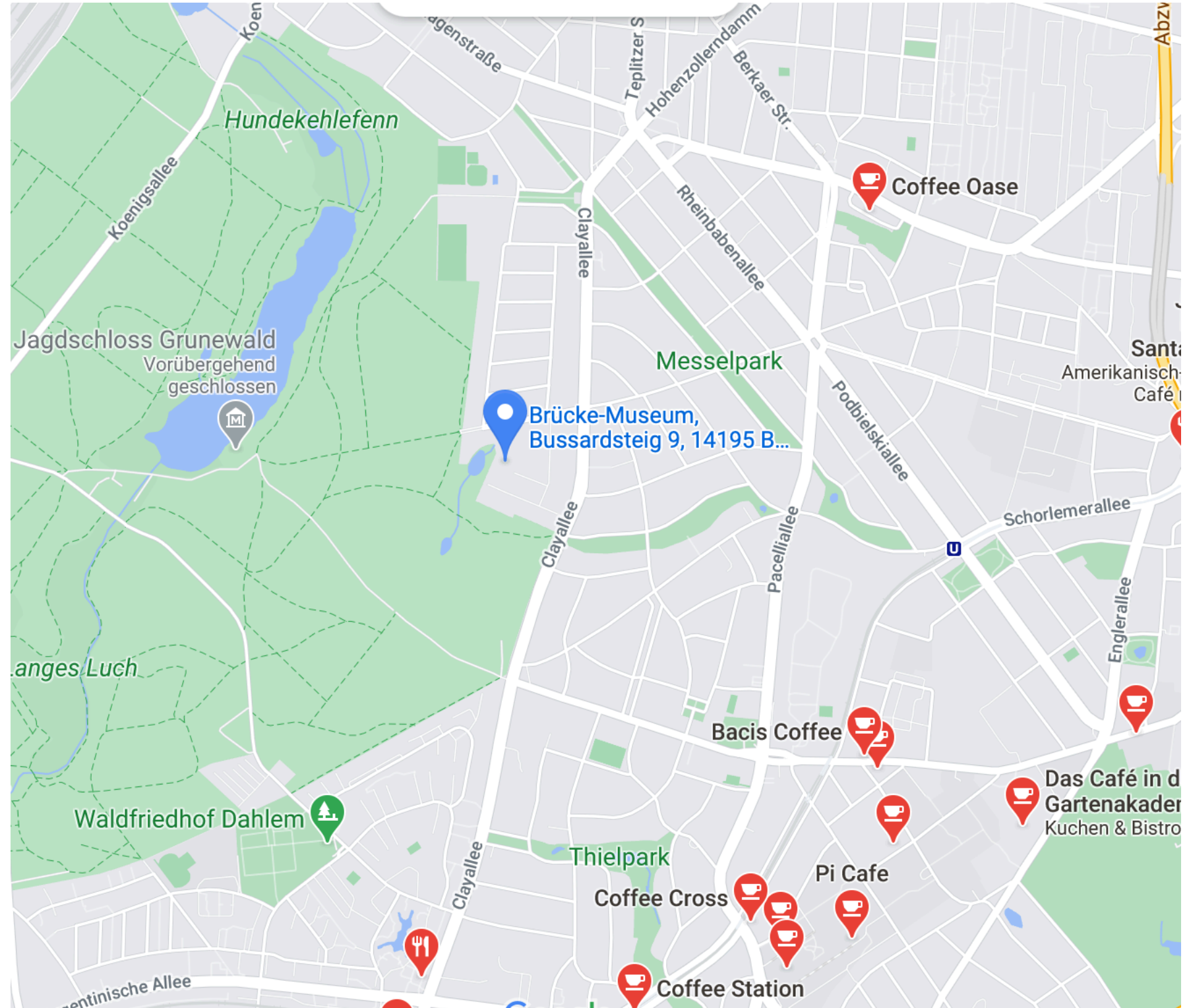
Brücke-Museum, Berlin / Café / Kapazität

	Besucher Brücke-Museum (& Kunsthaus Dahlem)	Gastronomie-Gäste aus den Museen über den Tag	Ziel-Gäste Gastronomie über den Tag	Gäste gesamt gleichzeitig in der Gastronomie	Anzahl Sitzplätze notwendig (gleichzeitig besetzt in der Spitze)	davon Anzahl Sitzplätze innen notwendig (Saldo: außen)
max. Belegungsquote					75 %	
						67 %
ø Tag	338	73	0	18	24	16
Design Day	716	154	30	46	61	41
starker Tag	594	130	20	37	50	33
schwacher Tag	101	22	0	5	7	5
Jahr	101.300	21.900	0			
Aktivierungsquote		22 %				

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## CAFÉS IM UMFELD

- Im direkten Umfeld keine adäquaten gastronomischen Angebote - für Besucher zu weit entfernt und ohne Bezug zum Museum und Standort.
- Orientierung an potenziellem Wettbewerb ab 2027 ff. wegen hoher Fluktuation in der Gastronomie nicht zielführend.

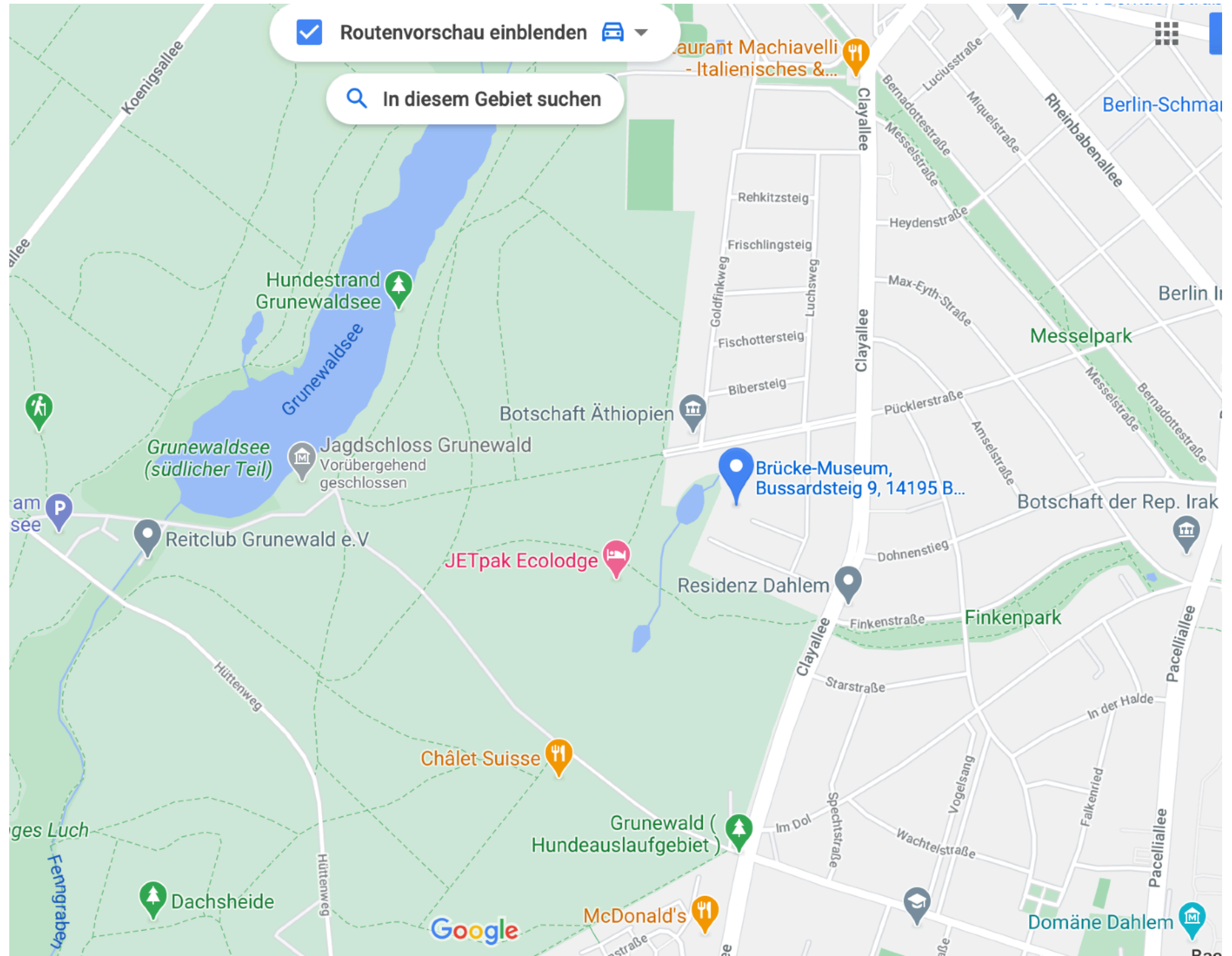


Q.: Google 04/21

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## UMFELD GASTRONOMIE

- Jagdschloss Grunewald mit Gartenwirtschaft - Fußweg durch den Grunewald, Hauptzielgruppe Parkbesucher und Spaziergänger
- Italo-Bistro Machiavelli - zum Museum divergierende Zielgruppe und Atmosphäre
- McDonald's ...



Q.: Google 04/21



# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GASTRONOMIE NACHFRAGE / CAFÉ

- Hauptzielgruppe Individual-Besucher Brücke-Museum (70 - 150 Gäste p. Tag)
- Öffentlich, ohne Ticketzugang > Anwohner, Grunewald-Spaziergänger, Zielgäste (20 - 30 Gäste, nur an Wochenendtagen einkalkuliert)
- 2 flexible kompakte Gasträume innen
- Orientierung zum Garten und Park (Ost-Süd-West)
- Café mit herzhaften kleinen Speisen sowie ausgesuchtem Getränkesortiment warm & kalt, kompaktes Angebot alkoholischer Getränke
- besonderes, niedrigschwelliges Raumdesign
- Bewirtung von kulturbezogenen Veranstaltungen sowie privaten/ Business-Veranstaltungen im Rahmen der gastronomischen Kompetenz (ansonsten akkreditierte externe Caterer)

# **BRÜCKE-MUSEUM BERLIN GASTRONOMIEKONZEPT / CAFÉ**

# CAFÉ IM BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

- Museums-Café
- Themen: ARCHITEKTUR & NATUR
- Mi - Mo 11 - 17 Uhr
- 40 attraktive großzügige Sitzplätze in zwei lichtdurchfluteten Gasträumen mit Garten und Terrasse direkt am Grunewald
- gute Qualität ohne Exklusivität, mehr ein Ort der Entspannung
- ein aktiver Freundeskreis, Mitgliedschaften, Genussscheine







CAFÉ BRÜCKE-MUSEUM (MOODS)





# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## CAFÉ / PERSONALEINSATZ TAGESBETRIEB

Brücke-Museum Berlin / Café / Personaleinsatz / Normaltag (ø-Tag)

		8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	Std.-Einsatz gz. Tag
Leitung Theke	Betriebsleitung					zbV	zbV	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	zbV	zbV	zbV	zbV	zbV	zbV				4,00
	stv. BL/ Ausgabe																								0,00
	Ausgabe Assist				1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0													4,00
	Ausgabe Assist												1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0				4,50
																									0,00
																									0,00
Küche	Koch Assist						1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0								6,00
	Koch Assist																								0,00
	Spüler																								0,00
	Spüler																								0,00
																									0,00
																									0,00
Service	Abräumer					Ausführung durch Thekenkraft																			0,00
																									0,00
																									0,00
																									0,00
																									0,00
																									0,00
Total	MA im Dienst	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	2,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	2,0	2,0	2,0	1,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	18,50

# CAFÉ IM BRÜCKE-MUSEUM RAUMFUNKTIONEN



# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN CAFÉ RAUMPROGRAMM

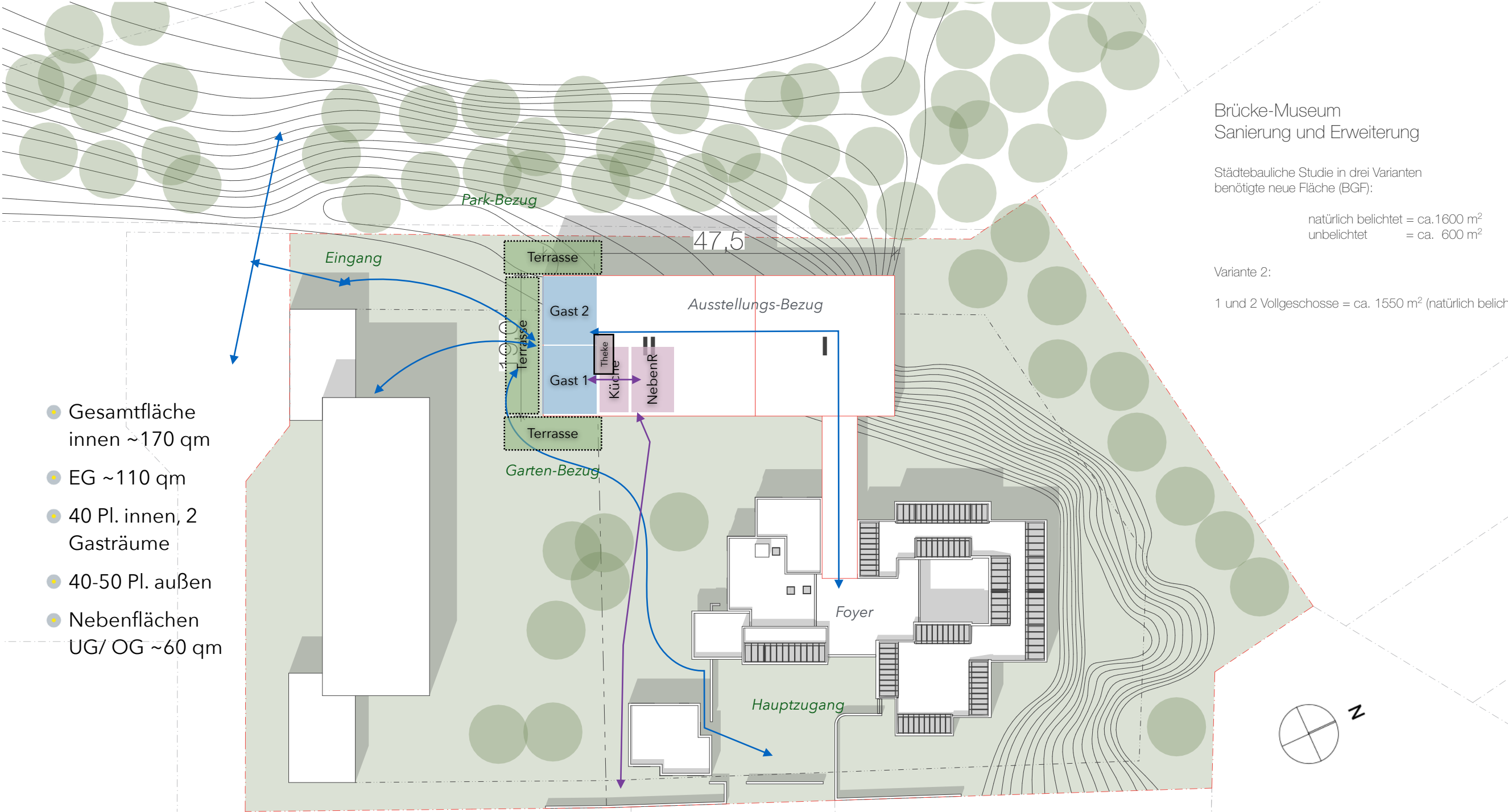
Stand: 17.05.21

	Variablen	Kennzahlen	Netto-Nutzfläche	Lage	Bemerkung	Technik
<b>Gastraum</b>						
Gastsitzbereich innen	40 Pl.	1,7 qm p. Einh.	68,0 qm	EG	2 Gasträume, zur flexiblen Öffnung nach Nachfrage	Be- und Entlüftung natürlich
Tresen mit Rücktresen	4,0 m	2,5 qm p. Einh.	10,0 qm	EG	Vitrine, kalte und warme Snacks, Getränke	Wasser, Abw., Starkstrom, Strom
Eingang & Durchgang Service			5,0 qm	EG	Garderobe, Kinderstühle, ...	
<b>Gastraum gesamt</b>	<b>40 Pl.</b>		<b>83,0 qm</b>			
<b>Rückwärtige Räume</b>						
Küche			15,0 qm	EG	Tageslicht (mind. indirekt)	Lüftungsdecke bzw. Küchenfettabluft
Spülküche	3,5 m		6,0 qm	EG	räumlich getrennt von Küche	Lüftungsdecke bzw. Dampfabluft
Tageslager kühl	1	3,6 qm p. Einh.	3,6 qm	EG	an der Küche bzw. Teil davon	Kühlschränke, Kühlzelle(n)
Lager kühl / tiefkühl	1	5,0 qm p. Einh.	5,0 qm	UG 1		Kühlräume od. Kühlzellen, mit 1 Tiefkühlzelle, Zentralkälte
Lager trocken			8,0 qm	UG 1		
Lager Getränke kühl	1	3,6 qm p. Einh.	3,6 qm	UG 1	Bierleitung zu Theke EG	Kühlraum od. Kühlzelle, Zentralkälte
Lager Leergut			2,5 qm	UG 1		
Lager Gastronomiebedarf			5,0 qm	UG 1		
Lager Außenmöblierung			6,0 qm	NN		
Müllbereich			6,6 qm	UG 1		Speiserestemüll gekühlt (Fiskatkühler)
Gastronomie-Büro	1	6,0 qm p. Einh.	6,0 qm	NN	Tageslicht	
Personalaufenthaltsraum	4	2,0 qm p. Einh.		NN	Tageslicht; zusammen mit Museum	
Personal-WC & Umkleiden	2	8,0 qm p. Einh.	16,0 qm	UG 1	je 5 Spinde m/w, keine Dusche	
<b>Rückwärtige Räume gesamt</b>			<b>83,3 qm</b>			
<b>Gäste-WC</b>						
WC Gäste (öffentlich)	5	4,5 qm p. Einh.	22,5 qm	UG 1		Be- und Entlüftung
WC Gäste barrierefrei	1	5,8 qm p. Einh.	5,8 qm	EG / UG 1 bei Aufzug		Be- und Entlüftung
<b>Gäste-WC gesamt</b>					gemeinsame Nutzung mit Museum	
<b>Wegefläche</b>						
<b>Gastronomie-Technik</b>					N.N.	
<b>Gesamtfläche innen</b>			<b>166 qm</b>		<b>ohne Gäste-WC</b>	
davon Fläche EG			108 qm			
davon Fläche UG 1			47 qm		oder EG oder OG1	
davon Fläche NN			12 qm			
<b>Außenbereich</b>	<b>40 Pl.</b>	2,0 qm p. Einh.	<b>80 qm</b>	Garten		teilweise beschattet

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GRANDCAFÉ RESTAURANT RAUMANORDNUNG V2

17.05.21



- Gesamtfläche innen ~170 qm
- EG ~110 qm
- 40 Pl. innen, 2 Gasträume
- 40-50 Pl. außen
- Nebenflächen UG/ OG ~60 qm

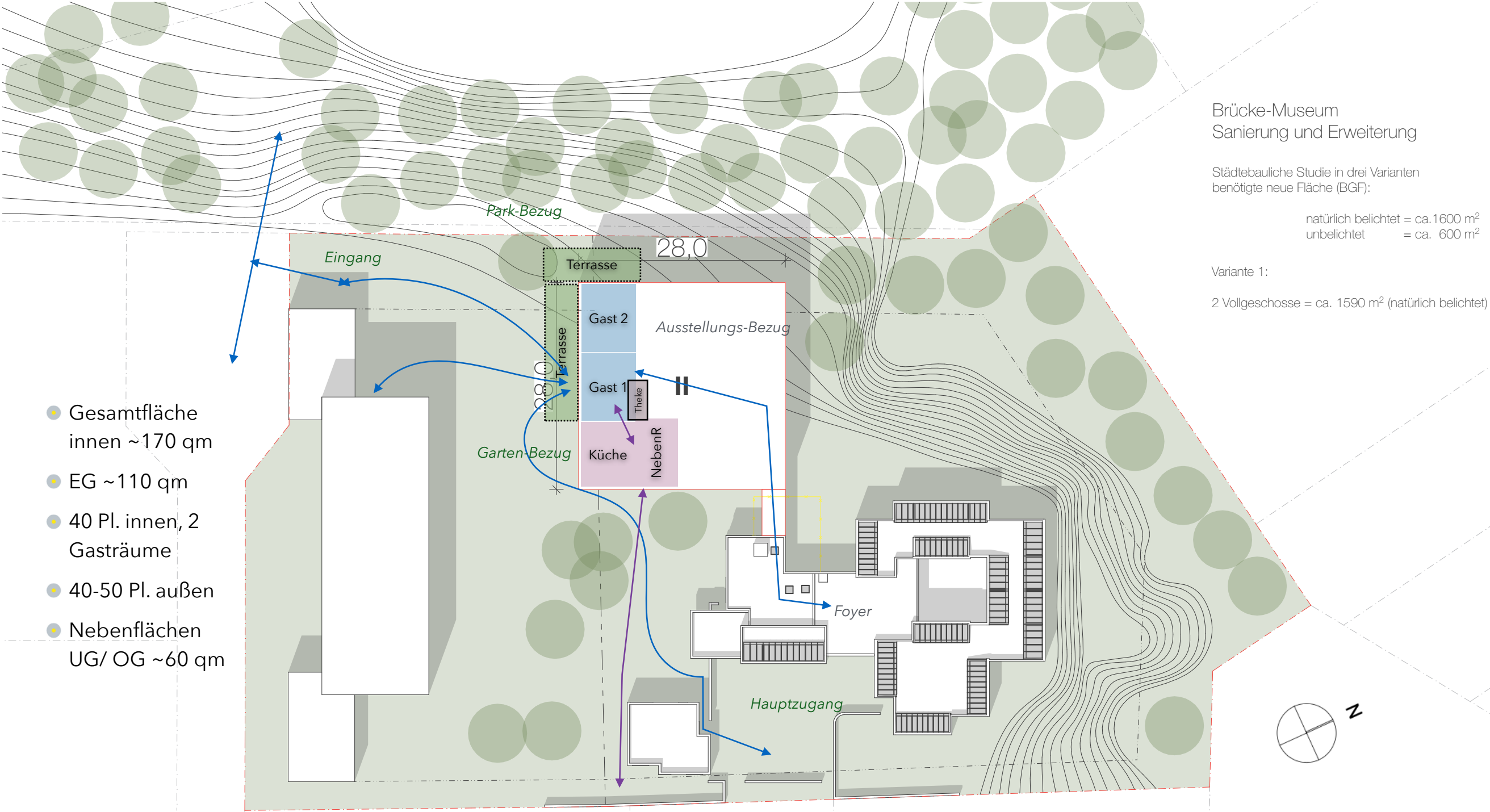
- ↔ Gäste Wege
- ↔ Mitarbeiter Wege

8,00 m  
4,50 m  
0,00 m

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GRANDCAFÉ RESTAURAN RAUMANORDNUNG / V1

17.05.21



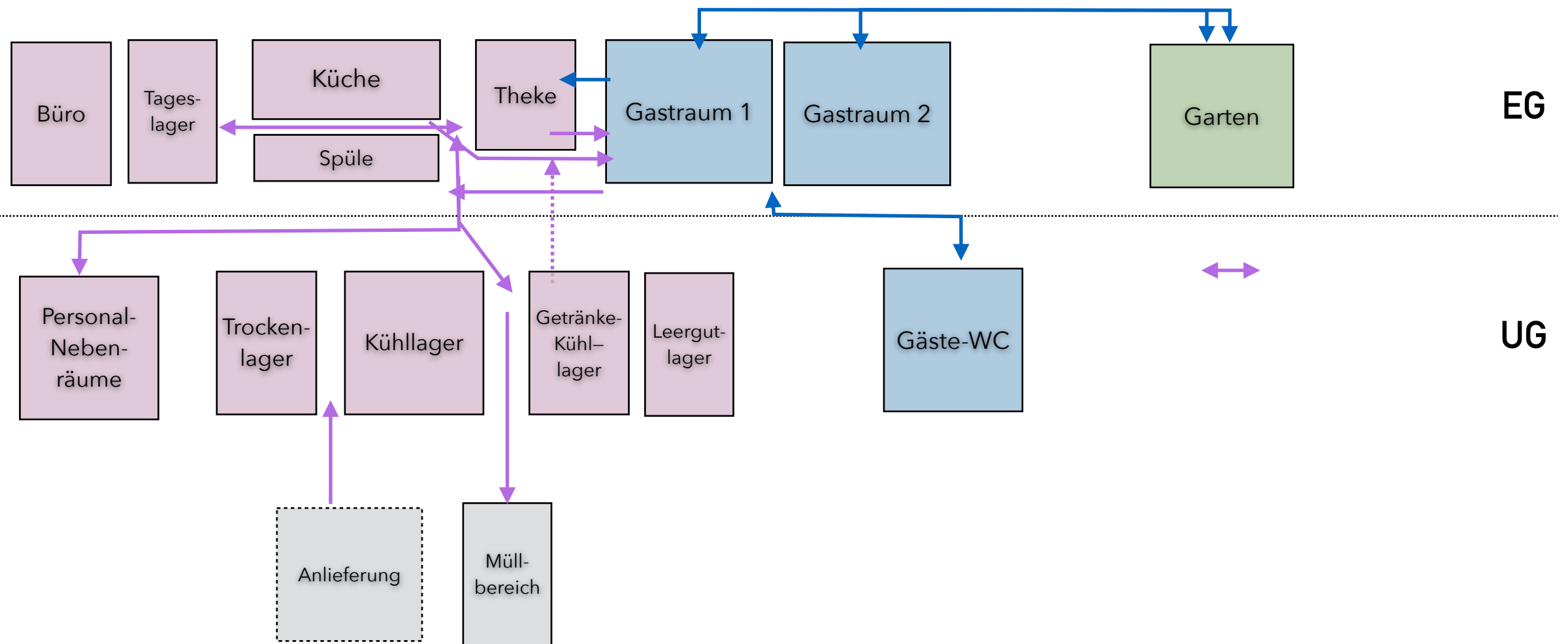
← Gäste Wege  
← Mitarbeiter Wege

9,00 m  
5,50 m  
0,00 m



# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GASTRONOMIE RAUMFUNKTIONEN SCHEMA



# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## CAFÉ / NUTZUNGSSPEZIFISCHE AUSSTATTUNG

Stand: 17.05.21

Objekt	Bereich	KG	Anz./ Einh.	Bez. Einh.	Kosten p. Einh.	Kostenschätzung ohne BNk (KG 700)	Anteil Betreiber	Investition Betreiber	Investition Haus
Bereich:								Zw.-Summe:	Zw.-Summe:
<b>Gastraum</b>								<b>15.000 €</b>	<b>52.500 €</b>
Theke inkl. Unterbaugeräte	Gastraum	470	4,0	lfm	9.000 €	36.000 €	0 %	0 €	36.000 €
Mobiliar innen	Gastraum	600	40	Pl.	325 €	13.000 €	0 %	0 €	13.000 €
Effektlicht / Beleuchtung	Gastraum	600	psch			3.500 €	0 %	0 €	3.500 €
Theken-Geräte (u.a. Kaffeemaschinen)	Gastraum	600	psch			13.000 €	100 %	13.000 €	0 €
Kleingeräte (Service, Buffet, etc.)	Gastraum	600	psch			2.000 €	100 %	2.000 €	0 €
<b>Garten</b>								<b>0 €</b>	<b>12.800 €</b>
Mobiliar außen	Garten	600	40	Pl.	170 €	6.800 €	0 %	0 €	6.800 €
Beschattung außen	Garten	500	4	Stck.	1.500 €	6.000 €	0 %	0 €	6.000 €
<b>Küchen-Bereich</b>								<b>21.000 €</b>	<b>63.000 €</b>
Küchenabluft (Haube)	Küchen-Bereich	471	psch			8.000 €	0 %	0 €	8.000 €
Küchengeräte fest installiert	Küchen-Bereich	471	15,0	qm	2.500 €	37.500 €	0 %	0 €	37.500 €
Küchengeräte beweglich	Küchen-Bereich	610	psch			15.000 €	100 %	15.000 €	0 €
Kleingeräte	Küchen-Bereich	600	psch			6.000 €	100 %	6.000 €	0 €
Spüleinrichtung	Küchen-Bereich	471	psch			17.500 €	0 %	0 €	17.500 €
<b>Logistik-Bereich</b>								<b>5.000 €</b>	<b>25.147 €</b>
Kühlzellen / Kühlräume	Logistik-Bereich	471	8,6	qm	1.200 €	10.400 €	0 %	0 €	10.400 €
Kleinkälteanlage	Logistik-Bereich	471	Entfall				0 %	0 €	0 €
Fettabscheider	Logistik-Bereich	411	psch			8.000 €	0 %	0 €	8.000 €
Konfiskatkühler Speiserestemüll	Logistik-Bereich	400	psch			3.500 €	0 %	0 €	3.500 €
Regalierung Kühlräume, Lagerräume	Logistik-Bereich	600	18,0	qm	180 €	3.247 €	0 %	0 €	3.247 €
Möblierung Personalräume	Logistik-Bereich	600	0,0	qm	500 €	0 €	0 %	0 €	0 €
Büroausstattung	Logistik-Bereich	600	psch			5.000 €	100 %	5.000 €	0 €
<b>GESAMT (net. ger.)</b>								<b>41.000 €</b>	<b>153.000 €</b>
<b>GESAMT (br., ger.)</b>		19 %							<b>182.000 €</b>
zzgl. Planungs- und Nebenkosten									

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## CAFÉ INFRASTRUKTURWERTE

Stand: 17.05.21

	Wert (+/- 15%)	Anmerkung
Elektro Leistung Spitzenlast	80 kW	Küche, Theke, Spüle, Kühlungen, Lager, Nebenräume
Elektro Leistung Anschluss	56 kW	mit Gleichzeitigkeitsfaktor 0,7
Elektro Leistung Gasträume	zusätzlich	je nach Beleuchtung und dezentraler Klimatisierung
Fettabluft Küche	2.500 - 3.000 cbm / Std.	Schätzung; technische Abluft direkt aus der Küche, Haube, mit induktiver Lüftungsreinigung möglich
Anzahl (warme) Essen ø pro Tag	15	durchschnittlich; Range: 10 - 40
Anzahl Mitarbeiter gleichzeitig anwesend	min. 2 bis max. 4	

# CAFÉ BRÜCKE-MUSEUM WIRTSCHAFTLICHKEIT



Brücke-Museum Berlin / Café / Ertragsvorschau (GuV)

- Personalkosten über Präsenzzeiten (Personaleinsatzplan für den Durchshnittstag) kalkuliert
- ½ Leitungs-Stelle über operative Mitarbeit in den Personalkosten enthalten
- ½ Leitungs-Stelle + Betreuungskosten in Managementkosten separat kalkuliert
- Personalbudget 3 VZ-Stellen rechnerisch, in der Realität eher 5 - 6 TZ-Stellen / Köpfe
- Personal-Synergien mit anderen Servicebereichen (Ticketing, Shop, Führungen, FM) im Modell Eigenbetrieb oder Joint Venture noch nicht berücksichtigt; hier sind noch Kostensynergien möglich
- AfA & Zins „Betreiber“ durch Übernahme der Investitionen auch in bewegliche kleine Ausstattung als zusätzlicher Deckungsbeitrag möglich

(Normalbetrieb), 3. Geschäftsjahr; alles netto ohne Einschränkungen durch Abstandsregeln	p.a.	p.m. (ger.)	v. Umsatz	Anmerkung
Umsatz gesamt	196.600 €	16.400 €	100,0 %	
Umsatz aus Besuchern Brücke-Museum	116.000 €	9.700 €	59,0 %	
Umsatz aus Besuchern Kunsthaus Dahlem	24.000 €	2.000 €	12,2 %	Café im Kunsthaus Dahlem bleibt im Bestand wie bisher
Umsatz Catering Veranstaltungen	33.700 €	2.800 €	17,1 %	Haus-Gastronomie (Rest: externe dritte Caterer)
Umsatz aus Zielgästen	22.900 €	1.900 €	11,6 %	Ansatz (s.u.) (Einschätzung: nur an Wochenendtagen)
Wareneinsatz	45.218 €		23,0 %	Mischwert Café Speisen & Getränke
Personalkosten Tagesbetrieb	101.806 €	8.500 €	51,8 %	gemäß Personaleinsatzplan ø-Tag, inkl. Mitarbeit Leitende, ohne Managemententlohnung
Personalkosten Catering Veranstaltungen	8.425 €		25,0 %	Anteil nicht an Veranstaltungskunden zu berechnen
Managementkosten (Geschäftsleitung, Betreuung)	30.000 €	2.500 €	15,3 %	
Betriebskosten	21.626 €	1.800 €	11,0 %	Benchmark; Versicherungen über das Museum
Marketing & Werbekosten	3.000 €		1,5 %	Ansatz
Instandhaltung	1.966 €		1,0 %	Benchmark
AfA & Zins auf Investition Betreiber	9.210 €		4,7 %	als Budget für Ergebnis und/ oder Pacht zur Verfügung bei Investition durch Freundeskreis oder Unterstützer
Pacht	0 €	0 €	0,0 %	Ansatz, als Umsatzpacht mit anteiliger fixer Sockelpacht
Betriebsergebnis vor Steuern	(24.700 €)	(2.100 €)	-12,6 %	Gewinn bzw. Verlust für Träger bzw. Pächter

Investitionen

Investition Betreiber in Ausstattung einmalig	41.000 €	
Laufzeit Vertrag Betreiber / ø Abschreibung	5 J.	
Verzinsung Investition Betreiber (100%)	4,0 %	
Planungskosten (BNK, KG 700)	25,0 %	
Refinanzierung von nutzungsspezifischer Ausstattung durch Pacht (net., ger.)	0 €	10 Jahre, 1% Zins, 100% Pachtverwendung
Investition in nutzungsspezifische Ausstattung bauseits (net., ger.)	191.250 €	gemäß vorläufiger Kostenschätzung, inkl. Planung BNK
Saldo	-191.250 €	Saldo zur Pachtrefinanzierung bzw. Pachtüberschuss für den Zeitraum

Ziel-Gäste (Anwohner, Grunewald)

ø Umsatz p. Gast von extern (br.)	10,00 €
Anzahl Tage externe Gästen p.a.	109
Anzahl Ziel-Gäste p. Tag	25

Personalbudget

Personalkosten p. VZ-Stelle p. Monat inkl. AGA und Ausfallaufschlag	3.000 €
Personalkosten gesamt ergibt rechnerisch VZ-Stellen, ohne Management	3,1
Managementkosten (Gehalt / Personalkosten br. p.m., ohne AGA), ohne Anteil operative Mitarbeit	2.000 €

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## CAFÉ / BETREIBERMODELLE

	Betreibermodell	bauliche Herstellung	Chancen & Risiken	potenzielle Partner
1	Vermietung / Verpachtung	pachtfähigen Gegenstand konzessionsreif herstellen	geringe Einflussnahme auf Mieter/ Pächter; Risiko des Pachtausfalls; Risiko des Pächterwechsels	Individual-Gastronomen (Glück, Risiko); Gastronomie-Unternehmen (wenig Einfluss, mehr Sicherheit, kaum realistisch für den Betriebstyp Café in dieser Lage)
2	Eigenbetrieb ( <b>EMPFEHLUNG</b> )	komplette Herstellung, inkl. bewegliche Ausstattung, Kleininventar	kompletter Durchgriff, hohe Flexibilität zu den Anforderungen des Hauses; Chance des Deckungsbeitrages für Kulturbudget, aber auch Risiko des betrieblichen Verlustes	eigene Organisation aufzubauen
3	Joint Venture / Partnerschaft	Räume konzessionsreif herstellen	strategische Steuerung, Einblick in die Wirtschaftlichkeit; Abgabe des operativen Betriebsrisikos; Risiko des betrieblichen Verlustes (nach Pacht)	Gastronomie-Unternehmen (Risiko-Teilung; kleiner Markt, da noch nicht übliches Modell; ggf. Inklusionsunternehmen als adäquater Partner)

# BRÜCKE-MUSEUM BERLIN

## GASTRONOMIE / GEGENÜBERSTELLUNG KONZEPTE

	GrandCafé Restaurant	Café
Betriebstyp	Ganztages-Bistro	Museumscafé
Öffnungszeiten	Mi - Mo 11 - 18, Fr/Sa -21 Uhr Abendbetrieb vor freien Tagen	Mi - Mo 11 - 17 Uhr kein Abendbetrieb
Zielgruppen	Besucher Brücke-Museum Besucher Kunsthaus Dahlem Anwohner, Umfeld, Grunewald	Besucher Brücke-Museum Grunewald am Wochenende
Kapazität	50 Pl. innen & 50 Pl. außen 2 Gasträume	40 Pl. innen & 40 Pl. außen 2 Gasträume
Umsatz Gastronomie (p. Jahr, netto, ger., eingeschwungener Betrieb)	360.000,00 €	200.000,00 €
Investition Haus in nutzungsspezifische Ausstattung (netto, inkl. BNK)	232.000,00 €	279.000,00 €
davon refinanziert durch Pachteinnahmen	0,00 €	170.000,00 €
Saldo verlorene Investition Haus	232.000,00 €	109.000,00 €
Flächenbedarf Gastronomie	260 qm inkl. Gäste-WC, davon 150 qm EG, 100 qm UG, 10 qm N.N.	170 qm <u>ohne</u> Gäste-WC, davon 110 qm EG, 50 qm UG, 10 qm N.N.
Betrieb	Eigenbetrieb / Betrieb gewerblicher Art / Joint Venture; Verpachtung nicht möglich	Verpachtung möglich oder Eigenbetrieb / Betrieb gewerblicher Art / Joint Venture



[WWW.INGOWESSEL.COM](http://WWW.INGOWESSEL.COM)

#### Hinweis

Die Ausführungen von Ingo Wessel hospitality development beruhen auf Annahmen, die aufgrund des zugänglichen Datenmaterials und der Auskünfte der jeweiligen Ansprechpartner im Unternehmen für richtig erachtet werden. Gleichwohl übernimmt Ingo Wessel hospitality development für die Richtigkeit der gemachten Annahmen sowie die darauf aufbauenden Aussagen keine Haftung.

#### Copyright

Alle in dieser Dokumentation enthaltenen Strategien, Modelle, Konzepte, Ideen, Berechnungen und Schlussfolgerungen sind ausschließliches geistiges Eigentum (Ausnahme: Quellenangaben) von Ingo Wessel hospitality development und urheberrechtlich geschützt. Sie werden dem Auftraggeber zu dessen ausschließlicher Nutzung zeitlich unbefristet überlassen. Alle hierin enthaltenen Informationen unterliegen der Geheimhaltung und sind nur für den Auftraggeber bestimmt. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt diese Dokumentation zu verändern oder außerhalb seines Unternehmens zu veröffentlichen oder zu verbreiten. Diese Bestimmung kann ausschließlich mit schriftlicher Zustimmung von Ingo B. Wessel abgeändert oder widerrufen werden. Mündliche Vereinbarungen besitzen keine Gültigkeit.