



# Gastronomiekonzept für das Kalk-Karree in Köln

## Aktualisierung der erhobenen Daten aus 2011

# Inhalt

1. Vorbemerkungen
2. Standortanalyse
3. Kurzdefinition des Cafébar-Konzepts
4. Wirtschaftlichkeits-Vorausschauberechnung
5. Zusammenfassung



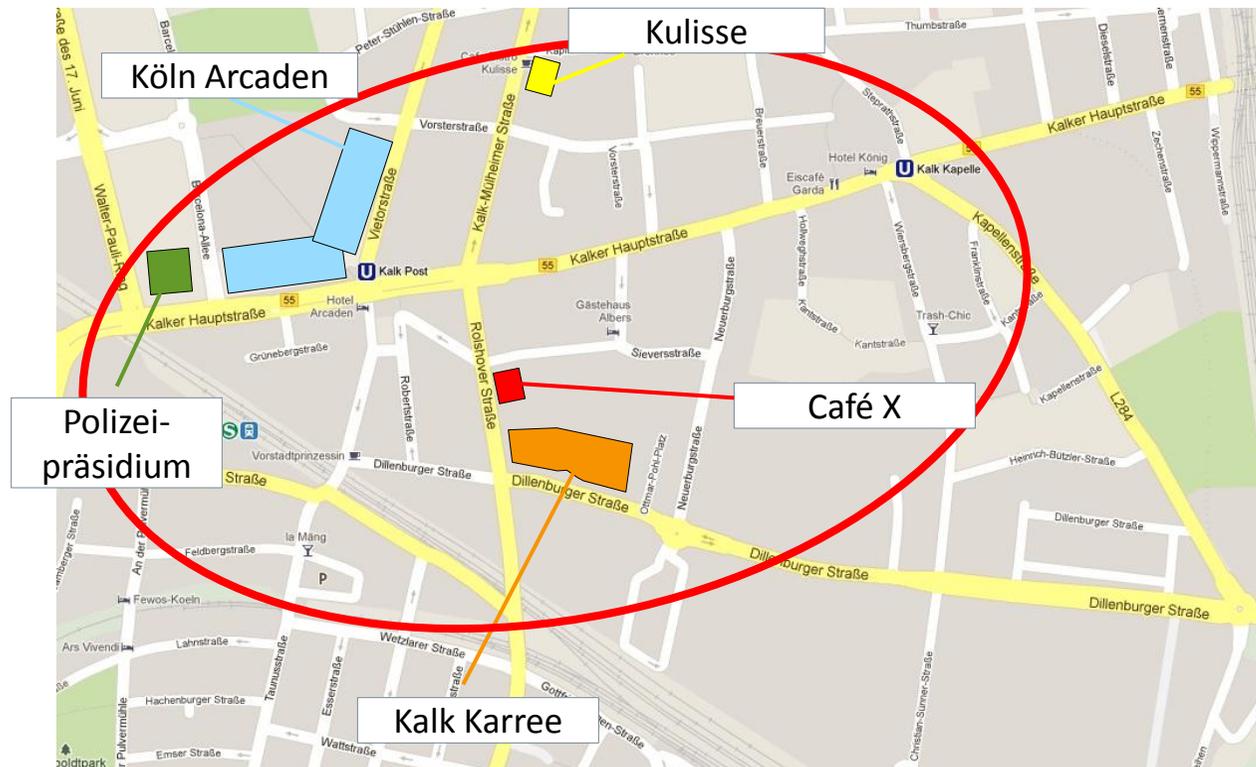
# 1. Vorbemerkungen

- Das Kalk-Karree im Kölner Stadtteil Köln-Kalk vereint Arbeit, Wohnraum, Kunst und Kultur.
- In dem Gebäudekomplex sind derzeit ca. 1.300 Mitarbeiter beschäftigt.
- Zudem findet bedingt durch die behördlichen Einrichtungen ein reger Publikumsverkehr statt. Das tägliche Aufkommen wird mit ca. 1.500 Personen angegeben.
- Im Gebäude stehen Freiflächen von ca. 1.400 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Diese sollen für eine Mitarbeiterversorgung genutzt werden.
- K&P wurde beauftragt, die Ergebnisse der Ausarbeitung Sommer 2011 hinsichtlich Realisierung eines Cafébar-Konzeptes zu aktualisieren und aktuelle Entwicklungen und Veränderungen als Entscheidungsgrundlage zu definieren.
- Auf Wunsch des Auftraggebers wurden die Standortanalyse und die Wirtschaftlichkeitsberechnung aktualisiert.

## 2. Standortanalyse

### Vorgehensweise

- In einer ersten Phase haben die Berater das erweiterte gastronomische Umfeld des Kalk-Karrees (Großraum Kalker Hauptstraße zw. Ecke Walter-Pauli-Ring & Ecke Kapellenstraße & Nebenstraßen) inkl. Köln Arcaden, Café X und Gastronomie im Polizeipräsidium untersucht.



## 2. Standortanalyse

Anzahl der Gastronomieeinheiten im geprüften Gebiet						
Standort:						
Art:	öffentliche Straße	Köln Arcaden	Polizeipräsidium	Anzahl 2011	Anzahl 2013	Veränderung gegenüber 2011
Café	3	1	/	5	4	-1
Bäckerei/SB-Bäckerei/Konditorei	10	3	/	6	13	7
Kneipe	4	0	/	4	4	0
(Schnell-) Restaurant	6	0	/	5	6	1
Imbiss	6	6	/	11	12	1
Eisdiele/Eiscafé	3	2	/	2	5	3
Pizzeria	1	0	/	2	1	-1
Metzgerei mit heißer Theke	1	0	/	0	1	1
Supermärkte	1	3	/	0	4	4
Einzelhandel Pralinen/Kaffee	/	2	/	0	2	2
Betriebsrestaurant	/	/	1	0	1	1
Summe	35	17	1	35	53	18

- Bei Betrachtung ist zu beachten, dass bei der Erhebung 2011 die Köln Arcaden und das Betriebsrestaurant im Polizeipräsidium nicht berücksichtigt wurden.

## 2. Standortanalyse

### Köln Arcaden

In den Köln Arcaden befinden sich insgesamt 130 Geschäfte aus den Bereichen Mode, Elektronik, Schmuck und Lebensmittel.

Eine Auflistung der Gastronomiebetriebe folgt auf der nächsten Seite.

### Kernöffnungszeiten:

Montag-Donnerstag 10:00-20:00 Uhr

Freitag und Samstag 10:00-22:00 Uhr



## 2. Standortanalyse

Gastronomieeinheiten in den Köln Arcaden					
Café	Bäckerei/SB-Bäckerei	Imbiss	Eisdiele/Eiscafé	Supermarkt	Einzelhandel
Cafe Bar Divino	Bäckerei Schmitz Nittenwilm	Curry Karl	Eiscaffee Gelatissimo	Rewe	Tchibo
	Ditsch	Nordsee	Eisdiele Gelatissimo	Netto	Hussel
	Wiener Feinbäckerei	Patat Store		Karadag	
		Sushi Drachen			
		Quán Sen			
		Haiky Asia Restaurant			

## 2. Standortanalyse

### Polizeipräsidium

- Im Polizeipräsidium am Walter-Pauli-Ring 2-4 befindet sich ein frei zugängliches Betriebsrestaurant mit ca. 200 Sitzplätzen, das von der Firma Bäckerei Erfttal betrieben wird.
- Der Aufschlag für externe Gäste beträgt pro Menü 0,50 €.
- Die Preise für ein Gericht liegen zwischen 2,50 € und 5,50 €.
- Das Betriebsrestaurant bietet eine kleine integrierte Cafébar

### Öffnungszeiten:

Montag-Freitag      06:00-15:00 Uhr

### Mittagstisch:

Montag-Freitag      11:00-14:30 Uhr



## 2. Standortanalyse

### Café X

- Das naheliegende „Café X“ mit einer einladenden und modernen Einrichtung bietet das größte Wettbewerbspotential zu einer Cafébar im Kalk Karree.
- Neben dem klassischen Café-Angebot gibt es einen wechselnden Mittagstisch (2 Gerichte je 5,50 €).
- Aufgrund der Lage an der Ecke Rolshover Straße/Sieversstra e liegt es in einer Laufdistanz von ca. 250 Metern des Kalk Karees.
- Betrieben wird das Café durch die Alexianer Werkstätten GmbH zur Rehabilitation und Eingliederung psychisch und geistig behinderter Menschen.

### Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 07:00-17:00 Uhr



## 2. Standortanalyse

### Bürgerhaus

- Das Bistro & Café „Kulisse“ im Bürgerhaus Köln Kalk besitzt eine einladende und moderne Einrichtung mit angrenzendem Biergarten.
- Das Café liegt ca. 700 Meter vom Kalk Karree entfernt.
- Täglich wechselndes SB-Gericht „all you can eat“ für 8,00 € von 12:00 – 15:00 Uhr.
- Ein Preisniveau von 8,00 € ist keine übliche Konkurrenz zur Mitarbeiterverpflegung.
- Zusätzlich werden warme Snacks, Flammkuchen, Salate und Kuchen zwischen 2,50 – 10,00 € angeboten.

### Öffnungszeiten:

Montag-Samstags      10:00 – 24:00 Uhr  
Sonn- und Feiertags    10:00 – 16:00 Uhr



## 2. Standortanalyse

Fakten zu den aufgeführten Betrieben:

- Vorherrschend sind (Schnell-) Imbisse und Take away-Angebote im unteren bis mittleren Preissegment angesiedelt.
- Viele der genannten Imbisse haben ganztägig geöffnet und decken die Pausenzeiten der Mitarbeiter des Kalk Karrees ab.
- Das Angebot wiederholt sich innerhalb kurzen Distanzen auffällig oft, z.B. Döner-Imbissbuden an der Kalker Hauptstraße.
- Generell ist die Mehrzahl der Gastronomie-Einheiten aus der Analyse von 2011 noch vorhanden und weiter in Betrieb.
- Außerdem hat sich seit 2011 keine Trend- oder Markengastronomie (z.B. Vapiano, Starbucks, Woyton, o.ä.) angesiedelt, die sich durch Innovation abhebt und Gäste, auch über weitere Wege, anlockt.
- Im gesamten analysierten Bereich gibt es kein modernes, innovatives und ansprechendes Cafébar-/Loungekonzept mit Snacks, das mit einem eventuellem Bau im Kalk Karree konkurrieren könnte.

## 2. Standortanalyse

### Auffälligkeiten

- Mit Ausnahme der Restaurants bietet die Mehrzahl der Betriebe nur eine begrenzte Anzahl an Sitzplätzen (max. 20 – 30). Einige bieten keinerlei Sitzmöglichkeiten und eignen sich daher nur bedingt für eine entspannte Pause im Sitzen.
- Außerdem hat die Mehrzahl der kleinen internationalen Cafés, teilweise mit Spielautomaten und Internet-PC ausgestattet, weder Öffnungszeiten noch Inhaber oder Speisen-/Getränkekarte im Außenbereich angebracht.
- Teilweise kann man in die genannten Cafés aufgrund von zugeklebten Glasfronten keine Einsicht nehmen.
- Einige der Betriebe bieten keinen einladenden Eindruck und scheinen wenig attraktiv für die Pausengestaltung zu sein. Ebenso vermitteln sie beim ersten Blick einen unseriösen und nicht professionell geführten Eindruck.



## 2. Standortanalyse

### Sortiment

- Das Speisenangebot setzt sich überwiegend aus verschiedenen Fast-Food-Angeboten mit stark ausgeprägter multikultureller Herkunft zusammen. Beispiele:

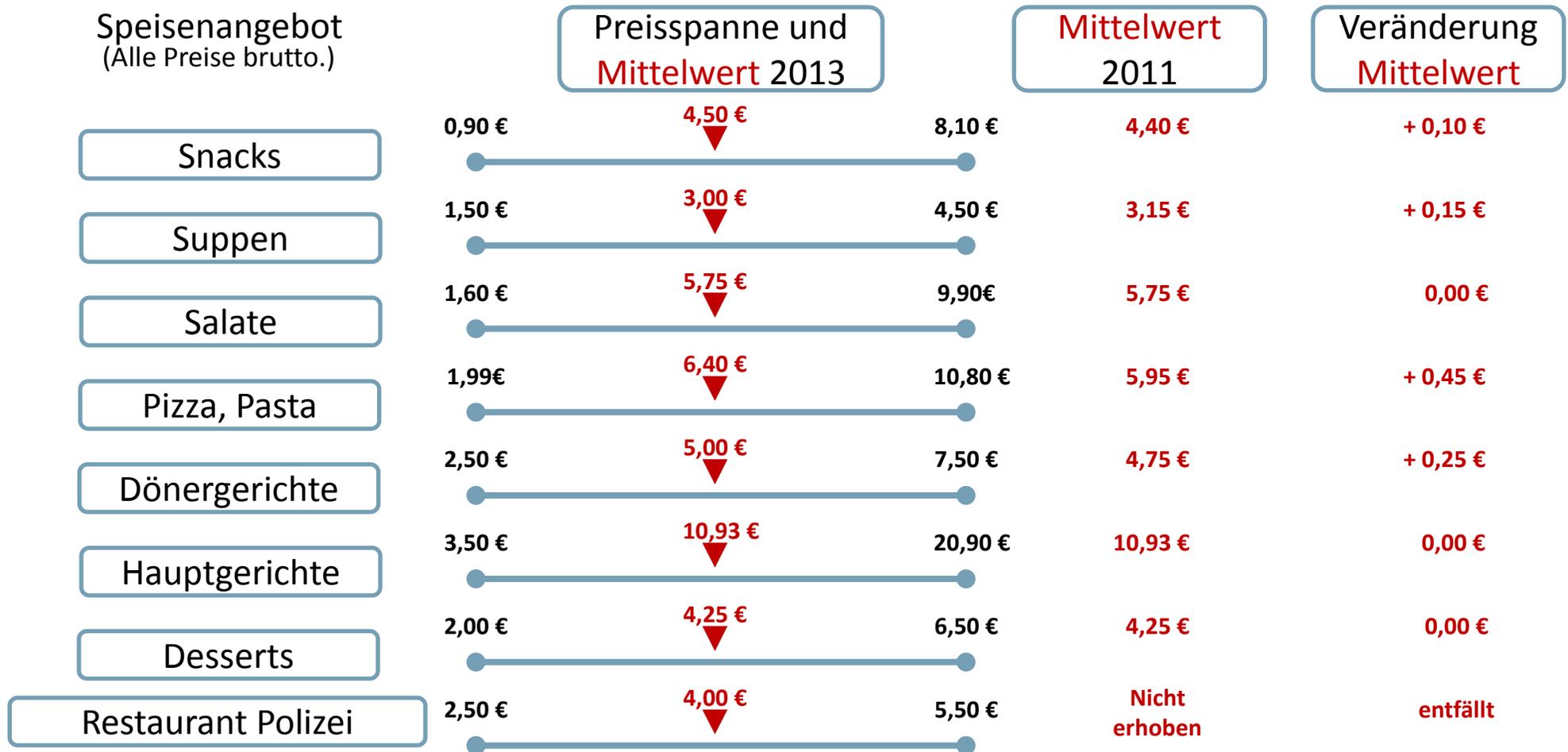
Belegte Brötchen & Baguettes, Dönergerichte, Asiatische Schnellgerichte, Fischgerichte, Klassische Wurst- & Currywurstgerichte, Holländische Pommes Frites

- Fazit: Eine ernährungsphysiologisch ausgewogene oder vegetarisch abwechslungsreiche Verpflegung ist durch das vorhandene Angebot nur bedingt bis gar nicht gewährleistet.
- Es werden die gängigen Heiß- und Kaltgetränke, oftmals to-go, angeboten:
  - Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee (vereinzelt landestypische Getränke, wie türkischer Tee o. arabischer Mokka)
  - Gängige Softgetränke in Flaschen & Dosen

## 2. Standortanalyse

Maximale Veränderung von 0,45 € im Mittelwert im Vergleich zu 2011.

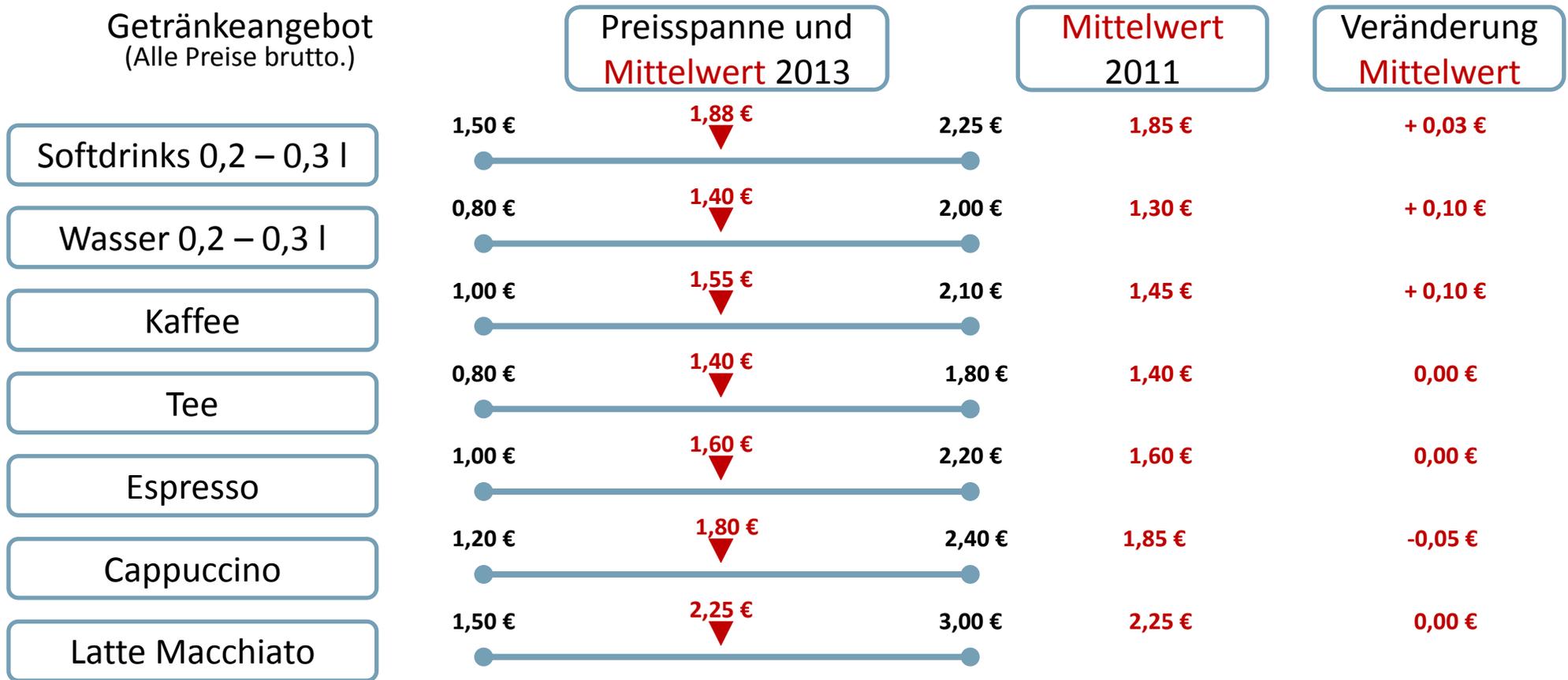
Speisenangebot  
(Alle Preise brutto.)



## 2. Standortanalyse

Maximale Veränderung von 0,10 € im Mittelwert im Vergleich zu 2011.

Getränkeangebot  
(Alle Preise brutto.)



## 2. Standortanalyse

### Zusammenfassung

- Die umliegenden gastronomischen Betriebe sind hauptsächlich auf eine Versorgung im Fast-Food & Take away-Bereich ausgelegt . Es hat sich im Bezug zur Analyse 2011 kaum verändert und weist weiterhin die gleiche Auswahl an Angeboten auf.
- Angebote sind stark von differenten ethnischen Einflüssen geprägt.
- Das Preisgefüge ist als niedrig bis moderat einzustufen. Preislich sind im Mittelwert kaum Veränderungen zu definieren, was auf die soziale Struktur im Bereich Kalker Hauptstraße zurückzuführen ist.
- Die Sitzplatzmöglichkeiten sind überwiegend begrenzt.
- Viele der Betriebe vermitteln auf den ersten Blick einen ungepflegten und dubiosen Eindruck, der wenig einladend erscheint.
- Die Entfernung zu den Lokalitäten auf, bzw. nördlich der Kalker Hauptstraße beträgt mind. 5 Minuten. Überlegung: Wegzeit vs. Pausenzeit.
- Die ansässigen gastronomischen Einrichtungen sind aufgrund von Lage und Ausrichtung nur bedingt für eine professionelle und täglich ausgewogene Versorgung von ca. 1.300 Mitarbeitern geeignet.

### 3. Kurzdefinition des Cafébar-Konzepts

#### Allgemeine Rahmenbedingungen

- Kernöffnungszeiten des Kalk-Karrees:
  - 08:00 Uhr bis 16:00 Uhr
- Zielgruppen:
  - Mitarbeiter der Stadt Köln
  - Behördengänger
  - Mitarbeiter angrenzender Firmen
  - Bewohner angrenzende Straßen
- Im Allgemeinen lässt sich folgendes Mengengerüst formulieren:
  - ca. 1.300 Mitarbeiter
  - ca. 1.500 externe Besucher pro Tag

### 3. Kurzdefinition des Cafébar-Konzepts

#### Herleitung des Tischgastpotentials Cafébar

Berechnung der zu erwartenden Kaufimpulse					
	Potential gesamt	Täglich Anwesende vom Potential gesamt		Davon Beteiligungserwartung von täglich Anwesenden	
		Quote	Potential	Quote	Potential
Mitarbeiter	1.300	80,0%	1.040	40,0%	416
Publikumsverkehr/Besucher	1.500	100,0%	1.500	9,3%	139
Kaufimpulse gesamt (Erwartung)					555

Aufteilung der Beteiligungserwartung nach Tageszeiten						
	Vormittags		Mittags		Nachmittags	
	Quote	Potential	Quote	Potential	Quote	Potential
Mitarbeiter	37,5%	156	50,0%	208	12,5%	52
Publikumsverkehr/Besucher	75,7%	105	16,6%	23	7,9%	11
Gesamt		261		231		63

- Die Berater gehen bei der Konzeptvariante Cafébar von einer sehr geringen Beteiligungsquote aus.
- Es wird erwartet, dass sich insgesamt 40 % der täglich anwesenden Mitarbeiter sowie ca. 9,3 % der täglich anwesenden Besucher in der Cafébar verpflegen werden = 555 Kaufimpulse (Potential) pro Tag.

## 4. Wirtschaftlichkeits-Vorausschauberechnung

### Vorbemerkungen

- Für das Konzept Cafébar wurden entsprechende Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnungen (WVR) erstellt.

### Vorgehensweise:

- Bei der WVR für die Cafébar wurden zunächst die Umsätze bestimmt.
- Der Durchschnittsbon wurde von branchenüblichen Kennzahlen abgeleitet und dem Standort des Kalk-Karrees angepasst.
- Aufgrund des niedrigen Preisniveaus der umliegenden untersuchten gastronomischen Einrichtungen sowie des Besuchs-Klientel wurde der Durchschnittsbon vergleichsweise niedrig angesetzt.
- Aufgrund der Tatsache, dass sich die Bediensteten (20%) in Ihrer Mittagspause über die Cafébar verpflegen, gehen die Berater daher von einem Durchschnittsbon von 3,53 € (netto) aus.
- Höhere Durchschnittsbons sind nach Ansicht der Berater nur schwer durchsetzbar.

## 4. Wirtschaftlichkeits-Vorausschauberechnung

Herleitung der **betriebsbedingten Kosten** Cafébar

- Die betriebsbedingten Kosten (Warenkosten, Energiekosten, Steuern, Vers., Beiträge und Betriebs- & Verwaltungskosten) werden pauschal mit Durchschnittswerten in % des Nettoumsatzes angesetzt.
- Warenkosten:
  - Speisen: 24,6 % des Gesamtumsatzes
  - Getränke: 7,4 % des Gesamtumsatzes
- Energiekosten
  - Energiekosten wurden mit 5 % veranschlagt und liegen damit im unteren Bereich.
- Steuern, Versicherungen und Beiträge werden durchschnittlich mit 2 % angesetzt.
- Betriebs- und Verwaltungskosten werden in Höhe von 8 % angesetzt.
- Die Personalkosten wurden mit 28 % veranschlagt.

## 4. Wirtschaftlichkeits-Vorausschauberechnung

Herleitung der **anlagebedingten Kosten** Cafébar

- Die Kosten für Instandhaltung werden mit 0,5% des Nettoumsatzes veranschlagt. Für die ersten Jahre wird durch Gewährleistungsansprüche mit sehr geringen Instandhaltungskosten zu rechnen sein.
- Geringwertige Wirtschaftsgüter (GWG's) werden mit 1 % des Nettoumsatzes budgetiert.
- Als Pacht ist die Pachterwartung des Auftraggebers in Höhe von 17,50 € pro m<sup>2</sup> berücksichtigt.
- Vereinbarungsgemäß wird davon ausgegangen, dass die Investition in den Ausbau durch den Auftraggeber getragen wird. In diesem Fall entfallen in der Kalkulation Abschreibungen und Zinsen für den zukünftigen Betreiber.

## 4. Wirtschaftlichkeits-Vorausschauberechnung

Kalk Karree Köln			
Cafébar			
	in Euro	€ je KI	in % v. U.
KI p.a.			138.688
KI / Tag			555
Warenumsätze Speisen	325.508	2,35	66,5%
+ Warenumsätze Getränke	163.733	1,18	33,5%
<b>Nettoumsatz</b>	<b>489.485</b>	<b>3,53</b>	<b>100%</b>
- Warenkosten Speisen	120.438	0,87	24,6%
- Warenkosten Getränke	36.021	0,26	7,4%
- Personalkosten	137.056	0,99	28,0%
- Energiekosten	24.474	0,18	5,0%
- Steuern, Versicherungen, Beiträge	9.790	0,07	2,0%
- Betriebs- und Verwaltungskosten	39.159	0,28	8,0%
= Betriebsbedingte Kosten	366.938	2,65	75,0%
<b>Betriebsergebnis I</b>	<b>122.548</b>	<b>0,88</b>	<b>25,0%</b>
- Pachten	67.536	0,49	13,8%
- Instandhaltung, Reparaturen	2.447	0,02	0,5%
- GWG	4.895	0,04	1,0%
- AfA	0	0,00	0,0%
- Zinsen	0	0,00	0,0%
= Anlagebedingte Kosten	74.878	0,54	15,3%
<b>Betriebsergebnis II</b>	<b>47.669</b>	<b>0,34</b>	<b>9,7%</b>

### Cafébar

- Nach der Prognoserechnung wird ein Umsatz von 489.485 TEUR p.a. (netto) generiert werden.
- Auch nach Anpassung der Pacht auf 17,50 €/m<sup>2</sup> kann ein wirtschaftlich ausreichendes Netto-Betriebsergebnis II (vor Abschreibungen und Zinsen) von 47.669 TEUR p.a. erzielt werden.
- Bei diesem Modell gehen die Berater davon aus, dass die Investitionen vom Auftraggeber getätigt werden.

## 5. Zusammenfassung

- Auch nach der Überprüfung des Mitbewerberumfeldes und der Wirtschaftlichkeitsüberprüfung kann dem Konzept „Cafébar“ eine gute Wirtschaftlichkeit prognostiziert werden.
- Die Implementierung einer Cafébar im Kalk-Karree bietet die Möglichkeit, den am Standort beschäftigten Mitarbeitern und Besuchern eine attraktive Zwischenverpflegung und eine besondere Wertschätzung zu bieten.
- Das Kalk-Karree selbst würde von der Außenwirkung der Cafébar sowie einer Belegung des Außenplatzes profitieren.
- Die Stadt Köln profitiert durch die Pachteinnahmen, die durch den Betrieb der Cafébar generiert werden.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.



K&P Consulting GmbH  
Schadowstraße 86-88 | 40212 Düsseldorf | Germany  
T +49 211. 160 03 01 | F +49 211. 160 03 20  
info@kup-consult.de | www.kup-consult.de