



Gastronomiekonzept für das Köln Kalk Karree

Evaluierung der Konzeptvariante: Bistro

Inhalt

1. Vorbemerkungen
2. Kurzdefinition der Konzeptvariante: Bistro
3. Raumprogramme und Grobe Investitionskosten
4. Wirtschaftlichkeitsvorausschauberechnung
5. Zusammenfassung / Resümee

1. Vorbemerkungen

- Das Kalk-Karree im Kölner Stadtteil Köln-Kalk vereint Arbeiten, Wohnen, 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. 1.100 m² zur Verfügung. Diese sollen zum Teil für eine gastronomische Versorgung genutzt werden.
- An die Bistro-Fläche grenzt eine Außenfläche, die unter Einhaltung der Brandbestimmungen zusätzlich gastronomisch bespielt werden kann.
- K&P wurde beauftragt ein Konzept für Bistro zu skizzieren und auf Wirtschaftlichkeit hin zu analysieren.

2. Kurzdefinition des Konzeptes: Bistro

Bistro:

- Vorschlag Öffnungszeiten (optional ausdehnbar):
 - Montag – Freitag:
 - Zwischenverpflegung: 06:00-16:00 Uhr
 - Mittagsverpflegung: 11:00-14:00 Uhr
- Eine potenzielle Nutzung über die dargestellten Öffnungszeiten hinaus ist derzeit nicht einkalkuliert, kann aber entsprechend des Geschäftsmodell des Betreibers wirtschaftlich interessant sein.



2. Kurzdefinition des Konzeptes: Bistro

- Angebotsgestaltung
 - Das Bistro bietet eine umfangreiche gastronomischer Versorgung:
 - Zwischenverpflegung (Frühstück, Snacks und to go)
 - Hauptverpflegung (Mittagessen)
 - Zwischenverpflegungs-Angebot in Selbstbedienung:
 - Herzhafte und süße Backwaren
 - Sandwiches und Panini
 - Auswahl an Müslis, Joghurts und frischem Obst
 - Kaffeespezialitäten
 - Auswahl an Kaltgetränken



2. Kurzdefinition des Konzeptes: Bistro

- Angebotsgestaltung & Durchschnittspreise
 - Täglich wechselndes Mittagsangebot in Selbstbedienung:
 - Suppe / Eintopf 3,50 €
 - Tagesgericht 4,50 €
 - Front-Cooking-Gericht 6,00 €
 - Salatteller 4,80 €
 - Warme Snacks (Panini) 3,80 €
 - Dessert 1,20 €
 - Kaffeespezialitäten 1,50 - 2,20 €
 - Auswahl an Kaltgetränken 1,80 €



2. Kurzdefinition des Konzeptes: Bistro

- Personal-Organisation
 - Die Organisation und Leitung des Bistros übernimmt ein(e) Betriebsleiter(in)
 - Entlohnung der Mitarbeiter in Anlehnung der NGG-Tarifverträge (Nahrung, Genuss, Gaststätten)
 - Längere Betriebszugehörigkeit bzw. höherer Qualifikation führt zu übertariflichen Löhnen
 - Größe und Angebot des Bistros erfordern die personelle Besetzung der Bereiche:
 - Betriebsleitung, Administration
 - Produktion
 - Service, Ausgabe, Kasse
 - Spüle / Topfspüle /Reinigung



3. Raumprogramm und Investitionskosten

Raumprogramm Köln Kalk Karree Bistro	
Bereich	m ²
An-/Auslieferung	6,00
Entsorgung	12,00
Kühl-Lagerbereiche	15,00
Lagerbereiche ungek.	26,00
Vorbereitung	0,00
Produktion	30,00
Spülen	28,00
Nebenträume/Verwaltung	28,00
Speisenausgabe	60,00
Gastraum	166,00
Technik*	0,00
Summe NGF**	371,00
+20% Wegefläche	74,20
Summe BGF***	445,20

- Im Flächen- und Raumprogramm werden alle relevanten Bereiche (von der Anlieferung bis zu den Umkleideräumen) hinsichtlich der benötigten Grundfläche prognostiziert.
- Basis für die Berechnungen ist die Anzahl der Tischgäste (TG) pro Tag mit:
 - 100 Gäste im Bistro (Mittagsverpflegung)
 - 400 Kaufimpulse im Bistro (Zwischenverpflegung)
- Es wird ein Flächenbedarf von 445,20 m² prognostiziert.

* Anschluss an zentrale Kleinkälte /Wasser/ Abwasser/ Elektro/ Raumluftechnik/ Wärmeversorgungstechnik/ Fördertechnik

** Nettogeschossfläche

*** Bruttogeschossfläche

3. Raumprogramm und Investitionskosten

Grobkostenschätzung für das Bauvorhaben	
Köln Kalk Karree	
Bistro	
Küchentechnische Einrichtungen	Gesamtkosten
Anlieferung und Lager ungekühlt	5.000 €
Lager ungekühlt	15.000 €
Lager gekühlt	45.000 €
Küchentechnische Einrichtung / Arbeitstischanlagen	25.000 €
Thermik	75.000 €
Spültechnik	60.000 €
Lüftungsdecken/-hauben	35.000 €
Speisenausgabe/Theken	200.000 €
Kleininventar	20.000 €
Summe Küchentechnische Einrichtungen netto	480.000 €
Raumbildender Innenausbau + Möblierung	Gesamtkosten
Bodenbelag Gastraum	22.688 €
Wandbelag Gastraum	11.250 €
Funktional-/Akzent-Beleuchtung Gastraum	20.625 €
Möbiliar (Stuhl/Tisch)	27.000 €
Summe Raumbildender Innenausbau + Möblierung netto	81.563 €
Nebenkosten	Gesamtkosten
Baunebenkosten	101.081 €
Summe Baunebenkosten netto	101.081 €
Gesamtsumme netto	662.644 €

Berechnungsgrundlage

- Die Kosten gelten als Schätzwerte und sind mittels detaillierter Entwurfsplanung zu verifizieren.
- Die Kosten gelten als mit marktüblichen Preisen berechnete Richtwerte und sind mittels detaillierter Entwurfsplanung zu verifizieren.
- Die Kosten sind um die jeweiligen bauseitigen Kosten für Hochbau, Heizung, Lüftung, Elektro, Sanitär sowie die Wand- u. Bodenbeläge im Küchenbereich sowie um die Gästetoiletten und Personalumkleiden zu ergänzen.
- Die Grobkostenschätzung basiert auf dem Raumprogramm und beinhaltet die Kosten für den raumbildenden Ausbau, für die Gäste-Möblierung sowie für die küchentechnische Ausstattung inkl. Speisenausgabetheken, Lüftungshauben/-decken, Kleininventar sowie Kleinkältetechnik. Kosten für zentrale Wasseraufbereitungsanlagen, Entwässerungsrinnen, PC-/EDV-Systeme sowie von Lieferanten beigestellte Gerätschaften wie z.B. Dosieranlage, Heiss-/Kalt-Getränkeanlagen, Zumischreinigungsgeräte sind in der Aufstellung nicht enthalten.

3. Raumprogramm und Investitionskosten

Berechnung AfA und Zinsen

Kosten in €	Bistro Kalk Karree
Einrichtung	
Küchentechnische Einrichtung	480.000 €
Baumaßnahmen	
Raumbildender Ausbau	81.563 €
Grobkosten (netto)	561.563 €
Nebenkosten	
+ 18 % Nebenkosten	101.082 €
Finanzierungssumme (netto)	662.645 €
Rückstellungen	350.000 €
Restbetrag	312.645 €
Finanzierungssumme Caterer (netto)	312.645 €
Laufzeit in Jahren	10 €
Zinssatz	0 €
AfA p.a.	31.264 €
Zinsen p.a.	9.224 €
Gesamtbetrag p.a. (netto)	40.489 €

- Annahmen:
 - Zinssatz von 5,00%.
 - Abschreibungszeitraum 10 Jahre.
 - Annuitätendarlehen, Abschreibungen werden zur Tilgung der Darlehen herangezogen.
 - Nebenkosten 18% der Investitionssumme.
- Nach Abzug der Rückstellungen verbleibt eine Investitionssumme von 313 T€, die vom Betreiber zu tragen wäre.
- Die Gesamtbelastung beläuft sich auf rund 40 T€ pro Jahr.

4. Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung

Bistro

- Das Preisniveau orientiert sich an den Ergebnisse der Standortanalyse. Die Nettoerlöse basieren auf Durchschnittsbons, welche sich unter Berücksichtigung des gastronomischen Umfeldes und der zu erwartenden Klientel ableiten lassen:
 - Durchschnittsbons mittags: 6,24 € (netto) je Verpflegungseinheit (VE)
 - Durchschnittsbons Zwischenverpflegung: 3,53 € (netto) je Kaufimpuls (KI)
- Herleitung des Wareneinsatzes :
 - Wareneinsatz (WE) mittags: 2,00 € je Verpflegungseinheit (VE)
 - Wareneinsatz (WE) Zwischenverpflegung: 1,13 € je Kaufimpuls (KI)

4. Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung

Herleitung der **betriebsbedingten Kosten** Bistro

- Es wird ein Personaleinsatz von 6,2 Vollzeitkräften angesetzt. Dies entspricht Personalkosten von rund 183 T€ pro Jahr.
- betriebsbedingten Kosten :
 - Energie:
 - Mittags 15 % vom WE
 - Zwischenverpflegung 8 % vom WE
 - Steuern, Versicherungen, Beiträge: 2 % vom WE
 - Betriebs- und Verwaltungskosten: 12 % vom WE
 - Instandhaltung 4 % vom WE
 - GWG 2 % vom WE
- Die Kosten für Mieten und Pachten beruhen auf den von der Stadt Köln veranschlagten 17,50 € je m².

4. Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung

Bistro	Kalk Karree Köln											
	Bistro											
	Mittags				morgens / nachmittags				TOTAL			
VE / KI p.a. VE / KI Tag	25.000 100				100.000 400				125.000 500			
	in Euro	€ je VE	%/ WE	%/ Erlös	in Euro	€ je VE	%/ WE	%/ Erlös	in Euro	%/ WE	%/ Erlös	
Wareneinsatz	50.000	2,00	100%	32%	112.814	1,13	100%	32%	162.814	100%	32%	
+ Personalkosten	71.111	2,84	142%	46%	112.000	1,12	120%	32%	183.111	112%	36%	
Produktionskosten I	121.111	4,84	242%	78%	224.814	2,25	199%	64%	345.925	212%	68%	
				0				0			0	
+ Energiekosten (Strom, Gas, Wasser)	7.500	0,30	15%	5%	9.025	0,09	8%	3%	16.525	10%	3%	
+ Steuern, Vers., Beiträge	1.000	0,04	2%	1%	2.256	0,02	2%	1%	3.256	2%	1%	
+ Betriebs- & Verwaltungskosten	6.000	0,24	12%	4%	13.538	0,14	12%	4%	19.538	12%	4%	
Produktionskosten II	135.611	5,42	271%	87%	249.633	2,50	221%	71%	385.244	237%	76%	
				0				0			0	
+ Instandhaltung, Reparaturen	2.000	0,08	4%	1%	4.513	0,05	4%	1%	6.513	4%	1%	
+ GWG	1.000	0,04	2%	1%	2.256	0,02	2%	1%	3.256	2%	1%	
+ Miete / Pacht	28.645	1,15	57%	18%	64.847	0,65	57%	18%	93.492	57%	18%	
+ AfA	9.579	0,38	19%	6%	21.685	0,22	19%	6%	31.264	19%	6%	
+ Zinsen	2.826	0,11	6%	2%	6.398	0,06	6%	2%	9.224	6%	2%	
Produktionskosten III (netto)	179.661	7,19	359%	115%	349.333	3,49	310%	99%	528.994	325%	104%	
				0				0			0	
Erlöse, netto	155.903	6,24	312%	100%	352.941	3,53	313%	100%	508.845	313%	100%	
Betriebsergebnis I	-23.758	-0,95	-48%	-15%	3.608	0,04	3%	1%	-20.149	-12%	-4%	

4. Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung

Bewertung der Wirtschaftlichkeitsvorausschau

- Das Konzept des Bistros vereint einen ganztägigen Betrieb mit einem kleinen Mittagsangebot. Dem Betrieb wird ein Umsatz von 500 T€ p.a. vorhergesagt.
- Unter Berücksichtigung einer Investition von rund 660 T€, von denen 350 T€ von der Stadt übernommen werden, und Pachtvorstellung von 17,50 € pro m² kann dem Betrieb keine tragfähige Wirtschaftlichkeit prognostiziert werden. Die WVR für den Bistrobetrieb ergibt eine Unterdeckung von 20 T€ p.a. oder 4% des Umsatzes.
- Während der Cafébetrieb eine positive Wirtschaftlichkeit aufweist, ist insbesondere das Mittagsangebot defizitär.
- Der Erfolg des Konzeptes ist zudem von der Qualifikation des gastronomischen Unternehmers, der Attraktivität des umgesetzten Konzeptes und der Professionalität des Betriebes abhängig.

5. Zusammenfassung / Resümee

- Stellschrauben für ein verbessertes Betriebsergebnis sehen die Berater in:
 - Reduzierung der Pacht
 - Größere Beteiligung an den Investitionen
 - Ggf. Ermöglichung einer Abendbewirtschaftung (Veranstaltungen)
 - Ermöglichung einer Außengastronomie
- Unabhängig der Wirtschaftlichkeit sind grundsätzliche Voraussetzungen für einen Erfolg der Gastronomie wesentlich:
 - Klärung Anlieferung / Anbindung für Küche und Entsorgung
 - Sicherstellung von ausreichender Dimensionierung Abluft / Fettabscheider
 - Ermöglichen einer attraktiven Gestaltung der Außenfassade
 - Zugänglichkeit vom Platz
 - Ggf. Klärung einer Außenbestuhlung unter Sicherstellung einer Feuerwehrezufahrt



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