

Businessplan Projekt LÖWEN



Exposé über unsere Vereine, deren Zweck, das Organigramm und die Aktivitäten mit Businessplan zum Erwerb und Umbau des Restaurant LÖWEN in Rheinfelden

Version 1.0

Erstellt durch Peter Koller

peterkoller28@bluwin.ch

Wer sind wir?

Eine Gruppe bunt zusammengewürfelter Menschen, die unter dem Leitbild



«Das Manifest der NEUEN Erde»

zusammen gefunden haben. Daraus hervorgegangen sind zwei Vereine, der Stifterverein LiZ Fricktal und der Verein Nektar, welche am 1. April 2022 in Rheinfelden gegründet wurden.

Stiftung / Stifterverein LiZ Fricktal

Die Stiftung «LiZ Fricktal» ist ein privatrechtliches soziales Unternehmen welches Menschen, die dem Leitbild folgen möchten, unterstützt. Sie bietet diesen Menschen Räume, Betriebe und landwirtschaftliche Flächen an zur Bewirtschaftung und unterstützt sie in ihren Aktivitäten mit finanziellen Mitteln.

Ziel ist es, dem Leitbild entsprechend neue Formen in allen Bereichen unseres Zusammenlebens zu ermöglichen und zu fördern. Diese Aufgabe ist allumfassend und soll uns in eine Gesellschaft führen in der ein Leben im Zeichen der Menschlichkeit und im Einklang mit der Natur wieder möglich sein wird.

Betriebswirtschaftlich wird sie im Sinne des Leitbildes ohne Gewinnmaximierung und -ausschüttung geführt. Mietzinse werden nicht gewinnorientiert erhoben und sind somit flexibel.

Zur Erfüllung ihres Zwecks arbeitet sie eng mit dem Verein Nektar zusammen. Die Stiftung ist der passive Teil. Die Stiftung unterstützt aber auch Dritte, die dem Leitbild und Stiftungszweck folgen.

In der ersten Phase wird ein Verein gegründet, welcher später in eine Stiftung übergeführt werden soll. Die Federführung dazu liegt bei der STUDER Nachfolge AG mit Sitz in Laufenburg.

Der Stifterverein besitzt durch Spende den Seminarraum LiZ Fricktal am Obertorplatz in Rheinfelden. Weitere Spenden oder Legate sind von Herzen willkommen.

Verein Nektar

Der Verein Nektar ist der aktive Teil, der Motor bei der Umsetzung des Leitbildes und seinen Themen im praktischen Alltag. Er besteht aus Menschen, die ihren individuellen Weg gehen und gleichzeitig Teil einer neuen Gemeinschaft sein möchten.

Der Verein ist losgelöst von politischen und religiösen Ansichten. Jeder ist herzlich willkommen, der sich mit den Werten des Vereins identifizieren kann.

Der Verein Nektar setzt auf eine lokale und nachhaltige Entwicklung. Er fördert und unterstützt Aktivitäten im Fricktal, die zu mehr Eigenverantwortung und Selbstbestimmung führen und mit allem Leben und den Zyklen der Natur in Einklang stehen.

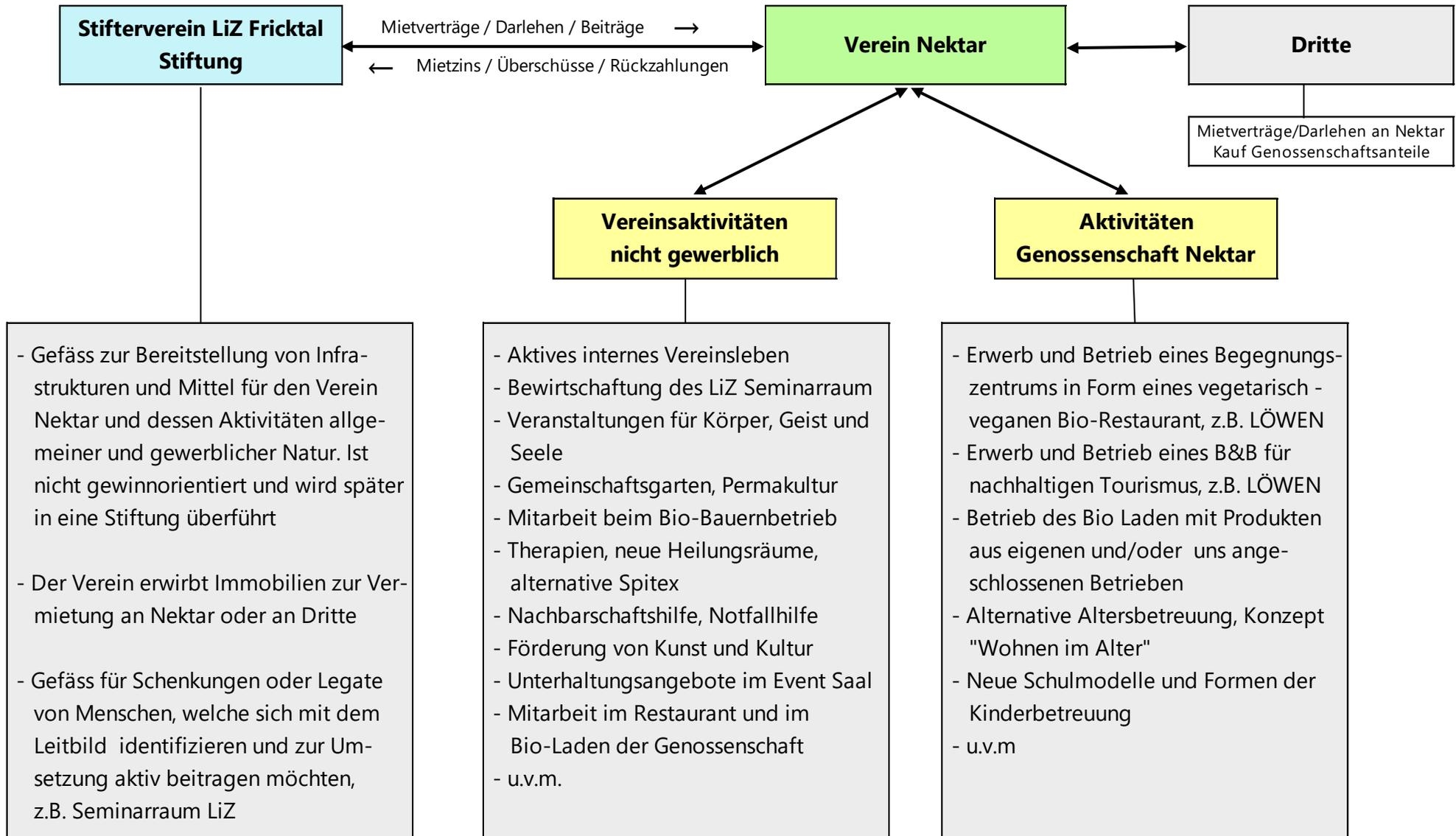
Die Gemeinschaft und ein aktives Vereinsleben bilden das tragende Fundament. Die gegenseitige Unterstützung und nachhaltige Projekte fördern die Freude und das Miteinander. Eine überregionale Vernetzung und der Austausch mit anderen ähnlich tätigen Gruppierungen werden aktiv gefördert.

Für Aktivitäten, welche gewerblich sind und im Handelsregister eingetragen werden müssen, wird die **Genossenschaft Nektar** gegründet. Diese kann – wie im Projekt LÖWEN vorgesehen – Immobilien erwerben und betreiben.

Nicht allein die Stiftung, auch Dritte können dem Verein Nektar Immobilien und Mittel für seine Aktivitäten direkt zur Verfügung stellen.



«Organigramm» Stifterverein LiZ Fricktal – Verein Nektar – Genossenschaft Nektar





Was wir erschaffen möchten und unser Leitbild:

Ein Leben im Zeichen der Menschlichkeit und im Einklang mit der Natur

Leitbild:

Das Manifest der Neuen Erde

«Das MANIFEST DER NEUEN ERDE ist eine Vision, in der alle Lebewesen in Harmonie miteinander leben. Sie ist ein Licht am Ende unseres gerade stattfindenden kollektiven Geburtsprozesses in ein neues Lichtvolles Zeitalter. Wir wollen diesen Prozess mit neuen Impulsen unterstützen».



Manifest der Neuen Erde

Gründung von Verein und Stiftung als Gefäß für die Realisierung: das «Manifest der Neuen Erde»

Manifestierung

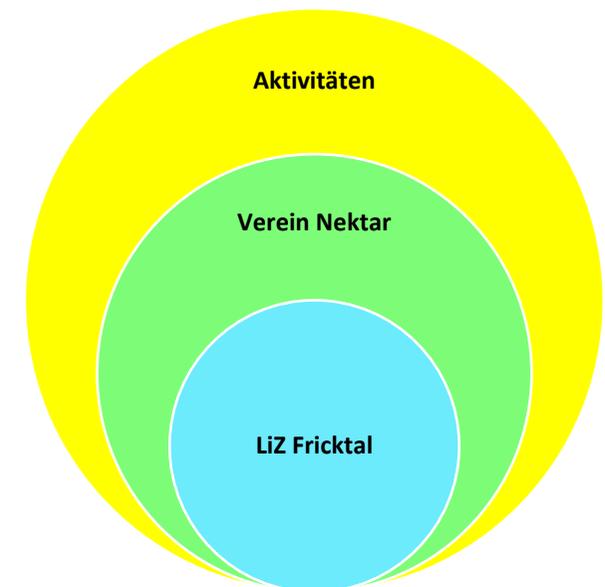
Vereinsaktivitäten
Eigene + externe angeschlossene Betriebe

Der operative Verein

Trägerverein zur Entwicklung und Umsetzung des Leitbildes

Die Stiftung / der Stifterverein

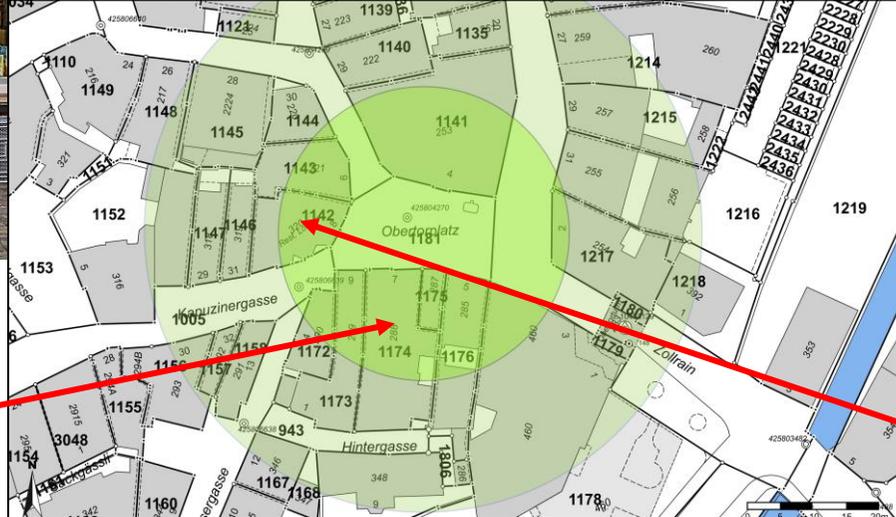
Gefäß zur Bereitstellung der Infrastruktur und Mittel für den Verein und die Aktivitäten





Unsere ersten Projekte:

Restaurant LÖWEN mit B&B / LiZ Seminarraum und Bio-Laden am Obertorplatz in Rheinfelden



LiZ Raum und Bio-Laden

Gasthaus zum LÖWEN

- Restaurantbetrieb im EG und 1. OG
- B&B im 2. – 3. OG mit 12 Betten
- Event Saal im 1. OG für Anlässe



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Umbau und Nutzungskonzept



Die Genossenschaft Nektar beabsichtigt, diese Immobilie zu erwerben und sie als Begegnungszentrum mit Restaurant, Beherbergung und Kulturaktivitäten zu betreiben.

Es soll ein trendiges, vegetarisch-biologisch-veganes Restaurant werden, integriert in die alte, denkmalgeschützte Gebäudestruktur. Ein neues Begegnungszentrum für Jung und Alt am Obertorplatz in Rheinfelden. Im Erdgeschoss und im 1. Obergeschoss sowie auf der Piazza des Obertorplatzes finden die Aktivitäten des Restaurants statt.

Das Erdgeschoss soll als Selbstbedienungsrestaurant mit Buffet im Stile eines Bistrot geführt werden. Im 1. Obergeschoss findet Event-Gastronomie statt, an vier Abenden pro Woche. Dabei soll Kultur, Kochevents, Musik, Multi-Kulti Essensveranstaltungen mit Störköchen usw. ein buntes, spezielles Essensvergnügen bieten. Ein in der Gegend einzigartiges Angebot.

In den Geschossen darüber wird ein B&B realisiert. Dieses lässt sich einwandfrei in den Restaurationsbetrieb integrieren und bietet in der ältesten Taverne von Rheinfelden diverse Übernachtungsmöglichkeiten mit historischer Patina.

Der Bedarf an Betten in Rheinfelden ist riesig. Die Altstadt ist eine beliebte Destination für einen Wochenend-Besuch, zudem finden laufend Kulturevents auf dem Inseli, der Altstadt und im Park statt. Auch Velofahrer auf der Rheinroute oder Pilger auf dem hier vorbeiführenden Jakobsweg werden unsere willkommenen Beherbergungsgäste sein.



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Chancen im Projekt

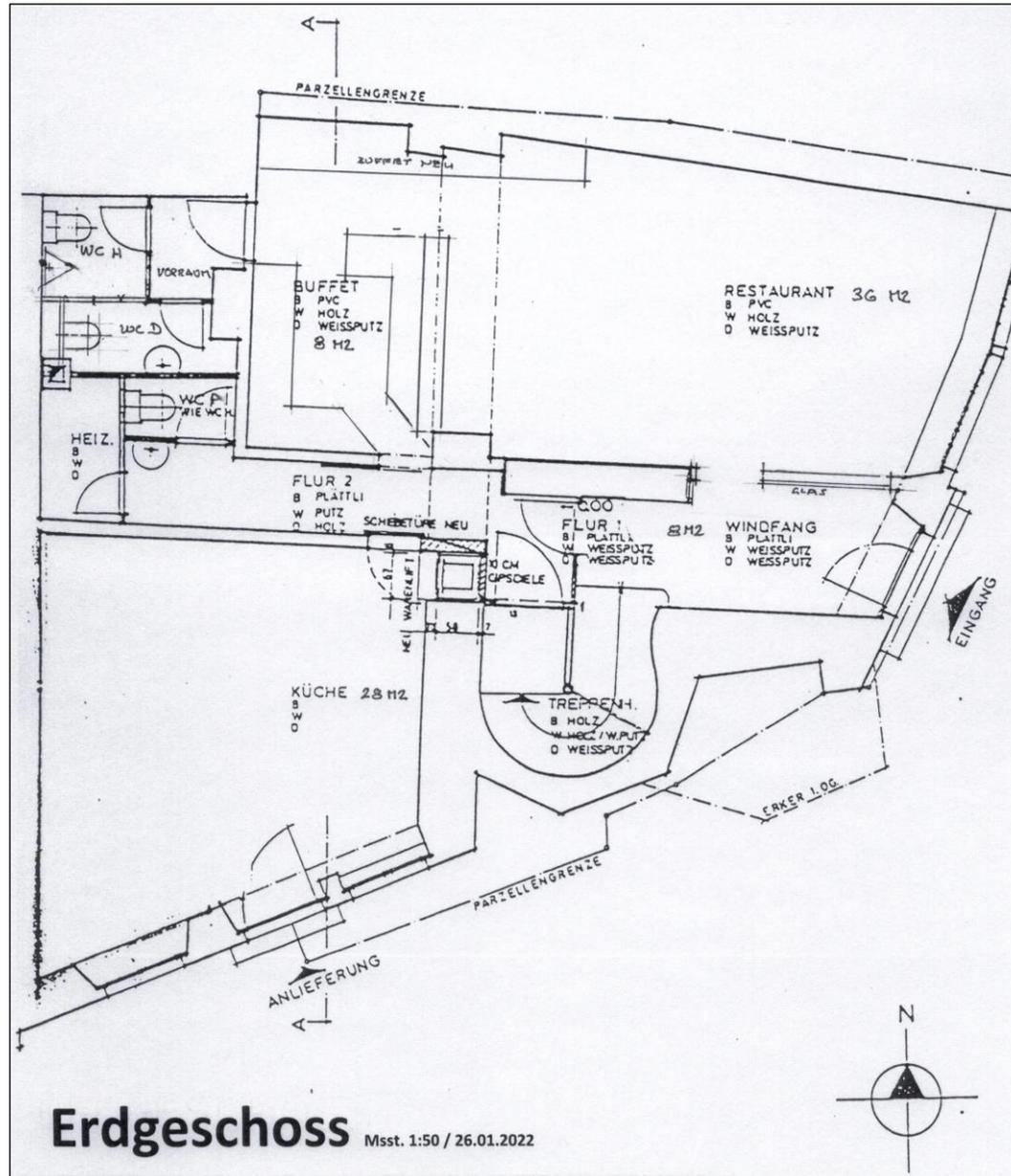
- ❖ Zentrum und Zellkern des Vereins Nektar
- ❖ Ort des Zusammenkommens, des Austauschs und des Vereinslebens
- ❖ Begegnungen mit Dritten, Tor und Verbindung zur Öffentlichkeit (Restaurant + Event Saal)
- ❖ Raum oder Stätte für überregionale Begegnungen und Vernetzungen mit anderen gleichgesinnten Gruppen
- ❖ Optimale Ergänzung zum LiZ-Seminarraum und zum Bio-Laden
- ❖ Betriebsstätten für gemeinschaftliches Erschaffen
 - Gemeinsames Erleben beim Arbeiten im Restaurant, im B&B, bei den Anlässen im Event Saal und im Bio-Laden
 - Schafft Arbeitsplätze für Dritte und Vereinsmitglieder, vor allem im Teilzeitbereich
- ❖ Erlebnisastronomie, Kunst- und Kulturanlässe im Event Saal für Vereinsmitglieder und die Öffentlichkeit
- ❖ Gegenseitige Befruchtung der Betriebe Restaurant – B&B – Bio-Laden und LiZ Raum (Übernachtungen, Bio-Produkte, gemeinsame Kunst- und Kulturanlässe usw.)
- ❖ Erwirtschaften finanzieller Mittel für den Verein «Nektar»
- ❖ Das erste vegetarisch-vegane biologische Restaurant (Mini-tibits) der Region, Dinner für zwei im Erker des 1. OG
- ❖ Rheinfelden ist mit B&B Angeboten unterversorgt, Chance für ein spezielles Package in der ältesten Taverne / Chance auch für den Tourismus in Rheinfelden
- ❖ Ein Mehrwert für die Menschlichkeit, sich entfaltend im Einklang mit der Natur



– unser Leitbild in Manifestation –

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Pläne und Beschrieb



Im EG läuft der Tagesbetrieb ab, im Restaurant in der Gaststube innen und aussen auf der Piazza.

Der Windfang wird durch eine Glasabtrennung zum Restaurant hin offener und einladender gestaltet werden. Das Restaurant muss ans Betriebskonzept angepasst werden und erhält ein komplett neues Outfit. Wir rechnen innen mit 30 Sitzplätzen und aussen mit weiteren 30 Plätzen.

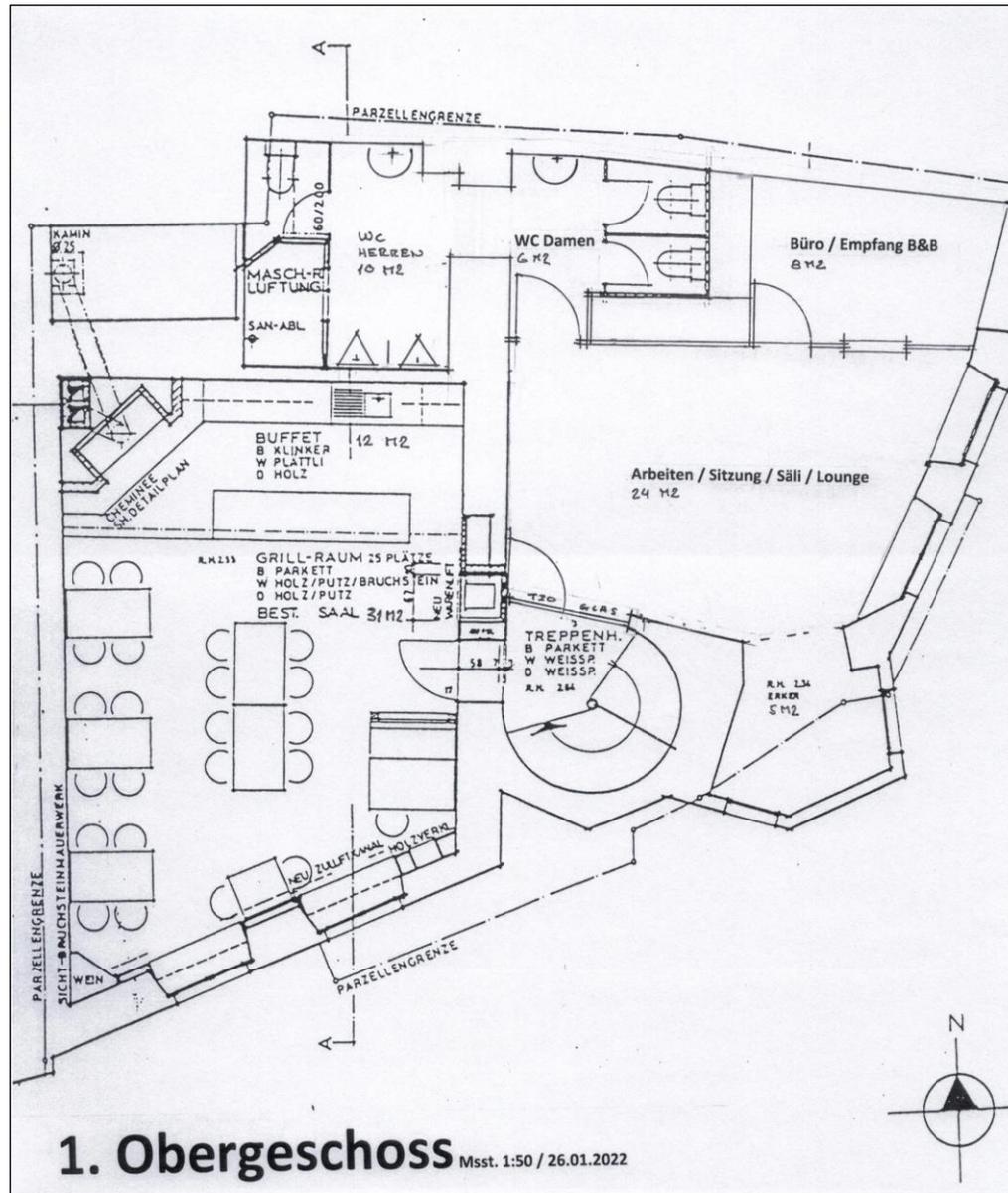
Die Nassräume werden auf 2 separate Zellen für Frauen und Männer umgebaut. Für das Personal entsteht eine neue separate Zelle.

Die Küche sollte mit der aktuellen Ausstattung betrieben werden können. Das neue Betriebskonzept erfordert ggf. einige Anpassungen



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Pläne und Beschrieb



Das OG1 wird primär vom Restaurant genutzt. Die Toilettenanlagen dienen dem Restaurant, müssen aber umgebaut werden. Das B&B hat hier seinen Empfang und eine Lounge-Gelegenheit.

Im Bereich Arbeiten/Sitzung/Säli/Lounge/Erker entsteht ein offener Raum mit Mehrfachnutzung und schöner Aussicht in die Altstadt mit Turm und Obertorplatz.

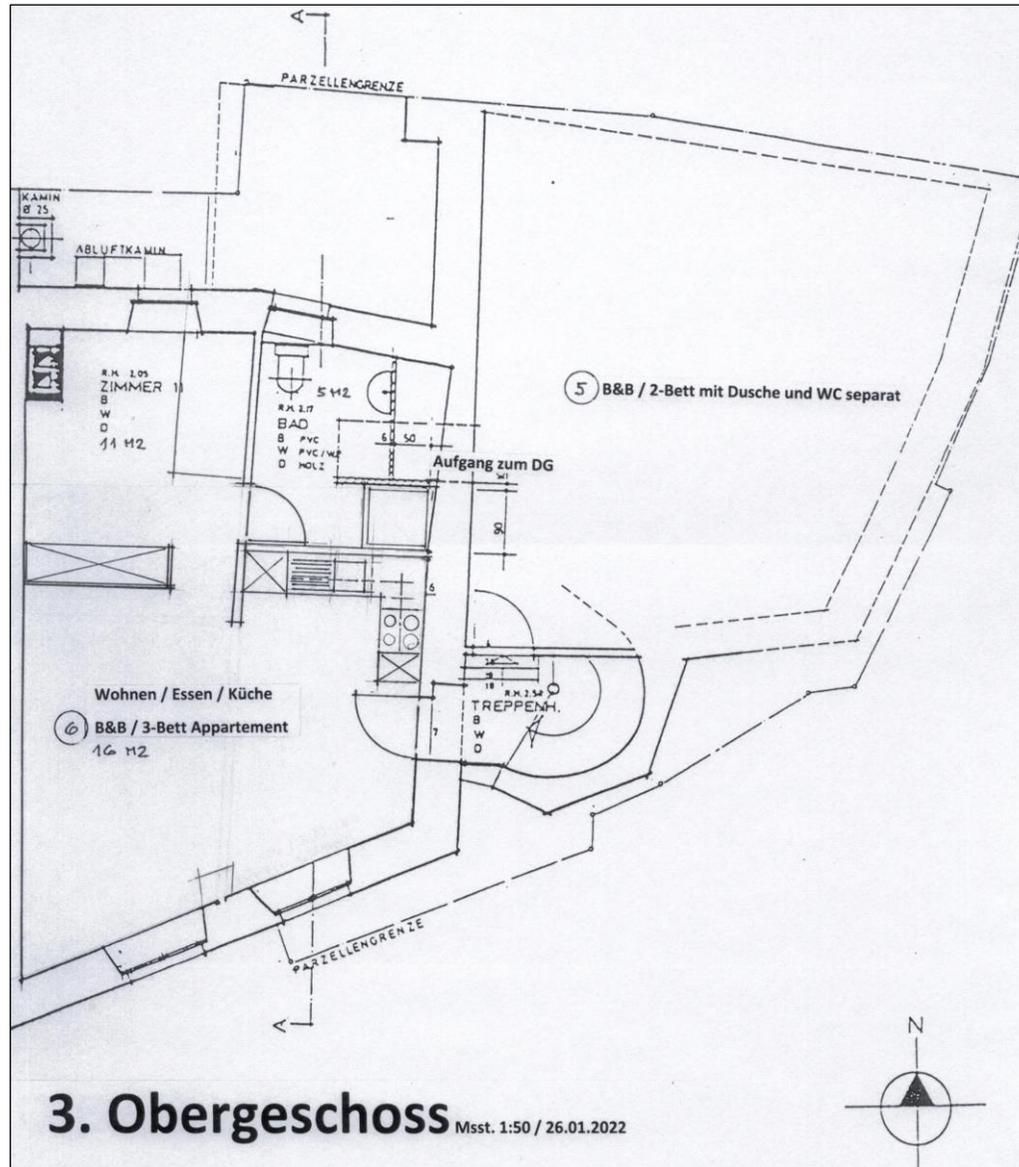
Das Restaurant erhält ein neues Outfit und muss ans Betriebskonzept mit der Event-Gastronomie angepasst werden. Der Pizza-Ofen sollte im Konzept integriert bleiben. Die Verbindung Küche-Restaurant erfolgt über einen neuen Warenlift.

Wir rechnen hier mit 30 Sitzplätzen, erweiterbar durch einen temporären Betrieb im Säli/Erker auf 45 Sitzplätze.



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Pläne und Beschrieb



Dieses Geschoss bietet im ausgebauten Raum 5 ein weiteres 2-Bett Zimmer für das B&B, welches über eine separate Nasszelle verfügt. Der Vorraum zum Zimmer kann als Aufenthalt / Wohnen oder mit einem dritten Bett als 3-Bett-Zimmer genutzt werden.

Im Trakt links gibt es Raum für eine kleine 2-Zimmer Betriebswohnung oder für die Vermietung als Familienwohnung im Konzept des B&B. Auch hier ist ein kompletter Umbau vorgesehen.

Der Treppenaufgang rechts führt zu weiteren Räumen im Dachraum. Diese werden durch den Einbau von 2 Lukarnen und einer Nasszelle für den B&B Betrieb nutzbar gemacht. Im Raumangebot steht hier ein Aufenthaltsbereich und in einem weiteren Geschoss darüber im Dachgiebel ein Matratzenlager mit 5 Liegestellen.

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Pläne und Beschrieb: Der Gewölbekeller und weiteres...



Im Gewölbekeller wird das Bier gelagert. Dieser Raum könnte auch für spezielle Anlässe als Weinstübli mit Degustationen nutzbar gemacht werden.

Wichtig für das B&B ist eine Einstellmöglichkeit für Fahrräder. Räumlichkeiten stehen in unmittelbarer Umgebung zur Verfügung, müssen aber noch zugemietet werden.



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Grobtermine und Ablaufplanung

Phase 1: Machbarkeitsstudien bis Mitte April 2022

Erstellung eines Business-Planes (externe Beraterin)
Abklärung Zustand Haustechnik und Kostenvoranschlag (Architekt Müller & Partner)
Abklärungen mit Behörden, Bewilligungsfähigkeit (Architekt Müller & Partner)
Gebäudeschätzung „Löwen“ und Immobilien LiZ Raum / Bio Laden (Remax)
Beratung Betriebskonzept Restaurant (externer Berater)
Klärung Stiftung – Verein – Betriebe (externer Berater / Notar)

Phase 2: Abklärung Finanzierung ab Mitte April bis Ende Juni 2022

Zinslose Darlehen / Fremdfinanzierungen
Vereinsgründungen

Phase 3: Kaufverhandlung mit Verkäufer im Juni / Juli 2022

Phase 4: Realisierung / Eröffnung bis Mai 2023

Konzept Restaurant entwickeln,
Bauprojekt und Baubewilligung 3 Monate

Umbau und Eröffnung 6 Monate



Das Restaurant LÖWEN mit B&B:



KV Erwerb – Umbau – Umsetzung: Vollkostenrechnung = 3'800'000 CHF

1	Vorbereitungsarbeiten		121'000
101	Bestandesaufnahme	13'000	
102	Schadstoffuntersuchung	3'000	
112	Abbrüche	105'000	
	Schadstoffsanierung, Innenausbau		
2	Gebäude		1'575'500
21	Rohbau 1	93'500	
211	Baumeisterarbeiten	52'500	
	Baustelleneinrichtung, Gerüste, Kanalisationssanierung, Maurerarbeiten,		
214	Montagebau in Holz	38'000	
	2 neue Gauben und 2 Dachflächenfenster		
216	Natur- und Kunststeinarbeiten	3'000	
22	Rohbau 2	100'000	
221	Fenster aus Holz (neue Fenster)	90'000	
222	Spenglerarbeiten	4'000	
224	Bedachungsarbeiten (Anpassungen)	2'000	
228	Fensterläden reparieren / streichen	4'000	
23	Elektroanlage	140'000	
	HV/UV, Installationen, Brandmelde- anlage, Notleuchten, Tel., UKV, Leuchtenlieferung		
24	Heizungs-, Lüftungs-, Klimaanlage	140'000	
	Neue Gasheizung + Boiler, Heiz- körper, Steigleitungen, Lüftung auf neue Vorschriften anpassen		
25	Sanitäranlage	104'000	
250	Neue Sanitärapparate, Installation, Nasszelle im DG	74'000	
258	Kücheneinrichtungen		
	2 neue Wohnungsküchen	30'000	

26	Transportanlagen	30'000	
	Kabinenersatz Warenaufzug Restaurant		
27	Ausbau 1	316'000	
271	Gipserarbeiten		
	Deckenverkleidungen, neue Trennwände Abrieb	113'000	
272	Metallbauarbeiten	3'000	
273	Schreinerarbeiten	169'000	
	Innentüren, Schränke, Buffetanlage, Empfang,		
274	Spezialverglasung innen (Glas Windfang)	4'000	
275	Schliessanlage	27'000	
	Schliesssystem für Restaurant und B&B		
28	Ausbau 2	217'000	
281	Bodenbeläge	63'000	
	Unterlagsböden, Parkett		
282	Beläge aus Boden- und Wandplatten	109'000	
285	Malerarbeiten	35'000	
287	Baureinigung	10'000	
29	Honorare	265'000	
	Architekt, Bauingenieur, Fachplaner		
299	Übriges / Unvorhergesehenes / Reserve	170'000	
5	Baunebenkosten		23'500
51	Bewilligungen, Gebühren	15'000	
52	Vervielfältigungen, Dokumentationen	2'000	
53	Versicherungen	4'000	
59	Rundung	2'500	

Total Baukosten (ohne Ausstattung) 1'720'000

Budget Ausstattung Restaurant 100'000

Budget Ausstattung B&B 100'000

Budget Starthilfe (Gründungskosten, Zinsen bis Eröffnung) 69'000

Grundstückserwerb (inkl. Nebenkosten), Verhandlungsbasis 1'811'000

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Businessplan



1. Geschäftsjahr				in %	Branchen- Durchschnitt Restaurant 2015
Warenaufwand Wein	Fr.	93'000	11.31%		12.50%
Warenaufwand Bier	Fr.	55'000	6.69%		6.60%
Warenaufwand Spirituosen	Fr.	17'000	2.07%		2.30%
Warenaufwand AhG	CHF	165'000.00			
Warenaufwand Mineral	Fr.	75'000	9.12%		7.80%
Warenaufwand Kaffee	Fr.	64'000	7.79%		8.30%
Warenaufwand AfG	CHF	139'000.00			
Warenaufwand Küche	Fr.	500'000	60.83%		62.50%
Warenaufwand B&B Frühstück	Fr.	18'000	2.19%		
Warenaufwand Verpflegung Mitarbeiter			0.00%		
Total Warenaufwand	100%	Fr. 822'000	100.00%		100.00%
Übrige Dienstleistungen: BnB (exkl. Frühstück (oben gerechnet)), Auslastung 36% bzw. Matratzenlager 20% = 113'000 und Beitrag des Caterings = 60'000					
	Fr.	173'000	17.39%		
Total Ertrag ohne übrige Dienstleistung (MA-Service Re)	Fr.	-	Fr. 822'000		
Total übrige Dienstleistung	Fr.	173'000	17.39%		Anteil am Ertrag Rest.
TOTAL ERTRAG	Fr.	995'000	100.00%		Margen Rest-Ertrag
Warenaufwand Wein	Fr.	36'000	38.71%		39.00%
Warenaufwand Bier	Fr.	17'000	30.91%		29.60%
Warenaufwand Spirituosen	Fr.	5'000	29.41%		28.20%
Warenaufwand AhG	CHF	58'000.00			
Warenaufwand Mineral	Fr.	16'500	22.00%		23.00%
Warenaufwand Kaffee	Fr.	5'200	8.13%		8.11%
Warenaufwand AfG	CHF	21'700.00			
Warenaufwand Küche	Fr.	142'000	27.41%		28.90%
Total Warenaufwand Restauration	Fr.	221'700	26.97%		Ø aller Waren Rest.
Total Warenaufwand B&B Frühstück	Fr.	9'050	1.10%		1810 Nächte x 5 CHF
Total Warenaufwand Catering	Fr.	18'000	30.00%		Ø aller Waren Catering
Kommissionen Absatzmittler			0.00%		
Wäsche extern gewaschen			0.00%		
TOTAL AUFWAND (A)	Fr.	248'750	25.00%		27.20%
Bruttogewinn I / Bruttoerfolg I Total Waren- & Banket	Fr.	746'250	75.00%		

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Businessplan



A1 Geschäftsführer Fix Lohn 100%	Fr.	87'750	8.82%	
A2 Küchenchef 100%	Fr.	84'500	8.49%	
A3 Hilfskoch 100%	Fr.	58'500	5.88%	
A4 Service Mitarbeitende 140%	Fr.	77'350	7.77%	
A5 Abwäscher 20%	Fr.	7'800	0.78%	
A6 Reinigungsstelle 20%	Fr.	7'800	0.78%	
A7 Sozialkosten exkl. Unternehmer	Fr.	58'451	5.87%	
A8 Bankett- Aushilfen Coople Temporär *variabel	Fr.	22'100	2.22%	
A9 Personalbeschaffung & Schulung	Fr.	1'500	0.15%	
A10 Buchhaltung Restaurant	Fr.	17'550	1.76%	
A11 Buchhaltung B&B	Fr.	8'775	0.88%	
A12 Betreuung B&B	Fr.	17'550	1.76%	
TOTAL PERSONALAUFWAND (B)	Fr.	449'626	45.19%	41.80%
Bruttogewinn II / Bruttoerfolg II	Fr.	296'624	29.81%	
C.1 Elektrizität	Fr.	6'000	0.60%	Energie H3% / R.2.2%
C.2 Gas (Küche)	Fr.	5'700	0.57%	Wasser H2.8% / R.1.6%
C.3 Wasser und Abwasser	Fr.	1'000	0.10%	
C.4 Heizung	Fr.	6'000	0.60%	
C.5 Werbung/PR/Marketing/Maison	Fr.	35'250	3.54%	
C.6 Reinigung und Entsorgung	Fr.	4'900	0.49%	
C.7 Allg. Verwaltungsaufwand / Drucksachen / Pat	Fr.	3'000	0.30%	
C.8 Spenden, Beiträge, Zeitungen / Fachliteratur	Fr.	1'500	0.15%	
C.9 Gästeunterhaltung	Fr.	3'500	0.35%	
C.10 Zusätzlicher Betriebsaufwand / Kreditkarten	Fr.	8'000	0.80%	
C.11 Sachversicherungen	Fr.	1'000	0.10%	
C.12 IT, Telefonie, Internet	Fr.	9'172	0.92%	
C.13 Externe Dienstleistungen (Treuhand?)	Fr.	12'600	1.27%	
C.1 Elektrizität	Fr.	4'000	0.40%	
C.2 Gas (Küche)	Fr.	-	0.00%	
C.3 Wasser und Abwasser	Fr.	4'000	0.40%	
C.4 Heizung	Fr.	2'000	0.20%	
C.5 Werbung/PR/Marketing/Maison	Fr.	4'750	0.48%	
C.6 Reinigung und Entsorgung	Fr.	16'200	1.63%	
C.7 Allg. Verwaltungsaufwand / Drucksachen / Pat	Fr.	6'000	0.60%	
C.8 Spenden, Beiträge, Zeitungen / Fachliteratur	Fr.	500	0.05%	
C.9 Gästeunterhaltung / Begrüssung	Fr.	1'000	0.10%	
C.10 Zusätzlicher Betriebsaufwand / Kreditkarten	Fr.	1'000	0.10%	
C.11 Sachversicherungen	Fr.	1'000	0.10%	
C.12 IT, Telefonie, Internet	Fr.	11'980	1.20%	
C.13 Externe Dienstleistungen (Bettwäsche, Treuha	Fr.	15'000	1.51%	
C.14 Gebühren Booking Plattform	Fr.	13'000	1.31%	
TOTAL ALLGEM. BETRIEBSAUFWAND (C)	Fr.	178'052	17.89%	11.80%
Betriebsergebnis I	Fr.	118'572	11.92%	

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:

Businessplan



D.1 Unternehmeraufwand Fam. Koller	Fr.	-	0.00%	9.40%
D.2 Spesen	Fr.	2'000	0.20%	
D.3	Fr.	-	0.00%	
D.4 Externe Buchhaltung (intern)	Fr.	-	0.00%	
D.1 Unternehmeraufwand Fam. Koller	Fr.	-	0.00%	
D.2 Spesen	Fr.	1'000	0.10%	
D.3	Fr.	-	0.00%	
D.4 Externe Buchhaltung Restaurant (intern)	Fr.	-	0.00%	
TOTAL UNTERNEHMENSLEISTUNGSKOSTEN (D)	Fr.	3'000	0.30%	
Betriebsergebnis II	Fr.	115'572	11.62%	
E.1 Unterhalt Einrichtung	Fr.	7'000	0.70%	
E.2 Unterhalt Maschinen & Geräte	Fr.	3'500	0.35%	
E.3 Ersatz Betriebsanlagen	Fr.	3'500	0.35%	
E.1 Unterhalt Einrichtung	Fr.	1'000	0.10%	
E.2 Unterhalt Maschinen & Geräte	Fr.	1'000	0.10%	
E.3 Ersatz Betriebsanlagen	Fr.	1'000	0.10%	
TOTAL UNTERHALT (E)	Fr.	17'000	1.71%	Hot 2.8% / Rest.1.6%
GOP / Betriebsergebnis III	Fr.	98'572	9.91%	
F.1 Versicherungen Liegenschaft	Fr.	1'500	0.15%	0.70%
F.2 Bankzinsen und -Spesen	Fr.	300	0.03%	
F.3 Eigenkapitalzins	Fr.	-	0.00%	
F.4 Fremdkapitalzins	Fr.	19'000	1.91%	
F.5 Steuern			0.00%	
F.1 Versicherungen Liegenschaft	Fr.	1'500	0.15%	
F.2 Bankzinsen und -Spesen	Fr.	200	0.02%	
F.3 Eigenkapitalzins	Fr.	-	0.00%	
F.4 Fremdkapitalzins	Fr.	19'000	1.91%	
F.5 Steuern			0.00%	
TOTAL MIETAUFWAND, ZINS & STEUER (F)	Fr.	41'500	4.17%	17.30%
Cash Flow (Un.erfolg + Abschreibungen)	Fr.	57'072	5.74%	Hot:11.5% Rest:7.5%
G.1 Abschreibungen Kleininventar	Fr.	3'500	0.35%	Satz 7% / 13 J
G.2 Abschreibung Maschinen/Apparate/Registrier	Fr.	3'500	0.35%	Satz 7% / 13 J
G.3 Abschreibung Fahrzeuge	Fr.	-	0.00%	
G.4 Abschreibung Gebäude	Fr.	18'000	1.81%	1% auf Baukredit
G.1 Abschreibungen Kleininventar	Fr.	3'500	0.35%	Satz 7% / 13 J
G.2 Abschreibung Maschinen/Apparate/Registrier	Fr.	3'500	0.35%	Satz 7% / 13 J
G.3 Abschreibung Fahrzeuge	Fr.	-	0.00%	
G.4 Abschreibung Gebäude	Fr.	18'000	1.81%	1% auf Baukredit (Werterhaltung)
TOTAL ABSCHREIBUNG; AMORTISATION (G)	Fr.	50'000	5.03%	
Betriebsergebnis IV / Unternehmenserfolg	Fr.	7'072	0.71%	

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:



Businessplan

Total Ertrag	Fr.	995'000
Total Aufwand	Fr.	248'750
Bruttogewinn I	Fr.	746'250
Totaler Personalaufwand	Fr.	449'626
Bruttogewinn II	Fr.	296'624
Totaler Betriebsaufwand	Fr.	178'052
Betriebsergebnis I	Fr.	118'572
Unternehmensleistungskosten	Fr.	3'000
Betriebsergebnis II	Fr.	115'572
Totaler Unterhalt	Fr.	17'000
GOP / Betriebsergebnis III	Fr.	98'572
Totale Zinsen & Steuern	Fr.	41'500
Cash Flow	Fr.	57'072
Totale Abschreibung; Amortisation	Fr.	50'000
BE / Unternehmenserfolg	Fr.	7'072

Personalaufwand	Fr.	449'626	
Unternehmeraufwand Pers. &	Fr.	3'000	Lohn beim Geschäftsführer A1
Unternehmeraufwand	Fr.	452'626	

Umsatz Service	CHF	304'000.00
Umsatz Küche inkl. Ertrag BNB	CHF	518'000.00

Eckdaten

1. Investitionsbudget

Erwerb LÖWEN 1'800'000 CHF und Baukosten 1'800'000 CHF = 3'600'000 CHF

Ausstattung und Mobiliar, Geräte = 200'000 CHF

Total 3'800'000 CHF aufgeteilt auf Restaurant und B&B je zu 1/2

Der Erwerbspreis des LÖWEN ist noch Verhandlungssache, wir gehen von im Businessplan von der Schätzung aus

2. Ertrag

Warenertag Restaurant 822'000 CHF / Catering 60'000 CHF / B&B 113'000 CHF

3. "Miete"

Restaurant: Zins (1%) 19'000 CHF + Abschreibung 18'000 CHF = 37'000 CHF

B&B Zins (1%) 19'000 CHF + Abschreibung 18'000 CHF = 37'000 CHF

4. Personalaufwand

Restaurant + B&B inkl. Buchhaltungen = 450'000 CHF

5. Abschreibungen

Bedarf noch einer Klärung

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:



Stellenplan und Personalbudget im 1. und 2. Geschäftsjahr

Abteilung	Funktion	Stellenprozente	p. Monat		Jahres-Netto-Lohn	Jahr inkl. 13 ML
Küche	A2 Küchenchef Affinität zur Vegi/Veganen Küche	100%	6'500.00			84'500.00
	Temporäre Küchenmitarbeiter	0%	0.00			0.00
	Lehrlinge	0%	0.00			0.00
	A3 Hilfskoch / Abwasch	100%	4'500.00			58'500.00
	A5 Abwäscher	20%	3'000.00			7'800.00
Total Küche						150'800.00
Service		Stellenprozente	Monat- Lohn		Jahres-NL	Jahres-BL
	A1 Geschäftsführer (Gastgeber auch für B&B) gelernter Koch mit mind. G2 Abschluss oder Hotelfachschule 5 Jahre Berufserfahrung. Front Einsetzbar Service/Küche.	100%	6'750.00			87'750.00
	A4 Sercivemitarbeitende	140%	4'250.00			77'350.00
	Beriebsassistentin	0%	0.00			0.00
	A8 Temp. Servicemitarbeiter Event	40%	4'250.00			22'100.00
	A6 Reinigung	20%	3'000.00			7'800.00
Total Service						195'000.00
Administration		Stellenprozente	Monat- Lohn		Jahres-NL	Jahres-BL
	A10 Buchhaltung Restaurant	30%	4'500.00			17'550.00
	A11 Buchhaltung B&B	15%	4'500.00			8'775.00
	A12 Betreuung B&B	30%	4'500.00			17'550.00
		0%	0.00			0.00
Total Administration						43'875.00
Sozialleistungen						
	A7 AHV / KK / BGV	15%				58'451.25
Sozialleistungen Anteil Nektar						58'451.25
Gesamtlohnkosten						448'126.25

Das Restaurant LÖWEN mit B&B:



Gedanken zur Finanzierung

Einleitung

Dieses Projekt befindet sich aktuell in der Phase 2, in der Abklärung zur Finanzierung. Noch viele Fragen sind offen. So liegen die Vorstellungen zum Erwerbspreis zwischen den beiden Parteien weit auseinander. Das neue Restaurantkonzept besteht erst einmal aus Ideen und bedarf einer professionellen Unterstützung und Konkretisierung. Damit verbunden auch die Plausibilisierung des Businessplanes. Trotzdem möchten wir heute Darlehensgeber finden und mit ihnen zusammen das Projekt zur Ausführungsreife bringen. Konkrete weitere Schritte können wir nur mit einem klaren Finanzierungskonzept machen. Dazu wurde dieses Dossier erstellt, eine Zusammenstellung der Ergebnisse aus den Machbarkeitsstudien von Phase 1.

Wer erwirbt die Immobilie?

Wie im Exposé dargelegt, denken wir primär an die noch zu gründende Genossenschaft Nektar. Theoretisch könnte es auch der Stifterverein LiZ Fricktal sein. Da dieser jedoch später in eine Stiftung überführt werden soll, erscheint die Genossenschaft zielführender. Das Thema ist aber nicht abschliessend und soll mit den Darlehensgebern besprochen werden.

Grundsätzliches zur Finanzierung

Wir gehen davon aus, dass sich die Realisierung dieses Projektes nicht über eine konventionelle Bankfinanzierung abwickeln lässt. Deren Kriterien und Zinsangebote passen nicht in den strammen Business-Plan. Es braucht also die Unterstützung privater Darlehensgeber und Stiftungen. Es soll das ganze Investment über Spenden und/oder Privatdarlehen von insgesamt 3'800'000 CHF sichergestellt werden.

Es gibt grundsätzlich 2 Möglichkeiten in der Abwicklung: Eine indirekte Finanzierung über den Stifterverein oder eine direkte Finanzierung durch Alimentierung der Genossenschaft.

Sicherheiten

Als Sicherheit steht in erster Linie die umgebaute Immobilie LÖWEN zur Verfügung. Diese soll mit unserem Projekt vollständig erneuert und mit Restaurant und B&B konzeptionell neu aufgestellt. Die Immobilie, in der beliebten Altstadt von Rheinfelden liegend, generiert dadurch einen Marktwert, der nach Abschluss des Umbaus über dem Investment sein dürfte.

Wir erwarten zudem, dass weitere Immobilien als Schenkung oder Legate in den Topf des Stiftervereins / Stiftung eingebracht und als Sicherheit bei der Finanzierung dienen werden.

Gedanken zur Finanzierung



Unterstützer des Projektes

Indirekte Finanzierung

- Darlehen
- Schenkung von Geldmitteln
- Schenkung von Immobilien



Stifternverein / Stiftung LiZ Fricktal

- Darlehen werden über Immobilien sichergestellt
- Geldmittel stehen unmittelbar für das Darlehen an Nektar zur Verfügung
- Geschenkte Immobilien stehen als Sicherheit für Darlehen Dritter zur Verfügung. Mit eingetragenem Nutzungsrecht könnten sie vom Spender selbst auch weiter genutzt werden



Darlehen an Nektar

Direkte Finanzierung

- Darlehen
- Schenkung von Geldmitteln
- Kauf von Genossenschaftsanteilen
- Arbeitsleistungen beim Umbau



Genossenschaft Nektar Vollkostenbudget 3'800'000 CHF

- Belehnung der Immobilie LÖWEN auf 85% = 3'230'000 CHF als Sicherheit für Darlehensgeber
- Geldmittel stehen unmittelbar für das Projekt zur Verfügung
- Genossenschaftsanteile stehen unmittelbar für das Projekt zur Verfügung; es können auch Pflichtanteile bei Bauleistungsverträgen sein
- Wir denken auch an Zusagen von Arbeitsleistungen unseres Gewerbes beim Umbau oder Stehbeträge, welche in der Realisierung später verflüssigt werden

Alle mit der Finanzierung zusammenhängenden Fragen, vertragliche Lösungen, Zinsen, Sicherheiten und Grundbucheintragungen usw. werden wir individuell mit jedem Unterstützer des Projektes und dem Notariatsbüro Studer in Laufenburg besprechen und einer Lösung zuführen. Bei Interesse oder weiterführenden Fragen steht ihnen gerne zur Verfügung: Peter Koller, Baslerstrasse 32, 4310 Rheinfelden / 062 871 93 67 / peterkoller28@bluewin.ch

Ein Ausblick in weitere Aktivitäten

Der LiZ-Seminarraum



Ein Ort der Begegnung
und Vernetzung



Ein Ausblick in weitere Aktivitäten

Der Bio-Laden



Gründer & Geschäftsführer

"Gesunde und genussvolle Lebensmittel sind eine Passion von mir und in ihrer Essenz DER NEKTAR, welcher einst nur den Göttinnen und Götter vorbehalten blieb - ich setze seit jeher alles daran, diesen auch den Sterblichen zugänglich zu machen."