



# Chiesa GmbH

**Gesellschafter:**

Uwe Becker

Britta Masurtschak

Md. Golam Mortuza

Geeta Shrestha

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	3
Historischer Hintergrund.....	4
Nutzungsänderung.....	4
Events.....	4
Akquirierung.....	5
Annahmen.....	5
Satzung für die Chiesa GmbH.....	6
Investitionen.....	7
Kalkulation der Gesamtinvestition und Abschreibungskosten.....	8
Kalkulation der Verbrauchskosten.....	8
Kalkulation der Personalkosten.....	9
Kalkulation der Finanzierungskosten.....	10
Summe der Kosten und Herstellungskosten pro Gast.....	11
Ergebnis.....	12

## Einleitung

Wir sind auf die Idee gekommen, ein Restaurant mit Event-Charakter zu eröffnen. Es sollte ländlich, aber doch stadtnah gelegen sein. Dazu haben wir ein Gebäude mit besonderer Atmosphäre gesucht und dies ungefähr 30 Kilometer nördlich von Köln gefunden. Es war vorher eine Kirche, jetzt steht es leer und wird von der evangelischen Kirche zum Verkauf angeboten. Der Kaufpreis der Kirche ist 400.000 Euro, aber das Wertgutachten der Bank liegt bei 500.000 Euro. Deshalb ist es günstig, diese Kirche zu erwerben.

Es gibt schon 5 Restaurants mit einem ähnlichen Konzept. Das Restaurant hat ein Einzugsgebiet von Köln, Düsseldorf, Neuss und Ruhrgebiet, das sind ca 3,75 Mio Einwohner. Das entspricht ungefähr 1.8 Mio Haushalten. Wir brauchen nur 0,4% der Einwohner des Einzugsgebietes zur 100 prozentigen jährlichen Auslastung.



Alte Kirche



Orgel aus dem 18. Jahrhundert

## Historischer Hintergrund

Die erste Kirche auf diesem Grundstück geht wahrscheinlich auf die Zeit des Liudger, ersten Bischof von Münster, etwa auf das Jahr 800, zurück. Die Kirche wurde während des zweiten Weltkrieges zerstört, anschließend aber auf den gleichen Fundamenten wieder aufgebaut. Dies erfolgte zwischen 1958 bis 1962. Der ursprüngliche Charakter der Kirche änderte sich dadurch grundlegend. Für die Nachkriegszeit handelt es sich um eine erstaunlich stabile und konstruktiv einwandfreie Konstruktion. An der Westseite ist der Glockenturm angebaut. Er ist deutlich niedriger als die Firsthöhe der Kirche.

Die heutige Orgel wird zusammen mit dem Gebäude gekauft. Sie wurde 1938 in der Kirche aufgestellt. Kurz darauf wurde die Kirche unnutzbar und die erhaltene Orgel wurde ausgelagert. 1962 kam sie zurück und wurde in den Jahren 1991-92 restauriert. Hierbei fanden die Orgelbauer heraus, dass es sich bei dem Instrument ursprünglich um eine Hausorgel handelt, die unter Verwendung noch älterer Teile im 18. Jahrhundert erbaut wurde.

## Nutzungsänderung

Die meisten Kirchen bleiben leer, weil die Anzahl der Kirchengänger gesunken ist. Deshalb hat die Kirche nicht die finanziellen Mittel diese zu erhalten und will diese verkaufen. Es ist eine gute Idee für die weitere Nutzung der Kirche, um die traditionelle Funktion zum modernen Gebrauch umzuwandeln.

Wir haben ein Konzept entwickelt die Kirche, unsere Chiesa, einer modernen Nutzung als Restaurant zu zuführen. Der historische und ästhetische Wert der Kirche soll erhalten und konserviert werden. Umbaumaßnahmen werden nur im Innenbereich vorgenommen.

## Events

Das Restaurant soll einen Event-Charakter haben, daher bieten wir passend zum Essen Unterhaltung an. Das kann wechselweise Live Musik, Autorenlesungen, Theater oder Comedy aber auch Tanzinszenierungen sein.

Zur Live Musik können die Musiker die mitgekaufte Orgel nutzen oder auf eigenen Instrumenten die Gäste unterhalten. Die Stilrichtungen können vielfältig sein, von Orgelmusik zu Jazz...

Bei einer Lesung kann ein Autor aus seinem Buch Abschnitte vorlesen oder ein Geschichtenerzähler kann erzählen.

## Akquirierung

Das Restaurant soll ohne richtige Werbung durch Mund-zu-Mund Propaganda und persönliche Einladung bekannt werden. Im Internet sind wir unter der Homepage [www.chiesa-zons.de](http://www.chiesa-zons.de) zu finden.

## Annahmen

Das Restaurant ist normalerweise von Freitag bis Sonntag geöffnet. Zusätzlich bedienen wir Sie an und vor Feiertagen sowie auf besondere Nachfrage.

NB: Die zusätzlichen Tage sind in der folgenden Berechnung nicht enthalten.

Wir unterhalten und bedienen unsere Gäste in zwei Schichten pro Abend. Die erste ist von 17 bis 20 Uhr und die zweite von 20 bis 24 Uhr. Das Restaurant hat 50 Plätze, die 52 Wochen im Jahr drei Tage pro Woche zur Verfügung stehen. Das macht bei 100 prozentiger Auslastung 15.600 Gäste pro Jahr.



Wetterhahn – unser Logo



Rückansicht

## Satzung für die Chiesa GmbH

### § 1 Firma und Sitz

- (1) Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung unter der Firma **Chiesa GmbH**.  
(2) Die Gesellschaft hat ihren Sitz in der **Kirchstraße 1 in Dormagen-Zons** (Ort)

### § 2 Gegenstand

Gegenstand des Unternehmens ist das **Event-Restaurant „Chiesa“** (Beschreibung, Auflistung der Tätigkeitsgebiete)

### § 3 Stammkapital, Stammeinlagen

- (1) Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt **EUR 25.000** (Euro fünfundzwanzigtausend)  
(2) Hiervon übernimmt der

**Gesellschafter Uwe Becker eine Stammeinlage von EUR 6.250,  
die Gesellschafterin Britta Masurtschak eine Stammeinlage von EUR 6.250,  
die Gesellschafterin Geeta Shrestha eine Stammeinlage von EUR 6.250,  
und der Gesellschafter Md. Golam Mortuza eine Stammeinlage von EUR 6.250.**

- (3) Die Stammeinlagen sind in bar zu erbringen. Die Hälfte ist sofort fällig, der Rest auf Anforderung durch die Gesellschaft.

### § 4 Geschäftsführung, Vertretung

- (1) Die Gesellschaft hat mehrere Geschäftsführer: alle Gesellschafter.  
(2) Ist nur ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so wird die Gesellschaft von zwei Geschäftsführern gemeinschaftlich oder von einem Geschäftsführer in Gemeinschaft mit einem Prokuristen vertreten.  
(3) Jedem Geschäftsführer kann Alleinvertretungsbefugnis erteilt werden.  
(4) Jedem Geschäftsführer kann Befreiung von den Beschränkungen des § 181 BGB erteilt werden.

### § 5 Geschäftsjahr

Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

### § 6 Bekanntmachungen

Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen nur im Bundesanzeiger für die Bundesrepublik Deutschland.

### § 7 Gründungsaufwand

Die Gesellschaft trägt die mit der Gründung verbundenen Kosten der Eintragung und Bekanntmachung bis **EUR 3.000**.

**Investitionen**

	<b>Beschreibung</b>	<b>Investitionskosten</b>	<b>AfA in Jahren</b>	<b>Abschreibung</b>
<b>Grundstück</b>	Grunderwerb	100,000.00 €	0	0.00 €
	Nebenkosten ca 6%	21,000.00 €	0	0.00 €
Summe		121,000.00 €		
<b>Gebäude</b>	Gebäude	300,000.00 €	20	15,000.00 €
	Umbau	100,000.00 €	20	5,000.00 €
	Aussenanlagen	30,000.00 €	20	1,500.00 €
Summe		430,000.00 €	20	21,500.00 €
<b>Inneneinrichtung</b>	12 Tische a' 300,00	3,600.00 €	10	360.00 €
	50 Stühle a' 100	5,000.00 €	10	500.00 €
	Schränke	5,000.00 €	10	500.00 €
	Spülmaschine	3,000.00 €	10	300.00 €
	Mikrowelle	1,200.00 €	10	120.00 €
	Herd	2,000.00 €	10	200.00 €
	Backofen	2,000.00 €	10	200.00 €
	Warmhalteofen	1,300.00 €	10	130.00 €
	Kühlraum	4,000.00 €	10	400.00 €
Summe		27,100.00 €	10	2,710.00 €
<b>Maschinen</b>	Espressomaschine	2,300.00 €	5	460.00 €
	100 Gedecke a' 50,00	5,000.00 €	5	1,000.00 €
	100 Besteck a' 20,00	2,000.00 €	5	400.00 €
	100 Glassortiment a'10,00	1,000.00 €	5	200.00 €
	Geschirr, Messer, Küchenzubehör	500.00 €	5	100.00 €
	Küchenmaschine	1,000.00 €	5	200.00 €
Summe		11,800.00 €	5	2,360.00 €
<b>Fahrzeug</b>	KombiPKW	25,000.00 €	5	5,000.00 €

Grundbestand

**Getränke und Lebensmittel**

z.B. Wein, Bier, Lebensmittel, Alkoholisches Getränke 7,000.00 €

**Kalkulation der Gesamtinvestition und Abschreibungskosten**

Investitionsgut	Investitionsausgaben	Afa (Jahre)	Abschreibung	Abschreibungskosten	
				Jahr	
Grundstückskosten	121,000.00 €	0	0.00 €		
Gebäude	430,000.00 €	20	21,500.00 €	1	31,570.00 €
Inneneinrichtung	27,100.00 €	10	2,710.00 €	2	31,570.00 €
Maschinen/Ausstattung	11,800.00 €	5	2,360.00 €	3	31,570.00 €
Fahrzeuge	25,000.00 €	5	5,000.00 €	4	31,570.00 €
Grundbestand Lebens.	7,000.00 €			5	31,570.00 €
Gesamtinvestition	<b>621,900.00 €</b>			6	24,210.00 €
				7	24,210.00 €
				8	24,210.00 €
				9	24,210.00 €
				10	24,210.00 €

**Kalkulation der Verbrauchskosten**

**Kosten**

Vorspeise	2.00 €
Hauptgericht	11.00 €
Nachspeise	3.00 €
Getränke	8.00 €
Gema	0.50 €
Energiekosten für die Herstellung	0.50 €
Verbrauchsmaterial pro Gast im Durchschnitt	<b>25.00 €</b>

## Kalkulation der Personalkosten

### Koch

Festgehalt

4,000.00 €      48,000.00 €

### Service

bei      20.00 € /Std  
Anz Std |      Lohn

Monat	120	2,400.00 €
Jahr	1440	28,800.00 €

### Küchenhilfe

bei      15.00 € /Std  
Anz Std |      Lohn

Monat	120	1,800.00 €
Jahr	1440	21,600.00 €

### Event

bei      15.00 € /Std  
Anz Std |      Lohn

Monat	120	1,800.00 €
Jahr	1440	21,600.00 €

Personal in Kostenstelle	Auslastung 100%		Auslastung 50% - 99%		Auslastung 20% - 49%	
	Anzahl	Personalkosten	Anzahl	Personalkosten	Anzahl	Personalkosten
Koch	1	48,000.00 €	1	48,000.00 €	1	48,000.00 €
Servicekräfte (Theke, Bedienung)	3	86,400.00 €	1	28,800.00 €	1	28,800.00 €
Küchenhilfe	1	21,600.00 €	1	21,600.00 €	0	0.00 €
Event	1	21,600.00 €	1	21,600.00 €	1	21,600.00 €
Summe Personalkosten/a		<u>177,600.00 €</u>		<u>120,000.00 €</u>		<u>98,400.00 €</u>

## Kalkulation der Finanzierungskosten

Gesamtinvestition	621,900.00 €	5 % Zinsen
40% Eigenkapital	248,760.00 €	10 Jahre Laufzeit
60% Fremdfinanzierung	373,140.00 €	

Finanzierung	Restschuld	Zinskosten p.a.	Tilgung	Jährliche Leistung an die Bank
1.Jahr	373,140.00 €	18,657.00 €	37,314.00 €	55,971.00 €
2.Jahr	335,826.00 €	16,791.30 €	37,314.00 €	54,105.30 €
3.Jahr	298,512.00 €	14,925.60 €	37,314.00 €	52,239.60 €
4.Jahr	261,198.00 €	13,059.90 €	37,314.00 €	50,373.90 €
5.Jahr	223,884.00 €	11,194.20 €	37,314.00 €	48,508.20 €
6.Jahr	186,570.00 €	9,328.50 €	37,314.00 €	46,642.50 €
7.Jahr	149,256.00 €	7,462.80 €	37,314.00 €	44,776.80 €
8.Jahr	111,942.00 €	5,597.10 €	37,314.00 €	42,911.10 €
9.Jahr	74,628.00 €	3,731.40 €	37,314.00 €	41,045.40 €
10.Jahr	37,314.00 €	1,865.70 €	37,314.00 €	39,179.70 €
Summe Zinsen		<b>102,613.50 €</b>		
Summe Tilgung			<b>373,140.00 €</b>	

## Summe der Kosten und Herstellungskosten pro Gast

3 Tage \*52 Wochen \*50Plätze \*2 Schichten

Kapazität Gäste p.a. 15600

	1.Jahr	2.Jahr	3.Jahr	4.Jahr	5.Jahr	6.Jahr	7.Jahr	8.Jahr	9.Jahr	10.Jahr
Kapazitätsauslastung in %	40	50	50	60	80	100	100	100	100	100
Gäste	6240	7800	7800	9360	12480	15600	15600	15600	15600	15600
<b>Kosten</b>										
Abschreibungskosten	31,570.00 €	31,570.00 €	31,570.00 €	31,570.00 €	31,570.00 €	24,210.00 €	24,210.00 €	24,210.00 €	24,210.00 €	24,210.00 €
Finanzierungskosten	18,657.00 €	16,791.30 €	14,925.60 €	13,059.90 €	11,194.20 €	9,328.50 €	7,462.80 €	5,597.10 €	3,731.40 €	1,865.70 €
Personalkosten	98,400.00 €	120,000.00 €	120,000.00 €	120,000.00 €	120,000.00 €	177,600.00 €	177,600.00 €	177,600.00 €	177,600.00 €	177,600.00 €
Verbrauchskosten	156,000.00 €	195,000.00 €	195,000.00 €	234,000.00 €	312,000.00 €	390,000.00 €	390,000.00 €	390,000.00 €	390,000.00 €	390,000.00 €
<b>Summe Kosten p.a.</b>	304,627.00 €	363,361.30 €	361,495.60 €	398,629.90 €	474,764.20 €	601,138.50 €	599,272.80 €	597,407.10 €	595,541.40 €	593,675.70 €
<b>Kosten pro Gast</b>	48.82 €	46.58 €	46.35 €	42.59 €	38.04 €	38.53 €	38.41 €	38.30 €	38.18 €	38.06 €

## Berechnung des Cash-Flows

		1.Jahr	2.Jahr	3.Jahr	4.Jahr	5.Jahr	6.Jahr	7.Jahr	8.Jahr	9.Jahr	10.Jahr
Kapazitätsauslastung in %		40	50	50	60	80	100	100	100	100	100
Gäste		6240	7800	7800	9360	12480	15600	15600	15600	15600	15600
<b>Kosten</b>											
Umsatzerlöse bei 50€/Gast	50,00 €	312.000,00 €	390.000,00 €	390.000,00 €	468.000,00 €	624.000,00 €	780.000,00 €	780.000,00 €	780.000,00 €	780.000,00 €	780.000,00 €
Abschreibungskosten		31.570,00 €	31.570,00 €	31.570,00 €	31.570,00 €	31.570,00 €	24.210,00 €	24.210,00 €	24.210,00 €	24.210,00 €	24.210,00 €
Finanzierungskosten		18.657,00 €	16.791,30 €	14.925,60 €	13.059,90 €	11.194,20 €	9.328,50 €	7.462,80 €	5.597,10 €	3.731,40 €	1.865,70 €
Personalkosten		98.400,00 €	120.000,00 €	120.000,00 €	120.000,00 €	120.000,00 €	177.600,00 €	177.600,00 €	177.600,00 €	177.600,00 €	177.600,00 €
Verbrauchskosten		156.000,00 €	195.000,00 €	195.000,00 €	234.000,00 €	312.000,00 €	390.000,00 €	390.000,00 €	390.000,00 €	390.000,00 €	390.000,00 €
Gewinn vor Steuern		7.373,00 €	26.638,70 €	28.504,40 €	69.370,10 €	149.235,80 €	178.861,50 €	180.727,20 €	182.592,90 €	184.458,60 €	186.324,30 €
Steuern		0%	30%	30%	30%	50%	50%	50%	50%	50%	50%
Steuerbetrag		0	7.991,61 €	8.551,32 €	20.811,03 €	74.617,90 €	89.430,75 €	90.363,60 €	91.296,45 €	92.229,30 €	93.162,15 €
Gewinn nach Steuern		7.373,00 €	18.647,09 €	19.953,08 €	48.559,07 €	74.617,90 €	89.430,75 €	90.363,60 €	91.296,45 €	92.229,30 €	93.162,15 €
Cash Flow (Nettogewinn + Abschreibung)		38.943,00 €	50.217,09 €	51.523,08 €	80.129,07 €	106.187,90 €	113.640,75 €	114.573,60 €	115.506,45 €	116.439,30 €	117.372,15 €
Tilgung Kredit		37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €	37.314,00 €
<b>Dividende</b>		1.629,00 €	12.903,09 €	14.209,08 €	42.815,07 €	68.873,90 €	76.326,75 €	77.259,60 €	78.192,45 €	79.125,30 €	80.058,15 €
Eigenkapital	248.760,00 €	0,65	5,19	5,71	17,21	27,69	30,68	31,06	31,43	31,81	32,18

## Ergebnis

Es wird innerhalb der nächsten 10 Jahre sicherlich zu Preissteigerungen kommen. Da alle Kosten, bis auf die Verbrauchskosten stagnieren, werden sich die Dividenden positiver entwickeln. Außer dem geplanten Einsatz an den drei Abenden ist die Einführung besonderer Öffnungszeiten wie z.B. Frühstück oder Cafe- Betrieb, geplant, die das Ergebnis weiter positiv beeinflussen.



**Wir hoffen, Sie bald einmal als Gast begrüßen zu dürfen.**