



DAS MUCKELIGE

Ein Café für jeden Anlass



DAS MUCKELIGE

Vorgelegt von:

Conny Stoffel
Kathrin Dohmen

3. Semester des Masterstudiengangs
„Angewandte Polymerwissenschaften“
WS 2011/2012



DAS MUCKELIGE-WAS IST DAS?

- ◉ Ein nettes Plätzchen, um die Seele bei Kaffee und Kuchen einfach mal baumeln zu lassen
- ◉ Ansässig in Redange-sur-Attert in Luxemburg
- ◉ Öffnungszeiten: 7 Tage die Woche
13.00-19.00 Uhr
- ◉ 24 Gäste haben in unseren bequemen Sesseln platz und werden vom besten Service in der Umgebung bedient!



DAS MUCKELIGE- WO FINDET MAN DAS?

Das Muckelige liegt im schönen Westen Luxemburgs, nahe an der belgischen Grenze im verträumten Dörfchen Redange-sur-Attert.



MARKTANALYSE

In der Gemeinde Redange-sur-Attert findet man bereits :

- ◉ Ein Restaurant, das einen Mittagstisch und Abendessen anbietet
- ◉ Eine Bar, die allerdings nur Abends geöffnet hat

Es gibt viele potentielle Kunden, die Nachmittags Zeit haben wie :

- ◉ Oberstufenschüler in ihren Freistunden
- ◉ Senioren aus einer anliegenden Seniorenresidenz
- ◉ Sehr viele Familien

FAZIT DER MARKTANALYSE

- Die Nachfrage nach einem Café mit Konditorwaren ist eindeutig vorhanden, da es in der näheren Umgebung ein solches Angebot nicht gibt. Um ein solches Café zu erreichen, muss man mindestens 30 min Fahrzeit mit dem Auto in Kauf nehmen, was weder Schüler, noch Senioren und Familien immer bewerkstelligen können.

HIER EIN PAAR BILDER...



KOSTENKALKULATION

○ Anschaffungskosten im 1. Jahr

	Beschreibung	Investitionskosten	AfA in %	Abschreibung
Grundstück	Grunderwerb	100.000 €	0	0 €
	Nebenkosten	20.000 €	0	0 €
Summe		120.000 €		
Gebäude	Gebäude	200.000 €	5	10.000 €
	Umbau	50.000 €	5	2.500 €
Summe		250.000 €	5	12.500 €
Inneneinrichtung	6 Tische	600 €	10	60 €
	24 Sessel	1.200 €	10	120 €
	Schränke	2.000 €	10	200 €
	Kühlvitrine	500 €	10	50 €
	2 Backöfen	1.500 €	10	150 €
	Herd	1.000 €	10	100 €
	Kühlschrank	1.000 €	10	100 €
	Summe		7.800 €	10
Maschinen und Geschirr	Spülmaschine	1.500 €	10	150 €
	Kaffeemaschine	3.000 €	10	300 €
	50 Gedecke	1.500 €	10	150 €
	50 Bestecke	1.000 €	10	100 €
	50 Gläser	250 €	10	25 €
	Backzubehör	1.000 €	10	100 €
	2 Küchenmaschinen	2.000 €	10	200 €
	2 Waagen	300 €	10	30 €
Summe		10.550 €	10	1.055 €
Fahrzeug	Lieferwagen	30.000 €	20	6.000 €
Konsumgüter	Kaffee, Tee, Kuchen usw.	5.000 €	0	0 €



BESCHREIBUNG DER KONSUMGÜTER

Zu den Konsumgütern zählen bei uns:

- ◉ Kaffee
- ◉ Tee
- ◉ Softdrinks
- ◉ Backzutaten



KALKULATION DER GESAMTINVESTITIONS- UND ABSCHREIBUNGSKOSTEN

Investitionsgut	Investitionsausgaben	Afa (Jahre)	Abschreibung
Grundstückkosten	120.000 €	0	0 €
Gebäude	250.000 €	20	12.500 €
Inneneinrichtung	7.800 €	10	780 €
Maschinen/ Ausstattung	10.550 €	10	1.055 €
Fahrzeug	30.000 €	5	6.000 €
Konsumgüter	5.000 €	0	0 €
Gesamtinvestition	423.350 €		20.335 €

Jahr	Abschreibungsbetrag
1	20.335 €
2	20.335 €
3	20.335 €
4	20.335 €
5	20.335 €
6	14.335 €
7	14.335 €
8	14.335 €
9	14.335 €
10	14.335 €

In den ersten fünf Jahren können die gesamten Investitionsausgaben abgeschrieben werden, ausser die Konsumgüter. Nach fünf Jahren fällt dann die Abschreibung des Fahrzeuges weg.



KALKULATION DER PERSONALKOSTEN

	Kosten pro Monat	Kosten pro Jahr
Konditor und Inhaber	3.000 €	36.000 €
Verkäufer	1.500 €	18.000 €
Küchenhilfe	600 €	7.200 €
Service	1.500 €	18.000 €
Summe		79.200 €

Der Konditor und die Küchenhilfe arbeiten von 7.00 - 12.00Uhr.
Der Verkäufer und der Service von 14.00 -19.00 Uhr.
Dies entspricht für jeden einer 35 Stunden Woche, wobei auch
Sonntags gearbeitet wird.



KALKULATION DER VERBRAUCHSKOSTEN

	Kosten
Kaffee, Tee, Wasser usw.	1,00 €
Kuchen	2,00 €
Gema	0,50 €
Energiekosten für die Herstellung	1,00 €
Durchschnittliches Verbrauchsmaterial pro Gast	4,50 €

Die Kosten, die tatsächlich pro Gast anfallen, betragen 4,50€
Dabei bestellt ein Gast zwei Tassen Kaffee und zwei Stücke Kuchen



BEISPIELHAFTER KALKULATION DES PREISES EINER TASSE KAFFEE

Warenart	Menge	Preis
BIO Fairtrade/ 100% Arabica	1kg	17,00 €
BIO Fairtrade/ 100% Arabica	10g	0,17 €
Milch	1l	1,00 €
Milch	10ml	0,10 €
Zucker	1kg	3,00 €
Zucker	6g	0,02 €
Wasser	1l	0,004 €
Wasser	250ml	0,001
Energie	1 Tasse	0,20 €

Eine Tasse Kaffee kostet somit etwa 0,50€

KALKULATION DER FINANZIERUNGSKOSTEN

Gesamtinvestition	423.350 €
40 %-Eigenkapital	169.340 €
60% Fremdfinanzierung	254.010 €

Die Fremdfinanzierung hat 10 Jahre Laufzeit bei 5% Zinsen



KALKULATION DER ZINSKOSTEN UND TILGUNG DES FREMDKAPITALS

Finanzierung	Restschuld	Zinskosten p.a.	Tilgung	Jährliche Leistung an die Bank
1. Jahr	254.010 €	12.700,50 €	25.401 €	38.101,50 €
2. Jahr	228.609,00 €	11.430,45 €	25.401 €	36.831,45 €
3. Jahr	203.208,00 €	10.160,40 €	25.401 €	35.561,40 €
4. Jahr	177.807,00 €	8.890,35 €	25.401 €	34.291,35 €
5. Jahr	152.406,00 €	7.620,30 €	25.401 €	33.021,30 €
6. Jahr	127.005,00 €	6.350,25 €	25.401 €	31.751,25 €
7. Jahr	101.604,00 €	5.080,20 €	25.401 €	30.481,20 €
8. Jahr	76.203,00 €	3.810,15 €	25.401 €	29.211,15 €
9. Jahr	50.802,00 €	2.540,10 €	25.401 €	27.941,10 €
10. Jahr	25.401,00 €	1.270,05 €	25.401 €	26.671,05 €
<u>Summe Zinsen</u>		<u>69.852,75 €</u>		
<u>Summe Tilgung</u>			<u>254.010 €</u>	



KALKULATION DER KOSTEN PRO GAST ÜBER 10 JAHRE

	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr	5. Jahr	6. Jahr	7. Jahr	8. Jahr	9. Jahr	10. Jahr
7 Tage * 52 Wochen * 24 Plätze										
Kapazität Gäste p.a. 100% = 8736										
Kapazitätsauslastung in %	60	80	80	100	100	100	100	100	100	100
Gäste	5241,60	6988,80	6988,80	8736,00	6988,80	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00
Kosten										
Abschreibungskosten	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €
Finanzierungskosten	12.700,50 €	11.430,45 €	10.160,40 €	8.890,35 €	7.620,30 €	6.350,25 €	5.080,20 €	3.810,15 €	2.540,10 €	1.270,05 €
Personalkosten	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €
Verbrauchskosten	23.587,20 €	31.449,60 €	31.449,60 €	39.312,00 €	31.449,60 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €
Summe Kosten p.a.	135.823 €	142.415 €	141.145 €	147.737 €	138.605 €	139.197 €	137.927 €	136.657 €	135.387 €	134.117 €
Kosten pro Gast	25,91 €	20,38 €	20,20 €	16,91 €	19,83 €	15,93 €	15,79 €	15,64 €	15,50 €	15,35 €

Im Laufe der Jahre werden die Kosten pro Gast immer geringer



EINNAHMEN PRO GAST

○ Preisliste:

- 1 Tasse Kaffee/ Latte Macchiato usw.: 4,00 €
 - 1 Stück Torte: 5,00 €
 - 1 Softdrink: 2,00 €
-
- Pro Gast werden zwei Tassen Kaffee, zwei Stücke Kuchen und ein Softdrink verkauft.
 - Die Einnahmen pro Gast betragen somit 20,00 €.

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 %	60	80	80	100	100	100	100	100	100	100
Gäste	5241,60	6988,80	6988,80	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00	8736,00
Kosten										
Umsatzerlös bei 20€/Gast	104.832,00 €	139.776,00 €	139.776,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €	174.720,00 €
Abschreibungskosten	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	20.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €	14.335,00 €
Finanzierungskosten	12.700,50 €	11.430,45 €	10.160,40 €	8.890,35 €	7.620,30 €	6.350,25 €	5.080,20 €	3.810,15 €	2.540,10 €	1.270,05 €
Personalkosten	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €	79.200,00 €
Verbrauchskosten	23.587,20 €	31.449,60 €	31.449,60 €	39.312,00 €	31.449,60 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €	39.312,00 €
Verlust		-30.990,70 €	-20.177,85 €	-12.928,11 €						
Steuern										
Gewinn vor Steuern	-30.990,70 €	-33.629,75 €	-21.546,85 €	14.054,54 €	36.115,10 €	35.522,75 €	36.792,80 €	38.062,85 €	39.332,90 €	40.602,95 €
Steuern in %	0%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Steuerbetrag	0,00 €	-13.451,90 €	-8.618,74 €	5.621,82 €	14.446,04 €	14.209,10 €	14.717,12 €	15.225,14 €	15.733,16 €	16.241,18 €
Gewinn nach Steuern	-30.990,70 €	-20.177,85 €	-12.928,11 €	8.432,72 €	21.669,06 €	21.313,65 €	22.075,68 €	22.837,71 €	23.599,74 €	24.361,77 €
Cash-Flow (Nettogewinn+Abschreibungen)	-10.655,70 €	157,15 €	7.406,89 €	28.767,72 €	42.004,06 €	35.648,65 €	36.410,68 €	37.172,71 €	37.934,74 €	38.696,77 €
Tilgung Kredit	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €	25.401 €
Dividende	-36.056,70 €	-25.243,85 €	-17.994,11 €	3.366,72 €	16.603,06 €	10.247,65 €	11.009,68 €	11.771,71 €	12.533,74 €	13.295,77 €



AUSWERTUNG:

- ◉ Prinzipiell kann das Café in den nächsten 10 Jahren finanziert werden und wirft auch Gewinn ab.
- ◉ Allerdings ist der Umsatzerlös mit 20€ pro Gast sehr positiv angesetzt.
- ◉ Dies wird mit Sicherheit nicht bei jedem Gast der Fall sein, sodass man sich für die Zukunft noch eine andere Möglichkeit überlegen muss, den Gästen einen Anreiz zu bieten das Café zu besuchen.
- ◉ Dies könnten evtl. Special Events oder Geburtstagsfeiern bzw. nicht so schöne Anlässe wie Beerdigungskaffees sein. Im Sommer lässt sich auch eine Gartenterrasse einrichten.

