

Standortbedingungen zur Anmietung von Objekten

Stand: Oktober 2014

Schweinske Franchise GmbH
Alsterufer 37
20354 Hamburg
Tel.: 040/ 87 87 78 90
E-Mail: info@schweinske.de

Die Lage

- Neue Restaurants sollen vor allem in Berlin sowie in Nordrhein-Westfalen und der Rhein-Neckar-Region eröffnet werden.
- Geeignet sind Städte ab ca. 100.000 Einwohnern.
- Geeignet sind Stadtteile mit mittlerer Einkommensstruktur.
- Gerichte mit Schweinefleisch bilden den Kern unseres Geschäftskonzeptes. Daher sind Städte oder Stadtteile mit einem hohen Anteil muslimischer Einwohner nicht geeignet.
- Optimal sind Lagen, beispielsweise
 - am Anfang von Fußgängerzonen mit angrenzenden Wohngebieten
 - in direkter Nachbarschaft von Kleingewerbe
 - in der Nähe von Publikumsmagneten wie Kinos, Wochenmärkten und Fußballstadien
 - in der Nähe von Krankenhäusern
 - in direkter Nachbarschaft von Einkaufszentren (jedoch nicht innerhalb der Zentren)
- In unmittelbarer Nähe sollten ausreichend Parkmöglichkeiten zur Verfügung stehen (aber möglichst keine Parkhäuser).
- Eine gute Verkehrsanbindung an den ÖPNV sollte gewährleistet sein.
- Es muss ein Gästepotenzial für das Frühstücks-, Mittags- und Abendgeschäft vorhanden sein. Mit dem Frühstücksgeschäft von 8.00 bis 12.00 bzw. 15.00 Uhr (am Wochenende) erzielen wir ca. 10-15% unseres Umsatzes.
- Reine „Abendlagen“ in Wohngebieten oder in der Vorstadt sind aufgrund der Nichtrauchergesetzgebung weniger geeignet. Davon ausgenommen sind gut besuchte Amüsierviertel, die gute Umsätze versprechen.
- Auch Lagen der Verkehrsgastronomie sind für das Schweinske interessant, zum Beispiel zentral gelegene Autohöfe (ohne „Schmuddel-Image“) sowie große Fernbahnhöfe mit hohem Umsteiger- und Pendlerpotential, beispielsweise Hannover, Dortmund oder Frankfurt.

Das Gebäude

- Ideal ist eine konzessionsreife Ecklage.
- Zwingend erforderlich ist eine Terrasse zur Straße mit mindestens 50-60 Plätzen (bestenfalls 80-100 Plätzen), idealerweise mit Südausrichtung.
- Die Fenster zur Außenterrasse sollten sich öffnen lassen.
- Die Raumaufteilung des Objektes sollte klar strukturiert und nicht durch tragende Wände verwinkelt sein.
- Die Fassade sollte möglichst breit sein (kein schlauchförmiges Objekt).

Die Räumlichkeiten

- Die Räume des Restaurants müssen im Erdgeschoss liegen.
Optimale Quadratmeteranzahl: ca. 250 - 350 m².
- Ein Keller (als Lagerfläche) muss vorhanden sein.
Optimale Quadratmeteranzahl des Kellers: ca. 80 - 120 m².
- Eine große Freifläche muss vorhanden sein, um ausreichend Außenplätze (mind. 50) zu schaffen.

Die Übergabemodalitäten

- Die Abstandskosten sollten möglichst niedrig sein; wünschenswert ist ein mit einer Geschäftsaufgabe verbundenes Objekt. Bei anderen Objekten wird über die Abstandsforderungen verhandelt.
- Leerflächen können nur dann angemietet werden, wenn der Vermieter konzessionsreif liefert (siehe „Bauliche Voraussetzungen zur Konzessionserteilung für Gaststätten“). Gegebenenfalls sind Verhandlungen möglich.

Der Mietpreis

Schweinske-Restaurants bieten gute Küche zu günstigen Preisen. Um die niedrigen Verkaufspreise halten zu können, wird folgender Mietpreis angesetzt:

Gute Lagen: bis 15,00 Euro/m²

1a-Lagen: 20,00 – 25,00 Euro/m²

Bauliche Voraussetzungen für Konzessionserteilung

Allgemein

Der Vermieter trägt alle Insgemeinkosten für Planung, Statik, Baugenehmigung und Haustechnik, die die konzessionsreife Erstellung des Objekts betreffen. Alle Arbeiten an Dach und Gefach, Abbruch, Rohbau, Putz- und Stemmarbeiten, Treppen sowie Mauerdurchbrüche in bereits gezogene Rohbauwände und neue Wände werden einschließlich Türen und Fenster (insbesondere Feuerschutztüren sowie auffaltbare Fenster zur Terrasse resp. Straßenfront) vom Vermieter zu dessen Lasten erbracht.

Ebenso stellt der Vermieter die Leerrohre und, soweit erforderlich, Kernbohrungen für die Bier- und AfG-Schankanlage vom Kühlhaus zum Tresen.

Hebeanlage

Falls sich der Sielanschluss nicht auf dem gleichen Niveau wie die Toiletten und die notwendigen Bodenabläufe befindet, muss eine Hebeanlage gem. den behördlichen Vorgaben und DIN-Vorschriften eingebaut werden, die Beantragung und Abnahme der Anlage obliegt dem Vermieter.

Fettabscheider

Es ist ein Fettabscheider in der von der Behörde geforderten Größe einzubauen. Die Beantragung und Abnahme der Anlage obliegt dem Vermieter.

Notausgang

Befinden sich im Keller die Toiletten und das Lager, d. h. halten sich Personen in den Kellerräumen auf, so muss dort ein Notausgang zur Verfügung stehen. Des Weiteren muss der Gastraum, soweit er mehr als 200 m² bemisst, einen Notausgang neben der Ein- bzw. Ausgangstür aufweisen, dieser Sachverhalt ist über Bauordnungsamt und Feuerwehr genehmigen zu lassen.

Parkplätze

Der Vermieter weist die zum Betrieb der Gaststätte notwendigen Parkplätze für Kfz und ggf. für Fahrräder nach oder löst diese ab.

Gäste-Toiletten

Der Vermieter gewährleistet eine der vermieteten Raumgröße angemessene Zahl von Toiletten. Die Flächenangaben beziehen sich auf den gastronomisch für Gäste bestimmten Bereich.

Fläche m²	Sitzbecken Damen	Sitzbecken Herren	Urinalbecken Herren
bis 50	1	1	2
bis 100	2	1	3
bis 150	2	2	3
bis 200	3	2	4
bis 250	3	2	5
bis 300	4	3	6

Falls die Quadratmeterzahl 300 überschreitet, wird die Anzahl der Becken individuell festgesetzt.

Die Toilettenanlagen weisen jeweils einen separat belüftbaren Vorraum auf, die Fußböden sind gleitsicher und leicht zu reinigen. Es muss je ein Bodenablauf vorhanden sein und Wasserzapfstelle vorhanden sein. Die Wände sind bis zu einer Höhe von mindestens 1,50 m mit einem Fliesenbelag zu versehen. Der Vermieter stellt Wandfliesen in Höhe von EUR 25/m² zzgl. Verlegekosten und Bodenfliesen in Höhe von EUR 35,00/m² zzgl. Kosten für die Verlegung. Im Keller ist vom Vermieter ein Bierkühlraum mit Bodenablauf zu fliesen (2,00 m hoch, Spaltklinker II. oder III. Wahl, EUR 20,00/m² zzgl. Verlegekosten). Des Weiteren erstellt der Vermieter einen Sozialraum sowie konzessionsfähige Personaltoiletten und eine Duschkabine. Es ist zu diesem Zweck ggf. notwendig, zusätzliche Wände mit Türen einzubauen, was nach Abstimmung mit dem Innenarchitekten des Mieters geschieht.

Personal-Toiletten

Für die Beschäftigten müssen leicht erreichbare Toiletten vorhanden sein. Diese müssen nach Geschlechtern getrennt sein. Der Weg zu den Toiletten darf nicht durch die Schankräume oder die Vorratskammern führen.

Küche

In der Küche sind vom Vermieter rutschfeste Küchenbodenfliesen (R12 V4-Verdrängungsfliesen) mit einer Verfugung mit Reaktionsharzfugenmörtel (zweikomponentig, wasserdicht und chemikalienbeständig) zu erbringen. Alternativ zu den Bodenfliesen resp. zu den Wandfliesen können auch entsprechend geeignete Sicherheitsbodenbeläge resp. Wandpaneele (wie beispielsweise von der Marke Altro angeboten) zur Verwendung kommen. Für alle Varianten gilt es, eine wasserdichte Wanne zu erstellen. Der Übergang zwischen Boden und Wand ist als Hohlkehle auszuführen. Der Vermieter übernimmt die Kosten für die Bodenbelags- und Wandbelagsarbeiten. Das Kostenlimit für die Boden- und Wandfliesen bzw. das alternativ ausgewählte Material beträgt EUR 20,00/m², zzgl. Verlegekosten.

Die Wände sind bis mindestens 2,00 m nebst passenden Sockelleisten zu verfliesen. Es sind alle sanitären Zu- und Ableitungen sowie Bodeneinläufe insbesondere für eine Kippbratpfanne mit Bodenablauftrinne vom Vermieter zu erbringen. Zur natürlichen Belichtung der Küchenräume gilt folgendes: Gemäß den Auflagen des Amtes für Arbeitsschutz muss die Fensterfläche ein Zehntel der Küchen-Grundfläche betragen.

Luft

Eine Be- und Entlüftungsanlage ist vom Gesetzgeber zwingend vorgeschrieben. Der Vermieter gewährleistet, dass Gasträume, Toiletten und Küche über genügend mehrstufig regelbare Zu- und Abluft verfügen. Es ist seitens des Vermieters für einen Luftwechsel nach DIN 1946 – oder den jeweils gesetzlichen Bestimmungen zu sorgen.

Die Küchenwrasenabluft ist über Dach geführt, damit es zu keiner Geruchsbelästigung der Anwohner kommen kann; sollte dieses aus behördlichen Gründen nicht möglich sein, so stellt der Vermieter eine Aktivkohlefilteranlage, deren regelmäßige Wartung dem Mieter obliegt. Die Zuluft ist für Küche, Gastraum und Toiletten mit einer Vorheizung gekoppelt. Der vom Vermieter zu erbringende Be- und Entlüftungsbau muss den Schallschutzanforderungen nach DIN 4109 gerecht werden, und zwar so, dass sich die Be- und Entlüftungsschächte, als fettgedichte Zinkblechkanäle **unterhalb** der ggf. noch vom Vermieter zu erbringenden Schallschutzdecke befinden. Alternativ besteht die Möglichkeit des Einbaus einer Druckdecke durch den Vermieter.

Be- und Entlüftung sowie Wrasenabluft müssen auf jeden Fall die

Schallschutzanforderung nach DIN 4109 erfüllen. Der Vermieter stellt Maschinen, Kanalanlagen und Lüftungsgitter sowie den Anschluss an die Heizung einschließlich Montage und Wärmegerät für die Be- und Entlüftungsanlagen in der Küche, im Gastraum und in den Toiletten. Die Fettfanggitter einschließlich der Haube (Wrase) werden vom Mieter gestellt. Der Vermieter sorgt zudem für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Räumen, die Kühlaggregate beherbergen, sowie für eine ausreichende CO₂-Abluft.

Die gesamte Anlage hat den gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der aktuell gültigen ENEC, zu entsprechen.

Heizung

Der Vermieter liefert eine Grundheizung inklusive aller Objekte und Leitungen, Beheizung der Zuluftanlagen inklusive Verrohrung, separate Wärmezähler, z.T. Thermostat-Ventil mit Fernfühlern, Fernverstellern, die für eine dem Betriebszweck angemessene Heizleistung sorgt.

Schallschutz nach DIN 4109

Der Vermieter gewährleistet in allen Bereichen Schallschutz nach DIN 4109. Es obliegt dem Vermieter, bei einer streitigen Auseinandersetzung mit Anwohnern oder Behörden ein Schallschutzgutachten nach DIN 4109 vorzulegen. Ausgangs-Geräuschpegel ist 85 dbA G-2 nach VDI 3726; Isolationswert ist –62 db und Trittschall –32 db. In jedem Fall dürfen bei geschlossenem Fenster nicht mehr als 25 dbA beim Nachbarn zu messen sein.

Feuerpolizeiliche Vorschriften

Die Geschosse müssen gem. den brandschutztechnischen Anforderungen und Auflagen (DIN 4102 usw.) hergestellt sein. Die Anforderungen an die Baustoffe und die brandschutztechnischen Bestimmungen und Auflagen (FH-Türen) für Decken und Trennwände zu anderen Geschossen etc., sind einzuhalten und obliegen dem Vermieter.

Müllentsorgung

Stellflächen für mindestens zwei 1.100 l-Container mit zweimaliger wöchentlicher Leerung (bzw. vier 1.100 l-Container bei wöchentlicher Leerung) sowie je eine Stellfläche für einen Altpapier-Container von 1.100 l und einen Wertstoff-Container von 1.100 l.

Fluchtwege

Fluchtwege müssen entsprechend dem Brandschutzkonzept oder den Vorgaben der Feuerwehr in ausreichender Zahl, Größe, Kennzeichnung vorhanden sein und mit entsprechender Sicherheitsbeleuchtung vorhanden sein.

Die Brandschutzordnung, Teil A und B ist anzubringen.

Installation

Der Vermieter gewährleistet alle Elektro-, Gas- und Wasser-/Abwasseranschlüsse nach Installationszeichnung mit Verteilung und Zähler unter Berücksichtigung der Trennung nach Kraft und Wärme im Elektrobereich und Bereitstellung von ca. 150 kW Elektro- und ca. 60 kW Gasleistung sowie separaten Warm- und Kaltwasserzählern. Der Vermieter stellt alle Zu- und Ableitungen inklusive Zubehör bis zur Verbrauchereinheit. Der Anschlussplan erfolgt nach Vorgaben des Mieters. Die Verdrahtung für das gesamte Objekt inklusive des Durchschleifens der Gastrauminnenbeleuchtung ist vom Vermieter zu erbringen, der auch die Bohrungen für die Deckenbeleuchtung nach Planung des Mieters vornimmt. Die Elektro-Unterverteilung inklusive Hauptanschlusskabel und Zählereinheiten, Wandlermessung sowie Stahlschrank der Unterverteilung mit kompletter Ausstattung, elektronischer Dimmerregelung für 15 Lichtkreise ist ebenso vom Vermieter zu erbringen wie alle Kabel, Steckdosen, Schalter, Notbeleuchtungen, Lautsprecherkabel, Telefonkabel inklusive der Verlegung bis zur Verbrauchereinheit. Die Beleuchtungskörper und Leuchtmittel im Gastraum stellt der Mieter. Die Beleuchtungskörper und deren Installation in der Küche, den Personal-, Neben-, Lager und Toilettenräumen sind vom Vermieter zu stellen. Der Vermieter stellt einen Breitbandkabelanschluss zum Empfang ortsüblicher Radio- und Fernsehsender.

Diverses

Die lichte Höhe des Gastraumes beträgt mindestens 3,00 m. Die lichte Höhe der Vorrats- und Versorgungskeller beträgt mindestens 2,30 m. Der Gastraum wird mit Bodenfliesen/Holz, alternativ einem Designerbodenbelag, nach Wunsch des Mieters bis zu einem Kostenlimit von EUR 60,00/m² zzgl. Verlegekosten vom Vermieter gestellt. Der Vermieter stellt eine Technikdecke (Unterdecke oder Installationsdecke). Verrechnungspreis ist eine abgehängte Decke als Gipskarton inkl. deren Spachtelung in Q3.

Sollte die Verlegung der vom Mieter gewünschten Boden- und Wandbeläge nicht durch den Vermieter vorgenommen werden und seitens des Mieters durchgeführt werden, so ist die Verrechnungsbasis für die Verlegearbeiten EUR 45,00/m².

Alle genannten Preise verstehen sich netto, zzgl. jeweils gesetzlich gültiger MwSt.

Bei Anmietungen über 200 qm Gastfläche gilt die Versammlungsstättenverordnung, hier sind die entsprechenden Auflagen mit zu berücksichtigen.