



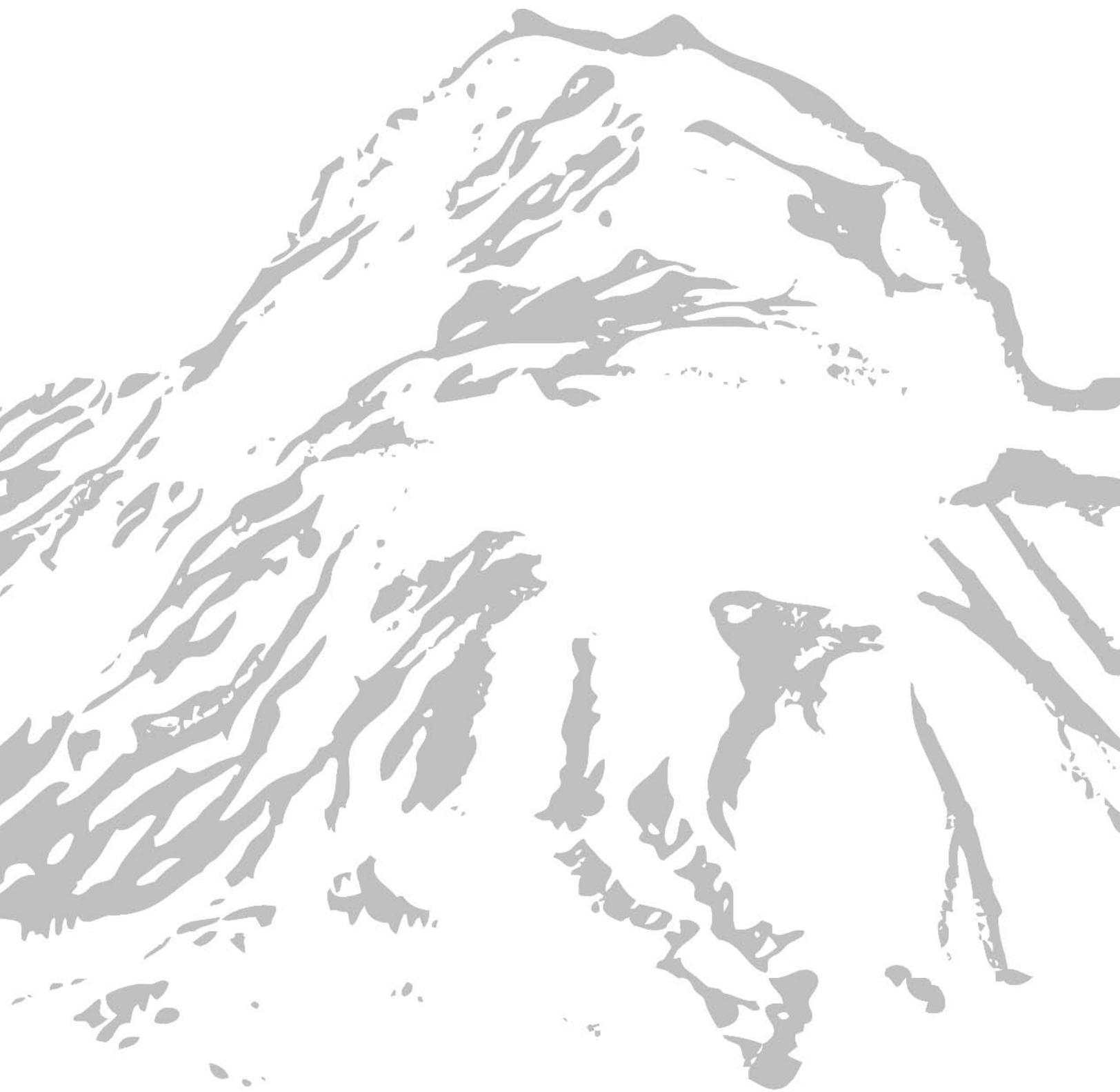
business plan

Hotelprojekt in [REDACTED]

Sensible Daten wurden geschwärtzt durch:

Wir erstellen mit Ihnen Ihren Businessplan!
businessplan.org
Die Businessplan - Spezialisten





: Businessplan :



Thema

Gründung des Hotel [REDACTED]

Unternehmer

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Ziel

Erlangung einer Fremdfinanzierung in Höhe von
3.205.683,00 Euro

: Inhaltsverzeichnis :

		Seite
	Abkürzungsverzeichnis	
1.	Geplantes Vorhaben	5
1.1	Geschäftsidee / Leistungsangebot	5
1.2	Preisgestaltung	10
1.3	Standort	13
1.4	Zielregion / Zielgruppe	16
1.5	Markt und Wettbewerb	19
1.6	Marktzugang / Marketing	24
1.7	Personal	26
1.8	Wichtige Strukturdaten	27
2.	Unternehmerteam	28
3.	Realisierungsfahrplan	29
4.	SWOT - Analyse	30
5.	Finanzplanung und Finanzierung	31
5.1	Investitionsplanung / Kapitalbedarf	31
5.2	Finanzierung und Finanzierungsmodell	34
5.3	Betriebskostenplanung	38
5.3.1	Personalkosten	38
5.3.2	Raumkosten	38
5.3.3	Werbekosten	39
5.3.4	Kfz-Kosten	39
5.3.5	Zinsen	39
5.3.6	Abschreibungen	39
5.3.7	Sonstige Kosten	40
5.4	Umsatzvorschau	44
5.5	Rohertragsberechnung	48
5.6	Plan - Ertragsübersicht	49
5.7	Mindestumsatzberechnung	55
5.8	Liquiditätsplan	56
6.	Resumée	62
	Anhang	

: Abkürzungsverzeichnis :

bspw. beispielsweise	v.a. vor allem
d. h. das heisst	u.a. unter anderem
z.B. zum Beispiel	o.ä. oder ähnlich
evtl. eventuell	etc. et cetera
bez. bezüglich		

1. Geplantes Vorhaben

In den folgenden Kapiteln werden die Geschäftsidee, die Preisgestaltung, Standortfaktoren, Markt und Wettbewerb, Personal, Zielgruppe/Zielregion, Marketing sowie wichtige Strukturdaten des geplanten Vorhabens dargestellt.

1.1 Geschäftsidee / Leistungsangebot

Herr [REDACTED] plant die Gründung eines neuen, modernen Berg-Hotels am [REDACTED] am [REDACTED]. Das avisierte Objekt inkl. Grund und Boden erbt Herr [REDACTED] nach dem [REDACTED] im Jahre 2014. Nun plant er gemeinsam mit seiner Frau das Objekt zu renovieren bzw. auszubauen und als gehobenes, modernes und familiär geführtes Hotel zu betreiben.

1) Hotel [REDACTED]

Das aktuelle Projekt sieht einen Umbau des Bestandshauses vor, bei dem die räumliche Organisation, die innere Erschließung und die Anordnung der Zimmer verändert werden. In diesem Zuge wird das Dachgeschoss abgetragen und mit zusätzlichen Gaupen wieder neu aufgebaut. Im Bereich des Untergeschosses wird der Boden abgesenkt, um Frühstücksraum, Restaurant, Bar (für insgesamt 34 Personen), sowie Lobby und Ski-Raum Platz zu machen. Des Weiteren wird westlich, im Anschluss an das Restaurant, eine Terrasse mit 19 Sitzplätzen entstehen. Im nordöstlichen Teil des Bestandsgebäudes wird eine Suite mit 20m² errichtet, welche die Verbindung zum neuen Baukörper im nördlichen Bereich herstellt. Dieser neue Baukörper ist eingeschossig und verschmilzt mit der Hauptanlage. In diesem Bauteil befindet sich eine rund 90m² Wohnung, welche der Familie [REDACTED] Platz bieten wird.

Die Erschließung wird nun über das Untergeschoss erfolgen. Im nördlichen Bereich hinter dem Bestandsgebäude findet eine Wellnessanlage mit Sauna, Dampfbad, Infrarot und Ruheraum Platz. Ebenso situiert sich hier die Küche anschließend an den Gästeraum und die Bar. Unter der Küche sind noch ein Lager und der Technikraum geplant. Zur nordwestlichen Grundstücksgrenze soll darüber hinaus eine Parkgarage errichtet werden. Die Etagen des Bestandshauses werden mit einem Lift verbunden.

Das geplante Hotel [REDACTED] wird sich als familiär und sehr persönlich geführtes Hotel in der gehobenen 4-Sterne Kategorie verstehen. Im Erd-, Ober- und Dachgeschoss werden 7 Familiensuiten (jeweils 30-35m²) mit getrennten Kinderzimmern und 2 Suiten mit jeweils 2 Betten in gehobener Ausstattung Platz finden. Insgesamt wird das Hotel seinen Gästen 32 Betten in modernem Ambiente zur Verfügung stellen können. Diese werden alle mit hochwertigen Boxspringbetten, einer Sitzecke, Flat-TV, Internet, Badezimmer mit Badewanne, Balkon und Blick auf den Hausberg modern eingerichtet.

Wellnessanlage

Im Hotel [REDACTED] wird auch ein Wellnessbereich angeboten. Dieser wird aus einer Sauna, einem Dampfbad und einer Infrarotkabine, welches für 12 Personen Platz bietet, bestehen. Zwei großzügige Erlebnisduschen sowie ein Frischwasser – Eisbrunnen und ein Ruheraum runden das Angebot der Wellnessanlage ab.

Restaurant - Bar

Betrieben wird zudem ein Hotel-Restaurant mit Bar/Theke. Dieses ist abgesehen von der Verabreichung des Frühstücks auch den ganzen Tag für Hotel- und Tagesgäste geöffnet.

Folgend zur Veranschaulichung Auszüge aus dem Bauplan des beauftragten Architekturbüros [REDACTED]:



Abb. Geplante Aussenansicht (vorne)



Abb. Geplante Aussenansicht (West)



Abb. Geplante Aussenansicht (Ost)

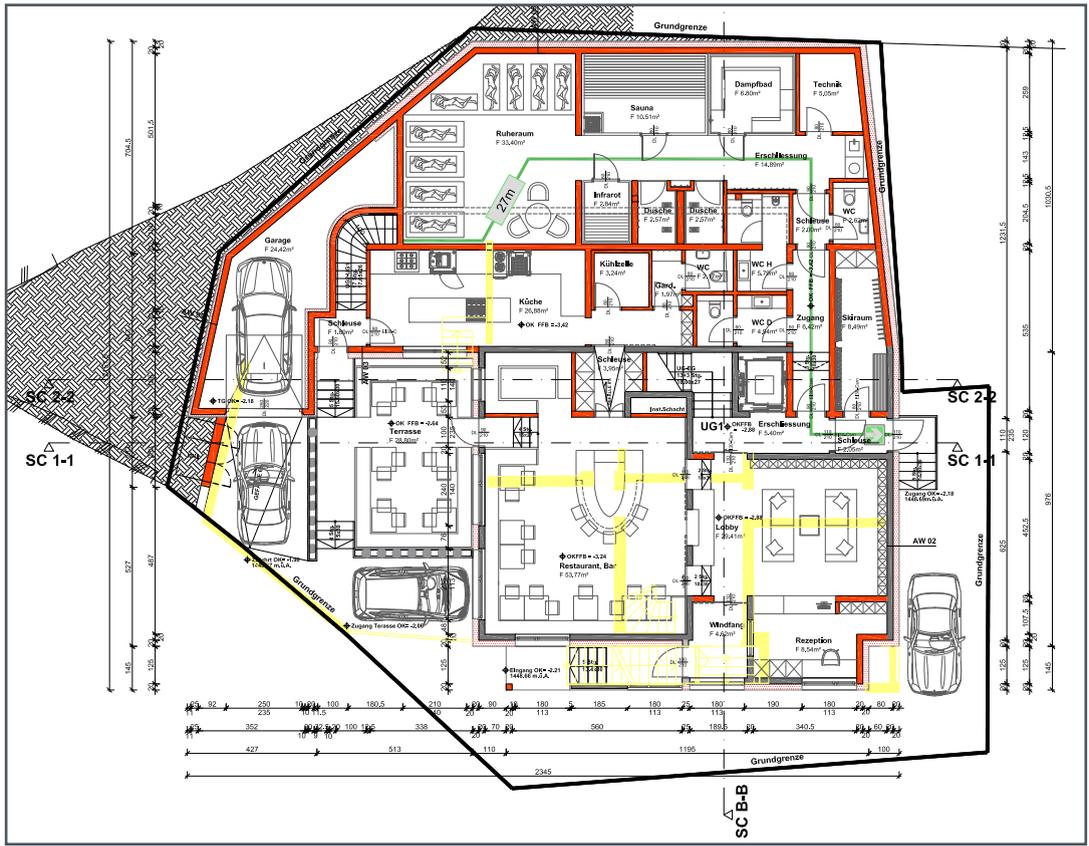


Abb. Geplantes 1. UG -Eingang, Rezeption-Lobby, Bar-Restaurant, Wellness, Skiraum, Küche, Toiletten, Garag, Terrasse

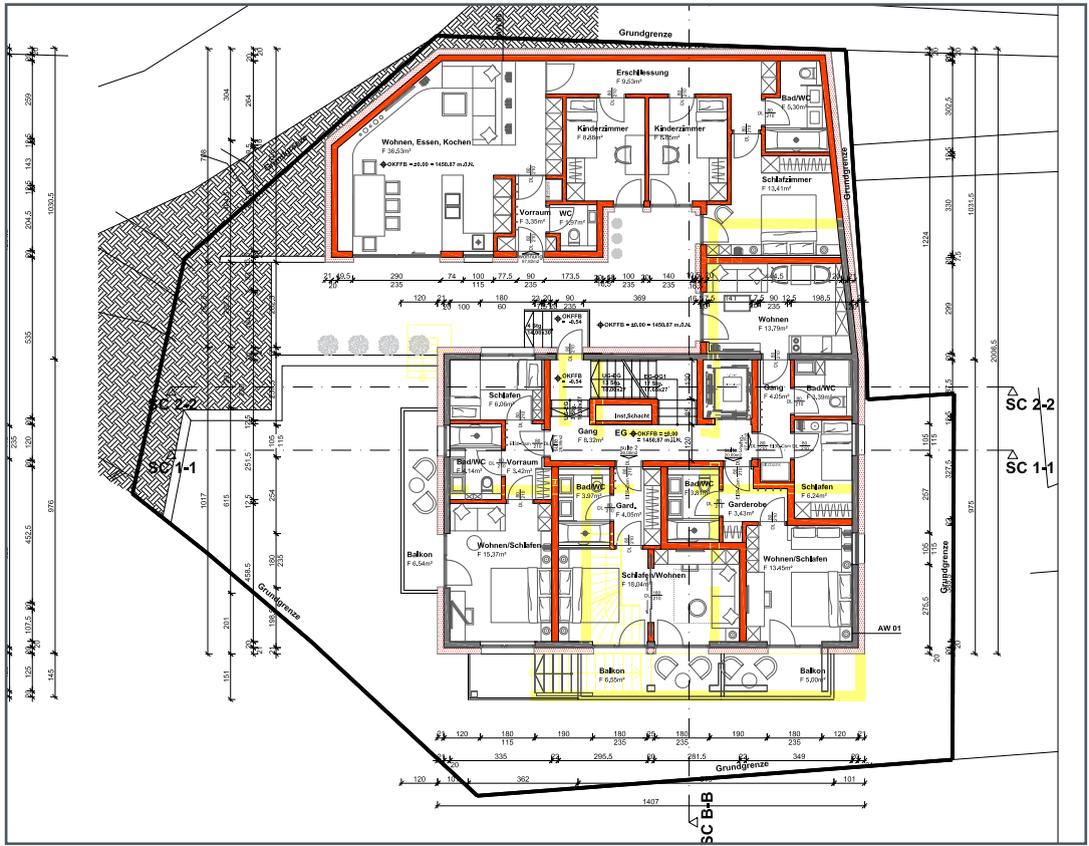


Abb. Geplantes 1. OG -Suiten, Wohnung

1.2 Preisgestaltung

Die Wahl angemessener Preise hat für die Durchsetzung der geplanten Leistungen am Markt eine besondere Bedeutung. Sämtliche Leistungen sprechen eine finanziell eher gehobene Zielgruppe an, die Wert auf Qualität legt. Dementsprechend gestaltet sich die Preispolitik der avisierten Unternehmung. Trotzdem findet auch in dieser Preisklasse ein Preisvergleich (insbesondere im Hotelbereich) statt, welchem das Hotel **██████████** standhalten muss. Folgend eine Darstellung der jeweils geplanten Preise.

1) Hotel **██████████**

Die Suiten des Hotels **██████████** im gehobenen 4 ****-Segment werden zu folgenden Preisen angeboten. Die Preise verstehen sich pro Person mit Frühstück, inklusive 13 % Mehrwertsteuer.

a) Hauptsaison 19.12 - 09.01, 31.01 - 02.04	Erwachsener Kinder-Jugendbett, Zustellbett	Euro ██████████ Euro ██████████
b) Mittelnebensaison 03.12 - 12.12, 02.04 - 24.04	Erwachsener Kinder-Jugendbett, Zustellbett	Euro ██████████ Euro ██████████
c) Nebensaison 12.12 - 19.12, 09.01 - 30.01	Erwachsener Kinder-Jugendbett, Zustellbett	Euro 125,00 Euro 75,00

2) Hotel **██████████** Restaurant / Bar

Im Folgenden ein Auszug der vorläufigen Plan-Speise- und Getränkekarte, welche selbstverständlich noch in Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen konkretisiert werden müssen.

SUPPEN

Rindssuppe vom Tafelspitz

... mit hausgemachten Kräuterfrittaten, ..Grießnockerl oder Leberknödel

Erdäpfelsuppe

mit gerösteten Steinpilzen und Speckstreifen

Tagessuppe

VORSPEISEN

Kräuter- Rindercarpaccio
mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Dreierlei Crostini
mit heimischen Delikatessen belegt

Geratener Ziegenkäse im Speckmantel
auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing

KINDER

Kinderschnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Pommes Frites und Ketchup

Kinder-Spaghetti Bolognese
mit Parmesan

Räuberteller "Schnapp dir was von deinem Nachbarn"
Extraplatte mit etwas von Allem deiner Tischnachbarn

HAUPTGERICHTE

Knusprig gebratenes Filet vom Bachsaibling
auf Bergkräuterrisotto, geräuchertem Olivenöl und Speckchip vom Alpschwein

Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken
mit Beilagen nach Wunsch -Wahlweise vom Kalb oder vom Bergenzwälder Kräuterschwein

Rosa gebratener Lammrücken
auf Schmorgemüse mit cremig gerührter Polenta und Rosmarinjus

Ausgelöstes steirisches Backhenderl
mit Erdäpfel-Vogelersalat

AUF VORBESTELLUNG

Fondue Chinoise
Streifen vom Rinder- und Kalbsfilet, Beilagen und Saucen des Hauses, Schnaps danach

Vorarlberger Käsknöpfle
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Röstzwiebel

DESSERTS

Hausgemachte Palatschinken
mit Wachauer Marillenröster

Gestürzter Apfelkuchen
auf hausgemachtem Kräutereis

Kaiserschmarren
in der Pfanne mit Zwetschkenröster

KALT- UND HEIßGETRÄNKE

Große Auswahl an alkoholfreien Getränken, Bier, Cafe, Tee,
Spirituosen, Longdrinks, etc....

EDELBRÄNDE

Grappa Nonino Tradizionale
Haus Brennerei Semlitsch
Apfel-Eichenfass
Rote Birne Williams
Quitte
Spänling Cognac Frapin V.S.O.P.

WEINE

WEISSWEINE

Little James Basket, Chateau de St. Cseme, Rhone
Gelber Muskateller, Weingut Masser, Leutschach
Sauvignon Blanc, Weingut Gießauf-Nell, Klösch
Grüner Veltliner, Weingut Sonnenberg, Wachau
Klöcher Traminer, aus Monikas Heimat

FRIZZANTE ETC.

Prosecco di Valdobbiadene, Marca Oros
Haussekt Brut Royale, Reiseder Bgld.
Champagnersortiment aus unserem Schauschrank

ROTWEINE

Blafränkisch, Helmut Reiseder Burgenland
Zweigelt Barrique, Peter Masser Stmk.
Vertigo Rosso, Delle Venezie Ivo Fe-Luga
La Segreta Rosso, Planeta Sizilien
Reserve M1, Masser Südsteiermark
Rioja Reserva, Cantabria Crianza

1.3 Standort

Das Hotel [REDACTED] wird am [REDACTED] entstehen. Der Standort befindet sich in einer AAA-Lage in [REDACTED] ca. 100 Meter vom [REDACTED] Ortszentrum entfernt. Es sind nur wenige Schritte zu den exklusiven Einkaufsmöglichkeiten, Restaurants, [REDACTED] Möglichkeiten, Sportartikelverleiher usw.

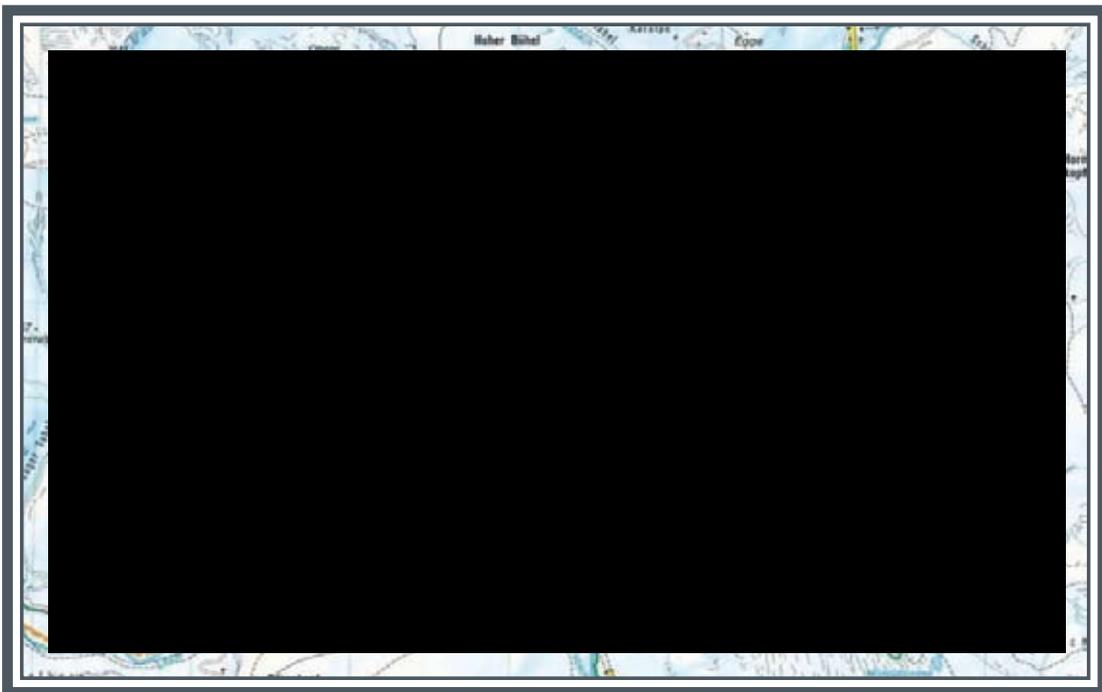
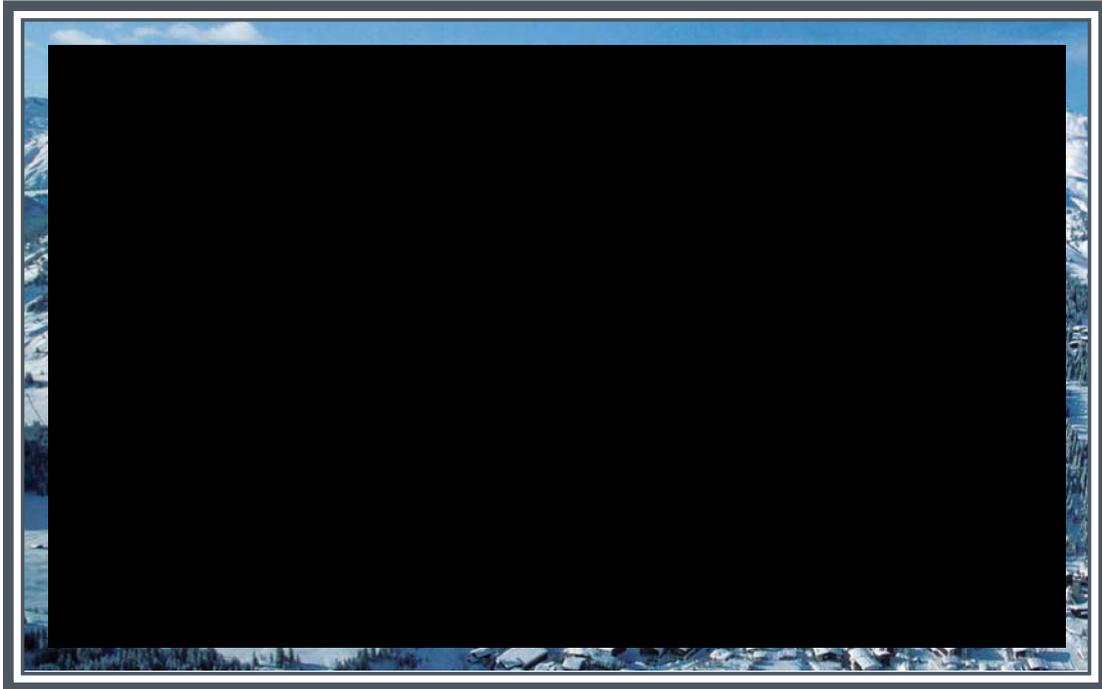


Abb. Umgebung/Karte [REDACTED]

Der Mythos [REDACTED]

Am Ortseingang von [REDACTED] bietet sich einem ein verträumtes Bild. Ein romantisches Bergdorf, umgeben von der verschneiten Bergwelt des [REDACTED]. Gäste aus aller Welt kommen seit Jahrzehnten in dieses winterliche Paradies, um Urlaub in [REDACTED] zu machen. Es ist die Kombination aus einem fantastischen Skigebiet, einer intakten Landschaft sowie Unterkünften und Restaurants auf höchstem Niveau. Und obwohl [REDACTED] seit Jahrzehnten Prominente und gekrönte Häupter aus aller Welt anzieht, ist der Ort doch so ganz anders als viele andere Skiorte. Bettenburgen, schrille Events und Partytourismus sucht man hier vergeblich. Obwohl [REDACTED] zu den besten Skigebieten weltweit gehört, ist es doch ein heimeliges Bergdorf geblieben. Was beim Skiurlaub in [REDACTED] zählt, ist die Freude am Winter, am Sport und am Genuss.

Das Skigebiet

[REDACTED] und Lifte, 27 km Langlaufloipen, 40 km Spazierwege, 6 Skischulen, 3 Skikindergärten, Eislaufen, Eisstockschießen, Rodelbahn, Pferdeschlittenfahrten, Snowboard, Carving, Schneeschuhwandern, Paragliding, Tennis & Squash, etc. - Skiurlaub in [REDACTED] am [REDACTED] bietet Abwechslung pur! Die Gäste schätzen in [REDACTED] aber auch die unverkennbare Harmonie, das Hotel Angebot, Restaurants, etc..

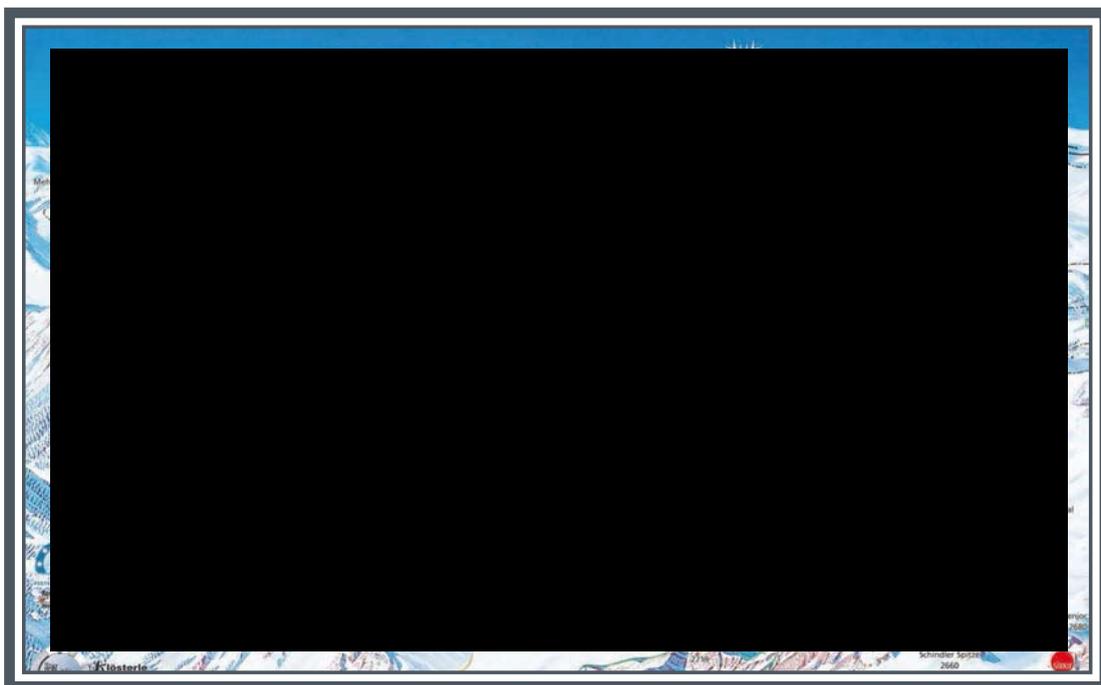


Abb. Skigebiet [REDACTED]

Facettenreiches Winterparadies

Schneesicherheit, weltbekannte Gastfreundschaft, Tradition und mondäne Beschaulichkeit locken Wintersportler aus aller Welt seit gut einem Jahrhundert in das zwischen [REDACTED] Metern Seehöhe gelegene Wintersport-Eldorado [REDACTED]. Es zählt zum erlesenen [REDACTED] von [REDACTED].

Aber nicht nur sportlich Ambitionierte kommen in der traumhaften Winterlandschaft vollends auf ihre Kosten, denn auch für Spaziergänger, Genussspechte und Kulturgebeisterte hält die Wintersaison von Ende November bis Ende April einiges bereit.

Ski in - Ski out

Das Hotel [REDACTED] bietet den Gästen einen direkten Zugang zur Hauptskipiste in [REDACTED], an der sich alle Skischulen, Alpine-Center usw. befinden. Am Ende des Skitages kann auch wieder direkt bis zum Skikeller gefahren werden.

[REDACTED] ist Sommerfrische auf [REDACTED] Metern

Trotz seinem mondänen Flair hat sich [REDACTED] seinen dörflichen Charakter erhalten. Die Gäste schätzen diese unverkennbare Harmonie die hier herrscht. Die sinnliche Stimmung zwischen Mensch und Natur erfahren Wanderer auf den 250 km beschilderten Wanderwegen rund um [REDACTED]. Außerdem lockt der Sommer mit einem einmaligen Angebot, der [REDACTED] Card, die jeder Gast ab der ersten Übernachtung kostenlos erhält. [REDACTED] ist ein Mitglied der [REDACTED] Orte und wurde im Jahr [REDACTED] ausgezeichnet. Dies sind Qualitätsmerkmale, denen das Hotel [REDACTED] sehr wohl gerecht werden wird. Der Sommer ist ruhiger als der Winter und deshalb genießen die Einheimischen zu dieser Zeit die Tradition, die Dorfgemeinschaft und die Natur.



Abb. [REDACTED] im Sommer

Die Menschen, die uns im Sommer besuchen, erleben echte Sommerfrische und nehmen an einem authentischen Dorfleben teil..." , so der Tourismusdirektor.

1.4 Zielregion / Zielgruppe

Das Hotel [REDACTED] wird mit seinem Angebot auf die Zielgruppe der klassischen [REDACTED]-Urlauber ansprechen. Dies sind eher Teile der gehobenen Gesellschaftsschicht mit mittlerem bis gehobenen Einkommen, Unternehmerfamilien und Urlauber die etwas mehr Geld zur Verfügung haben.

Dies spiegelt sich auch in folgender Grafik wieder, die die Entwicklung der Gesamtnachtungen in [REDACTED] nach Hotel- bzw. Sterne-Kategorien unterteilt:

ENTWICKLUNG DER GESAMTNÄCHTIGUNGEN NACH KATEGORIE IN %

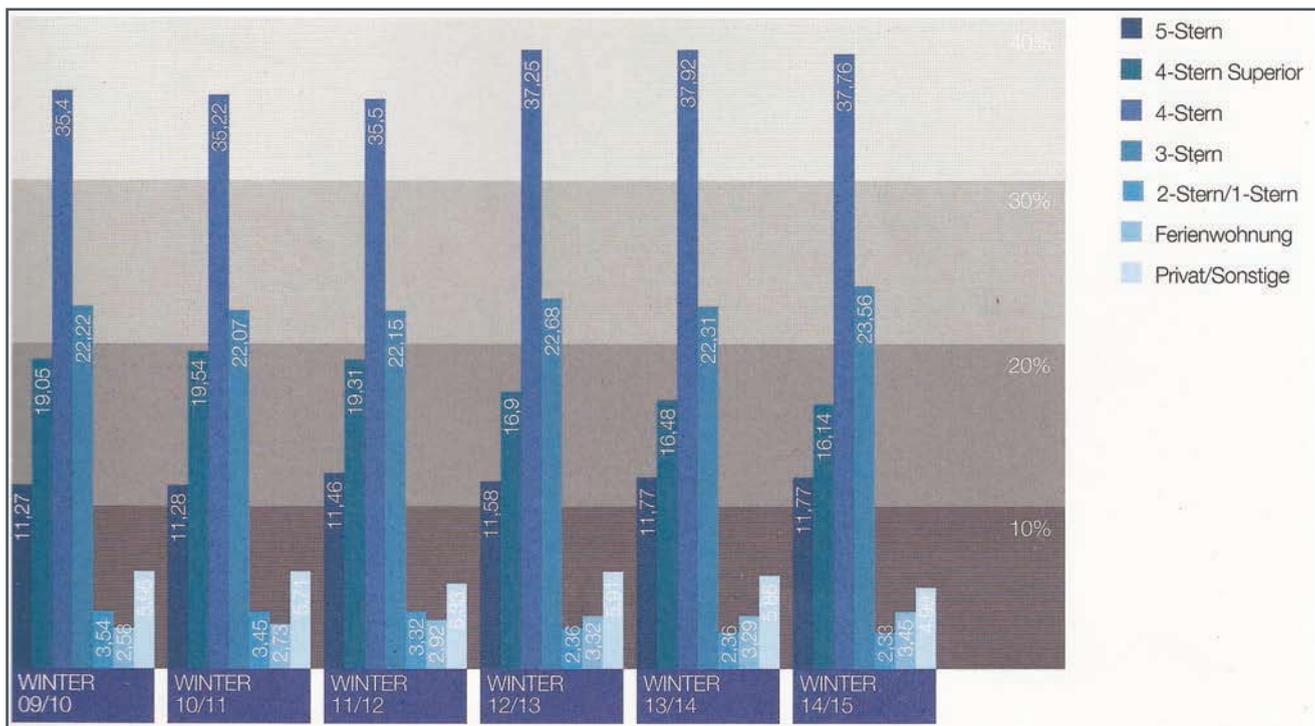


Abb. Entwicklung der Gesamtnachtungen nach Hotelkategorien

Die Mehrheit der Gäste nächtigt in 5- oder 4-Sterne Hotels. Gemäß dieser Nachfrage ist geplant, auch das Hotel [REDACTED] in der gehobenen 4-Sterne Kategorie anzusiedeln. Die folgenden Grafiken zeigen die Verteilung der Touristen nach Herkunftsländern im Winter. Die meisten Gäste in [REDACTED] kommen aus Deutschland, gefolgt von Österreich und England.

Winter 2014/15					Winter 2013/14			
Ranking	Nation	Nächt.	in%	Diff. VJ in %	Ranking VJ	Nation	Nächt.	in%
1	Deutschland	359.725	42,88%	1,60%	1	Deutschland	354.051	43,26%
2	Österreich	121.130	14,44%	-0,64%	2	Österreich	121.912	14,90%
3	England	93.100	11,10%	6,09%	3	England	87.756	10,72%
4	Schweiz und FL	53.096	6,33%	4,31%	4	Schweiz und FL	50.901	6,22%
5	Niederlande	43.156	5,14%	9,78%	5	Niederlande	39.313	4,80%
6	Belgien	17.050	2,03%	-2,32%	6	Belgien	17.455	2,13%
7	USA	13.357	1,59%	-5,74%	7	USA	14.171	1,73%
8	Schweden	11.528	1,37%	10,91%	9	Schweden	10.394	1,27%
9	Russland	11.332	1,35%	-17,21%	8	Russland	13.687	1,67%
10	Frankreich - MC	10.985	1,31%	11,30%	10	Frankreich - MC	9.870	1,21%
	Rest	104.355	12,44%	5,56%		Rest	98.854	12,08%
	TOTAL	838.814	100,00%	2,50%		TOTAL	818.364	100,00%

Abb. Verteilung der Touristen nach Herkunftsländer (Winter)

VERTEILUNG DER TOURISTEN DIE ÜBERNACHTEN NACH HERKUNFTSLAND

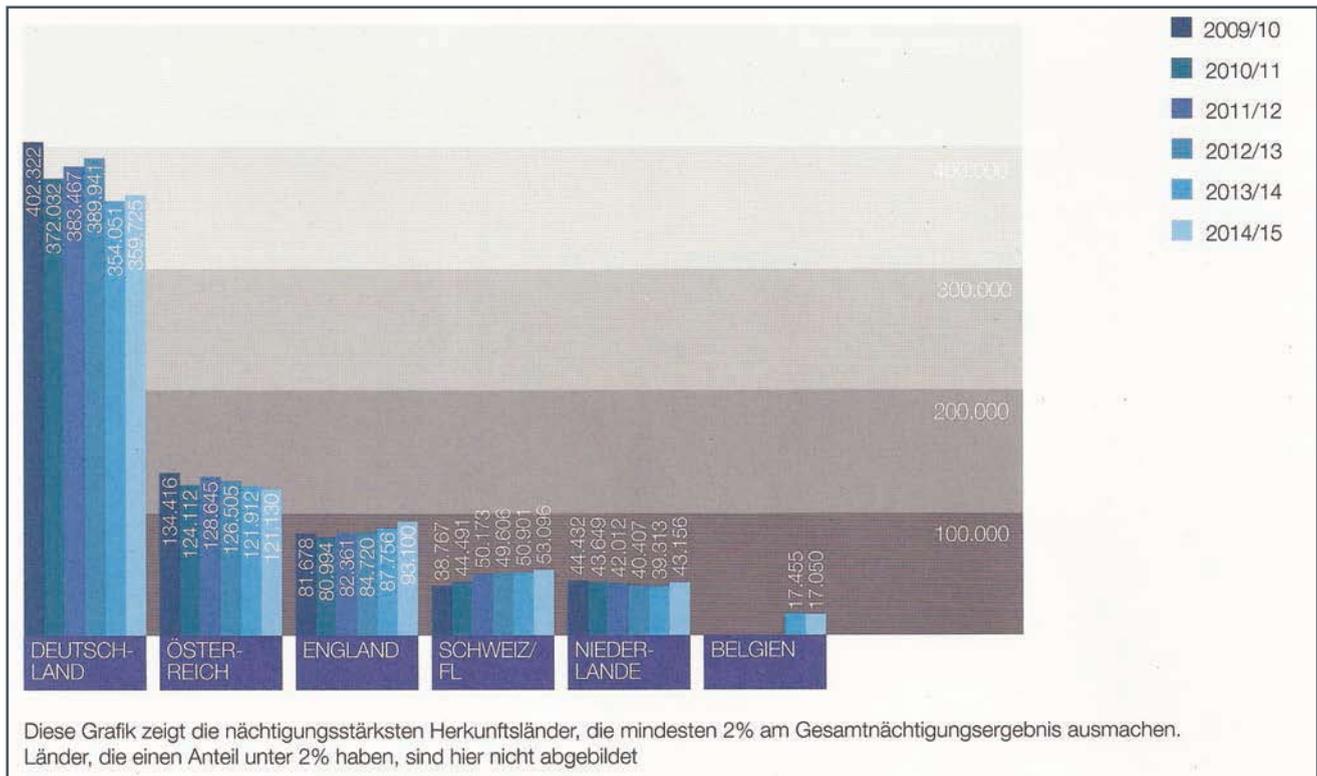


Abb. Nächtigungen Verteilung nach Herkunftsländern (Winter)

Da der Tourismus in [redacted] im Winter und Sommer zu differenzieren ist, zeigen folgenden Grafiken den Tourismus in [redacted] im Sommer:

Sommer 2015 (bis 16.10.2015)					Sommer 2014			
Ranking	Nation	Nächt.	in%	Diff. VJ in %	Ranking VJ	Nation	Nächt.	in%
1	Deutschland	67.879	43,81%	4,65%	1	Deutschland	64.864	42,76%
2	Österreich	22.486	14,51%	-5,18%	2	Österreich	23.714	15,63%
3	England	14.920	9,63%	19,20%	4	England	12.517	8,25%
4	Schweiz - FL	14.605	9,43%	-1,38%	3	Schweiz - FL	14.810	9,76%
5	Frankreich - MC	6.679	4,31%	-2,30%	5	Frankreich - MC	6.836	4,51%
6	Niederlande	4.815	3,11%	9,53%	7	Niederlande	4.396	2,90%
7	Italien	4.636	2,99%	-10,38%	6	Italien	5.173	3,41%
8	Belgien	3.282	2,12%	-3,24%	8	Belgien	3.392	2,24%
9	Schweden	2.333	1,51%	-11,60%	9	Schweden	2.639	1,74%
10	USA	1.358	0,88%	13,55%	12	USA	1.196	0,79%
	REST	11.959	7,72%	-1,60%		REST	12.153	8,01%
	Gesamt	154.952	100,00%	2,15%		Gesamt	151.690	100,00%

Abb. Verteilung der Touristen nach Herkunftsländern (Sommer)

VERTEILUNG DER TOURISTEN DIE ÜBERNACHTEN NACH HERKUNFTSLAND

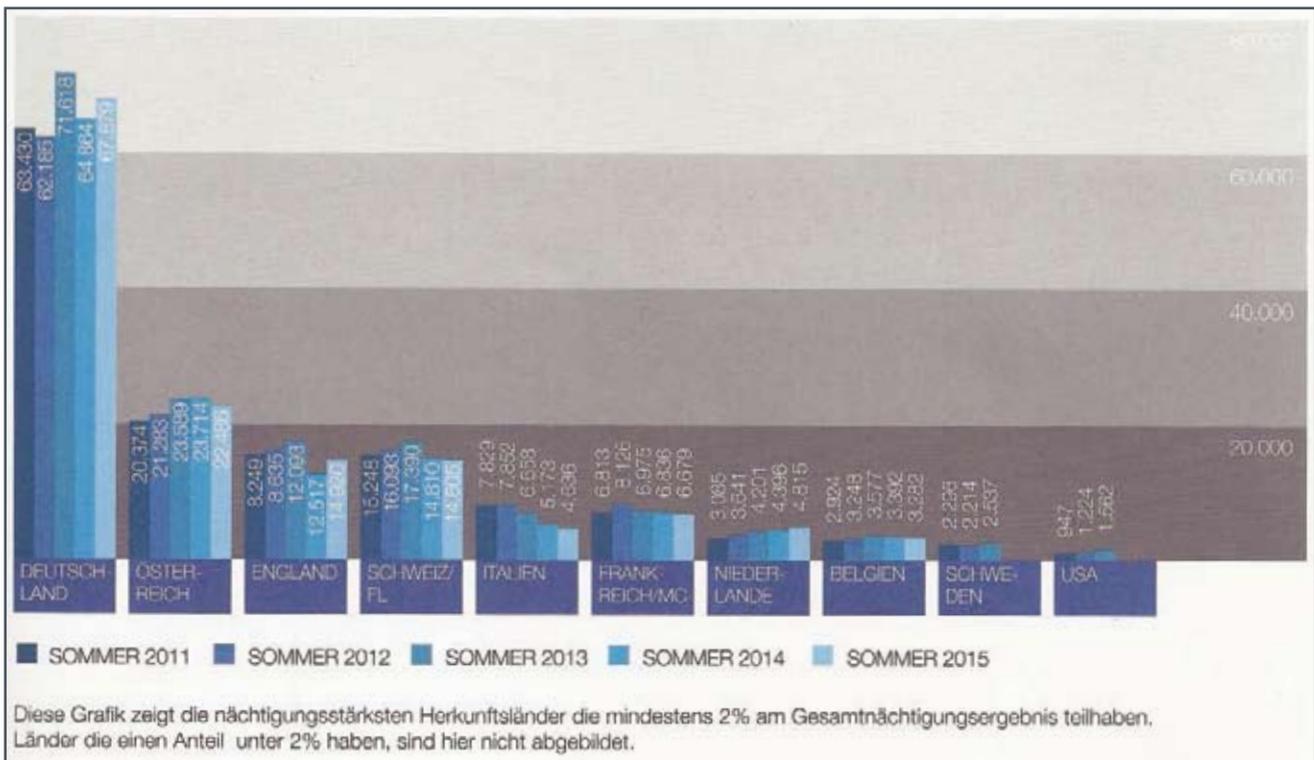


Abb. Nächtigungen Verteilung nach Herkunftsländern (Sommer)

Sämtliche Marketingbemühungen wird Herr [redacted] vor dem Hintergrund dieser Informationen ausrichten.

1.5 Markt und Wettbewerb

Die Umsatzentwicklungen in der Tourismusbranche in Österreich sind in den letzten Jahren gleichbleibend hoch geblieben. 2014 wurde in Österreich ein nomineller Umsatz in Höhe von 22,91 Milliarden Euro erzielt. Diese positive Entwicklung verdeutlicht auch folgende Grafik. Hierbei sind die nominalen Umsätze in der Hotellerie und in der Gastronomie visualisiert.

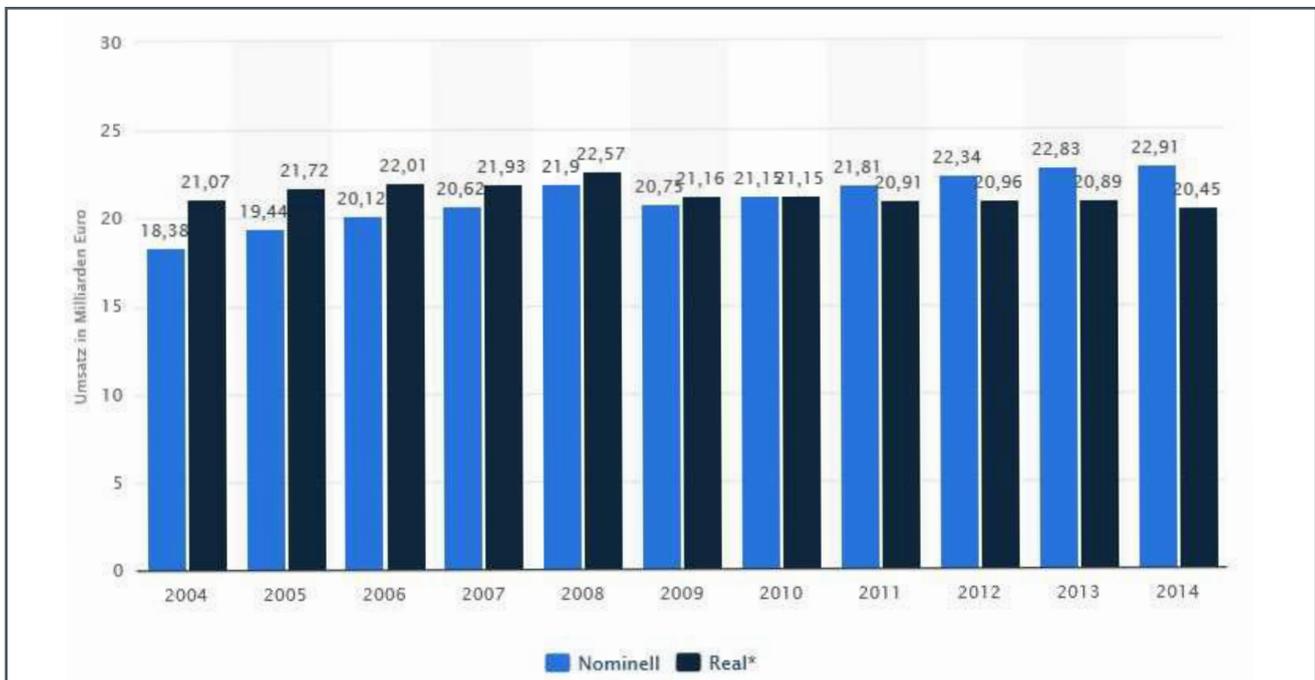


Abb. Nominale Umsatzentwicklung in Hotellerie und Gastronomie. Quelle: Statista 2016

Folgende Grafiken zeigen die genauen Daten und Übernachtungen im Zielgebiet des Hotels [REDACTED]. Diese verdeutlichen unter anderem die Vollbelegstage in [REDACTED]. Im vergangenen Jahr (4.12.2014 – 26.04.2015) waren [REDACTED],96 Vollbelegstage bei [REDACTED].360 Betten zu verbuchen, was einer Auslastung von knapp 70% bedeutet.

Nächtigungen Winter nach Saisonszeit: 835.661 (04.12.2014 bis 26.04.2015)
 Nächtigungen Winter: 838.814 (01.11.2014 bis 30.04.2015)



NÄCHTIGUNGEN/ANKÜNFT/ VOLLBELEGSTAGE (NACH STATISTIK AUSTRIA)

Monat	Winter 2014/15			Winter 2013/14			Diff. z. Vorjahr	
	Nächt.	Ankünfte	Vollb.-Tage	Nächt.	Ankünfte	Vollb.-Tage	Nächt.	%
November	1.661	462	0,20	1.501	320	0,18	160	10,66
Dezember	127.534	25.301	15,26	143.449	31.001	17,25	-15.915	-11,09
Jänner	199.088	40.845	23,81	190.347	34.660	22,89	8.741	4,59
Februar	232.212	40.807	27,78	215.748	39.237	25,95	16.464	7,63
März	202.279	39.188	24,20	204.653	40.979	24,61	-2.374	-1,16
April	76.040	13.644	9,10	62.666	11.670	7,54	13.374	21,34
TOTAL	8.814	160.247	100,34	818.364	157.867	98,42	20.450	2,50

ABRECHNUNG NACH SAISONZEIT (4.12.2014 - 26.04.2015)

Monat	Winter 2014/15 (04.12.2014-26.04.2015)			Winter 2013/14 (05.12.2013-27.04.2014)			Diff. z. Vorjahr	
	Nächt.	Ankünfte	Vollb.-Tage	Nächt.	Ankünfte	Vollb.-Tage	Nächt.	%
November	0	0	0,00	0	0	0,00	-	-
Dezember	6.068	24.918	15,08	138.209	29.526	16,62	-12.141	-8,78
Jänner	9.088	40.845	23,81	190.304	34.648	22,89	8.784	4,62
Februar	2.212	40.807	27,78	215.529	39.178	25,92	16.683	7,74
März	2.279	39.188	24,20	203.732	40.771	24,50	-1.453	-0,71
April	.014	13.627	9,09	62.365	11.611	7,50	13.649	21,89
TOTAL	5.661	159.385	99,96	810.139	155.734	97,43	25.522	3,15

AUSLASTUNG/AUFENTHALTSDAUER



Bettenauslastung:

Auslastung:	2014/15:	2013/14:	2012/13:	2011/12:	2010/11:	2009/10:
	360 Betten, 144 Saisontage, Auslastung 69,42 %	315 Betten, 144 Saisontage, Auslastung 67,66 %	220 Betten, 144 Saisontage, Auslastung 71,94 %	193 Betten, 143 Saisontage, Auslastung 72,69 %	139 Betten, 157 Saisontage, Auslastung 64,21 %	404 Betten, 150 Saisontage, Auslastung 68,02 %



Durchschnittliche Aufenthaltsdauer:	2014/15:	2013/14:	2012/13:	2011/12:	2010/11:	2009/10:
	5,2 Tage	5,2 Tage	5,2 Tage	5,3 Tage	5,3 Tage	5,5 Tage

Abb. Nächtigungen/Vollbelegung/Auslastung (Winter), Quelle: [redacted] Tourismus GmbH

Auch im Sommer 2015 konnte eine Auslastung von über 30% erzielt werden. Im Zeitraum von 19.06.-04.10.2015 waren es 32,71 Vollbelegstage bei 4.664 Betten.

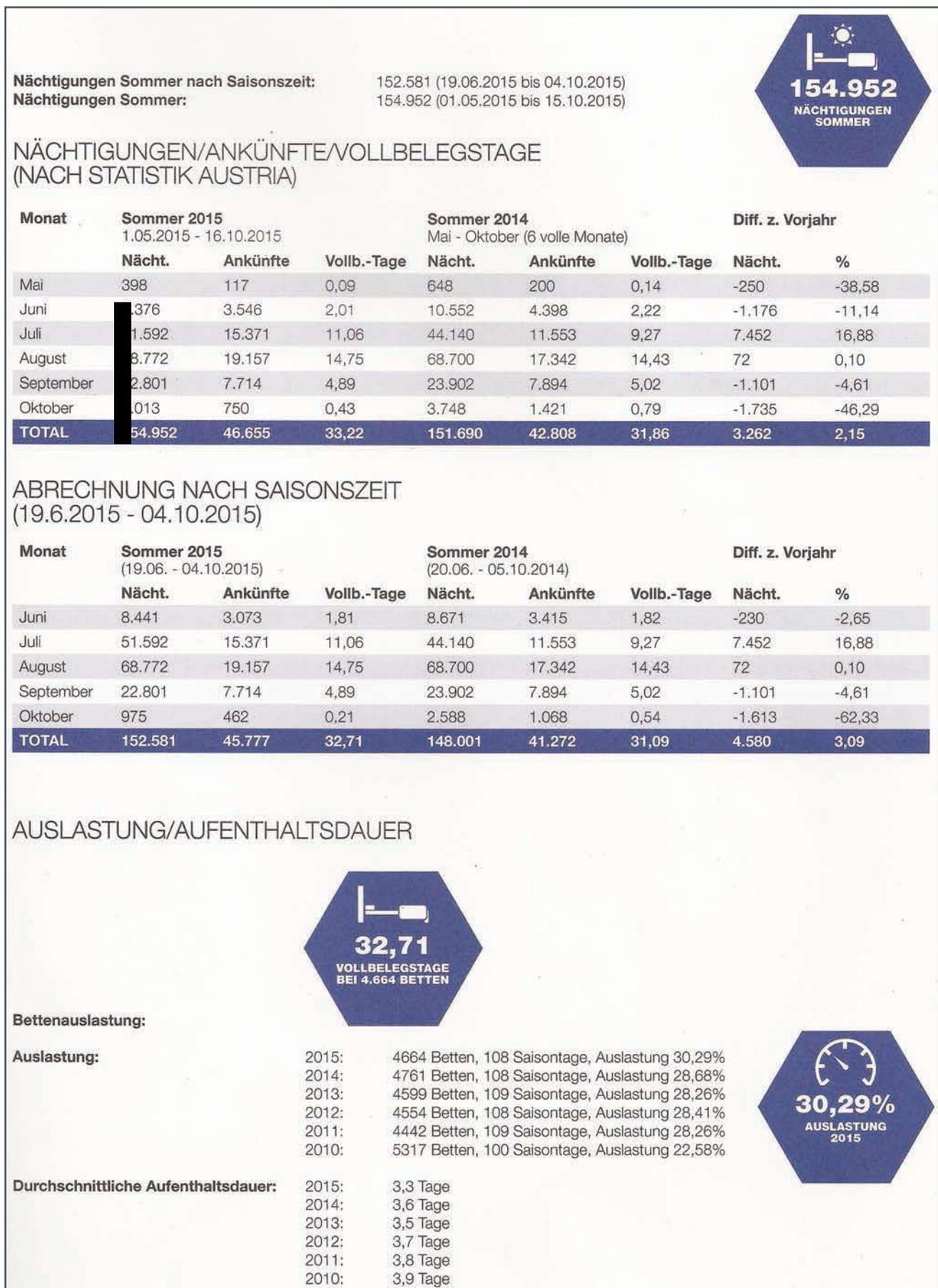


Abb. Nächtigungen/Vollbelegung/Auslastung (Sommer), Quelle: [redacted] Tourismus GmbH

Auch diese Grafik verdeutlicht noch einmal die Entwicklung der Winter- und Sommernächtungen in [redacted] von 1990 bis 2015. Diese blieben in den letzten Jahren konstant hoch.

ENTWICKLUNG DER WINTER- UND SOMMERNÄCHTUNGEN [redacted]: 1990 - 2015

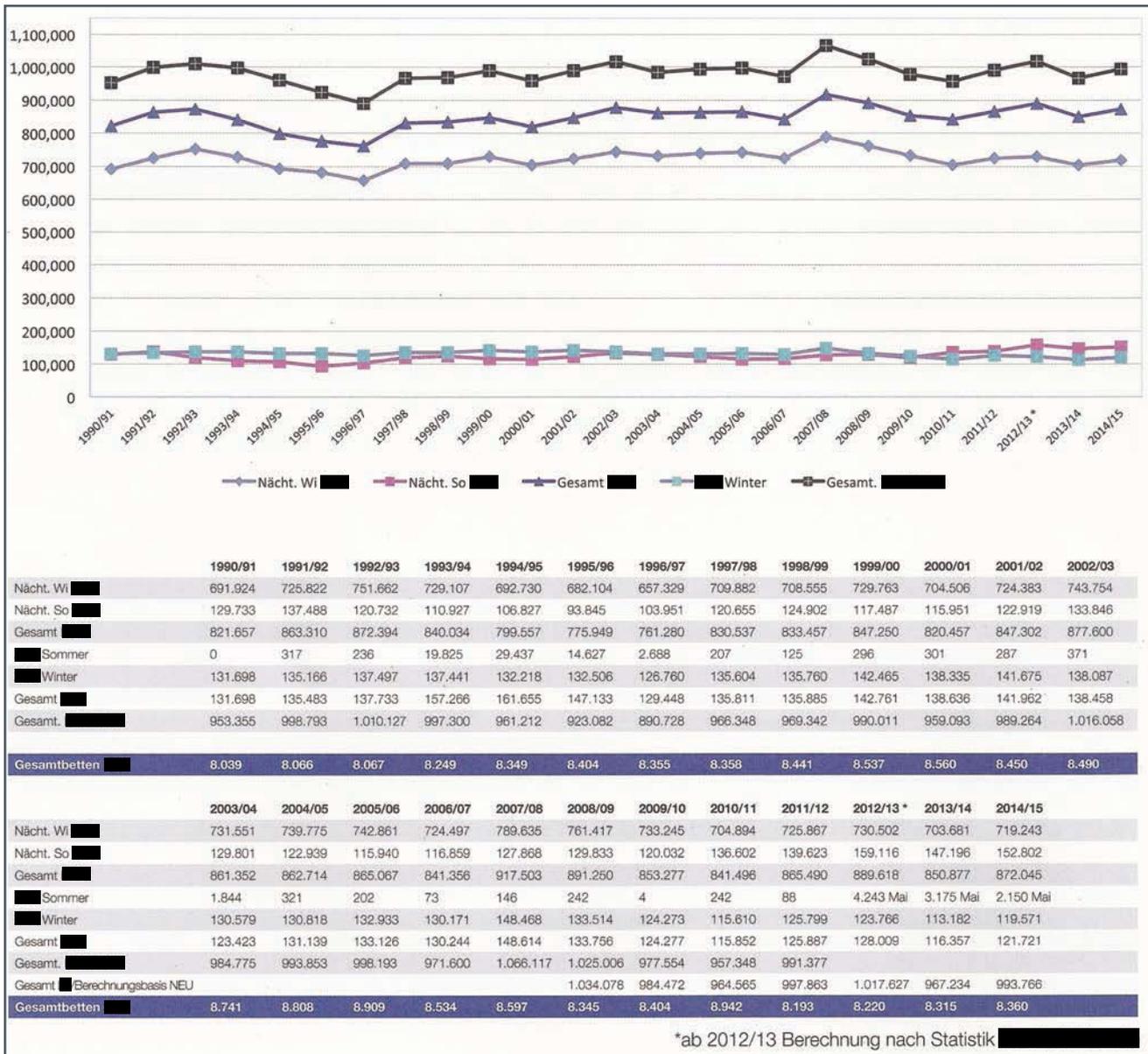


Abb. Entwicklung Winter- und Sommernächtungen, Quelle: [redacted] Tourismus GmbH

Diese positiven Entwicklungen kommen sicherlich auch künftig dem „Hotel [redacted]“ zu Gute.

Wettbewerb

■■■■■■■■■■, inklusive den Ortsteilen ■■■■■■■■■■ verfügt über ca. ■■■ Hotels der 4-Sterne Kategorie. Im näheren Umkreis des Hotels ■■■■■■■■■■ befinden sich davon ■■■ 4-Sterne Betriebe. Von diesen ■■■ Hotels werden acht Hotels als Hotel-Garni (nur mit Frühstück), wie es auch für das Hotel ■■■■■■■■■■ geplant ist, betrieben.

Das Hotel ■■■■■■■■■■ wird jedoch zu den ganz wenigen Hotel-Garni Betrieben gehören, die zusätzlich ein eigenes Restaurant für die Hausgäste betreiben. Das ist auf jeden Fall ein kleiner Wettbewerbsvorteil. Somit hebt sich das Hotel ■■■■■■■■■■ schon dadurch von den anderen Mitbewerbern ab.

Außerdem wird sich das „Hotel ■■■■■■■■■■“ von den bestehenden, konkurrierenden Unternehmen in der Region insbesondere durch sein modernes Ambiente, durch das persönliche Engagement (Familienbetrieb), den zuvorkommenden Service, durch die tolle Lage im Zentrum neben der Skipiste, durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, durch ein sehr reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie durch freundliche und kompetente Mitarbeiter abheben.

Folgend die wichtigsten Mitbewerber:



1.6 Marktzugang / Marketing

Um schnellstmöglich eine maximale Auslastung zu erreichen, sind folgende Marketingaktivitäten des Hotels [REDACTED] geplant.

a) Aufbau einer aussagekräftigen Website

Das Hotel [REDACTED] wird die Website professionell gestalten lassen und hier insbesondere die Zimmer, die Hotel-Leistungen, die Umgebung, Speise-/Getränkemenu sowie sämtliche relevante Informationen übersichtlich darstellen. Neben der Website wird auch erheblicher Fokus auf Social-Media-Marketing in Netzwerken wie Facebook, Twitter und Google+ gelegt.

b) Keyword-Advertising via "Google-Adwords"

Hier werden gezielt „Kampagnen“ für das Angebot des Hotels [REDACTED] geschaltet. Da mit Google AdWords ausschließlich potentielle Interessenten in der betreffenden Zielregion mit entsprechenden Textanzeigen angesprochen werden, sind die Streuverluste sehr gering. Relevante Keywords hierfür sind zum Beispiel „[REDACTED]“, „[REDACTED]“, „[REDACTED]“ usw.

c) Suchmaschinenoptimierung

Hierbei soll der Internetauftritt laufend gepflegt werden, um die Auffindbarkeit in den einschlägigen Suchmaschinen durch Suchmaschinenoptimierung gezielt für die wichtigsten Begriffe zu optimieren. Ziel hierbei ist es, mit einigen erfolversprechenden Keywords auf Seite 1 bei den einschlägigen Suchmaschinen wie Google, yahoo, bing etc. zu erscheinen.

d) Kooperation mit Internet-Hotel-/Urlaubsportalen sowie Tourismusverbänden

Im Internet existieren zahlreiche stark frequentierte Urlaubsportale, auf welchen die Nutzer nach Hotels in einer gewählten Region suchen können. Das Hotel [REDACTED] wird hierbei Kooperationen mit den wichtigsten Portalen wie z.B. booking.com, hotel.de, usw. eingehen. Entsprechend wird hier auch für einen schnellen Aufbau zahlreicher guter Bewertungen gesorgt, um auf den Portalen schnellstmöglich weit vorne gelistet zu werden. Außerdem ist eine Zusammenarbeit mit dem Touristikverband avisiert, einhergehend mit der Buchungsplattform speziell von [REDACTED].

Ein weiterer, wichtiger Aspekt für den Erfolg eines Hotels ist die Zufriedenheit der Kunden und die daraus resultierende Weiterempfehlung.

Dies ist unter anderem durch die hohe fachliche Kompetenz Herrn [REDACTED], durch das persönliche Engagement, den zuvorkommenden Service, durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, durch die Auswahl ausschließlich qualifizierter Mitarbeiter, durch eine hohe Qualität der Speisen und Getränke, sowie durch ein herausragendes Ambiente gewährleistet.

Darüber hinaus wird selbstverständlich die Gestaltung der Homepage und sämtlicher Werbemittel in die Hände einer professionellen und speziell für Hotels spezialisierte Werbeagentur gelegt.

1.7 Personal

Das Hotel [REDACTED] wird zunächst mit Herrn [REDACTED] als Geschäftsführer und folgendem Personal starten:

- ⋮ 1 Zimmermädchen
(7,5 Monate beschäftigt)

- ⋮ 1 Koch
(5 Monate beschäftigt)

- ⋮ 1 Springer Rezeption/Service
(5 Monate beschäftigt)

- ⋮ 1 Rezeption (Ehefrau)
(7,5 Monate beschäftigt)

Die entsprechenden Gehälter sind der Betriebskostenplanung dieses Businessplans zu entnehmen.

1.8 Wichtige Strukturdaten des Projektes im Überblick

☐☐☐ Name und Anschrift des Unternehmers.....	██████████ ██████████ ████████████████████
☐☐☐ Telefon.....	████████████████████
☐☐☐ E-mail.....	████████████████████
☐☐☐ Geplante Betriebsanschrift.....	████████████████████ ████████████████████
☐☐☐ Geplantes Eröffnungsdatum.....	████████████████████
☐☐☐ Gründungsform.....	Neugründung
☐☐☐ Rechtsform vorraussichtlich.....	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
☐☐☐ Firmenbezeichnung.....	Hotel ██████████
☐☐☐ Wirtschaftsbereich.....	Hotellerie / Gastronomie
☐☐☐ Personal.....	zunächst 4 Mitarbeiter
☐☐☐ Investitionshöhe.....	ca. Euro 3.255.683,00
☐☐☐ Geplanter Jahresumsatz.....	ca. Euro 656.774,72

2. Unternehmer

Herr [REDACTED] ist in [REDACTED] aufgewachsen und ist daher bestens mit den örtlichen Gegebenheiten vertraut. Bereits in der Pension der Eltern lernte er die Grundlagen zur Führung einer Pension/eines Hotels kennen.

Herr [REDACTED] hat zudem bereits mehrere Jahre in der Hotelbranche in den verschiedensten Positionen gearbeitet. Aus diesen neun Jahren Berufserfahrung sind ihm die Erfolgsfaktoren eines Hotels mit Restaurant bestens bekannt.

Herr [REDACTED] hatte dabei auch leitende, verantwortungsvolle Positionen inne. So war er zum Beispiel Personalchef im Gasthof [REDACTED]. In dieser Zeit lernte Herr [REDACTED] sämtliche Facetten der Führung eines Hotel- und Gastronomiebetriebes in Österreich am [REDACTED] kennen. Er war mitverantwortlich für Personal, Marketing, Einkauf, Buchführung/Controlling usw.

Seine kaufmännischen Fähigkeiten konnte Herr [REDACTED] sich unter anderem in seiner ca. 8-jährigen erfolgreichen Leitung der Werbeagentur [REDACTED] aneignen.

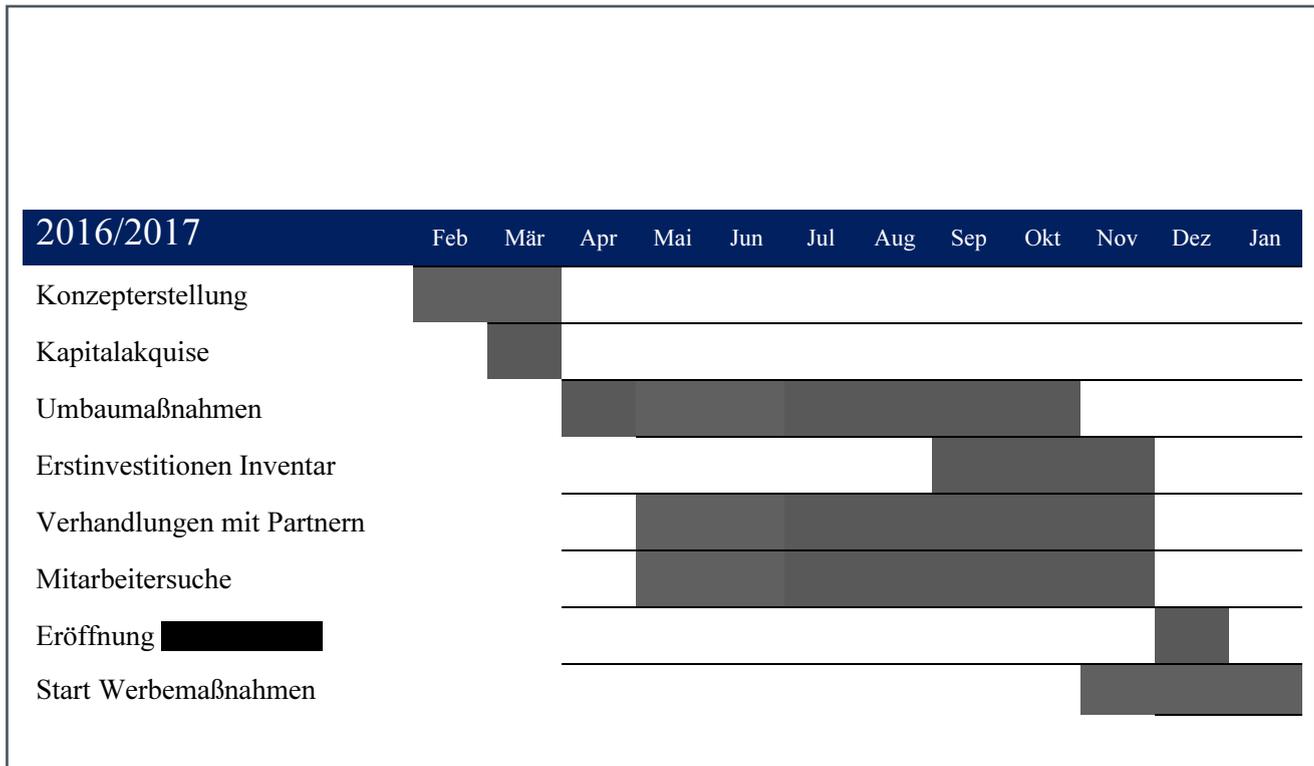
Zusammenfassend ist Herr [REDACTED] aufgrund seiner langjährigen Hotel-Erfahrung in verantwortungsvollen Positionen, aufgrund seiner Ortskenntnisse, aufgrund seiner Erfahrung mit der Selbständigkeit sowie aufgrund seiner Unternehmereigenschaften wie Ehrgeiz, Motivation, Durchsetzungsvermögen etc. sehr gut für die Eröffnung und Führung eines Hotel- und Gastronomiebetriebes geeignet.

Herr [REDACTED] kann sich zudem auf die Unterstützung seiner Ehefrau [REDACTED] stützen. Die ausgebildete Tourismuskauffrau bringt viele Jahre Berufserfahrung in den unterschiedlichsten Hotels und Gasthöfen mit.

Tabellarische Lebensläufe von Herrn [REDACTED] und seiner Frau [REDACTED] befinden sich im Anhang dieses Businessplans.

3. Realisierungsfahrplan

Im Folgenden die Meilensteine des geplanten Umbaus bzw. der Gründung des Hotels.



Tab. Realisierungsfahrplan

Folgende Kalkulationen starten ab der Eröffnung des Hotels (voraussichtlich

4. SWOT - Analyse

::: Stärken

- Unternehmerpersönlichkeit Herr [REDACTED] mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie, Gastronomie
- Umzubauendes Objekt bereits im Eigentum von Herrn [REDACTED] umfasst ein Grundstück von ca. 520 qm in bester Lage
- Modern, stilvoll eingerichtete Räumlichkeiten geplant
- Persönliches Engagement und Service (Familienbetrieb)
- Gemütlich eingerichteter Wellnessbereich geplant
- Sehr gute Lage in [REDACTED] (direkt im Ortszentrum bei der Hauptskipiste)
- Qualitativ hochwertige Speisen und Getränke im hoteleigenen Restaurant geplant
- Professioneller Marktzugang und Marktauftritt geplant
- Anhaltend hohe Nachfrage nach hochwertigen Hotels in [REDACTED] und positive Marktentwicklung
- Wertvolle Kontakte und Know-How durch langjährige Erfahrung in der Hotelbranche und einschlägige Ortskenntnisse

::: Schwächen

- Begrenzte zeitliche Kapazitäten durch Herrn [REDACTED] (Kompensation durch Familienmitglieder und Mitarbeiter)

::: Risiken

- Ggfs. weiter zunehmende Konkurrenz in der Zielregion (schnelle Marktetablierung geplant)

::: Chancen

- Erarbeitung des Rufs als DIE Adresse für stilvolle, familienfreundliche und familiär geführte Übernachtungsmöglichkeiten und Gastronomie in [REDACTED]
- Rascher Aufbau einer Stammkundschaft

5. Finanzplanung und Finanzierung

In den folgenden Kapiteln werden der Kapitalbedarf, die jährlichen Betriebskosten, der Jahresumsatz und der Rohertrag geplant sowie eine Rentabilitätsbeurteilung anhand einer Plan-Ertragsberechnung vorgenommen. Abschließend wird eine Liquiditätsplanung für die ersten drei Geschäftsjahre durchgeführt.

5.1 Investitionsplanung / Kapitalbedarf

Für die Eröffnung des geplanten Unternehmens entsteht ein Kapitalbedarf in Höhe von ca. Euro 3.255.683,00.

Wie sich dieses Investitionsvolumen zusammensetzt, zeigt die nachstehende Aufstellung.

Kapitalbedarf	in €
Bau- und Errichtungskosten *)	2.594.091,00
Parkplätze	264.000,00
Rechts- und Beratungskosten	35.000,00
Baunebenkosten **)	31.350,00
EDV ***)	14.640,00
Ausstattung Restaurant / Küche ****)	46.422,00
Hotelwäsche	15.180,00
Dekoration	10.000,00
Unterbringungskosten (Betreiberwohnung) und Zinszahlungen während Umbau	55.000,00
Erstellung von Werbemitteln (Website, Prospekte, Briefpapier usw.)	10.000,00
Planungskosten und Beratungskosten bis zur Einreichung	50.000,00
Zu finanzierende Betriebsmittel in der Startphase	100.000,00
Unvorhergesehene Investitionen	30.000,00
Summe	3.255.683,00

Tab. Kapitalbedarf

*) Eine exakte Auflistung der jeweiligen Bau- und Errichtungskosten befindet sich im Anhang des Businessplans.

**) Die Baunebenkosten setzen sich aus folgenden Kosten zusammen:

Bewilligungskosten (Genehmigungen, Prüfungen,
Abnahmen, Amtsgebühren, ...)

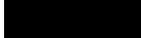
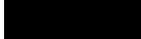
2.750,00 Euro

Bauhaftpflichtversicherung	600,00 Euro
Baureinigungskosten (Bau-Zwischen- und Endreinigung)	9.000,00 Euro
Betriebs- und Wirtschaftskosten während des Bau's (Heizung, Strom, Wasser)	9.000,00 Euro
Reserven für Baunebenkosten	10.000,00 Euro

***) Die EDV-Investitionen setzen sich wie folgt zusammen:

Hardware	8.200,00 Euro
Software	2.440,00 Euro
Reserven für EDV	4.000,00 Euro

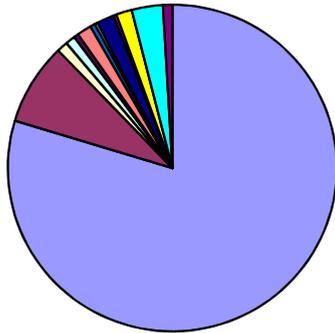
****) Die Investitionen in die Küche bzw. das Restaurant setzen sich wie folgt zusammen:

Restaurantausstattung	 Euro
Küchenausstattung	 Euro
Café-Vollautomat	 Euro

Eine dezidiertere Aufschlüsselung der hier genannten Investitionen befindet sich im Anhang des Businessplans.

Im Folgenden eine graphische Darstellung der Aufteilung des Kapitalbedarfs.

Kapitalbedarf Aufteilung



- Bau- und Errichtungskosten *)
- Parkplätze
- Rechts- und Beratungskosten
- Baunebenkosten **)
- EDV ***)
- Ausstattung Restaurant / Küche ****)
- Hotelwäsche
- Dekoration
- Unterbringungskosten (Betreiberwohnung) und Zinszahlungen während Umbau
- Erstellung von Werbemitteln (Website, Prospekte, Briefpapier usw.)
- Planungskosten und Beratungskosten bis zur Einreichung
- Zu finanzierende Betriebsmittel in der Startphase
- Unvorhergesehene Investitionen

Abb. Aufteilung Kapitalbedarf

5.2 Finanzierung und Finanzierungsmodell

Folgende Tabelle zeigt den Fremdfinanzierungsbedarf auf.

Finanzierung		in €
Kapitalbedarf		3.255.683,00
Eigenkapital		50.000,00
Finanzierungsvolumen		3.205.683,00

Tab. Finanzierung

Der gesamte Kapitalbedarf wird sowohl mit Eigenkapital (2%) als auch mit Fremdkapital (98%) zu finanzieren sein.

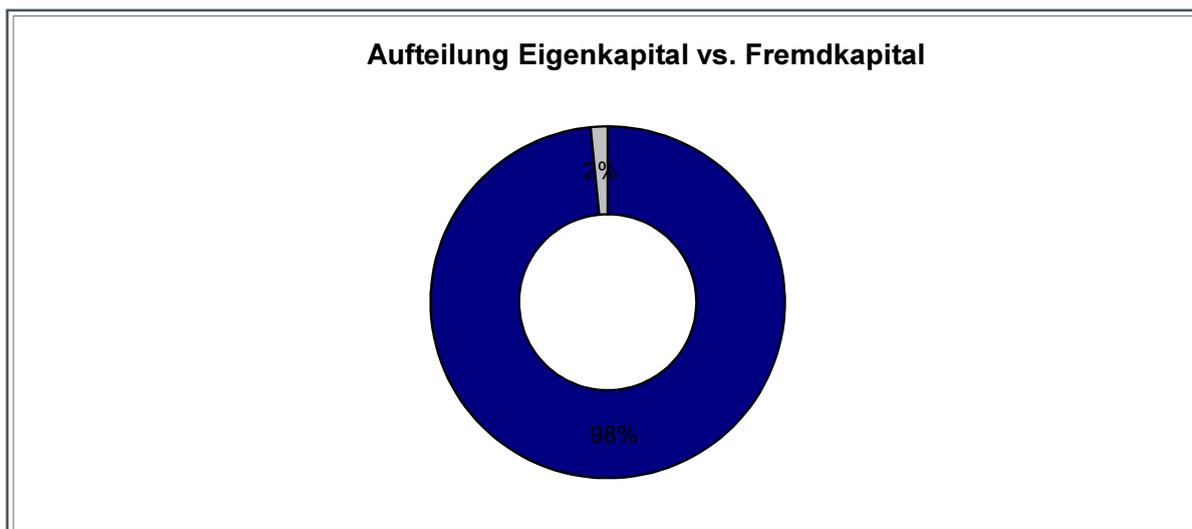


Abb. Aufteilung Eigenkapital vs. Fremdkapital

Die 50.000,00 Euro Eigenkapital stammen aus den privaten Mitteln von Herrn [REDACTED]. Hiermit werden insbesondere die Planungskosten und Beratungskosten bis zur Einreichung finanziert.

Für die verbleibende Finanzierungssumme wird in folgenden Berechnungen von einer Bankfinanzierung ausgegangen. Die Art der Finanzierung wird im Bankgespräch detailliert zu verhandeln sein. Als Rahmenbedingungen / Konditionen für die folgenden Kalkulationen wird exemplarisch von einer Laufzeit von 25 Jahren und einem vorsichtig geschätzten Zinssatz von 2,00 % ausgegangen.

Zinsbelastung

Auf Basis der angestrebten Finanzierung ergibt sich folgende anfängliche jährliche Zinsbelastung:

Zinsbelastung	ca. Euro p. a.
Finanzierung zu 2,00% p. a. aus anfänglich € 3.205.683,00	62.938,24

Tilgungsplan

Nach vorstehender Aufstellung ergibt sich eine langfristige Verschuldung in Höhe von Euro 3.205.683,00. Diese ist wie folgt zu tilgen (Darstellung der ersten 10 Jahre).

Monat	Dezember 16	Januar 17	Februar 17	März 17	April 17	Mai 17	Juni 17	Juli 17	August 17	September 17	Oktober 17	November 17
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	5.342,81 €	5.325,00 €	5.307,19 €	5.289,38 €	5.271,57 €	5.253,76 €	5.235,95 €	5.218,14 €	5.200,33 €	5.182,52 €	5.164,71 €	5.146,90 €
Rate	16.028,42 €	16.010,61 €	15.992,80 €	15.974,99 €	15.957,18 €	15.939,37 €	15.921,56 €	15.903,75 €	15.885,94 €	15.868,13 €	15.850,32 €	15.832,51 €
Restschuld	3.194.997,39 €	3.184.311,78 €	3.173.626,17 €	3.162.940,56 €	3.152.254,95 €	3.141.569,34 €	3.130.883,73 €	3.120.198,12 €	3.109.512,51 €	3.098.826,90 €	3.088.141,29 €	3.077.455,68 €
Monat	Dezember 17	Januar 18	Februar 18	März 18	April 18	Mai 18	Juni 18	Juli 18	August 18	September 18	Oktober 18	November 18
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	5.129,09 €	5.111,28 €	5.093,47 €	5.075,66 €	5.057,86 €	5.040,05 €	5.022,24 €	5.004,43 €	4.986,62 €	4.968,81 €	4.951,00 €	4.933,19 €
Rate	15.814,70 €	15.796,89 €	15.779,08 €	15.761,27 €	15.743,47 €	15.725,66 €	15.707,85 €	15.690,04 €	15.672,23 €	15.654,42 €	15.636,61 €	15.618,80 €
Restschuld	3.066.770,07 €	3.056.084,46 €	3.045.398,85 €	3.034.713,24 €	3.024.027,63 €	3.013.342,02 €	3.002.656,41 €	2.991.970,80 €	2.981.285,19 €	2.970.599,58 €	2.959.913,97 €	2.949.228,36 €
Monat	Dezember 18	Januar 19	Februar 19	März 19	April 19	Mai 19	Juni 19	Juli 19	August 19	September 19	Oktober 19	November 19
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	4.915,38 €	4.897,57 €	4.879,76 €	4.861,95 €	4.844,14 €	4.826,33 €	4.808,52 €	4.790,72 €	4.772,91 €	4.755,10 €	4.737,29 €	4.719,48 €
Rate	15.600,99 €	15.583,18 €	15.565,37 €	15.547,56 €	15.529,75 €	15.511,94 €	15.494,13 €	15.476,33 €	15.458,52 €	15.440,71 €	15.422,90 €	15.405,09 €
Restschuld	2.938.542,75 €	2.927.857,14 €	2.917.171,53 €	2.906.485,92 €	2.895.800,31 €	2.885.114,70 €	2.874.429,09 €	2.863.743,48 €	2.853.057,87 €	2.842.372,26 €	2.831.686,65 €	2.821.001,04 €
Monat	Dezember 19	Januar 20	Februar 20	März 20	April 20	Mai 20	Juni 20	Juli 20	August 20	September 20	Oktober 20	November 20
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	4.701,67 €	4.683,86 €	4.666,05 €	4.648,24 €	4.630,43 €	4.612,62 €	4.594,81 €	4.577,00 €	4.559,19 €	4.541,38 €	4.523,57 €	4.505,77 €
Rate	15.387,28 €	15.369,47 €	15.351,66 €	15.333,85 €	15.316,04 €	15.298,23 €	15.280,42 €	15.262,61 €	15.244,80 €	15.226,99 €	15.209,18 €	15.191,38 €
Restschuld	2.810.315,43 €	2.799.629,82 €	2.788.944,21 €	2.778.258,60 €	2.767.572,99 €	2.756.887,38 €	2.746.201,77 €	2.735.516,16 €	2.724.830,55 €	2.714.144,94 €	2.703.459,33 €	2.692.773,72 €
Monat	Dezember 20	Januar 21	Februar 21	März 21	April 21	Mai 21	Juni 21	Juli 21	August 21	September 21	Oktober 21	November 21
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	4.487,96 €	4.470,15 €	4.452,34 €	4.434,53 €	4.416,72 €	4.398,91 €	4.381,10 €	4.363,29 €	4.345,48 €	4.327,67 €	4.309,86 €	4.292,05 €
Rate	15.173,57 €	15.155,76 €	15.137,95 €	15.120,14 €	15.102,33 €	15.084,52 €	15.066,71 €	15.048,90 €	15.031,09 €	15.013,28 €	14.995,47 €	14.977,66 €
Restschuld	2.682.088,11 €	2.671.402,50 €	2.660.716,89 €	2.650.031,28 €	2.639.345,67 €	2.628.660,06 €	2.617.974,45 €	2.607.288,84 €	2.596.603,23 €	2.585.917,62 €	2.575.232,01 €	2.564.546,40 €

Tab. Tilgungsplan 1. bis einschließlich 5. Jahr

Monat	Dezember 21	Januar 22	Februar 22	März 22	April 22	Mai 22	Juni 22	Juli 22	August 22	September 22	Oktober 22	November 22
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	4.274,24 €	4.256,43 €	4.238,63 €	4.220,82 €	4.203,01 €	4.185,20 €	4.167,39 €	4.149,58 €	4.131,77 €	4.113,96 €	4.096,15 €	4.078,34 €
Rate	14.959,85 €	14.942,04 €	14.924,24 €	14.906,43 €	14.888,62 €	14.870,81 €	14.853,00 €	14.835,19 €	14.817,38 €	14.799,57 €	14.781,76 €	14.763,95 €
Restschuld	2.553.860,79 €	2.543.175,18 €	2.532.489,57 €	2.521.803,96 €	2.511.118,35 €	2.500.432,74 €	2.489.747,13 €	2.479.061,52 €	2.468.375,91 €	2.457.690,30 €	2.447.004,69 €	2.436.319,08 €
Monat	Dezember 22	Januar 23	Februar 23	März 23	April 23	Mai 23	Juni 23	Juli 23	August 23	September 23	Oktober 23	November 23
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	4.060,53 €	4.042,72 €	4.024,91 €	4.007,10 €	3.989,29 €	3.971,49 €	3.953,68 €	3.935,87 €	3.918,06 €	3.900,25 €	3.882,44 €	3.864,63 €
Rate	14.746,14 €	14.728,33 €	14.710,52 €	14.692,71 €	14.674,90 €	14.657,10 €	14.639,29 €	14.621,48 €	14.603,67 €	14.585,86 €	14.568,05 €	14.550,24 €
Restschuld	2.425.633,47 €	2.414.947,86 €	2.404.262,25 €	2.393.576,64 €	2.382.891,03 €	2.372.205,42 €	2.361.519,81 €	2.350.834,20 €	2.340.148,59 €	2.329.462,98 €	2.318.777,37 €	2.308.091,76 €
Monat	Dezember 23	Januar 24	Februar 24	März 24	April 24	Mai 24	Juni 24	Juli 24	August 24	September 24	Oktober 24	November 24
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	3.846,82 €	3.829,01 €	3.811,20 €	3.793,39 €	3.775,58 €	3.757,77 €	3.739,96 €	3.722,15 €	3.704,34 €	3.686,54 €	3.668,73 €	3.650,92 €
Rate	14.532,43 €	14.514,62 €	14.496,81 €	14.479,00 €	14.461,19 €	14.443,38 €	14.425,57 €	14.407,76 €	14.389,95 €	14.372,15 €	14.354,34 €	14.336,53 €
Restschuld	2.297.406,15 €	2.286.720,54 €	2.276.034,93 €	2.265.349,32 €	2.254.663,71 €	2.243.978,10 €	2.233.292,49 €	2.222.606,88 €	2.211.921,27 €	2.201.235,66 €	2.190.550,05 €	2.179.864,44 €
Monat	Dezember 24	Januar 25	Februar 25	März 25	April 25	Mai 25	Juni 25	Juli 25	August 25	September 25	Oktober 25	November 25
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	3.633,11 €	3.615,30 €	3.597,49 €	3.579,68 €	3.561,87 €	3.544,06 €	3.526,25 €	3.508,44 €	3.490,63 €	3.472,82 €	3.455,01 €	3.437,20 €
Rate	14.318,72 €	14.300,91 €	14.283,10 €	14.265,29 €	14.247,48 €	14.229,67 €	14.211,86 €	14.194,05 €	14.176,24 €	14.158,43 €	14.140,62 €	14.122,81 €
Restschuld	2.169.178,83 €	2.158.493,22 €	2.147.807,61 €	2.137.122,00 €	2.126.436,39 €	2.115.750,78 €	2.105.065,17 €	2.094.379,56 €	2.083.693,95 €	2.073.008,34 €	2.062.322,73 €	2.051.637,12 €
Monat	Dezember 25	Januar 26	Februar 26	März 26	April 26	Mai 26	Juni 26	Juli 26	August 26	September 26	Oktober 26	November 26
Tilgung	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €	10.685,61 €
Zinsen	3.419,40 €	3.401,59 €	3.383,78 €	3.365,97 €	3.348,16 €	3.330,35 €	3.312,54 €	3.294,73 €	3.276,92 €	3.259,11 €	3.241,30 €	3.223,49 €
Rate	14.105,01 €	14.087,20 €	14.069,39 €	14.051,58 €	14.033,77 €	14.015,96 €	13.998,15 €	13.980,34 €	13.962,53 €	13.944,72 €	13.926,91 €	13.909,10 €
Restschuld	2.040.951,51 €	2.030.265,90 €	2.019.580,29 €	2.008.894,68 €	1.998.209,07 €	1.987.523,46 €	1.976.837,85 €	1.966.152,24 €	1.955.466,63 €	1.944.781,02 €	1.934.095,41 €	1.923.409,80 €

Tab. Tilgungsplan 6. bis einschließlich 10. Jahr

5.3 Betriebskostenplanung

Bei Finanzierung des Kapitalbedarfs kann mit folgenden Kostenbelastungen je Geschäftsjahr gerechnet werden:

5.3.1 Personalkosten

Unter 1.7 Personal wurde bereits dargestellt, welche Mitarbeiter angestellt werden. Mit folgenden Personalkosten (inkl. aller Sozialabgaben/Nebenkosten) wird hierbei gerechnet:

1 Zimmermädchen (7,5 Monate beschäftigt)	a´1.440,00 € netto + SA (AN/AG) = ca. 22.900,00 €
1 Koch (5 Monate beschäftigt)	a´1.650,00 € netto + SA (AN/AG) = ca. 19.250,00 €
1 Springer Rezeption/Service (5 Monate beschäftigt)	a´1.550,00 € netto + SA (AN/AG) = ca. 18.080,00 €
1 Rezeption (Ehefrau) (7,5 Monate beschäftigt)	a´1.100,00 € netto + SA (AN/AG) = ca. 18.000,00 €

Die gesamten Personalkosten inklusive aller Sozialabgaben / Nebenkosten belaufen sich auf jährlich ca. 96.480,00 Euro.

Hierbei wurden vor dem Hintergrund einer vorsichtigen Planung zudem noch Unterbringungskosten in Höhe von ca. 13.250,00 Euro p.a. (3 EZ à 5 Monate (+80 Tage 1 EZ Sommer) und Geschäftsführer-SVA Beiträge i.H.v. 5.000,00 Euro einkalkuliert.

5.3.2 Raumkosten

Da sich das Hotelobjekt im Eigentum von Herrn ████████ befinden wird, sind keinerlei Mietzahlungen fällig. Die Raumkosten werden sich also aus Heiz-, Nebenkosten und Gebühren zusammensetzen. Hierbei wird – vorsichtig kalkuliert – mit folgenden Kosten (netto) p.a. gerechnet:

• Strom	3.750,00 Euro
• Heizkosten	12.336,07 Euro
• Wasser-Zählermiete	13,00 Euro

• Wasser-Grundgebühr	150,00 Euro
• Wasser-Bezugsgebühr	709,09 Euro
• Kanal-Grundgebühr	320,00 Euro
• Kanal-Benützungsg Gebühr	1.827,27 Euro
• Müll	672,73 Euro

In der Summe betragen die jährlichen Raumkosten also voraussichtlich ca. 19.800,00 Euro (gerundet).

5.3.3 Werbekosten

Nach Anschaffung der Werbeerstaussstattung ergeben sich auch laufende Kosten z.B. für Anzeigenwerbung, Onlinemarketing, Inserate etc. Hierfür wird ein monatliches Werbebudget von langfristig knapp ca. 350 Euro angesetzt. Darüber hinaus werden Werbemittel wie Flyer, Anzeigen etc. immer wieder neu aufgelegt. Per anno ist mit Werbeausgaben in Höhe von ca. 4.200,00 Euro zu rechnen.

5.3.4 Kfz-Kosten

Insgesamt sind die Kfz-Kosten inklusive Wertverlust, Treibstoff, Pflege, Reifen, Reparaturen, Steuer, Versicherung, etc. bei 30 Cent pro Kilometer anzusetzen. Bei einer geplanten geschäftlichen Laufleistung von ca. 22.000 km pro Jahr ergeben sich geschätzte jährliche Kfz-Kosten in Höhe von ca. 6.600,00 Euro.

5.3.5 Zinsen

Auf Basis der angestrebten Finanzierung ergibt sich eine anfängliche Gesamt-Zinsbelastung im ersten Jahr (reduziert sich proportional zu erfolgten Tilgungsleistungen) in Höhe von ca. 62.938,24 Euro p.a.

5.3.6 Abschreibungen

Für die wichtigsten Anlagegegenstände der Kapitalbedarfsplanung ist mit folgenden Abschreibungsbeträgen zu rechnen:

• Bau- und Errichtungskosten	2.594.091,00 €	2%
• Baunebenkosten	31.350,00 €	2%
• Parkplätze	264.000,00 €	2%
• EDV	14.640,00 €	33,33%
• Ausstattung Restaurant / Küche	46.422,00 €	12,5%
• Hotelwäsche	15.180,00 €	33,33%

Insgesamt ist in den ersten Jahren somit von einer jährlichen Abschreibung in Höhe von rund 73.500,00 Euro p.a. auszugehen.

5.3.7 Sonstige Kosten

Alle übrigen Kosten, die nicht gesondert als Kostenart erscheinen, werden hier zusammengefasst und können wie folgt veranschlagt werden:

Sonstige Kosten	in €
Steuerberatung (Jahresabschluss)	3.000,00
Laufende Buchhaltung	4.800,00
Telefon / Fax / Handy / Internet	50,00
Porto / Büromaterial	300,00
Nebenkosten des Geldverkehrs	500,00
Reisekosten (z.B. Messebesuche etc.)	400,00
Instandhaltung / Putzmittel	2.400,00
Betriebliche Versicherungen (Inhalt & Haftpflicht)	3.000,00
Verpackung	1.800,00
Nutzungsgebühren	500,00
Rechts- und Beratungskosten	500,00
Sonstiges	500,00
Summe	17.750,00

Tab. sonstige Kosten

Folgend eine monatliche Kostenplanung für die kommenden drei Geschäftsjahre sowie eine Grafik zur Veranschaulichung der Kostenaufteilung.

2016 / 2017													
Betriebskosten	Monat												
	Dez 16	Jan 17	Feb 17	Mrz 17	Apr 17	Mai 17	Jun 17	Jul 17	Aug 17	Sep 17	Okt 17	Nov 17	Summe
Raumkosten	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	19.800,00 €
Werbekosten	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	4.200,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl.	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	196.480,00 €
Sozialabgaben	5.342,81 €	5.325,00 €	5.307,19 €	5.289,38 €	5.271,57 €	5.253,76 €	5.235,95 €	5.218,14 €	5.200,33 €	5.182,52 €	5.164,71 €	5.146,90 €	62.938,24 €
Zinsen	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	57.500,00 €
Sonstige Kosten													
	34.966,90 €	34.949,09 €	34.931,28 €	34.913,47 €	34.895,66 €	34.877,85 €	34.859,04 €	34.840,23 €	34.821,42 €	34.802,61 €	34.783,80 €	34.765,00 €	321.018,24 €

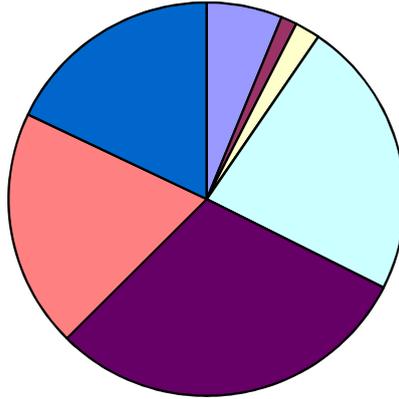
2017 / 2018													
Betriebskosten	Monat												
	Dez 17	Jan 18	Feb 18	Mrz 18	Apr 18	Mai 18	Jun 18	Jul 18	Aug 18	Sep 18	Okt 18	Nov 18	Summe
Raumkosten	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	20.000,00 €
Werbekosten	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	4.400,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl.	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	200.000,00 €
Sozialabgaben	5.129,09 €	5.111,28 €	5.093,47 €	5.075,66 €	5.057,86 €	5.040,05 €	5.022,24 €	5.004,43 €	4.986,62 €	4.968,81 €	4.951,00 €	4.933,19 €	60.373,70 €
Zinsen	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	58.000,00 €
Sonstige Kosten													
	35.417,68 €	35.399,87 €	35.382,06 €	35.364,25 €	35.346,44 €	35.328,63 €	35.310,82 €	35.293,01 €	35.275,20 €	35.257,39 €	35.239,58 €	35.221,77 €	322.873,70 €

Abb. Monatliche Kostenplanung

2018 / 2019													
Monat													
Betriebskosten	Dez 18	Jan 19	Feb 19	März 19	Apr 19	Mai 19	Jun 19	Jul 19	Aug 19	Sep 19	Okt 19	Nov 19	Summe
Raumkosten	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	20.500,00 €
Werbekosten	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	4.500,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl.	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	105.000,00 €
Sozialabgaben	4.915,38 €	4.897,57 €	4.879,76 €	4.861,95 €	4.844,14 €	4.826,33 €	4.808,52 €	4.790,72 €	4.772,91 €	4.755,10 €	4.737,29 €	4.719,48 €	57.809,15 €
Zinsen	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	58.500,00 €
Sonstige Kosten													
	36.132,98 €	36.115,17 €	36.097,36 €	36.079,55 €	36.061,74 €	36.043,93 €	36.026,12 €	36.008,31 €	35.990,50 €	35.972,69 €	35.954,88 €	35.937,07 €	326.409,15 €

Abb. Monatliche Kostenplanung

Betriebskosten Aufteilung (1. Geschäftsjahr)



■ Raumkosten

■ Werbekosten

■ Kfz-Kosten

■ Abschreibungen

■ Personalkosten inkl. Sozialabgaben

■ Zinsen

■ Sonstige Kosten

Abb. Aufteilung Betriebskosten

5.4 Umsatzvorschau

In Anbetracht der vorhandenen Wettbewerbssituation, der geplanten Marketingmaßnahmen, des guten Standorts, der Umsätze der Auslastungen der benachbarten Hotels sowie dem Potential der Zielregion wird bei vorsichtiger Einschätzung der Marktlage ein zu realisierender Gesamtumsatz in Höhe von ca. 656.774,72 Euro für das erste Geschäftsjahr prognostiziert. Dieser Berechnung liegen folgende vorsichtigen Annahmen zugrunde:

- Insgesamt wird das Hotel gemäß den Planungen über 9 Suiten (alle mit Doppelbett ausgestattet) verfügen. 7 der 9 Suiten verfügen über jeweils 2 Extrabetten. Zudem stehen insgesamt 9 Zusatzbetten zur Verfügung. Bei Maximalauslastung können also insgesamt maximal 41 Betten belegt werden.
- Folgende Zimmerpreise sind je nach Saison geplant:

		Hauptsaison	Nebensaison I	Nebensaison II	Sommer
Ausgangslage					
9 Suite gesamt	18 Betten	■	125,00	135,00	76,00
davon 7 mit je 2 Extrabetten	14 Betten	■	75,00	81,00	50,00
zusätzlich 9 Zusatzbetten	09 Betten	■	62,50	67,50	40,00

Die Preise verstehen sich pro Person und pro Nacht inkl. Gourmetfrühstück inkl. Skifahrer-Nachmittagsjause im Winter excl. Ortstaxe 2,40 pro Person und Tag.

- Die durchschnittliche Auslastung wird im ersten Jahr unter 50% erwartet (die durchschnittliche Auslastung über alle Hotelbetriebe in ■ beträgt ca. 70% im Winter und ca. 30% im Sommer).
- Vor dem Hintergrund der Erfahrungswerte Herrn ■ und den zu erwartenden Gästezahlen (siehe folgende monatliche Umsatzplanung) wird mit Minibar-Umsätzen in Höhe von rund 16.500,00 Euro im ersten Jahr gerechnet. Die saisonale Verteilung der Umsätze korreliert naturgemäß mit den Zimmerumsätzen.
- Aufgrund einer diesem Businessplan zugrunde liegenden sehr vorsichtigen Kalkulation wird im Restaurant bzw. in der Hotel-Bar mit einem Umsatz von anfänglich lediglich 10.000,00 Euro p.a. gerechnet. Die saisonale Umsatzverteilung entspricht wiederum der Verteilung der erwarteten Zimmerumsätze.
- Die monatlichen Mieteinnahmen für die Wohneinheit werden auf 750,00 Euro festgesetzt.

Die Gesamtumsatzerwartung für das erste Geschäftsjahr setzt sich somit aus nachfolgend dargelegten Teilumsätzen zusammen

Geplante Umsatzanteile	in €	in %
I. Umsatz Übernachtungen	621.274,72	94,59
II. Umsatz Mini-Bar	16.500,00	2,51
III. Umsatz Hotelbar/Restaurant	10.000,00	1,52
IV. Mieteinnahmen 90m²-Wohnung	9.000,00	1,37
Summe	656.774,72	100,00

Tab. Umsatzvorschau

Die Umsatzprognosen wurden beabsichtigt vorsichtig getätigt und gehen eher in Richtung **worst-case-Szenario**.

Folgend eine vorsichtig prognostizierte, monatliche Herleitung des Umsatzes für die ersten drei Geschäftsjahre.

	Dez 16	Jan 17	Feb 17	Mrz 17	Apr 17	Mai 17	Jun 17	Jul 17	Aug 17	Sep 17	Okt 17	Nov 17	Summe
Umsatz													
Übernachtung	141.395,00	158.100,50	157.006,00	167.834,00	112.941,00	0,00	38.493,00	91.791,00	88.830,00	32.571,00	32.571,00	32.571,00	1.054.103,50
Vollauslastung													
Vorsichtig	65%	65%	76%	76%	54%	geschlossen	42%	42%	42%	42%	20%	20%	45%
prognostizierte Auslastung in %													
I. Umsatz	91.906,75	102.765,33	119.324,56	127.553,84	60.988,14	0,00	16.167,06	38.552,22	37.308,60	13.679,82	6.514,20	6.514,20	621.274,72
Übernachtungen													
II. Umsatz	2.440,89	2.729,27	3.169,06	3.387,61	1.619,74	0,00	429,37	1.023,88	990,85	363,31	173,01	173,01	16.500,00
Mini-Bar													
III. Umsatz	1.479,33	1.654,10	1.920,64	2.053,10	981,66	0,00	260,22	620,53	600,52	220,19	104,85	104,85	10.000,00
Hotelbar/Restaurant													
IV. Mieteinnahmen	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	9.000,00
90m ² -Wohnung													
Gesamtumsatz	96.576,96	107.898,70	125.164,26	133.744,55	64.339,54	750,00	17.606,65	40.946,64	39.649,97	15.013,32	7.542,06	7.542,06	656.774,72

	Dez 17	Jan 18	Feb 18	Mrz 18	Apr 18	Mai 18	Jun 18	Jul 18	Aug 18	Sep 18	Okt 18	Nov 18	Summe
Umsatz													
Übernachtung	141.395,00	158.100,50	157.006,00	167.834,00	112.941,00	0,00	38.493,00	91.791,00	88.830,00	32.571,00	32.571,00	32.571,00	1.054.103,50
Vollauslastung													
Vorsichtig	69%	69%	80%	80%	58%	geschlossen	46%	46%	46%	46%	24%	24%	49%
prognostizierte Auslastung in %													
I. Umsatz	97.562,55	109.089,35	125.604,80	134.267,20	65.505,78	0,00	17.706,78	42.223,86	40.861,80	14.982,66	7.817,04	7.817,04	663.438,86
Übernachtungen													
II. Umsatz	2.573,48	2.877,53	3.313,17	3.541,66	1.727,89	0,00	467,06	1.113,77	1.077,84	395,21	206,20	206,20	17.500,00
Mini-Bar													
III. Umsatz	1.544,09	1.726,52	1.987,90	2.125,00	1.036,74	0,00	280,24	668,26	646,70	237,12	123,72	123,72	10.500,00
Hotelbar/Restaurant													
IV. Mieteinnahmen	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	9.000,00
90m ² -Wohnung													
Gesamtumsatz	102.430,11	114.443,39	131.655,87	140.683,86	69.020,41	750,00	19.204,08	44.755,89	43.336,35	16.364,99	8.896,95	8.896,95	700.438,86

Abb. Monatliche Umsatzplanung

	Dez 18	Jan 19	Feb 19	März 19	Apr 19	Mai 19	Jun 19	Jul 19	Aug 19	Sep 19	Okt 19	Nov 19	Summe
Umsatz													
Übernachtung	141.395,00	158.100,50	157.006,00	167.834,00	112.941,00	0,00	38.493,00	91.791,00	88.830,00	32.571,00	32.571,00	32.571,00	1.054.103,50
Vollauslastung													
Vorsichtig													
prognostizierte													
Auslastung in %	71%	71%	82%	82%	60%	geschlossen	48%	48%	48%	48%	26%	26%	51%
I. Umsatz													
Übernachtungen	100.390,45	112.251,36	128.744,92	137.623,88	67.764,60	0,00	18.476,64	44.059,68	42.638,40	15.634,08	8.468,46	8.468,46	684.520,93
II. Umsatz													
Mini-Bar	2.639,84	2.951,74	3.385,45	3.618,92	1.781,92	0,00	485,86	1.158,58	1.121,21	411,11	222,68	222,68	18.000,00
III. Umsatz													
Hotelbar/Restaurant	1.613,24	1.803,84	2.068,88	2.211,57	1.088,95	0,00	296,91	708,02	685,18	251,23	136,09	136,09	11.000,00
IV. Mieteinnahmen													
90m ² -Wohnung	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	750,00	9.000,00
Gesamtumsatz	105.393,53	117.756,93	134.949,25	144.204,37	71.385,47	750,00	20.009,41	46.676,29	45.194,79	17.046,42	9.577,23	9.577,23	722.520,93

Abb. Monatliche Umsatzplanung

5.5 Rohertragsberechnung

Zur Ermittlung eines für die gesamten Sortimentsbereiche resultierenden Rohertrages folgende Berechnung:

Absatzbereiche	Anteil am Umsatz %	Rohertrag ohne MwSt. in %	Gewichtung
I. Umsatz Übernachtungen	94,59	97,00	9175,70
II. Umsatz Mini-Bar	2,51	85,00	213,54
III. Umsatz Hotelbar/Restaurant	1,52	82,50	125,61
IV. Mieteinnahmen 90m²-Wohnung	1,37	100,00	137,03
Summe	100,00		9651,89

Tab. Rohertragsberechnung

Rohertrag ohne MwSt. : 9651,89 : 100 = 96,52%

Bei der Ermittlung dieses Wertes sind die Umsatzbereiche jeweils umsatzanteilig mit dem durchschnittlich zu erwartenden Rohertrag gewichtet.

5.6 Plan - Ertragsübersicht

Auf Basis vorstehender Berechnungen ergibt sich folgende Ertragsübersicht.

	Anlaufphase				Nach Anlaufphase	
	2016 / 2017		2017 / 2018		2018 / 2019	
	Euro	% v. Umsatz	Euro	% v. Umsatz	Euro	% v. Umsatz
Umsatz netto	656.774,72	100,00	700.438,86	100,00	722.520,93	100,00
./. Umsatzproportionaler Waren- /Materialeinsatz ohne MwSt.	22.863,24	3,48	24.383,25	3,48	25.151,96	3,48
Rohertrag ohne MwSt.	633.911,47	96,52	676.055,60	96,52	697.368,97	96,52
./. Betriebskosten						
Raumkosten	19.800,00	3,01	20.000,00	2,86	20.500,00	2,84
Werbekosten	4.200,00	0,64	4.400,00	0,63	4.500,00	0,62
Kfz-Kosten	6.600,00	1,00	6.600,00	0,94	6.600,00	0,91
Abschreibungen	73.500,00	11,19	73.500,00	10,49	73.500,00	10,17
Personalkosten inkl. Sozialabgaben	96.480,00	14,69	100.000,00	14,28	105.000,00	14,53
Zinsen	62.938,24	9,58	60.373,70	8,62	57.809,15	8,00
Sonstige Kosten	57.500,00	8,75	58.000,00	8,28	58.500,00	8,10
Summe Betriebskosten	321.018,24	48,88	322.873,70	46,10	326.409,15	45,18
Reingewinn vor Steuer	312.893,23	47,64	353.181,91	50,42	370.959,82	51,34

Tab. Plan - Ertragsübersicht

Folgend eine monatliche Rentabilitätsplanung sowie eine Grafik zur Visualisierung der Entwicklung der Umsätze, Roherträge, Betriebskosten und Gewinne.

2016 / 2017													
Rentabilitätsplan monatlich	Monat												
	Dez 16	Jan 17	Feb 17	März 17	Apr 17	Mai 17	Jun 17	Jul 17	Aug 17	Sep 17	Okt 17	Nov 17	Summe
I. Umsatz Übernachtungen	91.906,75 €	102.765,33 €	119.324,56 €	127.553,84 €	60.988,14 €	- €	16.167,06 €	39.552,22 €	37.308,80 €	13.679,82 €	6.514,20 €	6.514,20 €	621.274,72 €
II. Umsatz Mini-Bar	2.440,89 €	2.729,27 €	3.169,06 €	3.387,61 €	1.619,74 €	- €	429,37 €	1.023,88 €	990,85 €	363,31 €	173,01 €	173,01 €	16.500,00 €
III. Umsatz Hotelbar/Restaurant	1.479,33 €	1.654,10 €	1.920,64 €	2.053,10 €	981,66 €	- €	260,22 €	620,53 €	600,52 €	220,19 €	104,85 €	104,85 €	10.000,00 €
IV. Mieteinnahmen 90m²-Wohnung	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	9.000,00 €
Gesamtumsatz	96.576,96 €	107.898,70 €	125.164,26 €	133.744,55 €	64.339,54 €	750,00 €	17.606,65 €	40.946,64 €	39.649,97 €	15.013,32 €	7.542,06 €	7.542,06 €	656.774,72 €
./. Umsatzproportionaler Waren-/Materialeinsatz ohne MwSt.	3.012,98 €	3.312,68 €	3.769,72 €	3.996,85 €	2.159,61 €	476,32 €	922,53 €	1.540,37 €	1.506,05 €	853,89 €	656,11 €	656,11 €	22.863,24 €
Rohentrag ohne MwSt.	93.563,98 €	104.586,02 €	121.394,54 €	129.747,70 €	62.179,93 €	273,68 €	16.684,12 €	39.406,26 €	38.143,92 €	14.159,44 €	6.885,95 €	6.885,95 €	633.911,47 €
Raumkosten	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	1.650,00 €	19.800,00 €
Werbekosten	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	350,00 €	4.200,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl. Sozialabgaben	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	16.157,43 €	416,67 €	416,67 €	6.041,42 €	6.041,42 €	1.943,33 €	416,67 €	416,67 €	96.480,00 €
Zinsen	5.342,81 €	5.325,00 €	5.307,19 €	5.289,38 €	5.271,57 €	5.253,76 €	5.235,95 €	5.218,14 €	5.200,33 €	5.182,52 €	5.164,71 €	5.146,90 €	62.938,24 €
Sonstige Kosten	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	4.791,67 €	57.500,00 €
Summe Betriebskosten	34.966,90 €	34.949,09 €	34.931,28 €	34.913,47 €	34.895,66 €	19.137,09 €	19.119,29 €	24.726,23 €	24.708,42 €	20.592,52 €	19.048,05 €	19.030,24 €	321.018,24 €
Reingewinn vor Steuer	58.597,08 €	69.636,33 €	86.463,25 €	94.834,22 €	27.284,26 €	- 18.863,41 €	- 2.435,17 €	14.680,04 €	13.435,50 €	- 6.433,08 €	- 12.162,10 €	- 12.144,29 €	312.893,23 €

Abb. Monatliche Rentabilitätsplanung

2017 / 2018

Rentabilitätsplan monatlich	Monat												
	Dez 17	Jan 18	Feb 18	Mrz 18	Apr 18	Mai 18	Jun 18	Jul 18	Aug 18	Sep 18	Okt 18	Nov 18	Summe
I. Umsatz Übermachungen	97.582,55 €	109.089,35 €	125.004,80 €	134.267,20 €	65.505,78 €	- €	17.706,78 €	42.223,86 €	40.861,80 €	14.982,66 €	7.817,04 €	7.817,04 €	663.438,86 €
II. Umsatz Mini-Bar	2.573,48 €	2.877,53 €	3.313,17 €	3.541,66 €	1.727,89 €	- €	467,06 €	1.113,77 €	1.077,84 €	395,21 €	206,20 €	206,20 €	17.500,00 €
III. Umsatz Hotelbar/Restaurant	1.544,09 €	1.726,52 €	1.987,90 €	2.125,00 €	1.036,74 €	- €	280,24 €	668,26 €	646,70 €	237,12 €	123,72 €	123,72 €	10.500,00 €
IV. Mieteinnahmen 90m ² -Wohnung	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	9.000,00 €
Gesamtumsatz	102.430,11 €	114.443,39 €	131.655,87 €	140.683,86 €	69.020,41 €	750,00 €	19.204,08 €	44.755,89 €	43.336,35 €	16.364,99 €	8.896,95 €	8.896,95 €	700.438,86 €
J. Umsatzproportionaler Waren-/Materialeinsatz ohne MwSt.	3.197,26 €	3.514,99 €	3.970,23 €	4.209,01 €	2.313,63 €	507,98 €	996,07 €	1.671,87 €	1.634,32 €	920,98 €	723,46 €	723,46 €	24.383,25 €
Rohertag ohne MwSt.	99.232,85 €	110.928,40 €	127.685,64 €	136.474,85 €	66.706,78 €	242,02 €	18.208,02 €	43.084,02 €	41.702,02 €	15.444,02 €	8.173,49 €	8.173,49 €	676.055,60 €
Raumkosten	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	1.666,67 €	20.000,00 €
Werbekosten	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	366,67 €	4.400,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl. Sozialabgaben	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	16.746,92 €	431,87 €	431,87 €	6.261,84 €	6.261,84 €	2.014,23 €	431,87 €	431,87 €	100.000,00 €
Zinsen	5.129,09 €	5.111,28 €	5.093,47 €	5.075,66 €	5.057,86 €	5.040,05 €	5.022,24 €	5.004,43 €	4.986,62 €	4.968,81 €	4.951,00 €	4.933,19 €	60.373,70 €
Sonstige Kosten	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	4.833,33 €	58.000,00 €
Summe Betriebskosten	35.417,68 €	35.399,87 €	35.382,06 €	35.364,25 €	35.346,44 €	19.013,58 €	18.995,78 €	24.807,93 €	24.790,12 €	20.524,71 €	18.924,54 €	18.906,73 €	322.873,70 €
Reingewinn vor Steuer	63.815,17 €	75.528,53 €	92.303,57 €	101.110,60 €	31.360,34 €	-18.771,57 €	-787,76 €	18.276,09 €	16.911,90 €	-5.080,69 €	-10.751,04 €	-10.733,23 €	353.181,91 €

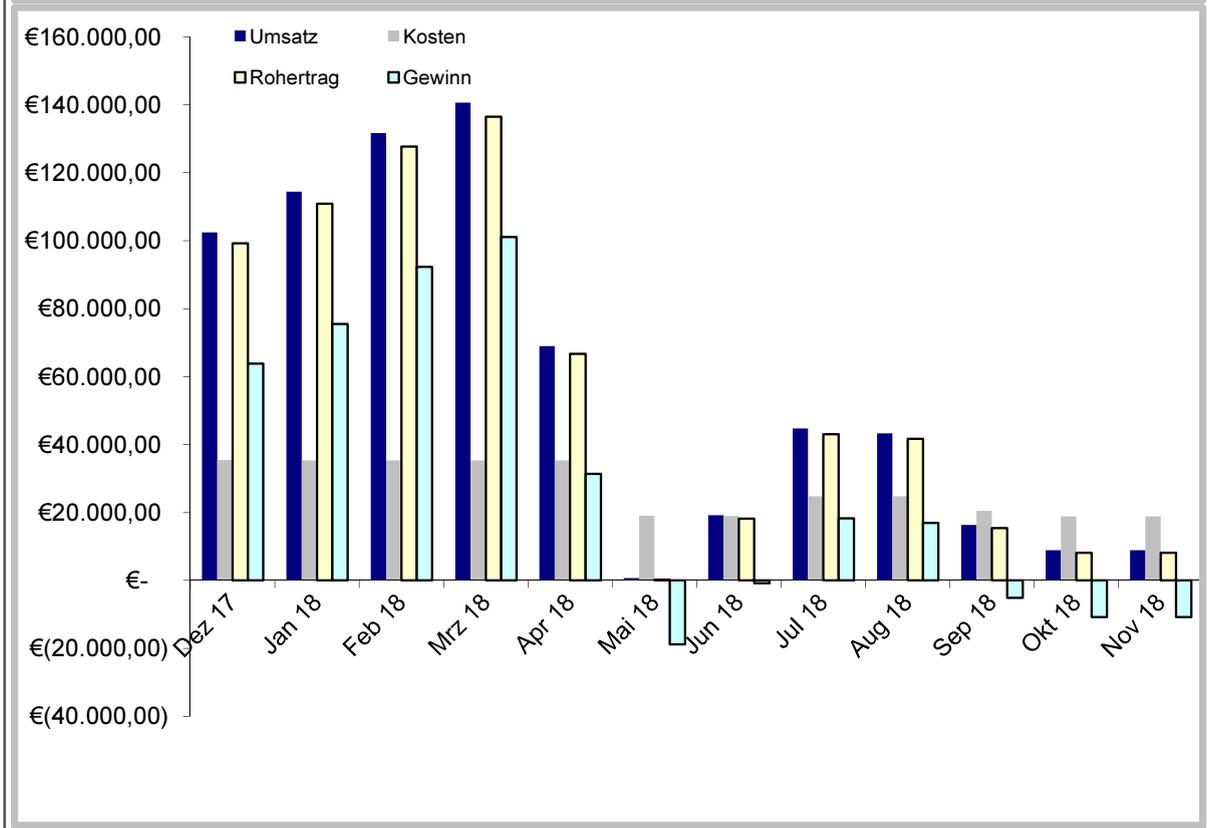
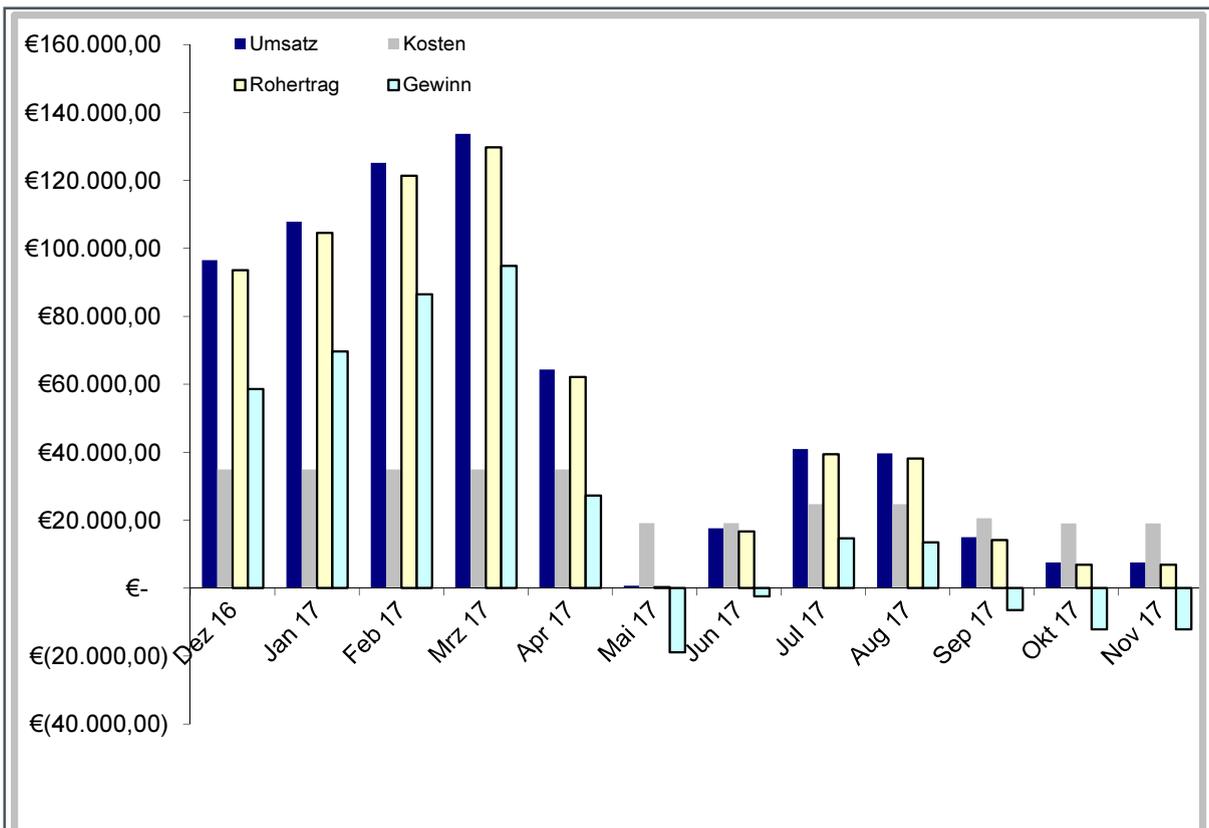
Abb. Monatliche Rentabilitätsplanung

2018 / 2019

Monat

Rentabilitätsplan monatlich	Dez 18	Jan 19	Feb 19	März 19	Apr 19	Mai 19	Jun 19	Jul 19	Aug 19	Sep 19	Okt 19	Nov 19	Summe
I. Umsatz Übernachtungen	100.390,45 €	112.251,36 €	128.744,92 €	137.823,88 €	67.764,60 €	- €	18.476,64 €	44.059,68 €	42.638,40 €	15.634,08 €	8.468,46 €	8.468,46 €	684.520,93 €
II. Umsatz Mini-Bar	2.639,84 €	2.951,74 €	3.385,45 €	3.618,92 €	1.781,92 €	- €	485,86 €	1.158,58 €	1.121,21 €	411,11 €	222,68 €	222,68 €	18.000,00 €
III. Umsatz Hotelbar/Restaurant	1.613,24 €	1.803,84 €	2.068,88 €	2.211,57 €	1.088,95 €	- €	296,91 €	708,02 €	685,18 €	251,23 €	136,09 €	136,09 €	11.000,00 €
IV. Mieteinnahmen 90m²-Wohnung	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	750,00 €	9.000,00 €
Gesamtumsatz	105.393,53 €	117.756,93 €	134.949,25 €	144.204,37 €	71.385,47 €	750,00 €	20.009,41 €	46.676,29 €	45.194,79 €	17.046,42 €	9.577,23 €	9.577,23 €	722.520,93 €
./. Umsatzproportionale Kosten ohne MwSt.	3.290,55 €	3.617,41 €	4.071,94 €	4.316,63 €	2.391,45 €	524,00 €	1.033,18 €	1.738,19 €	1.699,02 €	954,84 €	757,37 €	757,37 €	25.151,96 €
Roherttrag ohne MwSt.	102.102,98 €	114.139,52 €	130.877,31 €	139.887,74 €	68.994,02 €	226,00 €	18.976,23 €	44.938,09 €	43.495,77 €	16.091,58 €	8.819,86 €	8.819,86 €	687.368,97 €
Raumkosten	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	1.708,33 €	20.500,00 €
Werbekosten	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €	4.500,00 €
Kfz-Kosten	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	550,00 €	6.600,00 €
Abschreibungen	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	6.125,00 €	73.500,00 €
Personalkosten inkl. Sozialabgaben	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	17.584,27 €	214.940,00 €
Zinsen	4.915,38 €	4.897,57 €	4.879,76 €	4.861,95 €	4.844,14 €	4.826,33 €	4.808,52 €	4.790,72 €	4.772,91 €	4.755,10 €	4.737,29 €	4.719,48 €	57.809,15 €
Sonstige Kosten	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	4.875,00 €	58.500,00 €
Summe Betriebskosten	36.132,98 €	36.115,17 €	36.097,36 €	36.079,55 €	36.061,74 €	36.043,93 €	36.026,12 €	36.008,31 €	35.990,50 €	35.972,69 €	35.954,88 €	35.937,07 €	433.800,00 €
Reingewinn vor Steuer	65.970,00 €	78.024,34 €	94.779,95 €	103.808,19 €	32.932,28 €	18.887,13 €	80,91 €	19.939,12 €	18.514,60 €	4.411,79 €	- 10.004,23 €	- 9.986,42 €	370.959,82 €

Abb. Monatliche Rentabilitätsplanung



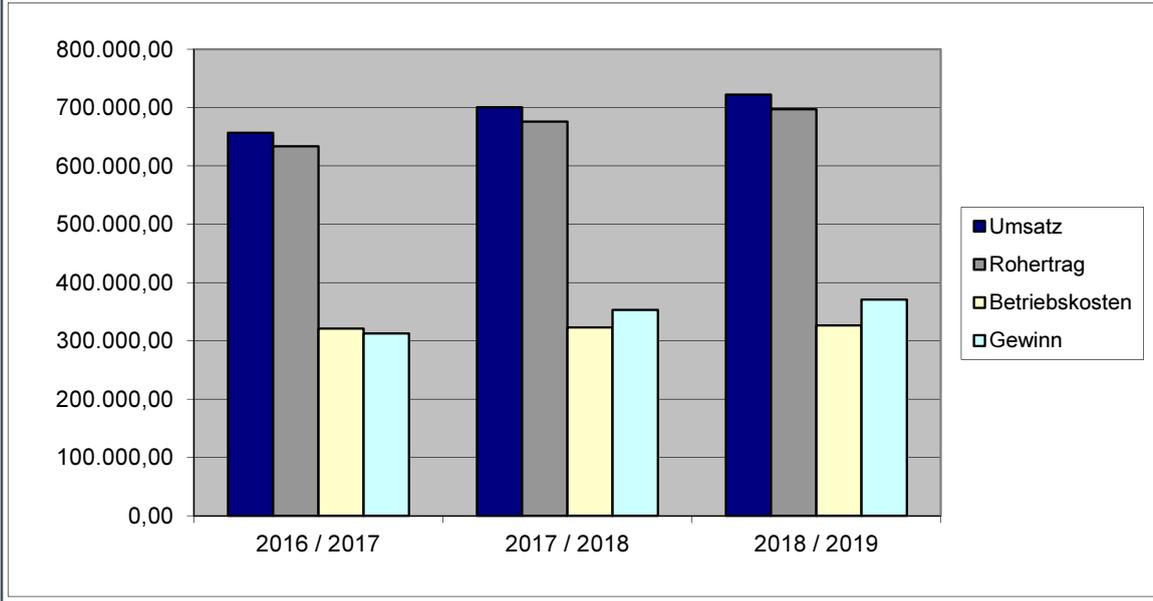
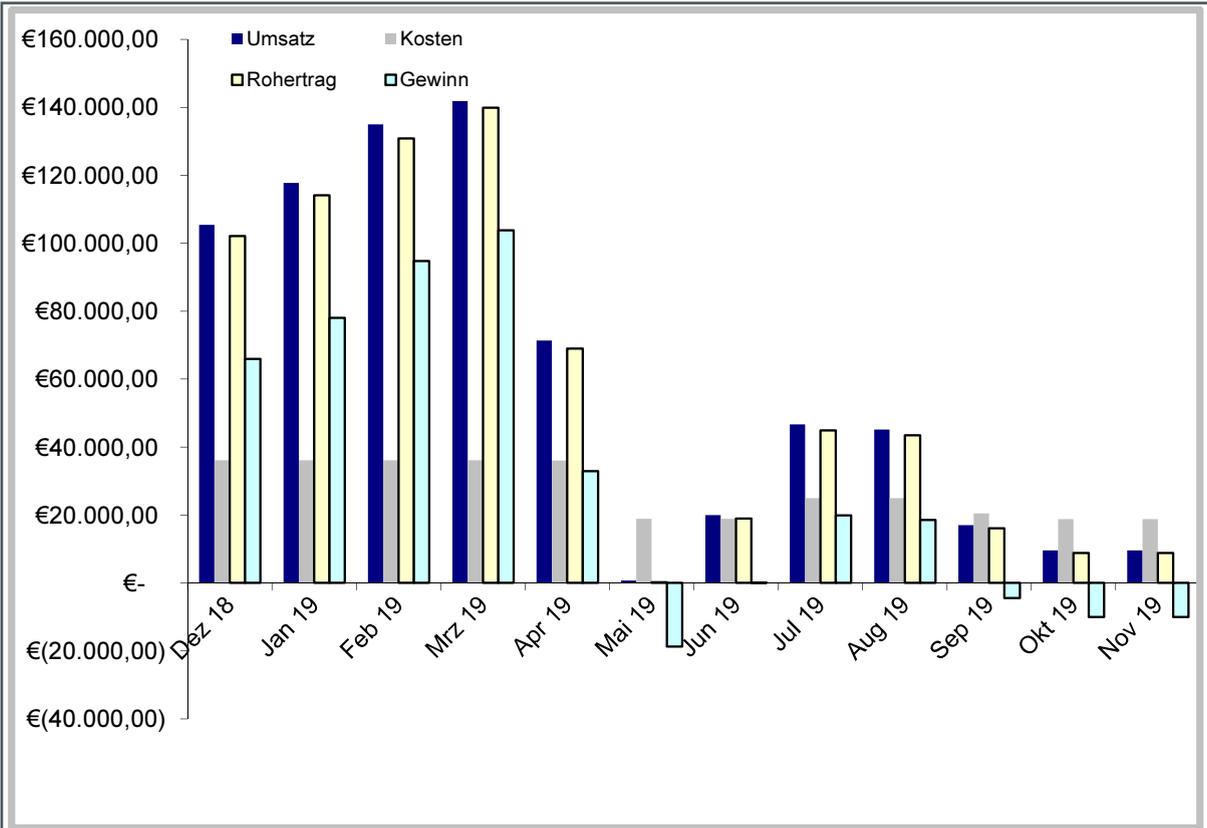


Abb. Entwicklung Umsatz, Rohertrag, Kosten und Gewinn in Euro

5.7 Mindestumsatzberechnung

Von Interesse ist nun die Frage, wie hoch der vom Betrieb zu realisierende Umsatz sein muss, um den zu erwartenden Kosteneinsatz abzudecken und darüber hinaus die Tilgungsleistungen sowie eine, der Erwartungshaltung des Unternehmensgründers entsprechende Unternehmerentlohnung sicherzustellen.

Hierbei muss folgende private Ausgabensituation (monatlich) berücksichtigt werden:

Private Ausgaben		in €
Miete / Raumkosten		750,00
Versicherungen		57,50
PKW privat		200,00
Lebensmittel/Hygiene		150,00
Telefon / Handy / Internet		20,00
Hobbys / Urlaub / Kleidung etc.		400,00
Ausgaben Kinder		200,00
Sonstiges		100,00
Summe		1.877,50

Tab. Private Ausgaben

Als jährlicher Unternehmerlohn werden 22.530,00 Euro angesetzt.

Mindestumsatzberechnung 1. Jahr:

$$\text{Mindestumsatz (Mu)} = \frac{\text{Betriebskst.} + \text{Unternehmerlohn und gesch. ESt.*} \cdot \text{AfA} + \text{durchschn. Tilgung}}{\text{Plan - Rohertrag}} \times 100$$

Mu = Euro 428.663,03

* Für den notwendigen Netto-Unternehmerlohn von 22.530,00 Euro wird ein Brutto-Unternehmerlohn von ca. 38.000,00 Euro angenommen.

Da die Abschreibungen zwar Aufwendungen sind, ihnen aber keine Ausgaben gegenüber stehen, sind sie den Gesamtkosten abzurechnen. Die Mindestumsatzberechnung zeigt, dass im ersten Geschäftsjahr ein Umsatz von ca. 428.663,03 Euro erzielt werden muss, um die laufenden Kosten tragen zu können. Mit einem prognostizierten Umsatz von 656.774,72 Euro wird Herr [REDACTED] bereits im ersten Geschäftsjahr über diesem Mindestumsatz liegen.

5.8 Liquiditätsplan

Im Folgenden ein Liquiditätsplan für die drei ersten Geschäftsjahre nach avisierter Kreditzusage sowie jeweils grafische Darstellung der Liquiditätsentwicklung und der Ein- und Auszahlungen.

Liquiditätsplan

2016 / 2017

Alle Beträge in Euro

	1 Dez 16	2 Jan 17	3 Feb 17	4 Mrz 17	5 Apr 17	6 Mai 17	7 Jun 17	8 Jul 17	9 Aug 17	10 Sep 17	11 Okt 17	12 Nov 17	Summe
1. Einzahlungen													
1.1 Umsatz	109.191,28	122.003,37	141.541,70	151.251,47	72.710,24	750,00	19.825,60	46.237,97	44.770,62	16.890,89	8.436,14	8.436,14	742.045,43
1.2 Eigenkapital	50.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	50.000,00
1.3 Fremdkapital	3.205.683,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.205.683,00
1.4 Summe Liquiditätszugang	3.364.874,28	122.003,37	141.541,70	151.251,47	72.710,24	750,00	19.825,60	46.237,97	44.770,62	16.890,89	8.436,14	8.436,14	3.997.728,43
2. Auszahlungen													
2.1 Erst-/Anlageinvestitionen	3.155.683,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.155.683,00
2.2 Personal	16.157,43	16.157,43	16.157,43	16.157,43	16.157,43	416,67	416,67	6.041,42	6.041,42	1.943,33	416,67	416,67	96.480,00
2.3 Material / Waren	3.615,58	3.975,22	4.523,67	4.796,23	2.591,54	571,58	1.107,04	1.848,45	1.807,26	1.024,66	787,33	787,33	27.435,89
2.4 Betriebskosten inkl. MwSt.	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	8.810,00	105.720,00
2.5 Kredittilgung	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	128.227,32
2.6 Zinsen	5.342,81	5.325,00	5.307,19	5.289,38	5.271,57	5.253,76	5.235,95	5.218,14	5.200,33	5.182,52	5.164,71	5.146,90	62.938,24
2.7 Vorsteuer / Umsatzsteuer	0,00	10.543,38	11.973,80	14.155,16	15.239,22	6.470,44	-1.563,60	566,11	3.514,93	3.351,11	238,46	-705,47	63.783,54
2.8 Notw. Unternehmerlohn	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	1.877,50	22.530,00
2.9 Einkommensteuer/Soz. V.	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	12.833,33	154.000,00
(vorsichtig geschätzt)													
2.10 Summe Liquiditätsabgang	3.215.005,26	70.207,47	72.168,52	74.604,64	73.466,19	46.918,89	39.402,51	47.880,56	50.770,38	45.708,06	40.813,62	39.851,88	3.816.797,99
3. Liquiditätssaldo	149.869,02	51.795,90	69.373,18	76.646,83	-755,96	-46.168,89	-19.576,90	-1.642,58	-5.999,76	-28.817,17	-32.377,48	-31.415,74	180.930,44
4. Liquiditätssaldo kumuliert	149.869,02	201.664,92	271.038,09	347.684,93	346.928,97	300.760,08	281.183,17	279.540,59	273.540,82	244.723,65	212.346,17	180.930,44	

Abb. Monatliche Liquiditätsplanung 1. Jahr

Liquiditätsplan

2017 / 2018

Alle Beträge in Euro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Summe
	Dez 17	Jan 18	Feb 18	März 18	Apr 18	Mai 18	Jun 18	Jul 18	Aug 18	Sep 18	Okt 18	Nov 18	
1. Einzahlungen													
1.1 Umsatz	115.813,23	129.407,69	148.885,67	159.101,93	78.006,15	750,00	21.633,01	50.547,94	48.941,55	18.420,24	9.969,25	9.969,25	791.445,91
1.2 Eigenkapital	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1.3 Fremdkapital	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1.4 Summe Liquiditätszugang	115.813,23	129.407,69	148.885,67	159.101,93	78.006,15	750,00	21.633,01	50.547,94	48.941,55	18.420,24	9.969,25	9.969,25	791.445,91
2. Auszahlungen													
2.1 Erst-/Anlageinvestitionen	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2 Personal	16.746,92	16.746,92	16.746,92	16.746,92	16.746,92	431,87	431,87	6.261,84	6.261,84	2.014,23	431,87	431,87	100.000,00
2.3 Material / Waren	3.836,71	4.217,99	4.764,28	5.050,81	2.776,35	609,58	1.195,28	2.006,24	1.961,19	1.105,17	868,15	868,15	29.259,90
2.4 Betriebskosten inkl. MwSt.	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	8.900,00	106.800,00
2.5 Kreditföligung	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	128.227,32
2.6 Zinsen	5.129,09	5.111,28	5.093,47	5.075,66	5.057,86	5.040,05	5.022,24	5.004,43	4.986,62	4.968,81	4.951,00	4.933,19	60.373,70
2.7 Vorsteuer / Umsatzsteuer	-705,47	11.260,33	12.777,97	14.952,43	16.092,93	7.039,68	-1.584,93	746,38	3.974,34	3.795,01	387,71	-555,72	68.180,65
2.8 Notw. Unternehmerlohn	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	1.916,67	23.000,00
2.9 Einkommensteuer/Soz.V. (vorsichtig geschätzt)	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	14.500,00	174.000,00
2.10 Summe Liquiditätsabgang	61.009,53	73.338,80	75.384,92	77.828,10	76.676,34	49.123,46	41.066,73	50.021,16	53.186,26	47.885,50	42.641,01	41.679,76	689.841,57
3. Liquiditätssaldo	54.803,70	56.068,89	73.500,75	81.273,83	1.329,81	-48.373,46	-19.433,73	526,78	-4.244,71	-29.465,26	-32.671,76	-31.710,51	101.604,34
4. Liquiditätssaldo kumuliert	235.734,14	291.803,03	365.303,78	446.577,61	447.907,42	399.533,96	380.100,23	380.627,01	376.382,30	346.917,04	314.245,29	282.534,77	

Abb. Monatliche Liquiditätsplanung 2. Jahr

Liquiditätsplan

2018 / 2019

Alle Beträge in Euro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Summe
	Dez 18	Jan 19	Feb 19	März 19	Apr 19	Mai 19	Jun 19	Jul 19	Aug 19	Sep 19	Okt 19	Nov 19	
1. Einzahlungen													
1.1 Umsatz	119.167,31	133.158,05	152.613,33	163.086,66	80.682,92	750,00	22.544,44	52.721,37	51.044,87	19.191,45	10.739,12	10.739,12	816.438,65
1.2 Eigenkapital	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1.3 Fremdkapital	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1.4 Summe Liquiditätszugang	119.167,31	133.158,05	152.613,33	163.086,66	80.682,92	750,00	22.544,44	52.721,37	51.044,87	19.191,45	10.739,12	10.739,12	816.438,65
2. Auszahlungen													
2.1 Erst-/ Anlageinvestitionen	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2 Personal	17.584,27	17.584,27	17.584,27	17.584,27	17.584,27	453,47	453,47	6.574,93	6.574,93	2.114,94	453,47	453,47	105.000,00
2.3 Material / Waren	3.948,66	4.340,89	4.886,33	5.179,95	2.869,74	628,80	1.239,81	2.085,83	2.038,83	1.145,81	908,85	908,85	30.182,35
2.4 Betriebskosten inkl. MwSt.	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	9.010,00	108.120,00
2.5 Kreditfälligung	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	10.685,61	128.227,32
2.6 Zinsen	4.915,38	4.897,57	4.879,76	4.861,95	4.844,14	4.826,33	4.808,52	4.790,72	4.772,91	4.755,10	4.737,29	4.719,48	57.809,15
2.7 Vorsteuer / Umsatzsteuer	-555,72	11.614,01	13.175,97	15.348,02	16.517,30	7.317,49	-1.606,47	826,73	4.195,78	4.008,61	452,39	-491,25	70.802,85
2.8 Notw. Unternehmerlohn	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	24.000,00
2.9 Einkommensteuer/Soz. V. (vorsichtig geschätzt)	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	15.250,00	183.000,00
2.10 Summe Liquiditätsabgang	62.838,19	75.382,35	77.471,94	79.919,80	78.761,06	50.171,70	41.840,95	51.223,82	54.528,05	48.970,07	43.497,60	42.536,15	707.141,67
3. Liquiditätssaldo	56.329,12	57.775,70	75.141,38	83.166,86	1.921,86	-49.421,70	-19.296,50	1.497,55	-3.483,18	-29.778,61	-32.758,48	-31.797,03	109.296,97
4. Liquiditätssaldo kumuliert	338.863,89	396.639,60	471.780,98	554.947,83	556.869,70	507.448,00	488.151,50	489.649,05	486.165,87	456.387,26	423.628,78	391.831,75	

Abb. Monatliche Liquiditätsplanung 3. Jahr

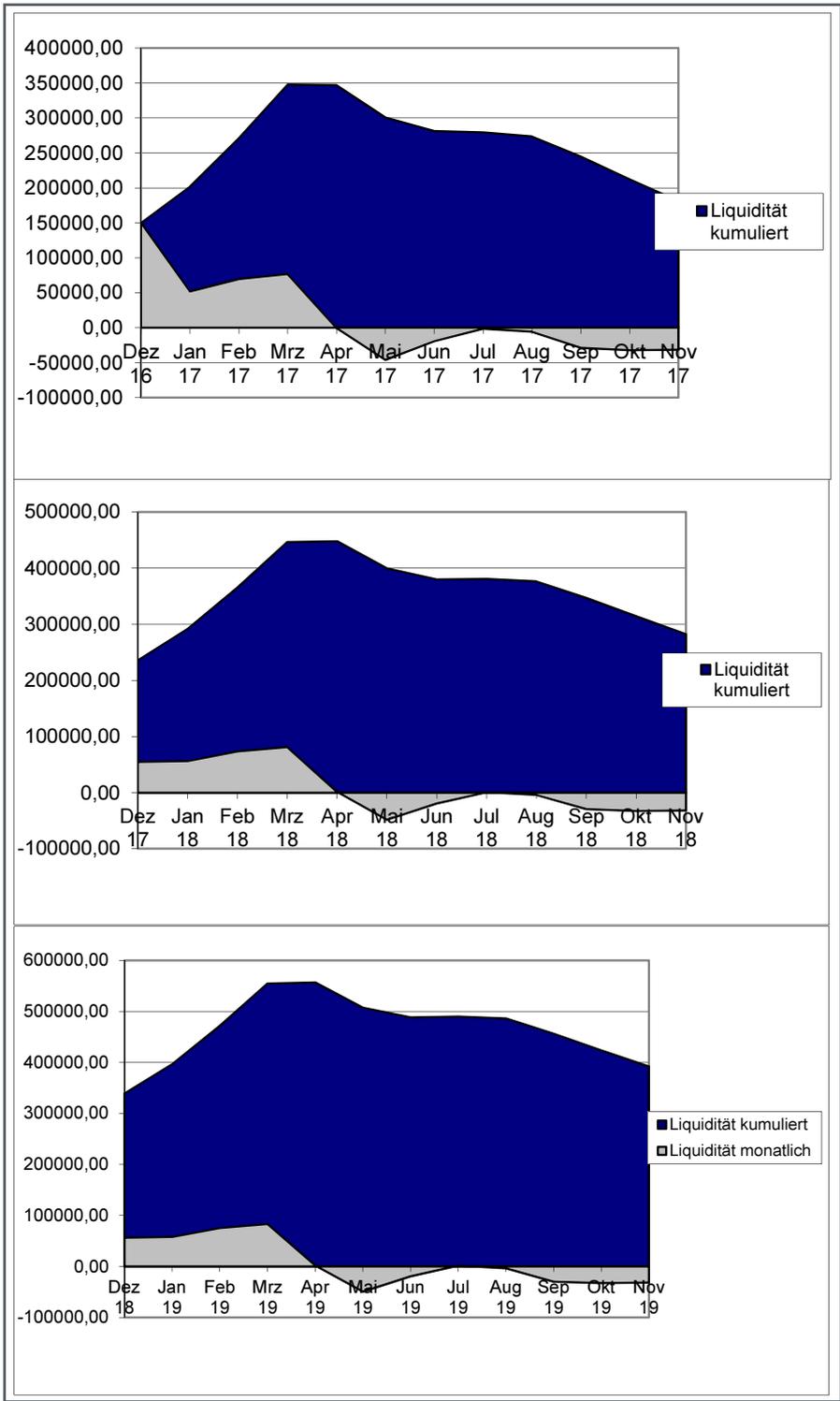


Abb. Liquiditätsentwicklung in den ersten drei Geschäftsjahren in Euro

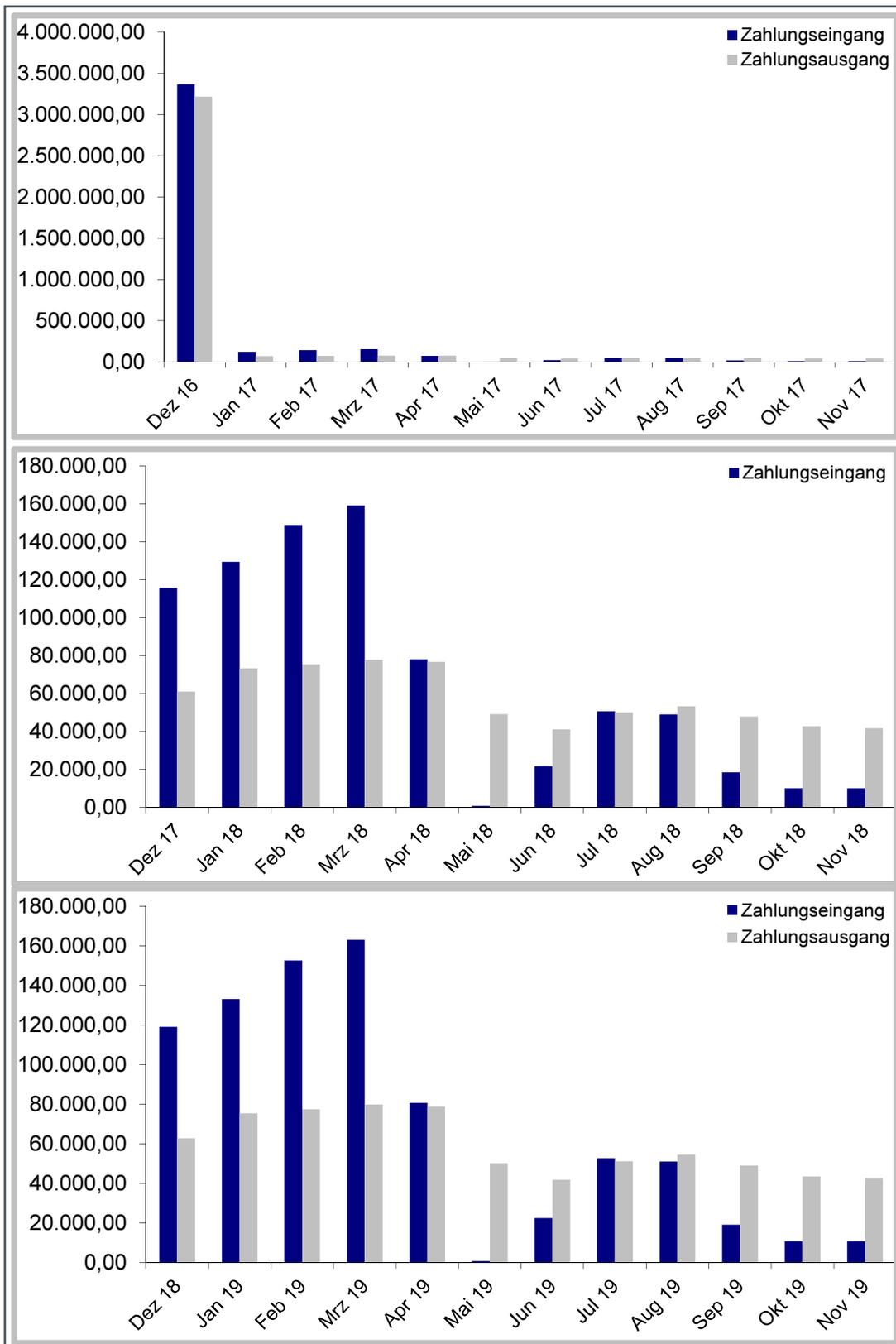


Abb. Entwicklung Ein- und Auszahlungen in den ersten drei Geschäftsjahren

6. Resumée

Gemäß den vorstehenden Aufstellungen und Berechnungen kann während der Anlaufphase mit einem Betriebsergebnis vor Steuern von ca. 312.893,23 Euro (1. Jahr) bzw. 353.181,91 Euro (2. Jahr) und nach der Anlaufphase von ca. 370.959,82 Euro gerechnet werden.

Folgende Aspekte sind dabei von großer Bedeutung und sprechen für eine erfolgreiche Unternehmensgründung:

- Unternehmerpersönlichkeit Herr [REDACTED] mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie, Gastronomie
- Umzubauendes Objekt bereits im Eigentum von Herrn [REDACTED]
- Modern, stilvoll eingerichtete Räumlichkeiten geplant
- Persönliches Engagement und Service (Familienbetrieb)
- Gemütlich, modernst eingerichteter Wellnessbereich geplant
- Sehr gute Lage in [REDACTED] (direkt im Ortszentrum bei der Hauptskipiste)
- Qualitativ hochwertige Speisen und Getränke im hoteleigenen Restaurant geplant
- Professioneller Marktzugang und Marktauftritt geplant
- Anhaltend hohe Nachfrage nach hochwertigen Hotels in [REDACTED] und positive Marktentwicklung
- Wertvolle Kontakte und Know-How durch langjährige Erfahrung in der Hotelbranche und einschlägige Ortskenntnisse

[REDACTED]

.....

[REDACTED]

Anhang

Lebenslauf [REDACTED]

Lebenslauf

[REDACTED]

geboren [REDACTED]
in [REDACTED]
Familienstand verheiratet
Kinder [REDACTED]

Beruflicher Werdegang

2008 - 2016	Unternehmerische Tätigkeit Werbeagentur [REDACTED]
2004 - 2008	Druckerei [REDACTED] Key Account Management
1999 - 2004	Unternehmerische Tätigkeit [REDACTED]
1990 - 1999	**** Gasthof [REDACTED] Bar, Service, F&B Manager, Catering Manager, Personalchef
Sommer 1999	Präsenzdienst
1989 - 1990	Sport [REDACTED] Abteilungsleiter
1986 - 1989	Sport [REDACTED] Ausbildung zum Kaufmann

Schulbildung

1985 - 1986

9 Pflichtschuljahr Handelsakademie

1981 - 1985

Sporthauptschule

1977 - 1981

Volksschule

weitere Kenntnisse

Englisch: fließend in Wort und Schrift

sicherer Umgang mit den gängigen Office-Programmen

Excel, Word, MS-Projekt

perfekte Kenntnisse in Grafik- und Designprogrammen von Adobe, Quark-Xpress

Interessen

Reisen, Ski, Rennrad, Mountainbike, Golf

Kulinkarik

Lebenslauf [REDACTED]

Lebenslauf

[REDACTED]

geboren [REDACTED]
in [REDACTED]
Familienstand verheiratet
Kinder [REDACTED]

Beruflicher Werdegang

2008 - 2016	Karrenz / Miteigentümerin Werbeagentur [REDACTED]
2006 - 2008	Skilifte [REDACTED] Chefsekretariat
2004 - 2006	**** Gasthof [REDACTED] F&B Manager, Controlling und Personalwesen
Sommer 2004	**** Hotel [REDACTED] Rezeption
2003 - 2004	**** Gasthof [REDACTED] F&B Assistentin, Verwaltungsassistentin
Sommer 2003	Villa [REDACTED] Rezeption
2002 - 2003	**** Hotel [REDACTED] Rezeption, Service
2001 - 2002	**** Hotel [REDACTED] Bankett Assistentin
2000 - 2001	**** Hotel [REDACTED]

Praktika

Sommer 1998

Seearena [REDACTED]
Abt. Service

Sommer 1997

****Austria [REDACTED]
Abt. Service und Housekeeping

Sommer 1996

****Thermenhotel [REDACTED]
Abt. Küche

Schulbildung

1995 - 1999

Steirische Privatschule der Tourismusschulen [REDACTED]

1991 - 1995

Hauptschule [REDACTED]

1987 - 1991

Volksschule [REDACTED]

weitere Kenntnisse

Englisch: fließend in Wort und Schrift
Französisch: Schulkenntnisse
sicherer Umgang mit den gängigen Office-Programmen
Excel, Word, MS-Projekt sowie sehr gute Kenntnisse
mit der Hotelsoftware Fidelio, Hogatex

Interessen und Engagement

Geschichte, Reisen, Literatur

Mitglied im Verein zur Unterstützung von Mental- und
körperlich behinderten Menschen

Flächenzusammenstellung



Flächenzusammenstellung Hotel [Redacted]

Grundlage Entwurf 18.11.2015

Nettogrundflächen innen

Geschoss	Bezeichnung	Ausstattung	m ²	Ausstattung	Summe m ²	€/m ²	Summe €
UG2	Stiege	1					
UG2	Technik	1					
UG2	Lager	1					
UG2	Keller	1					
UG2	Lift	7					
				1			
				7			
UG	Garage	1					
UG	Zufahrt	2					
80	Wellnessbereich	3					
UG	WC Wellness	3					
UG	WC Personal	3					
UG	WC Gäste	3					
UG	Küche	4					
UG	Technik	1					
UG	Kühlraum	4					
UG	Vorraum	5					
UG	Stube	6					
UG	Schleuse	6					
UG	Lobby	6					
UG	Windfang	5					
UG	Empfang	5					
UG	Schiraum	5					
UG	Büro	6					
UG	Lager	1					
UG	Terrasse	2					
UG	Zugänge	2					
UG	Lift	7					
UG	Stiegenhaus	5					
UG				1			
UG				2			
UG				3			
UG				4			
UG				5			
UG				6			
UG				7			
EG	Wohnung Privat	6					
EG		6					
EG	Terrasse Privat	2					
EG	Stiege	5					
EG	Gang	5					
EG	Wohnung	6					
EG	Suite1	6					
EG	Suite2	6					
EG	Suite3	6					
EG	Lift	7					
EG	Balkone	2					
EG				2			
EG				5			
EG				6			
EG				7			



Flächenzusammenstellung Hotel

Grundlage Entwurf 18.11.2015

Nettogrundflächen innen

OG	Stiege	5	8,00				
OG	Gang	5	7,00				
OG	Suite1	6	29,00				
OG	Suite2	6	33,00				
OG	Suite3	6	30,00				
OG	Suite4	6	0,00				
OG	Lift	7	3,00				
OG	Balkone	2	22,00				
OG				2			
OG				5			
OG				6			
OG				7			
DG	Stiege	5					
DG	Gang	5					
DG	Suite1	6					
DG	Suite2	6					
DG	Suite3	6					
DG	Lager	1					
DG	Lift	7					
DG	Balkone	2					
DG				1			
DG				2			
DG				5			
DG				6			
DG				7			
GESAMT	Lager, Garage			1			
	Aussenbereiche, Terrasse, Balkone			2			
	Wellness			3			
	Küche			4			
	Allgemeinbereiche			5			
	Wohnbereiche			6			
	Lift			7			
	Abbruch	(lt. Kostenschätzung Scharmer+Partner)					
	Sicherungen	(lt. Kostenschätzung Scharmer+Partner)					
	Honorare	14%					
	Reserve	5%					
	Erschliessungskosten	(lt. Kostenschätzung Scharmer+Partner)					

PROJEKT [REDACTED]
EDV - Kasse Netto

Hardware

1 PC I-mac
1 PC Mac Book Pro
1 Multifunktionsdrucker
1 Registrierkassa
Netzwerk und Installation

Software

1 Office Mac
1 Paralell Desktop
1 Windows 8
1 Software Hotelprogramm (Sitec)



Ausstattung

PROJEKT [REDACTED]

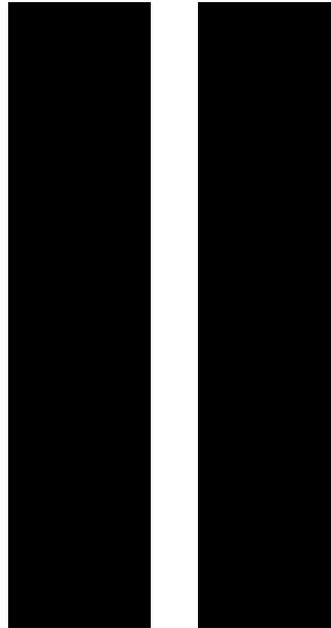
Küche Restaurant

Netto

FRÜHSTÜCK

100	Cafetasse mit Untertasse
0	Teetasse mit Untertasse
30	Cafekanne
20	Teekanne
6	Zucker/Marmeladedose
30	Milchkanne
30	Eierbecher
100	Teller klein DM 24,5
50	Teller klein tief
15	Diverse Platten Porzellan
1	Müslispender
0	Saftspender
1	Käseglocke
1	Div. Brotkörbe
1	Buffetset
1	Brotschneidebrett
50	Müslischalen
8	Tablett rund
15	Cafetablett

Reserve



Geschirr Restaurant

60	Teller 19 cm
60	Teller 27 cm
60	Teller 30 cm
60	Suppenteller tief
40	Suppentassen
1	
100	Tafelmesser
100	Tafelgabel
100	Tafellöffel
100	Dessertmesser
100	Dessertgabel
100	Dessertlöffel
100	Kaffeelöffel / Espressolöffel
30	Eislöffel
30	Steakmesser
30	Fischmesser
30	Jausenmesser
15	Vorlegebesteck
10	Salzmühle
10	Pfeffermühle
12	Zuckerstreuer
3	Parmesandose
5	Essig / Öl
15	Jausenbretter
15	Käsknöpfle-Pfannen
10	Fondue Set
120	Weinglas Rot-Weiss
100	Sektglas
60	Spritzerglas
100	Wasserglas
30	Whiskytumbler
50	Longdrinkglas
50	Schnapsglas
5	Weinkaraffe
60	Shotglas
20	Martiniglas
20	Cognacglas
20	Eisbecher-Glas
12	Weinkrug 1 lt
6	Weinkrug 1/2 lt
10	Weinkrug 1/4 lt
15	Weinkrug 1/8 lt

Reserve

PROJEKT [REDACTED]
Küche Restaurant Netto

Bar

20	Ausgiesser
5	Sektverschluss
10	Ausgiesser Wein
5	Korkenzieher
10	Weinkühler
10	Sektkübel
2	Champagnerschale
10	Juicebottle
1	
1	
1	Sonst. Barausstattung
1	
1	Mixer
1	Tumbler
1	Icecrusher
	Reserve



Küchenausstattung

3	Pfanne antihaft DM 24
3	Pfanne antihaft DM 28
3	Pfanne antihaft DM 32
2	Pfanne antihaft DM 36
2	Palatschinkenpfanne
2	Bratpfanne stahl DM 24
2	Bratpfanne stahl DM 28
2	Bratpfanne stahl DM 32
2	Bratpfanne stahl DM 36
3	Grillpfanne
1	
2	Topf DM 16
2	Topf DM 20
3	Topf DM 24
3	Topf DM 28
3	Topf DM 32
2	Topf DM 36
1	Topf DM 40
1	Topf DM 45
3	Stielkassarole DM 16
3	Stielkassarole DM 18
3	Stielkassarole DM 20
1	
1	GN Behälter/ Bleche Set
1	Div. Formen für Kuchen, Terrinen,...
1	Div. Schneidebretter
1	Div. Schöfer, Schneebesen, Löffel,...
1	Messerset, Kochmesser
1	Div. Schüsseln, Siebe, etc.

Reserve

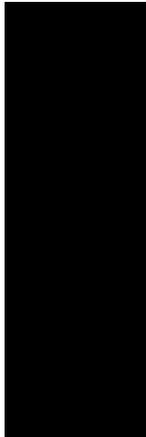
PROJEKT [REDACTED]
Hotelwäsche Netto

Bettware

Decken Hauptbetten 20
Decken Nebenbetten 30
Polster groß 50
Polster klein 20
Tagesdecken 9

Bad / Wellness

Bademantel Erwachsene 60
Bademantel Kinder 30
Hausschuhe best. 2000
+ Bestückungskosten





IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich: [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Fotocredit, Planzeichnungen: [REDACTED]

Statistiken: [REDACTED]

Grafik, Druck: [REDACTED]