

# Zukunftsüberlegungen für die Försterei Upjever: GASTRONOMIE

## Konzeptvarianten, Investitionserfordernisse, Bewertung



Thomas Beiße | Projekte & Management  
Juni/Juli 2018

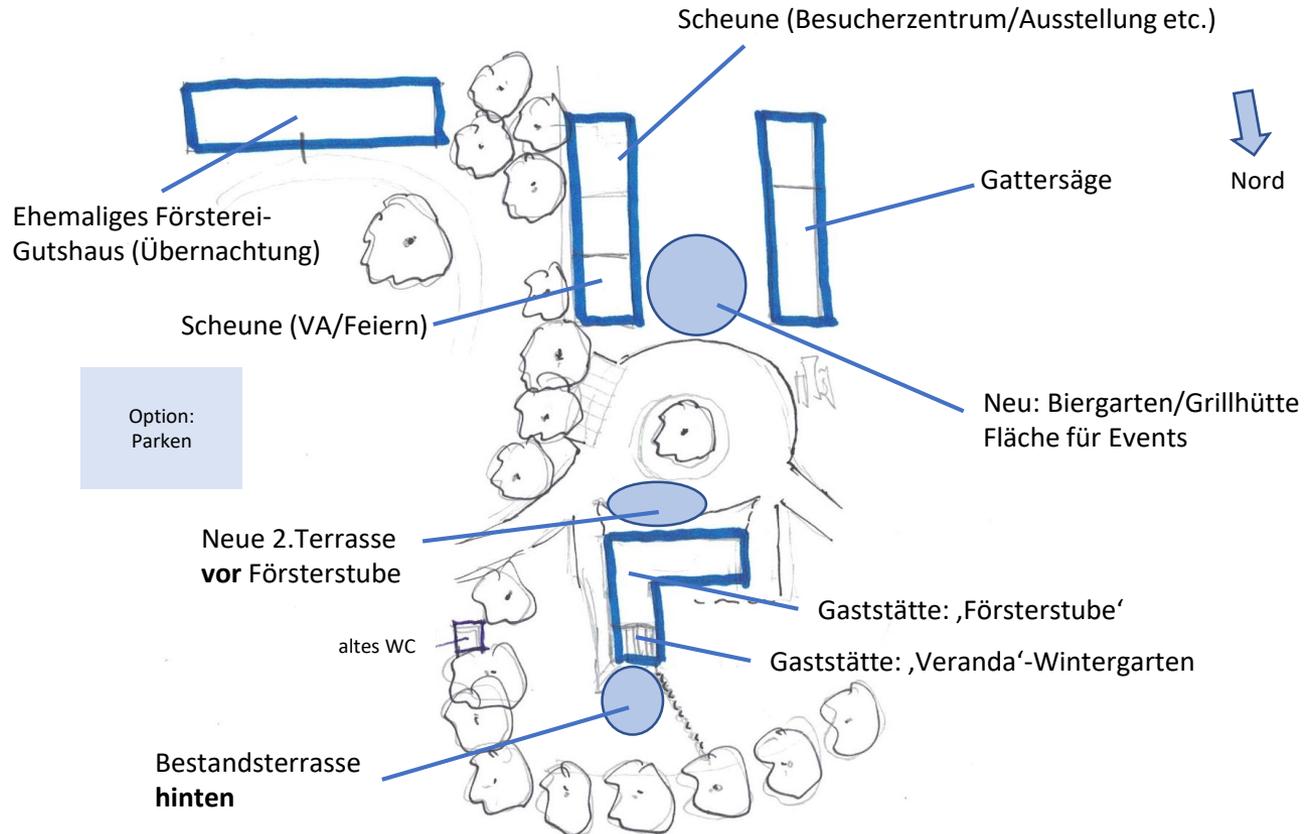
## Zukunftsüberlegungen für die Försterei Upjever: GASTRONOMIE Konzeptvarianten, Investitionserfordernisse, Bewertung

Im Auftrag des Landkreis Friesland erfolgte im Zeitraum Anfang Juni bis Ende Juli 2018 eine Untersuchung zu gastronomiebezogenen Themenstellungen in Zusammenhang mit dem vorab/parallel von Erlebniskontor Bremen bearbeiteten Beratungsprojekt zur zukünftigen Nutzung der ‚Revierförsterei Upjever‘.

Neben der ursprünglichen Aufgabenstellung ‚Kostenschätzung zu notwendigen Investitionen‘ in Gastronomie insbesondere Küchen-Erneuerung und -Ausbau, erstreckte sich die Arbeit auch auf eine Einschätzung zur betrieblich-operativen und wirtschaftlichen Sinnhaftigkeit möglicher Bewirtschaftungskonzepte, aus Sicht der Gastronomie.

- Besuch und Besichtigung von Standort und weiterem Umfeld (Schortens/Jever) am 26.5.2018
- Gebäude-Besichtigung und Gespräch mit jetzigem Betreiber und regionalen Touristik-Verantwortlichen, u.a. über Standorteinschätzung, Zielgruppen-Potentiale, Infrastruktur Bestand; Herausforderungen (4.6.2018)
- Gespräch mit regionalem Getränkefachgroßhandel und Brauerei über Standort-Einschätzung, Gastronomie-Wettbewerb und Betreiber-Potentiale (am 12.6.2018)

## Grundriss-Skizze der Gebäude Försterei Upjever



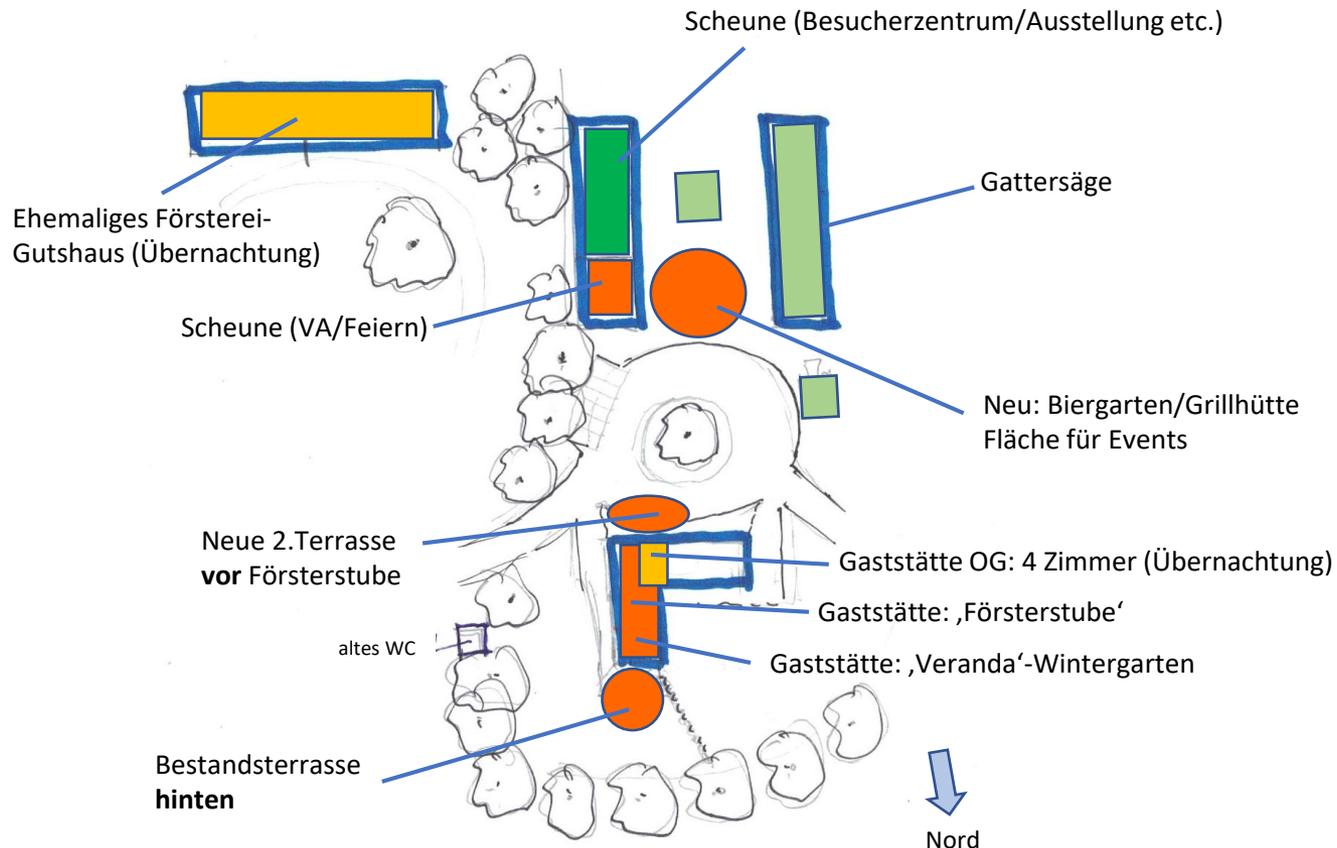
In Weiterentwicklung der durch Erlebniskontor beschriebenen Varianten entstanden vier abgestufte Modell-Möglichkeiten aus Gastronomie-Sicht. Diese werden im Folgenden ausgeführt und bewertet.

A 2 Ganz große Lösung (Übernachtung+Ausstellung)	A 1 Große Lösung (Ausstellung)	B Kleine Lösung (als Übergang)	C Reine Gastronomie- Lösung
Übernachtungen in ehem. Försterei-Gutshaus			
Ausstellungen/Besucherzentrum in Scheune	Ausstellungen/Besucherzentrum in Scheune		
Veranstaltungen / Feiern in Scheune (ca. 80-100 Pl.)	Veranstaltungen / Feiern in Scheune	*Option?	*Option?
Restaurant Försterstube (30 Pl.) mit zwei Terrassen (hinten, neu: vorn)	Restaurant Försterstube mit zwei Terrassen (hinten, neu: vorn)	Café Försterstube (SB?), mit Terrasse vorn (ca.25-30 Pl.)	Restaurant Försterstube mit zwei Terrassen (hinten, neu: vorn)
Feiern in ‚Veranda‘-Wintergarten (30-50 Pl.)	Feiern in ‚Veranda‘-Wintergarten	Integrierte Mini-Ausstellung, auch Garten	Feiern in ‚Veranda‘-Wintergarten
Biergarten/Grillhütte Fläche auch für Events	Biergarten/Grillhütte Fläche auch für Events	Biergarten/Grillhütte Fläche auch für Events	Biergarten/Grillhütte Fläche auch für Events
Gattersäge (=Verein)	Gattersäge (=Verein)	Gattersäge (=Verein)	Gattersäge (=Verein)

\* Evtl. Option: (Sommer-)Veranstaltungen/Feiern in nur teil-renovierter Scheune?

Försterei Upjever:

## Variante A2 - mit großer Ausstellung und Übernachtung



## Variante A2:

Die ganz große Lösung - mit zusätzlichen Übernachtungskapazitäten im ehemaligen Försterhaus

### Beschreibung:

- große Ausstellung und Besucher-Zentrum/Veranstaltungs- (VA) Kapazitäten in Scheune
- Gattersäge-Gebäude und Außenbereich (bleibt wie Bestand; Betreiber: Verein)
- neue Übernachtungsräume im altem Forsthaus („Gutshaus“): EG: 7 DZ (je 2-4 Pers.); OG: großer Schlafsaal á la Jugendherberge/Landschulheim (bis 30 Pers.), Gemeinschaftsküche im OG.
- Gaststätte mit Pächter für eigenständiges á la carte-Geschäft und VA/Feiern (in Gaststätte und in Scheune).

### Parameter für Betrieb:

- Gastronom betreut VA in Scheune, bietet Besuchern seine Terrasse(n) vor/hinter der Gaststätte, kann Saal in Scheune für eigene VA nutzen (>fallweise Pacht?!)
- Investitionen in Herrichtung Saal und Ausgabe-Küche in Scheune nicht durch Gastronomen.
- Gastronom darf ggf. Außen-VA-Fläche (Vorschlag: Biergarten mit Grillhütte) für von ‚jemand‘ veranstaltete Events bewirtschaften; Gastronom kann dort auch eigene Events organisieren (lassen) und bewirtschaften.
- ‚Jemand‘ -nicht Gastronom!- betreut Ausstellung und Übernachtung, macht dafür Standort-Vermarktung, (Hotel) -Rezeption und -Housekeeping, sowie FM/Hausmeister.

## Anzuehende Gastronomie-Investitionen Variante A2

- **Gemeinschaftsküche** (Selbstversorgung) im DG Forsthaus (s. Erlebniskontor);  
Frühstück für EG-Zimmer über Gaststätte?!
- (Endfertigungs-/Ausgabe-) **Küche in Scheune** (geplant 30 qm) zur Versorgung von VA (z.B. Seminar/Vortrag, Familien-Feiern/Hochzeiten). Grundlage: Bauseitige Bereitstellung genehmigungsfähiger Räumlichkeiten; Ausstattung: Combi-Dämpfer, Anrichte- und Abräum-Möbel, Müll. Kleine Kühlzelle(n) für Getränke/ küchenfertige Speisen; Rest in Gaststätte. Getränke-/Ausgabebresen. Mobiliar.
- **Gaststätte:** Modernisierung Küche, Lagerräume und Gastraum in Gaststätte, inkl. Haustechnik.  
Vier Zimmer in Gaststätte OG m.E. zunächst so o.k.  
**Pächter-Wohnung: entfällt**, da Platz für Gastronomie-Infrastruktur benötigt wird; die derzeit im UG befindlichen Getränke(kühl)-Lager ins EG, Erweiterung Speisen-Kühlzellen; hygienegerechte Lösung für Müll, Leergut (Schuppen in Garten); Komplett-Erneuerung Kleinkälte-Anlage; Fettabscheider vorhanden; Küchenabluft braucht wg. Brandschutz neuen F90-Kanal bis Dach und neuen Motor.  
Zumindest Facelifting für Mobiliar/Ambiente in Gasträumen
- **Neu/Vorschlag:** gastronomische Mitnutzung **Außengelände**/Terrasse zwischen Scheune und Gattersäge.  
> überdachte/teilgeschlossene Grillhütte für großen Grill und Getränkeausgabe. Sitzplätze aus Holz.  
Terrasse nach vorn (Bereich Rondell): v.a. Mobiliar, Gartengestaltung; ein Wanddurchbruch in Küche.

Projekt 'Försterei Upjever' - GASTRONOMIE:		Investitionen in Infrastruktur		VARIANTE A2	
wo, was	€	wo, was	€	wo, was	€
<b>SB-Küche Altes Forsthaus OG:</b>		<i>Übertrag</i>		<i>Übertrag</i>	<b>108.000</b>
Haushaltsküche zur Selbstversorgung		<b>Gaststätte Küche/Nebenräume:</b>		<b>Grillhütte</b> aus Holz	
2 Vier-Platten-E-Herde, 2 Mikrowellen, 2 Kühlschränke hoch		Kleinkälteanlage (zentral) neu	10.000	dort auch 2. Getränkeausgabe	
Filterkaffeemaschine 2l für Pumpkannen		Getränkelager aus KG in EG	4.000	Grill (Gas) > draußen	
Geschirrspülmaschine		evtl. Getränkelager (Kühlzelle) in Garten		<b>Mobiliar Grillhütten-Terrasse:</b>	
Mobiliar: 30 Sitzplätze x 150,-		Lagerung Leergut/Müll im Garten/Schuppen	10.000	ca. 60 Plätze, für VA erweiterbar	
<i>lt. Erlebniskontor 25.000</i>		Kaffeemaschinen (Mengenbrüher/Spezial.)	7.000	2-3 gr. Sonnenschirme á ... T€ (Jever?)	20.000
<b>Ausgabeküche Scheune:</b>		Lüftungsanlage Küche: neue F90-Kanäle!		<b>Gastraum-Facelift:</b>	
Anlieferung schwellenfrei		Haube, neuer Motor (Dachboden)	20.000	Tresenanlage	1.500
kleine Kühlzellen Food bzw. Getränke		Küche: Combi-Dämpfer	6.000	Mobiliar (30 Plätze Försterstube) á 150,-	4.500
div. Kühlschränke hoch, TK-Truhe >Eis		4-6 Platten Herd (Gas/Induc)	10.000	Mobiliar (50 Pl. Veranda) á 80,-	4.000
1 Combidämpfer mit integrierter Haube		Griddleplatte	5.000	Raum/Deko	5.000
4 Plattenherd / mobile Induc-Platten		Salamander?	2.000	Gestaltung/Mobiliar Vorne-Terrasse	4.500
CNS-Tische zum Anrichten		2 neue leistungsfähige Mikrowellen	3.000		<b>147.500</b>
<b>Ausgabetresen Scheune:</b>		Wärmeschrank mit Pass (=Lenz)	4.000	<b>Sonstige Gastronomie-Ausstattung/ Invest.</b>	
Tresenanlage mit Bierzapfanlage		Geschirrspül-Haubenmaschine, Vor-/Nachlauf	10.000	Kassensystem / Büro Back-Office	6.000
Kühlvitrine/ Kühlschränke hoch, Glastür		Lagerregale Küche und Läger	2.000	Kleinmaterial Küche (Töpfe, Kleingeräte)	8.000
Kaffeemaschine		(TK-) Kühlzelle(n) Speisen >Wohnung	7.000	Geschirr, Gläser, Besteck (50,- je Sitzpl. in.)	10.500
<i>lt. Erlebniskontor/Beiße: 42.000</i>		div. Sozialräume -Ausstattung	1.500	Kleinmaterial Service, auch Bekleidung	5.000
<b>Mobiliar Scheune:</b>		Büro- Ausstattung	1.500	Anschub Marketing	10.000
ca. 100 Plätze an langen Tafeln (á 250,-)		Installation/Montage Küchengeräte	5.000		<b>39.500</b>
	<b>92.000</b>		<b>108.000</b>		
<i>Fettabscheider lt. Auskunft Lenz funktionsfähig vorhanden</i>		<i>Heizungsanlage: Kessel neu</i>	<i>bauseits</i>	<i>Gas-, Sanitär- und Elektroanschlüsse</i>	<i>bauseits</i>

## Bewertungsanmerkungen zu Variante A2

Ob für zusätzliche Übernachtungskapazitäten an diesem Standort ausreichend Bedarf besteht, u.a. im Rahmen eines Tagungs-/Seminar-/Bildungs-Zentrums, unterliegt der Einschätzung der beteiligten Institutionen.

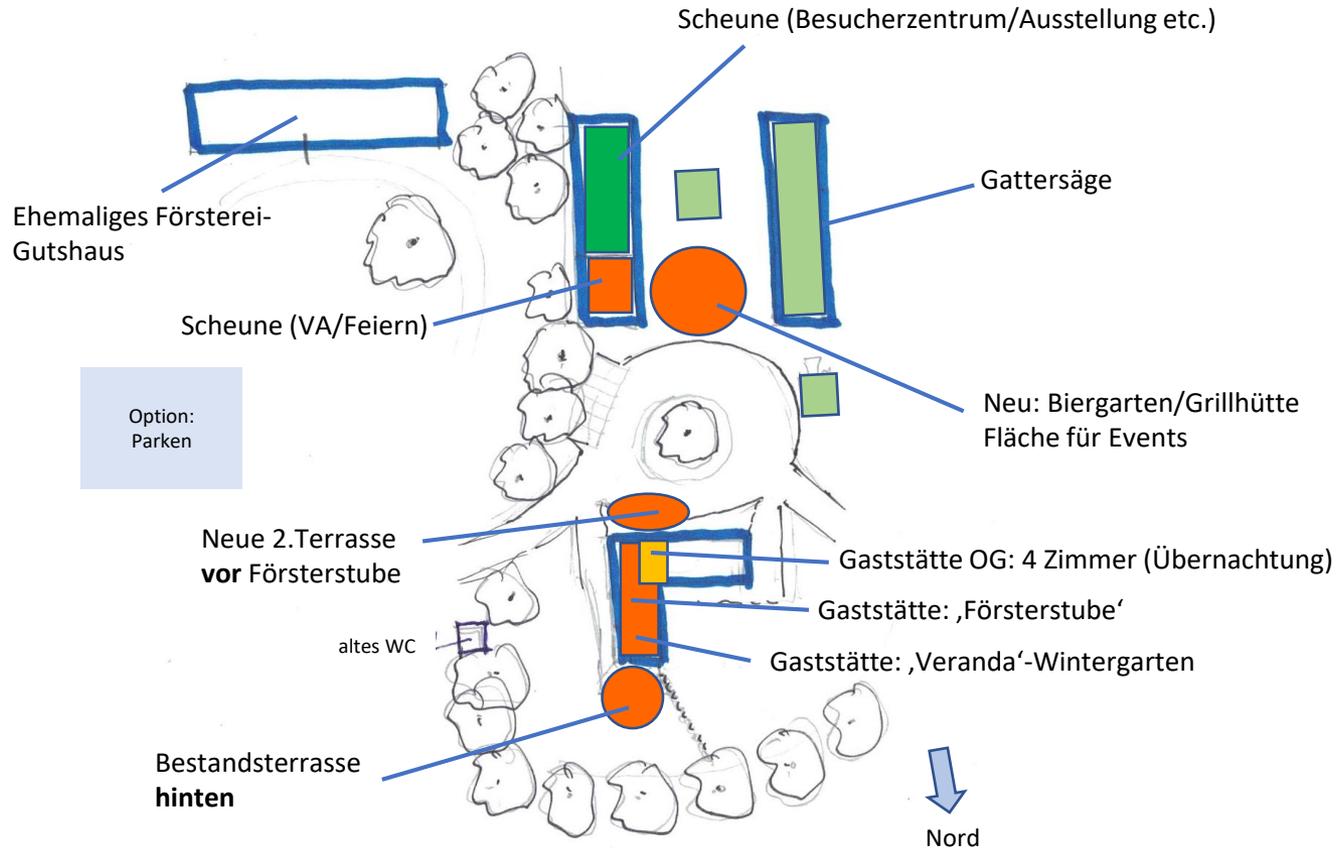
Das ‚Hotel-Funktion‘- Umsatzpotential aus (laut Erlebniskontor 1.770) Übernachtungen („Ferienwohnungen“) beträgt bei angenommenen 75,- € brutto je Zimmer mit Doppelbelegungsfaktor 1,5 netto rund 63 T€ p.a. Der Frühstücksumsatz würde bei 7,50 € pro Gast (6,30 € netto) rd. 11 T€ im Jahr ausmachen.

Die **gastronomische Frühstücksversorgung** dieser Übernachtungsgäste ist für den Gastronomen aus zwei Gründen (wirtschaftlich) nicht interessant:

- a. Durch den Wegfall der Pächterwohnung kann der Gastronom nicht (mit kurzem Weg, ohne viel Aufwand) die Frühstückszubereitung und den Service übernehmen. Er bzw. Mitarbeiter müssen extra anreisen (theoretisch verfügbar an 360 Tagen), und das ggfs. auch für vielleicht nur 1-2 Gäste.
- b. Allein der für die Frühstücksversorgung notwendige Personalaufwand lässt sich bei diesen Umsatzgrößen und Umständen nicht rechnen.

Försterei Upjever:

## Variante A1 - mit großer Ausstellung / ohne Übernachtung



## Variante A1:

Die große Lösung - große Ausstellung/Besucherzentrum, ohne Übernachtung

Beschreibung:

- Ausstellung/ Besucherzentrum und Seminar-/Veranstaltungs-Kapazitäten in Scheune
- Gattersäge-Gebäude und Außenbereich (wie Variante A2)
- Gaststätte mit Pächter für eigenständiges á la carte-Geschäft und VA/Feiern (in Gaststätte und in Scheune)
- Evtl. Nutzung der Flächen vor altem Forsthaus zum ‚naturnahen‘ Parken.

Parameter für Betrieb:

- ‚Jemand‘ -nicht Gastronom!- betreut Ausstellung, macht dafür intensive Standort-Vermarktung.
- Gastronom betreut VA in Scheune, bietet Besuchern seine Terrasse(n) vor/hinter der Gaststätte, kann Saal in Scheune für eigene VA nutzen (>fallweise Pacht?!)
- Investitionen in Herrichtung Saal und Ausgabe-Küche in Scheune nicht durch Gastronomen.
- Gastronom darf ggf. Außen-VA-Fläche (Vorschlag: Biergarten mit Grillhütte) für von ‚jemand‘ veranstaltete Events bewirtschaften, kann dort auch eigene Events organisieren (lassen) und bewirtschaften.

### Anzuehende Gastronomie-Investitionen

entsprechen -nur bzgl. Gastronomie- im Wesentlichen Variante A2 (nur Wegfall Selbstversorgerküche)

## Bewertungsanmerkungen zu Variante A1

Die Ausstellung hat (siehe Erlebniskontor-Besucherprognosen) vor allem regionales Potential.

Schortens betreibt in der Stadt mit dem ‚Bürgerhaus‘ (u.a. kleine Stadthalle) ein Angebot mit ausreichenden Kapazitäten für verschiedene öffentliche und private Veranstaltungs-Typen.

Dies ist für die Projektentwicklung und bei der Evaluierung der Veranstaltungskonzepte für den Standort Försterei Upjever zu berücksichtigen.

Die Erreichbarkeit mit dem Fahrrad ist möglich, aber problematisch (für Gäste und Mitarbeiter), angesichts holpriger Krongutallee; diese liegt zudem nachts/in Wintermonaten komplett im Dunkeln.

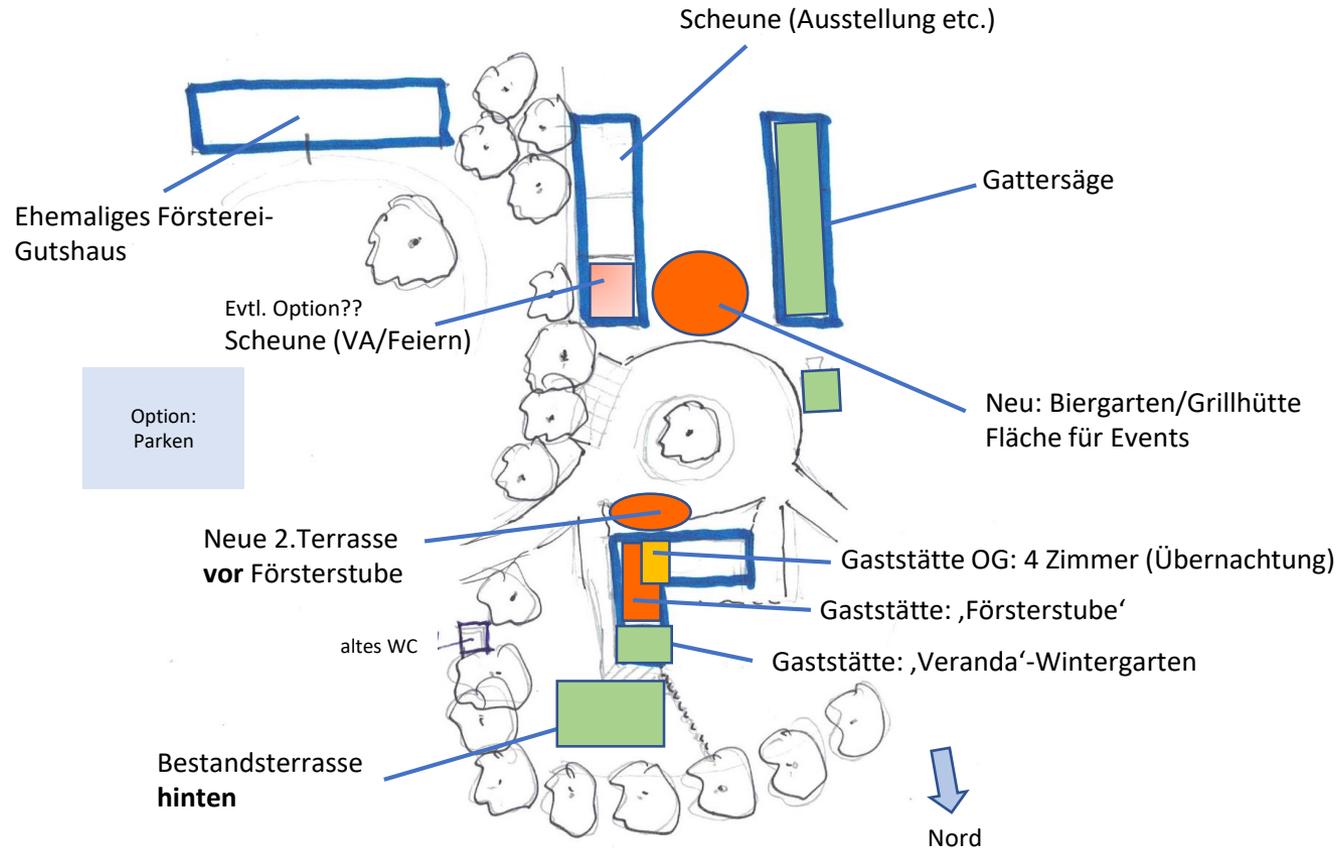
Die Auto-Erreichbarkeit ist o.k., aber derzeit keine Parkplätze (>Vergleich z.B. mit Schloß Gödens)

Basierend auf den von Erlebniskontor prognostizierten Besucherzahlen (Mengengerüst) und erfahrungsgestützten Annahmen zu jeweiligen Umsätzen pro Gast ergibt sich ein Umsatzpotential aus Ausstellungsbesuchern von rd. 54 T€ p.a., aus zusätzlichen ‚privaten Feiern‘ in der Scheune von rd. 46 T€ p.a. (vgl. Tabelle Seite 23).

Dieses Potential wird voll umfänglich jedoch nur generiert, wenn ein - durch die Gastronomie-Leistung nicht beeinflusstes - attraktives und gut vermarktetes ‚Umfeld‘ durch das Ausstellungs-/Veranstaltungs-Angebot vorhanden ist.

Försterei Upjever:

**Variante B** - kleine Übergangslösung, mit kleiner Ausstellung



## Variante B:

### Kleine Lösung – auch als Übergang

#### Beschreibung

- Altes Guts-Forsthaus nur ‚sichern‘, aber keine Nutzung bzw. große Investitionen; dito für Scheune
- **kleines Café (Bistro)** in Gaststätte (Bereich ‚Försterstube‘), wahrscheinlich mit Selbstbedienung
- **Mini-Ausstellung** im Bereich ‚Veranda‘ und im anschließenden Ausstellungs-/Cafégarten ‚hinten‘ möglich  
- hier nachmittags eher Schatten.

#### Neu / Vorschlag:

- Platz zwischen Scheune und Gattersäge für schön-gestaltete **Sommer-Erlebnis-Terrasse** ausbauen; dort **Biergarten/Grillhütte** und ‚Aktions-VA‘: Besucher können z.B. Holz bearbeiten, hacken,... Holzmöbel-Selbstbau-Workshops? Diese auch Biergarten-Mobiliar? Bei größeren Events: Getränkewagen. Grillhütte (ganzjährig-fest herrichten) reduziert gastronomisch die Küchenkomplexität: Grillen plus (vorbereitete) Salate; in kälterer Jahreszeit z.B. auch großer Topf (z.B. Eintopf/Kesselgulasch) mit Dreibein.
- **Kleine Terrasse nach ‚vorn‘** an Gaststätte (ca. 30 Pl.), um zu Sichtbarkeit für Radfahrer etc. zu erreichen.
- Autofreies Rondell um großen Baum. Normaler Parkplatz ‚naturnah‘ vor altem Forsthaus.

## Anzuehende Gastronomie-Investitionen Variante B

- Moderate Modernisierung Küche und Lagerräume, damit geringere Investitionen:
  - ‚Facelifting‘ von Gastraum in Gaststätte; auch Tresenanlage ‚neu‘ (SB ermöglichen)
  - Generalüberholung Küchenabluft (wg. Brandschutz evtl. auch bei kleiner Lösung Kanäle neu)
  - Vier Zimmer im OG bleiben
  - Haustechnik: Kleinkälte-Anlage(n), wahrscheinlich Heizungsanlage-Kessel neu
  - Wohnung EG/OG > evtl. Büro für ‚Institution‘ ?

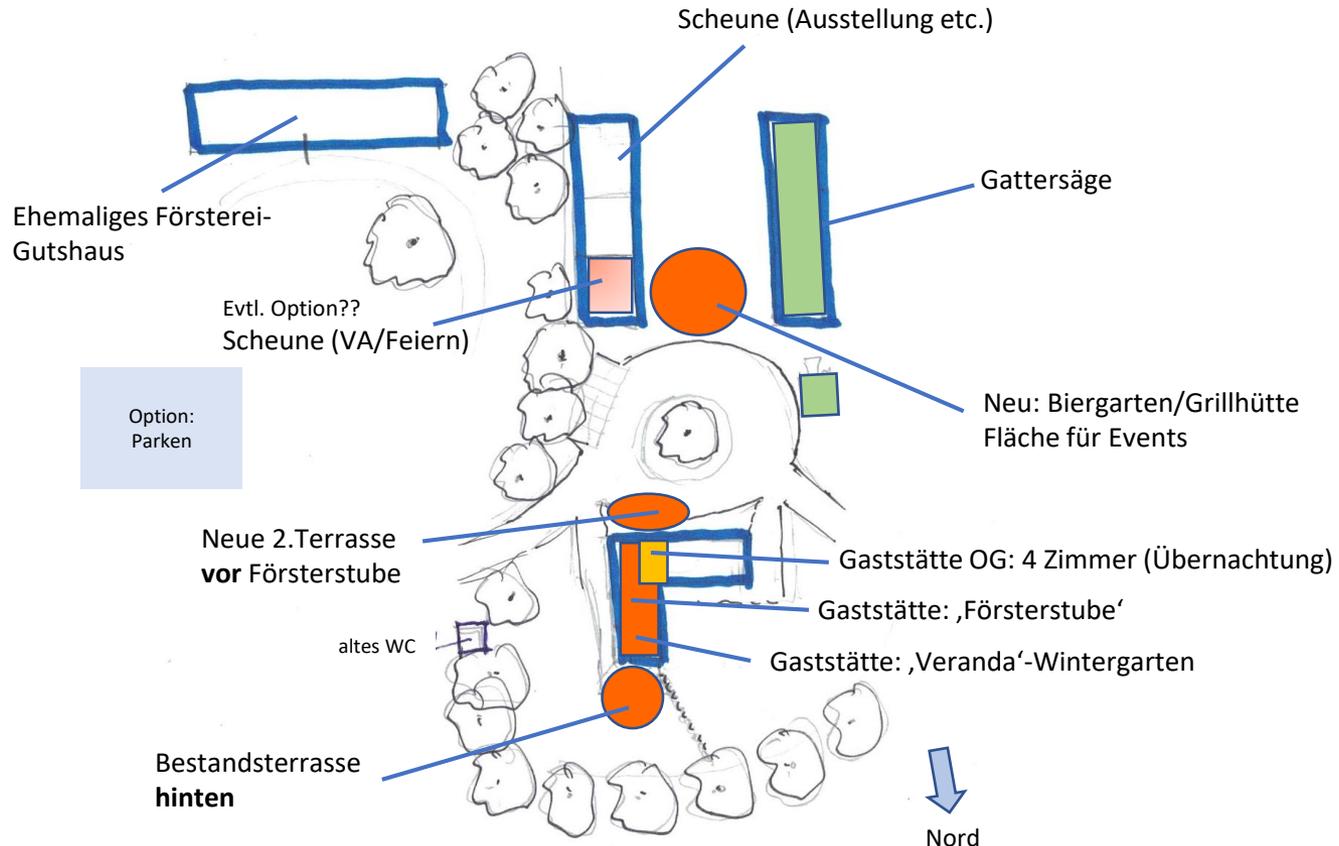
## Betreibung:

- Ausstellung und Café wird betrieben durch ‚neue Institution‘ (mit Partnern aus der Region); Verein Gattersäge (nur für Bereich Sägehaus)
- ‚Institution‘ könnte gastronomisch unterstützt werden durch interessierten externen Caterer, der Veranstaltungen/Events vor (und evtl. in) der Scheune macht, dafür das Café mit betreut/beliefert
- Öffnungszeiten vor allem im Sommer (jedenfalls Wochenende; weitere Öffnungstage?), sowie in Absprache für angemeldete Besucher-/Schülergruppen. Bei Besetzung des Café/Info-Centers z.B. durch FSJ-ler wäre eine Öffnung auch unter der Woche möglich, um Radfahrer zum Anhalten zu bewegen.
- ÖZ im Winter allenfalls an wenigen interessanten Wochenenden bzw. Events.
- gute Pflege des Außengeländes durch Landesforsten erforderlich, ggfs. in Kooperation mit ‚Institution‘

Projekt 'Försterei Upjever' - GASTRONOMIE:		Investitionen in Infrastruktur		VARIANTE B	
wo, was	€	wo, was	€	wo, was	€
<b>SB-Küche Altes Forsthaus OG:</b>		<i>Übertrag</i>		<i>Übertrag</i>	<b>35.500</b>
Haushaltsküche zur Selbstversorgung		<b>Gaststätte Küche/Nebenträume:</b>		<b>Grillhütte</b> aus Holz	
2 Vier-Platten-E-Herde, 2 Mikrowellen, 2 Kühlschränke hoch		Kleinkälteanlage (gr. Reparaturen)	4.000	dort auch 2. Getränkeausgabe	
Filterkaffeemaschine 2l für Pumpkannen		Getränkelager aus KG in EG		Grill (Gas) > draußen	10.000
Geschirrspülmaschine		evtl. Getränkelager (Kühlzelle) in Garten		<b>Mobiliar Grillhütten-Terrasse:</b>	
Mobiliar: 30 Sitzplätze x 100,-		Lagerung Leergut/Müll im Garten	2.500	ca. 60 Plätze, für VA erweiterbar	6.000
		Kaffeemaschinen (Filterkaffee/Pumpkannen)	1.000	2-3 gr. Sonnenschirme á ... T€ (Jever)	4.000
<b>Ausgabeküche Scheune:</b>		Lüftungsanlage Küche: neue F90-Kanäle!		<b>Gastraum-Facelift:</b>	
Anlieferung schwellenfrei		Haube, neuer Motor (Dachboden)	20.000	Tresenanlage	1.500
kleine Kühlzellen Food bzw. Getränke		Küche: Combi-Dämpfer	1.500	Mobiliar (30 Plätze Försterstube) á 80,-	
div. Kühlschränke hoch, TK-Truhe >Eis		4-6 Platten Herd (Gas/Induc)		Mobiliar (50 Pl. Veranda) á 80,-	
1 Combidämpfer mit integrierter Haube		Griddleplatte		Raum/Deko	3.000
4 Plattenherd / mobile Induc-Platten		Salamander?		Gestaltung/Mobiliar Vorne-Terrasse	4.500
CNS-Tische zum Anrichten		1 neue leistungsfähige Mikrowellen	1.500		<b>64.500</b>
<b>Ausgabetresen Scheune:</b>		Wärmeschrank mit Pass (=Lenz)			
Tresenanlage mit Bierzapfanlage		Geschirrspülmaschine, Reparatur		<b>Sonstige Gastronomie-Ausstattung/ Invest.</b>	
Kühlvitrine? Kühlschränke hoch, Glastür		Lagerregale Küche und Lager	2.000	Kassensystem / Büro Back-Office	4.000
Kaffeemaschine (Filter?!)		(TK-) Kühlzelle(n) Speisen >Wohnung		Kleinmaterial Küche (Töpfe, Kleingeräte)	2.500
		div. Sozialräume -Ausstattung	500	Geschirr, Gläser, Besteck (50,- je Sitzpl. in.)	2.000
<b>Mobiliar Scheune:</b>		Büro- Ausstattung	500	Kleinmaterial Service, auch Bekleidung	1.000
ca. 100 Plätze an langen Tafeln (á 100,-)		Überholung div. Küchengeräte	2.000	Anschub Marketing	5.000
	<b>21.000</b>		<b>35.500</b>		<b>14.500</b>
Fettabscheider lt. Auskunft Lenz funktionsfähig vorhanden		Heizungsanlage: Kessel neu	bauseits	Gas-, Sanitär- und Elektroanschlüsse	bauseits

Försterei Upjever:

**Variante C** - Gastronomie - ohne Ausstellung und ohne Übernachtungsangebot



## Variante C:

### Reine Gastronomie Lösung - ohne Ausstellung/Besucherzentrum, ohne Übernachtung

- Gaststätte mit Pächter für eigenständiges á la carte-Geschäft und Veranstaltungen/Feiern:  
in **Vollrestaurant**  
Öffnungszeiten Gaststätte: im Sommer 5 Tage, nachmittags, abends und für Feiern.  
Im Winter Fr/Sa/So und für Feiern; ca. 2-3 Monate geschlossen
- Auch hier: **kleine Terrasse nach ‚vorn‘** an Gaststätte (ca. 25/30 Pl.), um zu zeigen, hier ist gastronomisches Leben, mit Abendsonne. Rondell um großen Baum autofrei, nur für Fahrräder befahrbar.
- Auch hier: **Biergarten mit Grillhütte** auf Außen-VA-Fläche zwischen Scheune und Gattersäge; überdachte/teilgeschlossene Grillhütte für großen Grill und Getränkeausgabe. Sitzplätze aus/mit Holz. Bei Events evtl. zusätzliche Getränkewagen. Große (Sponsor-) Sonnenschirme.
- evtl. Sommer-VA in Teil der **Scheune** (allenfalls **optional**, wenn -bautechnisch/Denkmalschutz- möglich)
- normaler Parkplatz ‚naturnah‘ vor altem Forsthaus. Lösung für größere Events mit Pendelbussen?
- Gattersäge-Gebäude und Außenbereich (wie oben); evtl. kleines Außen-Ausstellungskonzept?

## Überlegungen zu Gastronomie-Investitionen Variante C

- **Option?** Eventuell den vorderen Teil der Krongutscheune für (Sommer-)Veranstaltungen nutzbar machen?  
z.B. rustikale Feiern für 80-120 Personen: ‚große‘ Geburtstage, grüne (silberne/goldene) Hochzeiten  
Anmerkung regionaler Brancheninsider: Großteil der Gaststätten in Umgebung ist eher ‚preisgünstig‘ positioniert  
Entkernen (ca. 250/300 qm), evtl. dort Zwischendecke entfernen. Nur Sommer-VA, keine aufwendige Gebäudeisolierung/Heizung. Fußboden ausgleichen, Elektroversorgung/Licht sicherstellen.  
Wenn Scheunennutzung möglich, dann in Scheune für VA keine Extra-‚Küche‘ einrichten, sondern fast verzehrfertiges Beliefern aus Gaststätte oder über externe Partner; dafür ebenerdige Roll-Verbindung notwendig. Tresenanlage (à la Schützenfestzelt); sonst große Kühlschränke/ kl.Kühlzelle.  
Notwendiges Investitions-Volumen reduziert sich, da die Scheune allenfalls ‚rustikal‘ ausgebaut wird.  
Aber: Investitionen? Förderung? Denkmalschutz?

Projekt 'Försterei Upjever' - GASTRONOMIE:		Investitionen in Infrastruktur		VARIANTE C	
wo, was	€	wo, was	€	wo, was	€
<b>SB-Küche Altes Forsthaus OG:</b>		<i>Übertrag</i>		<i>Übertrag</i>	<b>112.000</b>
Haushaltsküche zur Selbstversorgung		<b>Gaststätte Küche/Nebenräume:</b>		<b>Grillhütte</b> aus Holz	
2 Vier-Platten-E-Herde, 2 Mikrowellen, 2 Kühlschränke hoch		Kleinkälteanlage (zentral) neu	10.000	dort auch 2. Getränkeausgabe	
Filterkaffeemaschine 2l für Pumpkannen		Getränkelager aus KG in EG	4.000	Grill (Gas) > draußen	
Geschirrspülmaschine		evtl. Getränkelager (Kühlzelle) in Garten		<b>Mobiliar Grillhütten-Terrasse:</b>	
Mobiliar: 30 Sitzplätze x 100,-		Lagerung Leergut/Müll > Garten/Schuppen	8.000	ca. 60 Plätze, für VA erweiterbar	
		Kaffeemaschinen (Mengenbrüher/Spezial.)	7.000	2-3 gr. Sonnenschirme á ... T€ (Jever Brand)	20.000
<b>Ausgabeküche Scheune:</b>		Lüftungsanlage Küche: neue F90-Kanäle!		<b>Gastraum-Facelift:</b>	
Anlieferung schwellenfrei		Haube, neuer Motor (Dachboden)	20.000	Tresenanlage	1.500
kleine Kühlzellen Food bzw. Getränke		Küche: Combi-Dämpfer (2 Stück!)	12.000	Mobiliar (30 Pl. Förstertube) á 150,-	4.500
div. Kühlschränke hoch, TK-Truhe >Eis		4-6 Platten Herd (Gas/Induc)	10.000	Mobiliar (50 Pl. Veranda) á 80,-	4.000
1 Combidämpfer mobil-gebraucht		Griddleplatte	5.000	Raum/Deko	5.000
4 Plattenherd / mobile Induc-Platten		Salamander	2.000	Gestaltung/Mobiliar Vorne-Terrasse	4.500
CNS-Tische zum Anrichten		2 neue leistungsfähige Mikrowellen	3.000		<b>151.500</b>
<b>Ausgabetresen Scheune:</b>		Wärmeschrank mit Pass	4.000		
Tresenanlage mit Bierzapfanlage		Geschirrspül-Haubenmaschine, Vor-/Nachlauf	10.000	<b>Sonstige Gastronomie-Ausstattung/ Invest.</b>	
Kühlvitrine? Kühlschränke hoch, Glastür		Lagerregale Küche und Lager	2.000	Kassensystem / Büro Back-Office	6.000
Kaffeemaschine (Filter!)		(TK-) Kühlzelle(n) Speisen >Wohnung	7.000	Kleinmaterial Küche (Töpfe, Kleingeräte)	8.000
		div. Sozialräume -Ausstattung	1.500	Geschirr, Gläser, Besteck (50,- je Sitzpl. in.)	10.500
<b>Mobiliar Scheune:</b>		Büro- Ausstattung	1.500	Kleinmaterial Service, auch Bekleidung	5.000
ca. 100 Plätze an langen Tafeln (á 100,-)		Installation/Montage Küchengeräte	5.000	Anschub Marketing	10.000
	<b>21.000</b>		<b>112.000</b>		<b>39.500</b>
<i>Fettabscheider lt. Auskunft Lenz funktionsfähig vorhanden</i>		<i>Heizungsanlage: Kessel neu</i>	<i>bauseits</i>	<i>Gas-, Sanitär- und Elektroanschlüsse</i>	<i>bauseits</i>

## Bewertungsanmerkungen zu Variante C

Die schwierige Standort-Situation (einsam im -abends und im Winter- dunklen, abgeschiedenen Wald, per Auto/Fahrrad v.a. über die derzeit nicht sanierte Krongutallee zu erreichen), mit keinen Zusatz-Attraktionen außer ‚Ruhe/Entspannung‘ und der Gaststätte als einzigem Destinations-Grund, setzt seitens möglicher Betreiber hohe Gastronomie-/Koch-Kompetenz und viel eigenes Engagement, mit längerem -auch finanziellem- Atem voraus.

Das regionale Einwohner-/Gästepotential ist begrenzt (Schortens 18.000, Jever 12.000; Wilhelmshaven hat genug eigene Gastronomie).

Laut Gespräch mit Getränkefachgroßhandel/Brauerei ist in der Region derzeit kein adäquater Betreiber in Sicht, auch nicht als Dependance/ Zweitbetrieb. Auch die Mitarbeitergewinnung an diesem Standort ist/ bleibt problematisch.

Das für das Pächterklientel wichtige Argument „günstig wohnen“ entfällt außerdem. Die Wohnung ‚Lenz‘ wird für großes Vollrestaurant für andere Nutzungen gebraucht (Lager, Kühlzellen, Mitarbeiter-Räume); Pächter/Betreiber reist daher mit Auto an.

## Fortsetzung Bewertungsanmerkungen zu Variante C

Eine Betreibersuche sollte wg. des bodenständigen Publikums eher auf regionales Umfeld ausgerichtet sein; es bräuchte ein Paar (wg. Arbeitsmenge), das bereit ist, sich über mehrere Jahre Aufbauarbeit einen eigenen Ruf zu erarbeiten. Diesbezüglich ist jedoch laut Aussage von Branchenkennern kaum Potential; ‚gute‘ Betreiber engagieren sich lieber an der frequenzstärkeren Küste.

Letztlich ist laut Erlebniskontor zu beachten, dass es für Investitionen in Gastronomie-Infrastruktur keine Fördermöglichkeiten gibt.

Ein Gastronom und/oder eine (vor-)finanzierende Brauerei/Getränkegroßhandel würde aus betriebswirtschaftlicher Sicht angesichts erzielbarer Umsätze von rund 310 T€ p.a. (mit optionaler Scheunennutzung 355 T€, vgl. Tabelle Seite 23) eine (Komplett-) Finanzierung wirtschaftlich nicht darstellen können.

Die betriebswirtschaftlich wichtigen Umsätze aus größeren Feiern kommen in dieser Variante C zudem in der (nur optional ausgebauten) Scheune eher nicht zustande, so dass sich das Umsatzpotential wie heute auf VA mit max. 50 Personen in den Räumlichkeiten der Gaststätte (‚Veranda‘-Wintergarten) begrenzt.

Zukunftsüberlegungen für die Försterei Upjever: GASTRONOMIE- Varianten A2/A1/C

Projekt 'Försterei Upjever':	Gastronomische Umsatzmöglichkeiten				Zwischensummen	
	Anz. Gäste	netto/ Gast	Tage p.a.			
Försterstube á la carte Sommer	30	18,00 €	125	67.500,00 €		6 Monate 'Sommer' mit 5 Tage-Woche ( Mitte April - Mitte Oktober)
Terrassen vorn/hinten	50	8,00 €	75	30.000,00 €		
Försterstube á la carte Übergang	20	12,00 €	35	8.400,00 €		
Familienfeiern 'Veranda' <i>(Annahmen/Schätzungen lt. Beiße)</i>	35	30,00 €	150	157.500,00 €		
				<b>263.400,00 €</b>	263.400,00 €	entspricht etwa Niveau Lenz
á la carte Biergarten	150	7,00 €	25	26.250,00 €		
Events Biergarten <i>(Annahmen/Schätzungen lt. Beiße)</i>	400	5,00 €	10	20.000,00 €		
				<b>46.250,00 €</b>	309.650,00 €	
Feiern in Scheune	80	50,00 €	8	32.000,00 €		! Parallel zu Seminaren/Events
Feiern in Scheune <i>(Mengengerüst lt. Erlebniskontor)</i>	50	40,00 €	7	14.000,00 €		
				<b>46.000,00 €</b>	355.650,00 €	plus 112 T€ zu Niveau Lenz
allg. Besucher Familien/Kinder	2500	2,50 €		6.250,00 €		
allg. Besucher Schulen	2500	1,00 €		2.500,00 €		
allg. Besucher ältere Erwachsene	2500	5,00 €		12.500,00 €		
kleiner VA (Lesung)	600	3,00 €		1.800,00 €		
Seminare etc. (Forsten/OOWV)	1000	25,00 €		25.000,00 €		
Größere Events (Messen/Märkte) <i>(Mengengerüst lt. Erlebniskontor)</i>	2500	2,50 €		6.250,00 €		
				<b>54.300,00 €</b>	409.950,00 €	Zusatz durch Ausstellungs-Scheune
Frühstück Übernachtungsgäste	1770	6,30 €		<b>11.151,00 €</b>	421.101,00 €	

## Zusammenfassende Bewertung

Die gastronomiespezifischen Küchen- und Ausstattungs-Investitionen in den ‚großen‘ Varianten A2 und A1 belaufen sich auf ca. **147-190 T€**, für die kleine Lösung Variante B auf ca. **65-80 T€**, für die Variante C (reine Gastronomie) auf ca. **151-190 T€**.

Für die Varianten A2 und A1 sind die Gastro-Investitionen insbesondere für die Scheune (Ausgabeküche, Mobiliar) in Höhe von rd. 92 T€ in den Kostenangaben von Erlebniskontor enthalten.

Würde in den Varianten B/C eine (nur optionale) Scheunen-Sommerlösung in Frage kommen, beliefen sich die Ausstattungs-Investitionen dafür auf rd. 21 T€.

Alle Angaben zu Investitionen und Umsätzen sind Netto-Beträge.

Unsicherheiten ergeben sich durch nicht erfolgte Untersuchungen der Gebäudestruktur und der Haustechnik; diese wird verabredungsgemäß durch den Landkreis erfolgen.

Die Schätzung der Küchentechnik-Investitionen erfolgte in Kooperation mit einem großen Küchenplaner/-händler. Sie beinhalten keine notwendigen Elektro-, Sanitär- oder sonstigen bauseitigen Vorarbeiten, sowie keine Planungskosten.

### Zusammenfassende Bewertung

Die Lösungen A2 und A1 (Übernachtungs-Option, sowie Ausstellungs-Option) bieten dem Gastronomen für seine Wirtschaftlichkeit keine deutlichen Mehreinnahmen (+11 T€, resp. +54 T€), die die mangelnde Gesamt-Attraktivität des Standorts (abgeschiedene Lage, ansonsten keine relevante eigene Besucherfrequenz) aufwiegen.

Insbesondere für die Variante C (reine Gastronomie-Lösung, mit Destinations-Standort) ist die qualifizierte und engagierte Betreiberschaft wichtigster Aspekt für Erfolg. Die Aussichten, hierfür einen Kandidaten (Paar) zu finden, wird von mehreren Marktbeteiligten als derzeit ‚wenig aussichtsreich‘ bezeichnet. Zudem lässt sich die (Re-)Finanzierung der Investitionen nicht darstellen.

Angesichts der Umstände/Gegebenheiten lautet die heutige Empfehlung: **Variante B**, jedenfalls für einige Zeit als **Übergangslösung**.

Diese kleine Lösung (Reduktion auf Gaststätte Forsthaus, dort Café und ggfs. kleine Ausstellungsflächen; bietet die Möglichkeit, in den Sommermonaten vor allem draußen (Terrassen vor Café, neuer Biergarten/ Grillhütte) präsent sein.

Sie ermöglicht eine Nutzung/Belebung des Geländes durch interessierte Gruppen/Institutionen, und sie kann mit relativ geringem Investitionsaufwand ein gastronomisches Angebot (u.a. durch externen Caterer) insbesondere in den frequenzstärkeren Sommermonaten gewährleisten.



Erstellt durch      Thomas Beiße | Projekte & Management  
Ortelsburger Str. 12, 28211 Bremen

Tel. 0421- 83 55 143, mobil 0171- 36 39 200  
E-Mail: [tb@thomas-beisse.de](mailto:tb@thomas-beisse.de); [www.thomas-beisse.de](http://www.thomas-beisse.de)

in Kooperation mit Erlebniskontor GmbH, Bremen

im Auftrag von Landkreis Friesland, Wirtschaftsförderung  
Lindenallee 1, 26441 Jever

Stand: Bremen, 27. Juli 2018