

# Studie

---

## Bewertung von Gastronomie- immobilien (Systemgastronomie)

Fachgruppe Beherbergungs- und  
Gastronomieimmobilien der HypZert GmbH

Stand: August 2011

---

---

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des HypZert GmbH unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen und Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie die Abspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Autoren haben die Studie mit großer Sorgfalt erstellt, übernehmen aber keine Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit und Qualität der Studie. Schadensersatzansprüche gegen die Autoren oder HypZert GmbH sind ausgeschlossen, sofern seitens der Autoren oder HypZert GmbH kein vorsätzliches oder grobfahrlässiges Verschulden oder eine zurechenbare Körper- und Gesundheitsschädigung vorliegt.

---



# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Vorwort</b>	<b>5</b>
<b>1 Einführung</b>	<b>7</b>
1.1 Anlass, Aufgabe und Ziel der Studie	7
<b>2 Systemgastronomie</b>	<b>11</b>
2.1 Begriffsbestimmung	11
2.2 Teilbranchen der Systemgastronomie	12
2.3 Historie der Systemgastronomie	16
2.4 Marktsituation in Deutschland	19
2.4.1 Anteile der Bereiche der Systemgastronomie am Umsatz in 2010	21
2.4.2 Das Lebenszyklusmodell der Gastronomie	22
2.5 Aktuelle Entwicklungen und Trends	22
2.5.1 Franchising	24
2.6 Betreibermodelle	27
2.7 Systemgastronomiekonzepte	29
2.7.1 Investitionsrechnung – Franchisenehmer	31
<b>3 Anforderungen der Systemgastronomie an die Immobilie</b>	<b>35</b>
3.1 Standort	35
3.2 Gebäude	35
3.3 Beispiele für Kriterien und Anforderungen an eine Immobilie von Systemanbietern	37
3.4 Rechtliche Rahmenbedingungen	38

<b>4</b>	<b>Vertragsgestaltung</b> _____	<b>41</b>
4.1	Miet-/Pachtvertrag (Besonderheiten) _____	41
4.1.1	Mieterdienstbarkeit _____	42
4.1.2	Erbbaurecht/Erbbaugrundstück _____	42
4.2	Franchise-Vertrag _____	42
4.3	Vertragsbeziehungen _____	44
<b>5</b>	<b>Für die Wertermittlung relevante Aspekte der Systemgastronomie</b> _____	<b>47</b>
5.1	Besonderheiten bei der Bewertung _____	47
5.2	Für die Bewertung notwendige Daten/Informationen _____	48
5.2.1	Kosten nach DIN 276 _____	49
5.2.2	Bewirtschaftungskosten _____	50
5.2.3	Revitalisierungsrisiko _____	50
5.2.4	Übersicht _____	51
5.2.5	Mieten _____	51
5.3	Allgemeine Bewertungshinweise _____	53
<b>6</b>	<b>Fazit</b> _____	<b>55</b>
<b>7</b>	<b>Kennzahlen</b> _____	<b>57</b>
7.1	Übliche Mieten und Spannen _____	58
7.2	Quickservice _____	59
7.3	Fullservice _____	62
<b>8</b>	<b>Literatur/Quellenverzeichnis</b> _____	<b>65</b>
<b>9</b>	<b>Glossar</b> _____	<b>67</b>