

# Studie

---

## Bewertung von Gastronomie- immobilien (Systemgastronomie)

Fachgruppe Beherbergungs- und  
Gastronomieimmobilien der HypZert GmbH

Stand: August 2016

---

---

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der 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 und Vollständigkeit der Studie. Soweit die Studie Aussagen zu rechtlichen Fragestellungen trifft, ersetzt sie auch nicht die konkrete Rechtsberatung im Einzelfall. 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

---

Grußwort – Gastronomiebetriebe sind nicht der Rettungsanker für Restflächen _____	5
Vorwort _____	7
<b>1 Einführung _____</b>	<b>9</b>
1.1 Anlass, Aufgabe und Ziel der Studie _____	9
<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 Aktuelle Marktsituation in Deutschland _____	19
2.4.1 Anteile der Bereiche der Systemgastronomie am Umsatz in 2015 _____	22
2.4.2 Das Lebenszyklusmodell der Gastronomie _____	22
2.4.3 Individualgastronomie _____	23
2.5 Aktuelle Entwicklungen und Trends _____	32
2.5.1 Food-Court _____	34
2.5.2 Coffee-Shop _____	35
2.5.3 Franchising _____	36
2.6 Betreibermodelle _____	39
2.7 Systemgastronomiekonzepte _____	41
2.7.1 Investitionsrechnung – Franchisenehmer _____	43
<b>3 Anforderungen der Systemgastronomie an die Immobilie _____</b>	<b>47</b>
3.1 Standort _____	47
3.2 Gebäude _____	47
3.3 Beispiele für Kriterien und Anforderungen an eine Immobilie von Systemanbietern _____	49

3.4	Rechtliche Rahmenbedingungen	50
3.5	Baurecht – Gaststätten und Versammlungsstätten	52
3.5.1	Allgemeines	52
3.5.2	Genehmigungsverfahren	54
<b>4</b>	<b>Vertragsgestaltung</b>	<b>63</b>
4.1	Miet-/Pachtvertrag (Besonderheiten)	63
4.1.1	Lieferverträge – Brauereirecht – Dienstbarkeit	64
4.1.2	Mieterdienstbarkeit	67
4.1.3	Erbbaurecht/Erbbaugrundstück	68
4.2	Franchise-Vertrag	68
4.3	Vertragsbeziehungen	69
<b>5</b>	<b>Für die Wertermittlung relevante Aspekte der Systemgastronomie</b>	<b>73</b>
5.1	Besonderheiten bei der Bewertung	73
5.2	Für die Bewertung notwendige Daten/Informationen	74
5.2.1	Kosten nach DIN 276	75
5.2.2	Bewirtschaftungskosten	75
5.2.3	Revitalisierungsrisiko	76
5.2.4	Übersicht	76
5.2.5	Mieten	77
5.3	Allgemeine Bewertungshinweise	78
<b>6</b>	<b>Fazit</b>	<b>81</b>
<b>7</b>	<b>Kennzahlen</b>	<b>83</b>
7.1	Übliche Mieten und Spannen	84
7.2	Quickservice	85
7.3	Fullservice	88
<b>8</b>	<b>Literatur/Quellenverzeichnis</b>	<b>91</b>
<b>9</b>	<b>Glossar</b>	<b>93</b>