

## das Bistro im Hellweg - Ihr Baumarkt: bereit für Ihre Gastro-Idee



Gastronomielokal im in Kirchdorf zu pachten

**Objektnummer: 1616\_2643**

**Eine Immobilie von RE/MAX Kirchdorf**

## Zahlen, Daten, Fakten

<b>Art:</b>	Gastgewerbe - Gastronomie/Restaurant
<b>Land:</b>	Österreich
<b>PLZ/Ort:</b>	4560 Kirchdorf an der Krems
<b>Alter:</b>	Neubau
<b>Nutzfläche:</b>	108,00 m <sup>2</sup>
<b>Heizwärmebedarf:</b>	C 73,00 kWh / m <sup>2</sup> * a
<b>Gesamtenergieeffizienzfaktor:</b>	C 1,54
<b>Gesamtmiete</b>	1.931,57 €
<b>Kaltmiete (netto)</b>	1.074,64 €
<b>Kaltmiete</b>	1.544,64 €

## Ihr Ansprechpartner



### Ing. Egon Graßegger

RE/MAX Kirchdorf  
Sengsschmiedstraße 10  
4560 Kirchdorf an der Krems

T +43 7582 61267 22  
H +43 676/846126722  
F +43 7582/61267-15

Gerne stehe ich Ihnen für weitere Informationen oder einen Besichtigungstermin zur Verfügung.







## Objektbeschreibung

Für eine hohe Frequenz ist gesorgt - der erste der fünf Gründe für Ihren gastronomischen Erfolg. Es ist angerichtet: Starten Sie durch mit diesem kleinen und feinen Gastronomielokal, voll eingerichtet und ausgestattet mit rund 38 Sitzplätzen eingebettet in den "Hellweg - Ihr Baufreund". Kirchdorf an der Krems ... .. Hauptstadt des gleichnamigen Bezirk mit nicht ganz 56.000 Einwohnern. Mit Bezirkshauptmannschaft, Bezirksgericht und Landeskrankenhaus das Verwaltungszentrum im südlichen Oberösterreich, darüber hinaus auch die Stadt mit den wichtigsten Nahversorgern für den Großraum. ... die kleine große Stadt mit derzeit etwas mehr als 4.200 Einwohnern ist eine der jüngsten und flächenmäßig kleinsten Bezirkshauptstädte in Oberösterreich und mit dem nahegelegenen Autobahnanschluss in Inzersdorf und der Schnellbahnverbindung nach Linz verkehrstechnisch bestens an den oberösterreichischen Zentralraum angebunden. Am südlichen Stadtrand von Kirchdorf, dort wo Kirchdorf in Micheldorf übergeht, dort wo sich zahlreiche namhafte Betriebe angesiedelt haben, dort direkt bei der Ampelkreuzung von Lidl, Porsche Kirchdorf, TCG Unitech und Jet, genau dort befindet sich auch der einzige Bau- und Gartenmarkt weit und breit: Hellweg - Ihr Baufreund. Und damit sind wir genau bei Ihren Vorteilen für Ihr künftiges Geschäft: 1. Vorteil: eingebettet im Hellweg - Ihr Baufreund "Hellweg - Ihr Baufreund" ist weit und breit der einzige Bau- und Gartenmarkt für die ganze Familie mit einem umfangreichen Sortiment für Handwerker und Heimwerker, Hobby und Beruf, Haus und Garten. Täglich jede Menge Besucher sorgen für Ihre fixe Zielgruppe. Direkt im Eingangs- und Kassenbereich mit Zugang auch von Außen und der Möglichkeit für einen Gastgarten am direkt angrenzenden Parkplatz stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. 2. Vorteil: offen für jedes Konzept Ihr neues Lokal soll allen Kunden und Mitarbeitern des Baumarkts Kost und Verpflegung bieten. Außerdem können Sie mit ihrem Menüangebot die Mitarbeiter der umliegenden Betriebe erreichen. Schnell - gut - günstig: das ist die Grundidee. Ihr spezielles Konzept ist gefragt - ob eine klassische Bäckerei ein backgastronomisches Cafe, geschickte Menüküche, moderne Systemgastronomie - vieles ist möglich. 3. Vorteil: planbarer Betrieb mit geregelten Öffnungszeiten Montag bis Freitag ab 8 bis 19 Uhr, Samstag ab 8 bis 18 Uhr, Sonn- und Feiertag geschlossen - das sind die Öffnungszeiten des Marktes, daran müssen sich Ihre Öffnungszeiten orientieren, abweichende Öffnungszeiten sind nach Vereinbarung möglich. Fest stehen weniger Personalsorgen mit fixen Öffnungszeiten und keine Sonn- und Feiertagsdienste, eine programmierte Auslastung mit zahlreichen Besuchern des Bau- und Gartenmarktes und Beschäftigten in der näheren Umgebung und damit verbunden gute Planungsmöglichkeiten für Ihren Personaleinsatz. 4. Vorteil: komplett eingerichtet und betriebsbereit ausgestattet Bis vor einigen Wochen noch voll in Betrieb ist eine Neueröffnung kurzfristig nach Vereinbarung möglich. Vollständig eingerichtet mit insgesamt 33 Sitzplätzen bei Tisch und weiteren 5 Plätzen an der ansprechenden Schank im rund 52 m<sup>2</sup> großen Gastraum. Die Küche ist praktisch für den schnellen Profibetrieb gestaltet und wird vom Buffetbereich im Gastraum ergänzt, auch eine Ausgabe direkt auf den Parkplatz wäre vorstellbar. Die Ausstattung lässt kaum einen Wusch des Kochprofis offen: Induktionsherd, Grillplatte, Fritteusen, Saladette und Tortenvitrine, Kühl- und Gefrierschränken, Gläserspüler und Spülstraße, Kassensystem und TV-/HiFi-Anlage, Getränkekül- und Schankanlage mit Brauereibindung. Was fehlt ist eine Kaffeemaschine - auch die war an den

Lieferanten gebunden - und, falls erforderlich, ein Kombidämpfer. Der Platz für den Kombidämpfer ist aber ebenfalls schon vorgesehen. Im unmittelbarer Nahbereich zur Küche befinden sich die Lagerräume für den täglichen Bedarf und die Steuerung der umfangreichen Technik, weiters ein Personal-WC mit Waschmöglichkeit entsprechend den heutigen Hygienestandards. Ergänzt wird das Raumangebot um zwei weitere, auch von außen zugängliche Lagerräume, einem Personal-Umkleideraum und einer vorbereiteten Dusche. Die Kunden-WC des Bau- und Gartenmarkts stehen auch den Besuchern des Lokal in ausreichender Anzahl und regelmäßig sauberst gereinigt zur Verfügung. Das gesamte Technikpaket entspricht modernsten Anforderungen und umfasst eine moderne, leistungsstarke Lüftungsanlage über welche auch die Raumheizung mittels Wärmerückgewinnung und Anschluss an die Fernwärme bewerkstelligt wird, des weiteren die umfangreiche Elektrotechnik samt einer alle Stückerl spielenden Beleuchtungsanlage sowie eine HiFi- und TV- Anlage zur Information und Unterhaltung Ihrer Gäste. 5. Vorteil: zu sensationellen Konditionen Einmal eine grobe Annahme: wenn jeder Zehnte Bau- und Gartenmarktbesucher um € 10,- in Ihrem Lokal konsumiert ergibt das bei 300 Öffnungstagen jährlich einen Jahresumsatz in Höhe von bis zu € 250.000,-. Nehmen wir nun an, diese Annahme ist 25 % zu hoch gegriffen, dann beträgt die Jahrespacht dennoch weniger als 8,5% des Umsatzes und das ist für ein voll ausgestattetes Lokal in dieser Lage sicherlich nicht zu hoch gegriffen. Zudem sind im Pachtzins sämtliche anteiligen Betriebskosten enthalten, abgerechnet werden lediglich die verbrauchsabhängigen Betriebskosten wie Wasser, Abwasser, Raumheizung und Strom. Für diese Kosten ist monatlich das angeführte Akonto in Höhe von € 642,- brutto zu leisten. Für einen leichteren Start kann bei entsprechend gutem Gastronomiekonzept und entsprechender Bonität auch über die Staffelung des Mietzinses in den ersten Monaten gesprochen werden. Ebenfalls ein sensationelles Angebot: sprechen Sie Ihre Kunden direkt an, zeitgleich mit allen Werbemaßnahmen, welche durch Ihren Baufreund gestartet werden. Für alle die ein neues Standbein in der Gastronomie suchen: hier finden Sie ein wirklich sensationell gutes Angebot. Angaben gemäß gesetzlichem Erfordernis:

Miete	€	1074,64	zzgl 20% USt.
Betriebskosten	€	70	zzgl 20% USt.
Heizkosten	€	65	zzgl 20% USt.
Sonstiges	€	400	zzgl 20% USt.
Umsatzsteuer	€	321,93	
-----			
Gesamtbetrag	€	1931,57	
-----			
Heizwärmebedarf:	73.0		
	kWh/(m <sup>2</sup> a)		
Klasse Heizwärmebedarf:	C		

ärmebedarf:  
Faktor Gesa 1.54  
ntenergieeffi  
zienz:  
Klasse FaktorC  
Gesamtenerg  
ieeffizienz:

Für Rückfragen und weitere Informationen sowie zur Terminvereinbarung für eine Besichtigung erreichen Sie Herrn Ing. Egon Graßegger gerne unter 0676 / 846 126 722 oder 07582 / 61267 - 22.

Keine Eintragungsgebühr für Eigentums- und Pfandrecht im Grundbuch bei Hauptwohnsitz  
Einen Informationsvorsprung erhalten vorgemerkte Suchinteressenten ! Geben Sie Ihren Bedarf Ihrem RE/MAX Makler oder unter 07582/61267 bzw office@remax-kirchdorf.at bekannt und erhalten Sie neue Objekte ein wenig früher.