

Grobkonzept Infrastruktur und Wirtschaftlichkeit





Inhaltsverzeichnis

Ausganglage	3
Rahmenbedingungen und Zielsetzungen	4
Tragende Idee	5-6
Angebot	7
Dienstleistung	8
Infrastruktur und Investitionen	9-10
Wirtschaftlichkeit	11
Organisation und Betreiber	12
Finanzierung und Miete	13-14
Ausbauoptionen	15-16
Schlussfolgerungen und Empfehlung	17-18
Weitere Schritte	19

Ausgangslage

Braunwald ist ein traditionsreicher Winter- und Sommerferienort. Im Glarnerland wurde der erste Skiclub gegründet, die erste SAC-Hütte gebaut, die erste Skifabrik realisiert, das erste Musikfestival der Schweiz durchgeführt. Ein Höhenkurort mit Standseilbahn, das Birchermüesli wurde hier erfunden. Die Zeit ist zwar etwas stehen geblieben, das Potenzial der Glarner Höhen- und Sonnenterrasse ist aber gross und unbestritten. Basis für eine sanfte Erneuerung des idyllischen, autofreien Dorfes bilden neue Projekte wie das „Zumthor“ Musikhôtel und das BSINTI. Für die nachhaltige Entwicklung der Destination Braunwald wurden unter Einbezug zahlreicher Akteure ein Grobkonzept entwickelt.

Im September 2012 beschlossen engagierte Initianten in den Räumen des ehemaligen VOLG eine kleine Gastronomie mit einem inspirierten Programm auf die Beine zu stellen. Die Geburt des BSINTI Lesecafé und Kulturbar mit zahlreichen Vorträgen, Lesungen, Konzerten und Ausstellungen. Was als Improvisation und provisorisches Projekt mit viel Leistung von Freiwilligen begann, hat sich im Bewusstsein von Braunwald verankert. Der beliebte Treffpunkt mit abwechslungsreichem Kulturprogramm, inklusive exklusiver Highlights wird heute von einer breiten Gruppe Interessierter getragen und finanziell unterstützt. Mit dem Ziel eines gut funktionierenden und selbsttragenden Kultur- und Gastronomie-betriebs soll das BSINTI ausgebaut und weitergeführt werden.





Rahmenbedingungen und Zielsetzungen

Rahmenbedingungen

Die Rahmenbedingungen ergeben sich aus Vision und Zielen der Trägerschaft des „BSINTI“ sowie wirtschaftlichen Überlegungen für einen kostendeckenden Gastronomiebetrieb.

Das BSINTI ein integrierter Bestandteil von Braunwald. Der Name (Bewusstsein) ist auch in gastronomischer Hinsicht Programm. Das Angebot authentisch, urchig, typisch, einfach, transparent und transportiert die regionale Vielfalt kulinarischer Schätze.

Zielsetzungen

Für den Kultur- und Gastrobetrieb stehen die folgenden Ziele im Vordergrund:

- Kultur und Gastronomie ergänzen sich ideal.
- Sie bilden als Einheit ein starkes USP mit Synergien und Potential.
- Sie sind in allen Bereichen mittelfristig selbsttragend.
- Programm und Angebote machen neugierig, haben überregionale Anziehungskraft und sprechen (speziell während Zwischensaison) neue Zielgruppen an.
-

„BSINTI“: Tragende Idee

Plattform für ein abwechslungsreiches Kulturprogramm.

Wohnzimmer, Lesestube, Treffpunkt für Einwohnende und Gäste von Braunwald. Im Alltag, vor, während oder nach einem Event. Einbiegen, runterfahren, entdecken, verweilen und sich vereinnahmen lassen. Genuss-Momente pur.

Ein Bier aus einer kleinen Brauerei (zu einem späteren Zeitpunkt aus der eigenen Brauerei), Tee aus Alpenkräutern, Brot und Kuchen vom lokalen Beck. Auf den Tisch kommen Spezialitäten aus der Region. Die noch zu erfindende BSINTI Wurst, hausgeräucherte Schinken, einzigartige Bergkäse und traditionelle Gerichte, neu interpretiert.

Positionierung

Trend setzende Gastronomie mit Profil. Authentische Angebote, stimmiges Ambiente, ausgesuchte Materialien, mittlere Preissegmente und unterschiedliche Sitzzonen. Das BSINTI ist kulinarisch wie kommunikativ eine wichtige Plattform im Ansprechen neuer Zielgruppen für Braunwald. Die Öffnungszeiten werden der Saison, den Veranstaltungen und der Nachfrage angepasst.

Zielgruppen

Familien, Singles, Gruppen von 20 bis 85 mit unterschiedlichen Interessen, Ansprüche und Bedürfnisse. Ihre Gemeinsamkeiten sind Neugier und Entdeckungsfreude. Sie lassen sich gerne (positiv) überraschen und suchen das Echte, das Unverfälschte.



„BSINTI“: Tragende Idee (2)

Anlässe und Events

Vielseitige und qualitativ anspruchsvolle Anlässe sind ein tragendes Element der BSINTI Idee und ein zentraler Angebotsbestandteil. Die Programmgestaltung muss in enger Zusammenarbeit zwischen Verein und Betreiber geschehen.

Events mit und ohne kulinarisches Rahmenprogramm

- Kinoabende
- Lesungen
- Jassabende
- Stubete freies Musizieren

Anlässe

- Kurse, Werkstätte usw.
- Treffpunkt für Ausflüge
- Philosophiewochen
- Geführte Wanderungen mit Ausgangs- oder Endpunkt im BSINTI
- Kinderprogramm
- Konzerte



Angebot

Angebotsideen

Speisen

- Backwaren und Kuchen
- Salate und Sandwichs
- Alpen Tapas – Luftgetrocknete, geräucherte oder gekochte Wurst und Fleisch Spezialitäten (unbekanntes und bekanntes)
Alpkäse (kl. Alpbetriebe - Kuh, Ziege)
- Warme Speisen durch Catering
- Desserts

Getränke

- 3 bis 4 Weiss-, Rotweine in Flaschenqualität, glasweise ausgeschenkt
- Spezielle Biere (eventuell aus Eigenproduktion)
- Kultige Mineralwasser und evtl. eigenes BSINTI-Wasser (Braunwalder Hahnenwasser mit Design-Flasche)
- Kaffeespezialitäten (von Ristretto bis Älplerkafi)
- Teespezialitäten

Produkteverkauf mit Partnern

Die Buchhandlung, der Verkauf von Bildern der Ausstellungen, Souvenirs, Alpenkräuter, Möbel oder Postkarten im BSINTI leisten einen gewissen Umsatzbeitrag. Mit Firmen wie Baeschlin Bücher, Eternit und Horgenglarus oder GESKA, Schabziger, Läderach Schokolade etc. werden Umsatzbeteiligungsverträgen abgeschlossen.



Dienstleistungen

Öffnungszeiten

- Wintersaison: Mitte Dezember bis Mitte April
- Sommersaison: Mitte Mai bis Ende Oktober
- Tagesöffnungszeiten: je nach Saison im gesetzlichen Rahmen

Servicestandards

- Alltag: bedient oder Selbstbedienung ab Bar
Take away ab Bar
- Anlässe: bedient oder Selbstbedienung ab Bar





Infrastruktur

Generelles

Aus wirtschaftlichen Überlegungen wird die Infrastruktur schrittweise um- resp. ausgebaut. Folgende Massnahmen sind in einer ersten Etappe vorgesehen:

Gastraum:

- Gasträume: Schiebewand (Raumtrennung), Bar-Buffer und Buffet kalte Küche mit 70 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse Südwest: Möblierung und Geländer mit 15 Sitzplätze
- Zusätzlicher Eingang in Kulturbereich
- Bistroterrasse Südost: Türe, Treppe, Geländer und Boden mit 20 Sitzplätze
- Gäste-WC

Rückwärtiges

- Backoffice mit zusätzlicher Türe
- Abwäscherei in Backoffice
- Anpassen Lagersituation UG



Investitionen Einbauten (+/- 20%)

(Grundrisse durch Architekt)

Bau und Haustechnik	404'000
Gastraum	
▪ Bar-Buffer, Kalte Küche mit Präsentationsvitrine	40'000
▪ Kasse	bestehend
▪ Kaffeemaschine mit Milchfoamer und Tassenwärmer	bestehend
Küche	
▪ Abwäscherei (Abwaschmaschine bestehend)	10'000
Lager UG	
▪ Lagergestelle, Anlieferung und Entsorgung	10'000
Diverses	
▪ Gewerbliche Kälte	20'000
▪ Reserve	10'000
Kleininventar (Geschirr, Besteck, Gläser usw.)	6'000
Mobiliar	12'000
Betriebseinrichtung	48'000
Honorare Architekt, Fachplaner, Ingenieur und Bauleitung	70'000
TOTAL	630'000

Diverses

- Die Investitionen, mit allen Ausbauoptionen, belaufen sich auf CHF 940'000.--
- Die Einbauten sind in Chromstahl und die Apparate in professioneller Ausführung gerechnet



Wirtschaftlichkeit

Umsatz				250'000	100%
▪ Tagesumsatz	Umsatz pro Tag / Spl.	1040.-- / 14.--			
	Öffnungstage	240			
	inkl. Anlässe		230'000		
▪ Verkauf über die Gasse			20'000		
Betriebskosten				230'000	93%
▪ Warenaufwand			75'000		33%
▪ Teamkosten (Inkl. GL & 1 Freiwilliger)	0.0 FTE, 90'000 KL	4'500.– MT-Lohn	130'000		52%
▪ Betriebskosten			25'000		10%
Finanz- und Anlagekosten und Gewinn				20'000	00%
▪ Unterhalt und Ersatz			7'000		3%
▪ Abschreibung und Kapitalzinsen			3'000		1%
▪ Unternehmensgewinn			7'000		3%
Resultat vor Miete				3'000	0%

Umsatz

Die Umsätze basieren auf Kennzahlen der Wintersaison 12/13 mit einem durchschnittlichen Tagesumsatz von CHF 884.00 (21.12.12 bis 31.3.13). Die Umsatzschätzung geht von 240 Öffnungstagen aus und ist realistisch-optimistisch gerechnet. Die Umsatzzahlen sind von publikumswirksamen Anlässen abhängig.

Aufwand

Die Personalkosten basieren auf den Bereitschaftskosten mit Freiwilligenarbeit. Die übrigen Aufwände sind nach Richtwerten berechnet. Sparpotenzial ist kaum vorhanden.

Betreiber und Organisation

Das BSINTI wird an einen geeigneten, in Braunwald ansässigen Gastro- oder Hotelbetrieb vermietet. Dieser führt den Betrieb als Dependance, ohne Berührungsgänge, engagiert, im Sinne der tragenden Idee. Die sowohl in qualitativer wie quantitativer Hinsicht herausfordernden Ziele erfordern eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Mieter und dem für kulturelle Inhalte (Konzerte, Lesungen, Veranstaltungen etc.) verantwortlichen Verein. Um eine erfolgreiche Umsetzung und die weitere Entwicklung des BSINTI zu gewährleisten, werden verbindliche Richtlinien erarbeitet. Sie regeln Öffnungszeiten, Kompetenzen, Organisatorisches, Kommunikation sowie weitere zentrale Anliegen und bilden einen integrierten Bestandteil des Mietvertrages. Der Verein BSINTI hat ein Mitspracherecht bezüglich der vom Mieter delegierten Mitarbeitenden (Gastgeber).

Das ausschliesslich kalte Angebot (Salate, Sandwichs, Alpen Tapas, Müesli, etc.) wird vor Ort produziert und/oder von ausgesuchten Partnern und Lieferanten bezogen. Food & Beverage Leistungen für Anlässe, Veranstaltungen und Gruppen werden inklusive Material und Mitarbeitenden durch das Mutterhaus des Mieters organisiert und geliefert.





Miete und Finanzierung

BSINTI AG in Gründung				
Finanzierung		CHF		
Aktienkapital inkl. Eigenleistungen	240'000			
Darlehen Entwicklungsstiftung Glarus Süd	100'000			
Baufinanzierung durch Eigentümer Dorfstrasse 9 *	200'000			
Schweizerische Berghilfe à fonds perdu Beitrag	400'000			
Total Mittelherkunft	940'000			
Verwendung				
Baukosten BSINTI AG	800'000			
Betriebsfinanzierung (Umlaufvermögen)	100'000			
Reserven für Amortisation/Miete/Deckung Verluste Anfangsphase	40'000		reicht für die ersten 2 Betriebsjahre	
Total Mittelverwendung	940'000			
* Der Eigentümer der Liegenschaft ist bereit die Investitionen am Gebäude zu finanzieren. Er wird diese Investitionen mit einer Mietzinserhöhung von jährlich CHF 6'500 der BSINTI in Rechnung stellen.				

Miete und Finanzierung (2)

BSINTI AG in Gründung					
Laufende Finanzierungskosten	1. Betriebsjahr	2. Betriebsjahr	3. Betriebsjahr	4. Betriebsjahr	5. Betriebsjahr
	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>
Miete Liegenschaft Dorfstrasse 9, Braunwald	12'000	12'000	12'000	12'000	12'000
Mietzuschlag Investitionen kCHF 200	6'500	6'500	6'500	6'500	6'500
Zins Darlehen Entwicklungsstiftung Glarus Süd 1%		1'000	940	880	820
Amortisation Darlehen Entwicklungsstiftung Glarus Süd		6'000	6'000	6'000	6'000
Total Miete und Finanzierungskosten	18'500	25'500	25'440	25'380	25'320

Diese Berechnung basiert auf einem à fonds perdu Beitrag der Berghilfe von CHF 400'000. Bei einem tieferen à fonds perdu Beitrag müsste zusätzlich ein Bankkredit beantragt werden. Dies würde zu zusätzlichen laufenden Kosten für die Verzinsung und Amortisation führen.

Ausbauoptionen

Ausbau Küche

Beim Ausbau der Küche wird die Infrastruktur auf die (Teil)-Produktion und Fertigung von kalten und warmen Speisen ausgerichtet. Das gesamte Angebot kann entsprechend vor Ort produziert werden. Backwaren und regionale Spezialitäten werden von ausgesuchten Partnern und Lieferanten bezogen. In dieser Variante ist eine Vermietung des Betriebes an eine geeignete Person realistisch.

Bibliothek/Meine Gemeinde/Südostschweiz

Im weiteren könnte öffentliche finanzielle Unterstützung der Gemeinde und Stiftungen für das Betreiben der Bibliothek im BSINTI gewonnen werden. Das BSINTI könnte auch eine Info-Aussenstelle der Gemeinde Glarus Süd werden, z. B. mit einem Computer/Internet und Drucker, der allen Einwohnern gratis zur Verfügung stünde. Dies könnte auch gemeinsam mit dem Verlag Südostschweiz betrieben und finanziert werden.

Ski und Ortsmuseum

Braunwald hat einen hohen Legacy-Gehalt und könnte sich in einer Partnerschaft mit dem Freuler-Palast und dem Landesmuseum zu einem kleinen Besuchermagnet mit zusätzlicher Laufkundschaft für das BSINTI entwickeln.

Brauerei

BSINTI hat eine funktionstüchtige Mikrobrauerei als Geschenk angeboten bekommen. Alpenbier-Brauseminare und Vereinsanlässe als Events.





Ausbauoptionen (2)

Warme Küche:		217'000
- Umplazieren Abwäscherei	5'000	
- Warme Küche:		
- Einbauten	105'000	
- Einbau, Fensterschlitz	15'000	
Durchreiche in Kulturraum	5'000	
- Lüftung	70'000	
- anpassen Haustechnik	7'000	
- Gewerbliche Kälte	10'000	
Innenausbau:		96'000
- Sanieren Schaufenster (strassenseitig)	32'000	
- Cheminée (innen / aussen)	28'000	
- Innenausbau	36'000	
Eigene Brauerei:		27'000
Ausbau (Einbauten Geschenk	27'000	
Skimuseum:		75'000
Ausbau	75'000	
Total		415'000



Schlussfolgerungen und Empfehlung

Generell

Die Zielsetzungen des BSINTI, die Positionierung mit zahlreichen Veranstaltungen und dem Wunsch nach einem innovativen Betreiber machen die Ausbaustufe mit warmer Küche zu einem beinahe unabdingbaren Erfolgsfaktor.

Ein stufenweiser Ausbau kann geschickt kommuniziert, zu einem USP des BSINTI werden.

Die Investitionen des Vollausbaus sprengen den für die Bauherrschaft tragbaren finanziellen Rahmen. Ohne Sponsoring resp. «à fonds perdu» Beiträgen kann das für Braunwald wichtige Projekt nur in der minimalen Variante und mit grösseren betrieblichen Verlusten realisiert werden.

Die umfangreichen und seriös durchgeführten Vorbereitungen haben gezeigt, dass die Kosten höher ausfallen als ursprünglich angenommen. Die Gründe dafür sind zwingende Ansprüche und Vorgaben der Behörden und teure Baukosten aufgrund der schwierigen Verkehrssituation. Das Projekt soll lokale/regionale Wertschöpfung generieren.

Kosteneinsparungen durch günstige Anbieter aus dem Ausland kommen deshalb nicht in Frage. Unsere Anfrage nach Beiträgen bzw. Fördergelder mussten sowohl von der Gemeinde Glarus Süd als auch vom Kanton aus Mangel an finanziellen Mitteln negativ beantwortet werden.

Schlussfolgerungen und Empfehlung (2)

Der prominent besetzte VR der BSINTI AG (siehe unten) und der BSINTI Verein Kultur sind überzeugt, dass die Idee und das Konzept mittel- und langfristig erfolgreich sind, selbsttragend betrieben werden können und ein enormes Schubwirkungs-Potential für Dorf und für den Tourismus haben. Da die Investitionskosten durch den "Markt" nicht getragen werden können und aus obigen Gründen auch nur bedingt abbaubar sind, braucht es eine erhebliche Summe an Kapital à fonds perdu. Mit dem Beitrag der Berghilfe von 400'000 CHF sind wir überzeugt, dass das Projekt abheben kann und in der breiten Öffentlichkeit als ein sehr wirkungsvolles Projekt der Berghilfe wahrgenommen wird.

Verwaltungsrat der BSINTI AG:

- Dr. Andreas Haffter, Anwalt und Präsident VAL
- Martin Leutenegger, VR-Präsident Glarner Kantonalbank
- Benedikt Wechsler, Stiftungsratspräsident und Diplomat
- Gianni Segantini, Gastrounternehmer, Zürich
- Anders Holte, VR Eternit AG,
- Ruth Hefti, Braunwald
- Richard Keller VR-Präsident Waldhaus AG
- Anne-Catrien Pues, Rechtsanwältin, Stiftungsmanagement Frankfurt a.M.

Vorstand des Vereins BSINTI Kultur:

- Louis Largo (Präsident)
- Benedikt Wechsler (Vizepräsident)
- Regula Weber (Aktuarin/ Kommunikation)
- Rita Argenti (Finanzen)
- Bettina Tamò, Gaby Ferndrigger, Juliane Krappe, Fridolin Walcher (Kulturprogramm)
- Barbara Oester (Gastronomie)



Weitere Schritte

- Baueingabe
- Wirtschaftlichkeit sichern
- Betreibersuche
- Entscheid «Go»
- Umbau
- Eröffnung



Koordinaten

hpmISTELI

hotel- und gastrokonzepte, bern

Wattenwylewg 28
3006 Bern

Tel +41 31 351 69 30
Fax +41 31 351 70 05
Internet www.hpmisteli.ch
Email info@hpmisteli.ch