

Chez Emil

Ein Stück Provence an der Spree

AUTHENTISCHES FRANZÖSISCHES BISTRO

Dortmunder Straße 12
10555 Berlin · www.chez-emil.com

4,8★
660 BEWERTUNGEN

56 183,5 m²
SITZPLÄTZE FLÄCHE

DIE GELEGENHEIT

Schlüsselfertig. Beliebt. Bereit für die Übergabe.

 TURNKEY-BETRIEB

Chez Emil ist ein etabliertes, profitables französisches Bistro im Herzen von Berlin-Moabit – mit loyaler Stammkundschaft, exzellentem Ruf und einem wachsenden Catering-Zweig. Einrichtung, Ausstattung, Rezepte, Lieferanten und laufende Marketingkampagnen sind vorhanden. Der neue Inhaber übernimmt kein Projekt, sondern ein *funktionierendes, renommiertes Konzept*.

<p>4,8–4,9★</p> <p>GOOGLE-BEWERTUNG 660 echte Gäste-Bewertungen</p>	<p>56</p> <p>SITZPLÄTZE 32 innen · 24 Terrasse</p>	<p>183,5 m²</p> <p>GESAMTFLÄCHE EG-Gastronomie + UG</p>
<p>2.625 €</p> <p>MONATSMIETE keine Erhöhung in Mindestlaufzeit</p>	<p>4.000+</p> <p>INSTAGRAM-FOLLOWER @chezemilrestaurant</p>	<p>~18,8T €</p> <p>INVENTARWERT INKL. Ausstattung + Bestände</p>



WAS ÜBERNOMMEN WIRD

Komplette Einrichtung & Profi-Küche, Rezepte und Lieferantenbeziehungen, vier Internet-Domains (Webseiten) und der Catering-Webshop.

VOLLE LIZENZ

Vollständige Schanklizenz vorhanden – sofortiger und uneingeschränkter Alkoholausschank für Bistro, Terrasse & Events.

BEGLEITETE ÜBERGABE

Strukturierte Einweisung in Rezepte, Abläufe und Systeme – mit Ansprechpartner auch nach der Übergabe.

01

Lage, Fläche & Mietvertrag

Das Chez Emil liegt im Erdgeschoss eines attraktiven Gebäudes in der Dortmunder Straße 12 – nur *6 Minuten vom Hansaplatz*, fußläufig zu Wohngebieten und mit guter Erreichbarkeit für Gäste und Catering-Aufträge.

Das Konzept ist offen und einladend gestaltet, mit separater Profi-Küche, Bar-/Speisekammer-Bereich und mehreren Terrassen. Die Lage nur rund 60 Meter von der Spree macht das Restaurant besonders attraktiv für romantische Dates und entspannte Abende in Wassernähe.

„Nur 60 Meter von der Spree –
perfekt für romantische Abende.“



Kerzenlicht-Ambiente am Abend — der Innenbereich von Chez Emil.

ECKDATEN DES MIETVERTRAGS · NR. 2024/07/25

MIETBEGINN	01.08.2024	NEBENKOSTEN	460 € Vorauszahlung
MINDESTLAUFZEIT	bis 31.07.2025, danach autom. Verlängerung um je 1 Jahr	KAUTION	5.950 € — bereits geleistet
GRUNDMIETE	2.625 € / Monat	ÜBERTRAGUNG	bei Betriebsverkauf üblich & verhandelbar (§ 9)

Die vollständige Vertragsurkunde (12 Seiten + Grundrissplan) liegt vor und kann bei ernsthaftem Interesse eingesehen werden.



Der lavendelfarbene Gastraum — das Provence-Thema zieht sich durch das Haus.

02

Flächen, Sitzplätze & Raumkonzept

Gesamtkapazität von *56 Gästen* – ideal für Bistro-Betrieb, kleine Events, private Feiern und Mittagsgeschäft.

INNENBEREICH (EG)

32 · gemütliche Ecken, ideal für Paare & Gruppen

TERRASSE (EG)

24 · mehrere, teils überdachte Bereiche

GESAMTKAPAZITÄT

56 Gäste

RAUMAUFTeilUNG & BESONDERHEITEN

≈ 16,4 m²

PROFI-KÜCHE

Professionell ausgestattet, mit separatem Arbeitsbereich.

≈ 16,5 m²

BISTRO-GASTRAUM

Heller, einladender Frühstücks- & Bistro-Bereich.

≈ 15 m²

SPEISEKAMMER / BAR

Lagerung von Getränken, Geschirr und Vorräten.

≈ 35+ m²

DREI TERRASSEN

Außenflächen mit Pflanzbeeten & Außenmöbeln.

≈ 17,8 m²

UG-NEBENRÄUME

Personalraum, Lager, Technik & WC.

≈ 7,5 m²

EINGANG & KASSE

Repräsentativ und funktional gestaltet.

03

Küchenausstattung & Team

Die Küche (ca. 16,4 m²) ist vollständig für den professionellen Betrieb eingerichtet und auf authentische französische Hausmannskost abgestimmt – *Boeuf Bourguignon, Gratin Dauphinois, Coquille Saint-Jacques, Raclette* und saisonale Gerichte. Gepflegt, funktionsfähig und sofort einsatzbereit.

GROSSGERÄTE & TECHNIK

Heißluftofen / Kombi-Dämpfer	
Winterhalter UCXL Profi-Spülmaschine	3.500 €
2× Induktionskochfelder	180 €/St.
6× Getränkekühlschrank 345 L + 2 Gefrierer	
Edelstahl-Arbeitstische, -schränke & Handwaschbecken	
Wandabzugshaube mit Filteranlage	400 €
Vacuum Machine · KitchenAid	je 600 €

MÖBEL & AUSSTATTUNG

16 Indoor-Tische	94 €/St.
8 Marmortische	150 €/St.
24 Stühle + 1 Sitzbank	75 € · 440 €
12 Outdoor-Stühle	50 €/St.
Frisch gestimmtes Piano	1.200 €
Geschirr, Gläser & Besteck für 56+ Gäste	
2 iPads + iPhone 11 (Kasse/POS)	

INGESPIELTES, LOYALES TEAM

Küche

1 VOLLZEIT-KOCH

Ausgezeichneter französischer Koch – erfahren in klassischer Bistro-Küche, zuverlässig & kreativ.

Service

5 KELLNER · MINIJOB / TEILZEIT

Serviceorientiert, freundlich und gastfreundlich – in Bewertungen regelmäßig hervorgehoben.

Aushilfen

FLEXIBEL

Studentische & Erasmus-Aushilfen für Events und Spitzenzeiten.

Das Team ist stabil und auf den eingespielten Betrieb eingeschworen. Eine strukturierte Übergabe – inkl. Einweisung in Rezepte, Abläufe, Lieferanten und Stammgäste – ist selbstverständlich möglich und gewünscht.

04

Warum dies ein außergewöhnlich gutes Angebot ist

Zehn Gründe, warum ein Nachfolger bei Chez Emil keinen Kaltstart macht, sondern direkt auf der Überholspur startet.

- ✓ **Schlüsselfertiger Betrieb**
Einrichtung, Ausstattung, Rezepte, Lieferanten & laufende Kampagnen — alles vorhanden.
- ✓ **Attraktive Miete**
2.625 € Grundmiete, keine Erhöhung in der Mindestlaufzeit — gute Planungssicherheit.
- ✓ **Romantische Spree-Nähe**
Nur 60 m zur Spree und 6 Minuten vom Hansaplatz — ideal für Date-Nights.
- ✓ **Starke Sichtbarkeit**
4.000+ Instagram-Follower & Presse: rbb, RTL, Berliner Zeitung, Business Insider u. a.
- ✓ **Inventar inklusive**
Geschätzter Wert von Ausstattung & Beständen: ca. 18.000-19.500 €.
- ✓ **Exzellenter Ruf**
4,8-4,9★ bei 660 echten Google-Bewertungen — eines der bestbewerteten Restaurants in Moabit.
- ✓ **Wachstumsmotor Catering**
Hochzeiten, Firmenevents, Flying Buffets & Park-Pakete — mit eigenem Webshop.
- ✓ **Volle Schanklizenz**
Sofortiger, uneingeschränkter Alkoholausschank für Bistro, Terrasse & Events.
- ✓ **Loyales Team**
Erfahrener französischer Koch + eingespielter, gastfreundlicher Service.
- ✓ **Begleitete Übergabe**
Strukturierte Einweisung in alle Systeme — mit Support auch nach dem Wechsel.

~18,8 T€
INVENTARWERT INKLUSIVE

Zusätzlich im Eigentum: vier Internet-Domains/Webseiten (chezemil.com, chez-emil.com, chez-emil-restaurant.de, chez-emil.de) sowie der offizielle Catering-Webshop *chez-emil-catering.com*. Kontakt zur Französischen Botschaft unterstreicht die authentische Ausrichtung.

Ein Restaurant mit großem Potenzial sucht *engagierte Hände* — kein Notverkauf, sondern ein geordneter, strategischer Übergang.

GRUND FÜR DIE ÜBERGABE

Der Inhaber zieht mit seiner Familie (zwei kleine Kinder) ins Ausland, um näher bei der Familie zu sein. Das Restaurant soll nicht geschlossen, sondern in guten Händen weitergeführt und idealerweise weiterentwickelt werden.

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Profitabler, etablierter Betrieb mit loyaler Stammkundschaft und wachsendem Catering-Anteil. Detaillierte Finanzunterlagen werden bei ernsthaftem Interesse unter NDA im Datenraum bereitgestellt. Eine Due-Diligence-Prüfung ist willkommen.

NÄCHSTE SCHRITTE

VERTRAULICHER BESICHTIGUNGSTERMIN

ZUGANG ZUM DATENRAUM (NDA)

EINSICHT MIETVERTRAG & FINANZEN

BEGLEITUNG BEI DER ÜBERGABE

KONTAKT AUFNEHMEN

Emil Senkel

Inhaber & Gründer · Chez Emil

4,8★
660 BEWERTUNGEN

✉ emil.senkel@gmail.com

📍 Dortmund Straße 12, 10555 Berlin

🌐 www.chez-emil.com

📷 [@chezemilrestaurant](https://www.instagram.com/chezemilrestaurant)

Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen, jedoch ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die endgültigen Konditionen einer Übernahme (Mietvertragsübertragung, Inventarverkauf etc.) sind individuell verhandelbar und bedürfen der Zustimmung der Vermieterin. Dieses Dokument ist vertraulich und nur für den Adressaten bestimmt.