

# Französisches Bistro

Eingeführter Betrieb mit belegter Nachfrage — Team, Küchenleitung, Marke und Lieferanten bleiben

Berlin-Friedrichshain, Kiezlage

ca. 29 m² zzgl. Kellerverschlag · 7 Tische innen, 6 auf der Terrasse · Abendbetrieb Di–Sa (5 Tage/Woche)  
wenige Gehminuten zu S+U-Bahnhof · Tramhaltestelle direkt vor der Tür

RAHMENBEDINGUNGEN — gesicherte Kostenbasis des Betriebs

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GESAMTMIETE BRUTTO</b><br><b>1.450</b> EUR / Monat<br>inkl. 19 % USt · netto 1.218,49 · Vorsteuer abzugsfähig<br><b>6,7 % vom Umsatz</b> (Juli 2026) | <b>LAUFZEIT</b><br><b>bis 09/2030</b><br>fest abgeschlossen seit 01.10.2025<br>danach <b>automatische Verlängerung um je ein weiteres Jahr</b> , sofern keine Partei sechs Monate vorher kündigt | <b>ÜBERNAHME</b><br><b>\$ 8</b> Nachmieterklausel<br>Untermietvertrag mit Zustimmung des Hauptvermieters<br>Zustimmung nur aus wichtigem Grund in der Person des Nachmieters verweigerbar. <b>\$ 2.4 sichert nicht abgeschriebene Investitionen ab</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

GESCHÄFTSENTWICKLUNG 2026

|                  | JANUAR   | APRIL    | JULI            |
|------------------|----------|----------|-----------------|
| Monatsumsatz     | 11.479 € | 13.598 € | <b>21.781 €</b> |
| Gäste (Covers)   | 237      | 265      | <b>451</b>      |
| Ø Umsatz je Gast | 48 €     | 51 €     | <b>48 €</b>     |
| Umsatz je m²     | 396 €    | 470 €    | <b>752 €</b>    |

Umsatz je Öffnungstag seit Januar 2026

+ 72 %

UMSATZ JE ÖFFNUNGSTAG — ALLE MONATE



56 % der Gäste kommen ohne Reservierungsportal (Walk-in, Direktbuchung, Telefon). Alle Angaben aus einem laufenden Auswertungssystem, im Datenraum prüfbar. **Betriebsergebnis, BWA und EÜR nach NDA.**

ÜBERGABEPAKET

- **Eingearbeitetes Team**, fünf Mitarbeiter, eingespielt
  - **Gästestamm**: Bewertungsprofil, OpenTable-Historie seit Eröffnung, private Buchungen bis 16 Personen
  - **Etablierte Lieferantenbeziehungen** mit verhandelten Konditionen: Großhandel, Weinhandel und regionale Erzeuger
  - **Marke**: Name, Domain, Website, Social-Media-Kanäle, Pressearchiv
  - **Gaststättenerlaubnis / Schanklizenz** liegt vor und läuft auf die Betreiberin
- **Komplettes Küchenkonzept**: 30 kalkulierte Rezepturen, 242 Komponenten, 11 Cocktails, 86 Zutaten mit Allergenkennzeichnung
  - **Weinprogramm**: 63 Positionen mit EK-Preisen, Rohertrag 75 %
  - **Komplette Betriebsausstattung** inkl. fest eingebauter Küchenzeile, Tresen und Abluftanlage
  - **Eigenes Auswertungssystem im laufenden Betrieb**: Kassenanbindung, Rechnungserfassung, Rezepturkalkulation, Personalkosten, Weininventur, Monatsauswertung — **standortübergreifend ausgelegt**, Zugang und Einweisung inklusive

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERKAUFSGRUND &amp; FORTFÜHRUNG</b> | <b>Warum wir übergeben.</b> Aufgebaut von zwei Personen, ohne externe Investoren, aus eigenen Mitteln. Produkt, Karte, Team und Reputation stehen; der nächste Schritt — Marketingbudget, Einkaufsvolumen, Verwaltung, weitere Standorte — übersteigt die Möglichkeiten eines Familienbetriebs.<br><br><b>Die Gründerin gibt die Eigentümerrolle ab, nicht die Küche.</b> Sie führt den Betrieb als angestellte Küchenchefin und Betriebsleiterin fort (international renommierte Kochschule) und bindet sich vertraglich: Mindestlaufzeit, Wettbewerbsverbot, vollständige Dokumentation von Rezepturen, Standards und Lieferantenkonditionen. Übergabe ohne Betriebsunterbrechung, ohne Personalsuche, ohne Qualitätsrisiko — für Expansionsvorhaben auch <b>standortübergreifend</b> als kulinarische und/oder Betriebsleitung. |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ABLÖSE

100.000 € VB

Anfragen unter Chiffre BF-2608  
Kontakt über die Plattform oder per Nachricht

Live-Demo des Auswertungssystems auf Anfrage.  
Objektnamen, Adresse, betriebswirtschaftliche Unterlagen und Mietvertrag nach NDA. Diskretion wird beidseitig zugesichert.