



HALAKAHIKI BURGER

**18.900 €
netto**

Verhandlungsbasis

Eventgastronomie. Feuer. Erlebnis.

Vollständig entwickeltes mobiles Eventgastronomie-Konzept inklusive Gastro- und Eventausstattung, eingetragener Marke, Website und Social-Media-Kanälen.

Ein Eventkonzept, das auffällt

Halakahiki Burger verbindet mobile Eventgastronomie mit Erlebnischarakter. Das Konzept wurde für den flexiblen Einsatz auf unterschiedlichsten Veranstaltungen entwickelt und setzt bewusst auf Front Cooking, offenes Feuer und einen eigenständigen Tiki-Auftritt. Die sichtbare Zubereitung wird zum Teil des Veranstaltungserlebnisses.



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Streetfood-Festivals und Food-Events
- Firmenveranstaltungen und Corporate Events
- Hochzeiten und private Feiern
- Stadt-, Volks- und Vereinsfeste
- Messen und Promotion-Veranstaltungen
- Catering und Pop-up-Gastronomie

Positionierung: Der Auftritt kombiniert eine individuell gestaltete Tiki-Theke, Tiki-Masken, Holz, Tau-Abgrenzungen und Sand vor dem Verkaufsbereich mit dem sichtbaren Kochen am Feuer. So entsteht ein eigenständiges mobiles Gastronomie-Erlebnis mit hohem Wiedererkennungswert und starker optischer Präsenz.

Historischer Betrieb & Kennzahlen

Halakahiki Burger wurde saisonal und schwerpunktmäßig während der Sommer- und Veranstaltungssaison betrieben. Die folgenden Werte sind tatsächlich erzielte historische Umsätze und dienen der Einordnung des bisherigen Betriebs.

77.630,20 €	66.145,71 €	143.775,91 €
Umsatz 2022 10 Veranstaltungen	Umsatz 2023 8 jeweils dreitägige Veranstaltungen	Gesamtumsatz 2022-2023 18 Veranstaltungen



Personal: Für den Betrieb waren drei Mitarbeiter auf Minijob-Basis zugeordnet.

Hinweis: Historische Umsätze stellen keine Prognose oder Garantie für zukünftige Umsätze, Erträge oder Veranstaltungserfolge dar.

Umfangreiches Gesamtpaket

Verkauft wird nicht nur ein Markenname, sondern ein umfangreich ausgestattetes mobiles Eventgastronomie-Setup. Das Gesamtpaket umfasst unter anderem:

- Eventzelt inkl. Wänden, 2 Ersatzwänden, Vordach und Ersatzvordach
- 2 Edelstahlische
- Diamond 16-A-Grillplatte inkl. Verlängerungskabel
- speziell angefertigter Grill inkl. Unterbau
- Kühlaufsatzvitrine
- 4 Abgrenzungen inkl. Tau und Holzpfeilen in Betonfüßen
- Burger-Pattyformmaschine / Pattyformer Gesame MH-100
- großer Flaschenkühlschrank
- 2 LED-Leuchten und diverse weitere Verlängerungskabel
- zweiteilige lebensmittelgeeignete Theke inkl. Tiki-Masken
- 4 Sandsäcke à 25 kg sowie ca. 1 Ster gespaltenes Brennholz
- angefertigtes Handspülbecken inkl. Therme und Kanistern
- weitere Dekoration; Kassensystem bei Bedarf
- Brennenstuhl Stromverteiler 32/16 A, H07RN-F5G4, IP44
- ca. 55 m Verlängerungskabel 5 × 4 mm² inkl. 32-A-Buchse und 16-A-Stecker



Marke, Auftritt & Wiedererkennung

Bestandteil des Verkaufs sind die beim DPMA eingetragene Marke „Halakahiki Burger“, die bestehende Website sowie die zum Konzept gehörenden Social-Media-Kanäle. Damit wird ein bereits entwickelter Markenauftritt mit eigener Bildsprache und Wiedererkennungswert übergeben.



Was der Käufer übernimmt: Ausstattung, Markenauftritt und digitale Präsenz können als Gesamtpaket übernommen und unter eigener Verantwortung für unterschiedliche Veranstaltungsformate weiterentwickelt werden.

Übergabe & Kaufpreis

Warum wir verkaufen

Neben Halakahiki Burger betreiben wir mit „Emma's Burger“ ein weiteres etabliertes Foodtruck-Konzept. Der parallele Betrieb beider Konzepte ist organisatorisch und zeitlich sehr aufwendig. Daher haben wir uns entschieden, unsere Ressourcen künftig auf Emma's Burger zu konzentrieren und Halakahiki Burger vollständig in neue Hände zu übergeben. Der Verkauf erfolgt damit im Rahmen einer bewussten unternehmerischen Fokussierung.

Übernahme

Das Konzept steht kurzfristig zur Übernahme bereit. Bevorzugt wird der Verkauf als vollständiges Gesamtpaket. Eine Besichtigung ist nach Absprache möglich. Bei der Übergabe können Aufbau, Technik und das bisherige Konzept ausführlich erläutert werden.

PREISVORSTELLUNG

18.900 € netto

Verhandlungsbasis

Im Kaufpreis enthalten sind das beschriebene Gastro- und Eventinventar, die eingetragene Marke, Website und Social-Media-Kanäle. Ein vorhandenes Kassensystem kann bei Bedarf ebenfalls übernommen werden.

Interesse? Weitere Informationen, Besichtigung und Abstimmung zur Übergabe gerne nach persönlicher Kontaktaufnahme.