



Stadtschloss Herrieden

Ergebnisse
der betriebswirtschaftlichen HOGA-Untersuchung
betreffend
gastgewerbliches Projekt im Stadtschloss Herrieden

Stadtratsitzung – 04. Juli 2018 – Herrieden

I. Ausgangssituation

II. Projektdefinition

III. Standort- / Marktanalyse

1. Makro- / Mikrostandort
2. Nachfragesituation
3. Angebots- / Wettbewerbssituation

IV. Betriebliche Grunddaten

V. Konzeptionelle Grundausrichtung des Pachtobjektes

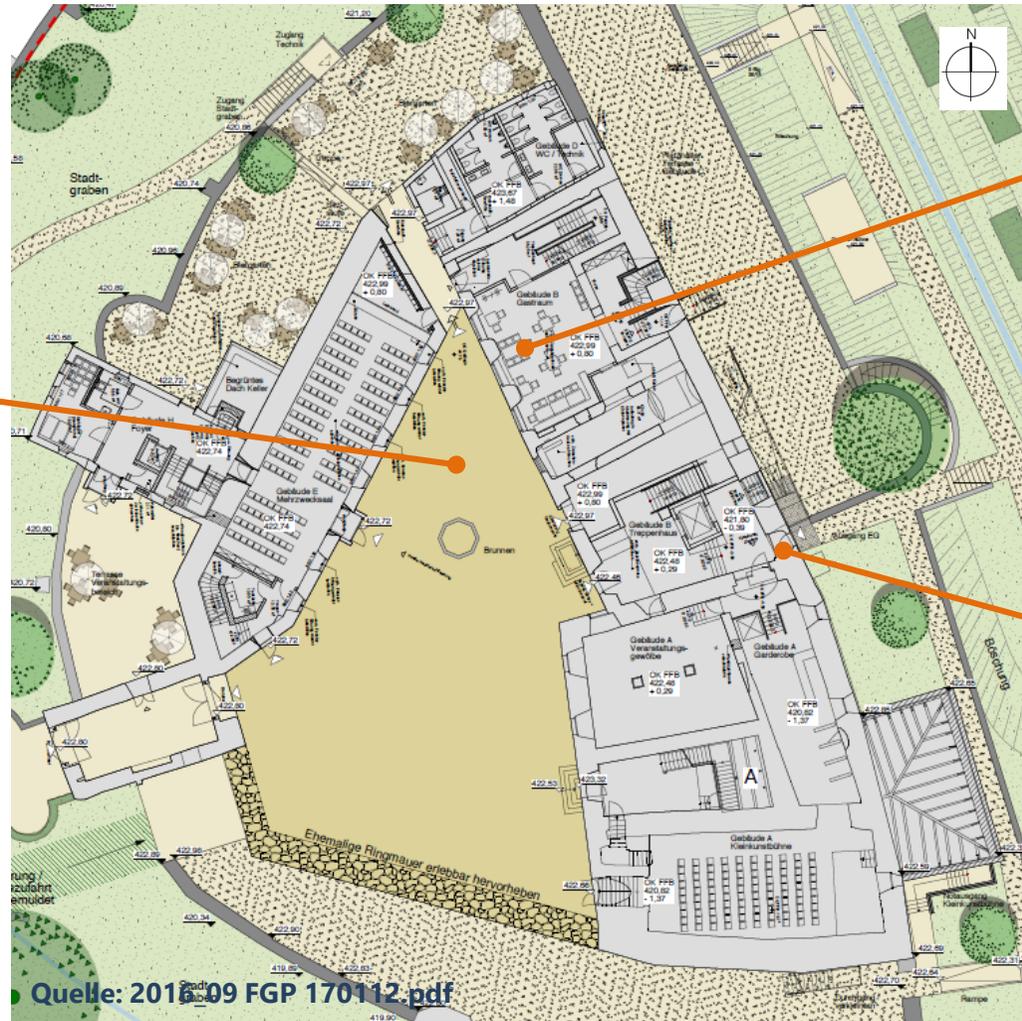
Stadtschloss Herrieden

- **Keimzelle** der Stadt – errichtet im Jahr **1412**
- Bis 1685 **fürstbischöfliches Schloss**, bis 1805 fürstbischöfliche **Brauerei** und bis 2009 Privatbrauerei
- Sukzessive **Sanierung** aller Gebäudeteile in **zwei Bauabschnitten** und Zuführung in eine **neue Nutzung**
- Die **Vision**:
„... die **neue Mitte** der Stadt: **Ein Ort des Genießens, der Kommunikation, der Kunst, der Arbeit, des Lernens – Kurzum: Ein Ort des Lebens!**“

Definition der pachtbetriebsrelevanten Bereiche

- Die **Gastronomie** mit den hierfür erforderlichen Einrichtungen (Küche, Lagerbereiche) ist unter den Gesichtspunkten wie Funktionalität, Arbeitsablauf, Personaleinsatz und Qualität der gastronomischen Leistung **auf einer Ebene im Erdgeschoss** unterzubringen. Der **Außenbereich** ist dem Restaurant **im Schlosshof** vorzulagern.
- Mangels einer fehlenden direkten Anbindung der **Veranstaltungsräume**, denen zudem kein (Mehrzwecksaal) bzw. nur wenig (Bürgersaal) Wirtschaftsraum für eine gastronomische Vollversorgung zugeordnet werden kann, erfordern diese Veranstaltungsräume ein klassisches Catering. Da auch das Veranstaltungsraummanagement bei der Stadtverwaltung anzusiedeln ist, sind diese Räume **nicht dem Pachtbetrieb zuzuordnen**.
- Die Möglichkeit, im 2. Obergeschoss Gästezimmer einrichten zu können, ist eine zu favorisierende Option. Der **Logisbereich** ist eine **konzeptionell sinnvolle** und **betriebswirtschaftlich notwendige Ergänzung** für den Gastronomiebetrieb.

II. Projektdefinition – Übersicht Pachtbetrieb



Schlosshof
davon ca. 200 m² für
Außengastronomie

Schlossgastronomie
ca. 50 Sitzplätze

Gästezimmer im 2. OG
(15 Zimmer)

➤ Signifikante Standortmerkmale

- Herrieden hat einschließlich Ortsteile rd. **7.900 Einwohner**.
- Die Stadt ist ausgewiesenes **Unterzentrum** im Lkr. Ansbach / Mittelfranken in der Metropolregion Nürnberg.
- Die unmittelbare Lage an der bedeutenden Ost-West-Achse **BAB A 6** (Anschlussstelle „Herrieden“) bietet gute Erreichbarkeit mit dem Pkw.
- Die **Entfernungen** betragen nach Ansbach (nordöstlich) ca. 12 km, nach Feuchtwangen (südwestlich) ca. 18 km, nach Dinkelsbühl (südwestlich) und Gunzenhausen (südlich) jeweils ca. 30 km.
- Die Frankenmetropole **Nürnberg** (nordöstlich) liegt rd. ca. 60 km entfernt.
- Darüber hinaus charakterisiert die Stadt ein stark **ausgeprägtes Gewerbeaufkommen**; die größten Arbeitgeber sind das Möbelwerk Schüller mit etwa 1.550 Beschäftigten (ohne die geplante Erweiterung), die Automatenfirma Sielaff mit etwa 730 Beschäftigten, das Fenster- und Rolladenwerk hapa AG mit etwa 350 Beschäftigten sowie die Firma Geobra Brandstätter („Playmobil“) mit etwa 410 Mitarbeitern (vor geplanter Erweiterung).

➤ Signifikante Standortmerkmale

- Die Hochschule Ansbach bündelt mit dem Center of Excellence for TPM (**CETPM**) am Standort Herrieden Studien- und Weiterbildungsangebote im Bereich Total Productive Management; am Campus Herrieden ist der berufsbegleitende Bachelorstudiengang Wertschöpfungsmanagement angesiedelt.
- Stiftsbasilika St. Vitus, Frauenkirche, Martinskirche, Stadtmauer mit Storchenturm, Steinerne Altmühlbrücke, Stadtschloss etc. sind Zeugen der über **1200-jährigen Geschichte** Herriedens.
- Aus touristischer Sicht ist die Lage Herriedens am **Altmühltal-Radweg** sowie an weiteren markierten Rad- und Wanderwegen (Tauber-Altstuhl-Radweg, Fränkischer Karpfenweg) von Bedeutung, wobei klassischer Urlaubstourismus im Sinne von länger weilenden Feriengästen auch künftig nicht zu erwarten ist.

➤ Nachfragegeneratoren

Verpflegungsleistungen	Hotelleistungen
⇒ Stadt- und Umfeldbevölkerung	⇒ lokale Wirtschaft
⇒ lokale Wirtschaft	⇒ Altmühltal-Radweg
⇒ Altmühltal-Radweg	⇒ Veranstaltungsraumangebot
⇒ Veranstaltungsraumangebot	⇒ BAB A 6
⇒ Standesamt	⇒ Standesamt

III. Standort- und Marktanalyse – Zielgruppen

Gastsegment		Bewertung				
Reisemotiv	Kategorie	--	-	0	+	++
Business	Firmenbesucher					■
	Firmenmitarbeiter					■
	Firmengäste					■
	Messebesucher			■		
MICE	Meeting			■		
	Schulung			■		
	Tagung			■		
	Kongress	■				
	Veranstaltung				■	
Leisure	Städtetouren (Gruppen)	■				
	Städtetouren (Individual)		■			
	Städtetouren (Event)				■	
	Urlaubs-/Ferienreisende	■				
	Radtouristen					■
	Durchreisende					■
Sonstige	Langzeit-Gäste		■			
	Privatgäste				■	

➤ Entwicklung der Gästeankünfte in Herrieden

Gästeaufkommen



Ø Wachstum p.a.	+ 2,0 %
Veränderung	+ 7.239
	+ 48,7 %

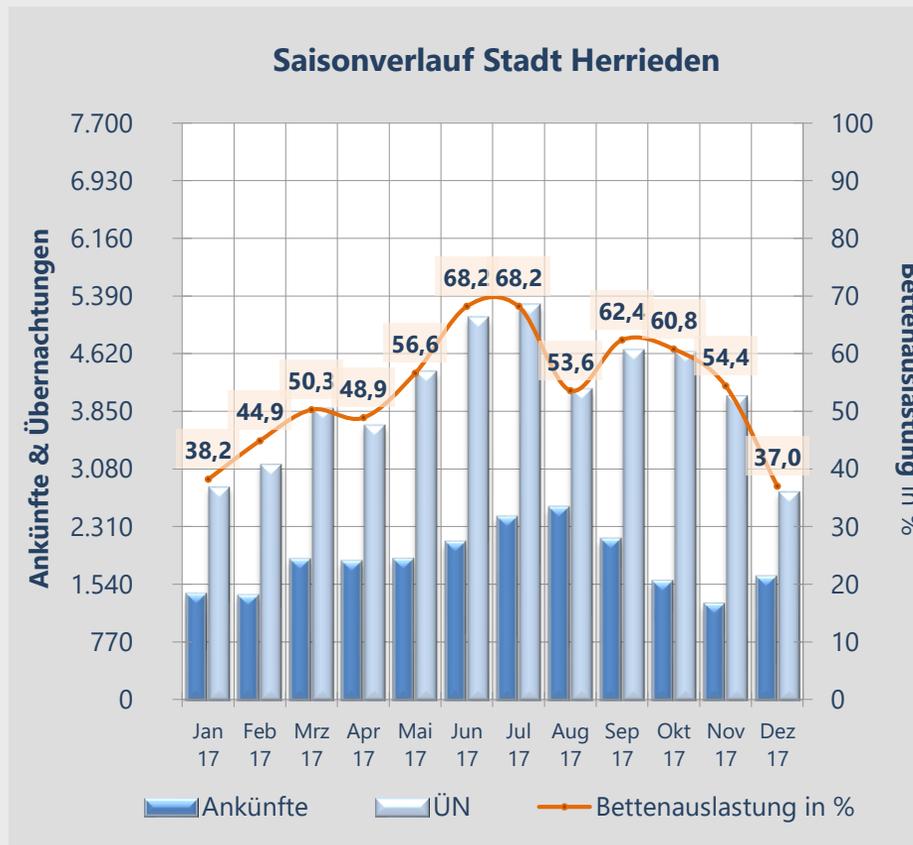
➤ Entwicklung der Übernachtungen

Übernachtungsaufkommen



Ø Wachstum p.a.	+ 3,5 %
Veränderung	+ 24.157
	+ 97,9 %

➤ Saisonalität der Nachfrage



	Ankünfte	Übernachtungen
Sommerhalbjahr	57,4 %	58,1 %

➤ Bettenangebot

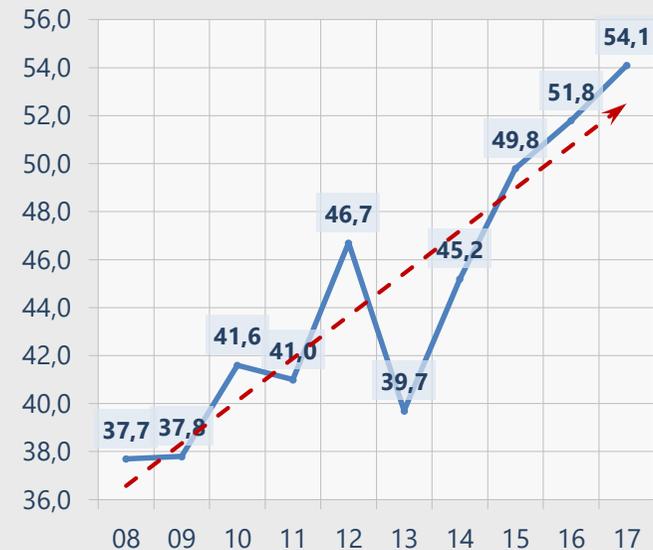
Bettenangebot



Veränderung	+ 68
	+ 37,8 %

➤ Auslastung der Kapazitäten

Bettenauslastung in %



Die **Zimmerauslastung** liegt erfahrungsgemäß über der statistisch ausgewiesenen Bettenauslastung.

➤ Beherbergungsbetriebe in Herrieden und der näheren Umgebung

Ort / Betrieb	Kategorie	Anzahl Zimmer / Betten	Inklusivpreise pro Zimmer und Tag von / bis EUR	
			Einzelzimmer	Doppelzimmer
<i>Herrieden – Kernstadt</i>				
Landgasthof – Hotel Bergwirt		101 / 188	57,-- / 60,--	80,-- / 105,--
Landhotel – Restaurant Zur Sonne		16 / 32	ab 49,--	ab 81,--
Genießerhotel Limbacher		7 / 12	ab 65,--	95,--
<i>Herrieden – Lammelbach</i>				
Landgasthof Birkel		25 / 45	ab 52,--	ab 74,--
<i>Aurach</i>				
Hotel Frankenhöhe	***	30 / 57	57,-- / 79,--	91,-- / 97,--
Hotel Wender		101 / 188	57,-- / 60,--	80,-- / 105,--

➤ Gastronomiebetriebe in Herrieden

Lage / Betriebsname	Betriebsart	Sitzplätze	Küchen- richtung	Angebot
<i>Herrieden – Kernstadt</i>				
Hotel Bergwirt	Restaurant	- 300	deutsch	regionale und internationale Spezialitäten
Hotel Restaurant Zur Sonne	Restaurant	110	deutsch	Steaks, Klassiker
Enzo	Pizzeria, Eisdiele	30	italienisch	Pizza, Burger, Salate, Eis
Gasthaus Limbacher	Restaurant	30	deutsch - regional	regionale und saisonale Spezialitäten
Griechische Taverne Akropolis	Restaurant	98	griechisch	klassischer Grieche
Linde Café & Gaststätte	Café, Gaststätte	30	deutsch	Brotzeiten, Schnitzel, Flammkuchen
Pizzeria Lucania	Pizzeria, Eisdiele	20	italienisch	Pizza, Salat, Eis
Grillmeister (Sportgaststätte)	Bistro	40	deutsch	Gegrilltes und Regionales
<i>Herrieden – Regmannsdorf</i>				
Bambusgarten	Restaurant	120	regional - international	fränkische und internationale Küche
<i>Herrieden – Lammelbach</i>				
Landgasthof Birkel	Restaurant	140 / 210	deutsch - regional	fränkische und saisonale Spezialitäten

- **Der Standort Herrieden bietet sowohl für einen zusätzlichen Gastronomiebetrieb als auch für zusätzliche Beherbergungskapazitäten grundsätzlich günstige Rahmenbedingungen.**

Hierfür sprechen folgende Kriterien:

- Großräumige Lage und Erreichbarkeit
- Nähe zu Nachfragegeneratoren
[lokale Unternehmen, Altmühltal-Radwanderweg, Autobahn, Großraum Nürnberg]
- Gute Entwicklungsmöglichkeiten durch die Erschließung von sich ergänzenden Marktsegmenten:
Business- / [Privat-] Tourismus / gastronomische Gästekreise
- Überschaubares Gastronomie- und Beherbergungsangebot in Herrieden und Umgebung

IV. Betriebliche und konzeptionelle Grunddaten

Kriterium	Ausprägung
⇒ Betriebsart / Leistungsstandard	<ul style="list-style-type: none">• Vollhotel („Schlosshotel“)• Orientierung an 3 Sterne-Kategorie „Komfort“
⇒ Kapazitäten	<ul style="list-style-type: none">• 1 Einzel- und 14 Doppelzimmer (29 Betten ggf. mit Zusatzbetten)• Restaurant (ca. 54 Sitzplätze)• Außenbereich im Schlosshof (ca. 100 Sitzplätze)
⇒ Angebotskonzept Gastronomie	<ul style="list-style-type: none">• Vollgastronomie• Grillkonzept für das à la carte-Restaurant• Individuelle Angebote je nach Veranstaltungsraum und Veranstalter
⇒ Angebotskonzept Hotel	<ul style="list-style-type: none">• Übernachtung mit Frühstück• Ggf. Arrangements für kleinere Tagungen, Seminare
⇒ Betriebsablauf	<ul style="list-style-type: none">• Hotel: Ganzjahresbetrieb (Ausnahme: 3 Wochen Betriebsferien)• Restaurant: 1 Ruhetag und ca. 3 Wochen Betriebsferien
⇒ Öffnungszeiten	<ul style="list-style-type: none">• Restaurant: werktags von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr sonn- und feiertags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr• Bankett: bei Bedarf
⇒ Besitzverhältnis	<ul style="list-style-type: none">• Pachtbetrieb
⇒ Betreiberkonzept	<ul style="list-style-type: none">• Individualbetrieb (privat geführtes Hotel-Restaurant, Einzelunternehmung)

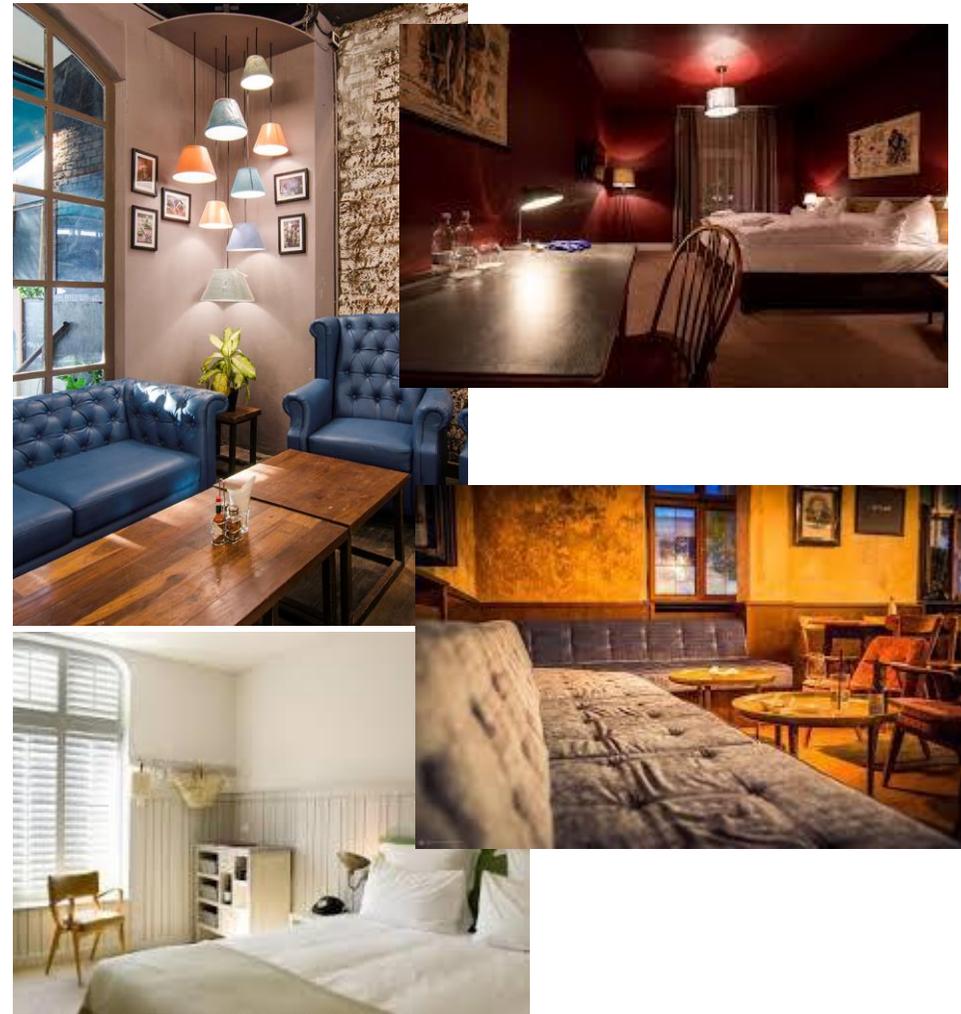
➤ Restaurantkonzept/-profil

- Traditionelle Restaurantkonzepte unterschiedlichen Standards prägen das Angebot der Stadt, so dass ein weiteres, wie auch immer geartetes fränkisches Lokal keinen alternativen gastronomischen Akzent setzen würde.
- Insofern sollte sich das Grundkonzept an Bildern wie z. B. Schlossküche-Herd-Feuer orientieren, die in der Folge z. B. zu einem modernen und hochwertigen **Grillkonzept** führen.
- Dieses könnte unter Berücksichtigung von Bildern wie z. B. (höfische) Gesellschaft-Feste-Feiern mit dem modernen **Sharing Prinzip-Konzept** – die Speisen werden in der Mitte des Tisches platziert und jeder ist eingeladen, von allen Gerichten zu probieren – kombiniert werden.



➤ Hotelkonzept/-profil

- Bereits die zu erwartenden **individuellen Grundrisse** der Zimmer fordern eine sehr **individuelle Gestaltung** und Einrichtung der Gästezimmer und öffentlichen Gastbereiche.
- Orientierung können beispielsweise erfolgreiche Konzepte wie z. B. Hotel Luis und Hotel Orphée (Regensburg), The Flushing Meadows, Aloft Hotel, Ruby Lilly Hotel & Bar (München), das Hotel Daniel (Wien) oder das Shorditch House (London) bieten. Die Betriebe sind häufig in einer der Nachnutzung zugeführten Immobile mit einem **Stilmix** (z. B. Antiquitäten, Vintage Möbel, Designklassiker) individuell eingerichtet und unterscheiden sich so gänzlich von der Standardhotellerie.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Prinzregentenstraße 89
81675 München
Telefon: 089 / 45 74 71 0
info@hoga-muenchen.de
www.hoga-muenchen.de