

Beschluss des Senats

vom 28.02.2012

628.) Europäischer Fischereifonds
Mittelfreigabe für das Projekt Forum Fischbahnhof, 1. BA
Seefischkochstudio
(Vorlage 0401/16)

Beschluss:

1. Der Senat beschließt entsprechend der Vorlage 250/18, Maßnahmen aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF) von den Beschränkungen der Verwaltungsvorschriften zur vorläufigen Haushalts- und Wirtschaftsführung 2012 mit der Maßgabe folgender Änderung auszunehmen:

Auf Seite 8 wird der letzte Absatz ersatzlos gestrichen.

2. Der Senat bittet die Senatorin für Finanzen entsprechend den Haushalts- und Finanzaus-schuss mit der Bitte um Zustimmung zu befassen.

Vorlage für die Sitzung des Senats am 28. Februar 2012

„Europäischer Fischereifonds“

„Mittelfreigabe für das Projekt

„Forum Fischbahnhof, 1. BA Seefischkochstudio“

A. Problem

Für das Haushaltsjahr 2012 wurden auf der Grundlage der Ermächtigung nach § 132a der Landesverfassung der Freien Hansestadt Bremen Verwaltungsvorschriften zur vorläufigen Haushaltsführung (Land und Stadtgemeinde) vom Senat in seiner Sitzung am 06. Dezember 2011 erlassen.

Von den Beschränkungen sind Maßnahmen aus den Europäischen Strukturfondsprogrammen Europäischer Sozialfonds (ESF) und Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) ausgenommen. Nicht genannt wurden in dem Zusammenhang Maßnahmen aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF), der wie die vorher genannten Fonds ESF und EFRE zu den mehrjährigen EU-Strukturfonds zählt, hinsichtlich der Kofinanzierung und Abwicklung den gleichen Modalitäten wie ESF und EFRE entspricht und insoweit auch einem automatischen Mittelverfall unterliegt.

Die Deputation für Wirtschaft, Arbeit und Häfen wird sich in ihrer Sitzung am 07. März 2012 mit der anliegenden Deputationsvorlage Nr. 18/117-L „Europäischer Fischereifonds (EFF), Reattraktivierung Forum Fischbahnhof, I. BA Seefischkochstudio“ befassen. Für das geplante Projekt werden EU-Mittel aus dem Europäischen Fischereifonds eingesetzt, die einem von der EU-Kommission festgesetzten Verfalldatum (Jahresende 2012) unterliegen. Das Warten auf die Verabschiedung des Haushalts 2012 und die damit verbundene späte Mittelfreigabe würde unweigerlich zu einem Verfall der EU-EFF-Mittel führen, da die zur Verfügung stehenden EFF-Programmmittel bis Jahresende 2012 nicht mehr abfließen könnten und insofern die Finanzierung des Projektes gefährdet wäre.

B. Lösung

Der Europäische Fischereifonds (EFF) wird von den Beschränkungen der Verwaltungsvorschriften zur vorläufigen Haushalts- und Wirtschaftsführung 2012 ausgenommen.

Abschnitt 4.2, Absatz 2 der Verwaltungsvorschriften wird um die Nennung „Europäischer Fischereifonds (EFF)“ ergänzt.

C. Alternativen

Keine

D. Finanzielle und Personalwirtschaftliche Auswirkungen, Gender-Prüfung

Die finanziellen Auswirkungen ergeben sich durch den eintretenden Mittelverfall von 50% der in der Vorlage genannten Gesamtkosten zur Realisierung des Projektes in Höhe von rd. 2,2 Mio. Euro.

Eine Genderrelevanz ist nicht gegeben. Für das in Rede stehende Projekt selber wird auf die Ausführungen in der anliegenden Projektvorlage verwiesen.

E. Beteiligung und Abstimmung

Die Vorlage ist mit der Senatorin für Finanzen abgestimmt.

F. Öffentlichkeitsarbeit und Veröffentlichung nach dem Informationsfreiheitsgesetz

Einer Veröffentlichung über das zentrale elektronische Informationsregister steht nichts entgegen.

Hinweise auf datenschutzrechtliche Belange gibt es nicht.

G. Beschlussvorschlag

Der Senat beschließt, Maßnahmen aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF) von den Beschränkungen der Verwaltungsvorschriften zur vorläufigen Haushalts- und Wirtschaftsführung 2012 auszunehmen.

Er bittet die Senatorin für Finanzen entsprechend den Haushalts- und Finanzausschuss mit der Bitte um Zustimmung zu befassen.

Vorlage Nr. 18/117-L
für die staatliche Sitzung der Deputation
für Wirtschaft, Arbeit und Häfen
am 07. März 2012

Europäischer Fischereifonds (EFF)

Reattraktivierung Forum Fischbahnhof

I. BA Seefischkochstudio

A Problem

Ende der 1980er Jahre entstand vor dem Hintergrund des Strukturwandels in der Fischerei (u.a. Einführung der 200 Seemeilenzone und dadurch ausgelöste Veränderungen in der Fischwirtschaft insgesamt) die Idee, im historischen Teil des Bremerhavener Fischereihafens ein Zentrum zu schaffen, das Fischwirtschaft, Zulieferindustrie, Marketing und Tourismus miteinander vereint. Anfang der 1990er Jahre wurde im ältesten Teil des Fischereihafens in einem ersten Bauabschnitt unter Erhaltung der alten typischen Bausubstanz die ehemalige Fischpackhalle IV (Baujahr 1904) saniert und im Inneren nach modernen Gesichtspunkten ausgebaut. So entstand in den 15 Abteilungen dieser historischen Halle eine „originelle maritime Meile“ mit verschiedenen Restaurants und Gaststätten, Fischfeinkostgeschäften, Räuchereien und Geschäften mit maritimem Angebot.

Ein weiterer wichtiger Bauabschnitt war der Wiederaufbau des alten Fischversandbahnhofs, dessen äußere Hallenkonstruktion original erhalten blieb, direkt gegenüber der Packhalle IV. Mit seinen vielfältigen Angeboten trägt diese ehemalige Fischversandhalle als „Forum Fischbahnhof“ mit unterhaltenden, informierenden und kulturellen Aktivitäten zur Stärkung der touristischen Attraktivität und der Besucherfrequenz bei. Im Zentrum des Gebäudes steht das „Atlanticum“, das dem Besucher bei einem Rundgang faszinierende Eindrücke über die Entstehung der Erde und der Ozeane, über Fischfanggründe, Methoden des Fischfangs und die Meeresspezies selbst, aber auch über Umweltthemen vermittelt. Magnet und Mittelpunkt ist das Meerwasser-aquarium, in dem nordische Speisefische gezeigt werden. Im Westteil des Gebäudes befindet sich das Seefischkochstudio, im Ostteil der multifunktionale Veranstaltungsraum, in dem auch das Theater im Fischereihafen (TiF) residiert. Ergänzt wird das Angebot durch Einzelhandelsgeschäfte, die Tourismusinformation und ein Café-Bistro. Das Forum Fischbahnhof wird auch insgesamt als Veranstaltungszentrum für Tagungen und Kongresse genutzt.

Zum Gesamtbild des touristischen Areals „Schaufenster Fischereihafen“ gehören ebenfalls das in unmittelbarer Nähe gelegene private Comfort-Hotel, der letzte deutsche Seitenfänger „Gera“, der als Teil des Historischen Museums besichtigt werden kann, Restaurantschiffe, einige segelnde Oldtimer sowie das neu erbaute und bereits auf EU-Ebene prämierte „Fiedlers Fischerdorf anno 1906“. Hinzu kommen wird in Kürze das sich im Bau befindende neue Hotel des Investors Wübben.

Insgesamt hat sich das „Schaufenster Fischereihafen“, das in den vergangenen 20 Jahren mit Unterstützung der EU (d.h. mit Mitteln des EFRE, des FIAF und der PESCA-Initiative, kofinanziert durch Landesmittel) sowie erheblichem privaten Invest der ansässigen Unternehmen entstanden ist, zu einem wichtigen maritimen touristischen Anziehungspunkt der Stadt Bremerhaven rund um das Thema Fisch & Meer entwickelt. Mehr als 800.000 Gäste besuchen inzwischen jedes Jahr dieses Tourismusgebiet und unterstreichen damit die überregionale Bedeutung für die Seestadt Bremerhaven.

Die Ergebnisse der von der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH (FBG) seit dem Jahr 2008 in Auftrag gegebenen - und regelmäßig bis 2013 mit Unterstützung des Europäischen Fischereifond (EFF) fortgesetzten - Besucherbefragungen bestätigen dies eindrucksvoll. Gleichwohl muss sich eine touristische Destination wie das Schaufenster Fischereihafen kontinuierlich auf quantitative und insbesondere qualitative Veränderungen der Nachfragebedürfnisse seiner Kunden und Besucher ausrichten.

Um auch in der Zukunft seine Attraktivität zu gewährleisten und weitere private Investoren zu gewinnen, muss das Schaufenster Fischereihafen modernisiert, ausgebaut und das Angebot erweitert werden. Die 2006 beschlossene Machbarkeitsstudie Schaufenster Fischereihafen bildet dabei das Gerüst. Sie zeigt unter Berücksichtigung städtebaulicher Aspekte Entwicklungsmöglichkeiten für den Zeitraum bis 2020 auf und ist in mehreren Bauabschnitten angelegt. Zentral sind hierbei der Erhalt der Durchmischung von unterschiedlichen Nutzungen sowie eine höchstmögliche Attraktivierung im Hinblick auf eine „Inwertsetzung“ des Areals für vornehmlich private Investitionen.

Die Machbarkeitsstudie war Grundlage für die jüngst umgesetzten Bausteine. So wurde im Zuge eines ersten Bauabschnittes im Jahr 2008 u.a. der Freiraum im Bereich des Platzes unter dem Oberfeuer neu gestaltet, die Außengastronomie attraktiviert, die alte Brunnenanlage in ein Wasserspiel umgewandelt, das Kopfende des Hafenbeckens mit einer Terrassenanlage aufgewertet sowie die Neugestaltung des zentralen Platzes zwischen ehemaliger Packhalle IV und Forum Fischbahnhof vorgenommen.

In diesem aufgewerteten Umfeld wurde das Areal zudem nördlich von sowie unmittelbar vor dem Comfort Hotel als hindernisfreie Veranstaltungsfläche einschließlich entsprechender Ver- und Entsorgungsinfrastruktur hergerichtet. Zur Verbesserung der Parkplatzsituation, insbesondere bei der Durchführung von überregional bedeutsamen Veranstaltungen wie der Fischparty, wurde durch den Ausbau eines Pkw-Parkplatzes das touristische Leistungsangebot für die Besucher vervollständigt. Auf der gegenüberliegenden Seite wurde mit der gestalterischen Aufwertung des Friedrich-Albert-Pust-Platz eine erste Voraussetzung für die vorgesehene Hafenquerung mit an beiden Uferseiten gestalterisch wahrnehmbaren Plätzen geschaffen.

Unter regionalwirtschaftlichen Gesichtspunkten ist darauf hinzuweisen, dass die Betriebe im Schaufenster Fischereihafen im Vertrauen auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung der touristischen Qualität und Anziehungskraft gerade in jüngster Zeit erhebliche privatwirtschaftliche Investitionen vorgenommen haben. Neben Investitionen in vielen der gastronomischen Betriebe entstand mit einer privatwirtschaftlichen Investitionssumme von rd. 400.000,00 € und Unterstützung aus dem EFF das Projekt „Fiedlers Fischerdorf anno 1906“. Es handelt sich dabei um die Errichtung eines historisch anmutenden kleinen, rustikalen Fischerdorfes mit 11 Reet gedeckten Häusern (einschließlich einer charakteristischen Audiobeschallung). Dieses Dorf bietet den Besuchern eine Mischung von Verkaufs-, Informations- und Gastronomieangeboten. Durch eine öffentlich nutzbare Möblierung (auch ohne Kauf/Verzehr) und die Schaffung einer öffentlichen Toilettenanlage wurde die Aufenthaltsqualität stark verbessert.

Das erhebliche privatwirtschaftliche Engagement der ansässigen Unternehmen zeigt sich darüber hinaus aktuell in dem neuen Hotelbauprojekt vor der Packhalle VII, für das im Februar 2012 der Baubeginn erfolgte. Hier entsteht für rd. 6 Mio. € durch den Investor Wübben ein ausschließlich privatwirtschaftlich finanziertes neues Hotel mit 94 Zimmern. Betrieben werden soll es ebenso wie bisher schon das Comfort-Hotel gemeinsam mit den Mitgesellschaftern Lutz Natusch und Walter Stöcker.

Zentral für die weitere Entwicklung des Schaufenster Fischereihafen ist die Neukonzeption und Reattraktivierung des Forum Fischbahnhof. Weitere Vorhaben sind die vorgesehene Hafenerweiterung mit an beiden Uferseiten gestalteten optisch wahrnehmbaren Plätzen, die durch eine, das Hafenbecken umlaufende Promenade mit maritimer Möblierung verbunden werden sollen sowie die weitere Öffnung der in dem Areal vorhandenen gewerblichen Betriebe im Sinne eines „Schaufensters“ für Besucher.

Für diesen Zweck wurden im Rahmen des EFF 2007 bis 2013 Mittel für die Modernisierung des Schaufenster Fischereihafen bei der Europäischen Kommission eingeworben. Diese Mittel stehen in der sog. Prioritätsachse 4 des EFF zur Verfügung und können zur wirtschaftlichen Umgestaltung und Diversifizierung sog. Fischwirtschaftsgebiete eingesetzt werden, zu denen in der aktuellen Förderperiode in Deutschland das Schaufenster Fischereihafen zählt. Neu ist, dass im Gegensatz zu anderen Prioritätenachsen die Initiative für Maßnahmen hier nicht auf staatlicher Seite liegt, sondern es sollen Projekte aus dem Kreis der Betroffenen (Bottom-up-Prinzip) gefördert werden. Das Gremium zur nachhaltigen Entwicklung in den Fischwirtschaftsgebieten hat, entsprechend der Verordnung zum EFF, aus öffentlichen und privaten Partnern aus den Bereichen Wirtschaft und Gesellschaft des Gebietes zu bestehen. Die lokal Betroffenen müssen demzufolge aktiv eingebunden sein, lt. EFF ist dazu eine „Örtliche Gruppe“ zu bilden. Im Fischwirtschaftsgebiet Bremerhaven gehören dieser neben dem Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen, der Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS und der FBG Vertreter der Naturfreunde Bremerhaven, der Werbebegegnungsgemeinschaft Schaufenster Fischereihafen, des Deutschen Hochsee-Fischerei-Verbandes e.V., der IHK Bremerhaven, des Netzwerkes fish & food e.V. und des Fischwirtschaftlichen Ausschusses der IHK Bremerhaven an.

Die Aktivitäten und Projekte im Schaufenster Fischereihafen gelten schon seit einigen Jahren innerhalb der Europäischen Union immer wieder als Vorzeigebispiele. So wurde auch das aus dem EFF, Prioritätenachse 4 geförderte Projekt „Fiedlers Fischerdorf anno 1906“ als eines von 30 Projekten aus ganz Europa ausgewählt und durfte sich am 3. und 4. November 2011 auf einem großen Kongress des europäi-

schen Netzwerkes der Fischwirtschaftsgebiete FARNET (Fishery Area Network) mit über 350 Teilnehmern in Brüssel präsentieren.

Der Empfehlung der FBG, dass eine Neukonzeption und Reattraktivierung des Forum Fischbahnhof im Interesse Bremerhavens, insbesondere des Fischwirtschaftsgebietes Fischereihafen liegt und zu einer Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des Schaufenster Fischereihafen sowie des Tourismus insgesamt führt, ist die „Örtliche Gruppe für das Fischwirtschaftsgebiet Fischereihafen Bremerhaven des EFF“ gefolgt.

Das Studio Andreas Heller Architects & Designers wurde mit der Erstellung einer Studie für ein umsetzungsfähiges Architektur- und Ausstellungskonzept für das Forum Fischbahnhof beauftragt. Dieses Konzept sieht für eine Attraktivierung des Forum Fischbahnhof im Wesentlichen zwei Bausteine vor. Das sind die Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudios mit dem Ziel, dieses für zusätzliche Zielgruppen als eigenständige und wirtschaftlich tragfähige Einheit neu aufzustellen sowie die konzeptionelle und inhaltliche Neuaufstellung des Veranstaltungs- und Ausstellungsbereiches mit dem Atlanticum und seinem Meerwasseraquarium, dem Café, der Veranstaltungsfläche sowie dem Einzelhandelsbereich.

Hinsichtlich der Modernisierung und Erweiterung des Seefischkochstudios sollen in dieser Vorlage die konzeptionellen Planungen dargestellt und Investitionsmittel für die geplanten Maßnahmen freigegeben werden.

Für die Attraktivierung und Neuausrichtung des Veranstaltungs- und Ausstellungsbereiches sind weitere intensive Abstimmungen erforderlich. Insbesondere unter Wirtschaftlichkeitsgesichtspunkten ist eine umfassende Einbindung der gastronomischen Betriebe und der Hotellerie – die, wie oben mit dem aktuellen Hotelprojekt gezeigt, gerade einen weiteren Entwicklungsschritt macht – erforderlich. Für die Einbeziehung von Teilen der Sammlung Nordseemuseum in den künftigen Ausstellungs- und Veranstaltungsbereich sind zudem weitere umfangreiche Recherchen und Abstimmungen notwendig (s. hierzu die Ausführungen unter B3 dieser Vorlage).

B. Lösung

B1. Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudio (BA I)

Bereits seit 1927 besteht im Fischereihafen eine Fisch-Lehrküche, das heutige Seefischkochstudio. Im Laufe der Jahrzehnte war die Einrichtung an verschiedenen Stellen im Fischereihafen erfolgreich tätig und ist seit 1996 im Forum Fischbahnhof beheimatet. Seit nunmehr über 80 Jahren werden damit im wichtigsten Fischereihafen des Kontinentes und heute wichtigsten Verarbeitungszentrum für Fisch und Fischprodukte in Europa Lehrgänge zum richtigen Umgang mit dem hochwertigen Lebensmittel Fisch angeboten. Menschen, die sich für gesunde und ausgeglichene Ernährung interessieren, Fischfreunde, vom jungen Individualisten bis zu aktiven Senioren, werden sowohl im Segment der Gruppen- als auch der Individualbesucher zeitgemäße Seefischkochkurse mit anschließender Verkostung angeboten. Das Seefischkochstudio bietet darüber hinaus wertvolle Informationen rund um das Thema Fisch und nachhaltige Fischerei. Das Seefischkochstudio wird zurzeit von rd. 12.000 Gästen p.a. gebucht und ist damit seit Jahrzehnten ein außerordentlich wichtiges Image- und Marketinginstrument für das Schaufenster Fischereihafen und Bremer-

haven. Mit der Auszeichnung des Seafood-Star 2012 durch das Fachblatt Fischmagazin anlässlich der Fish International 2012 in Bremen wurde die hohe Bedeutung des Seefischkochstudios als Imageträger für die fischverarbeitende Industrie aktuell gewürdigt (Anlage 0).

Gründe für die Erweiterung/Modernisierung des Seefischkochstudio

- Die vorhandenen Besucherstrukturen, insbesondere im Bereich der Gruppenreisenden (Hausfrauenbund, Landfrauen, Kirchengruppen, Sportvereine, etc.) befinden sich in einem strukturellen Wandel und verlieren an Bedeutung, die Besucherzahlen in dieser Nachfragegruppe gehen zurück.
- Die derzeitigen Räumlichkeiten im Forum Fischbahnhof sind ausgerichtet auf Gruppen von 80-100 Teilnehmern denen eine Frontalkochshow geboten wird. Die Einrichtung sowie die Ausstattung sind nicht auf „Mitmachkurse“ und kleinere Gruppen eingerichtet. Dadurch können über die Präsentation der Kochshows hinaus neue, innovative Ansätze nicht ausreichend genutzt werden. Eine Ausweitung interaktiver, themenorientierter und lifestylespezifischer Angebote ist nicht möglich.
- Die Aufenthaltsqualität im Seefischkochstudio, insbesondere die in dem innen liegenden, fensterlosen Bereich stattfindende „Verköstigung“ der Teilnehmer, ist dringend verbesserungsbedürftig und den gestiegenen Bedürfnissen der heutigen Besucher anzupassen (Anlage 1).
- Das aktuelle und anhaltende Interesse an Kochshows (Fernsehen, Restaurants, etc.) wird genutzt, um neue Zielgruppen für das Lebensmittel Fisch und den Standort Schaufenster Fischereihafen zu interessieren und neue Angebote für den Aufenthalt in der Seestadt Bremerhaven zu entwickeln.
- Ein weiteres Tätigkeitsfeld werden neue Angebote für bestimmte Berufsgruppen sein (Profis aus den Bereichen Großverbraucher, Sozialgastronomie, Lebensmittel Einzelhandel oder Fort- und Weiterbildung für Köche und Küchenmeister).
- Ebenso bieten sich Chancen für Informationsveranstaltungen und aktive Unterrichtung von Jugendlichen und Kindern im Bereich der Wissensvermittlung über gesunde und schmackhafte Ernährung und deren Zubereitung.

Im Zuge der Planungen für das ehemalige Projekt „Fischkaihalle“ wurden deshalb schon im Auftrag der FBG die Grundlagen für eine betriebswirtschaftlich-konzeptionelle Neuausrichtung des Seefischkochstudios vom Beratungsunternehmen AGERE erarbeitet. Im Ergebnis war eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Seefischkochstudio und dem Restaurant in der Fischkaihalle vorgesehen. Zugleich wurden damals entsprechende Ausbauplanungen erstellt, deren Ergebnisse in die jetzt vorgelegten baulichen Gegebenheiten des I. BA Forum Fischbahnhof eingeflossen sind. Die Ergebnisse dieser Feasibility-Studie haben auch für einen zukunftsorientierten eigenständigen Betrieb des Seefischkochstudios nach wie vor unter betriebswirtschaftlich-konzeptionellen Gesichtspunkten ihre Gültigkeit. Durch eine Ausweitung des Leistungsprogramms können die Besucherzahlen gesteigert werden und zugleich durch die neugeschaffenen Räumlichkeiten auch höhere Preise und damit höhere Erlöse erwirtschaftet werden.

B2. Geplantes Bauvorhaben

Die bestehende Halle des ehemaligen Fischversandbahnhofes Bremerhaven wird um einen Erweiterungsbau ergänzt. In dem Erweiterungsbau soll das momentan im Forum Fischbahnhof befindliche Seefischkochstudio untergebracht werden. Als Bindeglied und in Verlängerung der Hallenfassade befindet sich der Eingang zum Foyer zum Seefischkochstudio. Zwischen Erweiterungs- und Altbau entsteht ein Platz für eine Außengastronomie mit Blick auf das Hafenbecken (Anlagen 2 – 4).

Durch den eigenen Eingang und die Fläche für Außengastronomie erhält der Anbau die Qualität eines fast eigenständig wirkenden Baukörpers. Bis zum Umzug in den auf einen modernen und zukunftsorientierten Betrieb ausgerichteten Anbau kann das Seefischkochstudio durch den in Phasen eingeteilten Bauprozess sein Leistungsprogramm in der Bestandsimmobilie uneingeschränkt aufrechterhalten. Damit wird eine Schließung des Seefischkochstudios von rd. 10 Monaten vermieden, die nicht nur zu Mietverlusten für die FBG, sondern zudem zu einer Kündigung bereits bestehender vertraglicher Veranstaltungsverpflichtungen in 2012 geführt hätten. Nach einer Betriebsunterbrechung von gut einem Jahr wäre ein neuer Markteintritt – trotz neuer Leistungsangebote - mit wesentlich größeren Problemen verbunden.

Alle sonstigen Bereiche des Forum Fischbahnhof werden von den baulichen Maßnahmen des I. BA in ihren Funktionen nicht berührt und bleiben bis zur Fertigstellung und auch danach wie bisher funktionsfähig und können im Betrieb fortgeführt werden.

Durch den Anbau erhält der ehemalige Fischversandbahnhof seine ursprüngliche Kontur zurück. Zusammen mit der neuen Architektur des Seefischkochstudios im Anbau wird die touristische Nutzung deutlich markiert und aus Sicht des Hafenbeckens und der Zufahrt zum Gebäude klar abgebildet.

Durch den I. BA wird die bereits in der 2006 von Drees & Sommer vorgelegten Machbarkeitsstudie geforderte baulich-räumliche Ausgestaltung und Definition einer prägnanten Eingangssituation an der Ostseite des Schaufensters Fischereihafens und zugleich eines attraktiven Gegenübers für das Comfort Hotel geschaffen.

Darüber hinaus bietet der haus- und anlagentechnisch eigenständig ausgestattete Anbau für die FBG die Option, den Betrieb des Seefischkochstudios mittelfristig in privatwirtschaftliche Hände zu übergeben.

Für den I. BA wird von folgender Kostenschätzung ausgegangen:

1.	Tiefgründung	30.000
2.	Speiseraum Altbau herstellen	178.000
3.	Foyer	129.600
4.	Empfang/Garderobe	31.500
5.	Seefischkochstudio	405.000
6.	Verkehrsfläche	79.500
7.	Büro / Personal	66.000
8.	WC - Anlagen	150.000
9.	Technikraum	5.400
10.	Lager	12.900
11.	Haustechnik	345.200
	Zwischensumme	1.433.100
12.	Baunebenkosten (24%)	343.944
13.	Terrasse	59.000
14.	Ausstattung / Inventar Seefischkochstudio gem. Einrichtungsplanung ECK-HOGAPLAN, Bad Tölz	400.000
	Summe (netto)	2.236.044

Die FBG ist für dieses Projekt vorsteuerabzugsberechtigt, daher werden die Kosten netto ohne MwSt. veranschlagt.

Die Baufachtechnische Zuwendungsprüfung (BZP) der Senatorin für Finanzen ist im Vorfeld in die Planung beratend eingebunden gewesen. Nach Beschluss über die Finanzierung des Projektes und die Mittelfreigabe durch den Zuwendungsgeber wird die Genehmigungsplanung einschließlich Kostenberechnung nach DIN 276 (Leistungsphasen 1 - 4 der HOAI) durch die FBG ausgeschrieben und beauftragt. Die BZP wird prozessbegleitend eingebunden und ihr werden die Ergebnisse der Planung zur Prüfung vorgelegt. Sollte die Kostenberechnung gegenüber der Kostenschätzung um mehr als 10% abweichen, ist eine erneute Gremienbefassung erforderlich.

B3. Weitere Planung Veranstaltungs- und Ausstellungsbereich

Die weitere Planung orientiert sich wesentlich daran, die neben dem Seefischkochstudio im Forum Fischbahnhof vorhandenen Bestandteile (Atlanticum mit seinem Meerwasseraquarium und insbesondere die privat betriebenen Ladengeschäfte) unter Attraktivitätsgesichtspunkten sowie unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit neu aufzustellen. Hierzu sind insbesondere die Belange der ansässigen Mieter sowie erwarteter zusätzlicher Mieter einzubeziehen und aufeinander abzustimmen.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit Teile des Nordseemuseums in das Ausstellungs- und Veranstaltungskonzept des Forum Fischbahnhof zu integrieren. Hierzu befinden sich der Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen und die FBG bereits in enger Abstimmung mit dem Kulturressort.

Insbesondere im Ausstellungsbereich sollen künftig die Themen Lebensmittelwirtschaft und Europäische Fischereipolitik einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Nicht zuletzt ist dies auch dem Förderzweck des Europäischen Fischereifonds geschuldet, der den Mehrwert europäischer Politik in den Mitgliedsstaaten deutlich machen will.

Der laufende Konzeptions- und Planungsprozess hat gezeigt, dass eine längere Planungsdauer erforderlich ist, um die genannten Konzeptbausteine unter inhaltlichen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten sinnvoll aufeinander zu beziehen.

Dazu wurde im Herbst 2011 für den weiteren Konzeptions- und Planungsprozess eine Beteiligungsstruktur von der FBG entwickelt, die sich wie folgt zusammensetzt:

- Arbeitskreis Handel & Gastronomie unter Beteiligung der gewerblichen Mieter des Forum Fischbahnhof und der FBG sowie sukzessive im Planungsprozess identifizierte weitere gewerbliche Mieter.
- Arbeitskreis Meerwasseraquarium unter Beteiligung der FBG, imare, AWI und Zoo am Meer.
- Arbeitskreis Ausstellung Nordseemuseum unter Beteiligung des Senators für Kultur, des Senators für Wirtschaft, Arbeit und Häfen, der FBG, der BIS, der Fischwirtschaft sowie des Fördervereins Nordseemuseum.

Parallel zu Realisierung des 1. Bauabschnitts Seefischkochstudio sowie in Abhängigkeit zu den Ergebnissen und Empfehlungen der Arbeitskreise wird die Konzeption für die Architektur- und Ausstellungsplanung durch das Studio Andreas Heller Architects & Designers im Auftrag der FBG weiterverfolgt und fertig gestellt. Für das Ergebnis soll dann die Bereitstellung der erforderlichen Planungsmittel für die Vergabe der Genehmigungsplanung (LPH 4 der HOAI) des II. BA beantragt werden, der dann in 2013 / 2014 realisiert werden soll.

Insgesamt stehen für die Modernisierung des Forum Fischbahnhof aus den EFF-Mitteln einschließlich Landesmitteln 6 Mio. Euro zur Verfügung, von denen für die hier vorgestellte Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudios rd. 2,2 Mio. Euro benötigt werden. Für den 2. Bauabschnitt ergibt sich daraus eine Budgetobergrenze in Höhe von 3,8 Mio. Euro.

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen des 2. Bauabschnitts die vorhandene Haus- und Lüftungstechnik bei Anwendung der in der Freien Hansestadt Bremen geltenden Richtlinie „Energetische Anforderungen an den Neubau und die Sanierung von öffentlichen Gebäuden der Freien Hansestadt Bremen (Land und Stadtgemeinde)“ erhöhte Kosten verursacht, da die Anforderungen dieser bremischen Richtlinie in energetischer Hinsicht höhere Anforderungen stellen als die sonst gültige Energierichtlinie des Bundes. Für diesen Fall wird im Rahmen der Vorlagenerstellung und Gremienbefassung zu entscheiden sein, ob die bremische Richtlinie Anwendung findet bzw. ob im Rahmen des vorhandenen Projektbudgets Umschichtungen zu Lasten der Ausstellungskonzeption vorgenommen werden.

B4. Wirtschaftlichkeitsuntersuchung gem. Verwaltungsvorschriften zu § 7 LHO

Zu den grundsätzlich zu prüfenden Überlegungen entsprechend der Wirtschaftlichkeitsuntersuchungs-Übersicht (nach VV zu § 7 LHO) wurden folgende Varianten untersucht:

- **Erhalt des Status quo, Vornahme begrenzter Attraktivierung**
Mit einem Erhalt des Status quo lassen sich die funktionellen Defizite des Seefischkochstudios nicht beseitigen. Um sich entsprechend den heutigen Markterfordernissen erfolgreich zu präsentieren, benötigt das Seefischkochstudio zusätzlich einen Mitmach-Bereich für kleinere Gruppen sowie einen wesentlich attraktiveren Speiseraum mit einer Blickbeziehung nach Außen.
- **Umbau des bestehenden Gebäudes einschließlich Attraktivierung**
Eine Beseitigung der festgestellten gravierenden Defizite und Handlungserfordernisse des Seefischkochstudio sowie des Forum Fischbahnhof sowie die Einbeziehung der Belange der vorhandenen Mieter sind angesichts der begrenzt verfügbaren Flächen und deren erforderlichen Multifunktionalität als Ausstellungs- und Veranstaltungsfläche innerhalb der Bestandsimmobilie nicht darzustellen
- **Neubau als Erweiterungsbau**
Durch die Unterbringung des Seefischkochstudios im neuen Anbau entstehen nicht nur der notwendige freie Raum für eine Attraktivierung des bestehenden Gebäudes, sondern zugleich Synergie- und Effizienzeffekte mit den weiteren Nutzern. Mit dem Anbau werden für den II. BA eine Ausweitung der Mietflächen im Bestandsgebäude und damit eine Verbesserung der Erlössituation für die FBG möglich. Insgesamt wird mit dem I. BA auf die Nachfrage und Erfordernisse der Besucher und damit des Marktes mit einem überzeugenden Angebot eingegangen und das Seefischkochstudio in seiner Rolle als klar kommunizierbare touristische Besucherattraktion in Hinblick auf den wirtschaftlichen Erfolg nachhaltig gestärkt.

Im Rahmen der Wirtschaftlichkeitsuntersuchung für die vorgestellte Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudios wurden betriebswirtschaftliche Berechnungen auf der Ebene der FBG sowie fiskalische Effekte vor und nach Länderfinanzausgleich auf Basis der regionalwirtschaftlichen Effekte des erweiterten Seefischkochstudios berechnet.

Betriebswirtschaftliche Effekte

Das Seefischkochstudio als Teil des Forum Fischbahnhof befindet sich im Eigentum des Sondervermögens Fischereihafen und ist der FBG zum Betrieb überlassen. Die FBG verpachtet das Seefischkochstudio an den Werbedienst des Seefischmarktes Bremerhaven e.V. gegen eine jährliche Pacht in Höhe von 35.955,13 Euro. Für den Fall, dass das Seefischkochstudio nicht modernisiert und erweitert wird, wird vereinfachend davon ausgegangen, dass in Zukunft u.U. der Betrieb einzustellen sein wird, da ein vertretbarer wirtschaftlicher Betrieb nicht mehr realisiert werden könnte, ohne die Sondermitgliedsbeiträge der FBG (s.u.) zu erhöhen.

Die FBG leistet einen jährlichen Sondermitgliedsbeitrag für den Werbedienst als Betriebsausgleich für den Betrieb des Seefischkochstudios. Dieser Betriebsausgleich lag im Durchschnitt der vergangenen beiden Jahre bei rd. 63.250,00 Euro. Es wird davon ausgegangen, dass dieser Betriebsausgleich ohne eine Erweiterung und Modernisierung künftig eher höher ausfallen wird.

Auf der Grundlage einer Analyse der Umsatz- und Kostenstruktur des modernisierten und erweiterten Seefischkochstudios nach Abschluss der in Rede stehenden Maßnahmen (Plan-GuV für das erste Betriebsjahr, Anlage 5) wird davon ausgegangen, dass ein positives Betriebsergebnis in Höhe von rd. 10.141 Euro generiert werden kann. Vereinfachend wird davon ausgegangen, dass dieses Ergebnis auch in den Folgejahren generiert werden kann. Insofern handelt es sich um einen eher konservativen Berechnungsansatz. Im Zuge einer beabsichtigten Neuaufstellung des Werbedienstes des Seefischmarktes Bremerhaven e.V. und des Seefischkochstudios wird eine Gewinnabschöpfung für die FBG angestrebt.

Der direkte Nutzen der FBG lässt sich entsprechend wie folgt zusammenfassen:

Einnahme Pacht/Miete p.a.:	35.955 Euro
Eingesparter Betriebsausgleich p.a.	63.250 Euro
Betriebsergebnis (Plan-GuV) p.a.	10.141 Euro
Summer direkter Nutzen FBG p.a.	109.346 Euro

In einem best-case-Szenario wird von einer Steigerung der Besucherzahlen von rd. 23% auf 18.500 ausgegangen. In diesem Szenario ergibt sich ein positives Betriebsergebnis (Plan-GuV +23%, Anlage 6) in Höhe 55.174 Euro und damit unter sonst gleichen Bedingungen ein direkter Nutzen für die FBG in von 154.379 Euro p.a.

In der regionalwirtschaftlichen Bewertung des Projektes fließen diese Beträge als base- und best-case-Betrachtung als direkter öffentlicher Nutzen ein.

Fiskalische Effekte

Als weiterer direkter Nutzen fließt die Refinanzierung der Investitionskosten des Projektes aus Mitteln des EFF in Höhe von 50% der Gesamtkosten (1.118.022 Euro) ein.

Hinzu kommen arbeitsplatz- und besucherbezogene fiskalische Effekte. Dabei wird davon ausgegangen, dass mit der Erweiterung des Seefischkochstudios die Zahl der Beschäftigten (Vollzeit) von fünf auf sieben ansteigen wird.

Bei der Entwicklung der Besucherzahlen wird davon ausgegangen, dass die Zahl der Besucher von 12.000 (2010) auf rd. 15.000 (base case) bzw. 18.500 (best case) p.a. ansteigen wird. Demgegenüber steht ein erwarteter Rückgang der Besucher um ca. 500 p.a., der sich aus der Fortschreibung des bereits eingetretenen Besucherrückganges der letzten Jahre (-3,87% p.a.) ergeben würde. Es wird unterstellt, dass ab einer kritischen Untergröße von 8.000 Besuchern im Jahr der Betrieb ganz eingestellt werden müsste, da dieser nicht mehr wirtschaftlich darstellbar wäre. Dieser Zeitpunkt wäre in dieser Modellrechnung im Jahr 2020 erreicht.

Die Besuchereffekte einer Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudios lassen sich entsprechend wie folgt abbilden:

Dabei sei vorangestellt, dass es sich um Kursteilnehmer bzw. Teilnehmer der Kochvorführungen auf der Basis von verkauften Eintrittskarten handelt. Diese reisen fast ausschließlich mit Busreiseveranstaltern an, so dass unterstellt werden kann, dass es sich regelmäßig um außerbremische Besucher handelt.

Ausgehend von der im Jahr 2010 noch erreichten Besucherzahl von 12.000 wird ein Rückgang bis zum Jahr 2020 auf rd. 8.000 erwartet. Ab diesem Jahr würde der Betrieb des Seefischkochstudios aus wirtschaftlichen Gründen vollständig eingestellt werden. Aus der Gegenrechnung der nach erfolgter Erweiterung und Modernisierung des Seefischkochstudios erwarteten Besucherzahlen im base-case (15.000 p.a.) bzw. best-case (18.500 p.a.) ergibt sich eine über die Jahre ansteigende Zunahme der direkten Besuchereffekte. Diese beträgt im Jahre 2013 rd. 4.300 (base-case) bzw. 7.800 (best-case), steigt entsprechend bis zum Jahr 2020 an und beträgt ab dem Jahr 2021 (bei unterstellter Einstellung des Betriebs) 15.000 bzw. 18.500 Besucher.

Sämtliche Parameter wurden im Rahmen des von der Senatorin für Finanzen zur Verfügung gestellten Bewertungstools Nachhaltige Ausgaben und Investitionen, Anlage Tourismus, berechnet.

Im Ergebnis führt die in Rede stehende Investition zu einem positiven fiskalischen Saldo vor LFA ab dem Jahr 2023 und nach LFA ab dem Jahr 2027 (base case, Anlage 7) bzw. im best case (Anlage 8) vor LFA ab dem Jahr 2020 und nach LFA ab dem Jahr 2022.

In einer Alternativenbetrachtung könnte von einer Modernisierung und Erweiterung des Seefischkochstudios abgesehen werden. In der Konsequenz würden die beschriebenen Effekte nicht realisiert. Die FBG würde weiterhin durch den Betriebsausgleich belastet werden. Ein dauerhafter Betriebsausgleich müsste im Rahmen enger Maßstäbe kritisch überprüft werden und könnte letztlich auch die Schließung des Seefischkochstudios zur Folge haben.

Erfolgskontrolle

Im Rahmen einer Erfolgskontrolle wird in den Jahren 2015 und 2018 über die betriebswirtschaftlichen Effekte und die Besucherzahlen gegenüber dem Haushalts- und Finanzausschuss berichtet.

B5. Finanzierung

Im Jahr 2012 werden die erforderlichen Mittel in Höhe von 2.236.004 € nach Inkrafttreten des Haushaltsgesetzes aus den im Haushaltsentwurf veranschlagten Mitteln des EFF-Programms bei der Haushaltsstelle 0706/891 29-3, EU-Fischereifonds (EFF) 2007 – 2013, bereitgestellt.

B6. Mittelfreigabe

Für das Haushaltsjahr 2012 wurden auf der Grundlage der Ermächtigung nach § 132a der Landesverfassung der Freien Hansestadt Bremen Verwaltungsvorschriften zur vorläufigen Haushaltsführung (Land und Stadtgemeinde) vom Senat erlassen. Dort ist vorgesehen, dass endgültige Mittelfreigaben für neue Maßnahmen erst mit der Verabschiedung des Haushaltsgesetzes im April/Mai 2012 möglich sind.

Explizit ausgenommen von den Beschränkungen sind Maßnahmen aus den Europäischen Strukturfondsprogrammen Europäischen Sozialfonds (ESF) und Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE). Nicht genannt wurden in dem Zusammenhang Maßnahmen aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF), der genauso wie die vorher genannten Fonds zu den mehrjährigen EU-Strukturfonds zählt und auch hinsichtlich der Kofinanzierung und Abwicklung den gleichen Modalitäten wie ESF und EFRE entspricht.

Es wird daher davon ausgegangen, dass auch der Europäische Fischereifonds (EFF) von den Beschränkungen der Verwaltungsvorschriften ausgenommen werden kann. Da aber die generelle Ausnahme in den Vorschriften fehlt, sind Zustimmungen von Senat und Haushalts- und Finanzausschusses erforderlich.

Für das geplante Projekt werden EU-Mittel eingesetzt, die einem von der EU-Kommission festgesetzten Verfalldatum (Jahresende 2012) unterliegen. Das Warten auf die Verabschiedung des Haushalts und die damit verbundene späte Mittelfreigabe würde unweigerlich zu einem Verfall der EU-Mitteln führen, da die zur Verfügung stehenden EFF-Programmmittel bis Jahresende 2012 nicht mehr vollständig abfließen könnten.

Daher ist die frühzeitige Entscheidung im März 2012 unbedingt erforderlich, um noch rechtzeitig die Ausführungsplanung für die Modernisierung und Erweiterung des Seefischkochstudios beauftragen und dann – nach erfolgter Prüfung – bis Jahresende Mittel für Bauleistungen bei der Europäischen Kommission abrechnen zu können.

Die Befassung des Senats für die notwendige Mittelfreigabe ist für den 28. Februar 2012 und die des Haushalts- und Finanzausschusses für den 16. März 2012 vorgesehen.

Die Vorlage ist mit der Senatorin für Finanzen (Ref. 20, WU; Ref. 25, Beteiligungen; Ref. 26, BZP) abgestimmt.

C Genderprüfung

Die Genderprüfung hat keine Genderelevanz ergeben, da sich das Angebot des Seefischkochstudios an Frauen und Männer gleichermaßen richtet und von beiden Gruppen zu gleichen Teilen nachgefragt wird. Zurzeit sind zwei Männer und drei Frauen beschäftigt. Die beabsichtigten beiden neuen Arbeitsplätze werden sowohl Männern als Frauen angeboten werden.

D Negative Mittelstandsbetroffenheit

Die Prüfung nach dem Mittelstandsförderungsgesetz hat keine qualifizierte (negative) Betroffenheit für kleinste, kleine und mittlere Unternehmen ergeben.

E Beschlussvorschlag

Die staatliche Deputation für Wirtschaft, Arbeit und Häfen stimmt der Modernisierung und Erweiterung des Seefischkochstudios in der beschriebenen Form aus Mitteln des Europäischen Fischereifonds in einer Höhe von bis zu 2.236.044 Euro zu.

- Anlage 0: Seafood-Star 2012, Fischmagazin
- Anlage 1: Plan Forum Fischbahnhof (Status Quo)
- Anlage 2: Lageplan Forum Fischbahnhof im Schaufenster Fischereihafen
- Anlage 3: Grundrissplan I. Bauabschnitt Seefischkochstudio
- Anlage 4: Ansichten / Schnitt Forum Fischbahnhof mit I. BA Seefischkochstudio
- Anlage 5: Plan GuV – base case
- Anlage 6: Plan GuV – best case
- Anlage 7: Nachhaltige Ausgaben und Investitionen – base case
- Anlage 8: Nachhaltige Ausgaben und Investitionen – best case
- Anlage 9: WU-Übersicht

Seafood Star 2012

Kategorien

Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft

Dechants Fischladen, Starnberg

Beste Fischtheke im LEH

E-Center Porta Westfalica

Bestes mobiles Fisch-Fachgeschäft

Gebr. Otto Fischräucherei, Rehburg-Loccum

Bestes Fisch-Gastro-Konzept

Fischbratbetrieb Daniel Wischer, Hamburg

Bestes Werbekonzept am POS

Famila-Handelsmarkt, Kiel

Sonderpreis Imageförderung für Fisch

Seefischkochstudio, Bremerhaven

Bestes Cateringunternehmen

Le Patron, Wilhelmshaven

Bestes Fischkonzept im LEH

Karstadt Perfetto, Nürnberg

Ehrenpreis Lebenswerk

Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger



Seefischkochstudio Bremerhaven bietet Tipps und Tricks für die Fischküche

„Ein würdiger Botschafter für den Fisch“

EVor 85 Jahren gründete die Bremerhavener Wirtschaft die Seefischlehrküche. Ihre Nachfolge-Einrichtung, das Seefischkochstudio, hat allein im letzten Jahr rund 12.000 Besucher an die Fischzubereitung in der eigenen Küche herangeführt. Auch auf einigen Messen liefern die Sefiko-Köche Michael Gorich und Murat Kirhan „Infotainment“ aus der Fischküche. Für bald 100 Jahre generisches Fisch-Marketing verleihen wir einen Seafood Star-Sonderpreis.

Fisch gilt in Teilen der Bevölkerung noch immer als schwierig. „Die Leute haben Scheu - dabei ist es einfach, etwa eine Scholle zuzubereiten“, findet Murat Kirhan. Der 26-Jährige ist der jüngste Koch in der Geschichte des Seefischkochstudios und steht seit jetzt drei Jahren an der Seite von Küchenleiter Michael Gorich. Die beiden sind die Hauptakteure einer Einrichtung, die seit nunmehr 85

Jahren den Menschen die Scheu vor der Fischzubereitung am eigenen Herd nehmen will. Seitdem die Wirtschaft der Seestadt Bremerhaven 1927 mit der damaligen Seefischlehrküche den Grundstein für diese Marketing-Institution gelegt hat, wurden mehrere hunderttausend Frauen und zunehmend auch Männer mit Tipps und Tricks der Fischküche vertraut gemacht. „Alleine im vergangenen Jahr hatten wir 12.000

Besucher im Seefischkochstudio“, verweist Barbara Riechers-Kuhlmann auf die Bilanz 2011. Als Geschäftsführerin der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft (FBG) ist sie faktisch hauptverantwortlich für das im Schaufenster Fischereihafen ansässige Kochstudio. Formal wird das Seefischkochstudio von einem Verein getragen, dem Werbedienst des Seefischmarktes Bremerhaven, doch dessen Hauptträger



wiederum ist heute die FBG. Die Finanzierung des Werbedienstes erfolgte bis zur Privatisierung der Bremerhavener Fischauktion im Jahre 2000 aus einer Abgabe auf jedes Kilo verauktionierten Fisch, dazu kamen die - nicht kosten-deckenden - Einnahmen der Einrichtung sowie Mitgliedsbeiträge.

Infotainment zum Thema Fisch

„Unterhaltsam, informativ und vor allem - lecker!“ wirbt das Seefischkochstudio für jene unter der Woche

tägliche Veranstaltung, die noch immer das Aushängeschild ist. Jeden Vormittag zweimal, in der Regel um 10:30 und um 12:30 Uhr beginnt ein Frontcooking-Event, bei dem Michael Gorich oder Murat Kirhan dem Publikum zeigen, wie einfach und schnell sich ein leckeres Fischmenü zubereiten lässt - und zwar aus Fisch von geringem Convenience-Grad, aus ganzen Fischen oder Filets. Die Veranstaltung steht jedermann offen, doch das Gros der Besucher bilden (Reise-) Gruppen. „Unsere Besucher kommen vor allem aus Niedersachsen und Nordrhein- →



1 | „Unterhaltsam, informativ und vor allem – lecker!“ wirbt das Seefischkochstudio für die „Kochshow classic“, jene unter der Woche tägliche Veranstaltung, die noch immer das Aushängeschild ist.

2 | Am Eingang der Lehrküche passieren die Gäste ein umfangreiches Frischfischbett auf Eis, eine Präsentation von etwa 20 Sorten.

3 | Seitdem die Wirtschaft Bremerhavens 1927 mit der damaligen Seefischlehrküche den Grundstein für das Seefischkochstudio gelegt hat, wurden Hunderttausende mit Tricks der Fischküche vertraut gemacht.

4 | Küchenleiter Michael Gorich und Koch Murat Kirhan sind die Hauptakteure einer Einrichtung, die seit nunmehr 85 Jahren den Menschen die Scheu vor der Fischzubereitung am eigenen Herd nehmen will.





Seefischkochstudio in Kürze

Werbedienst des
Seefischmarktes Bremerhaven e.V.
Seefischkochstudio
Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven
Tel.: 04 71 / 9 32 33 21
Fax: 04 71 / 9 32 33 15
E-Mail: info@seefischkochstudio.de
www.seefischkochstudio.de

Charakteristik:

Lehr- und Werbeeinrichtung für Fisch

Geschäftsführer:

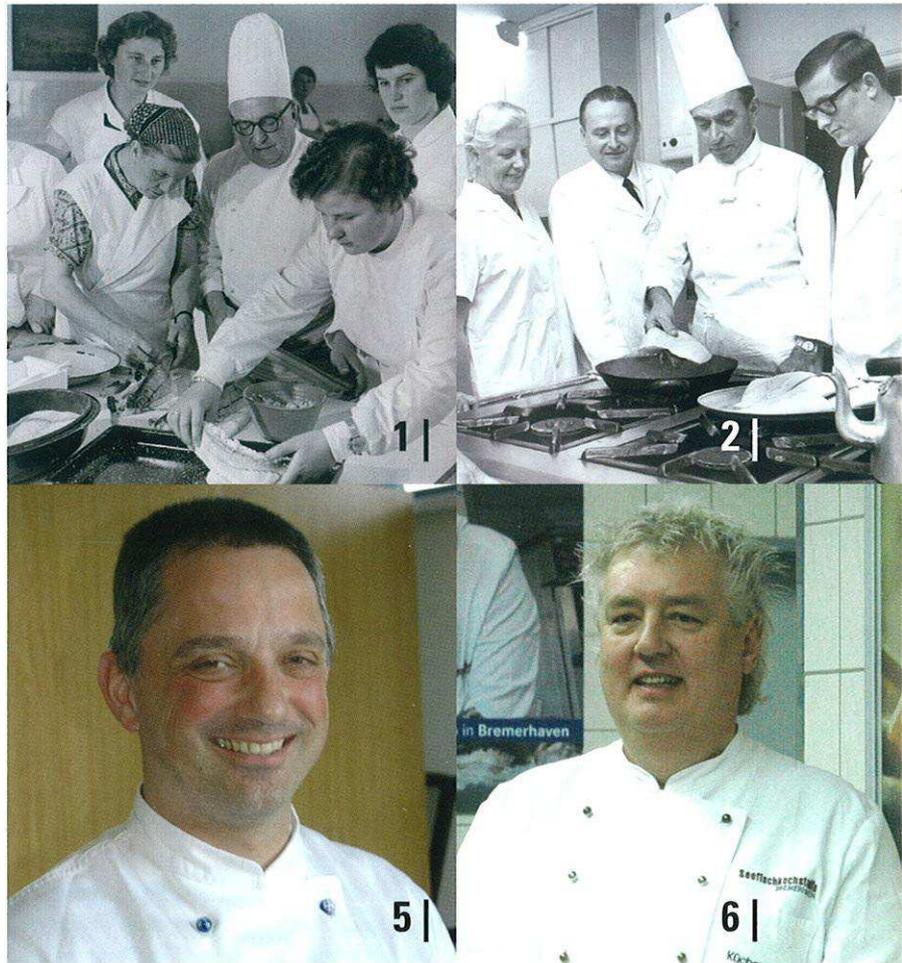
Sebastian Gregorius

Küchenleiter:

Michael Gorich

Koch:

Murat Kirhan



Westfalen, aus Osnabrück, Hannover und Bremen, aus Hameln, dem Weser Bergland und Ostfriesland“, berichtet Gabi Kröger, verantwortlich für Terminbuchungen. Die Elbe wirke wie ein Riegel, aus Hamburg und Schleswig-Holstein gebe es vergleichsweise wenige Gäste. Und Destinationen, die eine Busreisedauer von zwei bis drei Stunden mit sich bringen würden, sind selten. „Das wäre denkbar, wenn das Seefischkochstudio in mehrtägige Programme eingebunden wird“, meint Barbara Riechers-Kuhlmann.

Frischfischbett schafft Gesprächsanlässe

Am Eingang der Lehrküche passieren die Gäste ein umfangreiches Frischfischbett auf Eis, eine Präsentation von etwa 20 Sorten. „In Bremerhaven haben wir circa 270 Arten Fisch“,

verweist Murat Kirhan auf das breite Angebot, aus dem das Kochstudio schöpfen kann. Neben jenen nordatlantischen Fischen, die die Köche gerne einsetzen – Seelachs, Schellfisch, Kabeljau, Scholle, Leng und Lachs –, neben den populär gewordenen mediterranen Spezies Wolfsbarsch und Dorade liegen am Besuchstag auch ganze Tiere im Eis, bei deren Identifizierung selbst langjährige Branchenaktivisten ins Schwimmen geraten – wie der Gabeldorsch. „Viele unserer Besucher sehen im Alltag nur selten ganze Fische“, begründet Michael Gorich das große Interesse an dieser Auslage, die Anlass für Fragen und Gespräche bietet.

In der folgenden Kochshow soll den Zuschauern möglichst viel praktisches Wissen vermittelt werden. Murat Kirhan formuliert seine Fisch-Philo- ➔



1-3 |

Jeweils für zwei Jahrzehnte und länger leiteten die Seefischlehrküche (von links): Bruno Stohr (1933-1958), Heinz Katz (1958-1977) und Peter Mirow (1977-2002). (Fotos: FBG)

4-5 |

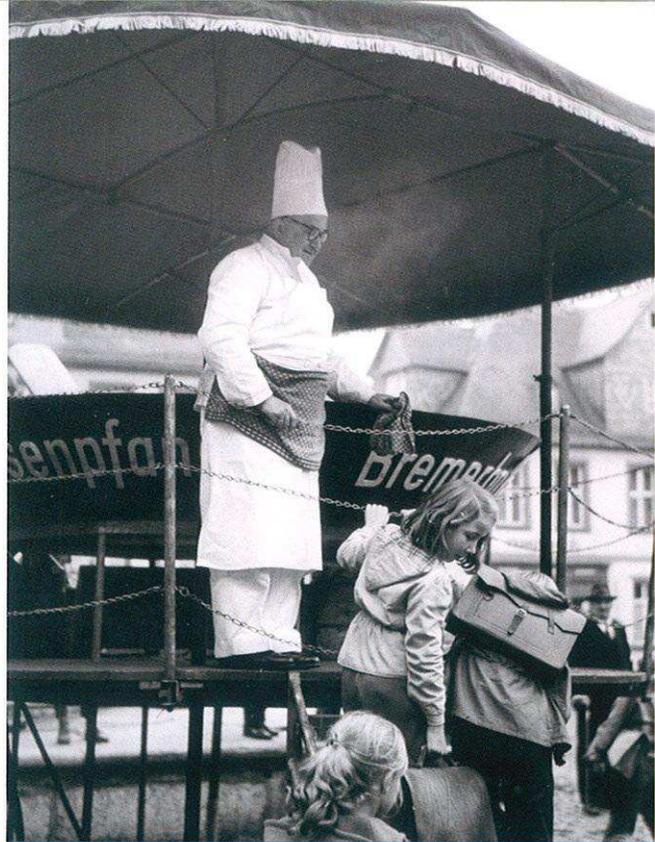
Im letzten Jahrzehnt folgten für jeweils einige Jahre Ingo Gäbler (2002-2005) und Manfred Rau (2005-2007).

6 |

Seit fast fünf Jahren leitet Michael Gorich die Küche des Seefischkochstudios.

7 |

Dem Trend zu mehr Eigenaktivität der Menschen beim Kochen wird bei einem anstehenden Umbau des Studios Rechnung getragen.



85 Jahre Seefischkochstudio Eine Chronik

- 1927 Die Bremerhavener Wirtschaft gründet die Seefischlehrküche: unter Leitung einer Hauswirtschaftslehrerin wird an vier Tagen in der Woche Unterricht erteilt.
- 1933-1958 Bruno Stohr wird der erste Koch der Lehrküche; nach seinem Rezept wird noch heute die original „Bremerhavener Fischsuppe“ gekocht.
- 1949 Lehrküche siedelt in das Ibbirgheim um
- 1958-1977 Heinz Katz leitet die Lehrküche, die zunächst im Arbeitsamt des Fischereihafens, dann in der Qualitäts- und Marketingzentrale der FBG untergebracht ist.
- 1973-2004 Jochen Jantzen führt die Geschäfte.
- 1977-2002 Peter Mirow macht sich durch seine große Repräsentationsfähigkeit für den Seefischmarkt einen Namen, betreut Gäste in der Bremer Vertretung in Bonn und reist mit Delegationen zu Veranstaltungen in ganz Europa.
- 1989-1996 Koch Hans-Werner Hellwege unterstützt Peter Mirow.
- 1996 Nachdem der historische Kern des Fischereihafens 1989 zum „Schaufenster Fischereihafen“ ausgebaut worden war, wird die Schauküche des Seefischkochstudios in das Forum Fischbahnhof der FBG direkt neben dem Meerwasseraquarium „Atlanticum“ integriert.
- 2002-2005 Küchenleiter Ingo Gäbler
- 2005-2007 Küchenleiter Manfred Rau
- 2007 Küchenleiter Axel Theune
- seit 2007 Küchenleiter Michael Gorich
- seit 2009 Murat Kirhan als Koch

Sonderpreis Imageförderung für Fisch

sophie: „Viele denken: Fisch ist Fisch. Wir wollen zeigen, dass jeder Fisch seinen Eigengeschmack hat.“ Für Sauce gilt deshalb: weniger ist mehr. Beim Kabeljau in Senfsauce schmeckt man die arteigene Nuance nicht mehr, deshalb sollte Sauce in einem separaten Schüsselchen serviert werden. Die Zubereitung ist denkbar einfach. „Weil Fisch sensibel ist, sollte man ihn nur natur in Olivenöl braten, dazu ein bißchen Gemüse und Kartoffeln – fertig“, empfiehlt Kirhan. Der Aufenthalt in der Pfanne ist nur kurz: von jeder Seite

ein bis zwei Minuten, schließlich gart der Fisch anschließend noch zwei Minuten weiter, weil Fett ein Hitzeträger ist.

An die Kochshow schließt sich ein rustikales, kalt-warmes Fischbuffet „zum Sattessen“ an. Hier tauchen einige jener Produkte auf, die zuvor in der Show angesprochen wurden, es werden aber auch Publikumsbeliebte serviert, die der Ernährungsberater nicht für den täglichen Genuss empfiehlt – wie den Fisch im Bierteig.

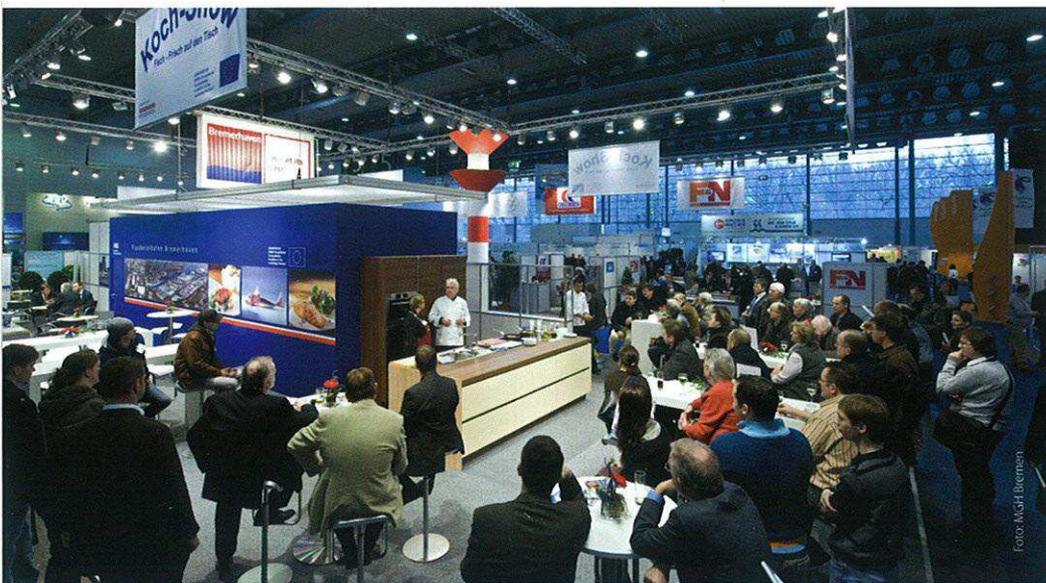
Motto-Kochshow am Abend

Neben dieser ‚Kochshow classic‘ bietet das Seefischkochstudio ‚Motto-Kochshows‘ in den Abendstunden an. Die Zahl dieser Termine wurde aufgrund der steigenden Nachfrage in den letzten Jahren erhöht. Was ursprünglich einmal im Quartal stattfand, wird jetzt im Zwei-Wochen-Rhythmus organisiert. Jeder dieser Abende ist einem Thema gewidmet. Ein paar Beispiele aus dem ersten Quartal 2012: ‚Mediterrane Küche (18.01.)‘, ‚Valentinstag – Fisch für Verliebte (09.02.)‘, ‚Fisch trifft Knolle – Fisch mit Kartoffeln (23.02.)‘, ‚Kohldampf – Fisch mit regionalem Gemüse, Fisch mit Senf – von fruchtig bis pikant (05.03.)‘ oder ‚Norddeutsche Küche‘ (20.03.). „Mit diesen Motto-Kochshows sollen auch ‚Wiederholer‘ produziert werden, Gäste, die wieder kommen“, nennt Sebastian Gregorius, Leiter des Werbedienstes, ein Motiv für die Abendveranstaltungen.

Kochen mit Kindern

Murat Kirhan arbeitet darüber hinaus intensiv mit Kindern. Eine Woche vor Weihnachten beispielsweise hatte er den Nachwuchs zum ‚Weihnachtskochen‘ ins Bremerhavener ‚Science Center Phänomenta‘ eingeladen. Spielerisch-experimentell bereiten die Kinder bei diesem Mitkoch-Event Fisch zu. Dabei lernen sie vieles über gesunde Ernährung, werden mit Seelachs, Scholle und Rotbarsch bekannt gemacht und kreuzen auf einer Karte an, welches Gemüse zum Gericht gehört. Gerade das Heranführen der jungen Generation an Frischprodukte ist eine Investition in die Zukunft.

In der Phänomenta hatte Kirhan schon im Juni 2011 zur sommerlichen ‚Langen Nacht der Kultur‘ gekocht. Beim ‚Sternstunden-Kochen‘ bereitete der gebürtige Türke Fischgerichte der orientalischen, französisch-asiatischen und englischen Küche. Anhand überraschender und leckerer Ergebnisse demonstrierte er, wie sich die Küchen der Welt miteinander kombinie- ➔



Bundesweit im Einsatz – die Köche des Seefischkochstudios Überregionale Aufmerksamkeit für den Fisch

Nicht nur in den Räumen des Forums Fischbahnhof, sondern auch auf zahlreichen Veranstaltungen in der Region und selbst bundesweit sind Michael Gorich und Murat Kirhan als Botschafter für den Fisch unterwegs. Gorich kocht auf der Fischparty im Schaufenster und im Bremerhavener Zoo am Meer. Im ‚TiF - Theater im Fischereihafen‘ tischt der Küchenchef unter der Überschrift ‚Michael Gorich kocht mit Freunden‘ auf und lädt dazu auch Prominente ein – mal war es die Schauspielerin Hildegard Kerkel („Ein Herz und eine Seele“). Auf der Bremerhavener Sail steht er zusammen mit ‚Klaus & Klaus‘ auf der Bühne, ist auch bei ‚Bremerhavens größtem Matjesessen‘ dabei. In Berlin kocht Michael Gorich auf dem Bremen-Stand der Grünen Woche ebenso wie alljährlich zum Neujahrsempfang oder zum ‚Bremerhavener Fischessen‘ in der Bremer Landes-

vertretung, ebenfalls in der Bundeshauptstadt. Zu den Messen, die von den Akteuren des Seefischkochstudios besichtigt werden, gehören in Bremen die Fish International, die SlowFisch und die Nachhaltigkeitsmesse ProBio. Seit einigen Jahren erregt Gorich auch immer wieder die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit mit überdimensionalen Fischstäbchen. Für die Kindersendung ‚Galileo eXtrem‘ baute er im Januar 2008 ein Rekordfischstäbchen von 16 Kilo Gewicht und mit den Maßen 110 x 30 x 16 Zentimeter, Garzeit eine Stunde. Ein Jahr später übertrumpfte er seine eigene Leistung und sicherte sich im Januar 2009 mit einem 136 Kilo-Fischstäbchen einen Eintrag im Guinnessbuch der Weltrekorde. Murat Kirhan wiederum präsentierte im August 2011 im Schaufenster Fischereihafen den ‚Bremerhavener Kebab‘ im Vorprogramm zum ‚Kino im Hafen‘.

Murat Kirhan formuliert seine Fisch-Philosophie: „Viele denken: Fisch ist Fisch. Wir wollen zeigen, dass jeder Fisch seinen Eigengeschmack hat.“



ren lassen. „Ich habe die orientalische Küche ins Seefischkochstudio geholt, mein Kollege kennt die mediterrane Küche gut – die Verbindung steigert das Niveau des Kochstudios“, beschreibt Kirhan die Kooperation im Team.

Neue Zielgruppen, neue Kooperationen

Trotz aller Erfolge sind die Verantwortlichen im Seefischkochstudio gezwungen, auf gesellschaftliche Veränderungen zu reagieren. Schon vor einigen Jahren notierte der Bundesverband Deutscher Omnibusunternehmer eine sinkende Nachfrage bei Kurztrips per Bus. Gerade Busgesellschaften machen aber einen beachtlichen Teil der Show-Besucher aus. Die FBG denkt deshalb über neue Zielgruppen und Kooperationen nach. Denkbar sei beispielsweise, einen Be-

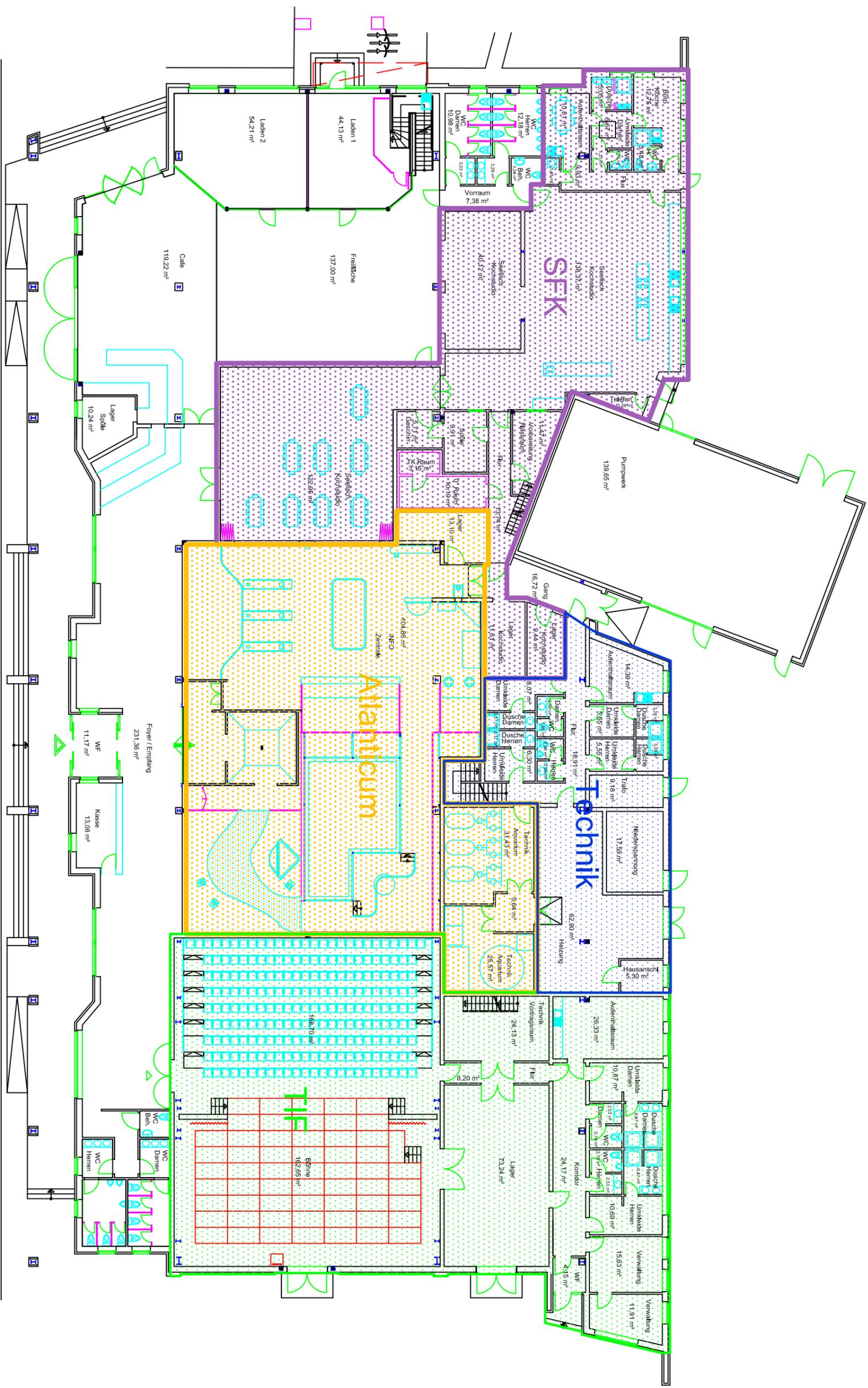
such des Kochstudios in die Ausbildung des Gastronomie-Nachwuchses einzubinden und mit der Besichtigung produzierender Unternehmen in Bremerhaven zu verknüpfen. Eine vielversprechende Zusammenarbeit wurde beispielsweise mit Transgourmet Seafood begonnen. Geschäftsführer Ralf Forner hat für dieses Jahr den Besuch von acht abendlichen Motto-Kochshows mit Teilnehmern seiner eigenen Schulungen vereinbart. „Tagsüber schulen wir unsere Kunden in der Seafood-Akademie auf unsere eigenen Sortimente, am Abend lösen wir uns aus dieser Schulungssituation, kommen in ein stimmungsvolleres Ambiente, bleiben aber trotzdem beim Produkt Fisch“, beschreibt Forner diese Alternative zum gemeinsamen Abendessen im Fischereihafen-Restaurant Natusch, bei Fiedler oder auf dem Restaurantschiff „Seute Deern“.

Neues Konzept: Stärkere Eigenaktivität der Gäste

„Wir wissen, dass wir flexibel sein und uns auch strukturell neu aufstellen müssen“, formuliert Barbara Riechers-Kuhlmann und wird konkret: so wie im Schulunterricht der vom Lehrervortrag dominierte Frontalunterricht einer Pädagogik gewichen ist, die dem Schüler Eigenaktivität abverlangt, so wächst generell die Zahl jener Menschen, die aktiv kochen möchten. Diesem Trend wird bei einem in diesem Jahr anstehenden Umbau des Studios Rechnung getragen. „Wir werden die Eigenaktivitäten der Gäste stärken“, umreißt Sebastian Gregorius das überarbeitete Konzept. Die Lehrküche soll vier bis sechs Kochstationen mit Induktionskochfeldern erhalten, um die herum sich die Besucher zu Gruppen formieren und unter Anleitung der Köche das Filetieren lernen und Gerichte zubereiten. Ganz neu ist die aktive Einbindung des Publikums nicht. Auch in der klassischen Kochshow werden gelegentlich Gäste nach vorne geholt, gibt es interaktive Elemente. Die geplanten Mitmach-Kochshows eignen sich auch für Anlässe, zu denen das Seefischkochstudio schon heute gerne genutzt wird: bei Geburtstagen, Familienfeiern oder Firmen-Events. „Das Interesse an derartigen Veranstaltungen wächst“, beobachtet Sebastian Gregorius.

Alleinstellungsmerkmal

Kochschulen gibt es inzwischen bundesweit in großer Zahl, Fischhändler, gute Supermärkte oder Restaurants bieten ihren Kunden Kurse an. Und dennoch hat das Seefischkochstudio eine so genannte USP, eine Unique Selling Proposition, ein Alleinstellungsmerkmal, das Barbara Riechers-Kuhlmann umreißt: „Das fachliche Know-how, angebunden an den Produktionsstandort Bremerhaven, der Fischereihafen mit seinen Unternehmen, die vertikal und horizontal vernetzt sind, mit dem frischen Produkt und der gesamten Wertschöpfungskette – ich glaube, das hat keiner zu bieten.“ *bm*



Erdgeschoss:

fischereifahrer-Berufsgenossenschaft mbH

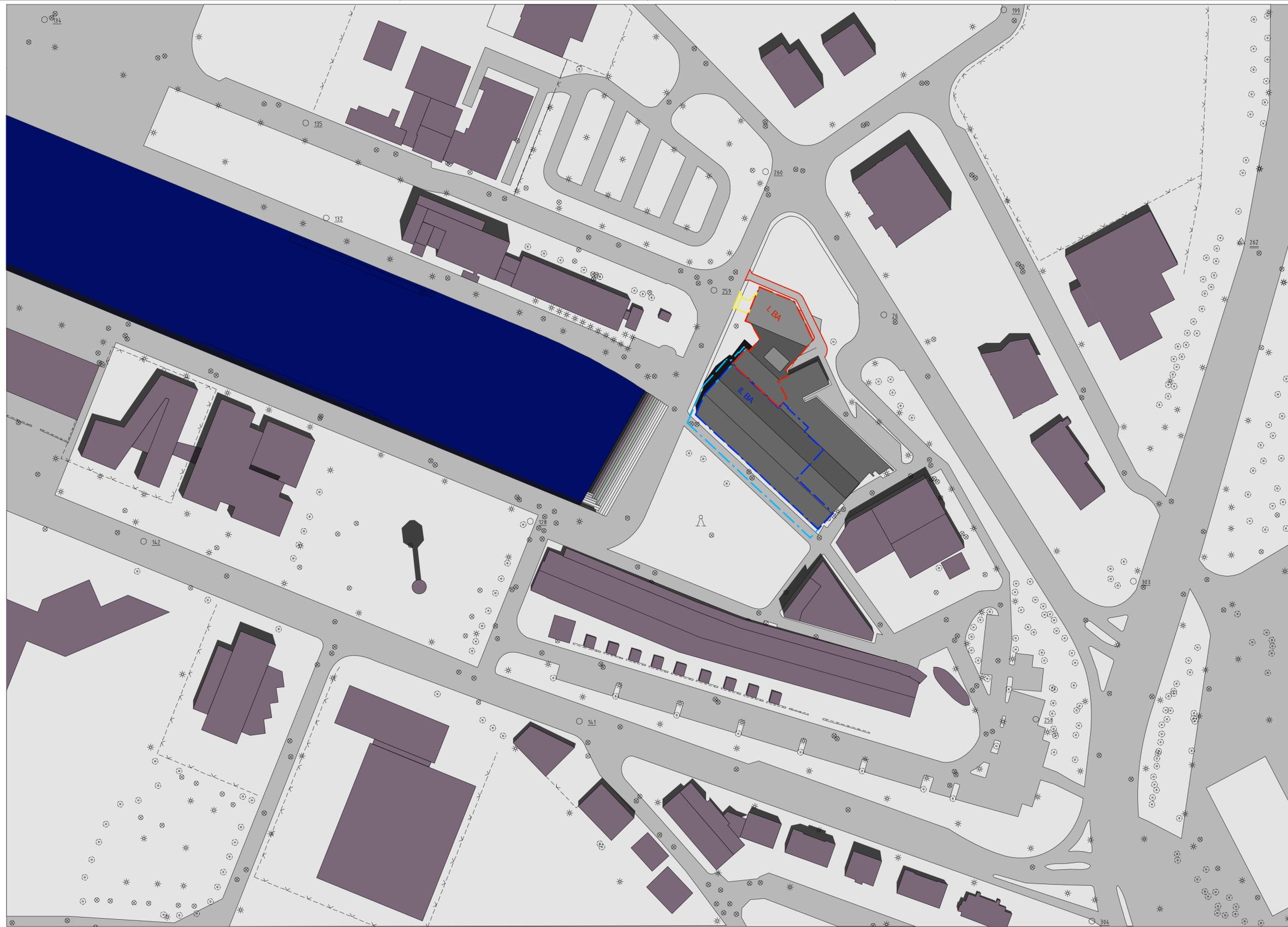
Technischer Bereich

Fachbereich von Betriebskassen

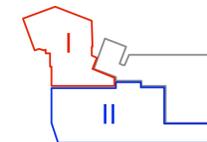
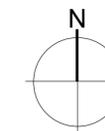


Forum Fischereifahrer Erdgeschoss	Objekt	Objekt	Objekt	Objekt	Objekt
Maßstab: 1:200	Projektant	Gezeichnet	Geprüft	Gezeichnet	Geprüft
Datum: 21. November 2012	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet
	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet	Gezeichnet

Gezeichnet: 06.11.2012



Projektskizze



Projekt

STUDIE NEUKONZEPTION UND REATTRAKTIVIERUNG FORUM FISCHBAHNHOF

Auftraggeber

FBGFischereihafenbetriebsgesellschaft
Lengstraße 1
27572 Bremerhaven

Standort

Forum Fischbahnhof / Am Schaufenster / 27572 Bremerhaven

Planungsphase

Vorentwurf

Planinhalt

Lageplan

Plan-Nr.	Maßstab	Blattgröße	Datum	Gezeichnet
581-02-LP-001	1: 1000	80 x 40 cm	07.02.2012	cj, yf

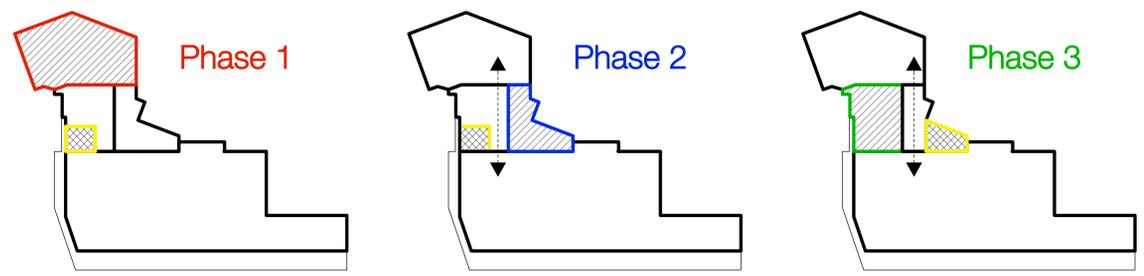
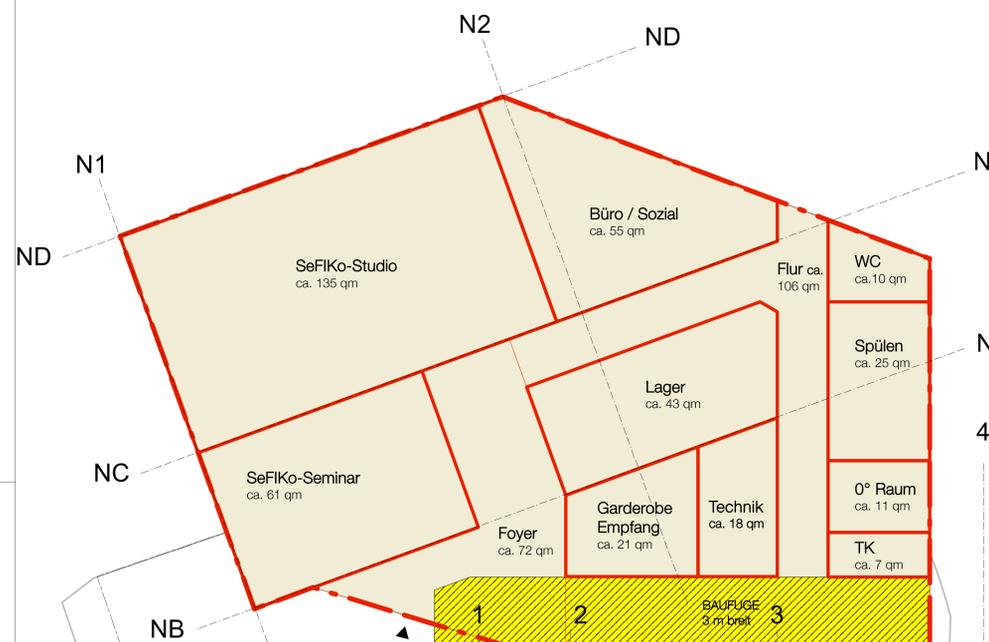
Entwurfsverfasser

STUDIO ANDREAS HELLER ARCHITECTS & DESIGNERS

AM SANDTORKAI 48, 20459 HAMBURG

TELEFON (+49) 040/47 10 38-0

FAX (+49) 040/47 10 38-38

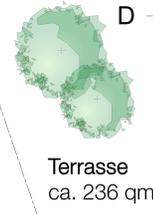


Nutzbare WC-Anlagen

I. BA
ca. 863 qm
ca. 645 qm (Neubau)
ca. 218 qm (Altbau)

II. BA
ca. 1584 qm

II. BA / Außenanlagen
ca. 440 qm



Projektskizze

Projekt: **STUDIE NEUKONZEPTION UND REATTRAKTIVIERUNG FORUM FISCHBAHNHOF**

Auftraggeber: FBG Fischereihafenbetriebsgesellschaft
Langstraße 1
27572 Bremerhaven

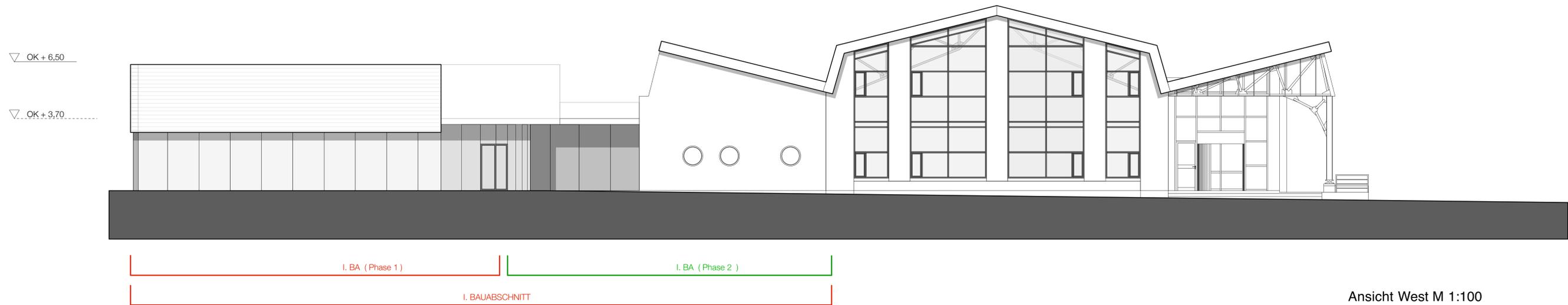
Standort: Forum Fischbahnhof / Am Schaufenster / 27572 Bremerhaven

Planungsphase: Vorentwurf

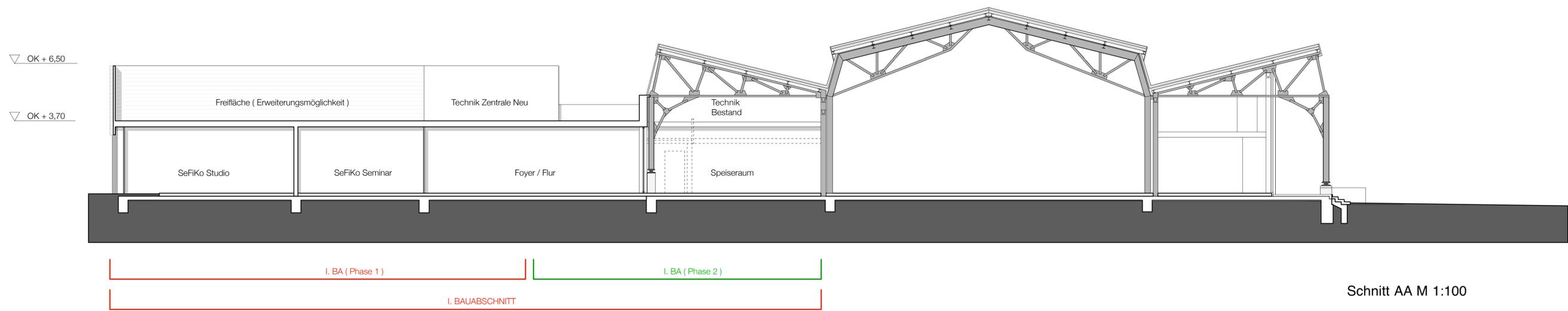
Planmatt: Erdgeschoss (Bauabschnitte)

Plan-Nr.	Maßstab	Bauplatzgröße	Datum	Gezeichnet
SB-02-GR-EG-100	1:100	1,19 x 0,79 m	07.02.2012	csj/f

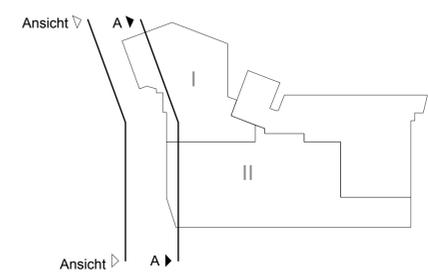
Entwurfverfasser: **STUDIO ANDREAS HELLER ARCHITECTS & DESIGNERS**
AM SANDTORPKAI 48, 20450 HAMBURG
TELEFON (+49) 040/47 10 38-0
FAX (+49) 040/47 10 38-38



Ansicht West M 1:100



Schnitt AA M 1:100



Projektskizze				
Projekt	STUDIE NEUKONZEPTION UND REATTRAKTIVIERUNG FORUM FISCHBAHNHOF			
Auftraggeber	FBGFischereihafenbetriebsgesellschaft Lengstraße 1 27572 Bremerhaven			
Standort	Forum Fischbahnhof / Am Schaufenster / 27572 Bremerhaven			
Planungsphase	Vorentwurf			
Planinhalt	Ansicht / Schnitt			
Plan-Nr.	Maßstab	Blattgröße	Datum	Gezeichnet
581-02-SN-201	1: 100	91 x 61 cm	07.02.2012	cj yf
Entwurfsverfasser	STUDIO ANDREAS HELLER ARCHITECTS & DESIGNERS AM SANDTORKAI 48, 20459 HAMBURG TELEFON (+49) 040/47 10 38-0 FAX (+49) 040/47 10 38-38			

Plan GuV - base case

Im Rahmen des ehem. Projektes „Fischkaihalle“ wurden 2011 die Grundlagen für eine betriebswirtschaftlich-konzeptionelle Neuausrichtung des Seefischkochstudios vom Beratungsunternehmen AGERE erarbeitet. Im Ergebnis war eine enge zwischen dem Seefischkochstudio und dem Restaurant in der Fischkaihalle vorgesehen.

Das Ergebnis der Feasibility-Studie hat auch für einen eigenständigen Betrieb des Seefischkochstudio nach wie vor unter betriebswirtschaftlich-konzeptionellen Gesichtspunkten ihre Gültigkeit und bildet insoweit die Planungsgrundlage für die nachfolgende Kalkulation.

Umsatzbereich		SEEFIKO (Seite 90)		Restaurant (Seite 80)		Summe netto gesamt
		brutto	netto	brutto	netto	
Kochshow	Hauptsaison	54.990,00	46.210,08	109.980,00	92.420,17	138.630,25
	Nebensaison	31.725,00	26.659,66	63.450,00	53.319,33	79.978,99
Kochkurse	Hauptsaison	20.800,00	17.478,99	2.600,00	2.184,87	19.663,87
	Nebensaison	50.400,00	42.352,94	6.300,00	5.294,12	47.647,06
Gruppen-Event	Hauptsaison	5.400,00	4.537,82	10.800,00	9.075,63	13.613,45
	Nebensaison	7.312,50	6.144,96	14.625,00	12.289,92	18.434,87
Kochschule	Hauptsaison	9.000,00	7.563,03	1.125,00	945,38	8.508,40
	Nebensaison	9.000,00	7.563,03	1.125,00	945,38	8.508,40
Getränke		0,00	0,00	20.562,50	17.279,41	17.279,41
Produktpräsentationen		7.020,00	5.899,16	0,00	0,00	5.899,16
sonstige Vermietung		8.100,00	6.806,72	0,00	0,00	6.806,72
Merchandising		4.522,00	3.800,00	0,00	0,00	3.800,00
gesamt		208.269,50	175.016,39	230.567,50	193.754,20	368.770,59

Das Planjahr eigenständiges Seefischkochstudio (SEEFIKO) errechnet durch kumulierten Verteilungsschlüssel (%) für das erste Betriebsjahr Restaurant und Seefischkochstudio.

Plan GuV	Plan-Jahr	(1. volles Betriebsjahr)		
		in	in %	
	T€	SEEFIKO (Seite 100)	Restaurant (Seite 99)	
Umsatz / Kosten (NETTO)				
Warenumsatz	364.714,11	97,8	99,1	98,9
sonstiger Betriebsumsatz	4.056,48	2,2	0	1,1
BETRIEBSUMSATZ	368.770,59	100	99	100
Warenkosten	76.704,28	13,3	28,3	20,8
Personalkosten	173.137,79	62,0	31,9	47,0
1 x Küchenmeister VZ	45 T€			
1 x Koch VZ	40 T€			
3 x Küchenhilfe TZ	40 T€			
1 x Service TZ	24 T€			
1 x Büro	40 T€			
Energiekosten	14.382,05	3,8	4,0	3,9
Vericherungen/Beriträge/Steuern	6.637,87	1,8	1,8	1,8
Betriebs- & Verwaltungskosten	37.430,21	6,5	13,8	10,2
BETRIEBSBEDINGTE KOSTEN	308.292,21	87	80	83,5
BETRIEBSERGEBNIS I	60.478,38	13	20	16,5
Miete/Pacht	35.955,13	13,9	5,6	9,8
Leasing	2.765,78	0,0	1,5	0,8
Instandhaltung	3.687,71	1,0	1,0	1,0
AfA/GwG	4.609,63	1,0	1,5	1,3
Investitionen	0,00	0,0	0,0	0,0
So. anl. bed. Kosten	3.318,94	0,8	1,0	0,9
ANLAGEBEDINGTE KOSTEN	50.337,19	17	11	13,7
BETRIEBSERGEBNIS II	10.141,19	-4	10	3,0
neutrales Ergebnis	0,00	0,0	0,0	0,0
neutrale Aufwendungen	0,00	0,0	0,0	0,0
GEWINN / VERLUST (vor Steuern)	10.141,19	-4,0	10	3,0

Plan GuV - best case (+ 23,14%)

Im Rahmen des ehem. Projektes „Fischkaihalle“ wurden 2011 die Grundlagen für eine betriebswirtschaftlich-konzeptionelle Neuausrichtung des Seefischkochstudios vom Beratungsunternehmen AGERE erarbeitet. Im Ergebnis war eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Seefischkochstudio und dem Restaurant in der Fischkaihalle vorgesehen.

Das Ergebnis der Feasibility-Studie hat auch für einen eigenständigen Betrieb des Seefischkochstudio nach wie vor unter betriebswirtschaftlich-konzeptionellen Gesichtspunkten ihre Gültigkeit und bildet insoweit die Planungsgrundlage für die nachfolgende Kalkulation im best case von + 23,14%.

Umsatzbereich		SEEFIKO (Seite 90)		Restaurant (Seite 80)		Summe netto gesamt
		brutto	netto	brutto	netto	
Kochshow	Hauptsaison	54.990,00	46.210,08	109.980,00	92.420,17	138.630,25
	Nebensaison	31.725,00	26.659,66	63.450,00	53.319,33	79.978,99
Kochkurse	Hauptsaison	20.800,00	17.478,99	2.600,00	2.184,87	19.663,87
	Nebensaison	50.400,00	42.352,94	6.300,00	5.294,12	47.647,06
Gruppen-Event	Hauptsaison	5.400,00	4.537,82	10.800,00	9.075,63	13.613,45
	Nebensaison	7.312,50	6.144,96	14.625,00	12.289,92	18.434,87
Kochschule	Hauptsaison	9.000,00	7.563,03	1.125,00	945,38	8.508,40
	Nebensaison	9.000,00	7.563,03	1.125,00	945,38	8.508,40
Getränke		0,00	0,00	20.562,50	17.279,41	17.279,41
Produktpräsentationen		7.020,00	5.899,16	0,00	0,00	5.899,16
sonstige Vermietung		8.100,00	6.806,72	0,00	0,00	6.806,72
Merchandising		4.522,00	3.800,00	0,00	0,00	3.800,00
gesamt		208.269,50	175.016,39	230.567,50	193.754,20	368.770,59
Best Case +23,14%						454.104,10

Das Planjahr eigenständiges Seefischkochstudio (SEEFIKO) errechnet durch kumulierten Verteilungsschlüssel (%) für ein volles Betriebsjahr (+23,14%) Restaurant und Seefischkochstudio.

Plan GuV	Plan-Jahr	(volles Betriebsjahr)		
		in	in %	
	T€	SEEFIKO (Seite 100)	Restaurant (Seite 99)	
Umsatz / Kosten (NETTO)				
Warenumsatz	449.563,06	97,9	99,1	99,0
sonstiger Betriebsumsatz	4.541,04	2,1	0	1,0
BETRIEBSUMSATZ	454.104,10	100	99	100
Warenkosten	93.318,39	12,8	28,3	20,6
Personalkosten	184.139,21	52,4	28,7	40,6
1 x Küchenmeister VZ	45 T€			
1 x Koch VZ	40 T€			
3 x Küchenhilfe TZ	40 T€			
1 x Service TZ	24 T€			
1 x Büro	40 T€			
Energiekosten	16.347,75	3,4	3,8	3,6
Vericherungen/Berträge/Steuern	7.492,72	1,6	1,7	1,7
Betriebs- & Verwaltungskosten	42.912,84	5,8	13,1	9,5
BETRIEBSBEDINGTE KOSTEN	344.210,91	76	76	76,0
BETRIEBSERGEBNIS I	109.893,19	24	24	24,0
Miete/Pacht	36.782,43	11,3	4,9	8,1
Leasing	2.951,68	0,0	1,3	0,7
Instandhaltung	3.859,88	0,8	0,9	0,9
AfA/GwG	4.768,09	0,8	1,3	1,1
Investitionen	2.724,62	0,0	1,2	0,6
So. anl. bed. Kosten	3.632,83	0,7	0,9	0,8
ANLAGEBEDINGTE KOSTEN	54.719,54	14	10	11,8
BETRIEBSERGEBNIS II	55.173,65	10	14	12,0
neutrales Ergebnis	0,00	0,0	0,0	0,0
neutrale Aufwendungen	0,00	0,0	0,0	0,0
GEWINN / VERLUST (vor Steuern)	55.173,65	10	14	12,0

Nutzen-Kosten-Tabelle

Reattraktivierung Forum Fischbahnhof - I. BA Seefischkochstudio (base case)

Realisierungs-/ Nutzungsjahr

1000 €

Ausgaben der Verwaltung: Personalausgaben	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Ausgaben der Verwaltung: Personalausgaben												
Sachausgaben												
Planung												
Grundenwerb	311											
Erschließung												
Bauinvestition												
Ersatzmaßnahmen	1.200	554										
Sonstige												
Zuschüsse (Bund, EU,...)												
Summe der direkten Ausgaben (nominal)	1.511	554	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Indirekte Ausgaben	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Erweiterung vorhandener Infrastruktur												
Sonstige allgemeine Umweltschutzmaßnahmen												
Investitionsförderung												
Sonstige												
Summe der indirekten Ausgaben (nominal)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Summe der Nettoaussgaben (nominal)	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Summe der Nettoaussgaben (nominal)	1.511	554	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Abzinsungsfaktor (Realizins)	1,00	1,05	1,10	1,15	1,20	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,58	3,01
Summe der Nettoaussgaben (real)	1.511	529	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Direkte Nutzen	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Verkaufserlöse												
Mieten und Pachten												
Eingesparter Zuschuss FBG zzgl. Betriebsberg.	0	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118
Summe der direkten Nutzen (nominal)	0	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118	154

Indirekte Nutzen	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Fiskalische Wirkungen (siehe Anlage) vor LFA	50	49	32	33	34	34	35	36	37	77	77	77
Fiskalische Wirkungen (siehe Anlage) nach LFA	13	13	8	8	9	9	9	9	9	20	20	20
Drittmitteleinwerbungen gesamt	756	277	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EU (ohne Komplementärmittel)	756	277										
Bund (ohne Komplementärmittel)												
Sonstige (veine Drittmittel)												
Summe der indirekten Nutzen (nominal) vor LFA	806	326	32	33	34	34	35	36	37	77	77	77
Summe der indirekten Nutzen (nominal) nach LFA	769	290	8	8	9	9	9	9	9	20	20	20

Berechnung vor LFA	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Summe der Nettonutzen (nominal)	806	444	150	151	152	152	153	154	155	231	231	231
Abzinsungsfaktor (Realizins)	1,00	1,05	1,10	1,15	1,20	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,58	3,01
Summe der Nettonutzen (real)	806	424	137	132	126	121	116	112	107	153	146	77
Saldo Nutzen abzüglich Kosten (real)	-705	-105	137	132	126	121	116	112	107	153	146	77
Saldo kumuliert (real)	-705	-810	-673	-542	-415	-294	-178	-66	41	194	340	1.814

Berechnung nach LFA	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2036
Summe der Nettonutzen (nominal)	769	408	126	126	127	127	127	127	127	174	174	174
Abzinsungsfaktor (Realizins)	1,00	1,05	1,10	1,15	1,20	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,58	3,01
Summe der Nettonutzen (real)	769	389	115	110	105	101	96	92	88	115	110	58
Saldo Nutzen abzüglich Kosten (real)	-742	-140	115	110	105	101	96	92	88	115	110	58
Saldo kumuliert (real)	-742	-882	-767	-656	-551	-450	-354	-261	-173	-58	52	1.161

Nutzen-Kosten-Tabelle

Reaktaktivierung Forum Fischbahnhof - I. BA Seefischkochstudio (base case)

1000 €	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2036
Direkte Ausgaben																	
Ausgaben der Verwaltung: Personalausgaben																	
Planung																	
Grundenerwerb	311																
Erschließung																	
Bauinvestition	1.200	554															
Ersatzmaßnahmen																	
Sonstige																	
Zuschüsse (Bund, EU,...)																	
Summe der direkten Ausgaben (nominal)	1.511	554	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indirekte Ausgaben																	
Erweiterung vorhandener Infrastruktur																	
Sonstige allgemeine Umweltschutzmaßnahmen																	
Investitionsförderung																	
Sonstige																	
Summe der indirekten Ausgaben (nominal)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Direkte Nutzen																	
Verkaufserlöse																	
Mieten und Pachten																	
Eingesparter Zuschuss FBG zzgl. Betriebserg.																	
Summe der direkten Nutzen (nominal)	0	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73
Indirekte Nutzen																	
Fiskalische Wirkungen (siehe Anlage) vor LFA																	
Fiskalische Wirkungen (siehe Anlage) nach LFA																	
Drittmitteleinwerbungen gesamt																	
EU (ohne Komplementärmitel)	756	277															
Bund (ohne Komplementärmitel)																	
Sonstige (reine Drittmittel)																	
Summe der indirekten Nutzen (nominal) vor LFA	806	319	25	26	26	27	28	29	29	70	70	70	70	70	70	70	70
Summe der indirekten Nutzen (nominal) nach LFA	769	288	6	7	7	7	7	7	8	18	18	18	18	18	18	18	18
Berechnung vor LFA																	
Summe der Nettonutzen (nominal)																	
Abszinsungsfaktor (Realizins)	1,00	1,05	1,10	1,15	1,20	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,58	1,66	1,74	1,82	1,90	1,99	3,01
Summe der Nettonutzen (real)	806	375	89	86	83	80	77	74	71	118	113	108	103	99	94	90	59
Berechnung nach LFA																	
Summe der Nettonutzen (nominal)																	
Abszinsungsfaktor (Realizins)	1,00	1,05	1,10	1,15	1,20	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,58	1,66	1,74	1,82	1,90	1,99	3,01
Summe der Nettonutzen (real)	769	345	72	69	66	64	61	58	56	84	80	77	73	70	67	64	42
Saldo																	
Saldo Nutzen abzüglich Kosten (real)																	
Saldo kumuliert (real)	-742	-184	72	69	66	64	61	58	56	84	80	77	73	70	67	64	42
nach LFA																	
Saldo kumuliert (real)	-742	-927	-854	-785	-718	-655	-594	-536	-480	-396	-316	-239	-166	-96	-29	35	495

