



Femerling

Essen Café Garten Bar

Regional und nachhaltig investieren mit attraktiver Rendite!

**Information über Genussrechte
der Genussmanufactur GmbH**

Informationen über das Angebot Genussrechte an der Genussmanufactur GmbH gemäß der Genussrechtsbedingungen vom 01.05. 2015 zu erwerben

Genussrechte sind eine deutsche Form der Firmenbeteiligung, die sich gut dafür eignet, kleinere Unternehmen mit einer soliden Kapitalbasis auszustatten. Für Sie als Anleger bietet der Erwerb von Genussrechten der Genussmanufactur GmbH eine attraktive Verzinsung bei einer überschaubaren Mindestinvestition von 200 € und die Möglichkeit, ein Unternehmen aus Ihrer Region bei seiner Entwicklung zu unterstützen.

Verzinsung

Sie können zwischen zwei attraktiven Genussrechtsmodellen wählen:

1. **Verzinsung von 3 Prozent in Euro**
2. **Verzinsung von 6 Prozent in Wertmarken für das neue Lokal „Femerling“**

Die Genussmanufactur GmbH gewährt Genussrechte für insgesamt für 65.000 €.

Die Gesellschaft

Die Genussmanufactur GmbH wurde 2010 als Genussmanufactur UG (haftungsbeschränkt) mit einem Stammkapital von 12.000 € gegründet. Das Stammkapital wurde im April 2015 auf 25.000 € erhöht und die Gesellschaftsform in eine GmbH geändert, um eine tragfähige Basis für die Investitionen in das Lokal „Femerling“ in der Würmstr. 37 in Gräfelfing zu schaffen.

Jochen Femerling ist geschäftsführender Gesellschafter und Küchenchef. Er hat viel Erfahrung – von der bayerischen Wirtschaft bis zur Spitzengastronomie.

Lucia Femerling wird den Service leiten. Sie plant den Personaleinsatz und organisiert den Einkauf und die Events (Familienfeiern, Aktionen etc.).

Die Geschäftsidee

Das Angebot des von der Genussmanufactur geplanten neuen Lokals „Femerling“ in Gräfelfing orientiert sich am Wunsch nach gesunder, genussvoller und nachhaltiger Ernährung und bietet Gerichte für Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer, die Freude an hochwertigen Lebensmitteln und einer kreativen, bodenständigen Küche haben.

Das Lokal soll der Treffpunkt für alle im Würmtal werden, die sich ein modernes, mit Hingabe gestaltetes Lokal wünschen. Das „Femerling“ steht für eine ambitionierte aber bezahlbare Küche. Die Gäste haben die Möglichkeit, etwas Gesundes und Schmackhaftes zu fairen Preisen zu essen. Sie können aber auch ein leicht gehobenes 3-Gänge-Menü und eine schöne Flasche Wein Preis genießen.

Der Bistrobereich bietet einen Raum für alle, die sich in gemütlicher Atmosphäre einfach auf ein Gläschen treffen wollen.





Schwäbisch-Hall, die Qualitätsfleisch nach strengen Richtlinien erzeugt. Dort werden traditionelle Nutztier-rassen bäuerlich artgerecht gehalten.

Wochenende

Am Wochenende gibt es frische, hausgemachte Küchen. Sonntags bietet das „Femerling“ ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, das zum gemütlichen Verweilen einlädt.

Wein & Bier

Das Lokal ist brauereifrei und kann deshalb die angebotenen Getränke nach Belieben wählen. Das „Femerling“ präsentiert neben seinen Standardbieren in Aktionswochen kleine Brauereien aus ganz Bayern.

Außerdem gibt es eine sorgfältige Auswahl an europäischen Weinen, die Gäste auch für zu Hause erwerben können. Der Verkaufspreis mit einem fairen Aufschlag ergibt den Flaschenpreis im Lokal. Das macht auch hochwertige Weine im Lokal erschwinglich.

Das „Femerling“ wird für Weinliebhaber und alle, die es werden wollen, regelmäßig Genießer-Menüs mit korrespondierender Weinbegleitung anbieten.

Das Projekt

In einem alteingesessenen Gräfelinger Lokal entsteht für die Bewohner des Würmtals die liebevoll gestaltete Gaststätte „Femerling“ mit einem geschützten Garten. Das Angebot ist bodenständig und doch raffiniert. Die Betreiber des „Femerling“ stehen mit ihrem Namen für regionales, handwerklich sauber zubereitetes Essen. Deshalb ist die Küche saisonal ausgerichtet und die Speisekarte setzt sich aus einem ständigen Angebot und einigen wechselnden, jahreszeitlich angepassten Gerichten zusammen.

Es wird ein abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen Gerichten geben, die nicht nur Vegetarier begeistern werden.

Das „Femerling“ wird eine Mischung aus Restaurant, Bar und Café, in der jeder seine Schmankerl finden kann. Es wird seinen Gästen eine moderne alpenländische Küche mit starken mediterranen Einflüssen bieten.

Für seine kreative, schnörkellose Küche verwendet Jochen Femerling nur hochwertige Zutaten, die er sorgfältig auswählt. Er legt großen Wert darauf, dass die Erzeugnisse nachhaltig und fair hergestellt und gehandelt werden. Deshalb kauft er nach Möglichkeit bei Genossenschaften und kleineren Betrieben aus der Region ein. Das Fleisch bezieht das „Femerling“ zum Beispiel von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft



Veranstaltungen

Die Größe des Lokales ist ideal, um verschiedene Anlässe zu feiern. Der hintere Teil des Lokales bietet 25 Personen ein gemütliches Ambiente, für ein Fest mit bis zu 50 Personen kann das ganze Lokal und im Sommer auch der Garten genutzt werden.

Lage und Räumlichkeiten

Gräfelfing hat ca. 13.000 Einwohner, das direkte Einzugsgebiet hat ca. 26.500 Einwohner.



Das Umfeld ist kaufkräftig und hat Interesse an alternativen Konzepten und nachhaltigen Produkten. Das ehemalige „Würmtalstüberl“ ist von der Größe und der Lage her optimal: Es eignet sich für ein kleines und feines Lokal, das Potential zu einem neuen Treffpunkt im Ort hat. Das Lokal ist gut erreichbar, liegt aber trotzdem ruhig. Es ist nah an der Würm, am Stadtpark und direkt am Würmradweg.

Das Objekt hat eine Fläche von etwa 100 qm. Der Gastbereich ist in zwei Räume unterteilt. Im vorderen Raum befinden sich der Eingang, die Bar und der Bistrobereich mit teilweise hohen Tischen und Bar-

hockern. Insgesamt hat dieser Raum 20 Sitzplätze und zwei Fenster. Im hinteren Raum befindet sich der Restaurantbereich, in dem ca. 25 Personen Platz finden. Hier werden eine umlaufende Sitzbank und flexibel verschiebbare Holztische stehen.

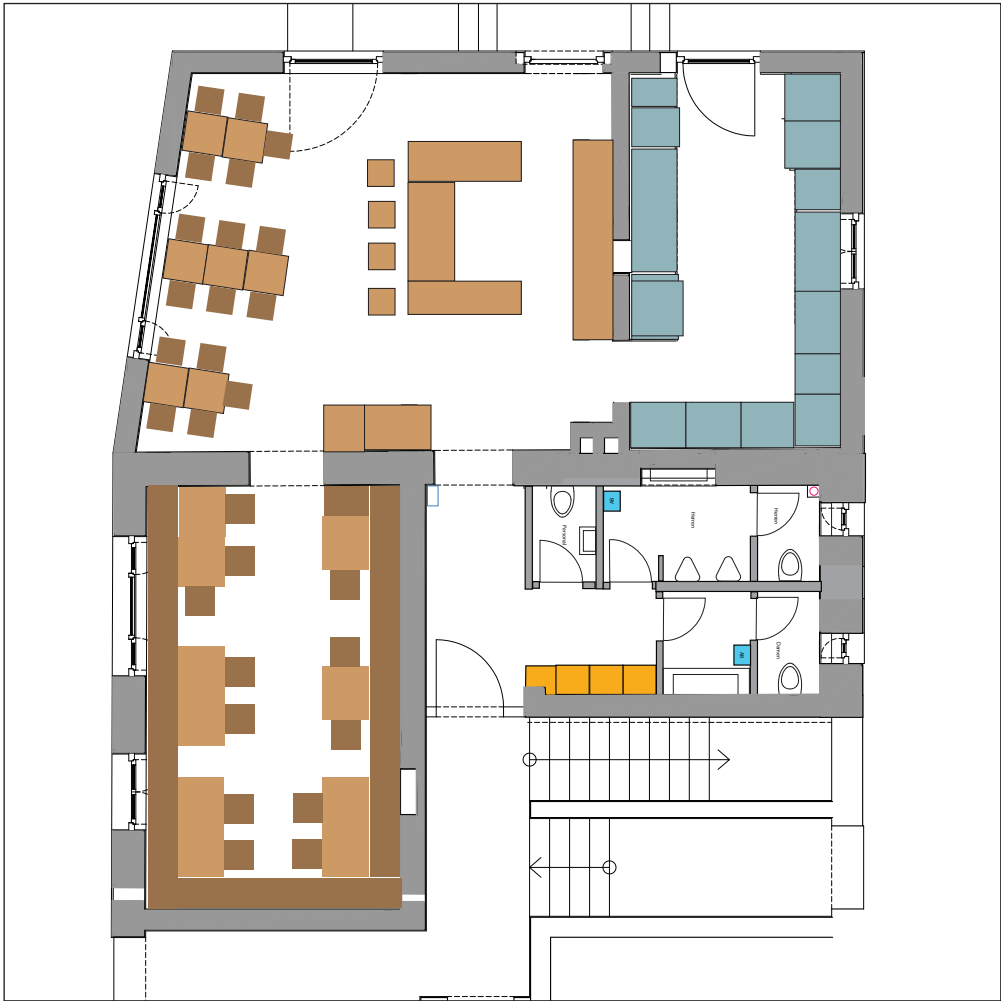
Vor dem Lokal befindet sich ein Außenbereich mit altem Baumbestand für ca. 48 Personen, der im Hochsommer ausreichend Schatten spendet. In einem Bereich des Gartens ist eine Spielecke für Kinder geplant. Der Garten hat zu jeder Tageszeit Sonnenplätze. Diese sind besonders am Wochenende attraktiv, denn in der Umgebung gibt es zwar Cafés, aber noch kein Gartencafé.

Wettbewerber

Im Umfeld gibt es keine vergleichbaren Lokale und damit wenig Wettbewerb. Es gibt in Gräfelfing mehrere Italiener oder auch andere internationale Gaststätten (Inder, Thai etc.)

Der „Wilde Hirsch“ ist bei den Gräfelfingern sehr beliebt. Das Lokal ist klein und urig (ca. 25 Sitzplätze) mit Liegestühlen direkt an der Würm.





Investitionen

Ein Teil des Investitionskapitals wird in Küchengeräte und -möbel fließen. Der andere Teil wird für die Möblierung bzw. Ausstattung des Gastraumes und des Gartens verwendet.

Lüftung, Böden und Sanitäranlagen werden vom Vermieter finanziert.

Chancen und Risiken

Regional einkaufen – weltoffen kochen. Wenn es gelingt, diesen Leitsatz Tag für Tag mit Leben zu erfüllen, hat das „Femerling eine gute Chance sich als neuer Treffpunkt im Würmtal zu etablieren.

Sollte das Konzept wider Erwarten nicht aufgehen, besteht für die Investoren das Risiko, das eingesetzte Kapital zu verlieren.

Um das Interesse der Gäste auf lange Sicht zu erhalten, sind verschiedene Aktionen wie beispielsweise Degustationsmenüs, Feierabendaktionen mit Tapas (kostenlose Kleinigkeiten aus der Küche zu jedem bestellten Getränk), Grillabende oder auch kleine kulturelle Veranstaltungen geplant.

Die Bemühungen der Femerlings um gute Zutaten und der direkte Kontakt zu den Lieferanten (kleine Unternehmen, Genossenschaften) ermöglicht nicht nur eine Transparenz hinsichtlich der Herkunft der Speisen und Getränke, sondern auch für beide Seiten (Lieferanten und Restaurantbetreiber) die Chance auf faire Preise. Dies wirkt sich auch auf die Preisgestaltung des

„Femerling“ aus. Hochwertiges, frisches Essen ist natürlich etwas teurer als Massenware.

Die Femerlings werden die Preise fair und angemessen kalkulieren, um den Gästen ein gutes Preis-Leistungsverhältnis zu bieten.



Femerling

Essen Café Garten Bar

Genussmanufaktur GmbH • Würmstr. 37 • 82166 Gräfelfing
Tel.: 089-3 81 69 89 30 • jochen@femerling.de • www.femerling.de