

# Steakhouse und Cocktailbar Kaiserbahnhof

Am Güterbahnhof 1a, 15366 Hoppegarten

## 1. GRUNDIDEE & POSITIONIERUNG

Das vorgesehene Steakhouse vereint historische Architektur mit einem hochwertigen, modernen Gastronomiekonzept. Im Mittelpunkt steht ein klassisches Steakhouse mit Fokus auf Qualität, Regionalität und Erlebnisgastronomie.

**Das Restaurant fungiert als 1. Anlaufstelle und Aushängeschild der Gemeinde Hoppegarten.** Das Konzept baut auf einer klaren Positionierung als qualitativ anspruchsvolles Grillrestaurant auf, in dem Frische, Geschmack und ein angenehmes Gesamterlebnis im Vordergrund stehen.

## 2. STANDORTANALYSE

Die Lage am Kaiserbahnhof bietet **außergewöhnliches Potenzial**, insbesondere für lauschige Sommertage oder Renntage. Die besondere Stärke liegt in der Kombination aus Verkehrsknotenpunkt und Eventlage.

- **Direkt am S-Bahnhof Hoppegarten:**
  - Perfekt für Pendler („After-Work-Steak“)
  - Schnelle Erreichbarkeit aus Berlin
- **Nähe zur Rennbahn:**
  - Hohe Frequenz an Renntagen
  - Exklusive Angebote für Rennbesucher
  - Kooperationen mit Eventveranstaltern
- **Touristische Funktion:**
  - Treffpunkt für Tagesausflüge ins Umland
  - Start- und Endpunkt von Ausflügen

### Chancen:

- Ruhige Gemeinde mit hoher Lebensqualität
- Großzügige, derzeit ungenutzte Fläche mit Erweiterungspotenzial
- Bahnhof als gesicherte Anlaufstelle
- Pferderennen-Fans, Spaziergänger und Ausflügler als Zielgruppe

### Herausforderungen:

- Gering gewachsene Nachbarschaft, geringe Anwohnerdiversität
- Kaum Laufpublikum außerhalb von Pendlern, Reisenden und Rennfanatikern
- Gebäude gilt als Sanierungsbedürftig während parallel der Denkmalschutz respektiert werden muss
- Dem leergelegtem Gebäude muss wieder leben eingehaucht werden

### Schlussfolgerung:

Nur ein starkes, hochwertiges und ganzjährig tragfähiges Konzept kann diesen Standort nachhaltig beleben.

### 3. KULINARISCHES KONZEPT

Die Küche ist auf die Zubereitung hochwertiger Grillgerichte spezialisiert. Der Grill bildet das Herzstück des kulinarischen Angebots. Dennoch soll das Lokal ein willkommenes Gefühl bei Vegetarierin und Veganer auslösen.

#### **Schwerpunkt: Premium-Steakhouse**

- Dry-Aged Beef aus Deutschland und international (Argentinien, USA)
- > Fokus auf hochwertige Cuts: Ribeye, T-Bone, Filet
- Ergänzend:
  - Saisonale Beilagen aus Brandenburg
  - Vegetarische & vegane Alternativen
  - Klassische Steakhouse-Sides (Trüffelpommes, Grillgemüse)

#### **Signature-Element:**

-> „Rennbahn-Cuts“ – speziell benannte Steaks (z. B. „Der Derbysieger“, „Die Zielgerade“)

#### **Weitere Gerichte vom Grill:**

- Gegrillte Garnelen
- Frischer Fisch vom Grill wie Dorade, Zander oder Lachs
- Saisonal wechselnde Fleisch- und Fischvarianten

#### **Ergänzende Speisen:**

- Frische Salate und Bowls
- Hausgemachte Beilagen
- Vorspeisenvariationen rund um Grill & Genuss
- Im Sommer: Saisonale Eisspezialitäten

Die Küche setzt auf hochwertige Produkte, klare Aromen und eine effiziente Grillzubereitung, um konstant hohe Qualität zu garantieren.

### 4. GETRÄNKE & BARBEREICH

Eine großzügige Bar ergänzt das Speiseangebot und schafft eine angenehme Atmosphäre für Gäste, die auf ein Getränk einkehren oder den Abend entspannt ausklingen lassen möchten.

#### **Getränkeauswahl:**

- Erfrischende Limonaden und hausgemachte Softdrinks
- Beliebte Aperitifs wie Aperol Spritz
- Klassische Cocktails und Signature Drinks
- Ausgewähltes Wein- und Spirituosenangebot
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso und Latte

Sowohl tagsüber als auch am Abend spricht die Bar ein breites Publikum an.

### 5. ZUSATZANGEBOTE & EVENTKONZEPT

- **Private Dining** im historischen Ambiente
- **Grill-Events** im Außenbereich
- Live-Übertragungen von **Sportevents**
- Whisky- & Steak-**Tastings**

## 6. DESIGN & ATMOSPHÄRE

Das Konzept greift die historische Bedeutung des Kaiserbahnhofs auf und kombiniert sie mit einer modernen, warmen Steakhouse-Ästhetik:

- **Erhalt und Inszenierung historischer Bauelemente**
- Kombination aus...
  - ...dunklem Holz
  - ...Leder
  - ...Messingdetails
- **Dezente Anspielungen auf Pferdesport:**
  - Rennbahn-Fotografien
  - stilisierte Jockey-Elemente

**Ziel:** Ein eleganter, aber zugänglicher Ort mit Erlebnischarakter.

## 7. WIRTSCHAFTLICHES POTENZIAL

- Hohe tägliche Frequenz durch ca. 6.000 **Pendler**
- Potenzielle **Erweiterung der Gemeindebesucher**
- Zusätzliche Peaks an **Renntagen & Veranstaltungen**
- Starker Einzugsbereich durch Nähe zu **Berlin**
- Schaffung neuer **stabiler Arbeitsplätze** für die Gemeinde
- **Ganzjährige Nutzung** durch Kombination aus:
  - Gastronomie
  - Events

## 8. BETREIBER & ERFAHRUNG

Das Restaurant wird von Betreibern geführt, die bereits ein langjährig etabliertes und erfolgreich geführtes Restaurant besitzen. Seit mehr als ein halbes Jahrzehnt steht „Der Neue Platzhirsch“ inmitten Pankows und ist Zeugnis der Fähigkeiten der Betreiber. Diese gastronomische Erfahrung bildet die Grundlage für professionelle Abläufe, hohe Qualitätsstandards und eine starke Marktposition.

## 9. SERVICE & PERSONAL

Das Servicekonzept legt großen Wert auf Freundlichkeit, Professionalität und Gastnähe.

### Schwerpunkte:

- Schneller, kompetenter und zuvorkommender Service
- Familienfreundliches Auftreten
- Gute Beratung zu Speisen, Steak-Arten, Garstufen und Getränken
- Mehrsprachige Kommunikation (z. B. Deutsch und Englisch)

## 10. SAISONALE ERGÄNZUNGEN

Im Sommer ergänzt eine Eisstation bzw. hausgemachtes Eis das Angebot, um die vielen Besucher Hoppegartens und Familien besonders gut anzusprechen.

## 11. KONKLUSION

Investitionsbedarf: ca. 300.000 €

Umsatzziel nach 3 Jahren: ca. 750.000 €

Sommer: Ertragsspitzen durch Renntage und Urlaubszeit

Winter: Stabilität durch Kernbetrieb, Veranstaltungen

Mit dem neuen Steakhouse entsteht am Kaiserbahnhof ein modernes und vielseitiges Gastronomiekonzept, das hochwertige Grillgerichte, ein angenehmes Ambiente und professionelle Servicequalität vereint.

Durch den attraktiven Standort sowie die Erfahrung, welche Wir mitbringen, eignet sich das Restaurant hervorragend, um eine breite Kundschaft anzusprechen und langfristig erfolgreich am Markt zu sein.