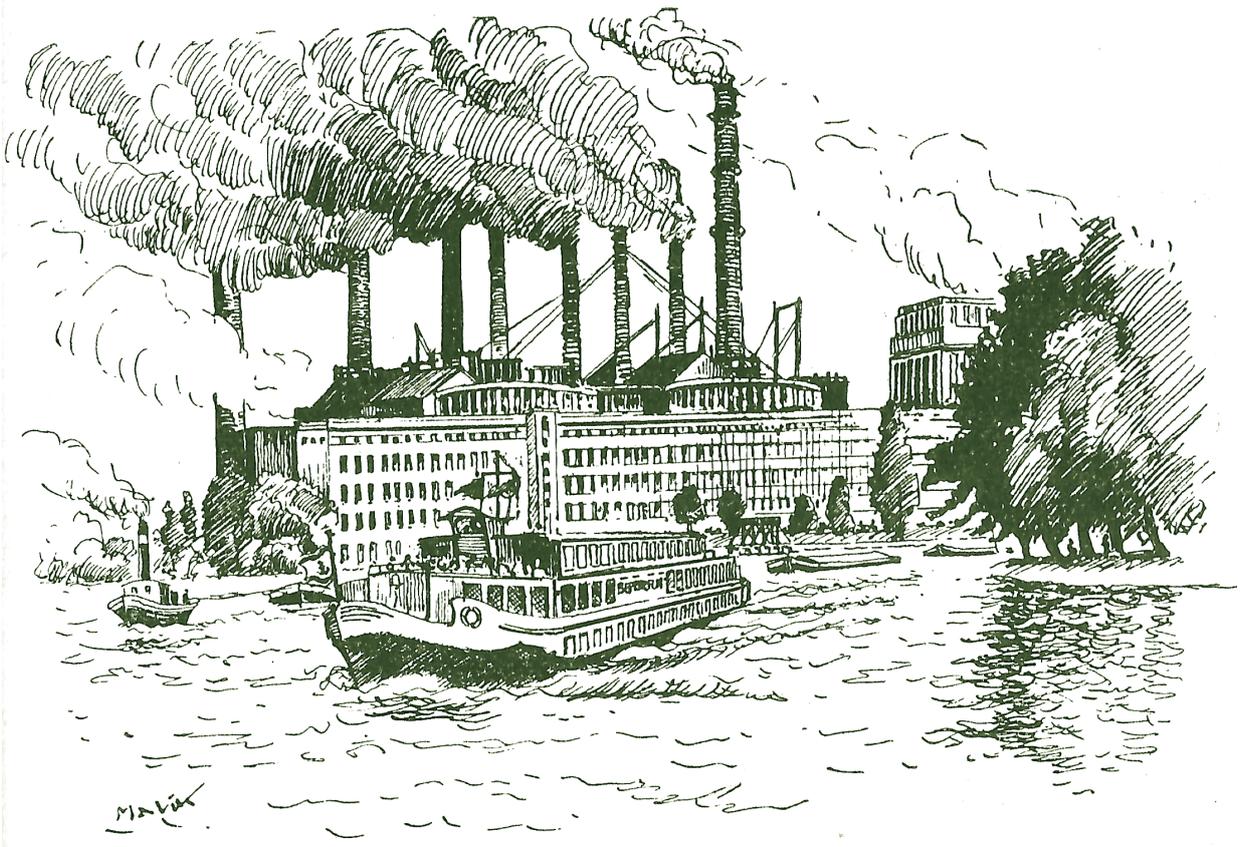




PROJEKTPRÄSENTATION

BRAUEREI & BRENNEREI





Als im Jahr 1753 die ersten Baumwollspinnerfamilien im Auftrag vom Preußens-König Friedrich II. hier angesiedelt wurden, gab man dem Ort den Namen des Monarchen, Friedrichshagen. Ein Schulzengut wurde zur Verwaltung der neuen Gemeinde errichtet, mit Brau- und Krugrecht und allem, was ein preußisches Dorf benötigte. 1869 schlossen sich knapp 4000 Gastwirte der Region zu einer Genossenschaft zusammen und gründeten das „Bürgerbräu“, welches später als Berliner Bürgerbräu Bier nach ganz Europa und darüber hinaus exportierte.

Heute gibt es erneut einen Zusammenschluss aus Friedrichshagenern und Investoren aus anderen Regionen Deutschlands, die die gute alte Brautradition wieder aufleben lassen wollen.



GENUSS MIT GEDULD!

Die Friedrichshagener Brauerei- und Genusswerkstatt AG ist eine kleine, aber leidenschaftliche Manufaktur, die sich auf die Produktion von hochwertigen handgemachten Bieren und Schnäpsen spezialisiert hat. Unser Ziel ist es, Getränke zu produzieren, die für Qualität, Geschmack und Exzellenz stehen. „Dolle Molle“ ist seit 2019 unsere bereits über die Grenzen von Friedrichshagen hinaus bekannte Biermarke. 2023 kam unser erster Schnaps „Großmaul - Berliner Maulbeerbrand“ hinzu. Hier ist weiteres Entwicklungspotenzial vorhanden. Die Geschäftsidee unseres Unternehmens ist es, handwerkliche Biere und Brände zu produzieren, die sich durch Qualität, Geschmack und ihre Authentizität auszeichnen. Wir planen, eine kleine aber feine Palette von Bieren und Bränden zu entwickeln und anzubieten.

Der Markt für handwerklich gebraute Biere in Berlin und Deutschland insgesamt ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Es gibt eine steigende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Bieren, die von unabhängigen Brauereien hergestellt werden.

Die Craftbeer-Szene in Berlin hat in den letzten Jahren eine beeindruckende Entwicklung erfahren und gilt mittlerweile als eine der besten in Europa. Das Interesse an handwerklich gebrautem Bier ist in Berlin besonders hoch, da diese Metropole als eine der führenden Destinationen Europas gilt und auf eine reiche Bierkultur zurückblicken kann.



Unsere DOLLE MOLLE sollte ein Produkt werden, welches bewährte Traditionen mit regionalem Gemeinschaftsgeist kombiniert. Warum also den bewährten Brauch des Nachfüllens in traditionellen Krugflaschen mit Bügelverschluss nicht wieder einführen? Die Entscheidung fiel einstimmig für die wiederverwendbaren Glas-Schmuckflaschen im Großvolumen.

In dieser Tradition haben wir unser Sonnenhell, Kupfersamt, Zappenduster und Bärenstark entworfen.

Unsere Molle ist in 1L-Flasche und 2L-Krug sowie als „0,33L Mini Molle“ (nur für Hotels und Gastrogewerbe) erhältlich.



Der Maulbeerbrand war rundum ein Herzensprojekt der Betreiber der Brau- und Genusswerkstatt. Die Köpfe des Projektes sind langjährige Friedrichshagener und so war der Gedanke an die Maulbeere nicht fern.

Mit Großmaul ist nun erstmalig ein Berliner Maulbeer-Brand auf dem Markt. Der Brand ist vorerst ein Manufakturprodukt, welches in Kleinserie produziert wird. Eine echte Limited Edition aus dem Bezirk Köpenick.

Großmaul in der FlaschengöÙe (0,35l /38%) verfügbar. Bei uns am Tresen wird er in 2cl und 4cl serviert. Er darf eiskalt und warm genossen werden.

Neben etablierten Brauereien wie der Berliner Kindl und der Schultheiss Brauerei haben in den letzten Jahren viele kleine Craftbeer-Brauereien in Berlin eröffnet. Diese konzentrieren sich auf die Produktion von handwerklich gebrautem Bier, das oft mit ungewöhnlichen Zutaten wie Früchten, Gewürzen oder Kräutern aromatisiert wird. Unser Ansatz ist die Produktion von traditionellen Bieren wie Pils, Lager und saisonalen Bieren.



Unsere Zielgruppe sind anspruchsvolle Bier- und Schnapsliebhaber, die sich für handwerklich hergestellte Biere und besondere Brände interessieren und bereit sind, dafür etwas mehr Geld auszugeben. Wir planen auch, unser Bier sowie die anderen Produkte in Restaurants und Bars in Berlin und Brandenburg zu verkaufen. Um unsere Marken weiter zu etablieren, planen wir Marketingkampagnen, die sich auf die sozialen Medien, lokale Events und Bierfestivals konzentrieren werden. Wir wollen eng mit Restaurants und Bars zusammenarbeiten, um unser Bier und die Brände zu präsentieren und zu verkaufen.

Wir planen darüber hinaus, unsere Brauerei im historischen Rathaus in Berlin-Friedrichshagen zu eröffnen, wo wir unsere Biere produzieren und verkaufen wollen. Wir werden in eine Brau- und eine Brennanlage und die notwendige Ausrüstung investieren, um unsere eigene Produktion zu starten. Bisher lassen wir unser Bier und auch den Maulbeerbrand in Altlandsberg produzieren.

Ratssaal und Ratskeller als Veranstaltungsorte und für den Restaurantbetrieb mit angeschlossener Küche sind weitestgehend fertiggestellt.

Unsere Brau- und Genusswerkstatt Berlin-Friedrichshagen AG ist ein vielversprechendes Projekt, das sich nicht nur auf handwerklich hergestellte Biere und Brände konzentrieren wird, welche sich durch Qualität, Geschmack und Authentizität auszeichnen. Das zweite starke Standbein ist die Organisation und Durchführung hochwertiger Veranstaltungen.



BRAU- & GENUSSWERKSTATT
Dolle
MOLLE
SONNENHELL
ED. 19
BERLIN-FRIEDRICHSHAGEN

— INVESTITIONSBEDARF & WIRTSCHAFTLICHKEIT —

Für den weiteren Aufbau der Brauerei mit angeschlossener Brennerei und die Anschaffung der notwendigen Ausstattung wird Aktienkapital von ca. 1 Mio. Euro benötigt. Bisher sind ca. 300.000 Euro eingeworben. Etwa 300.000 Euro Fördermittel sind beantragt und bewilligt.

Die Kosten für den Betrieb von Brauerei, Brennerei und den Veranstaltungsorten Ratssaal und Ratskeller werden sich anfänglich auf etwa 30.000 Euro pro Monat belaufen, einschließlich Miete, Strom, Wasser, Rohstoffe, Löhne und sonstige Ausgaben. Wir planen, unsere Einnahmen aus dem Verkauf unserer Produkte, durch die Organisation und Durchführung von unterschiedlichen Veranstaltungen sowie aus dem Restaurantbetrieb zu erzielen und darüber hinaus auch zusätzliche Einnahmen durch den Verkauf von Merchandise-Produkten zu generieren.

Um dieses Konzept als solches in überschaubaren Zeiträumen realisieren zu können, sind engagierte Mitstreiter gefragt, die sich mit unserem Projekt identifizieren können und die einen Beitrag zur Wiederbelebung alter Brautradition in Berlin-Friedrichshagen leisten möchten. Unsere auf den Namen lautenden Stückaktien mit einem anteiligen rechnerischen Wert am Grundkapital in Höhe von jeweils EUR 1.000,00 können zum Ausgabebetrag von EUR 1.150,00 je Aktie gezeichnet werden. Die Zeichnung von 50 und mehr Aktien durch eine Person bedarf der Genehmigung durch Vorstand und Aufsichtsrat. Stille Beteiligungen an der Gesellschaft sind möglich, ebenso die spätere Umwandlung in Aktienkapital.

Wir freuen uns auf Ihr Investment in ein regionales Projekt mit viel Potenzial.



PLÄNE FÜR INVESTITION



Folgende Tabellen sollen ebenso unsere Ziele und die Wege zu deren Erreichung verdeutlichen. Wir streben durch solide Arbeit und die notwendigen Investitionen eine möglichst rasche Deckung unserer operativen Ausgaben durch gute Erträge aus den laufenden Umsätzen an. Die Pläne für Investitionen sehen in etwa so aus:

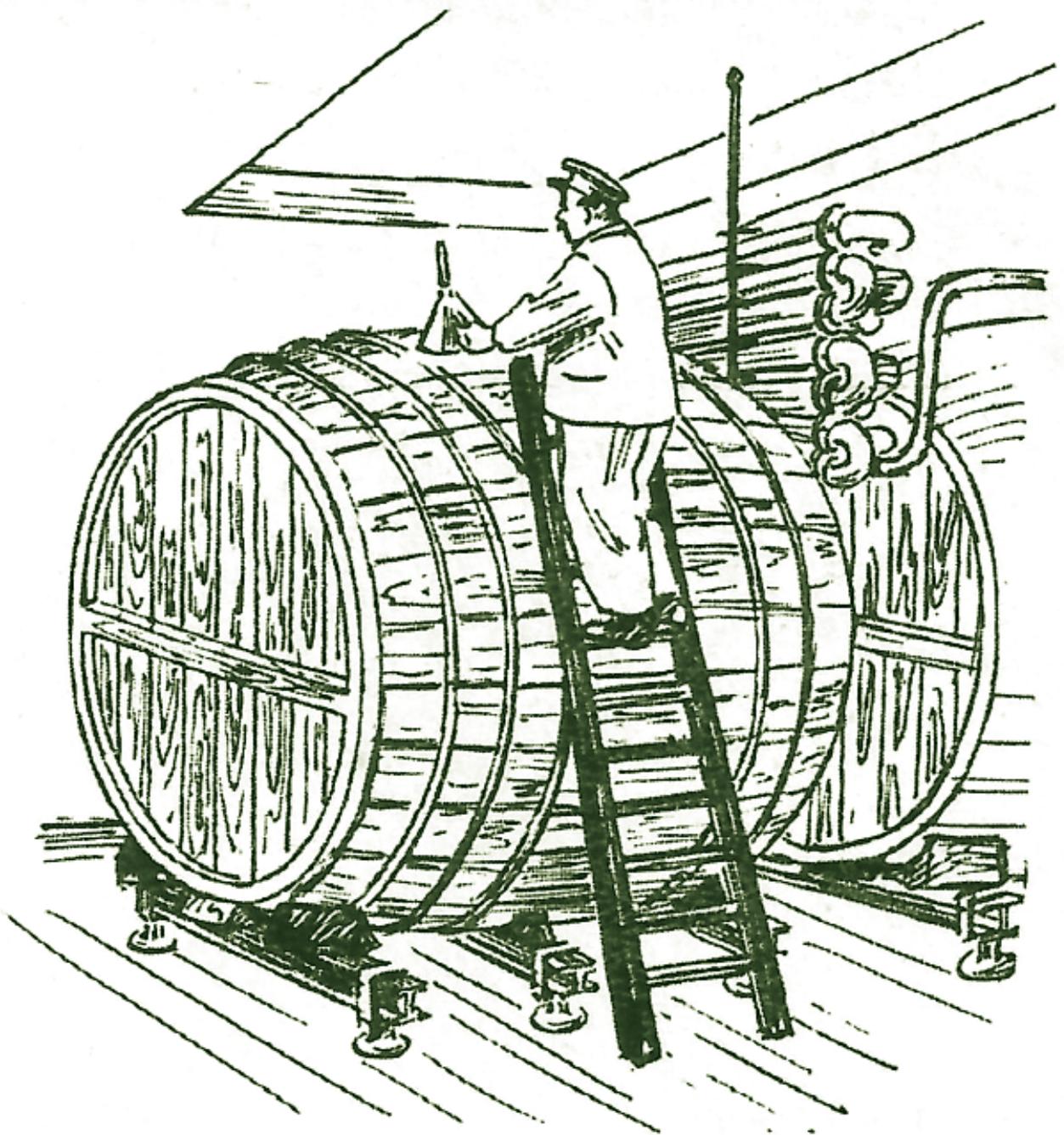
Pläne für Investition		<i>Stand 01.05.2023</i>
INVESTPLAN		
Investition Brau AG		
Brauerei		894.000 €
Brennerei		125.000 €
Ratskeller		70.000 €
Küche		40.000 €
aktivierungsfähige Baunebenkosten		270.000 €
Software		60.000 €
Summe Invest Brau AG		1.459.000 €
FINANZIERUNGSPLAN		
Eigenkapital Aktie		550.000 €
Eigenkapital Still		500.000 €
Private Darlehen		200.000, €
Förderung (<i>Laut Bescheid / Förderbasis Brauerei / Förderbasis gesamt</i>)		322.390 €
Summe Kapital Brau AG		1.572.390 €

Die Investitionen entsprechen den aktuellen Angeboten aus dem Jahr 2022, die Kapitaleinnahmen sind Annahmen aus der derzeitigen Entwicklung. Ziel ist es Aktien im Wert von 800.000,00 € auszugeben und die Stillen Beteiligungen und die privaten Darlehen entsprechend zu senken. Die Förderung ist bestätigt, steht aber immer im Verhältnis zu den tatsächlichen Ausgaben und ist auf die angegebene Summe gedeckelt.

RENTABILITÄTSÜBERPRÜFUNG DES KONZEPTE

Die Entwicklung der Rentabilität des Gesamtkonzeptes stellen wir uns für ein voll ausgelastetes Jahr im Moment wie folgt vor:

	das voll ausgelastete Jahr	Jahr
Finanzdaten	nominell	
Erlöse Bierbar	120.000€	
Erlöse Veranstaltungen Bierbar	250.000€	
Erlöse Bierkurse	80.000€	
Erlöse Ratssaal/Bürgermeisterzimmer	490.000€	
Summe Erlöse Gastro	940.000€	
Erlöse Fass-Verkauf	290.000€	
Erlöse Siphon	140.000€	
Erlöse Schnaps	130.000€	
Summe Erlöse Brauen	560.000€	
Summe Erlöse	1.500.000€	
Wareneinsatz Gastro	235.000€	25% von Summe Erlöse Gastro
Wareneinsatz Bier	67.200€	12% von Summe Erlöse Fass und Siphonverkauf
<i>betriebl. Rohertrag</i>	1.197.800€	<i>Einnahmen bereinigt durch den Wareneinsatz</i>
Personalkosten	300.000€	Personal exklusive GF und Büro
GF und Logistik	55.000€	GF/Steuer- und Rechtsberatung
Fremdlesitungen	20.000€	Dienstleister Gastro und sonstiges
Pacht Anlage	144.000€	Pacht lt. Vertrag 12.000€
Energie	8.400€	Energie für Kneipe
Energie Brauen	4.600€	Energie für Brauen
Wasser	11.500€	Wasser für Sanitär und Küche, Brauen
Wasser	18.000€	Wasser zum Brauen
Vers./Beiträge	5.000€	Geschäftsinhalt
Werbung	12.500€	Internet und Listung bei Apps und Portalen
Reparatur/Wartung	10.000€	Erhalt der Substanz
8,00% Abschr. Geschäftsinhalt	96.000€	Abschreibung/Invest. 1.200.000€
sonstige Kosten	120.000€	
<i>Gesamtkosten</i>	<i>805.000€</i>	
<i>betriebl. Ergebnis</i>	<i>392.800€</i>	<i>Rohertrag abzüglich der Betriebskosten</i>
6,00% Zinsaufwand	12.000€	Zinsen auf Darlehn 200.000€
Steuern/Gebühren	117.840€	30% vom Rohertrag für Anmeldungen, Sondergenehmigungen, Körperschaftsteuer, Gewerbesteuer
<i>neutraler Aufwand</i>	<i>129.840€</i>	<i>Summe der neutralen Aufwendungen</i>
Zinserträge	3.000€	Zinserträge auf die Einnahmen
sonst.neut. Erträge	2.500€	
<i>neutraler Ertrag</i>	<i>5.500€</i>	<i>Summe der neutralen Erträge</i>
<i>neutrales Ergebnis</i>	<i>-124.340€</i>	<i>neut. Erträge bereinigt durch neut. Aufwendungen</i>
<i>vorläufiges Ergebnis</i>	<i>268.460€</i>	<i>unbereinigtes Ergebnis, vorläufiger Gewinn</i>



Brau- & Genusswerkstatt Berlin-Friedrichshagen AG
Bölschestraße 87/88, 12587 Berlin
info@brauerei-friedrichshagen.de, brauerei-friedrichshagen.de

JETZT AKTIONÄR WERDEN!



Aktien-Zeichen: Telefon-Hotline 0152 21618070 | aktie@brauerei-friedrichshagen.de