

Exposé – Gastronomie Bahnhof Fischbach



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Ansichten

- 2.1. EG - Gastraum, Küche
- 2.2. UG – Lager, Toiletten, Technikräume
- 2.3. Außenbereich – Biergarten
- 2.4. Außenbereich - Parkplätze
- 2.5. OG/DG – Personalwohnungen, Büro

3. Leistungen (Pachtgegenstand)

- 3.1. Zur Verpachtung und zur Verfügung stehende Flächen
- 3.2. Küchenausstattung
- 3.3. Sitzplätze – Gastronomiebereiche

4. Unsere Erwartungen

- 4.1. Ihr gastronomisches Konzept
- 4.2. Rahmenbedingungen
- 4.3. Öffnungszeiten
- 4.4. Vertragslaufzeit und Pachthöhe
- 4.5. Ihre Bewerbungsunterlagen
- 4.6. Unsere Entscheidungskriterien

5. Termin und weiterer Ablauf, Kontakt und Anlagen

1. Einleitung

Der Bahnhof Fischbach besteht aus dem ehemaligen Bahnhofsgebäude mit Außenbereich und der Lokhalle. Im ehemaligen Bahnhofsgebäude befindet sich im Erdgeschoss die Gastronomie sowie im Ober- und Dachgeschoss zwei Personalwohnungen. Die direkt angrenzende Lokhalle wurde im Jahr 1993 nachträglich angebaut und wird seitdem als Veranstaltungshalle genutzt. Im Untergeschoss der Lokhalle befindet sich der Kühlraum und weitere Lagerflächen für den Gastronomiebetrieb.

Zur Gastronomie gehört auch der reizvolle Biergarten, welcher durch die großen alten Bäume zum Verweilen einlädt. Der Bahnhof Fischbach ist seit den 90er-Jahren für seine Gastronomie sowie Veranstaltungen überregional bekannt und hat einen hohen kulturellen Stellenwert. Sowohl das ehemalige Bahnhofsgebäude, als auch das Abortgebäude und die beiden Sommerlinden im Biergarten stehen unter Denkmalschutz. Die Belange des Denkmalschutzes sind grundsätzlich zu beachten. Es soll der alte Charme des Gebäudes gewahrt und hervorgehoben werden.

Der bisherige Pächter gibt den Bahnhof Fischbach vorzeitig, aufgrund bevorstehender neuer Projekte in der Region, ab. Für die Gastronomie suchen wir ab **dem 01.01.2025 einen neuen Pächter**, der mit guter Küche und gutem Gesamtkonzept überzeugt und den Ausflug in den Bahnhof Fischbach zu einem Erlebnis macht.

Der Veranstaltungsbetrieb in der Lokhalle wird übergangsweise bis 31.05.2025 vom städtischen Kulturbüro und vom bisherigen Gastronomiepächter durchgeführt. Ab dem 01.06.2025 betreibt und verantwortet den Veranstaltungsbetrieb allein die Stadt Friedrichshafen. Grundsätzlich wäre es möglich, dass auch Privatveranstaltungen und Events durch den neuen Gastronomiebetreiber in vorheriger Abstimmung in der Lokhalle organisiert werden können.

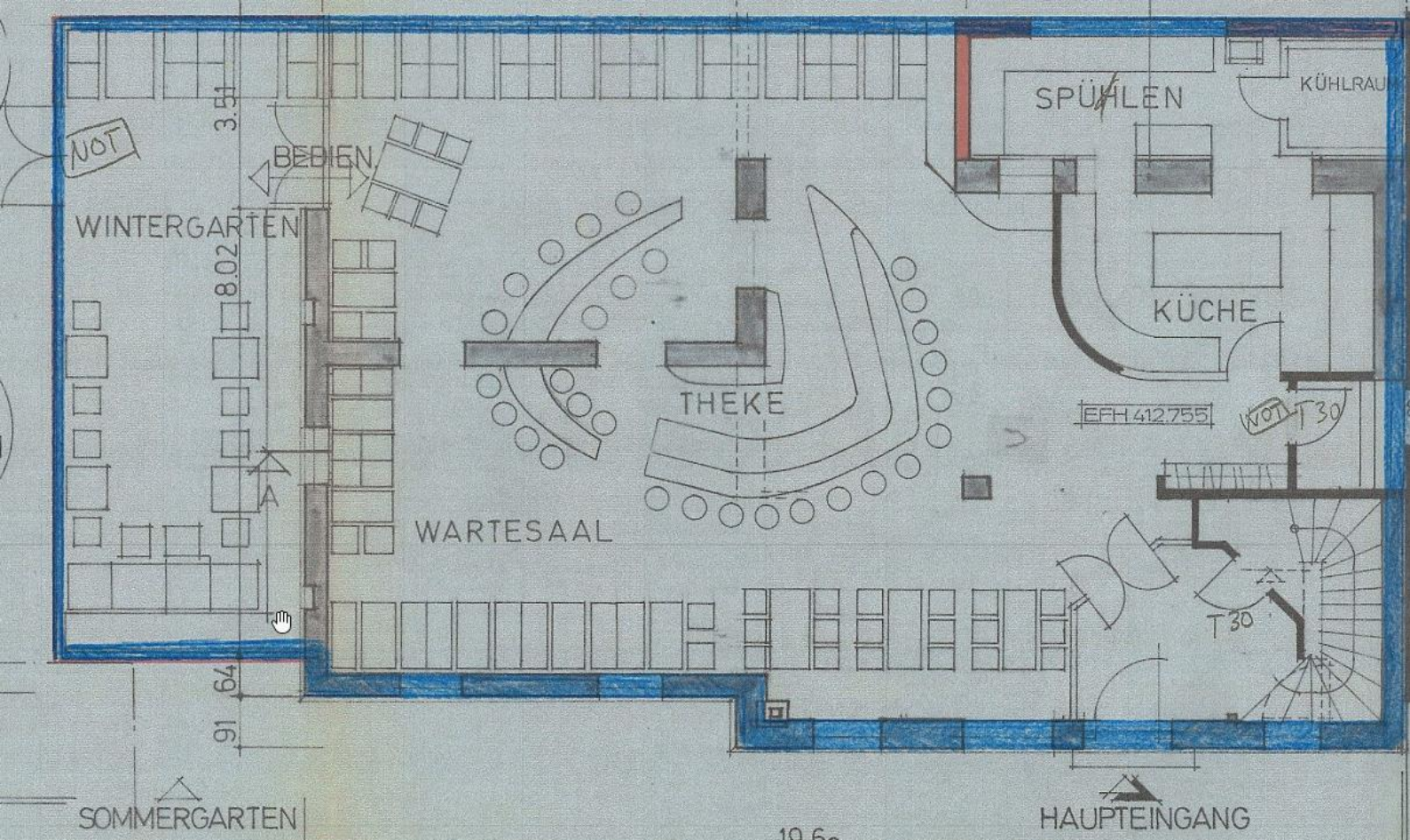
Die Angaben des Exposés erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Änderungen behalten wir uns vor. Die Teilnahme am Bewerbungsverfahren ist freiwillig und eröffnet keinen Anspruch auf Aufwandsentschädigungen o.ä. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass es sich hierbei um ein Interessensbekundungsverfahren handelt und nicht um ein Auftragsvergabeverfahren. Der Stadt Friedrichshafen entstehen keine Verpflichtungen für die Vergabe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Stadt Friedrichshafen - Amt für Vermessung und Liegenschaften

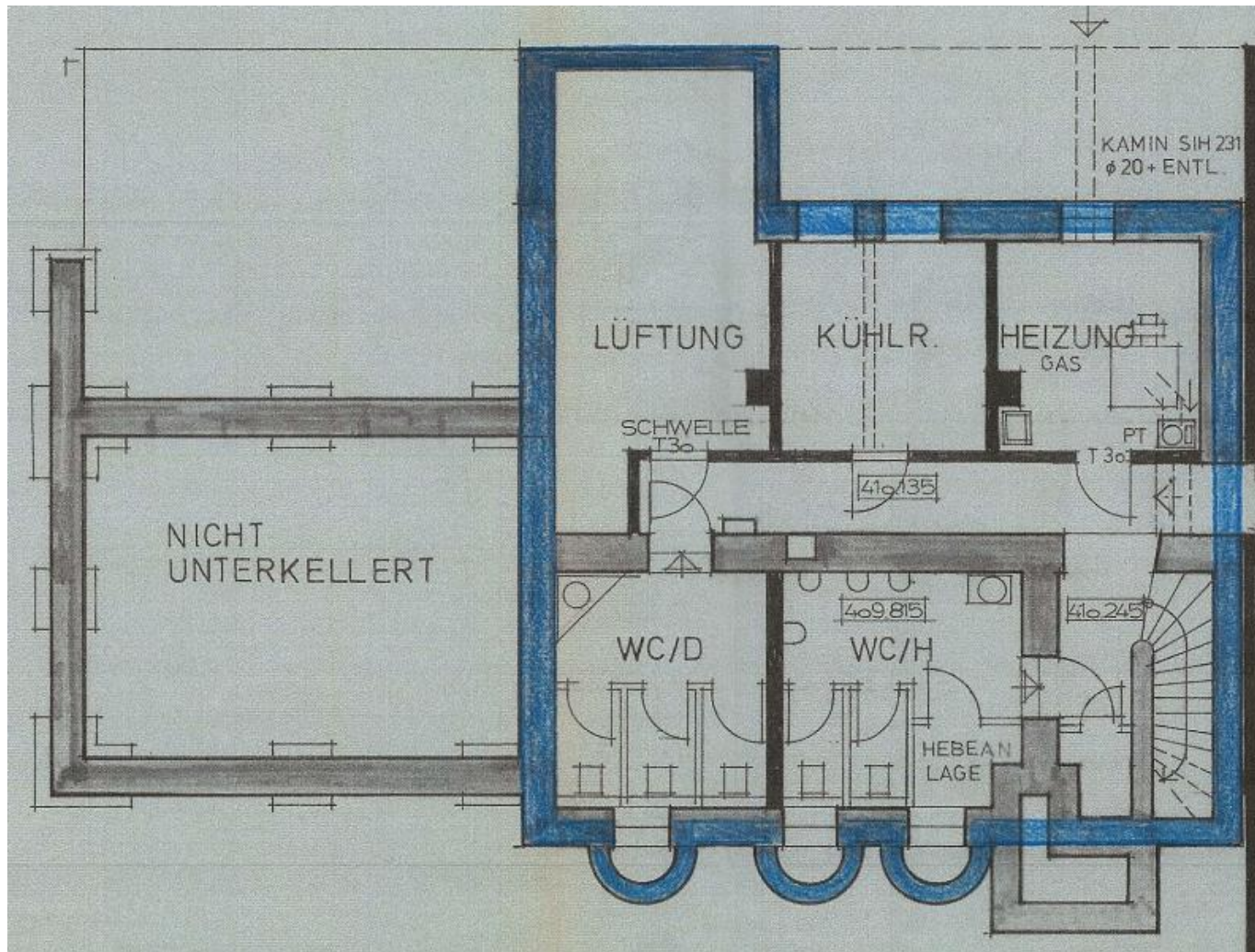
2. Ansichten

2.1. EG - Gastraum, Küche





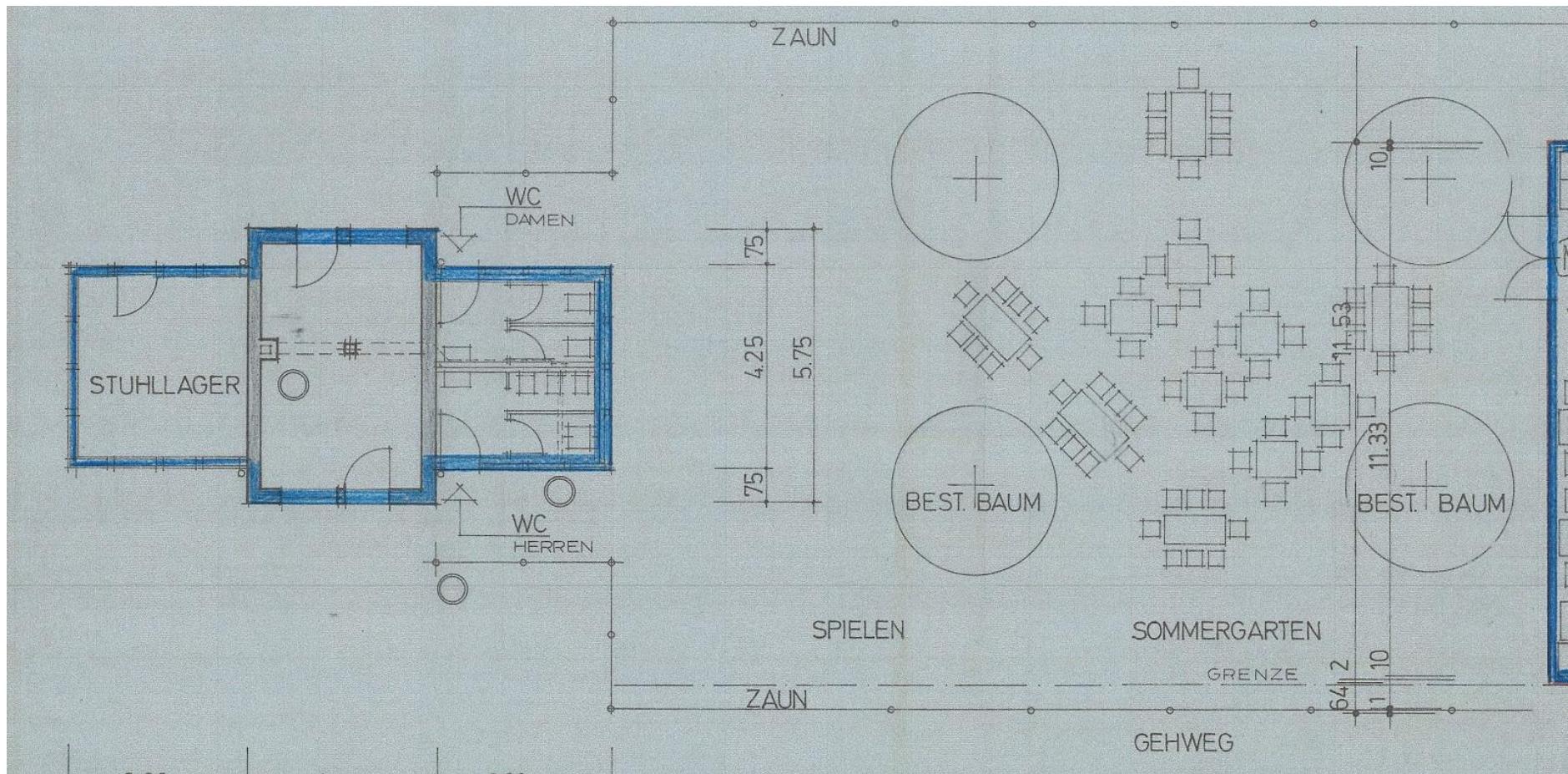
2.2. UG – Lager, Toiletten, Technikräume





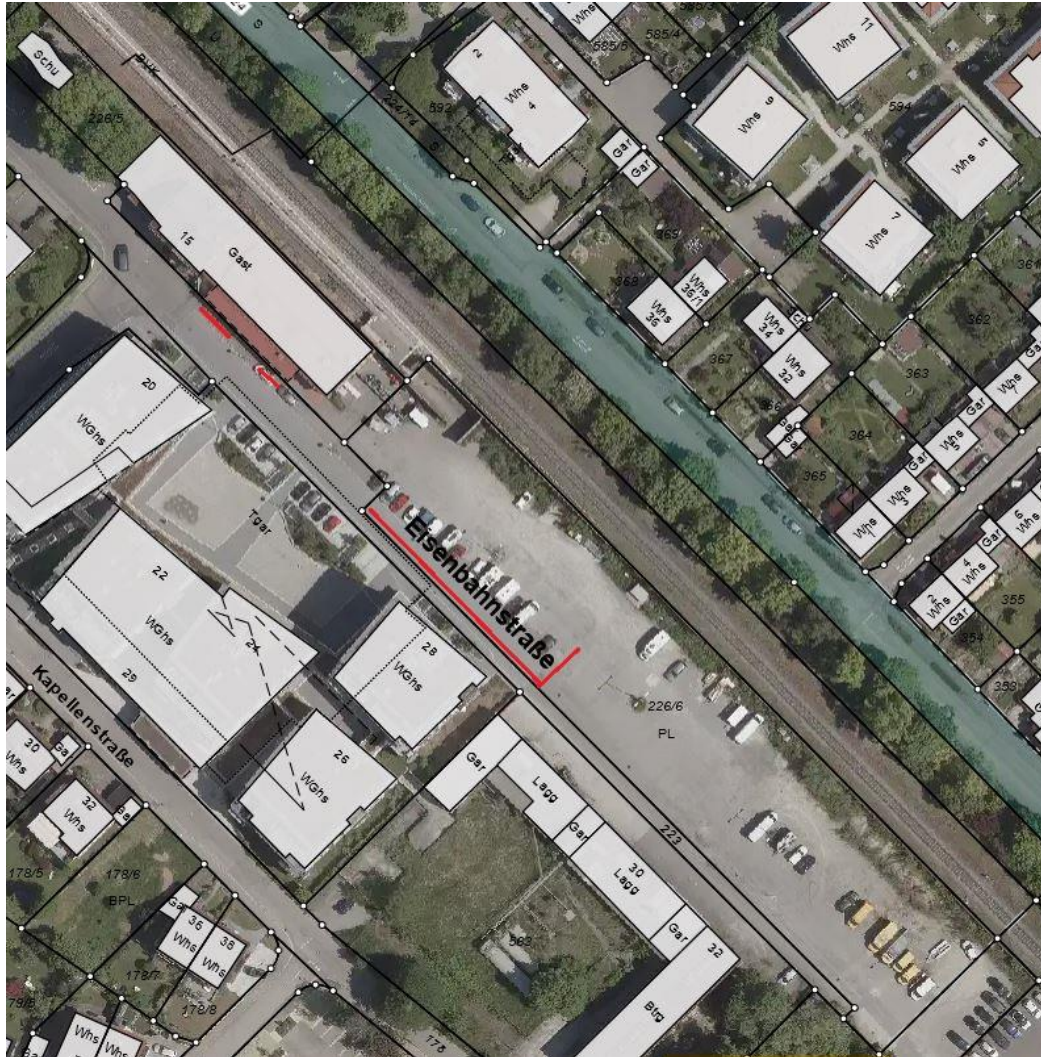
2.3. Außenbereich - Biergarten

Der großzügige Biergarten bietet dank den alten Bäumen viel Schatten. Der Untergrund ist gekiest, das Gelände eingezäunt. Hier befindet sich auch das historische „Aborthaus“ mit Damen- und Herrentoiletten sowie einem Lager.



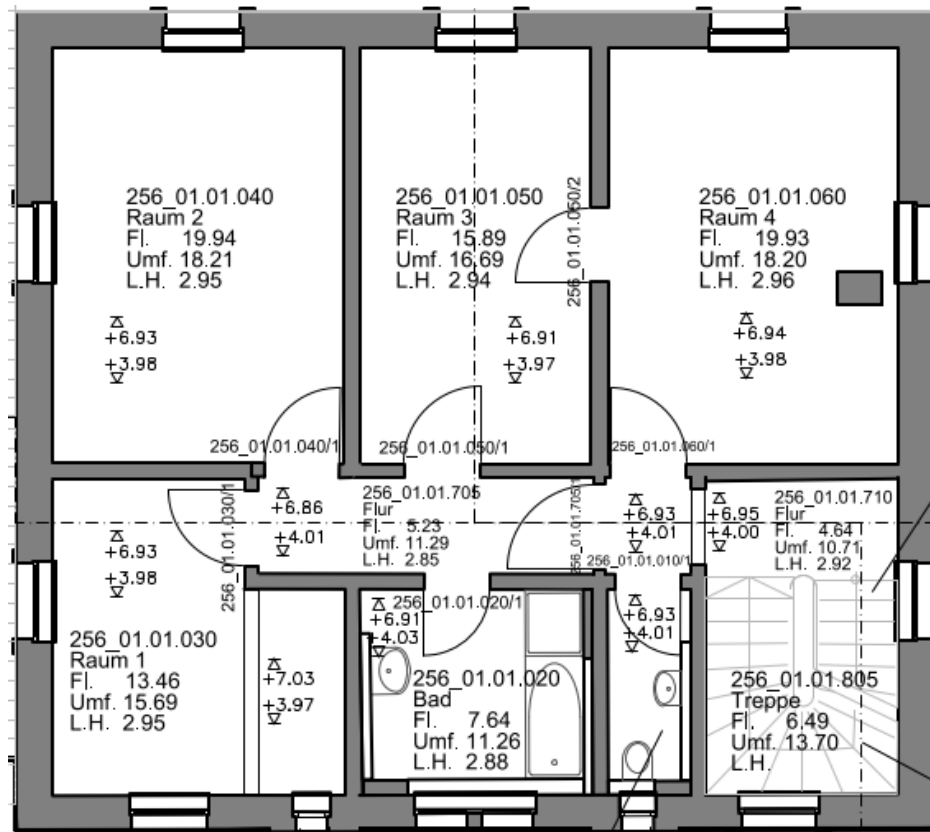


2.4. Außenbereich - Parkplätze

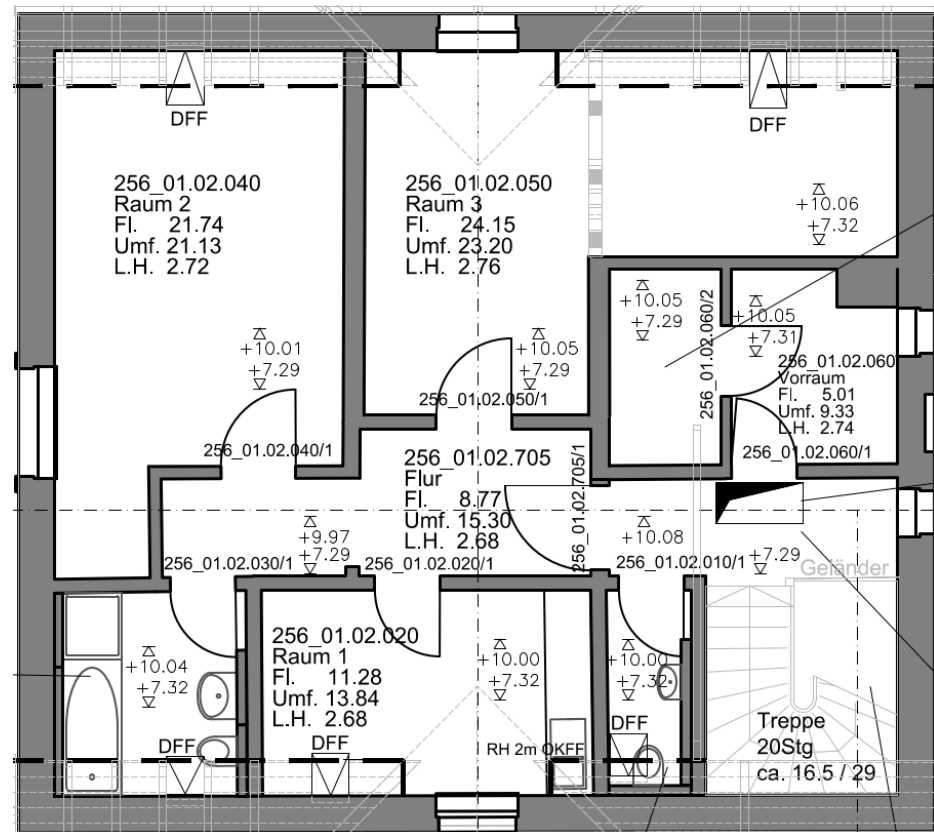


2.5. OG/DG – Personalwohnungen, Büro

Obergeschoss



Dachgeschoss



3. Leistungen (Pachtgegenstand)

3.1. Zur Verpachtung und zur Verfügung stehende Flächen

Der Gastronomiebereich, einschließlich Gastraum, Küche, Lager, Toiletten und Kühlräume, hat eine Gesamtnutzfläche von ca. 407 m². Der Biergarten hat eine Fläche von ca. 234 m², das dort befindliche Aborthäuschen hat eine Gesamtfläche von ca. 43 m². Die jeweiligen Gesamtflächen setzen sich wie folgt zusammen:

Restaurant	Fläche
Erdgeschoss	
Windfang	10,78 m ²
Treppenhaus + Treppe	6,67 m ²
Gastraum	156,72 m ²
Küche	29,81 m ²
Lager	3,74 m ²
Wintergarten	55,16 m ²
Summe Erdgeschoss	262,88 m²
Untergeschoss	
Lager 1	9,80 m ²
Haustechnik/Lager 2	24,01 m ²
WC Damen	12,87 m ²
WC Herren	11,82 m ²
Kühlraum 1 (UG Lokhalle)	33,51 m ²
Vorküche Gastro (UG Lokhalle)	16,55 m ²
Vorrat Gastro (UG Lokhalle)	15,90 m ²
Putzraum (UG Lokhalle)	13,87 m ²
Kühlraum 2 (UG Lokhalle)	3,06 m ²
Kühlraum 3 (UG Lokhalle)	3,24 m ²
Summe Untergeschoss	144,63 m²

Biergarten	Fläche
Kiesplatz mit Bäumen	234,00 m ²
Aborthaus	
WC Herren	5,74 m ²
WC Damen	5,69 m ²
Abstellraum 1	6,85 m ²
Abstellraum 2	10,14 m ²
Abstellraum 3	15,15 m ²
Summe Aborthaus	43,57 m²

Direkt über der Gastronomie befinden sich zwei Personalwohnungen und ein zusätzlicher Raum, der als Büro genutzt werden kann.
Die Flächen setzen sich wie folgt zusammen:

Wohnungen	Fläche
Obergeschoss	
Flur	5,23 m ²
Bad	7,64 m ²
Küche (Raum 1)	13,46 m ²
Wohnzimmer (Raum 2)	19,94 m ²
Schlafzimmer (Raum 3)	15,89 m ²
Summe Wohnung	62,16 m²
Büro (Raum 4) separat zugänglich	19,93 m ²
Dachgeschoss	
WC	2,70 m ²
Flur	8,77 m ²
Bad	6,29 m ²
Küche (Raum 1)	11,28 m ²
Wohnzimmer (Raum 2)	21,74 m ²
Schlafzimmer (Raum 3)	24,15 m ²
Summe Wohnung	74,93 m²

3.2. Küchenausstattung

Die Küche wurde 2018 vollständig erneuert und mit hochwertigen Geräten durch die Firma Boehring GastroProfi eingerichtet. Die Inventargegenstände und Einbauten sind im Eigentum der Stadt Friedrichshafen und demnach Pachtgegenstand.



Die Küche ist wie folgt ausgestattet:

Bezeichnung	Typ/Modell
diverse Edelstahl- und Unterschränke	
Kühltisch GN1/1 mit 3 Kühlfächern	KTZ1-HS-K
Kühltisch GN1/1 mit 2 Kühlfächern	KTZ1-HS-K
Spültisch mit 2 Becken, Abtropffläche	
Schlauchpendelbrause	Winterhalter
Wasserfiltersystem	Brita Purity C 300 Quell ST
Elektro-Doppelfritteuse (je 12 Liter)	
VarioCooking Center	112 Liter
Churrasco Rodizio Grill	Brasilia 6
Induktionsherd mit 2 Kochstellen	
Mikrowellengerät	Panasonic NE 1027ETG
Stabmixer	MP 450 Ultra
Spülmaschine	Ackermann
Verdampfer	
Dunstabzugshaube über Kochstelle	
Dunstabzugshaube über Grill	
Spülmaschinenhaube	

Die Theke im Gastraum, sowie die beiden Bars in der Lokhalle sind ebenfalls vollständig ausgestattet. Tische und Stühle in den Gasträumen gehören weiterhin zur Ausstattung. Die Bestuhlung im Biergarten ist nicht im Eigentum der Stadt Friedrichshafen.

3.3. Sitzplätze - Gastronomiebereiche

Folgende Anzahl an Sitzplätzen in den Gastronomiebereichen stehen zur Verfügung:

- Restaurant & Bar bis zu 120 Sitzplätze
- Wintergarten, Raum „1. Klasse“ bis zu 50 Sitzplätze (Raum lässt sich abtrennen)
- Biergarten bis zu 250 Sitzplätze
- **Summe: bis zu 420 Sitzplätze**

4. Unsere Erwartungen

4.1. Ihr Gastronomisches Konzept

Wir erwarten ein Gastronomiekonzept mit reichhaltigem Angebot an kalten und warmen Speisen, gerne mit saisonal wechselnder Karte, Tagesgerichten und Aktionen. Eine gute Auswahl an Kalt- und Heißgetränken soll ebenfalls vorhanden, die Preisgestaltung moderat und marktüblich sein. Es ist die Vorgabe des Gaststättengesetzes einzuhalten, sodass mindestens ein alkoholfreies Getränk (Jugendgetränk) höchstens genau so teuer wie das billigste alkoholhaltige Getränk sein muss. Freundlicher und zuvorkommender Service ist für uns selbstverständlich.

Die Bewirtschaftung der beiden Bars während Veranstaltungen in der Lokhalle liegt ab Vertragsbeginn im Aufgabenbereich des neuen Gastronomiebetreibers.

4.2. Rahmenbedingungen

Besondere Hinweise zur Baustelle „Bahnunterführung“

Ab September 2025 beginnen die vorbereitenden Arbeiten zur geplanten Bahnunterführung. Die Fertigstellung ist in 2026 geplant. Es wird zu folgenden Einschränkungen für den Gastronomie- und Kulturbetrieb im Bahnhof Fischbach kommen:

- Der Platz für die Anlieferung wird verkleinert, sollte aber jederzeit angefahren werden können.
- Der derzeit bestehende Müllplatz muss stark verkleinert werden.
- Die Anzahl der Parkplätze wird stark eingeschränkt, Ausweichparkplätze befinden sich beim See- und Freibad Fischbach.

Müllentsorgung

Am Gebäude Lokhalle / bei dem Parkplatz befindet sich der Müllplatz. Die Abwicklung der Müllentsorgung erfolgt über den Pächter.

Reinigung

Die Reinigung der Gastronomieflächen (Gasträume, Küche, Sozialräume und zugehörige Toiletten) ist Aufgabe des Pächters. Auch der Außenbereich, einschließlich Reinigung der Dachrinnen am Aborthäuschen. Erfreulich wäre es, wenn der zukünftige Pächter die Reinigungsdienstleistungen (gegen Gebühr) bei Veranstaltungen des Kulturbüros in der Lokhalle anbieten könnte.

4.3. Öffnungszeiten

Wünschenswert ist eine Anpassung der Öffnungszeiten mit Orientierung an den Veranstaltungsbetrieb in der Lokhalle. Außerdem wären eine Öffnung und Beteiligung bei besonderen Fischbacher Events erfreulich.

Die Öffnungszeiten richten sich nach den üblichen Vorschriften des Landes Baden-Württemberg und können in diesem Rahmen selbst gestaltet werden.

- Montag bis Donnerstag 2 Uhr - Wochenende bis 5 Uhr
- Außengastronomie bis 22 Uhr (außer Sondergenehmigungen)

4.4. Vertragslaufzeit & Pachthöhe

Vertragslaufzeit

Wir bieten eine Vertragslaufzeit von fünf Jahren mit Verlängerungsoption um weitere fünf Jahre, wenn einer der Vertragspartner das Pachtverhältnis nicht bis zu einem vereinbarten Stichtag fristgerecht kündigt.

Betriebskosten

Die Kosten für Leistungen, über die mit den jeweiligen Unternehmen selbst Verträge abgeschlossen werden können, liegt im Verantwortungsbereich des Pächters. Diese sind insbesondere Müllgebühren und Wartungskosten für überlassene technische Anlagen. Für Betriebskosten, die das Pachtobjekt betreffen oder von der Verpächterin aus sachlichen Gründen entrichtet werden, wird eine Vorauszahlung vereinbart. Dies betrifft unter anderem die Kosten für Strom, Gas, Wasser, Abwasser, Gebäudeversicherung etc. (gem. § 2 BetrKV). Einmal jährlich werden die Betriebskosten abgerechnet. Die Höhe der Vorauszahlung beträgt aktuell 2.000,00 € pro Monat (zzgl. MwSt.). Dieser Betrag kann sich bei entsprechender Entwicklung der o.g. Kosten verändern und neu festgesetzt werden.

Pachthöhe

Es wird eine kombinierte Pacht aus einer monatlichen Grundpacht, zuzüglich einer Umsatzpacht erhoben.

Als Mindestgrundpacht erwarten wir 2.500,00 € monatlich (zzgl. MwSt.). Die Umsatzpacht wird nach dem erzielten Gesamtumsatz erhoben. Hier erwarten wir mindestens 5 % ab Überschreitung eines Umsatzes von 500.000,00 € jährlich.

Wir bitten um Abgabe eines Angebots zur Mindestgrundpacht und Umsatzpacht (inkl. Freibetrag).

4.5. Ihre Bewerbungsunterlagen umfassen

- Einen persönlichen Lebenslauf
- Sofern vorhanden – Zeugnisse von Arbeitgebern
- Sofern vorhanden – eine Darstellung der bisher von Ihnen geführten Gastronomiebetriebe
- Sofern vorhanden – Beurteilungen von Fachzeitschriften
- Das Betriebskonzept mit ausführlicher Beschreibung hinsichtlich Speise- und Getränkekarte.

4.6. Unsere Entscheidungskriterien

- Überzeugendes, stimmiges und in sich geschlossenes Konzept auch im Zusammenhang mit dem Kulturbetrieb
- Wirtschaftlicher Leistungsnachweis
- Erbrachte Referenzen

5. Termin und weiterer Ablauf, Kontakt und Anlagen

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit den unter Nr. 4.5. genannten Unterlagen **bis spätestens 30.11.2024**.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte per E-Mail an Frau von Langen. Melden Sie sich gerne bei Rückfragen:

Stadt Friedrichshafen
Amt für Vermessung und Liegenschaften
Charlottenstraße 12
88045 Friedrichshafen

Frau von Langen
Tel. 07541 203-4255
E-Mail s.langen@friedrichshafen.de

Herr Dietz
Tel. 07541 203-4250
E-Mail j.dietz@friedrichshafen.de