



DEUTSCHES
DAMPFLOKOMOTIV
MUSEUM

Ausschreibung

zur Verpachtung der neuen gastronomischen Einrichtung des Deutschen Dampflok-Museums in Neuenmarkt / Oberfranken

Der Zweckverband Deutsches Dampflok-Museum schreibt die Verpachtung der gastronomischen Einrichtung, im neu sanierten Empfangsgebäude des Bahnhofs in 95339 Neuenmarkt, Landkreis Kulmbach, zum nächstmöglichen Zeitpunkt aus.





Objekt und Objektlage

Der attraktive Gastronomiebetrieb mit einer zu verpachtenden Innenfläche von ca. 298 qm und der Option auf einen dazugehörigen Biergarten liegt in unmittelbarer Nähe des Deutschen Dampflokomotiv Museums, am Bahnhof Neuenmarkt-Wirsberg.

Die Gemeinde Neuenmarkt, in welcher sich das Museum und die gastronomische Einrichtung befindet, liegt im Bundesland Bayern, Regierungsbezirk Oberfranken im Landkreis Kulmbach, in der Nähe der Städte Kulmbach und Bayreuth.

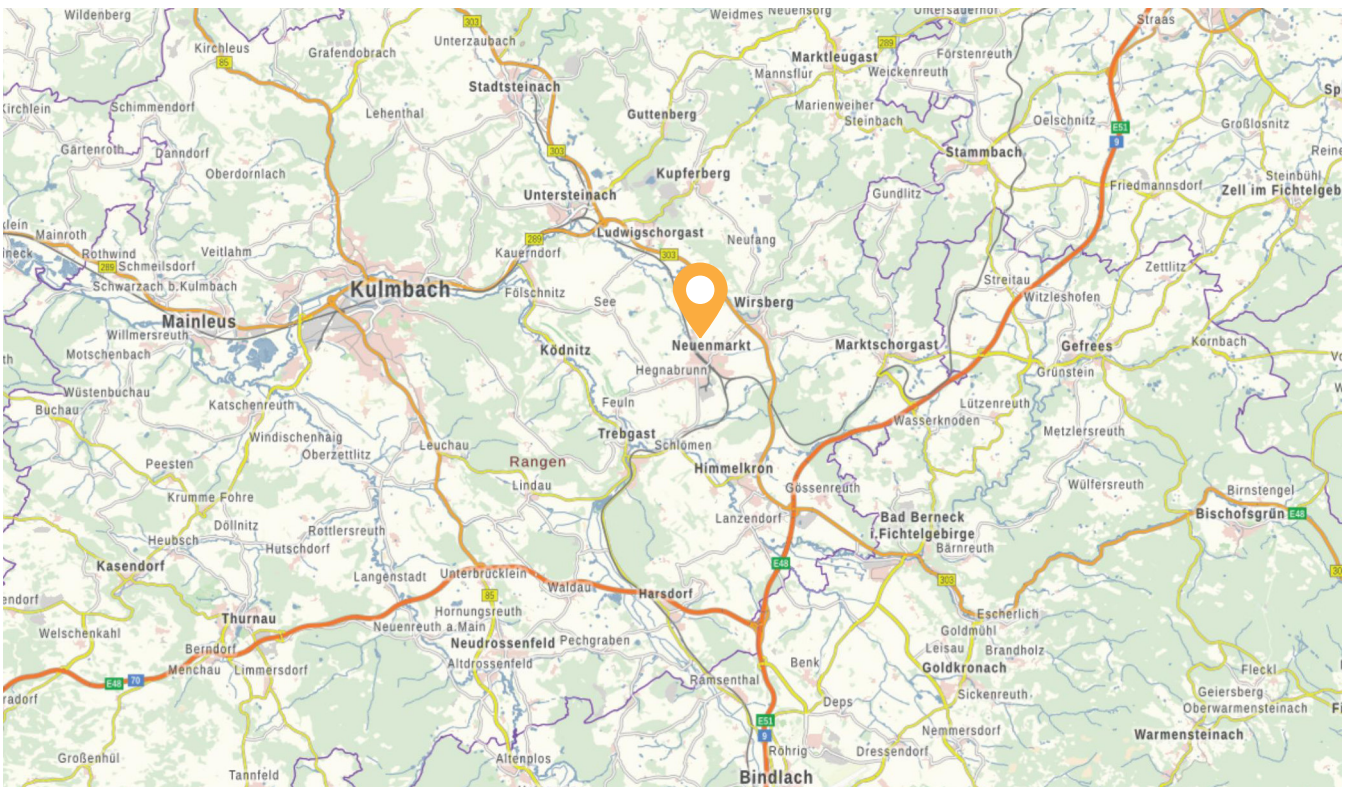
Neuenmarkt ist bekannt für seine Lage an der Eisenbahnsteilstrecke der Ludwig-Süd-Nord-Bahn, der Schiefen Ebene und für seine landschaftlich reizvolle Umgebung in Anschluss an Frankenwald und Fichtelgebirge.

Die Gemeinde ist verkehrsgünstig über die Autobahnen A 9 / A 70 und die Bundesstraße B 303 zu erreichen. Die Autobahnen verbinden Neuenmarkt schnell mit den Städten Bayreuth, Bamberg und Nürnberg, sowie mit dem restlichen Deutschland und Europa. Die gute logistische Erreichbarkeit von Neuenmarkt ist zudem durch die hervorragende Anbindung durch das Schienennetz gewährleistet.

Derzeit befindet sich in der Gemeinde Neuenmarkt kein weiteres Restaurant.

Das Deutsche Dampflokomotiv Museum (www.dampflokmuseum.de) ist das größte Spezialmuseum seiner Art in Deutschland und bietet ein außergewöhnliches Eisenbahnerlebnis.

Das Museum hat in den letzten Jahren viel in die Museumsentwicklung investiert und hat sich mit rund 40.000 Besuchern pro Jahr zu einem Anziehungspunkt für Besucher von nah und fern entwickelt, welche die Welt der Dampflokomotiven und die Geschichte der Eisenbahn auf moderne und vielfältige Weise präsentiert bekommen.



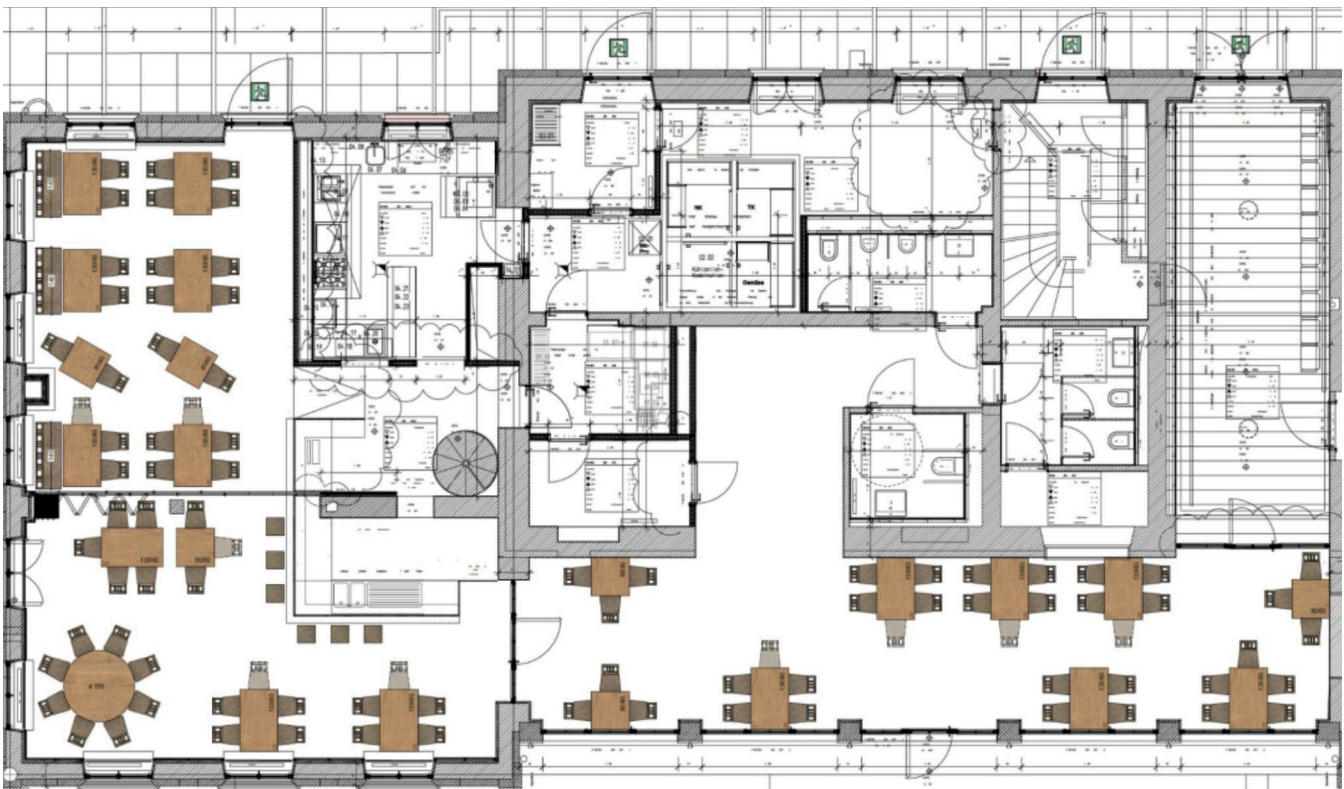


Räumlichkeiten

Der Gastronomiebetrieb im Empfangsgebäude des Bahnhofs Neuenmarkt ist grundsätzlich für einen Ganzjahresbetrieb konzipiert.

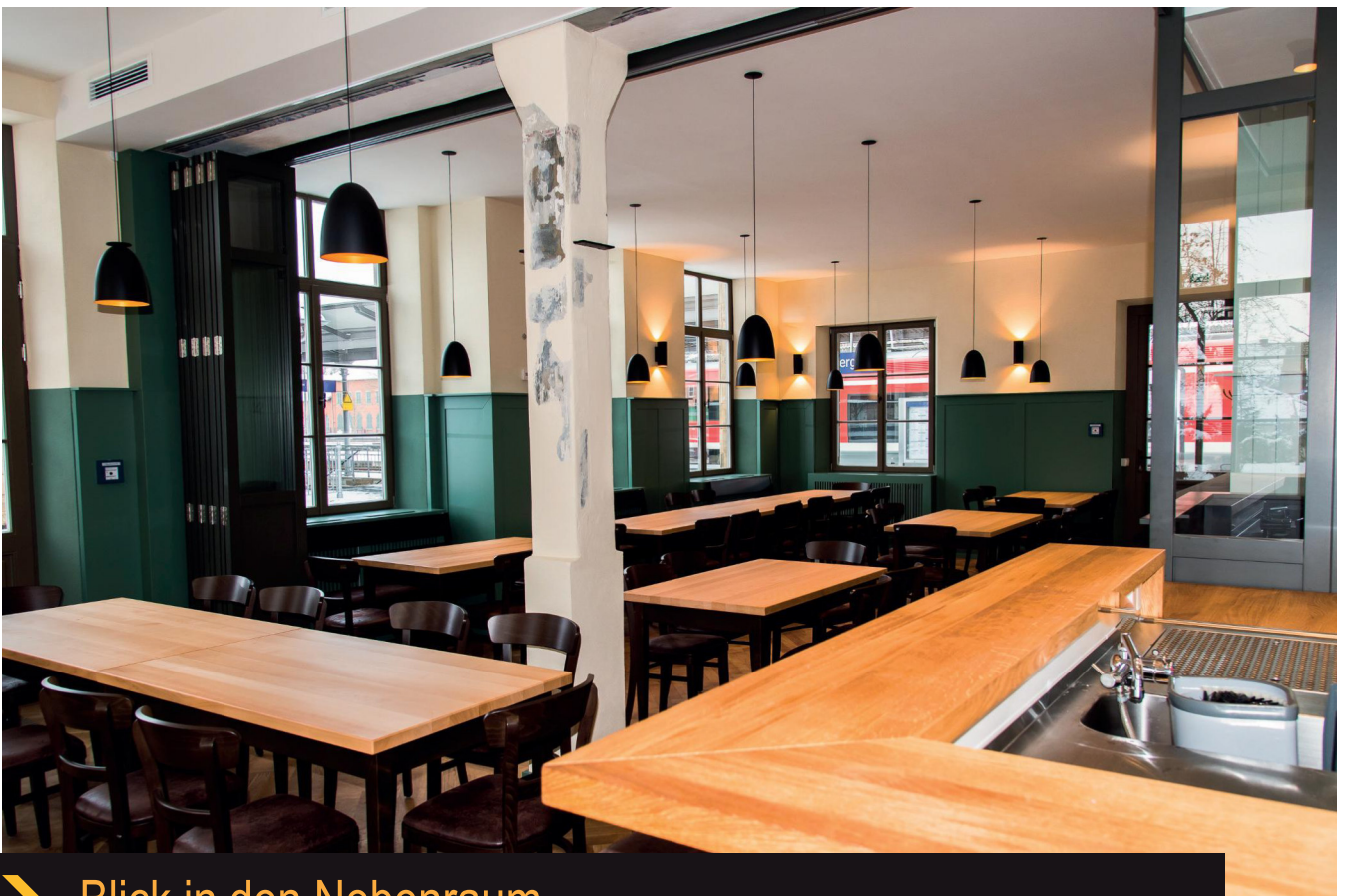
Folgende Räume stehen zur Verpachtung:

Gastraum	bestuhlt	52 m ²	26 Sitzplätze & 6 Barplätze
Nebenraum	bestuhlt	57 m ²	30 Sitzplätze
Eingangshalle	Bestuhlung vorhanden	57 m ²	38 Sitzplätze
Thekenbereich	voll ausgestattet	21 m ²	
Küche	voll ausgestattet	17 m ²	
Spülküche	voll ausgestattet	15 m ²	
Kühlbereich mit Lagerbereich	Kühlzellen vorhanden	14 m ²	
Lagerbereich		6 m ²	
Flurbereich		12 m ²	
Sanitärbereich	Vorraum, WC-H,WC-D, WC-Behinderte, Putzraum	45 m ²	





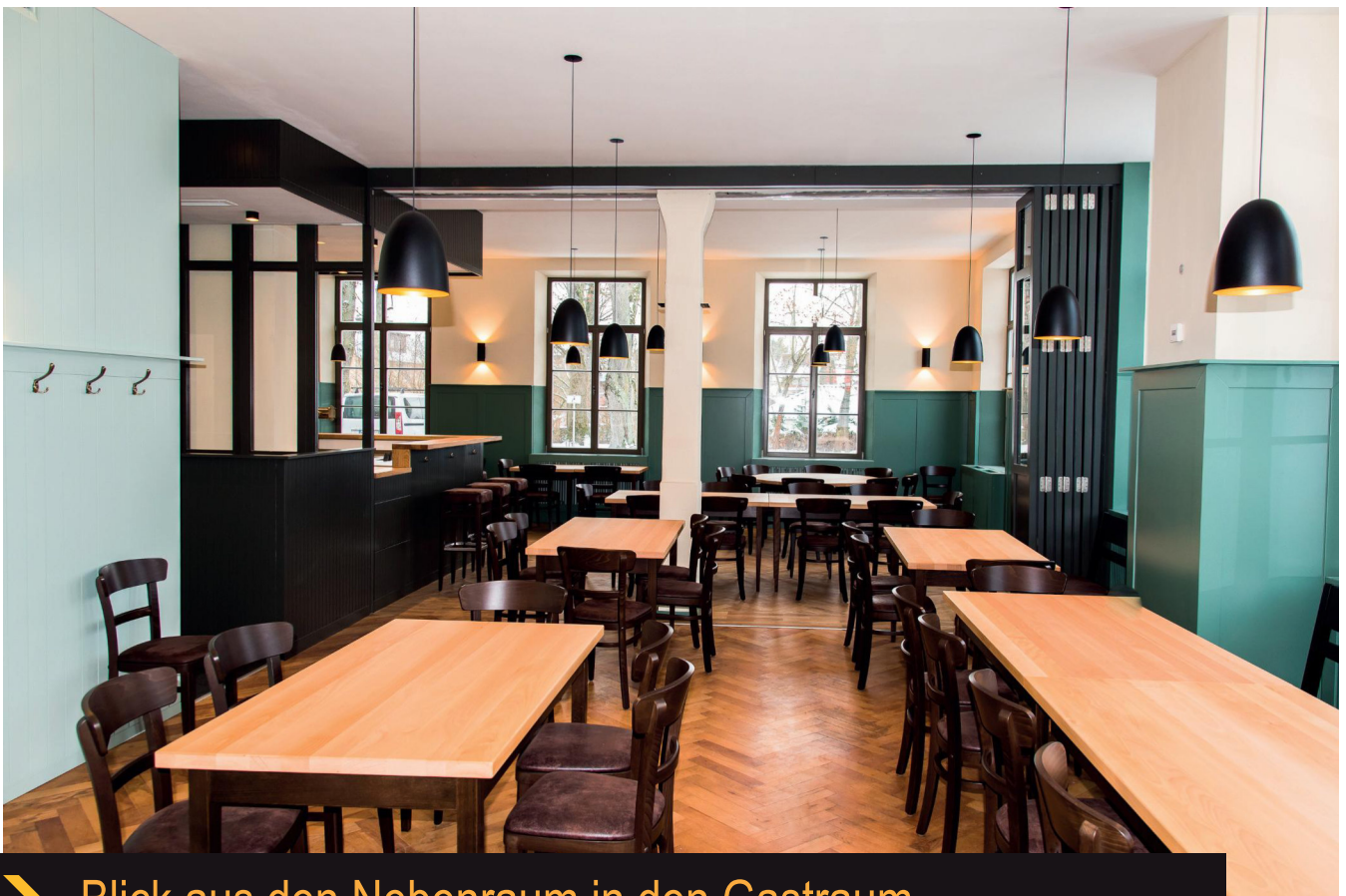
➤ Blick in den Gastraum



➤ Blick in den Nebenraum



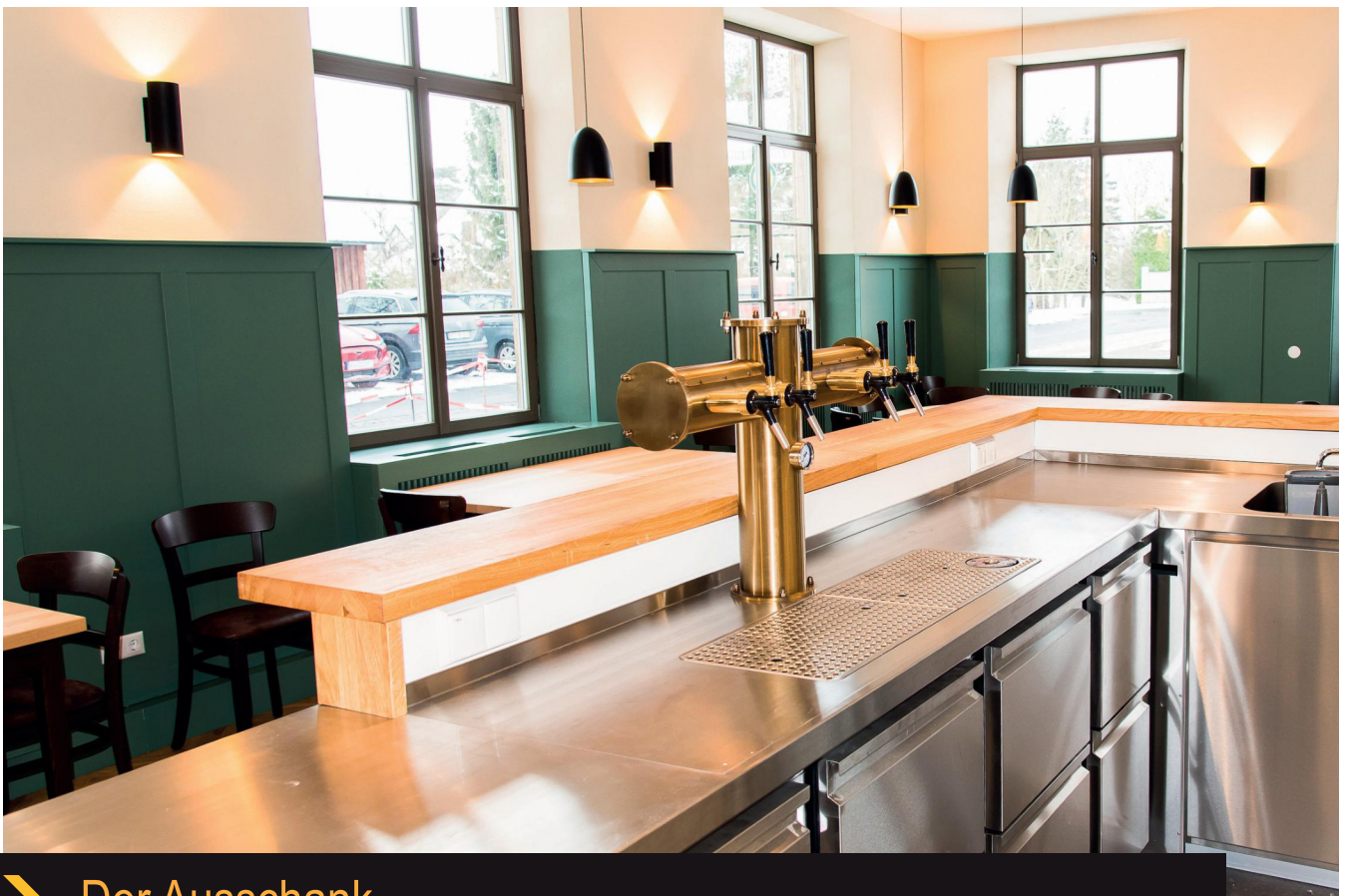
➤ Blick in den Nebenraum



➤ Blick aus den Nebenraum in den Gasträum



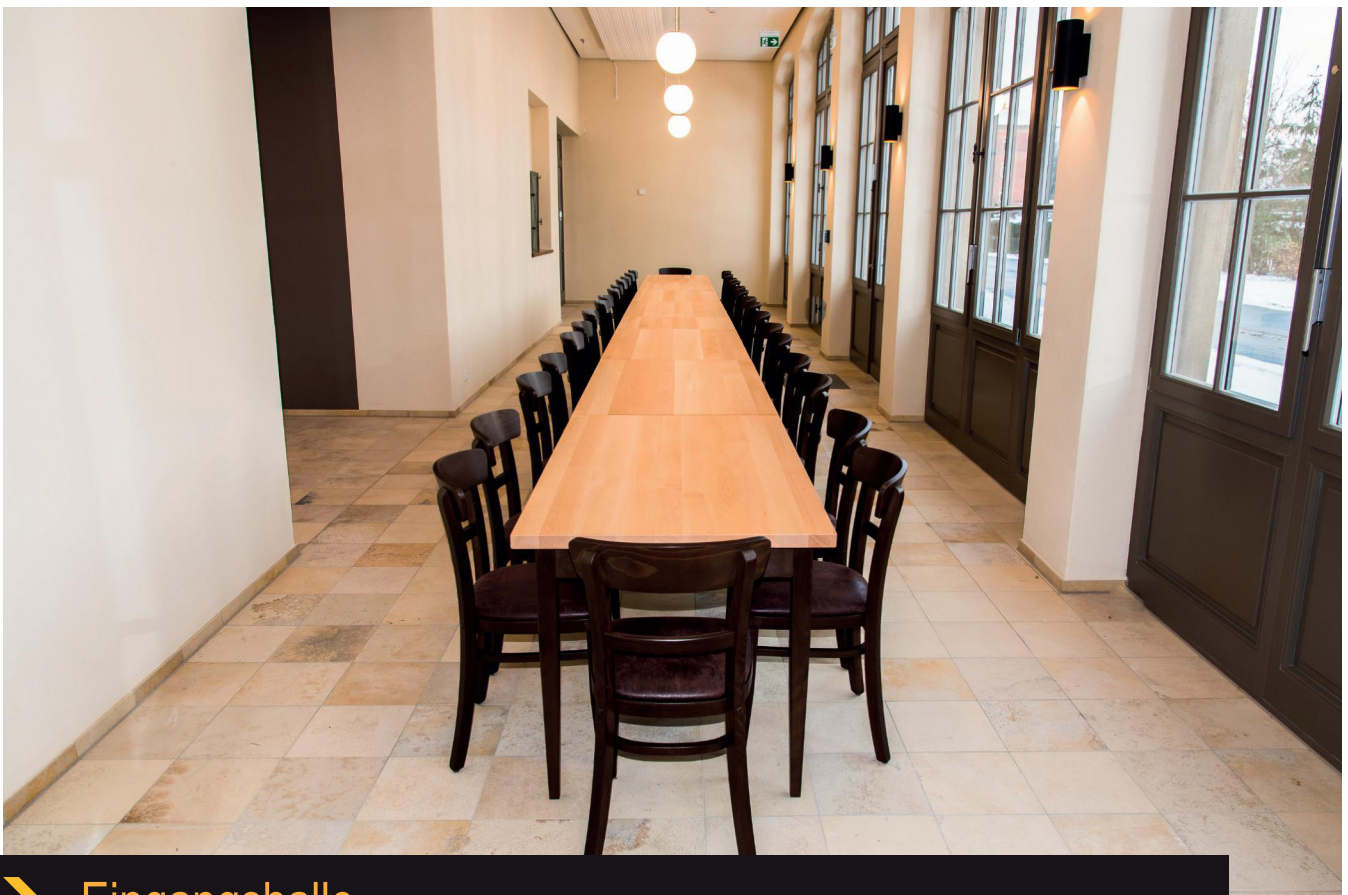
➤ Die Theke



➤ Der Ausschank



➤ Eingangshalle mit Blick in den Gasträum



➤ Eingangshalle





> Küchenausstattung





Option

Option auf einen Biergartenbereich, welcher auf Wunsch des Pächters / der Pächterin im Außenbereich auf einer vorhandenen Grünfläche mit Baumbestand errichtet und ausgestattet wird.



Im Rahmen der Pacht zur Verfügung gestellte Einrichtungsgegenstände

Schanktheke mit Schankanlage & einer Kühlzelle im Keller für den Faßanstich

- RWM-Thekenanlage mit eingebautem Verdampfer
- Schankanlage mit 4x Bier im Anstich
- Viessmann Tecto Kühlzelle 100
- Satelliten Begleitkühler
- Gläserspülmaschine

Gaststätte:

- 4,2 m Bank
- 15x Vierfüßtisch 130 x 80 cm
- 6x Vierfüßtisch 80 x 80 cm
- 1x Tisch rund 150 cm
- 88x gepolsterte Stühle
- 6x Barhocker



Im Rahmen der Pacht zur Verfügung gestellte Küchenausstattung

- Besteck- und Geschirrspülmaschine
- Geschirrabwaschmaschine
- Umluft-Kühlschrank
- Kühl- und Tiefkühlzelle
- Duo-Combi-Dämpfer
- Belegstation inkl. Auflageschiene
- Fritteuse mit Becken
- Elektro-Bratplatte
- Elektroherd
- Kondensationshaube
- Mikrowelle Kombinationsgerät
- Salamander
- Einbau-BainMarie
- Wärmeschrank
- Regalanlage aus CNS/Alu
- Handwaschbecken



Potentielle Zielgruppen

- Lokale und regionale á la Carte Gäste
- Örtliche und überörtliche Vereine
- Besucher des Deutschen Dampflokomotiv Museums
- Gäste, welche an Tagungen und Seminaren im Deutschen Dampflokomotiv Museum teilnehmen
- Catering bei Veranstaltungen im Deutschen Dampflokomotiv Museum
- Besucher von diversen Sonderveranstaltungen im Museum
- Gäste überregionaler Veranstaltungen (Festspiele in Bayreuth, Kulmbacher Bierwoche, ...)
- Firmenkunden und Geschäftsgäste



Sortimentsgestaltung

Das gastronomische Angebot soll sich an den Bedürfnissen der aufgeführten Zielgruppen orientieren. Die Speisen sollen frisch zubereitet werden und wenn möglich sollen regionale Produkte verwendet werden.



Unser Pächter / unsere Pächterin

Gesucht wird ein fachkundiger, leistungsfähiger und zuverlässiger Pächter, eine fachkundige, leistungsfähige und zuverlässige Pächterin oder Betreibergemeinschaft, der das/die Interesse/n an der Übernahme des beschriebenen Pachtobjekts hat / haben und aktiv mit dem Deutschen Dampflokomotiv Museum zusammenarbeiten möchten.

Bitte machen Sie Angaben darüber, wie Ihr Gastronomiekonzept aussieht & wie Sie es umsetzen möchten.

Bitte zeigen Sie uns dazu auf:

- Darstellung des Unternehmens mit Benennung von Ansprechpartner / Ansprechpartnerinnen
- Gesellschaftsform
- Wirtschaftliche Stellung der letzten drei Jahre
(Angaben zu Geschäftserfolg oder auch zu Insolvenzen)
- Darstellung des geplanten Vorhabens im Rahmen eines Nutzungskonzepts (z. B. Speisen- und Getränkeangebot, Preisniveau, Servicekonzept, Angebote und Aktivitäten)
- Organisationsform inkl. Personalkonzept und Vorstellung (Lebenslauf) des künftigen Betreibers / der künftigen Betreiberin, des Geschäftsführers / der Geschäftsführerin, des Gastronomieleiters / der Gastronomieleiterin
- Finanzplan mit Darstellung der Kosten und den erwarteten Umsätzen
- Referenzobjekte mit Angabe des Ansprechpartners / der Ansprechpartnerin und Einverständnis zur Kontaktaufnahme mit diesen



Pacht und Allgemeines

Die monatliche Pacht für die Innenräume incl. der vorhandenen Ausstattung beträgt 3.200 Euro netto (VHB).

Die Nebenkosten, die separat abgerechnet werden, hat der Pächter zu tragen. Hierzu zählen u. a. Wasser- und Abwassergebühren, Heizkosten sowie die sonstigen Nebenkosten, die auf die Pachträume entfallen. Hierzu wird eine monatliche Nebenkostenvorauszahlung fällig, dessen Höhe noch festzulegen ist.

Vereinbarungen zur Stromlieferung, der Telekom, Altfettentsorgung usw. schließt der Pächter / die Pächterin mit dem jeweiligen Versorger / Entsorger nach Wahl selbst ab.

Dies gilt ebenso für die erforderlichen Versicherungen.

Wartungs- und sonstige Kosten, die ausschließlich zum Nutzen der Gastronomie anfallen (Fettabscheider, etc.) sind vom Pächter / der Pächterin zu tragen.

Die Reinigung der gepachteten Räume ist durch den Pächter / die Pächterin auf eigene Rechnung durchzuführen.

Der Pächter/die Pächterin ist eigenverantwortlich zuständig für die Einhaltung aller Vorgaben der Behörden.

Zur Sicherung sämtlicher Ansprüche des Verpächters stellt der Pächter / die Pächterin eine Kautions (übliche Sicherungsmittel).

Die Pachtzeit wird vorerst auf 5 Jahre, mit Option auf Verlängerung festgelegt.

Die Größe und monatliche Pacht für einen Außenbereich (Biergarten) ist noch abzustimmen.



Sonstiges

Im Empfangsgebäude steht eine Wohnung zur Verfügung (Erstbezug nach Komplettsanierung) mit einer Wohnfläche von rund 125 qm, welche auf Wunsch vom Pächter / der Pächterin zu eigenen Wohnzwecken angemietet werden kann.

Zusätzlich sind in der ersten und zweiten Etage des Objekts 7 Zimmer (5 EZ / 2 DZ, jeweils mit DU/WC) vorhanden. Diese dienen insbesondere dem Lokpersonal für Sonderzüge und Seminarteilnehmern des Museums als Unterkunft. Die Möglichkeit der Bewirtschaftung ist hier ebenfalls gegeben.



Bewerbung und Rückfragen

Für Rückfragen stehen Ihnen Herr Rüdiger Köhler (Geschäftsführer DDM) und Frau Barbara Thiele (stellv. Geschäftsführerin DDM) zur Verfügung.

Es besteht auch im Vorfeld die Möglichkeit, das Objekt vor Ort zu besichtigen. Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin.

Nachfolgend die Kontaktdaten für Rückfragen oder eine Terminvereinbarung:

Rüdiger Köhler, Tel. 09221/707 170; Mail: koehler.ruediger@landkreis-kulmbach.de

Barbara Thiele, Tel. 09221/707 196; Mail: thiele.barbara@landkreis-kulmbach.de

Bitte reichen Sie Ihr Angebot mit den geforderten Unterlagen **bis 06.05.2024** bei uns ein.