

Ausschreibung Gastronomie Halle 12, Atelier 1 und 2

Einzigartig, anziehend und das bedeutendste Symbol des Wandels in der Region: Die stillgelegte Zeche und Kokerei Zollverein ist das einzige UNESCO-Welterbe im Ruhrgebiet. Unter dem berühmten Doppelbock-Fördergerüst von Schacht XII vereinen sich Vergangenheit und Visionen. Hier begegnet man Künstlern in ihren Ateliers, erlebt man Tanz, Theater, Musik, Geschichte und Design. Oder lässt das Denkmal selbst erzählen: von Kohle und Koks, Kumpeln und Kokern.

Das Welterbe Zollverein steht beispielhaft für die Entwicklung einer ganzen Region; fort von einer Industrie-, hin zu einer Kulturlandschaft, die ihre Ursprünge nicht leugnet. Dynamisch wachsend aus dem Willen nach Wandel. Vor allem deswegen zieht das Welterbe, Zentrum der „Route der Industriekultur“ zwischen Emscher, Rhein und Ruhr, jährlich 1,5 Millionen Besucher aus dem In- und Ausland in seinen Bann. Auch als Eventlocation hat sich das Welterbe einen Namen gemacht. Und mit dem Neubau der Folkwang Universität der Künste entwickelt sich Zollverein zum Campus für die Gestalter von morgen. Ein Ort, an dem sich all das konzentriert, was das Revier ausmacht!

Des Weiteren gewinnt das Welterbe Zollverein auch als Immobilienstandort immer mehr an Bedeutung. 1.300 Arbeitsplätze sind auf dem Standort.

Vor diesem Hintergrund soll das zu Zeit vorhandene gastronomische Angebot in exponierter Lage auf dem Welterbe in der Halle 12 – direkt am Parkplatz A2 – durch ein neues Konzept im Frühjahr 2019 ersetzt werden.

Seite 1 von 4

Ausschreibung Gastronomie Halle 12, Atelier 1 und 2

Für das Gastronomiekonzept steht eine Fläche von insgesamt ca. 221 qm zur Verfügung. Die Mietfläche gliedert sich in zwei Ebenen. Die Erdgeschossenebene umfasst eine Fläche von ca. 171 qm. Die Fläche ist aufgeteilt in zwei große Räume, eine Teeküche sowie WCs und ein Gastraum.

Die obere Ebene, mit ca. 50 qm, gehört teilweise noch zum Gastraum und verfügt über einen Lagerraum. In den Sommermonaten wird die Mietfläche darüber hinaus durch eine Außengastronomiefläche mit einer Größe von ca. 180 qm ergänzt.

Für das Gastronomiekonzept ist eine Speisezubereitung wie in einer Vollküche nicht möglich. Insofern ist das Konzept so zu gestalten, dass Speisen wiedererwärmt werden können, eine Zubereitung von Warm Speisen ist nicht vorgesehen. Darüber hinaus sollte das Konzept ein Angebot zur möglichen Versorgung der am Standort arbeitenden Personen beinhalten (Frühstücksangebote, Brunch, Take-away-Konzept etc.) welches sich von den angebotenen Konzepten der bestehenden Gastronomie unterscheidet. In Ergänzung zu den bereits vorhandenen gastronomischen Angeboten (Beispiel: kalte Speisen wie belegte Brote, Baguettes, Wraps, Salate bzw. erwärmte bereits zubereitete Speisen) sollte das Speiseangebot auch ein Café-Angebot in den Nachmittagsstunden anbieten. Hierbei wird grundsätzlich eine dem Standort angemessene Qualität und Servicebereitschaft vorausgesetzt, die auch häufig vorkommende Stossbedarfe einschließt. Das Konzept soll das kleine bis mittlere Preissegment abdecken. Gewünscht sind auch besondere Angebote für Schüler und Studenten.

Seite 2 von 4

Ausschreibung Gastronomie Halle 12, Atelier 1 und 2

Grundsätzlich wird die Konzessionsfähigkeit der Räumlichkeiten angenommen, ist jedoch konzeptbezogen grundsätzlich vom zukünftigen Mieter zu überprüfen. Die Öffnungszeiten müssen sich an den Öffnungszeiten der Einrichtungen, insbesondere des Ruhrmuseums und des Besucherzentrums in der Kohlenwäsche, orientieren. Ein Ruhetag ist in der Hauptsaison (April bis Oktober) zu vermeiden.

Die Räumlichkeiten stehen voraussichtlich ab dem 01.05.2019 (Mietvertragsbeginn) zur Verfügung, können aber jederzeit in Absprache mit der Stiftung Zollverein besichtigt werden, eine vorzeitige Übergabe wird angestrebt. Grundsätzlich ist zu beachten, dass aufgrund denkmalschutzrechtlicher Auflagen die Außendarstellung **ohne jegliche Werbung**, auch temporäre Aufsteller, Fahnen, Schirme etc., zu erfolgen hat (nicht verhandelbar). Die Räumlichkeiten sind bereits möbliert eine Übernahme wird angestrebt.

Die Stiftung Zollverein nimmt Ihre schriftliche Bewerbung mit Ihrem Gastronomiekonzept entgegen. Das Gastronomiekonzept sollte enthalten:

1. inhaltliche Konzeption
2. exemplarisches Speise- und Getränkeangebot im Hinblick auf die eingeschränkte Nutzung im Bereich der Teeküche (Mit Hinweis auf die KW-Leistung der in der Teeküche installierten E-Geräte zwingend erforderlich)
3. Einrichtungskonzept inklusive Außengastronomie
4. Öffnungszeiten und Servicekonzept einschließlich Personalplanung
5. Businessplan / Wirtschaftlichkeitsberechnung

Seite 3 von 4

Ausschreibung Gastronomie Halle 12, Atelier 1 und 2

Kontakt:

Maike Dornberg

Immobilienmanagement

Telefon 0201 246 81-318

Fax 0201 246 81-311

maike.dornberg@zollverein.de

Seite 4 von 4