



Vermietung einer Gastronomiefläche

Anfrage Maklerhaus

Von: Martin Linz; Astrid Franz | SLP seniorliving+ | Rubin 39. GmbH

Leipzig, 18.02.2024

Neubau einer Service Wohnanlage für Senioren mit 44 Wohnungen und 300 qm Service- und Gesellschaftsflächen, einer zweigeschossigen Lobby sowie einer Gastronomieeinheit; Leipzig, Könnertitzstrasse 99.

www.senior-living-plus.de

1. Kurzübersicht Gastronomieeinheit

1.1. Lage

Die zu vermietende Gastrofläche befindet sich im Erdgeschoss der derzeit im Bau befindlichen Servicewohnanlage mit 44 Wohnungen an der Hauptstraße des attraktiven Stadtteils Schleußig, südwestlich der Leipziger Innenstadt.

Der Standort verfügt über eine äußerst komfortable Anbindung an den öffentlichen Personennahverkehr. Die Straßenbahnhaltestelle liegt unmittelbar vor der Tür der Gastrofläche an der Könnertstraße; der Tramverkehr mit einer Regeltaktung alle 5 min sorgt für eine gute Passantenfrequenz.

Die weitgehend geschlossene Gründerzeitbebauung, die Nähe zu Naherholungsgebieten wie dem sowie die Nähe zur Innenstadt machen den Stadtteil zu einem attraktiven und beliebten Wohnviertel, der insbesondere von jungen Familien geschätzt wird. Der Sozialstatus der Bewohnerschaft ist hoch: Der Anteil der Hochschulabsolventen liegt bei über 50 %.

1.2. Größe der Gastronomieeinheit

Erdgeschoss: ca. 111 qm Mietfläche innen für Gastraum, Küche und WCs, zuzügl. großzügige Sonnenterrasse im Gartenhof; Panoramafenster (4,20 m breit, 2,20 m hoch) zur Könnertstr.

Untergeschoss: ca. 40 qm Mietfläche für Lager und weitere Nebenflächen (exkl. technische Anlagen wie Lüftungsanlage, die in anderen Räumen im UG untergebracht sind)

1.3. Technische Ausstattung

Die Fläche wird als veredelter Rohbau einschl. Estrich und Heizung ausgeführt und ist vorbereitet für einen weiteren Innenausbau. Ergänzend wird der Sanitärkern (Gäste-WCs und Personal-WC) vermietetseitig fertig ausgebaut.

Die maximale Anschlussleistung der Küchengeräte beträgt 25 kW.

Die Gastrofläche verfügt über eine leistungsfähige Lüftungsanlage (Luftvolumenstrom Küchenventilator ca. 1.300 m³/h), die Abluft wird übers Dach abgeführt.

Der Einbau eines Fettabscheiders kann entsprechend der tatsächlichen Anforderung an die Nutzung nachgerüstet werden.

Die Anlieferung erfolgt mit kleineren Fahrzeugen über den Haupteingang der Gewerbeeinheit. Ein PKW-Stellplatz im Hof kann mit vermietet werden.

2. Hauskonzept Servicewohnen für Senioren

Das im 4*-Segment angesiedelte Servicewohnen mit 44 barrierefreien, hochwertig und modern ausgestatteten Wohnungen wird im Frühjahr 2025 in den Betrieb gehen. Es handelt sich vorrangig um ein aktivitäts- und gemeinschaftsorientiertes Service-Angebot für aktive Senioren, die ein unabhängiges selbstbestimmtes Leben sowie Gemeinschaft und Engagement mit Gleichgesinnten planen. Dem Wunsch in gewohnter Umgebung älter zu werden und Services zu nutzen, die den Lebenskomfort erhöhen, wird hier Rechnung getragen.

Im Erdgeschoss des Wohnhauses befinden sich neben der Gastro-Einheit ca. 300 m² Service- und Gesellschaftsflächen wie die Bibliothek sowie der Club- und Fitnessraum. Diese bieten Raum und Möglichkeiten für Aktivität, Entspannung und Inspiration. Eine großzügige zweigeschossige Lobby lädt zum Verweilen und ist idealer Treffpunkt für gemeinsame Unternehmungen und der schön gestaltete Hofgarten mit Terrasse sorgt für freie Entfaltung auch außerhalb der eigenen vier Wände.

3. Gastronomiekonzept

Geplant ist eine kleine Gastronomieeinheit mit rd. 25-30 Sitzplätzen Plätzen im Innenbereich bei lockerer Bestuhlung sowie einem effizienten Take Away Service für externe Gäste und Passanten. Eine angeschlossene Terrasse für ca. 20 Plätze auf der Hofseite steht zusätzlich als Freisitz für die Gastronomie zur Verfügung.

3.1. Potentielle Zielgruppen

Das Restaurantangebot wird zum einen für die Bewohner und Bewohnerinnen der Servicewohnlage geschaffen, für die die Möglichkeit eines bequem verfügbaren Mittagstischs eine signifikante Verbesserung der Lebensqualität darstellt. Den Senioren wird es ermöglicht bei allen Wetterlagen das Mittagessen einzunehmen, ohne die Einrichtung verlassen zu müssen. Dieser Wert erhöht sich, wenn die Mobilität der Senioren eingeschränkt ist.

Den Bewohnern und Bewohnerinnen der Servicewohnanlage und ihren Gästen/Besuchern sollte ein Vorrang bei der Sitzplatzreservierung im Innen- und Außenbereich der Gastronomieeinheit eingeräumt werden. Bewohner und ihre Besucher haben Bedarf an einem bequemen Miteinander in guter Atmosphäre, sind zahlungskräftig und stellen somit für die Gastroeinheit ein wichtiges Kundenpotential dar.

Eine weitere, größere Zielgruppe sind Passanten, Nachbarn, Familien und Anwohner der Könnertitzstrasse. Diese können bei vorhandenen Platzkapazitäten ebenso den Innen- und Außenbereich nutzen.

Die in der Nähe befindlichen Schulen (Leipzig International School und Schule am Auwald) und die Struktur der vorhandenen Läden weist auf die wichtige Bewohnergruppe der Familien mit schulpflichtigen Kindern hin. Diese könnten eine potenzielle Zielgruppe für Nachmittags- bzw. frühe Abendstunden sein.

Eine weitere mögliche Zielgruppe sind Berufstätige: Vor oder nach einem Arbeitstag suchen viele Anwohner möglicherweise nach einer nahegelegenen Möglichkeit, qualitativ hochwertige Mahlzeiten zu genießen, ohne weit zu fahren. Für Personen, die auf dem Weg zur Arbeit (Tramstation) noch schnell eine leckere, vollwertige und warme Mahlzeit abseits von belegten Broten oder sonstigen Bäckerei- und Imbissangeboten mitnehmen wollen oder aber für Gewerbetreibende oder Menschen, die in der Nähe arbeiten, könnte das Speisen- und Getränkeangebot interessant sein.

Das Lokal könnte als schließlich auch als Treffpunkt mit guter Atmosphäre fungieren, wo Anwohner nicht nur speisen, sondern auch Nachbarn treffen und Kontakte pflegen. Die aktuell vorhandenen Angebote im Umfeld sind mehrheitlich einfache Imbisse oder (wenige) reine Abendrestaurants, die beide über dieses Potential kaum verfügen.

3.2. Speisenangebote

Das Speisenangebot sollte im Sinne der allgemeinen Knappheit von Küchenpersonal schnell zubereitet werden können, das heißt gut vorbereitet sein und schnell aufgewärmt werden. Im Folgenden sind Anregungen zu einem der Lage und dem Konzept des Hauses angemessene Speisenangebot aufgeführt.

Anregung Suppen/Eintöpfe

Eine wechselnde Suppen- oder Eintopfkarte wäre hier eine Empfehlung. Dieses Angebot könnte in großen Mengen vorbereitet, warmgehalten und bei Bestellung herausgegeben werden, evtl. auch schon abgefüllt für das Take Away Geschäft bereithalten werden. Vorbild/ Anregungen: www.suppengruen.de

Anregung Deli/Feinkost

Ein mögliches und in die Lage passendes Angebot wäre ein gut sortierter Deli, der Feinkost an der Frischetheke anbietet, aber auch warme Speisen, die man mitnehmen oder vor Ort verzehren kann.

Weitere mögliche Speisenangebote (mit oben genannten kombinierbar)

- Sandwiches, Paninis oder belegte Sauerteigbrote (hochwertige Variationen belegter Brote mit frischen Zutaten lassen sich gut in Papiertüten oder speziellen Sandwichboxen verpacken)
- Wrap oder Burrito (gefüllte Wraps oder Burritos mit hochwertigen Zutaten sind einfach zu verpacken und behalten ihre Form)
- Quiches – herzhaftes Quiches mit verschiedenen Füllungen können in Tortenstücken geschnitten und in praktischen Behältern verpackt werden
- Salate – fein zubereitete Salate mit frischen Zutaten und hochwertigen Dressings
- Bowls – die Kombination aus einer Grundlage aus Vollkornreis oder Quinoa, Salat, Hülsenfrüchten, Gemüse, verschiedenen Dressings und frisch zubereiteten eiweißreichen Toppings (z.B. Fleisch oder Tofu) ist gesund, beliebt und schnell aus überwiegend fertig vorbereiteten Zutaten hergestellt (Vorbild/Anregungen: www.jederzeitcafe-berlin.de)
- Kuchen und warme Getränke (Süßes wird gerade von älteren Menschen stark nachgefragt)

Tagesgericht

Wichtig ist das Angebot eines gesunden Tagesgerichts - eine klassische warmes Mittagsmenü für die Bewohnerinnen und Bewohner wie beispielweise: Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Gebratenes Hähnchen mit Reis, gefüllte Paprika mit Quinoa und magerem Rinderhackfleisch, Lachs mit Süßkartoffeln und Spargel Um den dauerhaft speisenden Bewohnern Abwechslung zu bieten und die kulinarischen Vorlieben zu berücksichtigen, sind wöchentlich wechselnde Speisepläne beim Tagesgericht empfehlenswert.

3.3. Öffnungszeiten

Aus Lärmschutzgründen ist die Nutzung der Gartenterrasse bis maximal 22.00 Uhr möglich. Im Sinne des Bedürfnisses der Anwohner nach abendlicher Ruhe wird seitens des Vermieters erwogen, die Terrassennutzung noch früher zu beenden; dies wäre je nach geplantem Konzept Gegenstand der Mietvertragsverhandlungen.

3.4. Konditionen Pachtvertrag

- Marktübliche Konditionen zu verhandeln
- Pachthöhe: entsprechend der Lage und Flächenqualität

4. Plan- und Bildmaterial

4.1. Lageplan



4.4. Baustellenfotos Erdgeschoss

