

Pächter/in für traditionsreiches Lokal in Egelsbach/Hessen gesucht

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Pächter/eine Pächterin für unsere traditionsreiche Gaststätte mit Biergarten in Egelsbach/Hessen. Die Gaststätte hat in der Egelsbacher Bevölkerung einen hohen Stellenwert und wird von einem unterschiedlichen Gästeklientel (Vereinslokal, Familienfeiern, Stammtischen) besucht.

Diese Bandbreite soll erhalten bleiben.

Wir würden uns vom zukünftigen Pächter / der Pächterin wünschen, dass die angebotenen Speisen den heutigen Zeiten angepasst sind. Dies bedeutet für uns, regionale und saisonale Angebote. Ebenso sollten vegetarische / vegane Speisen auf der Karte zu finden sein. Nach Möglichkeit auch glutenfreie Angebote.

Wir würden uns für das Restaurant eine Gut Bürgerliche Küche wünschen. Ebenso wäre Balkan Küche eine Option, da in Vergangenheit bereits angeboten und gut angenommen. Da wir im Ort bereits sieben Pizzerien / italienische Restaurants haben, wäre dies keine Option für uns. Ebenfalls schließen wir eine asiatisch ausgelegte Küche aus, da dies nicht dem Charakter der Gaststätte entspräche.

Zum Restaurant:

Das Restaurant wurde im Oktober 2017 neu eröffnet. Im Zuge der Neueröffnung wurde das Restaurant renoviert und brandschutztechnisch auf den neuesten Stand gebracht. Es wurden im gesamten Gebäude neue Fenster eingesetzt.

Ebenso wurde für das Kolleg im 1. Stock neues Mobiliar angeschafft, welche eine individuelle und flexible Stellung der Möbel zulässt.

Das Restaurant ist unterteilt in 2 Bereiche. Nimmt man den Biergarten dazu, sind es im Sommer sogar 3 Bereiche.

Im Erdgeschoß befindet sich der Gastraum, welcher circa 60 Leuten Platz bietet. Ebenso verfügt der Gastraum über einen Barbereich, an dem zwischen 10 bis 12 Personen Platz finden. Dazu sind im Erdgeschoß die Toilettenanlagen (Personal separat), ein Wickelraum sowie der Küchenbereich angesiedelt.

Im 1. Stock befindet sich das Kolleg, mit Sitzplätzen bis zu 60 Personen.

Das Kolleg verfügt über einen Barbereich samt Zapfhahn, kann somit also unabhängig vom unteren Gastraum bedient werden. Dazu befindet sich dort ein Lastenaufzug, mit dem z.B. Speisen vom Gastraum nach oben geschickt werden können.

Ebenso verfügt der Bereich im 1. Stock über eine eigene Toilettenanlage, welche 2017 komplett neu errichtet wurde.

Im Außenbereich ist ein Biergarten angelegt, welcher für eine Bewirtung von bis zu 72 Personen geeignet ist.

Somit ergibt sich daraus im Sommer insgesamt eine Kapazität für die Bewirtung von circa 200 Gästen.

Die Gaststätte ist voll möbliert und ausgestattet.

Zum Gebäude:

Der Saalbau Eigenheim wurde 1926, nach Errichtung durch die Egelsbacher Bevölkerung, eröffnet. Das Gebäude befindet sich zentral in Egelsbach gelegen.

Momentan ist der Saal noch geschlossen. Derzeit finden Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten statt, um den Brandschutz zu gewährleisten und den Saal für die Zukunft fit zu machen. Die Eröffnung des Saales ist für 2020 geplant.

Der Saal gehört nicht zum Pachtobjekt der Gaststätte und wird durch den Verein Pro Saalbau-Eigenheim e.V. betreut und vermittelt. Den Mietern des Saales steht die Vergabe des möglichen Caterings frei, es könnte aber auch, soweit möglich, an den Pächter / die Pächterin der Gaststätte vergeben werden.

Zur Lage:

Egelsbach ist eine Gemeinde mit circa 11.700 Einwohnern und befindet sich zwischen Frankfurt und Darmstadt und damit im Herzen des Rhein-Main Gebiets.

Unser Objekt befindet sich zentral im Ortskern. Direkt daneben ist ein großer Parkplatz (circa 200 Plätze), welcher den Gästen genug Stellplätze zur Verfügung stellt.

Egelsbach verfügt über einen S-Bahn Anschluss (Linie S3, 10 Minuten Fußweg vom Bahnhof zum Restaurant). Optimale Anbindung an die A661, A5, B3 und K 168 (Frankfurt Stadtmitte ca. 20 Minuten, Offenbach 15 Minuten, Frankfurt-Flughafen 15 Minuten, Darmstadt 15 Minuten).

Eckdaten:Pacht

Die Monatsmiete (netto/kalt) beträgt: 1.500,-€, zzgl. mtl. Umlage: 650,-€ (netto).

Die Kautions beträgt 3 Monatsmieten (netto/kalt)

Grundriss

KG: Lagerfläche 65m², Kühlhaus 13m² (Bierlager)

Küche 29m² / Vorbereitungsküche 13m², betriebsfähig eingerichtet inkl. Kühlhaus 1,9m² und Trockenlager (bzw. Anlieferung) 12,5m²

Gastraum EG: 80m²

Kolleg 1.OG: 85m²

1.OG: Zwei angrenzende Pächterräume/Sozialräume mit 47m², Duschbad

Unsere Anforderungen an den Pächter /die Pächterin:

Gesucht wird ein Pächter / eine Pächterin /ein Ehepaar, der / die / das über entsprechende Qualifikationen und berufliche praktische Erfahrung verfügt.

Den Interessenten wird empfohlen, sich vorab vor Ort einen Eindruck von dem Objekt zu verschaffen. Kontaktieren Sie uns für einen Termin.

Die Bewerbung sollte dann folgendes umfassen:

- Persönliche Angaben, Ausbildung, Werdegang, Erfahrung
- Künftiges Nutzungs- und Betreiberkonzept

Es ist vorgesehen, das nach Sichtung der Bewerbungen die ausgewählten Gastronomen ihr Konzept persönlich vorstellen.

Bewerbungen schicken Sie bitte an:

Pro Saalbau-Eigenheim e.V.

Kirchstraße 19

63329 Egelsbach

Oder per Mail an: [vorstand\(at\)prosaalbaueigenheim.de](mailto:vorstand(at)prosaalbaueigenheim.de)