

Informationsblatt für interessierte Gastronominnen und Gastronomen zu Möglichkeiten einer Bewirtung im Areal Altmühlau

Allgemeine Informationen

Wie sah bisher das gastronomische Konzept im Altmühlauen-Areal aus?

Ab 1997 befand sich auf dem heutigen Altmühlauen-Areal die sogenannte Haifischbar. Dieser Kiosk betrieb eine Außengastronomie direkt am Wasser („Altmühldeck“, Biergarten) und öffentliche WC-Anlagen vor Ort. Darüber hinaus wurde der einzige Verleih von Ruderbooten an einem Fluss in Bayern angeboten. Das Areal bot Platz für besondere kulturelle Veranstaltungen wie etwa „Akkufish“, das Brückenfest oder Veranstaltungen im Rahmen der Kulturtage. Die Haifischbar war Haupt-Treffpunkt für touristische Gruppenführungen und darüber hinaus oft erste Anlaufstelle für Bootwanderer, Radfahrer, Wanderer und auch Gäste, die mit dem Auto oder dem Reisebus nach Eichstätt kamen. Seit Herbst 2018 ist die Haifischbar aufgrund ihres baulichen Zustandes geschlossen, 2020 wurde der Kiosk-Bau abgerissen.

Wie ist der aktuelle Planungsstand?

Für die Neugestaltung der Altmühlauen als Teil des Gesamt-Areals Spitalstadt wurde bereits 2012 ein Wettbewerb ausgelobt, den das Landschaftsarchitektur-Büro „grabner huber lipp landschaftsarchitekten und stadtplaner partnerschaft mbh“ aus Freising mit ihrem Beitrag für sich entschieden hat. Diesem Entwurf, aber vor allem dem Wunsch des Eichstätter Stadtrates folgend, ist für die Altmühlau eine Zone für Bewirtung und Außengastronomie vorgesehen. Bei der bisher vorliegenden Planung handelt es sich um ein erstes Grobkonzept, das unter anderem im Rahmen einer Bürgerbeteiligung (01/2022 bis 03/2022) - aber auch im Dialog mit interessierten Gastronom/-innen - noch weiterentwickelt werden kann.

Alle Informationen zur gesamten Überplanung finden Sie auf www.eichstaett.de/altmuehlaue.

Welche Möglichkeiten ergeben sich für künftige gastronomische Konzepte vor Ort?

Der vorliegende Planungsentwurf sieht ein Areal für Gastronomie im Süden der Altmühlau am bisherigen Kiosk-Standort und Umfeld vor (für diese Nutzung existiert auch eine entsprechende Baugenehmigung). Dort kann je nach gastronomischem Konzept ein fester oder mobiler Bau entstehen, der saisonal oder ganzjährig bewirtet werden kann. Vor Ort wird die Stadt Eichstätt öffentliche Toilettenanlagen errichten, die von der Gastronomin/vom Gastronom mit betrieben werden **kann**, jedoch gegebenenfalls logistisch abgesondert von der Bewirtung an der Schnittstelle zum Parkplatz platziert sein wird und somit die Gastronomie eine eigenständige Toilettenanlage benötigen würde.

Der direkte Zugang zum Wasser vor Ort bleibt bestehen. Wie der Uferbereich ausgestaltet wird, wird unter anderem im Rahmen des Bürgerbeteiligungsverfahrens erarbeitet. Die Stadt Eichstätt wird dem Betreiber/der Betreiberin am finalen Standort in jedem Fall die notwendige Infrastruktur (Strom, Kanal etc.) zur Verfügung stellen. Sperrstunde vor Ort ist 23 Uhr. Die Kommune würde sich ein langfristiges Pachtverhältnis wünschen (> 10 Jahre). Die Gestaltung der Pacht würde im Rahmen einer Verhandlung des Betreiber/der Betreiberin mit der Stadt Eichstätt festgesetzt und ist abhängig vom notwendigen baulichen und infrastrukturellen Investitionsvolumen und ob der Betreiber **oder** die Stadt dieses tragen wird.

Aktuell ist der Beginn der Bauarbeiten vor Ort für das vierte Quartal 2022 terminiert. Je nach Planungsfortschritt ist für Sommer 2023 der Start des gastronomischen Betriebs geplant.

Wie kann ich mein Interesse bekunden?

Ausführliche und aussagekräftige Bewirtungs-Konzepte von interessierten Gastronom/-innen können bis 12. März 2022 bei der Stadt Eichstätt, z. Hd. Lars Bender, eingereicht werden. Gerne steht Ihnen die Stadt Eichstätt auch zuvor schon für ein erstes Beratungs-Gespräch zur Verfügung. Für Rückfragen und Terminvereinbarungen steht Ihnen Lars Bender, lars.bender@eichstaett.de oder 08421/6001.410 zur Verfügung.

Anforderungen an ein gastronomisches Konzept „Altmühlaue“

Bitte beachten Sie - Ihr Konzept sollte auf die folgenden Fragen zwingend eingehen:

1. Planen Sie, dass die Stadt Eichstätt Ihnen eine notwendige Gebäude-Infrastruktur zur Verfügung stellt oder erbringen Sie die baulichen Elemente selbst?
2. Unabhängig von der Antwort auf Frage 1: Planen Sie mit festen oder sogenannten mobilen Bauten?
3. Wie viel Fläche benötigen Sie für Ihre Außengastronomie? Wie viele Plätze sehen Sie darin vor (für den regulären Betrieb und für Veranstaltungen)?
4. Wo würden Sie Ihre Bewirtungsfläche gerne auf dem Areal sehen? Wie in der Vorplanung angedacht im Süden des Areals (am Herzogsteg) oder lieber an einer anderen Stelle? Was sind Ihre Gründe dafür? [Hinweis: eine mögliche Verlagerung bedarf im Zweifel einer erneuten baurechtlichen Prüfung und ist somit nicht gesichert]
5. Planen Sie, die öffentliche Toiletten-Anlage, die in dem Areal entstehen wird, mit zu betreiben bzw. möchten Sie, dass die für Ihren Betrieb erforderliche Toilettenanlage mit der öffentlichen WC-Anlage baulich kombiniert wird?

[Hinweis: die öffentliche WC-Anlage soll ganzjährig und zu folgenden Uhrzeiten geöffnet sein: 08:00 Uhr bis 20:00 Uhr; für die Übernahme der Pflege und des Betriebs der öffentlichen Anlage kann im Rahmen des Pachtverhältnisses eine Erstattung für den Betrieb mit der Stadt vereinbart werden]

6. Beinhaltet Ihr Konzept einen Bootsverleih vor Ort oder andere Aktivitäten?
7. Sieht Ihr gastronomischer Plan einen Ganzjahres-Betrieb vor? Wenn ja, wie möchten Sie eine Bewirtung in der kalten Jahreszeit realisieren und sind hierfür besondere infrastrukturelle Anforderungen notwendig?
8. Wie gedenken Sie, die Aspekte Regionalität und Nachhaltigkeit in Ihr gastronomisches Konzept zu integrieren?
9. Planen Sie Veranstaltungen
 - a) auf regulärer Basis im Rahmen Ihres gastronomischen Angebots?
 - b) im Rahmen von kulturellen/städtischen Festen (etwa Altstadtfest)?
10. Wie möchten Sie für ein gutes Miteinander mit Anwohner/-innen vor Ort sorgen?
11. Wie ist Ihre aktuelle Lebenssituation? Welche gastronomische Vorerfahrung bringen Sie mit? Liegen bislang gewerberechtliche oder persönliche Versagungsgründe vor (Auszug aus dem Gewerbezentralregister)? Liegen die Voraussetzungen für den Verkauf von Lebensmitteln und Ausschank von Getränken vor (Gesundheitsausweise, gaststättenrechtliche Erlaubnis etc.)? Sind die wirtschaftlichen Gesichtspunkte eines Gewerbebetriebes erfüllt mit ausreichend Liquidität für diese Investitionen? Liegen bislang finanzielle Schwierigkeiten vor (evtl. Bestätigung der Bank über finanzielle Zuverlässigkeit)? Können Sie schon Aussagen dazu treffen, wie Ihre Personal-Planung zum geplanten Betrieb aussehen wird? Werden Sie Personal einstellen?

Wie geht es weiter?

Die Stadt wird die Einreichungen im Rahmen des Bürgerbeteiligungsverfahrens auswerten. Im Rahmen dessen werden die Konzepte bewertet und es wird entschieden, ob im nächsten Schritt mit einzelnen gastronomischen Bewerber/-innen in konkrete Verhandlungen eingetreten wird.