

Interessensbekundungsverfahren

Neuverpachtung einer gastronomischen Einrichtung



Objekt: **Gaststätte an der Stadthalle,**
Jahnstraße 14, 91757 Treuchtlingen
(bisher griechisches Restaurant „Zum Janni“)

Bewerbungsschluss: 06.11.2026

1. Ausgangslage und Ziel

Die Stadt Treuchtlingen schreibt die Neuverpachtung bzw. den Neubetrieb der gastronomischen Einrichtung an der Stadthalle in der Jahnstraße 14 aus. Das Objekt wurde bislang als griechisches Restaurant unter dem Namen „Zum Janni“ betrieben. Der bisherige Pachtvertrag endet zum 31.12.2026.

Ziel des Interessensbekundungsverfahrens ist die Auswahl eines geeigneten Nachfolgebetreibers, der einen wirtschaftlich tragfähigen, gastronomisch attraktiven und auf den Standort abgestimmten Betrieb sicherstellt.

Über die künftige gastronomische Ausrichtung entscheidet grundsätzlich der Stadtrat im Rahmen des vorgelegten Betriebskonzepts. Eine Fortführung der griechischen/mediterranen Ausrichtung ist erwünscht, jedoch nicht zwingende Voraussetzung.

2. Objektbeschreibung

2.1. Lage und Umfeld

Treuchtlingen als Mittelzentrum im Altmühltal überzeugt durch eine stabile Wirtschaftsstruktur mit touristischer Anziehungskraft. Der Volksfestparkplatz bietet ausreichend Parkmöglichkeiten für den alltäglichen Betrieb sowie für größere Veranstaltungen und Events.

Die Gaststätte befindet sich in der Jahnstraße 14 in Treuchtlingen in Innenstadtlage in unmittelbarer Nähe des Stadtkerns. Die Lage ist fußläufig bestens erreichbar, bietet kurze Wege für Gäste und Mitarbeitende und profitiert von der zentralen Lage.

2.2. Flächen und Ausstattung

Bereich	Fläche (ca.)	Bemerkung
Gastraum (innen)	87 m ² , 72 Sitzplätze	Modern gestaltet, 2016 renoviert
Außenbereich/Terrasse	120 m ² , 80 Sitzplätze	Bereich vor dem Haupteingang
Küche	16 m ²	über die Jahre fortlaufend erneuert
Lager/Kühlräume	8 m ²	Baujahr (1990)
Sanitäranlagen	42 m ²	4 Damen-WC, 3 Herren-WC, 6 Pissoirs, 1 Behinderten-WC
Personal-/Nebenräume	—	nein
Lagerhaus/Mülltonnen	15 m ²	Baujahr (2024), Jahnstraße 11a

2.3. Biergarten

Bereich	Fläche	Bemerkung
Ausschank	13 m ²	2018 renoviert
Grillhütte	17 m ²	2018 renoviert
Service	20 m ²	2018 renoviert
Lager	6 m ²	zusätzliche Lagermöglichkeiten im Keller
Sitzbereich	450 m ²	ca. 50 Tische, ca. 250 Sitzplätze

Hinweis: Durch den Biergarten verläuft ein öffentlicher Fußweg, der bei der Gestaltung und im laufenden Betrieb zu berücksichtigen ist.

2.4. Mitnutzung der Stadthalle

Die unmittelbar angrenzende Stadthalle bietet attraktive Räumlichkeiten für Versammlungen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Konferenzen, Tagungen, Präsentationen, Workshops, Schulungen, Ausstellungen und weitere Veranstaltungsformate. Der große Saal (266 m²) und der kleine Saal (127 m²) bieten je nach Bestuhlung eine Kapazität von bis zu 750 Stehplätzen bzw. 450 Sitzplätzen.

Eine regelmäßige Nutzung der Stadthalle durch den Pächter ist möglich; die konkrete Terminabstimmung erfolgt mit der örtlichen Kur- und Touristinformation. Der Pächter erklärt sich bereit, im Rahmen seiner Kapazitäten auf Anfrage sowohl große als auch kleine Veranstaltungen in der Stadthalle zu bewirten. Weitere Informationen zur Stadthalle sind abrufbar unter: <https://www.treuchtlingen.de/stadt/veranstaltungs-und-tagungsraeume/stadthalle>

2.5. Inventar und technische Anlagen

Folgende technische Anlagen sind vorhanden: Gasheizung (Baujahr 1990), Küchenlüftungsanlage (1990), Kältetechnik (1990), Fettabscheider (1990) sowie Küchentechnik (1990, teilweise über die Jahre erneuert). Die Stadt Treuchtlingen plant die Küchenlüftungsanlage innerhalb der kommenden 6 Monate zu erneuern. Hinsichtlich der Heizung wird ein zeitnahe Anschluss an ein Nahwärmenetz angedacht.

Das vorhandene Inventar der Gastronomie (Küchengeräte, Kühltechnik, Mobiliar u. a.) sollte vom bisherigen Pächter übernommen werden. Ein detailliertes Inventarverzeichnis ist auf Anfrage bzw. im Rahmen der Objektbesichtigung einsehbar.

3. Anforderungen an das gastronomische Konzept

Von den Bewerberinnen und Bewerbern wird ein schlüssiges, wirtschaftlich tragfähiges Betriebskonzept erwartet, das mindestens folgende Punkte umfasst:

- Kulinarische Ausrichtung und Speisenangebot (inkl. Preisstruktur)
- Standort- und Zielgruppenanalyse mit Bezug auf das lokale Umfeld
- Marketing- und Außenauftrittskonzept
- Personalkonzept (Anzahl Mitarbeitende, Qualifikationen, Servicequalität)
- Wirtschaftlichkeitsrechnung mit Umsatz- und Kostenplanung für mindestens 3 Jahre

Eine Fortführung oder Weiterentwicklung der griechischen bzw. mediterranen kulinarischen Tradition des Standorts wird begrüßt, stellt jedoch keine zwingende Voraussetzung dar. Alternative, tragfähige gastronomische Konzepte werden gleichberechtigt geprüft.

4. Zielgruppe, Betriebs- und Öffnungszeiten

- Zielgruppe: z.B. Einheimische, Berufstätige (Mittagstisch), Tourist:innen, Familien, Vereinsleben
- Geforderte Mindestöffnungszeiten: z. B. Di-So, 11:30–14:30 Uhr und 17:30–22:30 Uhr
- Zulässige Schließtage: max. 1 bis 2 Tage pro Woche
- Betriebsferien: mit Ankündigungspflicht
- Konzept für die Bewirtung von Sonderveranstaltungen (kommunale Veranstaltungen, Vereinsfeiern, Catering) in der Stadthalle: siehe Ziff. 2.4 „Mitnutzung der Stadthalle“

5. Anforderungen an Küche, Service, Hygiene, Lager, Technik und Inventar

5.1 Küche und Service

- Sicherstellung eines durchgängigen Speisenangebots während der Öffnungszeiten
- Angemessene Personalausstattung für Küche und Service entsprechend des Gästeaufkommens

5.2 Hygiene

- Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie der HACCP-Grundsätze
- Vorlage eines betrieblichen Hygienekonzepts vor Betriebsaufnahme
- Regelmäßige Schulungsnachweise des Personals nach § 43 IfSG

5.3 Lager und Technik

- Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln unter Einhaltung der Kühlkette
- Sachgemäße Behandlung der technischen Anlagen (Lüftung, Kälte, Fettabscheider) gemäß Herstellervorgaben

5.4 Inventar

- Übernahmemöglichkeit des bestehenden Mobiliars
- Pfleglicher Umgang mit übernommenem Inventar
- Rückgabe des Objekts bei Vertragsende in vertragsgemäßigem, besenreinem Zustand

6. Qualifikationsanforderungen an Bewerber

- Einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie (mind. 4 Jahre), nachgewiesen durch Referenzen oder Ausbildungsnachweise
- Ggf. Sachkundenachweis gemäß Gaststättenrecht / IHK-Unterrichtung nach § 4 GastG bzw. landesrechtlicher Nachfolgeregelung
- Nachweis der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit (Bonität, Eigenkapitalnachweis, Finanzierungsbestätigung)
- Unbescholtenheit (aktuelles Führungszeugnis, Auszug aus dem Gewerbezentralregister)
- Bereitschaft zur persönlichen Betriebsführung bzw. Benennung einer verantwortlichen Betriebsleitung

7. Wirtschaftliche Angaben

7.1 Gastronomie

Position	Angabe
Mindestpacht	2.200 € /Monat netto zzgl. USt.
Wertsicherung	Wertsicherungsklausel, Basis Verbraucherpreisindex 2020
Kautions/Sicherheitsleistung	3 Monatspachten
Vertragslaufzeit	10 Jahre, Verlängerungs- und Kündigungsoptionen gemäß Pachtvertrag

7.2 Pächterwohnung

Position	Angabe
5-Zimmer-Wohnung	ca. 140 m ²
Miete	970 € /Monat
Kaution/Sicherheitsleistung	3 Monatsmieten
Vertragslaufzeit	5 Jahre, Verlängerungs- und Kündigungsoptionen gemäß Mietvertrag

7.3 Nebenkosten (Strom, Wasser, Gas)

Die Nebenkosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas und Müll werden vom Pächter separat getragen bzw. verbrauchsabhängig abgerechnet. Vorauszahlung, eigener Zähler.

Zur groben Orientierung für Bewerber wird der durchschnittliche Jahresverbrauch der letzten Betriebsjahre wie folgt angegeben:

Energieträger/Medium	Ø Jahresverbrauch	Bemerkung
Strom	65.000 kWh/Jahr	Basierend auf dem Durchschnitt der letzten 3 Jahre
Wasser	700 m ³ /Jahr	Basierend auf dem Durchschnitt der letzten 3 Jahre
Gas	4.400 kWh/Jahr	Basierend auf dem Durchschnitt der letzten 3 Jahre (ggf. entfällt bei Anschluss an Nahwärmenetz, siehe Ziff. 3.5)

Hinweis: Die angegebenen Verbrauchswerte basieren auf den Erfahrungswerten des Vorbetriebs und dienen ausschließlich der unverbindlichen Orientierung.

Nebenkosten der Gastronomie und der Pächterwohnung werden getrennt erfasst und abgerechnet, sofern separate Zähler vorhanden sind bzw. eingerichtet werden.

8. Nachweise, Referenzen und Bewerbungsunterlagen

Die Bewerbung ist vollständig und fristgerecht bis zum 06.11.2026 in Papierform bei der Stadt Treuchtlingen oder in elektronischer Form bei liegenschaften@treuchtlingen.de einzureichen und muss folgende Unterlagen enthalten:

- Anschreiben mit Vorstellung der Bewerberin/des Bewerbers bzw. des Unternehmens
- Ausformuliertes gastronomisches Betriebskonzept (siehe Ziff. 4)
- Wirtschaftlichkeits-/Finanzierungsplan für mindestens 3 Jahre
- Nachweis der Berufserfahrung und Qualifikation (Zeugnisse, Sachkundenachweis)
- Referenzen aus vergleichbaren gastronomischen Betrieben

- Aktuelles Führungszeugnis und Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- Bonitätsnachweis bzw. Bankauskunft

9. Bewertungskriterien für die Auswahl geeigneter Bewerber

Die Auswahl erfolgt anhand folgender Kriterien und Gewichtung durch ein Auswahlgremium der Stadt Treuchtlingen:

Kriterium	Gewichtung	Erläuterung
Schlüssigkeit und Qualität des gastronomischen Konzepts	30 %	Originalität, Marktfähigkeit, Standortbezug
Wirtschaftliche Tragfähigkeit / Finanzierungsnachweis	10 %	Plausibilität der Wirtschaftlichkeitsrechnung
Fachliche Qualifikation und Erfahrung	35 %	Referenzen, Ausbildung, Führungskompetenz
Höhe des angebotenen Pachtzinses	10 %	wirtschaftliche Vergütung
Beitrag zur Standort- und Ortsbildattraktivität	15 %	Öffnungszeiten, Angebotstiefe, Ortsbindung

Die Verwaltung trifft eine Vorauswahl der eingegangenen Angebote und der Stadtrat entscheidet über den Zuschlag für einen Bewerber..

10. Vertrags- und Haftungsaspekte

- Vertragsbeginn: frühestens 01.01.2027, Vertragslaufzeit: 10 Jahre, Verlängerungsoption: Ja
- Der endgültige Pachtvertrag wird auf Grundlage dieser Ausschreibung gesondert verhandelt und geschlossen; die entsprechenden Punkte der Ausschreibung stellen lediglich die Rahmenbedingungen für eine vertragliche Regelung dar.
- Der Betreiber haftet im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften für Schäden aus dem Betrieb; der Abschluss einer Betriebshaftpflichtversicherung mit einer Mindestdeckungssumme von 750.000 € ist verpflichtend nachzuweisen.
- Instandhaltungs- und Instandsetzungspflichten werden im Vertrag zwischen Verpächter und Pächter aufgeteilt (Regelfall: Schönheitsreparaturen und laufende Instandhaltung durch den Betreiber, Instandsetzung baulicher Substanz durch den Verpächter, sofern nicht anders vereinbart).
- Eine Untervermietung/Unterverpachtung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Verpächterin.
- Regelungen zu vorzeitiger Kündigung, Betriebsaufgabe und sonstige Verpflichtungen sind im Pachtvertrag abschließend zu regeln.

11. Verfahren, Fristen und Kontakt

- Die Vergabe des Objekts erfolgt freihändig im Rahmen des freien Interessenbekundungsverfahrens.
- Veröffentlichung: 21.08.2026
- Bewerbungsschluss: 06.11.2026, maßgeblich ist der Eingang bei der Stadt Treuchtlingen, Liegenschaftsverwaltung
- Objektbesichtigung: jederzeit möglich, Terminvereinbarung unter den nachstehenden Kontaktdaten oder direkt über den aktuellen Pächter während der Öffnungszeiten
- Voraussichtliche Entscheidung und Rückmeldung an Bewerber: bis 30.11.2026
- Rückfragen sind jederzeit gerne möglich

Ansprechpartner	Telefon	E-Mail
Thomas Schäff	09142 9600-42	liegenschaften@treuchtlingen.de
Hans-Peter Lang	09142 9600-36	liegenschaften@treuchtlingen.de

Bisheriger Pächter	Telefon	E-Mail
Ioannis Avgoustis	+49 176 43579660	linfo@stadthalle-treuchtlingen.de

12. Rechtlicher Hinweis

Dieses Interessenbekundungsverfahren stellt eine unverbindliche Aufforderung zur Angebotsabgabe (invitatio ad offerendum) im Rahmen der freihändigen Vergabe für eine Verpachtung nach §§ 581 ff. BGB dar.

Ein Anspruch auf Abschluss eines Pachtvertrags besteht nicht.

Die Stadt Treuchtlingen behält sich vor, das Verfahren jederzeit ohne Angabe von Gründen zu ändern, auszusetzen oder aufzuheben.