

Exposé

Badegastronomie
Therme / Sauna / Familien & Aktivbad
der Altmühltherme in Treuchtlingen



Studienbild: neuer Saunagarten

Altmühltherme Treuchtlingen
Bürgermeister-Döbler-Allee 12
91757 Treuchtlingen

www.altmuehltherme.de

Inhaltsverzeichnis

1	Pächter / Pächterin für die Badegastronomie in der Altmühltherme Treuchtlingen gesucht....	4
1.1	Beschreibung Therme	4
1.2	Vorstellungen zum Betrieb der Bade- und Saunagastronomie.....	5
1.3	Besucherprognose Altmühltherme	6
2	Beschreibung Gastronomiebereich.....	7
2.1	Beschreibung Anlieferung	7
2.2	Beschreibung Gastronomiebereich Obergeschoss	8
2.2.1	Beschreibung Wareneingangskontrolle und Umverpackung.....	8
2.2.2	Beschreibung Lagerhaltung von Speisen, Getränke und Non-Foodartikeln	8
2.2.3	Beschreibung Vorbereitungs- und Produktionsbereich.....	9
2.2.4	Beschreibung Produktions- und Lagerbereiche	9
2.2.5	Beschreibung Spülbereich.....	10
2.2.6	Beschreibung Ausgabebereiche	10
2.2.6.1	Beschreibung F&A-Bad sowie Therme.....	10
2.2.6.2	Beschreibung Saunabereich	11
2.3	Abfälle aller Bereiche	11
2.4	Beschreibung Personalbereich.....	11
2.5	Beschreibung Küchenleiterbüro.....	12
2.6	Allgemeine Anmerkungen, die für alle Küchenbereiche gelten.....	12
2.7	Daten zum Gastronomiebereich	12
2.8	Daten zum Bereich Badehallengastronomie.....	12
2.9	Daten zum Bereich Saunagastronomie	12
2.10	Daten zur Küche	13
2.11	Daten zu Nebenräumen	13
3	Liste Grunddaten des Pachtobjektes	13
3.1	Betriebshof – Erdgeschoss	13
3.2	Obergeschoss	13
3.2.1	Restaurant Familien & Aktivbad / Therme.....	13
3.2.2	Restaurant Sauna	13
3.2.3	Küche (Anlage Plan 4).....	13
3.2.4	Nebenräume (Anlage Plan 6.3)	14
4	Küchenausstattung.....	14
4.1	Einrichtungsplan Küche.....	14

4.2	Geräteliste Küchentechnik	14
5	Haftungsvorbehalt / Haftungsausschluss Exposé	19
6	Pläne.....	20
6.1	Stadtplan Treuchtlingen.....	20
6.2	Lageplan Altmühltherme Treuchtlingen	20
6.3	Grundrissplan (Ausschnitt Badegastronomie) Obergeschoss Therme	21
6.4	Flussdiagramm Betriebsabläufe Küche 1. OG	22
7	Bilder	23
7.1	Konzeptbilder Lounge	23
7.2	Konzeptbilder Cafe	23
8	Anzeigenschaltung Pächtersuche.....	24

1 Pächter / Pächterin für die Badegastronomie in der Altmühltherme Treuchtlingen gesucht

Die **Altmühltherme Treuchtlingen** sucht zum Spätjahr (Quartal IV 2019) eine /n Pächter/in für das interne gastronomische Bereich in der Altmühltherme in Treuchtlingen.

Die Altmühltherme Treuchtlingen ist ein klassischer Heilquellenkurbetrieb in Mittelfranken. Zum Betrieb der Altmühltherme gehören neben dem Thermalbad eine moderne Sauna- und Wellnessanlage, das Familien & Aktivbad sowie der Partnerbetrieb Altmühlvital. Die Altmühltherme befindet sich seit Oktober 2016 in der umfangreichen Sanierung und Modernisierung. Neben der baulichen und technischen Sanierung wird das Betriebskonzept auf den aktuellen Stand und an die Bedürfnisse an eine moderne Freizeit- und Gesundheitseinrichtung angepasst. Die Baumaßnahmen werden voraussichtlich im Spätjahr 2019 beendet sein und die Altmühltherme in Vollbetrieb genommen.

An zentraler Stelle in der Altmühltherme befindet sich (nach Abschluss der Modernisierungsmaßnahmen) die interne Badegastronomie mit Bewirtungsbereichen im Atrium des Thermalbades sowie direkt im Saunabereich. Die Anordnung des Gastronomiebereiches ist so konzipiert, dass aus einer zentralen Küche heraus alle Bewirtungsflächen mit kurzen Wegen erreicht und somit ein wirtschaftlicher Personaleinsatz gegeben sein wird.

1.1 Beschreibung Therme

Die Altmühltherme Treuchtlingen umfasst mit seinen 13 Badebecken rund 2.700 m² innen und außenliegende Wasserflächen. Das Thermalbad verfügt auf zwei Ebenen über insgesamt 5 Badebereiche, in denen ein balneologisches Konzept (Lehre über therapeutische Anwendung in natürlichen Heilquellen) verfolgt wird. Neben den üblichen Einrichtungen beinhaltet das Themenangebot zusätzlich Dampfbäder, Lichttherapie und Infrarot- Kabinen. Ein attraktiver ganzjährig geöffneter Außenbereich mit Thermalaußenbecken rundet das Ganzjahresangebot des Thermalbades ab.

Im Obergeschoss der Altmühltherme befindet sich eine moderne und zeitlos gestaltete Sauna- und Wellnesslandschaft. Kernstück des neuen Saunaangebotes ist neben mehreren Schwitzräumen und Dampfbad eine in einen Schienenbus integrierte Sauna (Außenbereich). Der rd. 2.000m² große Saunagarten kann barrierefrei aus dem Obergeschoss heraus über drei Terrassenebenen erreicht werden. Auf der mittleren Terrassenebene befinden sich ein Warmaußenbecken sowie ein Kalttauchbecken. Auf über 250m² ist die Terrasse mit einem Segel überspannt, so dass eine wetterunabhängige Ganzjahresnutzung gewährleistet ist. Es besteht auch die Möglichkeit, auf der obersten Terrassenebene rd. 20 überdachte Bewirtungsplätze einzurichten.

Im zweiten, älteren Gebäudeteil der Altmühltherme befindet sich das Familien & Aktivbad. Zu diesem, ebenfalls modernisierten Bereich zählt ein Schwimmerbecken mit 6 Schwimmbahnen und einer in der Region einmaligen Sprunganlage mit 1m-Brett, 3m und 5m Plattform. Direkt angrenzend an den Sportbereich befinden sich ein Nichtschwimmerbereich mit Kletternetz, ein Kleinkinderbereich sowie zwei Röhrenrutschen. Ergänzt wird dieses Angebot durch ein Kursbecken, in dem Wassersportprogramme für Gruppen durchgeführt werden. In den Sommermonaten gehören zwei Sommerfreibecken mit insgesamt 1.020 m² Wasserfläche, Sonnenterrasse und Liegewiese zum Familien- und Sportangebot. Im Erdgeschoss der Altmühltherme befinden sich die Therapieräume unseres Partnerunternehmens die Altmühlvital, Treuchtlinger Gesundheits- und Erholungs GmbH.

1.2 Vorstellungen zum Betrieb der Bade- und Saunagastronomie

Die Altmühltherme hat folgende Öffnungszeiten:

	Thermalbad	Sauna	F&A-Bad
Mo. – Fr.	9:00 – 21:00 Uhr	10 – 22:00 Uhr	11:00 – 21:00 Uhr
Mo. – Fr. (Ferien)	9:00 – 21:00 Uhr	10 – 22:00 Uhr	9:00 – 21:00 Uhr
Sa., So., Feiertag	9:00 – 21:00 Uhr	10 – 22:00 Uhr	9:00 – 21:00 Uhr

Es muss sichergestellt sein, dass an mind. 80% der Öffnungszeit (zwischen 9:00 – 22:00 Uhr) ein gastronomisches Angebot besteht. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Angebot an warmer Küche bis 20:30 Uhr aufrechterhalten werden muss. Zu verlängerten Betriebszeiten von Sonderveranstaltungen (Saunanächte u. dgl.) ist das gastronomische Angebot entsprechend länger vorzuhalten.

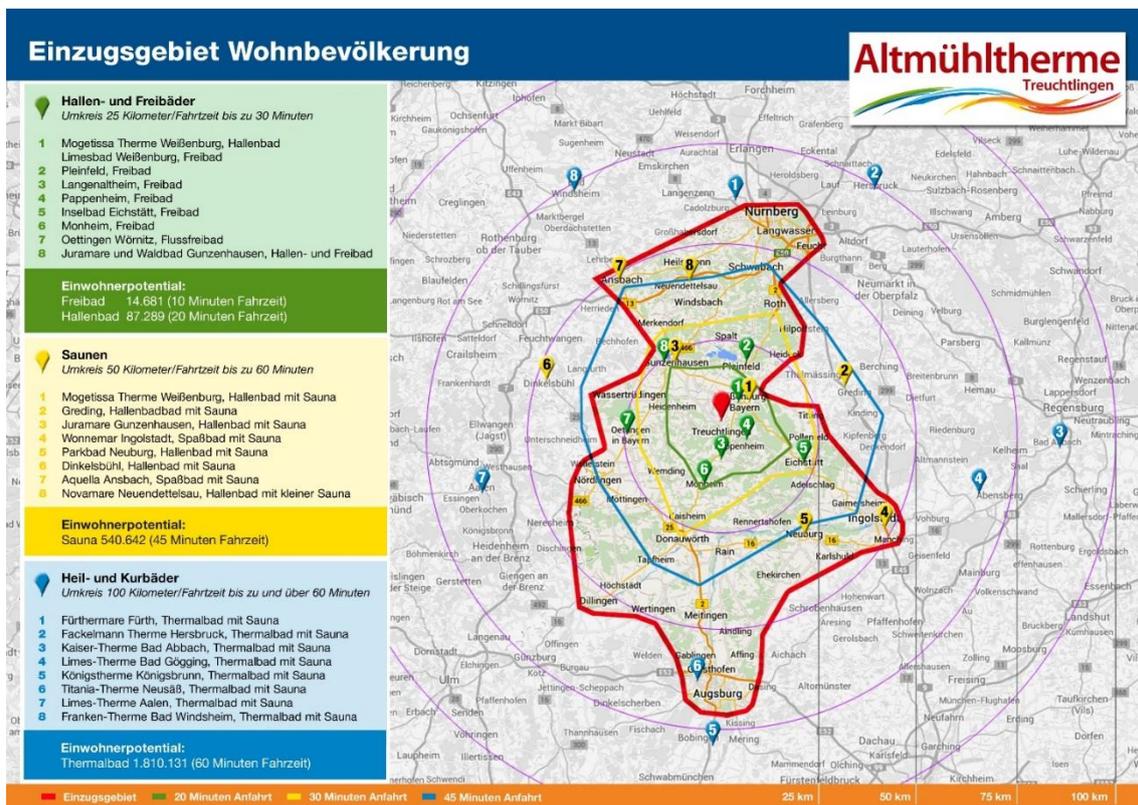
Bei der Preisgestaltung des gastronomischen Angebotes ist der branchenübliche regionale Benchmark anzusetzen. Das Angebot soll das für Freizeit- und Gesundheitseinrichtungen übliche Leistungsspektrum umfassen. Dabei ist zu Stoßzeiten eine schnelle Essensausgabe und entsprechend kurzen Wartezeiten zu gewährleisten.

Das Grobkonzept ist so angelegt, dass der Gast in der Badehallengastronomie an den Verkaufspatz kommt und nach der Speisen- und Getränkeauswahl seine Bestellung aufgibt, während Getränke und kleine Speisen sofort mit an den Platz genommen werden. Bei frisch zubereiteten Speisen bzw. gefertigten Convenience holt sich der Gast nach Aufruf sein Essen an der Essensausgabe ab. Bei der Saunagastronomie kann wie in der Badehallengastronomie verfahren werden. Da es sich allerdings hier um ein hochwertiges Nutzungsangebot handelt, ist ein Service bzw. Teilservicebetrieb gewünscht.

Um einerseits den größtmöglichen Komfort zu bieten aber auch um den Konsum der nur in Badekleidung befindlichen Gäste zu ermöglichen, wird ausschließlich bargeldlose Zahlung mittels an der Thermenkasse ausgegebene Chipcoins möglich sein. Der Gast bezahlt seine Börse beim Verlassen des Bades. Der gastronomische Umsatz wird von der Altmühltherme an den Pächter überwiesen.

1.3 Besucherprognose Altmühltherme

Das Einzugsgebiet der Altmühltherme erstreckt sich in Richtung Norden bis in die Bereiche Ansbach und Nürnberg. Nach Südosten liegt Ingolstadt im Einzugsgebiet und nach Süden werden Besucher aus Augsburg angesprochen. Aus dem Bereich westlich von Treuchtlingen erstreckt sich das Einzugsgebiet bis nach Wassertrüdingen und Nördlingen.



Einzugsgebiet lt. Kalkulation: Grüne Linie = Familien- Aktivbad / Gelbe Linie = Sauna / Blaue Linie = Heil- und Kurbäder
Ermitteltes Einzugsgebiet: Rote Linie (Stand 2015)

Thermalbad: Das Besuchermittel der letzten 5 Vollbetriebsjahre (2012 – 2015) betrug 185.785 Jahrgäste. Das Besucherniveau wies über diese letzten Betriebsjahre eine sehr hohe Konstanz auf. Das Einzugsgebiet der Therme nach der Wohnbevölkerung entspricht (bei einer Anfahrtszeit von 60 Autominuten) etwa 1.8 Mio. Menschen. Die Besucherprognose sieht aufgrund der Attraktivitätssteigerung und Verbesserung der Aufenthaltsqualität einen Besucheranstieg von rd. 10% auf 204.400 Gästen vor.

Sauna: Mit der Qualität der neu entstehenden Sauna kann von einem Einzugsgebiet von einer Anfahrtszeit von bis zu 45 Autominuten ausgegangen werden. Hier wird ein Einwohnerpotential von 540.000 Menschen erzielt. Nach entsprechenden Benchmark- Zahlen, Aktivitätskennwerten ist eine Besuchszahl von 42.170 Saunagästen (derzeit 18.361) per anno als realistisch anzusehen.

Familien & Aktivbad (F&A-Bad): Hier wird von einem Einzugsgebiet von max. 20 Autominuten Anfahrzeit ausgegangen und erschließt somit ein Einwohnerpotential von rd. 87.000. Nach Benchmark- Zahlen, Aktivitätskennwerten sowie durch das professionelle Kursprogramm und der Angebotsstruktur werden inkl. der Schul- und Vereinsnutzung 83.484 Gäste prognostiziert. In den Sommermonaten kann zusätzlich von 10.000 Nutzern in den Sommerfreibecken ausgegangen werden. Demnach werden hier in Summe 93.484 Gästen/Jahr erwartet.

Salzlounge: Die neue Salzlounge im Prophylaxecenter hat auf 24m² 6 Liegeplätze. Bei täglich 10 Nutzungsfrequenzen a 45 Min. und einer Auslastung von angenommen 20% werden 5.824 Gäste in diesem Profitbereich erzielt.

Gemäß den Besucherprognosen ist davon auszugehen, dass ab dem dritten Vollbetriebsjahr (2022) eine Besucherzahl von über 340.000 Gästen erreicht wird. Nicht berücksichtigt sind dabei die Synergieeffekte der Angebote im präventiven Gesundheitsbereich. Derzeit werden beim Partnerunternehmen Altmühlvital GmbH über 60.000* Einzelbehandlungen/Jahr von Krankenkassen- Leistungen, Sport- und Wellnesstherapie sowie Gruppenangebote durchgeführt. Im künftigen Prophylaxecenter soll ein medizinisch gestütztes Gerätetraining für Privatzahler entstehen. Alles in allem hat die Altmühltherme das Besucherpotential von dauerhaft über 400.000 Jahreshäufigen Gästen.

Besucherentwicklung in der Anfangsvermarktung.

Kalkulierte Besucherentwicklung in den ersten drei Betriebsjahren:
(Anfangsvermarktung)

	Therme	Sauna	F&A-Bad	Gesamt
2020	91.980	18.977	93.484	204.441
2021	163.520	33.736	93.484	290.740
2022	204.400	42.170	93.484	340.054

*Kein direkter Zugang zur internen Gastronomie, nur Foyer mit Automatenbetrieb)

2 Beschreibung Gastronomiebereich

2.1 Beschreibung Anlieferung

Die Anlieferung der Lebensmittel wird über das EG erfolgen. Hier können die Lebensmittel über den Küchenaufzug ins 1.OG befördert werden. Zudem kann in diesem Bereich auch schon eine erste grobe Trennung der Transportverpackungen der Waren (Kartonagen etc.) stattfinden. Dieser Müll kann unmittelbar vor dem Anlieferungsbereich bis zur Abholung in entsprechenden Behältnissen eingelagert werden.

2.2 Beschreibung Gastronomiebereich Obergeschoss

2.2.1 Beschreibung Wareneingangskontrolle und Umverpackung

Innerhalb dieses Bereiches erfolgt eine Eingangskontrolle mittels Waage und Thermometer durch das Küchenpersonal. Falls nötig können auch hier nochmals Produkte von den Umverpackungen getrennt und anschließend in die entsprechenden Lagerräume mit ausreichender Produkttrennung übernommen werden.

2.2.2 Beschreibung Lagerhaltung von Speisen, Getränke und Non-Foodartikeln

Jegliche Art von Waren, die nicht unmittelbar verarbeitet werden, müssen sachgerecht und hygienisch gelagert werden. Wichtig sind eine gute Übersicht und möglichst kurze Wege von der Anlieferung zu den entsprechenden Lagerräumen. Zur Lagerung werden entsprechende Kühlzellen in Fertigbauweise inkl. Regalen aus CNS eingeplant. Es werden ein Fleisch- und Mopro- sowie ein Vorkühl- und Tiefkühlraum eingeplant. Unreine Waren wie Gemüse müssen in der Vorbereitung gereinigt und anschließend innerhalb des Vorkühlhauses eingelagert werden. Somit werden keine unreinen Lebensmittel in den Kühlhäusern gelagert.

Diese Kühlzellen werden im Fußbodenaufbau versenkt und somit ohne Absatz begeh- bzw. befahrbar. Es wird lediglich ein ca. 5mm hoher Anstieg an die Kühlzelle gefliert, sodass bei der Bodenreinigung kein Wasser in die Kühlzelle fließen kann. Die Kälteleistung wird mittels einer Kälteverbundanlage für Normalkühlung (NK) und Tiefkühlung (TK) geliefert. Der Aufstellort der Anlage ist direkt oberhalb der Küche. Hier wird eine Technikzentrale für die Kleinkälte und Lüftungsanlage der Küche entstehen. Somit sind die Wege für die Installationen sehr kurz, was im Bereich der Kleinkältetechnik wenig Kältemittel in den Systemen zur Folge hat und somit eine gute energetische Auslegung der Anlage darstellt.

Zur Aufbewahrung der Getränke ist ein separater Lagerbereich für gekühlte sowie für ungekühlte Getränke eingeplant. Das gekühlte Lager wird ebenfalls als Kühlzelle, welche befahrbar ausgeführt wird, geplant. Die Kühlung wird ebenfalls durch den Verbund gewährleistet. Zur Lagerung von Trockenwaren wird ein ebenfalls mit CNS Regalen ausgestattetes Lager eingeplant.

Zur Aufbewahrung von Putzmitteln und Non-Food-Artikeln wird ein separater Lagerraum zur Verfügung stehen. Innerhalb diesem werden ebenfalls CNS Regale sowie ein Putzmittelschrank zu finden sein. Zudem können auch Non-Food-Artikel in diesem Bereich entsprechend vorgehalten werden.

In der Küche steht noch ein weiteres Lager zur Verfügung. In diesem können Wäsche, Abtrockentücher etc. gelagert werden. Somit erreichen wir eine saubere Trennung aller zu lagernden Dinge, welche für den Betrieb einer Küche benötigt werden.

2.2.3 Beschreibung Vorbereitungs- und Produktionsbereich

Die Planung des Küchenbereiches im 1. OG sieht einen Vorbereitungs- / Reinigungsbereich von Lebensmitteln unmittelbar nach der Wareneingangskontrolle als Schleuse zwischen unreinen und reinen Lebensmitteln vor. In diesem Bereich werden jegliche Arten von Lebensmitteln küchenrein gemacht. Gemüse, Obst aber auch Fleisch und Fisch etc. können innerhalb der Vorbereitung nacheinander gewaschen und entsprechend küchenfertig in GN-Behälter der Küche bereitgestellt werden. Hierfür wird eine Doppelspüle mit großzügigen Abtropfflächen rechts und links der Becken eingeplant.

Zur Reinigung und Desinfektion der Hände des Küchenpersonals wird innerhalb dieses Küchenbereiches ein Handwaschbecken eingeplant. Dieses wird mittels einer berührungslosen Armatur, einem Seifen-, Desinfektions- und Papiertuchspender sowie einem Mülleimer für die Papiertücher ausgestattet.

Der Boden wird rutschhemmend in R12/V4 ausgebildet.

2.2.4 Beschreibung Produktions- und Lagerbereiche

Die Planung des Küchenbereiches wird auf eine Hallenbadgastronomie ausgelegt. Hierbei werden die Küchentechnik sowie die Vorbereitungsflächen so geplant, dass eine Zubereitung von Speisen unter der Hinzunahme von Lebensmitteln mit einem Convenienceanteil von ca. 70-80% und ca. 20-30% frischer Lebensmittel innerhalb der Küche möglich sein wird.

Hierfür wird ein Vorbereitungsbereich für kalte Lebensmittel, die für den täglichen Betrieb benötigt werden, eingeplant. Die grobe Vorbereitung (waschen von Salat, zerkleinern von Gemüse etc.) findet im zuvor beschriebenen Bereich statt.

Diese Lebensmittel können innerhalb der NK- und TK-Zellen, einem NK- und einem NK/TK-Schrank, entsprechenden Kühlunterbauten sowie einer Saladette direkt im Produktionsbereich für den Tagesbedarf vorgehalten werden. Zur Verarbeitung stehen in diesem Bereich Arbeitstische mit Unterbauten zur Unterbringung von Werkzeugen und entsprechenden Waschbecken mit Mischbatterie zur Verfügung. Die Kühlauszüge sowie der TK-Schrank garantieren, dass die vorbereiteten, zu kühlenden oder tiefkühlenden Lebensmittel unmittelbar dem Koch am Arbeitsplatz zur Verfügung stehen und keine Unterbrechung der Kühlkette stattfinden wird.

Zur besseren Trennung von Fleisch-, Gemüse- und Obstprodukten wird innerhalb dieses Bereiches mittels separaten Schneidbrettern eine zusätzliche hygienische Feintrennung erreicht. Alle Arbeitsplätze (bis auf die Spülküchen, hier wird alles auf Füßen stehen, um eine Reinigung auch unterhalb der Geräte zu gewährleisten) werden mit den entsprechenden Unterbauten auf einem gefliesten Vollsockel (150mm Höhe) montiert.

Die Geräteausstattung der warmen Küche wird sich aus einer Vielzahl an technisch modernen Geräten zusammensetzen. Diese garantieren den Köchen eine moderne Art des Kochens. Diese Geräte werden ebenfalls auf einem 150mm hohen Vollsockel aufgestellt. Über diesen Geräten wird eine Ablufthaube platziert. Auch diesem Arbeitsbereich sind Kühlunterbauten zugeordnet, damit dem Koch die zu kühlenden Lebensmittel unmittelbar zur Verfügung stehen. Die Essensausgabe in

Richtung Freizeitbad / Therme sowie Sauna erfolgt mittels eines kalt/warm Passes. Über diesem werden sich zum einen eine Wärmebrücke zur Warmhaltung der warmen Speisen und zum anderen eine Brücke mit kaltem Licht für kalte Speisen befinden. Diese Brücken werden von der Decke abgehängt sein, so dass eine einfache und schnelle Reinigung (ohne Steher) gegeben ist. In Schwachlastzeiten können zudem die Speisen für das Freizeitbad / Therme mittels einer Durchreiche (70cm Breite) in den Rückbereich der Ausgabetheke gegeben werden. Zur Reinigung und Desinfektion der Hände des Küchenpersonals wird sich innerhalb der Küche in zentraler Lage ein Handwaschbecken befinden. Dieses wird mittels einer berührungslosen Armatur, einem Seifen-, Desinfektions- und Papiertuchspender sowie einem Mülleimer für die Papiertücher ausgestattet. Der Boden im Bereich der Produktion wird rutschhemmend in R12/V4 ausgebildet.

2.2.5 Beschreibung Spülbereich

Die Reinigung des Schmutzgeschirrs sowohl vom F&A-Bad / Therme als auch von der Sauna wird mittels einer gewerblichen Haubenspülmaschine stattfinden. Zudem werden auch die Gläser und Tassen des Freizeit- und Sportbades innerhalb dieser Maschine gespült. Zum Vorspülen des Geschirrs und der Gläser wird ein Doppelspülbecken mit Galgenbrause und einer Abtropffläche vorgesehen.

Das Schwarzgeschirr aus der Produktionsküche in E 00 wird während des Betriebes ebenfalls innerhalb der Haubenspülmaschine (geeignet zum Einschub von GN 1/1 Blechen) gereinigt und anschließend wieder an ihren dafür vorgesehenen Plätzen gelagert.

Ein Handwaschbecken mit infraroter Bedienung, Seifen-, Desinfektionsmittel- und Papiertuchspendern ist diesem Bereich in zentraler Lage der Küche zugeordnet. Die Küche/Spüle wird zur Vermeidung von Schmutzwasserübertritt in den Ausgabebereich und zur Raumentwässerung mit einer Schlitzrinne an den Türen versehen. Der Boden wird rutschhemmend in R12/V4 ausgebildet.

2.2.6 Beschreibung Ausgabebereiche

Beschreibung der beiden Ausgabebereichen des neu gestalteten Gastronomiebereichs. Dies beinhaltet den Sport- und Freizeitbadbereich mit Therme und den Bereich der Sauna.

2.2.6.1 Beschreibung F&A-Bad sowie Therme

Die Ausgabe für diesen Bereich wird aus einer geradlinigen Ausgabetheke mit zwei Countern bedient. Innerhalb der Ausgabetheke werden Kühlunterbauten für Getränke, eine Kühlvitrine ohne Eingriffsmöglichkeiten auf der Gastseite, eine Kaffeemaschine, ein Kühlschrank für Getränke, eine Einbuchtung für eine fahrbare Eiskühltruhe, zwei Handwaschbecken (je am Ende der Theken) vorhanden sein.

Es wurde bewusst auf den Einbau von Warmhaltebecken innerhalb der Ausgabetheke verzichtet, da die mögliche Geruchsentwicklung nicht förderlich für die Gesamtsituation im Badebereich ist.

Im Unterbau werden zum einen die Installationen für die Kühlvitrine und Kühlunterbauten, Stauraum für Gläser und Leergut sowie Unterbauten für die beiden Kassen und die Kaffeemaschine sowie Abfallkipper vorgesehen. Eine Sichtanbindung des Küchenpersonals sowie eine damit verbunden direkte Anbindung der Küche in den Thekenbereich erfolgt mittels einer Durchreiche. Somit kann der Speisenverkehr in Schwachlastzeiten zwischen Küche und Ausgabe über diese Durchreiche abgewickelt werden.

2.2.6.2 Beschreibung Saunabereich

Der Thekenbereich wird sich aus einem Barelement in L-Form und einem geradlinigen Rückbereich zusammensetzen.

Innerhalb des Barelements werden im Unterbau ausreichend Kühlmöglichkeiten für Getränke aller Art, sowie ein Zapfanlage für Bier inkl. Fasskühlung im Unterbau vorgesehen werden. Zudem wird ein Teil des Unterbaus zur Unterbringung des Leerguts dienen. Innerhalb der Tischplatte werden eine Bierzapfeinrichtung sowie eine Tropfmulde mit Gläserdusche montiert sein. Zur Unterbringung von gekühlten Speisen wird zudem eine Kühlvitrine innerhalb der Bar eingelassen sein.

Innerhalb des Rückbereichs sind ein Handwaschbecken sowie div. Unterbauten zur Unterbringung von Gläsern sowie ein Müllkipper vorgesehen. Es wird zudem innerhalb des Rückbereichs eine Kaffeestation untergebracht.

Das Spülen von Gläsern und Tassen übernimmt in diesem Bereich eine gewerbliche Untertischspülmaschine. Hierfür werden zwei Spülbecken sowie eine Abtropffläche mit Abwasseranschluss über der Spülmaschine eingeplant.

2.3 Abfälle aller Bereiche

Lebensmittelreste, die in allen gastronomischen Bereichen anfallen, werden in der Küche, den Thekenbereichen und im Spülbereich in glattwandigen, lebensmittelechten Behältern inkl. Deckel gesammelt. Diese werden mittels des Aufzuges (zeitlich entkoppelt vom Transport von Lebensmitteln) in das Erdgeschoss transportiert. Dort werden die Speisereste in 2 x 240-Liter Standardtonnen umgefüllt und innerhalb des Konfiskatkühlers (im Freien) bis zur Abholung durch einen entsprechenden Entsorger gelagert.

Alle weiteren Abfälle wie Dosen, Gläser, Kunststoffe etc. werden ebenfalls in den Bereich in glattwandigen, lebensmittelechten Behältern inkl. Deckel gesammelt und über den Aufzug in das EG befördert und im Freien gelagert.

2.4 Beschreibung Personalbereich

Dem Personal werden Personalumkleiden inkl. WC im 1. OG, unmittelbar dem Küchenbereich angegliedert, bereitgestellt. Der Raum verfügt über Schwarz- Weiß-Spinde für jeden Mitarbeiter. Ein Aufenthaltsraum wird innerhalb des Küchenleiterbüros für die Mitarbeiter eingerichtet werden.

2.5 Beschreibung Küchenleiterbüro

Damit der Küchenleiter Lebensmittel, Getränke etc. disponieren und bestellen kann wird ihm ein kleines Büro zur Verfügung stehen. Innerhalb diesem können ein PC, Telefon etc. aufgestellt werden.

2.6 Allgemeine Anmerkungen, die für alle Küchenbereiche gelten

Zur Sicherheit für das Küchenpersonal wird in allen Küchen-/Spülbereichen ein entsprechend für Küchen ausgewiesener Bodenaufbau sowie entsprechende Fliesen (R12/V4) verlegt werden. Ein Fettabscheider, der Fette und Schlamm vom Abwasser befreit, ist ebenfalls vorgesehen.

2.7 Daten zum Gastronomiebereich

Der Gastronomiebereich umfasst fast 445 m² im ersten Obergeschoss der Altmühltherme sowie 20 m² im Erdgeschossbereich als Anlieferungsbereich. Der gesamte Bereich befindet sich zwischen den Bereichen Thermalbad, Familien & Aktivbad sowie der Sauna. Der gesamte Gastronomiebereich wird im ehemaligen Umkleidebereich der Therme neu aufgebaut und kann voraussichtlich 2019 mit Abschluss der Baumaßnahmen in Betrieb gehen.

2.8 Daten zum Bereich Badehallengastronomie

Das Restaurant bietet auf etwa 195 m² ganzjährig im Innenraum (je nach Bestuhlungskonzept) 40 bis 50 Personen Platz. Hierzu gehören insbesondere der Gastrobereich mit 90 m², ein Kinderbereich mit 15 m² und die 55 m² große Lounge. Der räumlich etwas abgegrenzte Kinderbereich soll für Kindergeburtstag sowie als Selbstversorgerbereich betrieben werden. Hier wird, vor allem für Familien mit Kleinkindern eine öffentlich zugängliche Mikrowelle zur Erwärmung von Babybrei's angeboten. Das Restaurant ist über ein Drehkreuz mit dem Thermalbad sowie über eine Schleuse mit Drehkreuz mit dem Saunabereich verbunden. Die zugehörige Lounge ist im Atrium integriert und lässt durch eine große Fensterfront den Blick über den Außenbereich zu. Die Versorgung der Gäste mit Speisen erfolgt über eine Thekenausgabe im Theken-Rückbereich. Die sanitären Einrichtungen für den Restaurantbereich sind den jeweiligen Nutzungsbereichen zugeordnet.

Im Foyer der Therme (Haupteingang) besteht unter Umständen die Möglichkeit der Aufstellung von Speise-, Eis und Getränkeautomaten.

2.9 Daten zum Bereich Saunagastronomie

Der 67 m² große Bewirtungsbereich in der Sauna besitzt einen U-förmigen Thekenbereich. Die Theke ist über einen 6,3 m² großen Lagerflur mit der Küche verbunden. An diesen Flur grenzen die beiden Getränkelager (gekühlt / ungekühlt) an. Der Gastraum bietet abhängig vom Bestuhlungskonzept ca. 35 - 40 Besuchern Platz. Auf der obersten Ebene der Saunaterrasse besteht auch die Möglichkeit, 20 überdachte Bewirtungsplätze einzurichten. Allerdings besteht hier kein räumlicher Zusammenhang mit der eigentlichen Saunagastronomie.

2.10 Daten zur Küche

Die Küche umfasst insgesamt ca. 105 m². Hierzu gehört der 30 m² große U-förmige Kochbereich mit innenliegender Kochinsel, die Kühlager mit rund 20 m² und die Trockenlager mit knapp 20 m². Der Zubereitungsbereich der Küche ist mit einer Durchreiche mit einer 19 m² großen Theke (Theken-Rückbereich) verbunden. Hierdurch kann eine übermäßige Geruchsbelastung des Restaurantbereichs vermieden werden. Gebrauchtes Geschirr wird über einen Kellnergang zum mit einer Zwischenwand abgetrennten 13 m² großen Spülbereich gebracht. Der Küche angegliedert ist die knapp 9 m² große Vorbereitung der angelieferten Waren für die Einlagerung.

2.11 Daten zu Nebenräumen

Im Obergeschoss befinden sich auf ca. 44 m² die Nebenräume der Gastronomie. Die Nebenräume umfassen neben einem Büro, den Personalräumen mit Sanitäreinrichtung auch den Kellnergang, einen Vorraum zur Küche und die Warenannahme. Über den zugehörigen Aufzug ist die Belieferung mit Waren vom 20 m² großen, im Erdgeschoss befindlichen Betriebshof möglich

3 Liste Grunddaten des Pachtobjektes

3.1 Betriebshof – Erdgeschoss

Anlieferung		18,98 m ²
Aufzug		2,72 m ²
		21,70 m²

3.2 Obergeschoss

3.2.1 Restaurant Familien & Aktivbad / Therme

Gastrobereich		90,16 m ²
Kinderbereich		14,74 m ²
Lobby		54,45 m ²
Ablage + Zugang		38,43 m ²
		197,78 m²

3.2.2 Restaurant Sauna

Café inkl. Theke		67,16 m ²
Ablage + Übergang		19,62 m ²
		86,78 m²

3.2.3 Küche (Anlage Plan 4)

Zubereitung		30,46 m ²
Theken-Rückbereich		18,63 m ²

Spüle		13,46 m ²
Vorbereitung		9,22 m ²
Kühlung (TK/NK1/NK2)		13,64 m ²
Normalkühlung 1	4,11 m ²	
Normalkühlung 2	3,68 m ²	
Tiefkühlung	5,85 m ²	
Lager Trocken		4,33 m ²
Lager Flur		6,26 m ²
Lager R&D / Non Food		6,70 m ²
Getränkelager gekühlt		6,49 m ²
Getränkelager ungekühlt		3,72 m ²
		112,91 m²

3.2.4 Nebenräume (Anlage Plan 6.3)

Büro		7,54 m ²
Personalräume u. Sanitär		15,77 m ²
Vorraum zur Küche		7,43 m ²
Kellnergang		6,04 m ²
Anlieferung/Abdienung		7,82 m ²
		44,60 m²

4 Küchenausstattung

4.1 Einrichtungsplan Küche

4.2 Geräteliste Küchentechnik

Bezeichnung	Maße (mm)	Strom
	L x B x H	STD-EZ/kW/V
Großkochgeräte Küche		
Bestandsumzug und Wartung: Heissluftdämpfer (HLD) 10 x 1/1 Aufständerung mit Einschüben für GN-Bleche	980 795 1120	STD 17,4 400
Nachrüstooption: Heissluftdämpfer (HLD) 6 x 1/1 und Aufstellkit für Pos. 1.01 darüber		STD 11,0 400
Bestandsumzug und Wartung: Heissluftdämpfer (HLD) 6 x 1/1 inkl. Zubehör Wasseraufbereitung	550 870 745	STD/11,0/400
Warmhaltewanne auf bauseitigem 150mm Sockel	400 750	EZ/1,1/230

	750	
Doppel-Becken-Fritteuse mit verstärkter Heizleistung, inkl. Spritzschutz gegen Wasserzulauf	600 750 750	EZ/18,0/400
Induktionsherd 4-Platten auf bauseitigem 150mm Sockel	700 750 750	EZ/14,0/400
Multibräter mit Deckel auf bauseitigem 150mm Sockel	700 750 750	EZ/7,0/400
Bain-Marie auf bauseitigem 150mm Sockel	400 750 750	EZ/1,3/230
Spülmaschinen und Systemzubehör		
Durchschubspülmaschine mit Spülmitteldosierung, Wärmerückgewinnung inkl. Wasseraufbereitung und Umkehr	750 750 2300	STD/14,7/400 STD/3,7/230
Handwaschbecken mit EinbauSpendern, Einwurfklappe, Papierhandtuch-Mülleimer und Sensormischbatterie,	700 700 750	STD/1,0/230
CNS-Einrichtungen, Arbeitstischanlagen, Wasch-/Spülbecken, Regale, GN-Zubehör		
Anlieferungstisch mit 4 Schubladen und unterfahrbar für Mülleimer, Handwaschhausgußbecken	2300 700 750	STD/1,0/230
Gemüsewaschplatz mit 2 Becken (500x400x300mm)	3200 700 900	STD/1,0/230
Arbeitstischanlage bestehend aus: Handwaschbecken, Becken (500x400x250mm), Flügeltürenschränke, Installationsfach HLD mit FT	3100 700 750	STD/1,0/230
Arbeitstischanlage bestehend aus: Saladette inkl. Ausschnitt in Tischplatte 2GN 1/1+ GN 2/4 , offener Unterbau Schubladenblock	2500 700 750	EZ/0,1/230

Kühlschrank GN 2/1, steckerfertig	720 790 2050	EZ/230/
2 temperaturen-Kühlschrank GN 2/1, steckerfertig	720 790 2050	EZ/230
Arbeitstischanlage bestehend aus: Installationsfach für HLD mit FT, Schubladenblock, Kühltisch mit 3 Abteilen und je 2x Schublade	3200 700 750	EZ/0,13/230
Kalt-/Warmpass mit Klappe als Durchgang, Wärmeschrank, Schiebetürenschrack, Offenes Schrankfach für EWB bauseits	5000 700 750	5xEZ/230 2xEZ/400
Wärm-/Kaltbrücke von Decke abgehängt	2100 400 100	8xEZ/230 1xDatenkabel
Wandhängeschrank ink. 2x Wärmestrahler je 500W über Durchreiche	3200 400 600	EZ/1,0/230
Konfiskatkühler im Freien Anlieferung	1700 720 1100	STD/3,7/230
Ausgabetheken mit Systemzubehör		
Theke Freizeitbad und Therme aus Werkstoff-Nr. 1.4401/1.4404/1.4571 bestehend aus: Getränkekühlungen mit 3x2 Kühl auszügen sowie 2x2 Kühl auszügen, Kühl vitrine mit Unterbau für Installationen Kleinkälte, 2x Leergutfächern, 1x Kassenplatz mit Schublade und offenem Unterbau für Tablets, 1x Kassenplatz mit Schublade und FT, Installationsfach Kaffeemaschine 2xHandwaschbecken mit Mülleimer im Unterbau	9000 800 950	STD/1,0/230 2x EZ/16A/230 STD/7,0/400 2xSTD/16A/230 3x EZ /0,5/230 2x STD/16A/230 EZ/16A/230 STD/1,0/230

Kühlschrank GN 2/1 mit Glastür	720 790 2050	EZ/1,0/230
Vorderseite Theke Saunabereich: U-Schenkel Schiebetürenschränk mit höhenverst. Zwischenboden in totes Eck, Kassenplatz mit Schublade und FT sowie eingezogener Rückwand inkl. E-Unterverteilung, Leergutfach, Tiefkühlschrank Unterbau CNS mit FT, Getränkekühlungen mit 3x2 Kühlauszügen, Fasskühler mit 2x FT, Kühlvitrine 4x GN 1/1 mit Unterbau für Installationen Kleinkälte	12200 800 950	EZ/19,3/400
Rückenbereiche Theke Saunabereich: Handwaschbecken, Installationsfach Kaffeemaschine mit eingezogener Rückwand für Patrone, Schublade und FT, I-Fach für Doppelspüle und Wasseraufbereitung Spülmaschine, Unterbau für Spülmaschine		STD/7,0/400 STD/7,9/400 STD/2,3/230 3xSTD/1,0/230
Gläserbord über Rückbereich Saunatheke	1500 400 50	EZ/230
Kleinkältetechnik		
Kleinkälteverbund für NK-Bereich + Kühltische		EZ/16A/400 2x EZ/16A/230
Splitanlage für TKR, Aufstellung im Freien		EZ/16A/400 EZ/16A/230
Verflüssiger für Aufstellung im Freien		2x EZ/16A/230
Steuerung		EZ/230

mobile Geräte/ Küchenmaschinen		
2x Tischwaage	500 400 100	STD/230
Aufschnittmaschine	700 700 600	STD/230
Vakuumiergerät	400 500 300	STD/230
Universalküchenmaschine	600 100 600	STD/230
Bestandsgerät inkl. Umzug: Mikrowelle	600 100 600	STD/230
2x Kaffeemaschinen		STD/9,0/400
Microwelle SB-Bereich		STD/230

5 Haftungsvorbehalt / Haftungsausschluss Exposé

Vorstehende Angaben und Darstellungen wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Eine Haftung für die Richtigkeit, insbesondere hinsichtlich der erwarteten Besucherzahlen, kann daher nicht übernommen werden. Rechtsgrundlage ist ausschließlich ein Pacht- und Betriebsführungsvertrag.

Bewerbungshinweis

Interessenten bewerben sich bitte bis spätestens 31. März 2019 schriftlich mit Angaben zur Firma/Person, den Referenzen, des beabsichtigten Gastronomiekonzeptes inkl. Speiseangebot sowie den Vorstellungen eines geeigneten Pachtmodells an die **Altmühltherme Treuchtlingen, Bürgermeister-Döbler-Allee 12, 91757 Treuchtlingen**. Für Rückfragen und Besichtigungen steht Ihnen Herr Ulrich Schumann, Tel.: 09142 9602-0 zur Verfügung.

Idealer Weise verfügen Sie bereits über Erfahrung in der Gastronomie und verstehen sich als idealer Partner und wertvolle Ergänzung des Thermenangebotes. Um unseren Gästen das Gefühl gepflegter Gastlichkeit zu vermitteln und das Verständnis, Service als Dienstleistung umzusetzen, verstehen Sie es, Ihr Team ideal auf die besondere Aufgabe einzustellen.

Brauereirechtliche Bindungen bestehen nicht. Sie verpflichten sich, dass die Produktion und Ausgabe der Speisen den europäischen Hygienerichtlinie HACCP (Hazard analysis of critical control points) sowie der LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung) entsprechen.

Angaben zur Personen- Darstellung

- ▶ Name, Vorname, Geburtsdatum, Familienstand
- ▶ Staatsangehörigkeit
- ▶ Berufsbild / Ausbildung / Zusatzqualifikationen
- ▶ Berufserfahrung / derzeitige Tätigkeit

Angabe zur Firmen- Darstellung (sofern bestehend)

- ▶ Gründungsjahr der Firma und Rechtsform
- ▶ Dauer der Tätigkeit in der Gastronomie oder artverwandtem Bereich
- ▶ Jahresumsatz in Euro in der Gastronomie der letzten drei Jahre
- ▶ Eigenkapitalquote des Unternehmens
- ▶ Anzahl und Art der Gastronomiestandorte in Deutschland

Angaben zum Gastronomiekonzept / Personalkonzept

- ▶ Speiseangebot / Preisstruktur Restaurant
- ▶ Speiseangebot / Preisstruktur Badehallengastronomie
- ▶ Darstellung Gastronomiekonzept und der Personalkonzeption

6 Pläne

6.1 Stadtplan Treuchtlingen



Abbildung 1: Stadtplan mit Lageplan (Google)

6.2 Lageplan Altmühltherme Treuchtlingen



Abbildung 2: Archivbild- Luftbildaufnahme (Google) 2013

6.3 Grundrissplan (Ausschnitt Badegastronomie) Obergeschoss Therme

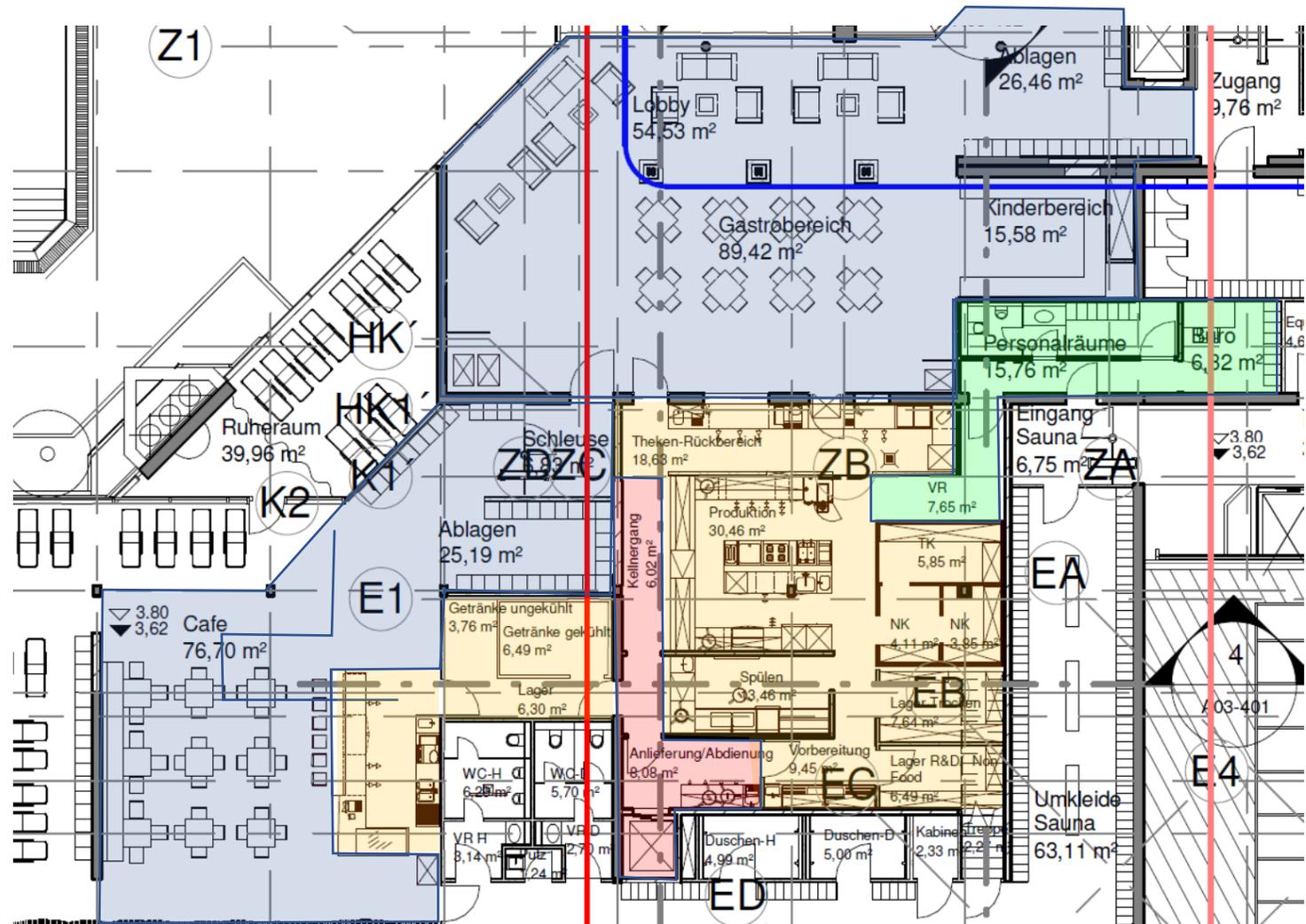


Abbildung 3: Grundriss OG Badebereich:

- Grün = Personal/Büro,
- Gelb = Küche,
- Rot = Anlieferung/Abdienung,
- Blau = Gastronomiebereiche Badehalle/Sauna

6.4 Flussdiagramm Betriebsabläufe Küche 1. OG

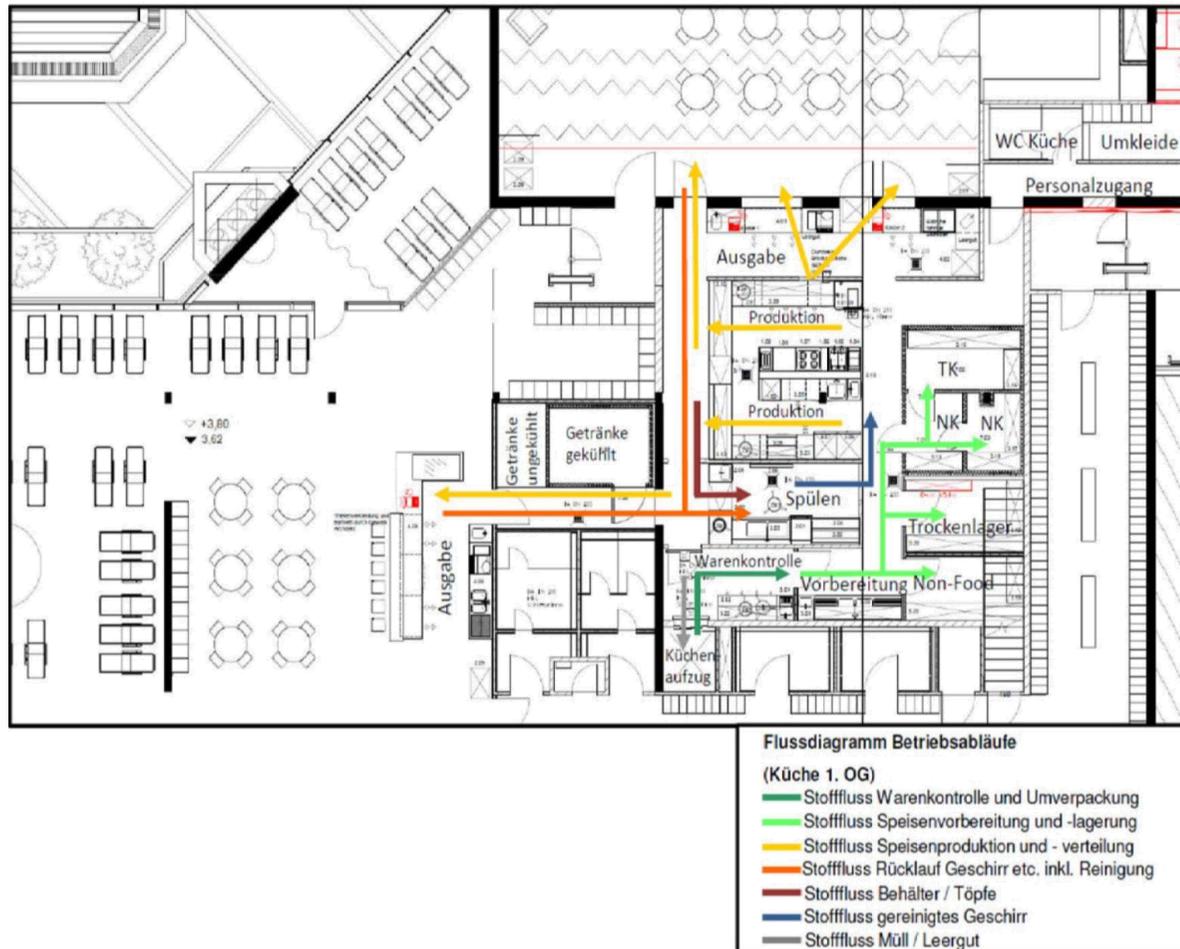


Abbildung 4: Flussdiagramm Küche

7 Bilder

7.1 Konzeptbilder Lounge



Abbildung 5: Loungebereich (Konzept)

7.2 Konzeptbilder Cafe



Abbildung 6: Café-Bereich (Konzept)

8 Anzeigenschaltung Pächtersuche



Die Altmühltherme ist mit 2.700 m² Wasserfläche eine der großen Heilwasserthermen im Altmühltal und fränkischen Seenland. Zur Altmühltherme gehören ein Thermalbad, eine moderne Sauna & Wellnessanlage sowie ein Familien & Aktivbad mit Sommerfreibecken. Seit Oktober 2016 finden umfangreiche Sanierungs- und Modernisierungsarbeiten statt, die bis Ende 2019 fertig gestellt sein werden.

Für die Umsetzung des neuen Betriebskonzeptes suchen wir zum Jahresende:

eine/n Pächter/in für die Bade- und Saunagastronomie in der Altmühltherme Treuchtlingen

Ihre Aufgaben:

Gastronomische Versorgung/Bewirtung von Bade- und Saunagästen auf eigene Rechnung.

Ihr Profil:

Idealer Weise verfügen Sie über Erfahrung in der Gastronomie und verstehen sich als idealer Partner und wertvolle Ergänzung des Thermenangebotes. Um unseren Gästen das Gefühl gepflegter Gastlichkeit zu vermitteln und das Verständnis, Service als Dienstleistung umzusetzen, verstehen Sie es, Ihr Team ideal auf die besondere Aufgabe einzustellen.

Bewerbungshinweise:

Angaben zur Personen-Darstellung

(Name, Vorname, Geburtsdatum, Familienstand; Staatsangehörigkeit; Beruf/Ausbildung/Qualifikationen; Berufserfahrung/derzeitige Tätigkeit)

Angabe (sofern bestehend) zur Firmen-Darstellung

(Gründungsjahr der Firma und Rechtsform; Dauer der Tätigkeit in der Gastronomie oder Ähnlichem; Jahresumsatz in Euro in der Gastronomie der letzten drei Jahre; Anzahl und Art der Gastronomiestandorte in Deutschland)

Angaben zum Gastronomiekonzept/Personalkonzept

Speiseangebot /Preisstruktur der Badehallen- und Saunagastronomie; Darstellung Gastronomiekonzept und der Personalkonzeption)

Interessenten können sich das Exposé über unsere Homepage herunterladen oder gegen eine Schutzgebühr von 10,- € postalisch anfordern. Bewerbungen richten Sie bitte bis spätestens 31. März 2019 schriftlich gemäß o. g. Bewerbungshinweisen und Ihren Vorstellungen eines geeigneten Pachtzinses an: Altmühltherme Treuchtlingen, Bürgermeister-Döbler-Allee 12, 91757 Treuchtlingen. Für Rückfragen und Besichtigungen steht Ihnen Herr Ulrich Schumann, Tel.: 09142 9602-0 gerne zur Verfügung.