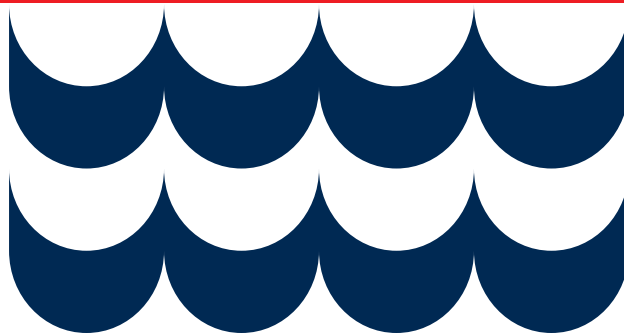


Interessenbekundungsverfahren Verpachtung der Haupt- und Interimsgastronomie



Verfahrensnummer IBV67525002



grugapark.de

1. Einleitung und Ziel

Mit diesem Interessenbekundungsverfahren sucht die Stadt Essen eine*n Pächter*in für die neu entstehende Hauptgastronomie im Grugapark sowie die für die Bauzeit vorgesehene Interimslösung. Eine Interessensbekundung ist wahlweise für eines der beiden Projekte (Konzept A oder Konzept B) oder für beide Projekte (Konzept für A und B) gemeinsam möglich.

1.1 Der Grugapark

Der Grugapark ist eine der bedeutendsten Parkanlagen Deutschlands und wird jährlich von mehr als 1 Million Gästen besucht. Er liegt im Herzen der Stadt Essen und bildet mit seiner Größe von rd. 60 Hektar im dicht besiedelten Stadtraum einen wichtigen Ort der Naherholung. Er leistet als grüne Lunge einen erheblichen Beitrag für das Klima. Mit der Internationalen Gartenausstellung Metropole Ruhr im Jahr 2027 (IGA 2027) und dem 100. Geburtstag des Grugaparks im Jahr 2029 stehen in der aktuellen Dekade zwei wichtige Zielpunkte der Parkentwicklung an. In einem strategischen Prozess wurde die Gestaltung des Grugaparks überdacht, weiterentwickelt und zukunftsfähig neu ausgerichtet. Dieser mündete in das Parkentwicklungskonzept 2029, welches im Mai 2022 vom Rat der Stadt Essen einstimmig beschlossen wurde und nun nach und nach umgesetzt wird.

In diesem Zuge soll im Bereich der heutigen Orangerie ein modernes, barrierefreies und nachhaltiges Gebäudeensemble entstehen, das verschiedene Angebote miteinander vereint und dadurch zu einem lebendigen Anziehungspunkt im Park wird. Zentraler Bestandteil soll eine moderne Gastronomie sein, die ein regionales, nachhaltiges und familienfreundliches Angebot vorhält. Der Eingangs- und Kassenbereich soll zu einem Willkommenscenter mit kleinem Parkshop ausgebaut werden und die „Schule Natur“, Essens Aushängeschild für Umweltbildung, soll zusätzliche Räumlichkeiten erhalten und im Park sichtbar sein.

1.2 Die Hauptgastronomie im Grugapark

Das Pachtobjekt „Hauptgastronomie im Grugapark“ befindet sich derzeit in Planung und soll im Bereich der heutigen Orangerie entstehen. Der neue Gastronomiestandort ist ein bedeutender Baustein des Parkentwicklungskonzepts 2029 und trägt maßgeblich zur Umsetzung des Handlungsziels „Der Grugapark ist einladend und setzt auf Gastfreundschaft und Service“ bei. Die Eröffnung ist für die Saison 2029 zum 100. Geburtstag des Grugaparks geplant.

Der Neubau wird einen Café- und Restaurantbereich mit einem lichtdurchfluteten Gastraum für rund 60 Sitzplätze bieten. Ergänzt wird das Angebot durch eine Außenterrasse für bis zu 250 Gäste sowie einen Kiosk zum Direktverkauf von kleinen Speisen und Getränken in den Park. Darüber hinaus steht ein Multifunktionsbereich als Erweiterung des Gastraums oder als abgeschlossener Tagungs- und Seminarraum zur Verfügung (siehe Konzeptteil B)

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Barrierefreiheit, sodass sich alle Gäste und Mitarbeitenden willkommen und gut aufgehoben fühlen. Gleichzeitig soll das Gebäude im Sinne der Nachhaltigkeit neue Maßstäbe setzen – ganz im Sinne des aktuellen Parkentwicklungskonzeptes 2029 (PEK29) mit dem Leitbild "Grugapark – Begeistert für Grün".

Für den Zeitraum der Bauarbeiten bis zur endgültigen Fertigstellung des Neubaus ist die Errichtungsvoraussichtlich ab dem 01.04.2027– einer ganzjährig geöffneten Interimslösung vorgesehen, um weiterhin ein gastronomisches Angebot neben dem anliegenden Kiosk für unsere Gäste in diesem Bereich des Parks bereitzustellen (siehe Konzeptteil A).

1.2.1 Nachhaltigkeit

Die Hauptgastronomie im Grugapark wird als ökologisch modernes Bauprojekt konzipiert und ist Teil des Parkentwicklungskonzeptes „Grugapark 2029“, das den Park zur Präsentationsplattform für Klimafragen machen soll:

- Drei rechteckige, massive Baukörper aus Stampflehm sollen die Farbenterrassen in ihrer Formsprache fortsetzen und tragen zu einem angenehmen Raumklima im Innenbereich bei. Die Kuben beherbergen die Nutzflächen, wie die Gastronomieküche, die Sozialräume und Lagerflächen.
- Bedeckt werden die drei Kuben mit einer intensiven Dachbegrünung, sodass sie als überdimensionierte Pflanztröge interpretiert werden.
- Das klar strukturierte umlaufende Holzdach zониert durch seine großen Glasfassaden die öffentlichen Bereiche, wie den Gastraum, den Eingangsbereich oder das Tagungsfoyer und sorgt für die nötige Verschattung in den heißen Sommertagen. Durch seine umlaufende Auskragung entsteht für den Parkbesucher ein Außenbereich, der vor Regen und Sonne geschützt ist. Der nachwachsende Baustoff Holz steht mustergültig für klimagerechtes Bauen.
- Die im Holzdach integrierten Aussparungen sorgen ganzjährig für lichtdurchflutete Gasträume und eine angenehme Atmosphäre. In jedem der Dacheinschnitte/Höfe befindet sich ein ausgesuchtes Solitärgehölz, dass die Verschmelzung von Innen- und Außenraum stärkt. Auf den geschlossenen Dachflächen befinden sich Photovoltaik Elemente, die mit ihrer Eigenstromversorgung des Hauses einen Teil zur Energieeffizienz des Gebäudes beitragen.

Der Einsatz dieser natürlichen Baustoffe, wie Holz, Lehm und auch die Dachbegrünung sorgen für einen guten Klimaschutz und tragen zur geplanten Nachhaltigkeitszertifizierung mit dem DGNB-Siegel Gold bei.

1.3 Das räumliche Umfeld

Die unmittelbar angrenzende Kranichwiese zählt zu den beliebtesten Freiflächen der Anlage. Sie liegt mit einer sanften Neigung in Richtung der heutigen Orangerie und eröffnet in ihrer Mitte einen Blick auf die Dahlienarena sowie auf das Alpinum und den Botanischen Garten des Parks. Die Wiese dient gleichermaßen als ruhiger Ort zum Entspannen und als lebendiger Veranstaltungsbereich.

Nur wenige Schritte entfernt liegt der Musikpavillon, der eine offene Bühne mit überdachtem Zuschauer*innenraum bietet. Er ist eine der zentralen Veranstaltungsstätten des Grugaparks und verbindet Naturerlebnis mit kulturellem Leben. Der Musikpavillon, der im Jahr 2025 modernisiert wiedereröffnet wurde, dient als Bühne für ein breites Spektrum an in erster Linie musikalischen Veranstaltungen – von klassischen Konzerten und Jazzabenden über Chordarbietungen bis hin zu Pop- und Rockkonzerten. Im benachbarten Musikgarten finden kleinere Veranstaltungen wie beispielsweise Empfänge und Feiern statt.

Die Farbenterrassen, die von der heutigen Orangerie Richtung Haupteingang führen, gehören zu den zentralen Gestaltungselementen der Parkanlage. Die terrassenartig angelegten Beete werden im Verlauf des Jahres mehrfach neu bepflanzt, sodass sich die Farbwirkung der Anlage regelmäßig verändert. Frühjahrsblüher, Sommerblumen und Herbstpflanzungen sorgen für eine kontinuierliche, gepflegte Präsentation gärtnerischer Vielfalt.

Auch der Grugaturm, ein markantes Bauwerk sowie Wahrzeichen des Grugaparks, liegt in Sichtweite. Er wurde 1928 im Stil des Neuen Bauens errichtet und diente ursprünglich als Aussichtsturm sowie als Funkturm. Durch seine klare, sachliche Architektur steht er beispielhaft für die gestalterischen Ideen der späten 1920er Jahre. Im Laufe seiner Geschichte wurde der Turm unterschiedlich genutzt, unter

anderem auch für Filmvorführungen. Als Orientierungspunkt und historisches Zeugnis ist der Grugaturm bis heute eng mit dem Erscheinungsbild des Grugaparks verbunden.

1.4 Veranstaltungen

Das unmittelbare Umfeld –der parkseitige Vorplatz, die Kranichwiese, der Musikpavillon und die Farbenterrassen– bildet über das Jahr hindurch eine zentrale temporäre Veranstaltungsfläche des Grugaparks. Hier finden u.a. folgende jährlich wiederkehrende Sonderveranstaltungen statt:

- Parkleuchten
- Parkvibes
- Weltkindertag
- Essen erntet
- Konzerte und Theatervorführungen im Musikpavillon
- Diverse Sportveranstaltungen (z. B. Start und Zieleinlauf für den Gruga- und Onkolauft)
- Märkte

1.5 Parkzugang und Öffnungszeiten

Der Grugapark ist mit Bus und Bahn, dem Fahrrad und mit PKWs über mehrere Eingänge sehr gut zu erreichen. Der Parkeingang, an den die derzeitige und künftige Parkgastronomie angeschlossen ist, ist einer der am meisten genutzten Zugänge. Er verbindet nicht nur das benachbarte Universitätsklinikum mit dem Park, sondern auch den Stadtteil Holsterhausen. Ein Alleinstellungsmerkmal für diesen Standort ist seine direkte Lage an der Grugastrasse, dem am meisten befahrenen Radweg Essens.

Der Park ist derzeit ganzjährig von 07:30 Uhr bis Sonnenuntergang geöffnet, die Kassenöffnungszeiten sind von 09:00 bis 16:00 Uhr in der Wintersaison (November bis März) und von 9:00 bis 18:00 Uhr in der Sommersaison. Während der Kassenöffnungszeiten ist von allen Gästen Eintritt zu zahlen, außerhalb dieser Zeiten ist der Zugang derzeit kostenlos möglich. Bei Sonderveranstaltungen wie dem Parkfest oder dem „Parkleuchten“ kann es abweichende Kassenöffnungszeiten geben.

1.6. Weitere Gastronomiestandorte im Park

Neben der neu geplanten Hauptgastronomie gibt es die folgenden, weiteren Gastronomiestandorte im Grugapark:

- Café am Bauernhof im Süden des Grugaparks (Nähe Eingang Grugabad)
Derzeit in Planung, Baubeginn in 2026 avisiert, geplante Eröffnung zur Saison 2027
- Kiosk an der Kranichwiese
- Kiosk am Tierhof
- Kiosk am Landhaus
- Foodtruckplatz am Margarethensee
- Coffee-Bike im Rosengarten
- Wassergarten im eintrittsfreien Bereich (Nähe Haupteingang)

2. Derzeitige Planung und räumliche Ausgangslage

Das Pachtobjekt „Hauptgastronomie im Grugapark“ befindet sich in Planung und soll mit seinem integrierten Kiosk die gastronomische Versorgung in diesem Teil des Parks langfristig sicherstellen. Ziel ist die Verpachtung der Gastronomie an eine*n qualifizierten Betreiber*in, die*der ein attraktives, nachhaltiges und wirtschaftlich tragfähiges Konzept für diesen Standort realisiert.

Von außen besteht kein öffentlicher Zugang zur Gastronomie, der Zugang erfolgt ausschließlich über den eintrittspflichtigen Park.

Gerne würden wir Konzeptteil A und B aus einer Hand betreut wissen. Bitte geben Sie an, ob Sie auch bereit wären beide Konzeptteile zu betreuen oder ob Sie sich vorstellen, nur einen Teil davon zu erfüllen.

2.1 Konzept Teil A – Hauptgastronomie

Die Stadt Essen trägt die Kosten für die bauliche Fertigstellung des Gastronomiegebäudes und übergibt dieses in einem benutzungsfertigen, jedoch nicht eingerichteten Zustand.

Die Finanzierung der vollständigen Ausstattung und Einrichtung des Café- und Restaurantbereichs –z. B. Thekenmöbel, Mobiliar und Interieur– sowie der Außenterrasse obliegt der*dem Bieter*in. Darüber hinaus ist die Einrichtung einer professionellen Zubereitungsküche vorzusehen.

Auch hier trägt die Stadt Essen die Kosten für die bauliche Fertigstellung des Küchenraums und übernimmt die Herstellung der üblichen Standardanschlüsse (z. B. Wasser-, Abwasser-, Strom- und Lüftungsanschlüsse) in ausreichendem Maße. Die*der Pächter*in ist für die Planung, Beschaffung und den Einbau der Küche zuständig und trägt die Investitionskosten. Hierbei ist sicherzustellen und im Vorhinein mit dem Auftraggeber abzustimmen, dass die Anschaffung sämtlicher Einrichtungen, Möbel, Materialien und Geräte dem Qualitätsniveau und –standard des gesamten Neubau-Ensembles entspricht und eine professionelle Nutzung ermöglicht.

Zusammengefasst ist die Küchenplanung, die Geräte- und Interieurausstattung sowie alles Weitere zur gewerblichen Umsetzung Notwendige von der*dem Bieter*in zu veranlassen und die entstehenden Kosten zu übernehmen.

Die Hauptgastronomie soll ganzjährig zu den Mindestöffnungszeiten von täglich 10 Uhr bis 19 Uhr betrieben werden.

2.2 Konzept Teil B – Interimsgastronomie

Durch den für den Neubau erforderlichen Abriss des derzeitigen Bestandsgebäudes „Orangerie“ entfällt ein wichtiger Gastronomiestandort für die Dauer der Bauphase. Für den Zeitraum vom voraussichtlich 01.04.2027 bis zur endgültigen Fertigstellung des Gebäudeensembles ist daher die Errichtung einer ganzjährig geöffneten Interimslösung in der Nähe des derzeitigen Gastronomiestandes Orangerie im Bereich der Kranichwiese vorgesehen. Denkbar ist auch eine Positionierung eines Gastronomie-Interims unmittelbar an bzw. unter einem der Grillplätze.

Im Lageplan (Anlage 1) ist neben der ehemaligen Hauptgastronomie Orangerie auch der umliegende Bereich des Parks dargestellt, in dem die Umsetzung des Interims gewünscht ist. Im Plan sind die möglichen Versorgungspunkte für Strom und Wasser (Frischwasser sowie Abwasser) dargestellt. Die erforderlichen Zuleitungen bis zu den gegebenen Versorgungspunkten sind durch den Bieter zu erbringen und auch in den Wintermonaten frostfrei zu gestalten.

Hier ist zu beachten, dass die Anlieferung von Waren bzw. die Abfahrt von Leergut etc. im Park nur bis 11.00 Uhr möglich ist und nur über bestimmte Wege, die nach Festlegung des Standorts vorgegeben werden, erfolgen darf. Im Park darf nur Schrittgeschwindigkeit gefahren werden.

Auch die Interimgastronomie soll ganzjährig zu folgenden Mindestöffnungszeiten betrieben werden:

- In der Hauptsaison (vom ersten Samstag der Osterferien bis einschließlich des letzten Wochenendes der Herbstferien) - täglich von 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr.
- In der Nebensaison an mindestens fünf Tagen pro Woche von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr.

Für die Interimgastronomie steht den Besucherinnen und Besuchern unter anderem die nächstgelegene Toilettenanlage Torfhaus zur Verfügung, weitere mobile sanitäre Anlagen sind durch die*den Pächter*in ggfls. zu ergänzen.

Das Konzept soll insbesondere die folgenden Angaben enthalten:

- Umsetzung vor Ort (z. B. Foodtruck, Kiosk, Containerlösung, Marktstand)
- Art des gastronomischen Angebots (Speisen, Getränke, Serviceform)
- Kapazität (Anzahl der Steh-/Sitzplätze, überdacht/nicht überdacht)
- benötigter Flächenbedarf
- geplante Öffnungszeiten

2.3 Eckdaten/Rahmenbedingungen:

- Die künftige Hauptgastronomie befindet sich auf dem Flurstück 225, Flur 7 im Grugapark Essen und ist komplett barrierefrei geplant.
- Ein Parkeingang (heutzutage Eingang „Orangerie“, Name wird sich mit Neubau des Gebäudeensembles ändern) befindet sich in unmittelbarer Nähe. Von außen besteht kein öffentlicher Zugang zur Gastronomie, der Zugang erfolgt ausschließlich über den Park.
- Die gesamte Gastronomiefläche ist dem Grundriss (Anlage 2) zu entnehmen. Es handelt sich hier um den Stand der Vorentwurfsplanung, hier könnten im Zuge der Leistungsphase 3 noch Änderungen entstehen.
- In dem Neubau befindet sich sowohl der Café- und Restaurantbereich als auch der Kiosk, siehe Anlage 2.
- Geplante Sitzplätze innen ca. 60 Personen, geplante teils überdachte Sitzplätze außen ca. 250 Personen, siehe Anlage 2.
- Die Schule Natur mit einem breitgefächerten Bildungs- und Ferienprogramm befindet sich im direkten Umfeld.
- Der direkt an die Gastronomie angrenzende Multifunktionsraum (siehe Anlage 2) wird vom Grugapark verwaltet und kann wie folgt genutzt werden:
 - Schulungen und Seminare in parlamentarischer Möblierung mit 50-70 Teilnehmenden, auch Schulklassen der „Schule Natur“
 - Tagungen in Reihenbestuhlung mit bis zu 110 Teilnehmenden

- „Mensabetrieb“ für Schulklassen, die die „Schule Natur“ besuchen
- Ausstellungen des Grugaparks oder der „Schule Natur“

Der Multifunktionsraum kann pro Monat an rund 20 Tagen nach Absprache mit dem Veranstaltungsteam des Grugaparks als zusätzlicher Gastroraum, z.B. zur Erweiterung an gut besuchten Tagen oder für geschlossene Gesellschaften genutzt werden. Bei allen Veranstaltungen im Multifunktionsraum werden die Toilettenanlagen des Pachtobjektes mitgenutzt, die grundsätzlich vom Pächter zu reinigen sind. Der Multifunktionsraum muss dem Grugapark stets gereinigt übergeben werden. Die Abrechnung für die Nutzung erfolgt separat.

- Der Küchenbereich ist darauf ausgelegt, max. 300 Hauptmahlzeiten zu kochen bzw. herzurichten. Die Raumgeometrie der Küche ermöglicht funktionale Arbeitsabläufe (vorbereiten, kochen, tellerfertig zubereiten, spülen, entsorgen).
- Die Küchenplanung wird entsprechend der Hygienestandards und der vorgeschriebenen „Schwarz-Weiß-Trennung“ ausgeführt. Im Anlieferbereich ist die „Schwarz-Weiß-Trennung“ sicherzustellen. Müll und Küchenabfälle (Nassmüllbehälter) werden hier so gelagert, dass sie mehrmals in der Woche abgeholt werden können, ohne dass ein Zugang in das Gebäude erforderlich ist
- Die Raumgruppe umfasst unter anderem auch Lagerbereiche, einen Waschraum sowie einen Personalbereich mit Umkleiden (siehe Grundriss, Anlagen 2 sowie 3).
- Ein weiterer Teil der Raumgruppe sind die Sanitäranlagen für die Gäste der Gastronomie. Es werden sanitäre Anlagen in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen. Diese werden sowohl geschlechtergetrennte als auch barrierefreie Unisex-Toiletten umfassen. Für Parkbesucher*innen steht im Nachbargebäude eine weitere Toilettenanlage, die während der Öffnungszeiten des Parks sowie bei Veranstaltungen geöffnet ist, zur Verfügung.
- Ein erster visueller Eindruck der geplanten Gastronomie lässt sich der Anlage 4 entnehmen.

2.4 Weitere Ausgangslage

- Für PKW stehen an der Virchowstraße öffentliche Parkplätze und am Haupteingang die Messeparkplätze (P 1 und 2) zur Verfügung, dort können auch Busse parken. Fahrradparkplätze werden vor dem neuen Eingang (derzeit Eingang Orangerie) eingerichtet.
- Die Anlieferung von Waren bzw. die Abführung von Leergut etc. für die Hauptgastronomie hat ausschließlich über den Anlieferhof zu erfolgen, der Park soll dabei nicht durchquert werden.
- In den vergangenen Jahren ist insgesamt eine stabile Besucherentwicklung zu verzeichnen: Über das gesamte Jahr verteilt wird der Grugapark von etwas mehr als einer Million Gästen besucht. Anzumerken ist, dass die Besucherintensität des Grugaparks wetterabhängig und teils auch saisonal unterschiedlich ist.
- Veranstaltungen, die ggfls. von der*dem Betreiber*in der Gastronomie angeboten werden, dürfen nur innerhalb der Parköffnungszeiten durchgeführt werden. Hierbei ist zu beachten,

dass der Park innerhalb der Kassenöffnungszeiten eintrittspflichtig ist. Eintritte für Veranstaltungen werden gesondert in Rechnung gestellt.

3. Gegenstand der Leistung

Das angebotene Pachtobjekt ist ein zentraler Baustein der zukünftigen gastronomischen Ausrichtung des Grugaparks. Wir suchen eine*n langfristige*n Pächter*in mit Gastronomieerfahrung, die*der die folgenden Leistungen erbringt:

- Betrieb der Hauptgastronomie mit integriertem Kiosk in eigens hierfür erstelltem Neubau.
- Eigenständige wirtschaftliche Führung des Gastronomiebetriebs.
- Angebot eines gastronomischen Konzepts mit familienfreundlicher, regionaler, inklusiver, moderner und nachhaltiger Ausrichtung inkl. Aussagen zur (groben) Waren-/Speisen-/Getränkeauswahl und deren Produktqualität sowie eventueller Preisgestaltung. Auch der nachhaltige Bezug der Waren darf gerne Berücksichtigung finden.
- Planung und Finanzierung der professionellen Zubereitungsküche in einem dem Neubau entsprechenden Qualitätsniveau mit grober Darstellung, welche Kücheneinrichtung und welches Inventar den Vorstellungen der Bieterin bzw. des Bieters entspricht. Die Planung der Kücheneinrichtung erfolgt in enger Abstimmung mit der Bauherrin.
- Übernahme der Investitionskosten für die vollständige Ausstattung und Einrichtung des gesamten Gastronomiebetriebes sowie des Außenbereiches
- Das angestrebte Innen- und Außeninterieur sollte sich im Einklang mit dem Gesamtkonzept des Gebäudeensembles befinden.
- Bedienung während der regulären Öffnungszeiten sowie bei rd. fünf Sonderveranstaltungen im Jahr sowohl im Café- und Restaurantbereich als auch im Kiosk.
- Reinigung und Sauberhaltung der Gastronomietoilettenanlage
- Übernahme der Personalverantwortung.
- Verantwortung für Einkauf, Lagerhaltung, HACCP-konformes Arbeiten und Hygiene.
- Verantwortlichkeit für Sicherheit und Sauberkeit auf der genutzten Fläche und der Räumlichkeiten.
- Durch den Gastronomiebetrieb anfallende Abfälle sind innerhalb der Räumlichkeiten und im Umfeld der Pachtflächen einer Entsorgung bzw. Verwertung entsprechend der Richtlinien der Stadt Essen zuzuführen.

Für weitere Fragen oder auch Besichtigungen der Örtlichkeiten im Allgemeinen können Sie sich gerne an die Parkleitung als Ansprechpartner wenden:

Herrn Christian Kamer
Telefon: 0201-88 83200
E-Mail: christian.kamer@grugapark.essen.de

4. Pachtzins und Vertragslaufzeit

4.1 Pachtzins und Sicherheitsleistung

Bewerbende werden gebeten, ihre Vorstellungen zu den Pachtzins- und Sicherheitsleistungsmodalitäten –sowohl für die Hauptgastronomie als auch für die Interimslösung– darzulegen. Hierbei sollte insbesondere auf die Pachtzinshöhe und das Pachtzinsmodell eingegangen werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass –nach derzeitigem Planungsstand– für die Hauptgastronomie eine jährliche Mindestnettopacht von 87.200 Euro vorausgesetzt wird. Für die Interimsgastronomie ist alternativ eine Umsatzpacht vorstellbar.

Zusätzlich zur jeweiligen Nettopacht sind die anfallenden, umlagefähigen Betriebskosten zu tragen.

4.2 Vertragslaufzeit

Da sich die Stadt Essen zum jetzigen Zeitpunkt mit dem Bau der Hauptgastronomie noch im Planungsstadium befindet, kann derzeit kein seriöses mögliches Datum zur Verpachtung der Räumlichkeiten genannt werden. Der Bau und der weitere Betrieb sind des Weiteren von der Erteilung sämtlicher Bau- und Betriebsgenehmigungen abhängig. Gleichwohl wird eine Fertigstellung zur Saison 2029 zum 100. Geburtstag des Grugaparks angestrebt. An das Interessenbekundungsverfahren wird ein verbindliches Vergabe- oder Verwaltungsverfahren angeschlossen. In diesem werden die vertraglichen Regelungen dargestellt.

Die Vertragslaufzeit wird auf unbegrenzte Zeit angelegt. Die Mindestvertragslaufzeit beträgt 10 Jahre.

5. Bieter*in

Zuverlässigkeit, Leistungsstärke und ein freundliches Auftreten werden vorausgesetzt.

Die*der zukünftige Partner*in und Pächter*in sollte eng vernetzt in einem Team mit der Veranstaltungsabteilung und der Verwaltung des Grugaparks zusammenarbeiten, um Veranstaltungstermine abzustimmen, Zusatzangebote zu gestalten, ein gemeinsames Marketing und touristische Produkte zu konzipieren und Synergien auszuloten.

6. Verfahren und Fristen

Um Planungen und spätere Nutzungen bestmöglich aufeinander abzustimmen, Ideen für verwirklichtbare Konzepte zu erhalten, sowie um ferner zu klären, ob ein Interesse an der Pachtung von Räumlichkeiten zur gastronomischen Nutzung besteht, führt die Stadt Essen das vorliegende, nicht-förmliche Interessenbekundungsverfahren durch.

Das Verfahren dient der Ermittlung des Interessenkreises, der Abfrage der Erfahrungen und Nutzungsvorstellungen der Interessenten, sowie der Auswahl geeigneter Interessenten/Konzepte. Bitte beachten Sie, dass es keinen festgeschriebenen gesetzlichen Bestimmungen unterliegt. Die in diesem Verfahren eingereichten Unterlagen, sowie mündlichen Abstimmungen sind für beide Seiten unverbindlich. Es wird ein verbindliches Vergabe- oder Verwaltungsverfahren folgen, nachdem sich ein ausgefeiltes Konzept entwickelt hat.

Eingereichte Unterlagen werden nicht zurückgesandt.

- Interessenbekundungen können bis zum 30.08.2026 eingereicht werden.

- Grundsätzlich sollten sich sämtliche Rahmenbedingungen in den von Ihnen eingereichten Konzepten widerspiegeln. Bei Abweichungen binden Sie bitte entsprechende Alternativlösungen in Ihr(e) Konzept(e) mit ein.
- Die Interessenbekundung muss beinhalten:
 - ⇒ Kurzprofil des Bieters – Werdegang / Ausbildung
 - ⇒ Referenzprojekte – Darstellung und kurze Nachweise der bisherigen Miet- und Beschäftigungsverhältnisse insbesondere im Bereich der Gastronomie, sofern bereits Erfahrung mit Selbstständigkeit/eigenen Angestelltenverhältnissen besteht
 - ⇒ Entwurf eines jeweils tragfähigen gastronomischen Konzepts mit Darstellung des wahrscheinlichen (groben) Waren- und Preiskonzeptes
 - ⇒ Entwurf der Küchenplanung und des geplanten Interieurs für die neue Hauptgastronomie sowie der benötigten Anschlüsse
 - ⇒ Entwurf eines Konzepts zur Auslagerung von Wäsche- und Textilreinigung
 - ⇒ Vorstellung des jeweils zu tragenden Pachtzinses (nettokalt)
 - ⇒ Bietererklärung (Anlage 5) – mit Angaben zur Finanzierung bzw. Bonität. Reine Bietererklärung möglich
 - ⇒ Bereitschaft zur partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit der Stadt Essen als Bauherrin/Vermieterin.

Nach Sichtung der Interessenbekundungen behält die Stadt Essen sich vor, Gespräche mit einzelnen Bieterinnen und Bietern zur Vertiefung und Hinterfragung der Konzepte zu führen. Eine Entschädigung für die Erstellung der Unterlagen oder der Gespräche wird nicht erfolgen.

7. Kontakt und Einreichung

Die vollständigen Unterlagen sind digital oder postalisch bis zum genannten Datum an folgende Adresse zu senden:

Stadt Essen
 Vergabestelle 67-1-4
 z. Hd. Nadine Losch
 Lührmannstraße 82
 45131 Essen
 E-Mail: vergabe@gge.essen.de
 Telefon: 0201/88 -67053

Die Stadt Essen weist abschließend ausdrücklich darauf hin, dass mit der Teilnahme am Interessenbekundungsverfahren keine rechtliche Verbindung verbunden ist. Zudem handelt es sich hier nicht um die Vergabe eines öffentlichen Auftrages. Daher ist die Stadt Essen nicht verpflichtet, einem Interessenten den Zuschlag für die Verpachtung der Räumlichkeiten zu erteilen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Mit diesem nicht-formalen Interessenbekundungsverfahren wird durch die Stadt Essen kein Maklerauftrag erteilt. Maklergebühren werden durch die Stadt Essen nicht übernommen. Von Seiten der Stadt Essen kann aufgrund des Planungs- und Entwicklungsstandes des Projekts kein verbindliches Datum einer Verpachtbarkeit der Räumlichkeiten genannt werden. Dies kann erst erfolgen, wenn die Planungen und alle erforderlichen Genehmigungsverfahren komplett abgeschlossen sind. Zum derzeitigen Planungsstand könnte der Bieter auch Anregungen bezüglich der Planung äußern. Eine Umsetzung oder Einbeziehung der Änderungsideen können jedoch nicht garantiert werden. Alle weiteren

derzeitigen Realisierungsschritte stehen unter anderem auch unter dem Vorbehalt der Zustimmung der zuständigen Gremien sowie der Bereitstellung jeglicher notwendiger Finanzmittel.

Aus der Teilnahme am nicht-förmlichen Interessenbekundungsverfahren lassen sich daher keine Verpflichtungen der Stadt Essen herleiten und es können insofern auch keine Ansprüche gegen die Stadt Essen geltend gemacht werden.

Nach Erstellung eines verbindlichen Gastronomiekonzeptes wird ein Vergabe- oder Verwaltungsverfahren durchgeführt. Zum derzeitigen Zeitpunkt ist noch nicht geklärt, welches Verfahren zum Tragen kommt, da der Auftraggeber sich noch für kein Konzept und keine Weiterbearbeitungsvariante entschieden hat.

Im Zuge des weiteren Verfahrens werden dann jedoch verbindliche Angaben wie Führungszeugnisse, Bonitätsangaben etc. fällig.

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

