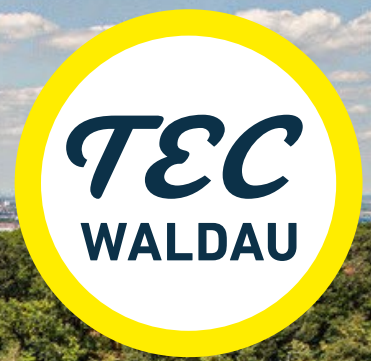




CLUBGASTRONOMIE
TEC WALDAU STUTTGART E.V.
ZU VERPACHTEN



TEC Waldau
Jahnstraße 88
S-Degerloch



Verfügbar ab
spätestens
01.01.2027



270 m² Gastronomie-
Gebäudefläche
250 m² Terrasse

KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE:

TEC Waldau Stuttgart e.V.

Geschäftsstelle | Thomas Bürkle | thomas.buerkle@tecwaldau.de | 0172 / 7206417



Ausschreibung zur Verpachtung des Clubrestaurants des TEC Waldau Stuttgart e.V.

Der TEC Waldau e.V. ist seit 1919 Traditionsclub in Stuttgart Degerloch und einer der führenden Tennisclubs in Württemberg mit aktuell ca. 620 Mitgliedern. Er steht für Leistungssport auf hohem Niveau mit einer Damenmannschaft in der 1. Bundesliga, Herrenmannschaften in der Regionalliga und insgesamt 34 Mannschaften aller Altersklassen im Leistungs- und Breitensport.

Zum Vereins- und Immobilienbestand gehört unser energieoptimiertes Clubhaus mit Nebenraum, großer Freiterrasse und 3-Zimmer-Wohnung im 1. OG sowie eine moderne Dreifeld-Halle mit Photovoltaik-Anlage und 10 Außen-Sandplätze.

In unmittelbarer Nähe des Clubrestaurants befinden sich der Fernsehturm, das GAZI-Stadion der Stuttgarter Kickers sowie zahlreiche Sportstätten des Degerlocher Stadtteils Waldau. Es gibt eine gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr und ausreichend viele Parkplätze direkt vor der Tür.

Der Club bietet durch sein professionelles Trainer-Team unter der Woche ein ganztägiges Trainingsangebot bis in die Abendstunden, das gastronomisch vom Mittagstisch über Snacks, Kaffee- und Kuchenangeboten bis hin zum Abendessen begleitet werden kann.

Während der Verbandsspielzeit von Mai bis Juli herrscht Hochbetrieb auf der Anlage und im Clubrestaurant mit zahlreichen Mannschaftssessen und zusätzlichen Gästen. In den Schulferien werden einige Tenniscamps mit Mittagessen durchgeführt. Auch nahegelegene Firmen nehmen aktuell die Mittagstischangebote unserer Clubgastronomie gerne wahr.

Abends soll ein abwechslungsreiches À-la-carte-Angebot sowohl Clubmitglieder als auch externe Gäste ansprechen. Im Lauf des Jahres finden mehrere Clubfeste wie Cocktailparty und Waldau-Weihnachtsfeier statt. Die Räumlichkeiten der Clubgastronomie eignen sich auch als Eventlocation für private Feiern und Firmenanlässe und können vom Pächter mit individuellem Catering (Buffet oder Menü) selbstständig angeboten werden.

Die Öffnungszeiten des Clubrestaurants gilt es sinnvoll an das Vereinsgeschehen anzupassen, Schließzeiten sind außerhalb der Verbandsspielzeit und in den ruhigen Ferienwochen ohne Tenniscamps möglich.

Unsere Vorstellungen einer Konzeption lassen sich mit den Stichworten Clubatmosphäre, Innovation, Flexibilität, abwechslungsreiche Speisekarte für alle Altersklassen, mittleres Preissegment und verlässliche Angebote zu den vereinsbedingten Spitzenzeiten umreißen.

Informationen zum Pachtobjekt

1. Lage des Objekts

Die Vereinsgaststätte des TEC Waldau e.V. befindet sich in der Jahnstraße 88, 70597 Stuttgart

2. Objektbeschreibung, Pachtflächen und Einbauten

a. Das Pachtobjekt umfasst folgende gewerbliche Bereiche und Flächen:

- Gastraum mit ca. 45 Plätzen und neuem Thekenbereich: 164 m²
- Nebenraum mit ca. 30 Plätzen: 60 m²
- Terrasse mit ca. 60 Plätzen: ca. 250 m²
- Küche: ca. 46 m²
- Kellerraum: ca. 20 m²
- Hofraum: ca. 25 m²

b. Mitverpachtet wird eine Wohnung zur privaten Nutzung im 1. OG des Clubhauses:

3-Zimmer-Wohnung mit Küche und Bad, ca. 80 m²

c. Ebenso mitverpachtet werden die sanitären Einrichtungen (Damen- und Herren-WCs) sowie der Eingangsbereich/Foyer zur gemeinschaftlichen Nutzung mit dem TEC Waldau

d. Folgende Einbauten, Küchengeräte und Inventar sind Eigentum des TEC Waldau und können im Rahmen der Pacht genutzt werden:

- 1 EKU Elektroherd mit 6 Platten
- 1 neue ECOMAX Geschirrspülmaschine
- 1 CUPPONE Pizzaofen
- 1 PEGO Kühlzelle
- Theke mit neuer HOCHDORFER-Zapfanlage und dazugehöriger Kühlanlage im Keller, inkl. Kühlschränke, Schubladen und Gläserchränke im Thekenbereich
- Restaurant-Mobiliar, Tische, Stühle, Lampen, Schränke, Regale, Terrassenmöbel
- loses Inventar wie Ensinger- und Hochdorfer-Gläser
- 3 ENSINGER Kühlschränke (bei Vertragsfortführung)

e. Folgende Einbauten, Küchengeräte und Inventar sind Eigentum des jetzigen Pächters und können nach Absprache bei Bedarf käuflich erworben werden:

- 2 EKU Grillherde
- 1 BARTSCHER Fritteuse
- 1 CLATRONIC Mikrowelle
- 1 LIEBHERR Kühlschrank
- 1 ITALIANA MACCHI Aufschnittmaschine
- 1 MAIER Kassensystem
- 1 CASADIO DIECI Kaffeemaschine

3. Pachtbedingungen

- a. Pachtzins Gastro:
Der monatliche Pachtzins für den gewerblichen Teil beträgt 3.000,- € warm. Die Betriebskosten werden vom Verein getragen.
- b. Mietzins Wohnung:
Der monatliche Mietzins für die 3-Zimmer-Wohnung beträgt 800,- €. Die hierfür anfallenden Nebenkosten sind vom Pächter zu tragen.
- c. Kautions:
Die Kautions beträgt einen Monats-Pacht- bzw. Mietzins in Höhe 3.800,- €.
- d. Pachtzeitraum:
Die Verpachtung ist nach Absprache spätestens ab 01.01.2027 möglich.
Der Pachtvertrag soll zunächst für drei Jahre geschlossen werden.
- e. Öffnungszeiten:
 - Sommer-Saison (spätestens ab 1. Mai bis mindestens 30. September):
Wochenende, Feiertage und Freitage mit Verbandsspiel-Terminen ganztags 10.30 – 23 Uhr (mit durchgehend warmer Küche an Verbands-Spieltagen),
Wochentage 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23 Uhr.
In der Haupt-Sommersaison vom 1. Mai – 31. Juli möglichst kein Ruhetag.
Gerne eine Woche Urlaub in den Pfingstferien und Sommerurlaub in den Sommerferien zwischen den Tennis-Camps.
 - Restliche Zeit des Jahres:
11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23 Uhr
Ein Ruhetag nach Wahl des Pächters (Vorschlag: Donnerstag oder am Wochenende)
- f. Verbandsspiel-Bewirtung:
Der Pächter muss für die Verbandsspiele preisgünstige Verpflegungs-Angebote (Zielgröße 10 € für eine Sportler-Hauptspeise-Portion) für die Mannschaften machen. Ziel ist eine kleine Karte, die den Mannschaften rechtzeitig vor Saisonbeginn zur Verfügung gestellt wird. (z.B. drei Gerichte zur Auswahl; Teams müssen dann rechtzeitig vor den Wochenenden bestellen, damit alle Seiten planen können.
- g. Reinigung:
Neben den Restaurant-Räumen (einschl. Nebenraum) sind der Eingangsbereich des Clubs, Club-Terrasse Gastrobereich sowie EG-WCs Damen und Herren (einschl. Nachfüllen von Seife) seitens des Pächters regelmäßig, während der Sommer-Saison täglich zu reinigen, einschl. Leeren von Abfallbehältern. Der Hofraum ist ebenfalls sauber zu halten.
- h. Eintritt in Sponsoring-Verträge:
Der Pächter hat die Sponsoren des Clubs zu übernehmen. Aktuelle Sponsoren sind (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) Hochdorfer Kronenbrauerei, Ensinger Mineral-Quellen GmbH, Kessler Sekt GmbH&Co.KG, Fellbacher Weingärtner eG und Hochland Kaffee.
- i. Eistruhe:
Der Pächter hat während der Sommer-Saison eine attraktive Eistruhe mit Fertigeis zu betreiben.

Angebotsvoraussetzungen

Der/die Pächter/in hat die für den Betrieb der Gastronomie erforderlichen (Gewerbe-)Berechtigungen selbst einzuholen und vorzulegen. Der Betrieb muss ordnungsgemäß geführt werden unter Einhaltung aller behördlichen Vorschriften und Auflagen.

Bewerbungsverfahren

Kommen Sie für ein Gespräch und Besichtigungstermin auf uns zu. Anschließend freuen wir uns auf Ihre Vorlage eines gastronomischen Konzepts über den ganzjährigen Betrieb unseres Clubrestaurants, welches plausibel die künftige Gestaltung, Nutzung und Bewirtschaftung darlegt. Mit der schriftlichen Bewerbung bitten wir Sie vorzulegen:

- Persönliche Angaben (Lebenslauf),
- Angaben zur beruflichen Qualifikation sowie vorhandene Referenzen, gastronomische Berufserfahrung
- Nutzungs- und Betriebskonzept
- Speise- und Getränkekartenentwurf
- Vorstellungen hinsichtlich Gestaltung, Ausstattung Personal und Betriebszeiten
- Nachweis der Bonität für die Ausstattung und Pacht der Gastronomie, Schufa-Selbstauskunft (nicht älter als 3 Monate)
- Polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als 3 Monate)

Abgabe der Bewerbung

Die Bewerbungsunterlagen bitte per Post oder E-Mail senden an:

TEC Waldau Stuttgart e.V.
Geschäftsstelle, Thomas Bürkle
Jahnstraße 88, 70597 Stuttgart
E-Mail: thomas.buerkle@tecwaldau.de
Tel.: 0711 / 762980
Mobil: 0172 / 7206417
www.tecwaldau.de

Ihre Ansprechpartner für Rückfragen:

Geschäftsführer Thomas Bürkle (links)