

Interessenbekundung für die gastronomische Bewirtschaftung der Strandwurt in Spieka-Neufeld

Die Gemeinde Wurster Nordseeküste führt eine Interessenbekundung für die gastronomische Bewirtschaftung der Strandwurt in Spieka-Neufeld durch. Die Gemeinde sucht nach Personen bzw. Unternehmen, die sich für eine Bewirtschaftung nach folgenden Maßgaben interessieren:

1. Grundsatzinformationen

Die Gemeinde Wurster Nordseeküste hat am 27.06.2019 ihr touristisches Leitbild sowie einen Handlungsleitfaden für touristische Akteure verabschiedet.

Den darin enthaltenden Zielsetzungen ist insgesamt konzeptionell Rechnung zu tragen.

Dazu gehört neben der gezielten Ansprache des „sozial-ökologischen Milieus“ (gemäß Sinus-Milieus) auch eine stimmige Gestaltung der Gastronomieräumlichkeiten (siehe hierzu den Handlungsleitfaden) sowie ein zielgruppenspezifisches Angebot/zielgruppenspezifische Produkte zur Steigerung der Aufenthaltsqualität der Gäste.

2. Zielgruppe

Das Angebot soll sich vorrangig an „sozial-ökologische“ Gäste und Einheimische (gemäß Sinus) richten.

3. Produkte

Es sollten nach Möglichkeit mehrheitlich regionale Produkte (Speisen und Getränke) angeboten werden. Ein Basisangebot an Bioprodukten und vegetarischen Speisen wäre wünschenswert.

Die Bewirtschaftung soll - sofern möglich - nachhaltig geschehen – was auch die Vermeidung von Müll impliziert.

4. Art des Verkaufs/Infrastruktur

Zur Verfügung steht die Wurt auf dem Strandgelände Spieka-Neufeld (siehe Anlage).

Diese gesamte Fläche ist öffentlich und unentgeltlich zugänglich. Ein kostenpflichtiger Parkplatz ist vorhanden.

Aufgrund der Lage im Außendeichsbereich sind die Verkaufs-/Gastronomieräume so zu wählen, dass sie zum Saisonende vom Pächter abgebaut und zum Saisonstart aufgebaut werden können.

In jedem Fall sind die Verkaufsräume vom Pächter zu stellen und zu versichern.

Sämtliche mit der Nutzung in Verbindung stehenden Genehmigungen (deichrechtlich etc.) sind vom Pächter einzuholen.

Die Anmutung der Räumlichkeiten und des Mobiliars soll – gemäß der Zielgruppenansprache – „natürlich“ wirken. Etwaige Containerlösungen sind so zu gestalten oder zu verkleiden, dass sie trotzdem optisch ansprechend und naturnah wirken. Auf Plastiktische und –bestuhlung ist zugunsten natürlicher Materialien weitestgehend zu verzichten.

Außen liegende Sitzplätze (ggf. windgeschützt) sind gewünscht.

6. Toiletten

Sanitäranlagen in ausreichender Anzahl sind durch den Pächter auf der Wurt zu stellen. Die Unterhaltung obliegt dem Pächter.

5. Ver- und Entsorgung

Wasser und Abwasser für die Gastronomieräume und die Toilettenanlage werden über den Verpächter gestellt. Die Verbräuche werden über geeignete Zähler erfasst und dem Pächter in Rechnung gestellt.

Der Pächter wird auf seine Kosten einen Fettabscheider für die Küchenabwässer vorhalten und unterhalten.

6. Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten sollten verbindlich sein. Es ist auch bei trüben/schlechteren Tagen eine gastronomische Versorgung zu gewährleisten.

Das mögliche Bewirtschaftungszeitfenster beginnt Anfang April und endet am 30.

September. Die Öffnungszeiten sollten mindestens den Zeitraum vom 1. Mai bis 15. September umfassen und möglichst folgende Zusatzanforderungen berücksichtigen:

a) Während der Sommerferien in allen Bundesländern:

an Samstagen, Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr

b) Während der Sommerferien in Niedersachsen und NRW:

zusätzlich wochentags von 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr

c) Vor und nach den Sommerferien:

an Samstagen, Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Sollte es zu Abweichungen kommen müssen, so sind diese mit der Kurverwaltung im Voraus abzustimmen.

7. Parken und Lieferverkehr

Die Lieferzeiten sollten sich auf die frühen Morgenstunden beschränken. Die genauen Lieferzeiten sind zwischen dem Pächter und dem Verpächter abzustimmen.

8. Pachtzins

Bezüglich des Pachtzinses sehen wir Ihrem Vorschlag im Zusammenhang mit den angebotenen Leistungen gerne entgegen.

Dieses Dokument besteht aus zwei Seiten sowie folgenden Anlagen:

1. Touristisches Leitbild der Gemeinde Wurster Nordseeküste
2. Touristischer Handlungsleitfaden
3. Karte Strand Spieka-Neufeld

9. Sonstiges

Eine Übernahme des bestehenden, mobilen Restaurants vor Ort ist - vorausgesetzt der Einigung mit den derzeitigen Pächtern (Eigentümer der Container) - möglich. Für die Container liegt eine Baugenehmigung vor, die verlängert werden müsste.

Bitte senden Sie Ihr Konzept, das sich an genannten Anforderungen orientiert sowie einen Pachtvorschlag an:

Gemeinde Wurster Nordseeküste

Eigenbetrieb Kurverwaltung Wurster Nordseeküste

Am Kutterhafen 3

27639 Wurster Nordseeküste

Für Rückfragen steht Ihnen die Kurverwaltung zur Verfügung (Tel. 047 41 / 960-0, E-

Mail: info@wursternordseekueste.de).

Wurster Nordseeküste, April 2021