

Ausschreibung zur Verpachtung des Bürgerhauses Atzbach mit Gastronomie

1. Einleitung und Allgemeine Informationen

Die Gemeinde Lahnau schreibt hiermit die Verpachtung des Bürgerhauses Atzbach, Gießener Str. 13-15, 35633 Lahnau, mit integrierter Gastronomie aus. Das Bürgerhaus dient als zentrale Begegnungsstätte für die Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Lahnau sowie als Veranstaltungsort für Vereine, gesellschaftliche Anlässe und öffentliche und private Veranstaltungen.

Gesucht wird ein erfahrener und zuverlässiger Pächter, der den gastronomischen Betrieb professionell führt, die Qualität des Angebots sicherstellt und das Bürgerhaus als lebendigen Ort der Begegnung im Gemeindeleben positioniert.

2. Beschreibung des Objekts

2.1 Lage und Größe

Das Bürgerhaus Atzbach befindet sich im Ortsteil Atzbach der Gemeinde Lahnau an der Gießener Str. 13-15, 35633 Lahnau. Das Gebäude umfasst eine Gesamtfläche von ca. 2.200 m² und verfügt unter anderem über:

- 2 Gasträume (1 Gastraum im Erdgeschoss und 1 Gastraum im Obergeschoss) mit insgesamt ca. 190 Sitzplätzen
- Zwei Säle für Veranstaltungen mit ca. 250 Sitzplätzen
- Nebenräume/Funktionsräume
- Eine voll ausgestattete gewerbliche Küche
- Sanitäranlagen
- Terrasse und Außenbereich (Biergarten)
- 2 Kegelbahnen

2.2 Ausstattung

Die gastronomische Einrichtung umfasst unter anderem:

- Vollausgestattete Küche, samt Nebenräumen und Nebenanlagen
- Die Innenausstattung kann noch mit dem neuen Pächter abgestimmt werden

2.3 Nutzungskonzept

Das Bürgerhaus Atzbach wird für folgende Zwecke genutzt:

- Tägliche Gastronomie (Speisen und Getränkeausschank, wünschenswert Mittagstisch)
- Veranstaltungen von Vereinen und Organisationen der Gemeinde Lahnau

- Private Feiern und Veranstaltungen
- Weitere Nutzungen, z.B. kulturelle Veranstaltungen, Gemeindeversammlungen

Der Pächter verpflichtet sich, das Bürgerhaus an mindestens 4 Tagen pro Woche für den regulären Gastronomiebetrieb zu öffnen und die Räume für Veranstaltungen zur Verfügung zu stellen.

3. Vertragsbedingungen

3.1 Pachtzeit

Das Bürgerhaus Atzbach befindet sich derzeit im Umbau. Pachtbeginn soll erst nach Fertigstellungsanzeige der Baumaßnahmen sein. Geplant ist der Abschluss der Baumaßnahmen voraussichtlich ab November 2027.

Der Pachtvertrag wird für eine Laufzeit von 10 Jahren geschlossen. Das Vertragsverhältnis verlängert sich jeweils um ein Jahr, sofern es nach der Erstvertragslaufzeit nicht mit einer Frist von drei Monaten zum jeweiligen Vertragsende schriftlich gekündigt wird.

Die detaillierten Vertragsbedingungen sind dem beigefügten Pachtvertragsentwurf zu entnehmen, der Bestandteil dieser Ausschreibung ist.

3.2 Pachtzins

Der Pachtzins setzt sich zusammen aus:

- Einer monatlichen Grundpacht (zu bieten vom Bieter)
- Einer optionalen Umsatzbeteiligung (zu bieten vom Bieter)

Die Gemeinde Lahnau behält sich vor, den Pachtzins an die Marktentwicklung anzupassen. Einzelheiten hierzu regelt der Pachtvertragsentwurf.

3.3 Nebenkosten

Der Pächter trägt alle mit dem Betrieb verbundenen Nebenkosten, insbesondere:

- Kosten für Wasser, Abwasser, Strom, Gas, Heizung
- Müllbeseitigung
- Reinigungskosten
- Kosten für Wartung und Instandhaltung der Einrichtung und des Inventars

Die genaue Aufteilung der Nebenkosten ist dem Pachtvertragsentwurf zu entnehmen.

3.4 Pflichten des Pächters

Der Pächter ist verpflichtet zu:

- Professionelle Führung eines gastronomischen Betriebs
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, insbesondere des Gaststättenrechts, des Lebensmittelrechts und der Arbeitsschutzvorschriften
- Durchführung regelmäßiger Hygienekontrollen

- Zusammenarbeit mit lokalen Vereinen und Organisationen
- Überlassung der Räume für Gemeindeveranstaltungen zu angemessenen Konditionen
- Instandhaltung des Inventars und der Einrichtung

Weitere Pflichten ergeben sich aus dem beigefügten Pachtvertragsentwurf.

3.5 Investitionen

Art und Umfang eigener Investitionen (insbesondere Inneneinrichtung des Pachtgegenstandes) sind im Angebot darzulegen.

4. Eignungsvoraussetzungen (K.o.-Kriterien)

Folgende Voraussetzungen müssen zwingend erfüllt werden. Angebote, die diese Kriterien nicht erfüllen, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen:

Nr.	Kriterium	Nachweis
1	Gewerberechtliche Zuverlässigkeit (keine Untersagung od. Beschäftigungsverbot nach § 4 / § 10 Hessisches Gaststättengesetz)	Ehrenwortliche Erklärung
2	Eintragung in der Handwerksrolle (sofern zutreffend)	Kopie der Handwerkskarte
3	Betriebshaftpflichtversicherung mit Mindestdeckungssumme von 3 Mio. EUR	Versicherungsnachweis
4	Keine offenen Forderungen der Gemeinde Lahnau	Ehrenwortliche Erklärung
5	Bonitätsnachweis	Bankauskunft
6	Keine Insolvenzverfahren anhängig oder eröffnet	Ehrenwortliche Erklärung

5. Zuschlagskriterien und Gewichtung

Die Auswahl des Pächters erfolgt auf Basis folgender Zuschlagskriterien mit der angegebenen Gewichtung (insgesamt 100 Punkte):

5.1 Übersicht der Zuschlagskriterien

Kriterium	Max. Punkte	Gewichtung
I. Wirtschaftliches Angebot	55	55%
1. Monatlicher Pachtzins (Grundpacht)	30	30%
2. Umsatzbeteiligung (falls angeboten)	10	10%

3. Investitionsbereitschaft in das Objekt	15	15%
II. Fachliche Qualifikation und Erfahrung	20	20%
4. Berufliche Qualifikation der Betriebsleitung	5	5%
5. Referenzen aus vergleichbaren Betrieben (letzten 3 Jahre)	8	8%
6. Durchschnittliche Beschäftigtenanzahl (letztes Jahr)	7	7%
III. Gastronomisches Konzept	20	20%
7. Qualität und Vielfalt des gastronomischen Angebots	8	8%
8. Öffnungszeiten und Verfügbarkeit der Räume	5	5%
9. Integration in das Vereins- und Veranstaltungsleben	7	7%
IV. Qualitätsmanagement und Hygiene	5	5%
10. Hygienekonzept und Qualitätssicherung	3	3%
11. Personalqualifikation und Fortbildungskonzept	2	2%
Gesamt	100	100%

5.2 Detaillierte Bewertungsmaßstäbe

I. Wirtschaftliches Angebot (55 Punkte)

Kriterium 1: Monatlicher Pachtzins (Grundpacht) – 30 Punkte

Das Zuschlagskriterium „Pachtzins“ wird mit maximal 30 Wertungspunkten bewertet. Das Angebot mit dem höchsten wertbaren Pachtzins erhält 30 Wertungspunkte. Die Bewertung der weiteren Angebote erfolgt anhand einer linearen Proportionalbewertung zwischen 0€ und dem höchsten wertbaren Pachtzins nach folgender Formel:

$$\text{Wertungspunkte} = (\text{angebotener Pachtzins des Bieters} / \text{höchster angebotener Pachtzins}) \times 30$$

Die errechneten Wertungspunkte werden kaufmännisch auf einen vollen Punktwert gerundet. Offensichtliche unangemessene oder aus sonstigen Gründen nicht wertbare Angebote bleiben bei der Ermittlung des höchsten angebotenen Pachtzinses unberücksichtigt.

Kriterium 2: Umsatzbeteiligung – 10 Punkte

Das Zuschlagskriterium „Umsatzbeteiligung“ wird mit maximal 10 Wertungspunkten bewertet. Die höchste angebotene Umsatzbeteiligung erhält 10 Wertungspunkten. Darunter liegende Angebote werden anhand einer linearen Proportionalbewertung zwischen 0% und der höchsten angebotenen Umsatzbeteiligung nach folgender Formel:

$$\text{Wertungspunkte} = (\text{angebotene Umsatzbeteiligung des Bieters} / \text{höchste angebotene Umsatzbeteiligung}) \times 10$$

Die errechneten Wertungspunkte werden kaufmännisch auf einen vollen Punktwert gerundet. Offensichtliche unangemessene oder aus sonstigen Gründen nicht wertbare Angebote bleiben bei der Ermittlung der höchsten angebotenen Umsatzbeteiligung unberücksichtigt.

Die Umsatzbeteiligung wird auf den Nettoumsatz des gastronomischen Betriebs berechnet. Details zur Berechnung sind dem Pachtvertragsentwurf zu entnehmen.

Kriterium 3: Investitionsbereitschaft in das Objekt – 15 Punkte

- Nachweis konkreter Investitionspläne bis 50.000 EUR = 5 Punkte
- Nachweis konkreter Investitionspläne über 50.000 EUR bis 100.000 EUR = 10 Punkte
- Nachweis konkreter Investitionspläne über 100.000 EUR = 15 Punkte

Die Investitionen müssen in der ersten Pachtperiode getätigt werden und das Objekt nachhaltig verbessern. Fremdleistungen durch Brauereiverträge (bspw. Theken/ Tische /Stühle) sind einzubeziehen. Art und Umfang der Investitionen sind im Angebot detailliert darzulegen.

II. Fachliche Qualifikation und Erfahrung (20 Punkte)

Kriterium 4: Berufliche Qualifikation der Betriebsleitung – 5 Punkte

- Geprüfter Gastronom/Hotelfachmann mit Meisterbrief = 5 Punkte
- Geprüfter Gastronom/Hotelfachmann = 4 Punkte
- Berufserfahrung > 5 Jahre in leitender Position im Gastgewerbe = 3 Punkte
- Berufserfahrung 3-5 Jahre in leitender Position im Gastgewerbe = 2 Punkte
- Geringere Qualifikation = 0 Punkte

Nachweis durch Zeugnisse, Arbeitszeugnisse oder vergleichbare Dokumente.

Kriterium 5: Referenzen aus vergleichbaren Betrieben (Betriebsjahre) – 8 Punkte

- Betriebsjahre (Gastronomiebetrieb mit ähnlicher Größe und Nutzung, Mindestumsatz 250.000 EUR p.a.), pro Betriebsjahr = 0,8 Punkte, max. erreichbare Punktzahl 8 Punkte

Die Referenzen sind durch Referenzschreiben oder Vertragsunterlagen nachzuweisen. Vergleichbarkeit ist gegeben, wenn der Betrieb eine ähnliche Größe aufweist, Veranstaltungen durchführt und Speisen- und Getränkeausschank anbietet.

Kriterium 6: Durchschnittliche Beschäftigtenanzahl (letztes Jahr) – 7 Punkte

- Mehr als 10 Vollzeitkräfte (bzw. äquivalente Teilzeitkräfte) = 7 Punkte
- 6 bis 10 Vollzeitkräfte = 5 Punkte
- 3 bis 5 Vollzeitkräfte = 3 Punkte
- 1 bis 2 Vollzeitkräfte = 1 Punkt

- Keine Beschäftigten = 0 Punkte

Nachweis durch Arbeitgeberbescheinigungen oder Sozialversicherungsnachweise.

III. Gastronomisches Konzept (20 Punkte)

Kriterium 7: Qualität und Vielfalt des gastronomischen Angebots – 8 Punkte

Das gastronomische Konzept wird nach folgenden Aspekten bewertet (jeweils max. 2 Punkte):

- Ausgewogenheit zwischen täglicher Gastronomie und Event-/Veranstaltungsbetrieb
- Berücksichtigung lokaler Besonderheiten und Zielgruppen
- Nachhaltigkeit (regionale Produkte, Saisonalität)
- Innovationsgrad und Differenzierung im Wettbewerbsumfeld

Das Konzept muss hinreichend bestimmt sein und darf keine willkürlichen Entscheidungsspielräume eröffnen.

Kriterium 8: Öffnungszeiten und Verfügbarkeit der Räume – 5 Punkte

- Täglich geöffnet (mind. 6 Tage pro Woche, inklusive Mittagstisch) und flexibel bei Veranstaltungen = 5 Punkte
- Regelmäßige Öffnungszeiten (4-5 Tage pro Woche) und flexibel bei Veranstaltungen = 3 Punkte
- Geringere Verfügbarkeit = 0 Punkte

Die geplanten Öffnungszeiten sind im Angebot anzugeben.

Kriterium 9: Integration in das Vereins- und Veranstaltungsleben – 7 Punkte

- Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit lokalen Vereinen und Organisationen, erste Ansätze erkennbar = 7 Punkte
- Grundsätzliche Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit lokalen Vereinen und Organisationen = 4 Punkte
- Keine Kooperationsansätze, keine Bereitschaft zur Zusammenarbeit = 0 Punkte

IV. Qualitätsmanagement und Hygiene (5 Punkte)

Kriterium 10: Hygienekonzept und Qualitätssicherung – 3 Punkte

- Umfassendes HACCP-Konzept mit externer Zertifizierung und regelmäßigen Audits = 3 Punkte
- Eigens entwickeltes, detailliertes Hygienekonzept mit internen Kontrollen = 2 Punkte
- Basis-Hygienestandards nach gesetzlichen Vorgaben = 1 Punkte
- Kein spezifisches Konzept = 0 Punkte

Das Hygienekonzept ist dem Angebot beizufügen.

Kriterium 11: Personalqualifikation und Fortbildungskonzept – 2 Punkte

- Regelmäßige Fortbildungen nachweisbar (mind. 2x jährlich pro Mitarbeiter) = 2 Punkte
- Gelegentliche Fortbildungen (1x jährlich pro Mitarbeiter) = 1 Punkt
- Keine Fortbildungen = 0 Punkte

6. Bewertungsverfahren und Zuschlagserteilung

Die Bewertung der Angebote erfolgt durch das vom Gemeindevorstand der Gemeinde Lahnau eingesetzte Wertungsgremium. Das Gremium bewertet jedes Angebot anhand der oben genannten Kriterien und vergibt die entsprechenden Punkte.

Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl wird der Gemeindevertretung vom Wertungsgremium vorgeschlagen. Die finale Entscheidung über den Abschluss des Pachtvertrages obliegt der Gemeindevertretung. Bei Punktgleichheit entscheidet das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung aller Zuschlagskriterien. Ein Anspruch auf Zuschlagserteilung besteht nicht.

Die Gemeinde Lahnau behält sich vor, die Ausschreibung ohne Angabe von Gründen abubrechen, zu wiederholen oder Angebote abzulehnen.

7. Fristen und Termine

- **Veröffentlichung der Ausschreibung:** 01.09.2026
- **Abgabefrist für Angebote:** 05.10.2026 um 11.00 Uhr
- **Zuschlagsentscheidung:** Voraussichtlich bis zum 06.11.2026
- **Vertragsbeginn:** Nach Fertigstellung der Baumaßnahmen – voraussichtlich November 2027

8. Form und Inhalt der Angebote

Die Angebote sind ausschließlich schriftlich in dreifacher Ausfertigung (ein Original, zwei Kopien) in einem entsprechend gekennzeichneten Umschlag (*Bspl.: Ausschreibung Pachtvertrag Bürgerhaus Atzbach*) einzureichen bei:

Gemeinde Lahnau
Rathausplatz 1-5
35633 Lahnau

Das Angebot muss folgende Unterlagen enthalten:

1. Anschreiben mit Angabe des Bieters
2. Nachweis der Erfüllung aller K.o.-Kriterien (siehe Ziffer 4)
3. Angebot zu den Zuschlagskriterien mit den entsprechenden Nachweisen
4. Gastronomisches Konzept (max. 10 Seiten)

5. Hygienekonzept
6. Investitionsplan

Verspätet eingehende Angebote werden nicht berücksichtigt.

9. Änderungsvorbehalt

Die Gemeinde Lahnau behält sich vor, die Ausschreibungsunterlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist zu ändern. Änderungen werden den bekannten Bietern zeitnah mitgeteilt.

10. Rechtliche Hinweise

Mit Abgabe des Angebots erkennt der Bieter die Ausschreibungsbedingungen an. Die Kosten der Angebotsbearbeitung trägt der Bieter. Ein Rechtsanspruch auf Erteilung des Zuschlags besteht nicht.

Der Pachtvertrag richtet sich nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs über den Pachtvertrag (§§ 581 ff. BGB). Der Pächter erhält den Gebrauch des gepachteten Gegenstandes und den Genuss der bei ordnungsmäßiger Wirtschaft anfallenden Früchte. Den Ausschreibungsunterlagen ist ein Pachtvertragsentwurf beigelegt, dessen wesentliche Regelungen vom Bieter mit Angebotsabgabe akzeptiert werden müssen.

Für die Verpachtung von Grundstücken gelten ergänzend die landesrechtlichen Vorschriften. Die Gemeinde Lahnau ist an die Grundsätze der Transparenz und Gleichbehandlung bei der Auswahlentscheidung gebunden.

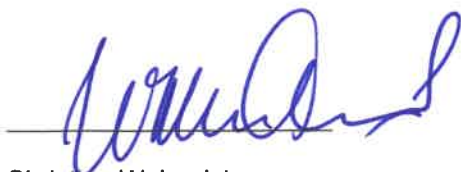
11. Auskunft und Kontakt

Für Rückfragen steht Ihnen Herr Daniel Schulte unter 06441/9644-82 oder per E-Mail unter d.schulte@lahnau.de gerne zur Verfügung.

Besichtigungstermine des Bürgerhauses Atzbach können unter folgender Telefonnummer vereinbart werden: 06441/9644-82

Gemeinde Lahnau
Rathausplatz 1-5
35633 Lahnau

Lahnau, den 01.09.2026



Christian Walendsius
Bürgermeister