

## Ausschreibung

### Restaurant auf Gut Karlshöhe

Die Hamburger Klimaschutzstiftung sucht **zum 01.02.2023** eine\*n Pächter\*in für das Restaurant auf Gut Karlshöhe. Das Restaurant wird vollständig eingerichtet verpachtet, die professionelle Küche (Baujahr 2011) ist mit hochwertigen und energieeffizienten Geräten ausgestattet und bietet neben dem Inventar an Küchenequipment auch ein umfassendes Gastro-Geschirr, sowie Kühl- und Lagerräume. Eine detaillierte Inventarliste schicken wir Ihnen bei Interesse gern zu. Der Innenbereich des Restaurants bietet Platz für ca. 90 Personen, im Außenbereich finden ca. 45 Personen Platz.

Zum Gut Karlshöhe passend und dem Leitbild der Stiftung entsprechend, wird ein biologisch und zu großen Teilen saisonales und regionales Angebot an Speisen und Getränken gewünscht.

An den Zielen

- die Verbreitung nachhaltiger Lebensstile zu fördern und
- die Vielfalt an natürlichen Ressourcen zu schützen und zu stärken

soll auch die zukünftige Küche des Gutes partizipieren und als Leuchtturmrestaurant die Region bereichern, Besucher incentivieren und sich als ganzheitlich nachhaltiges Konzept nach innen und außen präsentieren.

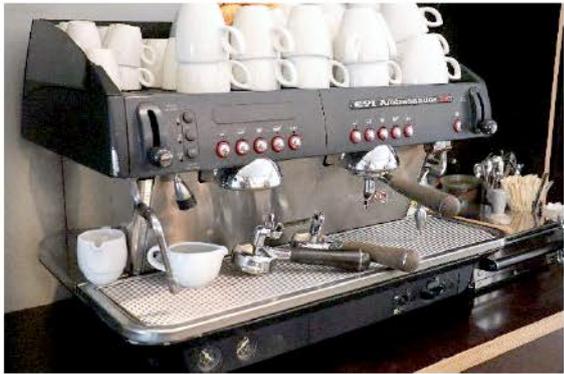
Dabei wird eine Hauptausrichtung auf vegetarische und vegane Speisen bevorzugt. Gern bietet Ihnen die Stiftung die Möglichkeit einer Besichtigung und eines Vorgesprüches an.

**vollständig ausgestattete Restaurantküche, ca. 120 m<sup>2</sup>, Baujahr 2011**





Restaurantbereich mit ausgestatteter Restauranttheke



## Wintergarten mit offenem Design und Blick auf den Hof



## Außenbereich im Herzen des Gutes





Das gastronomische Angebot sollte auf die Besucher\*innengruppen von Gut Karlshöhe ausgerichtet sein und eine Bespielung, möglichst zu den Frequenzen der Besucher passend, auf Frühstück, Mittag und Abendkarte abzielen. Zu den Gästen zählen auch zu großen Teilen Besucher\*innen von Hoffesten, Märkten und Sonderveranstaltungen (ca. 18.800 in 2019) und Besucher\*innen des Außengeländes (ca. 16.000 in 2019). Dazu kommen Tagungs- und Seminargäste (ca. 5.130 in 2019). Jährlich nehmen weitere 4.500 Personen an den Familienangeboten teil oder besuchen die Erlebnisausstellung (5.660 in 2019).

Darüber hinaus kann die Gastronomie durch eigene Akzente bei Speisen und Getränken sowie im Eventbereich auch weitere Gäste ansprechen und damit zu einem eigenständigen Modul innerhalb des Gesamtkonzeptes werden. In der Umgebung von Gut Karlshöhe gibt es wenig gastronomische Angebote, sodass das Restaurant nicht nur ein neuer Anziehungspunkt der Region sein kann, sondern auch mit seiner einzigartigen Lage und Beschaffenheit Potential für das Ausrichten privater Feiern bietet.

### **Rahmenbedingungen**

Gut Karlshöhe ist eine grüne Oase in Hamburgs Nordosten. Wir verstehen uns als Lern- und Erlebnisort, an dem alle Menschen von klein auf bis ins hohe Alter erfahren, wie „einfach gut leben“ im Rahmen der natürlichen Ressourcen gelingt. In rund 1.200 Veranstaltungen pro Jahr (2019) beschäftigen wir uns mit Themen wie Klima und Energie, Natur und Tiere, Wohlergehen, Konsum, Handwerk und Selbermachen.

Während Kindergruppen und Familien das 9 ha große Gelände erkunden, tagen Unternehmen bei uns klimafreundlich und verbringen mit ihren Mitarbeiter\*innen einen Tag in der Natur. Mindestens dreimal im Jahr trifft sich Jung und Alt rund um den Hofplatz zu einem Fest oder ökologischen Markt und genießt die nachhaltige Lebensart.

Herzstück des Natur-Geländes ist der Gutshof mit dem energetisch sanierten Stallgebäude. Hier nutzen unsere Gäste seit August 2011 neben dem Bistro/Restaurant die KinderForscher-Werkstatt sowie einen modernen Seminarraum für bis zu 100 Personen. Es ist geplant, die Natur- und Klimaschutzausstellung „jahreszeitHAMBURG“ im Stallgebäude zurückzubauen und auf der Fläche dann bis zum Jahr 2025 Multi-Funktions-Räume für Veranstaltungen für bis zu 200 Personen einzurichten.

Das Gelände mit Streuobstwiese, Wäldchen, Schafweiden und Teichen sowie das „Gläserne Energiehaus“ und der große Wärmespeicher bieten eine Verbindung von Stadtnatur und modernen Umwelttechniken. Mit einer Food-Sharing-Station (in Planung), dem Mitmachgarten, *vertical farming* und dem Farm-Roboter ergänzen wir unser Portfolio eine „grüne Meile“ mit modernen Projekte rund um die Themen Ernährung und Landwirtschaft – Synergien mit der Gastronomie sind hier ausdrücklich erwünscht.

### **Romantische Eventlocation in traditioneller Scheune**



**Alter Holzbackofen, der auch von der Gastronomie genutzt werden kann**



**Der Weg zum Gut führt vorbei an Streuobstwiesen**



Auf dem Entdecker Rundweg können verschiedene Stationen des Gutes erforscht werden. Hier zum Beispiel das Projekt *vertical farming*, der Spielgarten und das Energiehaus





Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen! Ihre Bewerbung senden Sie bitte bis zum **16.10.2022** an die nachstehende Adresse. Hierfür nutzen Sie bitte den dieser Ausschreibung **anliegenden Bewerberauswahlbogen** und orientieren sich an dem **Fragenkatalog** zum Betriebskonzept.

**Hamburger Klimaschutzstiftung**

Gut Karlshöhe  
Karlshöhe 60 d – 22175 Hamburg  
Telefon 040 / 637 02 49-0

Ihre Ansprechpartner\*innen:

Heide Pusch  
pusch@hamburger-klimaschutzstiftung.de

Uwe Dedek  
dedek@hamburger-klimaschutzstiftung.de

[www.gut-karlshoehe.de](http://www.gut-karlshoehe.de)  
[www.hamburger-klimaschutzstiftung.de](http://www.hamburger-klimaschutzstiftung.de)

## Räumliche Ausgangssituation in m<sup>2</sup> im Regelbetrieb

- Gastraum ca. 80 m<sup>2</sup>
- Wintergarten ca. 60 m<sup>2</sup>
- Biergarten auf der Hoffläche ca. 80 m<sup>2</sup>
- Küche inkl. Lager und Sozialraum für Mitarbeiter\*innen ca. 120 m<sup>2</sup>

## Optionsflächen für besondere Veranstaltungen:

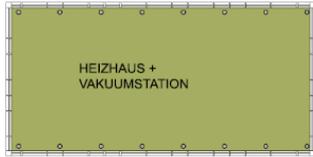
- Tagungsraume im EG (95m<sup>2</sup>)
- Tagungsraum im EG im Gutshaus (45m<sup>2</sup>)
- Biergartenerweiterung auf dem Hofplatz (ca. 150m<sup>2</sup>)
- Scheune (98m<sup>2</sup>)
- Im Obergeschoss des Haupthauses soll eine weitere Fläche mit 150-170m<sup>2</sup> entstehen, die ebenfalls bespielt werden kann.

## Vereinbarungen für die Zusammenarbeit

- Umsatzpacht: 10 %
- Laufzeit: 5 Jahre, mit Option auf Verlängerung
- Nachhaltige Küche und Konzeption der Gastronomie
- Biologische Speisen und Getränke mit vornehmlich regionalen und saisonalen Produkten und einer Hauptausrichtung auf vegetarische und vegane Kost.
- Das Gastronomie-Konzept greift das Gesamtkonzept von Gut Karlshöhe auf und setzt sie in Form von eigenen Veranstaltungen und Speiseangeboten um.
- Die Gastronomie ist exklusiver Cateringpartner der Stiftung
- Die Öffnungszeiten des Restaurants sind gemeinsam festzulegen und sollten sich nach den Besucherfrequenzen des Guts Karlshöhe ausrichten.
- Zur Nutzung von personellen Synergie-Effekten verkauft die Gastronomie die Eintrittskarten für die Erlebnisausstellung (solange sie noch läuft) und betreibt den Shop von Gut Karlshöhe gegen Gebühr. Eine Erweiterung oder Neuausrichtung des Shops kann gegebenenfalls in Kooperation erarbeitet werden.
- Die Hamburger Klimaschutzstiftung kann bei der Gestaltung der Inneneinrichtung beratend zur Seite stehen. Bei Umbaumaßnahmen bedarf es der Zustimmung der Stiftung.
- Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit und des Marketings werden mit Unterstützung der Hamburger Klimaschutzstiftung gestaltet.

Eine **Inventarliste** erhalten Sie auf Anfrage von Herrn Dedek [dedek@hamburger-klimaschutzstiftung.de](mailto:dedek@hamburger-klimaschutzstiftung.de).

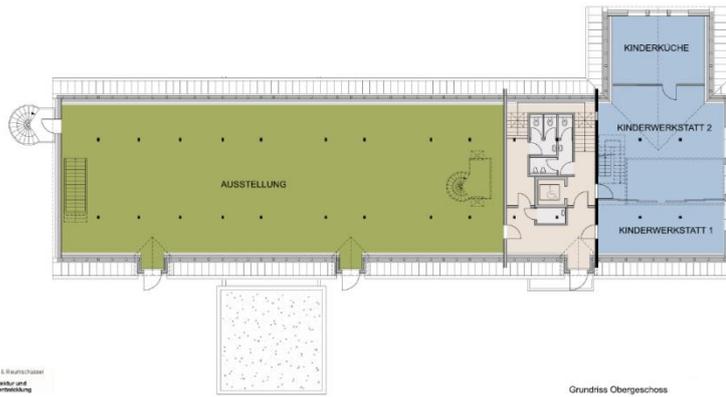




Dibbert & Feurichschädel  
Architektur und  
Stadtentwicklung



## Grundriss des Stallgebäudes, OG



Dibbert & Feurichschädel  
Architektur und  
Stadtentwicklung

## Bewerberauswahlbogen

### Ausschreibung eines Restaurants auf Gut Karlshöhe

Abgabetermin: 30. September 2022

#### Persönliche Angaben:

Name	
Ansprechpartner*in / Projektleiter*n / Geschäftsführer*n:	
Anschrift:	
Tel.-Nr. für Rückfragen:	

Ich / wir haben Interesse, das Bistro / Restaurant ab \_\_\_\_\_ zu pachten.

---

Ort / Datum / Unterschrift

## **Fragenkatalog**

### **Angaben zum Betriebskonzept**

1. Wie stellen Sie sich vor, das Publikum mit Ihrer Gastronomie auf Gut Karlshöhe zu erreichen?
2. Erläutern Sie bitte Ihr Betriebskonzept in Bezug auf
  - Öffnungszeiten
  - Nachhaltigkeit der Produkte und der Konzeption
  - Angebot Speisen und Getränke
  - Großveranstaltungen und Events
  - Tagungen / Seminare
  - Werbung bzw. Öffentlichkeitsarbeit
  - Catering
3. Wie beschreiben Sie Ihre Preispolitik?
4. Wie gestalten Sie die Differenzierung zwischen Tageskarte und Abendkarte?

### **Angaben zum wirtschaftlichen Hintergrund**

5. Welche liquiden Mittel können eingesetzt werden?
6. Welcher Kreditrahmen kann, falls nötig, in Anspruch genommen werden?

### **Angaben zu Referenzobjekten**

7. Welche Referenzen können Sie vorweisen bzw. welche gastronomischen Einrichtungen betreiben Sie aktuell oder haben Sie früher betrieben?
8. Welche Erfahrungen haben Sie im Bereich der Bio-Gastronomie? Arbeiten Sie in entsprechenden Netzwerken oder Interessenvertretungen mit (z.B. Slow Food, Feinheimisch)?