Große Kreisstadt
donauwörth

Verpachtung einer Gastronomie (Kiosk)

im Naherholungsgebiet Riedlingen in Donauwörth



Quelle: Dietz / Stadt Donauwörth

Das zentral gelegene Naherholungsgebiet Riedlingen in Donauwörth mit seinen beiden Badeseen ist seit Jahren beliebt bei vielen Besuchern aus nah und fern. Das Freizeitgelände erfreut sich jährlich mehrerer tausend Besucher. Die Stadt Donauwörth attraktivierte im Jahr 2020 umfangreich das Gelände und schaffte so einen reizvollen Freizeitort. Im Naherholungsgebiet stehen den Besuchern moderne Sanitär- und Umkleidemöglichkeiten, ein Spielplatz sowie sportliche Attraktionen wie eine Beachvolleyballanlage und Tischtennisplätze zur Verfügung. Angrenzend bzw. direkt an den Badeseen befinden sich rund 250 Kleingartenparzellen.

Die große Kreisstadt Donauwörth mit ihren über 20.000 Einwohnern und dem Einzugsgebiet von rund 60.000 Personen ist das wirtschaftliche Zentrum von Nordschwaben. In der Parkstadt entsteht derzeit das neue Alfred-Delp-Quartier, welches künftig rund 2.000 Personen beheimaten soll.

Lage:	Naherholungsgebiet Riedlingen Riedlingen an der B16 86609 Donauwörth
Mietbeginn	01.01.2027

Nähere Informationen zum Naherholungsgebiet finden Sie auf der städtischen Homepage unter www.donauwoerth.de.

Pachtgegenstand

Objektbeschreibung:	Das Naherholungsgebiet ist sowohl mit öffentlichen Verkehrsmitteln als auch zu Fuß und mit dem Fahrrad sehr gut zu erreichen. Die Gastronomie kann grundsätzlich als Sommer- und Winterbetrieb geführt werden. Eine Beheizungsmöglichkeit ist nicht vorhanden. Östlich und nördlich der Gastronomie befindet sich ein großer Parkplatz für Pkws sowie ausreichend Stellflächen für Fahrräder.
Pachtfläche:	Verpachtet werden Gastronomieräume mit einem Koch- und Verkaufsbereich von ca. 42 m² und Kühl-, Lager- und Nebenräume mit ca. 32 m² sowie einer Sonnenterrasse mit – je nach Bestuhlung - bis zu 120 Sitzplätzen. Eine Bestuhlung nordwestlich des Kiosks ist nicht möglich. Die Kühl- und Lagerbereiche bieten externe Zugänge. Eine Einfachgarage bietet Platz für Entsorgungstonnen und kann als Lagerraum genutzt werden. Ein privater Stellplatz ist für einen PKW oder Kühlanhänger vorhanden.
Betriebszeiten:	Die Gastronomie kann grundsätzlich als Sommer- und Winterbetrieb gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften bis derzeit max. 22:00 Uhr geführt werden. Bei warmen und sonnigen Wetterverhältnissen ist der Kiosk ab 10:00 Uhr zu öffnen.
Ausstattung:	Ausstattungsgegenstände und Küchengeräte sind selbst auf eigene Kosten zu beschaffen. Der Kühlbereich wird von der Stadt Donauwörth mitverpachtet. Die laufenden Betriebs- und Wartungskosten für das Kühllager trägt der Pächter.
Infrastruktur:	Stromanschluss ca. 32 kW, Frischwasser, Schmutzwasser, Personal-WC, Kühllager

Konditionen

Pachtdauer:	Der Pachtvertrag soll zunächst für fünf Jahre abgeschlossen werden mit der Option auf jährliche Verlängerung. Der Verpächter ist an einem dauerhaften Pachtverhältnis interessiert. Die Möglichkeit der fristlosen Kündigung bleibt unberührt.
Pachthöhe:	Pachtpreisangebot vom Pächter.
Betriebskosten:	Der Pächter trägt alle anfallenden Betriebs- und Wartungskosten gemäß Betriebskostenvereinbarung. Darüber hinaus trägt der Pächter 30 % der anfallenden Entsorgungskosten für den Müll auf der Liegewiese sowie der Reinigungskosten der Sanitär- und Umkleidemöglichkeiten am Kiosk. Die Stadt Donauwörth behält sich vor, die vorgenannten Kosten ganzumfänglich auf den Pächter zu übertragen.
Sicherheitsleistung:	Als Sicherheitsleistung ist eine Kaution in Höhe von zwei jährlichen Pachtzahlungen zu hinterlegen.
Brauereibindung:	Der Gastronomiebetrieb ist an keine Brauerei gebunden.
Außenbereich:	Für bauliche Anlagen gem. Art. 2 Bayerische Bauordnung im Außenbereich bestehen keine bau-, wasser- und naturschutzrechtlichen Genehmigungen.
Pflegearbeiten:	Die Unterhaltung, Pflege und Reinigung der Außenanlagen ist Aufgabe des Pächters (siehe im beiliegenden Plan rot gekennzeichnet).

Erwartungen an den Pächter

Wünschenswert sind einschlägige und mehrjährige Erfahrungen in der Gastronomie oder vergleichbaren Bereichen sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Wir erwarten eine vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen dem Pächter und der Stadt Donauwörth zum Wohl der Badegäste.

Bewertung der eingegangenen Angebote

Die eingegangenen Bewerbungen werden anhand einer vorab festgelegten Bewertungsmatrix geprüft und bewertet. Ziel ist es, eine nachvollziehbare, transparente und faire Auswahl des zukünftigen Pächters des Kiosks sicherzustellen. Die der Ausschreibung beigefügte Bewertungsmatrix enthält die maßgeblichen Bewertungskriterien sowie deren jeweilige Gewichtung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

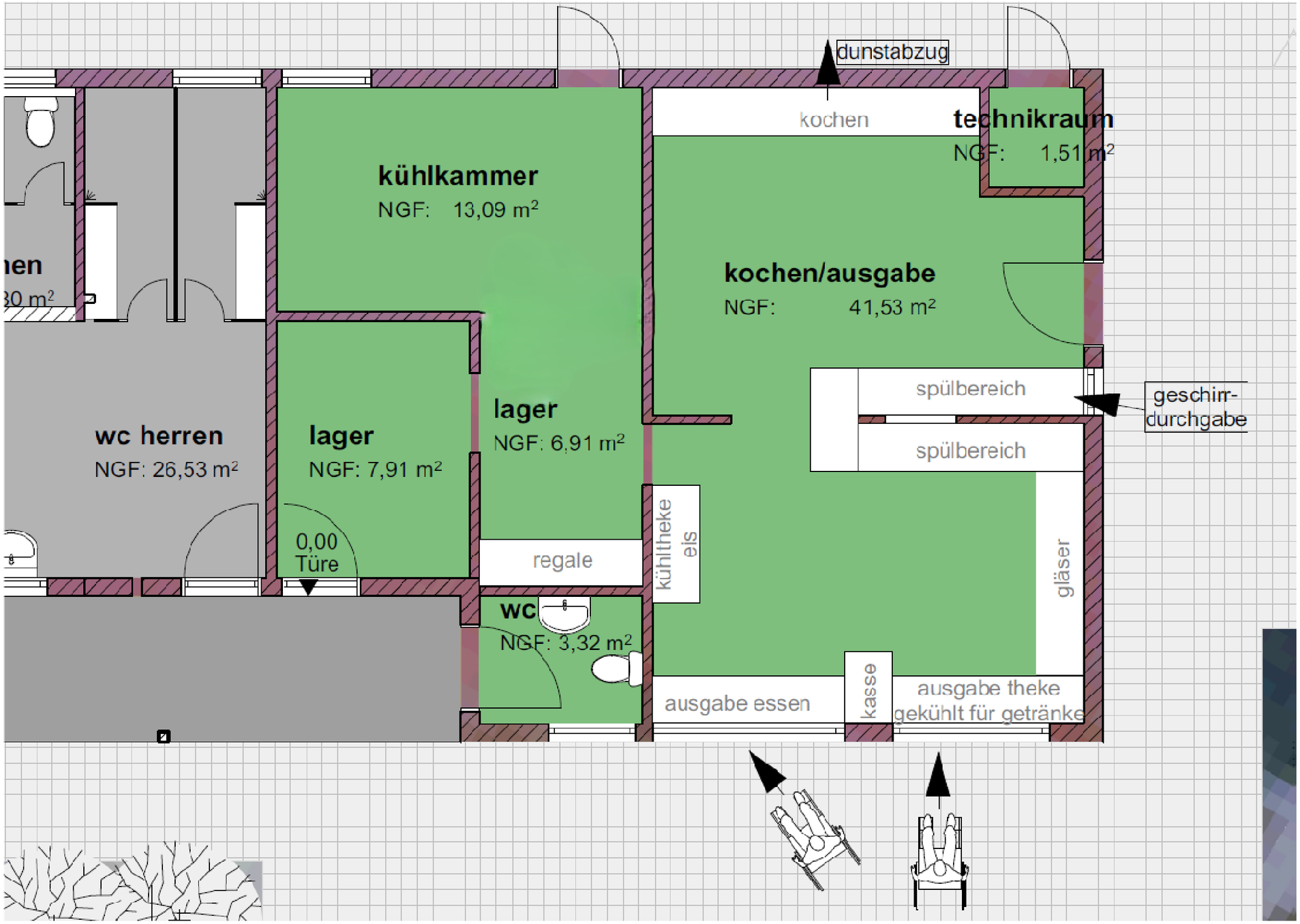
Dann senden Sie bitte bis **spätestens 11.12.2026** Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an den Fachbereich Immobilienwirtschaft, Rathausgasse 1, 86609 Donauwörth oder per E-Mail an immobilien@donauwoerth.de. Diese sollten insbesondere folgende Unterlagen und Angaben umfassen:

- Finanzierungs- und Betriebskonzept
- Speisen- und Getränkeangebot mit Preisgestaltung
- Pachtpreisangebot
- Referenzen, Qualifikationsnachweise, Auszug Gewerbezentralregister

Bei Fragen steht Ihnen Frau Lindemeyr unter 0906/789-243 oder immobilien@donauwoerth.de gerne zur Verfügung.

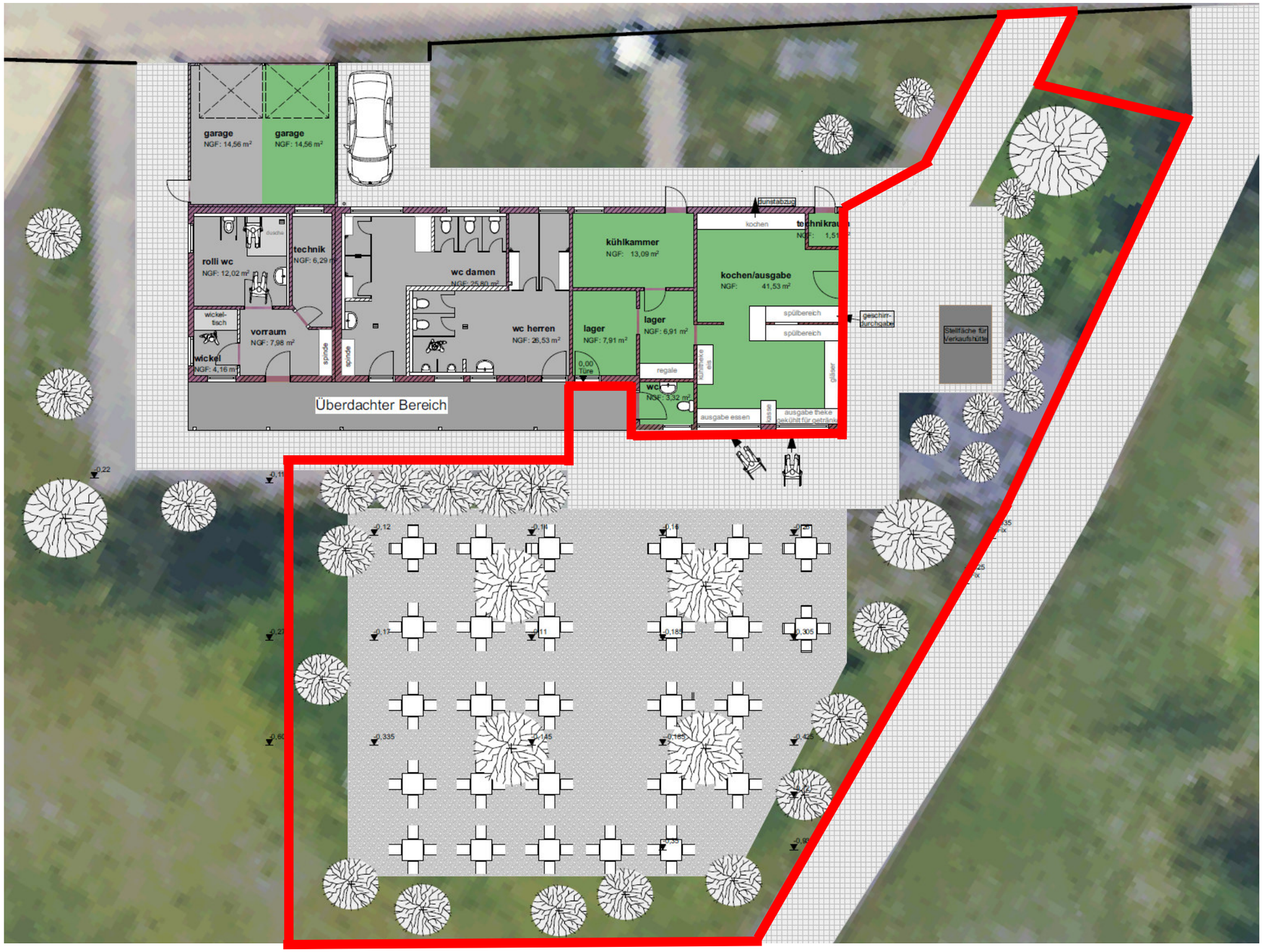
Eine Besichtigung des Pachtgegenstandes findet am 01.12.2026 statt. Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich.

Grundrissplan mit Planungsbeispiel Gastronomie:



Große Kreisstadt
donauwörth

Planungsbeispiel Außenanlagen:



Bewertungsmatrix

Kriterium	**Wertung**
Pachtzins (50%)	
Beim Bewertungskriterium „Pachtzins“ wird der Angebotspreis in Punkte umgerechnet. Das höchste Angebot erhält die volle Punktzahl (50 Punkte). Die weiteren Angebote werden prozentual daran abgestuft bepunktet.	
Gastronomisches Konzept (30%)	
Speisen- und Getränkeangebot	
Lückenhaftes oder für einen Baggersee völlig ungeeignetes Speiseangebot	0 Punkte
Sehr eingeschränktes Angebot (nur frittiertes und verpacktes Eis), kaum Varianz	5 Punkte
Solides Standard Kioskangebot mit einzelnen frischen oder vegetarischen Alternativen	10 Punkte
Vielseitiges Angebot (Klassiker sowie gesunde/frische Alternativen sowie vegetarische/vegane/allergikerfreundliche Alternativen)	15 Punkte
Preisgestaltung	
Keine Preisangaben eingereicht	0 Punkte
Preise wirken für ein öffentliches Naherholungsgebiet überwiegend zu hoch oder die Speisekarte ist unvollständig kalkuliert	5 Punkte
Muster-Speisekarte liegt vor, Preise sind marktüblich, jedoch ohne gezielte familienfreundliche Sparangebote	10 Punkte
Abgabe einer vollständigen Muster-Speisekarte mit Preisen. Ausgewogenes Preisgefüge mit familienfreundlichen Angeboten und klarem Preis-Leistungs-Verhältnis	15 Punkte

Erfahrung (10%)	
Betreibererfahrung	
Unter 2 Jahren Erfahrung in Gastronomiebetrieben	0 Punkte
2 Jahre Erfahrung in Gastronomiebetrieben	1 Punkt
3 Jahre Erfahrung in Gastronomiebetrieben	2 Punkte
4 Jahre Erfahrung in Gastronomiebetrieben	3 Punkte
5 Jahre Erfahrung in Gastronomiebetrieben	4 Punkte
Über 5 Jahre Erfahrung in Gastronomiebetrieben	5 Punkte
Referenzen	
Keine aktuell laufende Gastronomie	0 Punkte
Betreibt aktuell einen Gastronomiebetrieb	5 Punkte
Nachhaltigkeit (10%)	
Mehrweggeschirr	
Bietet keine Mehrweggeschirr an	0 Punkte
Bietet nur Mehrweggeschirr an	5 Punkte
Regionale Produkte Es ist als Nachweis der regionalen Produkte mit dem gastronomischen Konzept eine Liste der Produkte einzureichen. Als regionales Produkt, werden Produkte anerkannt, die innerhalb eines 50 km Radius produziert, hergestellt oder angebaut wurden.	
Bietet keine regionalen Produkte an	0 Punkte
Bietet mind. 5 regionale Produkte an	5 Punkte

Gesamtbewertung

Der Anbieter mit der höchsten Punktzahl, errechnet aus Pachtzins, gastronomische Konzept, Erfahrung und Nachhaltigkeit erhält den Zuschlag. Liegen Angebote mit gleicher erreichter Punktzahl vor, entscheidet der Haupt- und Finanzausschuss.