

Die Kamener Betriebsführungsgesellschaft mbH (im Weiteren KBG) sucht ab Februar 2026 einen neue/n Pächter/in für das Restaurant in der **Kamener Stadthalle**.

In zentraler Lage innerhalb der Kamener Innenstadt bietet das Restaurant eine grundausgestattete Küche sowie einen großzügigen Gastraum mit einer Kapazität von rund **75 Sitzplätzen**. Darüber hinaus stehen **vier Bundeskegelbahnen** und umfangreiche **Lager- und Kühlmöglichkeiten im Untergeschoss** zur Verfügung.

Zur Pachtfläche gehört zudem ein Biergarten der ca. 20-30 Gästen Platz bietet. Dieser kann bei Bedarf mitgenutzt werden.

## Pachtzweck

Es soll die Verpachtung der Individualgastronomie (Restaurantbetrieb) mit der Übernahme der Bewirtschaftung und Betreuung der Kegelbahnen, sowie die Bewirtung von Veranstaltungen in der Stadthalle einer beschränkten Größenordnung (bis ca. 180 Personen) übernommen werden können.

Der Pächter/ die Pächterin erhält kein Exklusivbewirtschaftungsrecht für die Veranstaltungen außerhalb des Restaurantbereichs. Innerhalb des Einwirkungsbereiches der KBG (Verpächterin) werden jedoch die Leistungen des Restaurantbetriebes gegenüber Drittnutzern empfohlen.

Die Getränkeversorgung bei Veranstaltungen in der Stadthalle liegt bei der KBG. Die Getränkebeschaffung ist aufgrund von Synergien durch bestehende Verträge mit der KBG abzustimmen.

Die eigenständig zu bewirtschaftende Individualgastronomie sowie die Übernahme der Speisenbewirtschaftung von Veranstaltungen, erfordern vom Pächter/ von der Pächterin gastronomische Kompetenzen in beiden Bereichen. Diesbezügliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen sind Voraussetzung für eine Übernahme des Pachtobjektes. Das Angebotsspektrum im Veranstaltungsbereich reicht vom Buffet über die Tagesversorgung bis zum gehobenen Mehr-Gänge-Menü.

Die Miet-, Pacht- und Gastronomieeinnahmen aus der Nutzung der Kegelbahnanlage stehen dem Restaurantpächter/ der Restaurantpächterin zu.

## Pachtdauer

Der Pachtvertrag soll zum schnellstmöglichen Zeitpunkt wirksam werden. Der Pachtvertrag soll zunächst auf mindestens 2 Jahre geschlossen werden, kann aber in Abhängigkeit von etwaigen Investitionen angepasst werden. Sollte fristgerecht vor Ablauf der jeweiligen Pachtzeit keiner der beiden Vertragspartner kündigen, so soll sich der Pachtvertrag um 2 Jahre verlängern. Eine bis zu fünfjährige Verlängerungsoption ist möglich. Mindestöffnungszeiten, Ruhetage sowie Betriebsferien sind zwischen den Vertragspartnern abzustimmen.

## Pachtzahlung

Der Pächter/ die Pächterin verpflichtet sich zur Zahlung einer monatlichen Pacht. Diese wird vertraglich auf 500,00 € zzgl. Nebenkosten festgelegt. Soweit nach betriebswirtschaftlicher Abrechnung monatliche Überschüsse/ Gewinne erzielt werden, sind von diesen zusätzlich 10% an den Verpächter abzuführen. Die Pacht kann in Abhängigkeit der zukünftigen Verhältnisse angepasst werden. Aufgrund der getätigten Erneuerungsaufwendungen und Investitionen wird in Abhängigkeit der Laufzeit eine Kautions festgelegt.

## Betriebskosten

Der Pächter/ die Pächterin trägt die anfallenden Betriebskosten des Gastronomiebereichs. Die Kosten sind verbrauchsabhängig. Die Abrechnung erfolgt über die Stadt Kamen. Die Kosten für den gegebenenfalls gemeinsam genutzten Bereich der sanitären Anlagen erfolgt dann anteilig. Die Kosten werden dem Pächter/ der Pächterin von der Stadt Kamen bzw. der KBG in Rechnung gestellt.

## Inventar

- Kücheneinrichtung (Gasherde, Bainmarie, Grillplatte, Fritteusen, zehnfach Dampfgerar, Spülmaschine, Warmanrichte)
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Theke, Rückbuffet, Garderobe
- Gläserspülmaschine
- Kaffeeautomat
- Audioanlage
- Registrierkasse mit dezentraler, auch bargeldloser Erfassung
- Möblierung für ca. 90 Plätze (einschließlich Reserve)

## Pachtflächen

EG Gaststätte/ Küche	230,63 m <sup>2</sup>
UG Lager/ WC	131,57 m <sup>2</sup>
UG Kegelbahnen	508,03 m <sup>2</sup>

## Bewerbung

Bewerber/innen wenden sich schriftlich an die Geschäftsführung der KBG. Einzureichen sind ein Grobkonzept des Betriebes sowie ein Wirtschaftsplan und Angaben zu Referenzen, die eine Bewertung der Eignung des Bewerbers/ der Bewerberin ermöglichen. Aus dem Konzept sollen die gastronomische/ kulinarische Ausrichtung sowie die vorhandenen Erfahrungen hervorgehen (Fachkunde, Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit) Ebenso wird die Darstellung der individuellen Kompetenzen erwartet. Fotos und Nachweise der bisherigen Tätigkeiten (Referenzveranstaltungen und Kundenmeinungen) sind wünschenswert.

Sobald die KBG eine Vorauswahl über geeignete Bewerber/innen getroffen hat, werden diese aufgefordert, in einer angemessenen Frist ein ausgearbeitetes Gastronomiekonzept einzureichen. Des Weiteren werden persönliche Gespräche mit den Bewerbern/ innen stattfinden. Das detaillierte Gastronomiekonzept soll Aussagen zur gastronomischen Ausrichtung, der geplanten Öffnungszeiten, Zielgruppen und zu möglichen Specials treffen.

## Ansprechpartner

Frank Dreher  
Geschäftsführung  
Rathausplatz 1  
59174 Kamen  
02307 / 148 2700  
frank.dreher@stadt-kamen.de









