Universitätsklinikum Tübingen



Verwaltung des Klinikums
Geschäftsbereich Betrieb und Logistik
Abteilung Betriebsservices
Sachgebiet Miet- und Pachtwesen

Ansprechpartner für Rückfragen
Michael Schneider
Geissweg 3
72076 Tübingen

Tel. 07071 29-83571
Fax 07071 29-4974
Mi.Schneider@med.uni-tuebingen.de

Stand: 18.08.2026

Exposé zur Verpachtung einer Gastronomiefläche bei den Personal- und Schülerwohnungen des Universitätsklinikums Tübingen

Café / Bistro im Personalwohngebäude Breiter Weg 13 in 72076 Tübingen

Das Universitätsklinikum Tübingen (UKT) hat im Bereich Breiter Weg / Gmelinstraße insgesamt 520 Apartments für Beschäftigte und Schüler realisiert. In dem Personalwohngebäude Breiter Weg 13 befindet sich eine Gastronomiefläche, die den Beschäftigten und Schülern, deren Besucherinnen und Besuchern sowie auch für externe Kunden aus dem näheren Wohnumfeld einen angenehmen Platz zum Verweilen mit ansprechendem Speisen- und Getränkeangebot bieten soll. Wir legen besonderen Wert auf ein solides und durchdachtes Betriebs- und Nachhaltigkeitskonzept mit umfassendem Personalmanagement unter Berücksichtigung der Gesundheit und Sicherheit aller Beteiligten.

Das Pachtobjekt:
Die zu verpachtende Fläche befindet sich im Erdgeschoß eines Personalwohngebäudes. Der Gastraum schließt mit seiner großzügigen Verglasung an den neu geschaffenen Quartierplatz an. Die reine Gastraumfläche erstreckt sich auf ungefähr 90 m² und bietet im Möblierungsbeispiel Raum für ca. 40 Sitzplätze und eine Verkaufstheke. Im abgetrennten Vorbereitungsraum können Speisen zubereitet werden. Frisch kochen ist durch die vorhandene Raumluftanlage allerdings nicht möglich. Vom Vorbereitungsraum ist der Zugang zur Nasszeile.

Universitätsklinikum Tübingen
Anstalt des öffentlichen Rechts, Sitz Tübingen
Steuer-Nr. 86156/09402
USt.-ID: DE 146 889 674
Geissweg 3
72076 Tübingen
Tel. +49 7071 29-0
www.medizin.uni-tuebingen.de

Aufsichtsrat
Dr. Hans J. Reiter (Vorsitzender)
Vorstand
Prof. Dr. Jens Maschmann (Vorsitzender)
Dr. Daniela Harsch (Stellv. Vorsitzende)
Prof. Dr. Ulrike Ernemann
Prof. Dr. Sara Y. Brucker
Klaus Tischler

Banken
Baden-Württembergische Bank Stuttgart:
(BLZ 600 501 01) Konto-Nr. 7477 5037 93
IBAN: DE 41 6005 0101 7477 5037 93
BIC (SWIFT-Code): SOLADEST600
Kreissparkasse Tübingen:
(BLZ 641 500 20) Konto-Nr. 14 144
IBAN: DE 79 6415 0020 0000 0141 44
BIC (SWIFT-Code): SOLADES1TUB

In Abhängigkeit vom Betreiberkonzept steht bei Bedarf noch ein Lagerraum mit ca. 42 m² Fläche im Gebäude Breiter Weg 9 zur Verfügung und kann mitverpachtet werden. Im direkt angrenzenden Außenbereich ist eine Fläche zur Außenbewirtschaftung vorgesehen.

Die Einrichtung:
Der Gastraum, die Nasszeile, der Vorbereitungsraum und der Bereich der Verkaufstheke werden ohne Möblierung und ohne technische Geräte übergeben. Die notwendige Einrichtung ist pächterseitig einzubringen. Soweit für den Betrieb des Pachtobjektes ein Fettabscheider erforderlich ist, ist dieser pächterseitig in Form einer mobilen Anlage einzubringen.
Alle Sanitärräume und zugehörigen Vorräume werden bezugsfertig ausgeführt. Dies bedeutet mit fertigen Boden-, Wand- und Deckenoberflächen. Ebenso sind alle Türen, Sanitärgegenstände und WC-Trennwände hergestellt.

Die Oberflächen:
Im Gastraum wird ein Bodenbelag aus Vinyl in Holzoptik verlegt. Alle weiteren Räume haben als Bodenbelag und teilweise als Wandbelag Fliesen. Wände und Stützen im Gastraum werden weiß gespachtelt übergeben.

Technische Details:
Alle Räume erhalten eine abgehängte Rasterdecke. Die lichte Raumhöhe im Gastbereich liegt bei ca. 2,75 Meter, in den Nebenräumen variiert die lichte Raumhöhe. Im Gastraum sind lediglich Lüftungsauslässe in der Abhangdecke – ein Beleuchtungskonzept und dessen technische Umsetzung liegt bei dem Pächter / der Pächterin. Die weiteren Räume sind mit Leuchten, Bewegungsmeldern und Lüftungsauslässen bezugsfertig ausgestattet.
Gemäß Mustergrundriss sind Steckdosen und technische Anschlüsse an den Wänden vorhanden bzw. im Bereich der Verkaufstheke als Bodenauslass. Diese Punkte sind die Schnittstelle zwischen Leistungsende UKT und Beginn Leistung des Pächters / der Pächterin.
Ebenfalls nach Mustergrundriss wurden Frischwasseranschlüsse und Abwasserleitungen hergestellt. Schnittstelle zum potentiellen Betreiber sind die Absperrventile in der Wand bzw. Abwasserendstücke in der Wand, bei der Verkaufstheke im Boden.
Die Räume werden über eine Fußbodenheizung erwärmt. Es gibt eine Lüftungsanlage. Eine Raumkühlung ist derzeit nicht geplant. Die große Glasfassade kann mit einem außenliegenden Sonnenschutz verschattet werden.
Ein Glasfaseranschluss ist vorhanden – für den Abschluss eines Vertrages mit einem Telekommunikationsanbieter ist der Pächter / die Pächterin selbst verantwortlich.

Verkehrsanbindung / Warenanlieferung / PKW-Stellplätze:
Das Pachtobjekt befindet sich direkt an dem Quartiersplatz, der im Zentrum der Personal- und Schülerwohnungen liegt. Eine direkte Anfahrbarkeit über die Straße Breiter Weg ist bis zur Bordsteinkante gegeben, jedoch nicht bis zum Eingang des Pachtobjektes. Die Warenanlieferung ist unter Benutzung der Fahrrad- / Rollstuhlrampe auf den Quartiersplatz möglich. Individueller Parkraum ist knapp - die Zurverfügungstellung oder Mitvermietung einer Parkmöglichkeit muss bei Bedarf geprüft bzw. abgestimmt werden.

Erwartungen an das Leistungsangebot des Pächters / der Pächterin:
- Ansprechendes Angebot von Speisen und Getränken unter Berücksichtigung der anvisierten Kunden- und Zielgruppen
- Verzehrmöglichkeiten vor Ort, To-Go-Angebot und auf Wunsch des Pächters / der Pächterin ggf. auch mit Einrichtung eines Lieferservice.
- Sicherstellung eines hygienischen Betriebs gemäß den geltenden Vorschriften und Standards

- Betrieb durch Personal des Pächters / der Pächterin vor Ort; kein rein autonomes Shopkonzept

Erwartungen an das Speisen- und Getränkeangebot:

- Bereitstellung einer guten Auswahl von Kalt- und Heißgetränken zu moderaten und marktüblichen Preisen. Die Vorgaben des Gaststättengesetzes sind einzuhalten, wonach mindestens ein alkoholfreies Getränk maximal genau so teuer sein darf, wie das günstigste alkoholische Getränk.
- Snacks und kleine Gerichte (kalt und warm)
- Kuchen und/oder Desserts, ggf. auch Eis
- Bei der Ausarbeitung eines Konzepts zum Speisenangebot ist darauf zu achten, dass frisches Kochen und Braten vor Ort aufgrund der Lüftungsanlage nicht möglich sind.
- Angebot von vegetarischen und veganen Speisen sowie entsprechenden Produkten als Alternative.

Erwartungen an die Nachhaltigkeit:

- Verwendung von umweltfreundlichen Einrichtungen und Verpackungsmaterialien (z.B. ReCup) im To-Go-Geschäft
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch effizientes Bestandsmanagement und Portionierung
- Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Produkten zur Förderung der lokalen Wirtschaft und zur Verringerung des CO2-Fußabdrucks

Erwartungen an die Öffnungszeiten im Regelbetrieb:

- Im Rahmen des Betreiberkonzepts sind die Öffnungszeiten passend zum jeweilen Angebot und der Zielgruppe zu definieren.
- Der maximale Rahmen der Öffnungszeiten ist durch die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften begrenzt. Wünschenswert ist ein Angebot mit umfassenden Öffnungszeiten tagsüber bis mindestens in den frühen Abend hinein.
- Bei den Öffnungszeiten, insbesondere im Falle einer Außenbewirtschaftung ist umfassend Rücksicht auf die Anwohnerinnen und Anwohner in den Personal- und Schülerwohnungen des UKT und auch auf sonstige Anlieger zu nehmen. Die Außengastronomie ist bis maximal 22.00 Uhr zulässig, es sei denn, kommunale Vorgaben erlauben nur eine kürzere Öffnung.

Persönliche Anforderungen an den Pächter / die Pächterin:

- Nachweis einer erfolgreichen Betriebserfahrung im Bereich Gastronomie oder Catering.
- Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen und Hygienestandards.
- Vorlage eines Konzepts für den Betrieb der Gastronomiefläche, einschließlich Sortimentsgestaltung, Preisgestaltung, Servicequalität und geplante Öffnungszeiten.
- Erfüllung eventueller behördlicher Auflagen und Genehmigungen für den Betrieb eines Gastronomiebetriebs. Etwaige Genehmigungen und Konzessionen sind von den zukünftigen Pächtern selbst einzuholen.
- Angabe von Referenzen aus ähnlichen gastronomischen Projekten.

Weitere Anforderungen an den Pächter / die Pächterin:

- Benennung eines zentralen Ansprechpartners / einer zentralen Ansprechpartnerin seitens des Pächters / der Pächterin für alle Belange im Zusammenhang mit dem Pachtverhältnis
- Bereitschaft zu regelmäßigen Kontrollen durch das Universitätsklinikum, betreffend die Einhaltung der vereinbarten Hygienestandards und zur Qualitätssicherung
- Umfassendes Personalmanagement, einschließlich flexibler Arbeitsmodelle, Aufbau eines Ersatzpools, Personalentwicklung, klare Kommunikationswege und Schulung für Notfallsituationen

- Die Müllentsorgung ist von dem Pächter / der Pächterin selbst auf eigene Kosten zu organisieren.

Notwendige Impfnachweise aller Beschäftigten:

- Vorlage eines gültigen Impfnachweises über Masern für alle Mitarbeitenden, die in dem Gastronomiebetrieb tätig sind, gemäß den geltenden Gesundheitsvorschriften.

Beginn und Laufzeit des Pachtverhältnisses:
Das Pachtobjekt ist fertiggestellt und zum sofortigen Einzug vorbereitet. Zur Sicherung Ihrer finanziellen Investition im Zuge der Einrichtung des Pachtobjektes bieten wir Ihnen eine Vertragslaufzeit von 10 Jahren mit anschließender Verlängerungsoption von 2 x 5 Jahren an.

Kosten des Pachtverhältnisses / Pachtzins:
Unterschiedliche Betriebskonzepte bieten den Pächtern unterschiedliche finanzielle Spielräume zur Tragung des Pachtzinses. Wirtschaftlichkeit ist uns wichtig – ein schlüssiges Konzept aber ebenso.
Machen Sie uns, zusammen mit Ihrem Betriebskonzept ein faires Angebot über den Pachtzins. pauschal, umsatzabhängig, Mindestpacht mit zusätzlicher Umsatzbeteiligung – wir sind offen für verschiedene Möglichkeiten.
Neben dem Pachtzins sind von dem Pächter / der Pächterin Betriebskosten zu tragen. Medien und Dienstleistungen, über welche direkte Verträge abgeschlossen werden können, wie z.B. Müllentsorgung, sind direkt von dem Pächter / der Pächterin zu entrichten. Über solche Medien, die zunächst verpächterseitig getragen werden, aber das Pachtobjekt betreffen, wird eine Vorauszahlung erhoben und mindestens im jährlichen Turnus abgerechnet. Zählbare Medien, wie die Stromversorgung, werden hierbei verbrauchsbezogen abgerechnet. Für Heizung, Wasser sowie weitere Positionen gem. §2 Betriebskostenverordnung wird eine angemessene Pauschale erhoben.

Sie haben Interesse an einem Pachtverhältnis?
Dann übersenden Sie uns bitte zeitnah ein Angebot bzw. Betriebskonzept und teilen Sie mit uns Ihre Vorstellung von einem erfolgreichen Gastronomiekonzept an dieser Stelle.

Ihre Bewerbungsunterlagen:
Bitte reichen Sie uns folgende Unterlagen ein:

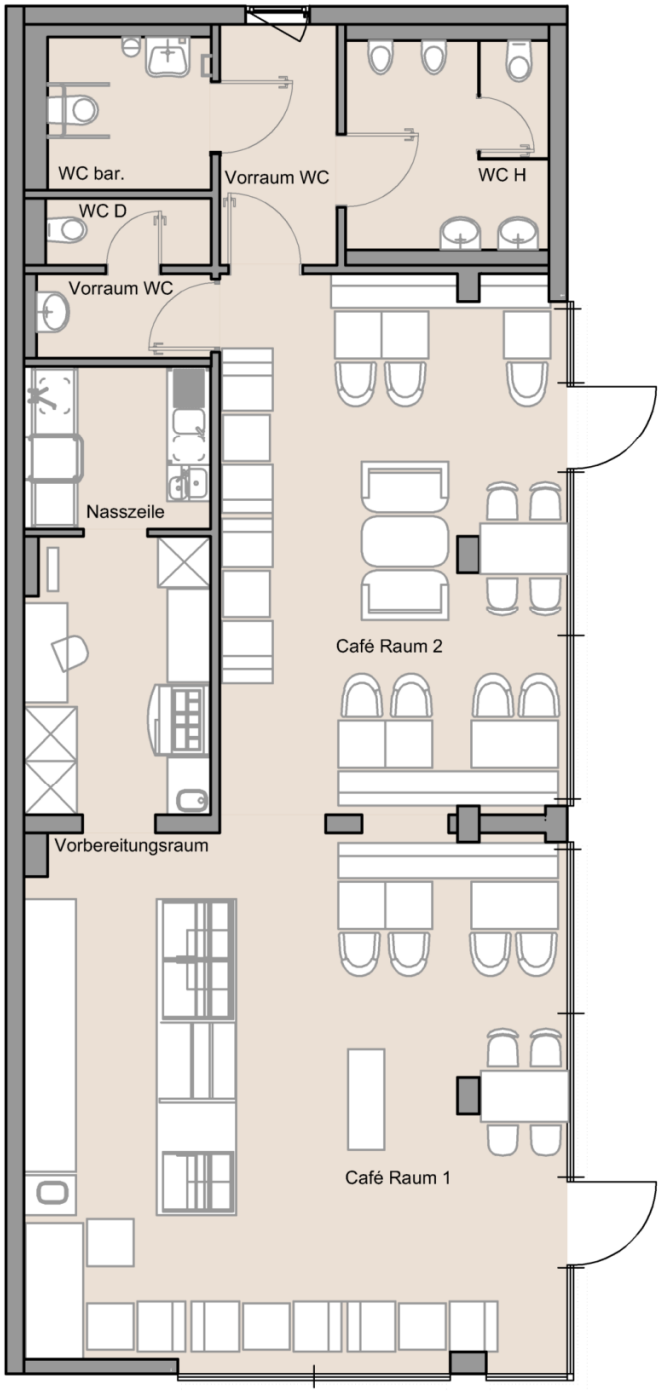
- Ihr Betriebskonzept mit ausführlicher Beschreibung des zukünftigen Angebots an Speisen und Getränken und geplanten Öffnungszeiten inkl. Nachhaltigkeitskonzept.
- Einen persönlichen Lebenslauf
- Sofern vorhanden – Referenzen und Informationen zu bisherigen Gastronomiebetrieben, die Sie geführt haben

Kontaktinformationen:
Für weitere Informationen und zur Einreichung von Angeboten kontaktieren Sie bitte:
Universitätsklinikum Tübingen
Sachgebiet Miet- und Pachtwesen
Herrn Michael Schneider
Geissweg 3
72076 Tübingen
07071 29-83571
mi.schneider@med.uni-tuebingen.de

Das Universitätsklinikum behält sich das Recht vor, Angebote abzulehnen und die Ausschreibung ohne Angabe von Gründen zu widerrufen. Die Auswahl des Pächters / der Pächterin erfolgt nach den Kriterien

der Qualität des Angebots, der Erfahrung des Bieters / der Bieterin und der finanziellen Angemessenheit des Gebots.
Die Angaben des Exposés erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Änderungen behalten wir uns ebenfalls vor. Die Teilnahme am Bewerberverfahren ist freiwillig und eröffnet keinen Anspruch auf Aufwandsentschädigungen o.ä.

Grundriss



(Einrichtung beispielhaft)

Cafe Raum 1	54,89 m²
Cafe Raum 2	35,44 m²
Vorbereitung	9,73 m²
Nasszeile	5,74 m²
Vorraum WC	2,90 m²
WC	1,99 m²
WC bar. / D.	4,71 m²
Vorraum WC	5,29 m²
WC H	7,96 m²
Summe	**128,65 m²**
Ggf. zzgl. Lagerraum im Breiten Weg 9	42,42 m²

Impressionen der Pachtfläche


Außenansicht


Gastraum mit Thekenbereich


Gastraum mit Thekenbereich


Gastraum


Vorbereitung


Nasszeile



WC Herren



WC Damen



WC Beh.



Außengastronomiefläche