

Restaurant „Essideen“ in 49429 Visbek (10.000 Einwohner) , Goldenstedter Starr. 9

Inhaber: Carola Freese





Objekt:

Restaurant Essideen Freese mit Partyservice. Die Immobilie befindet sich in Hand eines Investors und soll gemietet werden.

Räume (siehe Grundrisszeichnung, Anhang hinten)

Sitzplätze im Restaurant: 65 –

Südterrasse unter Sonnensegel: 18 Plätze - gut geeignet für Grillevents

Westterrasse Hochstühle: 12 Plätze - gut geeignet für Grillevents

Bestuhlung kann flexibel gestellt werden, da eine indirekte Deckenbeleuchtung

Ausstattung und Bestuhlung: modern und zeitlos – aus dem Jahr 2013

Keine Stufen im gesamten Gebäude

Der Betrieb ist Brauereifrei – wir schenken aber Bier von Veltins aus.

Ausstattung im Restaurant:

Bratanlage von MKN – große Bratplatte, Elektroplatte, zwei Fritteusen, Bain Marie, Unterbau mit Schubladen, Abluftanlage

1. Theke mit Kühlplatte, Bain Marie für 3 tiefe Gastroeinsätze, Glasaufbau, zwei Unterkühlschränke, Geschirrschränke, Feuerlöscher, kleines Lager, Kassenzone
2. Theke: Kühltheke für Getränke, Zweifassanlage für Bier, zwei gekühlte Getränkeschubfächer, Bierzapfanlage, Waschbecken mit Gläserspülung und Versiegelungsgerät für Thermoverpackung
3. Rückfront: Offenes Glasregal für Gläser, Weinflaschen, Musikanlage, Handwaschbecken

Kinder & Hunde

Es gibt eine Kinderspielecke mit einer Küche, die sehr wertvoll ist (sie bringen Eltern) Dazu eine Wandtafel und Bilderbücher für die kleinen Gäste. Auch zwei Hochstühle werden angeboten. Auf der Karte gibt es Gerichte für Kinder. Ruhige Hunde dürfen rein und bekommen Wasser von uns angeboten.

Beleuchtung:

Alle Lampen mit einer dimmbaren LED-Beleuchtung . Außen: LEB Transparent mit Firmenlogo, indirekte Beleuchtung und Strahler für das gesamte Gebäude (mit Zeitschaltuhr) Steckdosen im Außenbereich für Events. Alarmanlagen Attrappen am Gebäude (seitdem kein Einbruch mehr)

Sanitärbereich:

Zwei Damentoiletten ein Waschbecken mit Unterbau

Herren: eine Toilette, zwei Urinale, ein Waschbecken mit Unterbau

Alle Toiletten für Rollstuhlfahrer geeignet

Toiletten mit Musik und einem sehr guten Hygienestand (Hände, Papier, Desinfektion...)

Küche im Backstage-Bereich:

Spülmaschine (neu, große Kammer) von Winterhalter mit Zulauftisch, Ablauftisch und einer automatischen Dosierung.

Gewerbe-Mikrowelle (Samsung)

Kaffeeanlage (Leasing)

Kühlschrank

Tiefkühlschrank, groß

Back ecke mit div. Rührgeräten und Thermo Mix und Edelstahl-Hängeschrank

Bratanlage von Krefft mit: Bain Marie, Bratplatte, Kippbratpfanne, Kochkessel (80l), Abzugsanlage mit Gasfreischaltung, Bodenablaufrinne

Drei 10er Rational Backöfen SCC 101 (2x Gas 1x Strom) und Absauganlage
Großer Arbeitstisch mittig der Küche
Elektrische Fliegenfalle
Keine Stufen, komplett mit hellen Bodenfliesen, LED-Beleuchtung
Vakuumgerät (Boss)
Aufschnittmaschine (Bizerba)
Arbeitstisch für Fleischzuschnitte
Gewürzregale
Waage

Trockenlager

Gemüsekühlzelle
Große schwere Edelstahlregale
Putzmittelstahlschrank
Rechauds ca. 50 Stück
LED-Beleuchtung

Alte Fleischerei

Füllmaschine (Frey)
Kochkessel 300 l (Ölbeheizt)
Kochkessel 150 l (Ölbeheizt)
Druckkessel 120 l (Korimat – neuwertig)
Tische
Vakuumgerät (groß)
Ladenfleischwolf (Bizerba)
Knochensäge (Bizerba)
Fleischwolf
Waage bis 150 kg
Pökelspritze
Diverse Kleinteile, Rolies, Kisten, Messer, Thermobehälter Edelstahl, Thermobehälter Styropor...

Weckgläser & Onlinehandel

Wir produzieren sehr gut und viele Produkte in Gläsern und Dosen. Etwa 20 verschiedene Gerichte kochen wir ein. Suppen und Rouladen sind sehr beliebt. Viele Bauernhöfe verkaufen in ihren Shops unsere Gläser. Die Gläser kaufen wir auf Paletten. Im Winter wird viel Grünkohl und Pinkel verschickt. Die Pinkel machen wir nicht mehr selber, sondern lassen uns vom Kollegen beliefern. Die Gläser werden im Druckkessel (Korimat) unter Druck haltbar gemacht. Viel Kunden kommen wegen der Gläser und zahlreiche Kunden nehmen Gläser nach dem Essen mit. Weckgläser sind ein Zeugnis von handwerklicher, regionaler Produktion.

Kühlräume

Kleiner Kühlraum: wird genutzt für altes Fritteusen-Fett und Abfälle (ReFood)
Großer Kühlraum mit Edelstahlregale, Abfluss, Überwachung der Temperatur
Vorkühlraum wird genutzt für Gastroprodukte in Edelstahlregale
Tiefkühlraum – 18°C Raumgröße: ca. 3x 3 m – Regale und Rolies

Technik und Entsorgung

Kasse im Restaurant von Schultes mit Büroanbindung und DATEV-Anbindung
Bargeldlose Zahlung
Digitale Speisekarte (Chayns) Bestellmöglichkeiten, Abrechnung, Kommunikation, Werbung
Webseite mit Speisen

Blog

You Tube Kanäle

Facebook

Instagram

Google (Bewertungen!)

Usw.

Fettabscheider unter der Küche von der Fa. Kessel (sehr speziell – Selbstentsorger)

Fettabscheider, alte Fleischerei, Erdeinbau, älteres Model

Lebensmittelabfälle Fa. ReFood

Kühlraumüberwachung durch digitale Temperaturlaufzeichnung

HACCP-Konzept: digitale Erfassung mit dem Handy von allen Mitarbeitern (geht gut)

Partyservice läuft komplett über die EDV mit Abpacklisten, Rezepten, Einkaufslisten, Bestätigungen, Mahnungen, Angeboten... für die Küche und für den Betriebsablauf eine echte Erleichterung . Es sind etwa 14.000 Kunden und deren Aufträge gespeichert.

Energie

Die Heizung und das heiße Wasser im gesamten Haus wird mit Gas geheizt

Der Strom kommt über eine jährliche Ausschreibung vom günstigen Anbieter

Kosten je Monat beim Strom: 1.600,- € (inkl. MwSt.)

Kosten beim Gas je Monat: 950,- € (inkl. MwSt.)

Die Fahrzeuge fahren alle mit Diesel

Die beiden Kessel in der alten Fleischerei werden mit Heizöl beheizt (Kosten sehr gering)

Standortbeschreibung

Der Betrieb liegt 200m vom Rathaus entfernt im Zentrum von Visbek. Parkplätze gibt es etwa 30 – 50 für PKWs und LKWs können auch halten. Für Fahrräder gibt es separate Fahrradständer. Visbek ist ländlich geprägt mit sehr vielen Vereinen (Wir sind Stammlokal der Faustballer und des Judo Vereins) Sehr viele große Firmen sind hier ansässig, was uns immer zahlreiche Gäste bringt. Die Hotels haben keine Abendküche - oder nur selten – die Gäste werden zu uns geschickt. Mitbewerber gibt es 3 Döner-Pizza-Lokale ein Restaurant (unregelmäßig geöffnet) und ein Wok-Restaurant. Wir haben einen sehr guten Ruf in der Region und sehr viele Stammgäste. Der Partyservice ist vornehmlich am Wochenende, meistens mit 200 – 600 Personen (oder mehr) Im Sommer gibt es viel hochwertig Grillevents zu bedienen. Am Sonntag ist erst ab 17 Uhr geöffnet.

Es gibt durch die Firmen sehr viele ausländische Gäste (Holland, Spanien, Asien, Dänemark...)

Auch der Tourismus ist in den Sommermonaten gut für uns. Viele Fahrradgruppen besuchen uns. Die Terrassen sind sehr beliebt und gut besucht.

Die Verkehrsanbindung ist von der A1 gut und nur 7km von der Ausfahrt Cloppenburg. Dadurch kommen immer wieder Gäste. Der Bahnhof liegt 5 km entfernt in Rechterfeld. Visbek liegt im Dreieck von Oldenburg – Bremen – Osnabrück.

Zielgruppe und Konzept

Wir bieten einen starken gutbürgerlichen Mittagstisch an. Oft reicht der vorhandene Platz nicht aus. Es gibt eine Suppe plus Hauptgericht oder ein Hauptgericht plus Dessert. Viele Gerichte werden mittags abgeholt. Am Mittwoch kochen wir immer einen Eintopf Zielgruppe sind oft älter oder alleinstehende Menschen.

Am Mittag haben die Gäste wenig Zeit, so dass wir uns gut vorbereiten müssen. Wir bedienen mit mind. 3 bis 4 Personen.

Am Abend und vor allem am Wochenende werden viele Speisen abgeholt. Es kommt vor, dass wir unser Telefon abschalten müssen, weil wir die Anfragen nicht bedienen können. Viel junge Gäste, Familien und Gruppen kommen am Abend zu uns. Das Konzept reicht vom Burger, Currywurst bis zum Rumpsteak. Klassiker ist die „Currywurst mit Pommes“ Snacks und vegetarische Produkte. Zielgruppe ist der gutverdienende Mittelstand, die gerne frische deutsche, regionale Produkte essen.

Nebengebäude

Hinten auf dem Hofgelände befindet sich ein Nebengebäude, das auch zum Mietobjekt gehört. Hier befinden sich 6 Autogaragen, eine Werkstatt, Papierlager, zwei Lagerräume für die Terrassenbestuhlung und Grillgeräte, eine Sauna mit Tauchbecken und ein ungenutzter Dachboden.

Wohnung

Oberhalb des Gebäudes ist eine abgeschlossene Wohnung im vorderen Bereich. (Größe: 62 Qm)

Im dritten Stock befindet sich eine ungenutzte Wohnung mit Bad und 3 Zimmer. Diese könnte man noch herrichten und vermieten (Personal, Familien...)

Die Hauptwohnung umfasst etwa 220 qm und ist im hinteren Teil des Gebäudes. (1.Stock)
Wohnzimmer mit Eichenparkett, Kamin und Dachschräge. Die Fläche des Wohnzimmers: 64qm
Es kommt eine Küche – offen zum Wohnzimmer, ein Bad, das Schlafzimmer dazu. Ein Raum dient für die Betriebswäsche mit Waschmaschine, Dusche, etc.

Wunschkandidaten

Gerne hätten wir ein Ehepaar /Familie die das Restaurant weiterführen. Wir sind nicht Eigentümer der Immobile aber wir möchten bei der fachlichen Übergabe behilflich sein. Hier wurde uns vom Eigentümer sehr viel Freiraum gegeben. Er hat keine Zeit und auch nicht die fachliche Kompetenz für eine Auswahl. Angedacht ist der 01.01. 2027 als Start in eine neue Zukunft. Sollte der Termin etwas später oder früher gewünscht werden, so müssen wir uns darüber unterhalten.