

STANDORT UND LAGE



EIN UNVERWECHSELBARER ORT

Die traditionelle italienische Osteria ist eine Gastwirtschaft, mit allem, was dazugehört: ein Ort voller Leben, an dem man willkommen geheißen wird, Tische und Gespräche teilt und natürlich gut isst und trinkt. Was die Inneneinrichtung betrifft, präsentieren sich die verschiedenen L'Osterien sehr individuell. Welche Voraussetzungen braucht es, damit sich an einem neuen Standort die typische L'Osteria-Atmosphäre entfalten kann?

MIETOBJEKTE

Mietkriterien:

- Wir gehen langfristige Mietverträge mit einem Minimum von 10 Jahren mit Option (z. B. 5 + 5) ein
- Sicherheiten werden durch Bankbürgschaften gestellt

Lage:

- 1B oder 2A/B Innenstadtlagen (Städte ab 80.000 Einwohner) mit Süd/West-Ausrichtung
- Im gesamten Bundesgebiet und teils auch in Nachbarländern
- Im Einzugsgebiet einer Einkaufsstraße und vieler Büros sowie beliebter Szeneviertel mit studentischem Umfeld
- Im Umkreis von ca. 1 km um den Restaurant-Standort sollten sich 5.000–10.000 Büroangestellte täglich aufhalten
- Weitere Gastronomiebetriebe sollten in der näheren Umgebung vorhanden, bzw. genehmigungsfähig sein: Konkurrenz belebt das Geschäft!



Bauliche und technische Objektanforderungen:

- Gastraum auf einer Ebene im Erdgeschoss (mind. 300 m², max. 450 m²)
- Nebenflächen (Lagerflächen und WCs) von ca. 150 m², vorzugsweise im UG oder im EG
- Gerne Ecklagen mit der Möglichkeit von hohen, bodentiefen Fenstern zum Öffnen; Einzelfenster-elemente sind auch geeignet
- Gebäude mit moderner Architektur, aber auch hochwertige Alt- oder Industriebauten der Jahrhundertwende
- Möglichkeit der Anlieferung durch einen 28-t-Lkw
- Für die Raumgestaltung bevorzugen wir hohe, helle Räume
- Ein möglichst quadratischer Grundriss, damit die einsehbare Küche gut umgesetzt werden kann
- Mind. 100 m² Freischankfläche
- Oberhalb der Gastronomie sollten sich möglichst keine Wohnimmobilien befinden
- Stromanschluss von ca. 140 kW, Absicherung mind. 160 A
- Trinkwasseranschluss (max. DN 40)
- Gastralüftung mit einer Leistung von 30 m³/h pro Person
- Zu- und Abluftanlage für die Küche nach den gesetzlichen Vorlagen (Gesamtleistung mind. 6.500 m³/h)
- Anschluss mit mind. DN 100 für fetthaltiges Schmutzwasser der Küchenabläufe an den Fettabscheider
- Sanitärbereich für Gäste und Personal nach jeweils geltender Bauvorschrift und Verordnung



GRUNDSTÜCKE - BEBAUUNG MIT DEM L'OSTERIA FREESTANDER

L'Osteria hat 2009 einen Freestander in Augsburg eröffnet: ein selbstentworfenes, freistehendes Gebäude mit viel Platz – innen und außen – um die einzigartige L'Osteria-Architektur erleben zu lassen, ohne sich durch die Gegebenheiten einer bestehenden Immobilie (Platzmangel, Denkmalschutz, etc.) einschränken zu müssen.

Größe und Lage:

- Grundstücke, die erschlossen und genehmigungsreif sind und an einer Ein- / Ausfallstraße in Städten ab 100.000 Einwohnern liegen, ODER: Grundstücke an einer Autobahnausfahrt mit angrenzendem Gewerbegebiet
- Eine Fläche von ca. 2.000–3.500 m², je nach Grundstück und Infrastruktur
- 10.000–20.000 Anwohner mittleren Einkommens im Radius von 1,5 km

Mittlerweile gibt es mehrere L'Osteria-Freestander mit:

- Hohen Decken und großzügigen Fensterfronten
- Einer günstig platzierten, offen einsehbaren Küche
- Einer großflächigen Sonnenterrasse mit mediterranem Flair
- Ausreichend Parkplätze

gegründet
1999

FR L'Osteria GmbH | Karolinenstraße 15-19 | 90402 Nürnberg
Tel.: 0911-23 75 390 | Fax: 0911-23 75 39 200 | losteria.de
headoffice@losteria.de
