

Betriebsrestaurant in Bonn sucht Betreiber



Ihr kreatives Konzept hat das Potenzial, in diesen Räumen zu glänzen und sich eindrucksvoll zu entfalten. Das Betriebsrestaurant des DVGW bietet einzigartige Möglichkeiten, die Wertschöpfungskette nicht nur zu erweitern, sondern auch nachhaltig zu etablieren.

Das Restaurant mit ca. 80 Sitzplätzen sowie die beiden separaten Säle mit einer Kapazität von ca. 25 bzw. ca. 95 Personen bieten hierfür die beste Voraussetzungen.

**ca. 445 m²
Fläche zu
verpachten**

KONDITIONEN

- keine Pacht
- keine Reparaturkosten
- plus Nebenkosten
- Preisgefüge der Speisen nach Absprache

DATEN & FAKTEN

- Baujahr 2019
- 2 Küchen
- Konferenz-Zimmer ca.100m²
- Rosenthal-Zimmer ca.36m²
- DVGW Mitarbeiterkantine mit ca. 80 Plätzen

Betriebsrestaurant des Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches

Das Betriebsrestaurant präsentiert sich in einem modernen Stil und ist mit allem ausgestattet, was für ein zeitgemäßes Buffet notwendig ist. Damit wird täglich die Zufriedenheit der Gäste gewährleistet. Das großzügige Konferenzzimmer bietet die ideale Umgebung für Tagungen und ermöglicht die Ausrichtung von Banketten für bis zu 95 Personen. Das reizvoll gestaltete Rosenthal-Zimmer, das für etwa 25 Personen geeignet ist, bietet einen idealen Rahmen für repräsentative Anlässe und verleiht diesen eine besondere Atmosphäre. Eine separate Küche befindet sich direkt gegenüber den Veranstaltungsräumen, um die kulinarische Unterstützung dieser beiden Räume sicherzustellen. Diese Küche verfügt über hochmoderne Technologie, um den hohen Anforderungen der Eventgastronomie gerecht zu werden und sicherzustellen, dass alle Speisen stets frisch und von höchster Qualität sind.

Ein weiteres Highlight des Restaurants ist die ebenerdige Terrasse, die mit ihrem charmanten Sonnensegel eine einladende Atmosphäre schafft. Diese Terrasse bietet einen idealen Ort für Empfänge oder separate Veranstaltungen. Umgeben von eleganten und komfortablen Sitzgelegenheiten, ermöglicht sie den Gästen, in einer entspannten Umgebung zu verweilen und die frische Luft zu genießen. Das Sonnensegel bietet nicht nur Schutz vor der Sonne, sondern trägt auch zu einer gemütlichen und stilvollen Atmosphäre bei, die sich perfekt für gesellige Zusammenkünfte oder ruhige Momente eignet. Die Terrasse ist vielseitig nutzbar und kann für verschiedene Anlässe wie Cocktailpartys, Networking-Events oder einfach zum Entspannen während der Pausen genutzt werden. Ihre Lage und Gestaltung machen sie zu einem begehrten Ort für alle, die eine Auszeit im Freien suchen, ohne das Gelände verlassen zu müssen.



GRUNDRISS



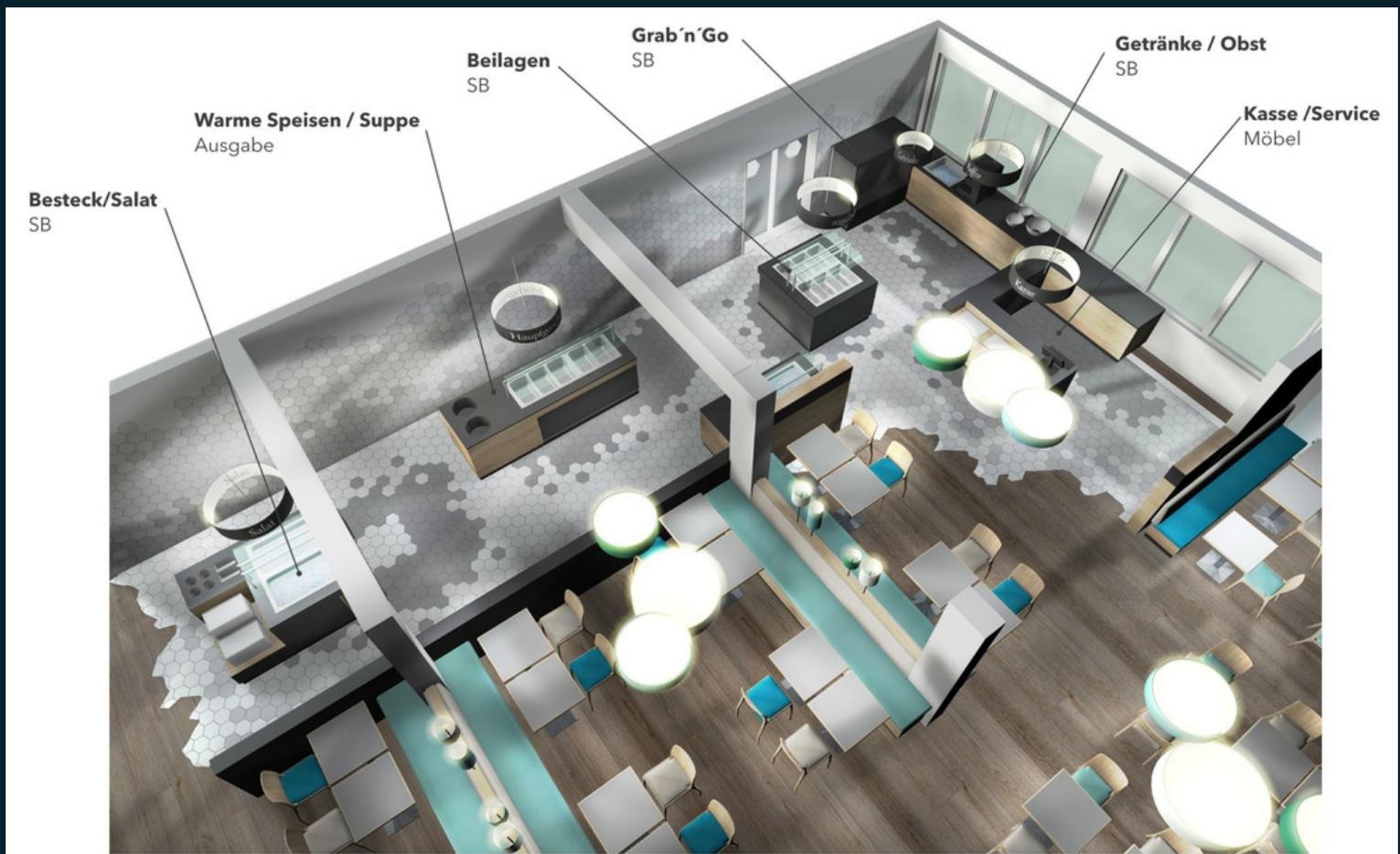
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter
kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

raimannConcepts
 gastro.beratung

Die sorgfältige Planung spiegelt sich in der hervor...

Potential des Objektes:

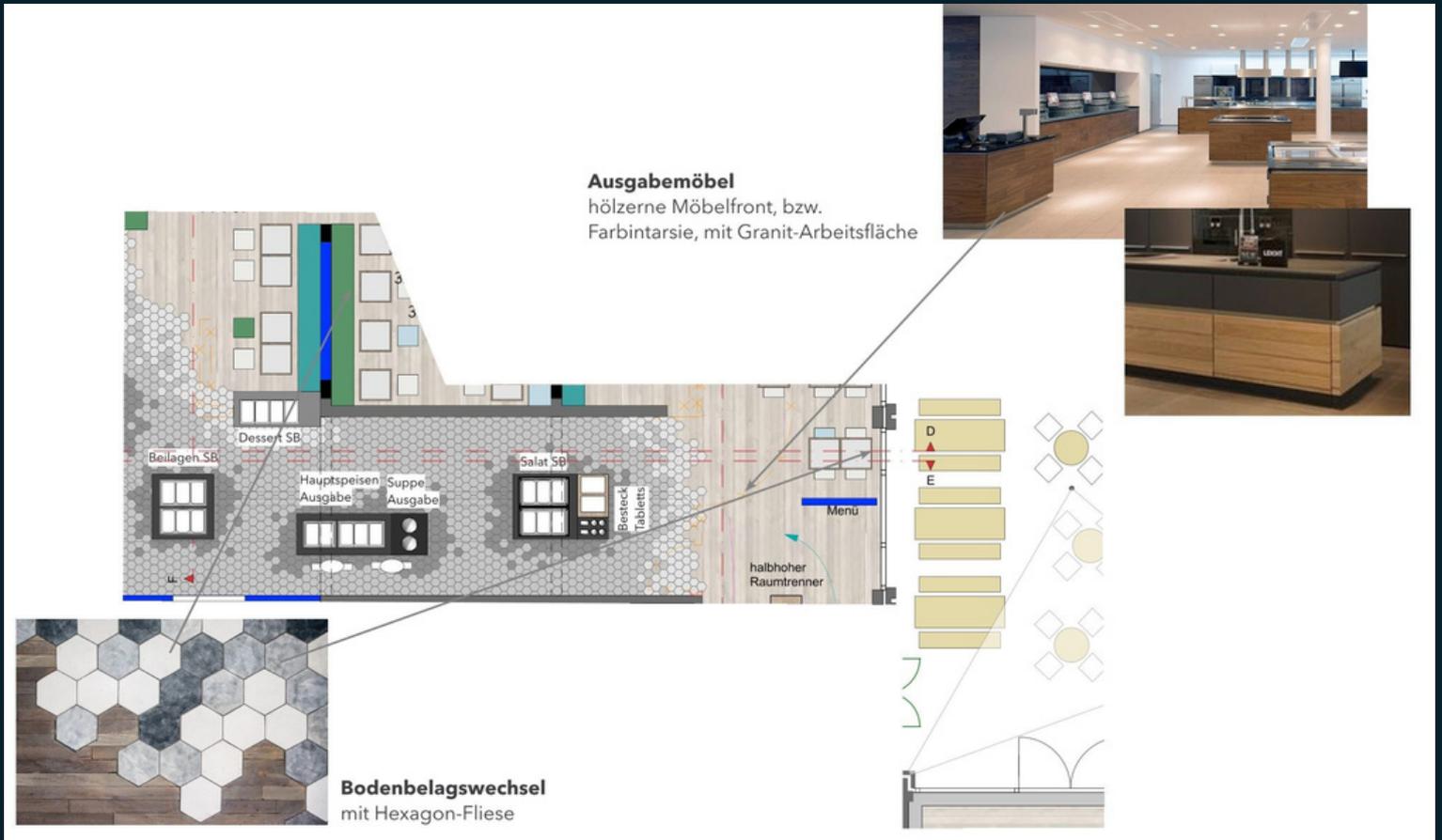
- 300 Mitarbeiter am Standort
- 15.000 Gäste von Schulungsveranstaltungen jährl.
- Weihnachtsfeier des DVGW
- Sommerfest des DVGW
- Vorstandsveranstaltungen
- reguläres Speisenangebot wird subventioniert
- Catering möglich
- Fremdvermietung möglich



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0



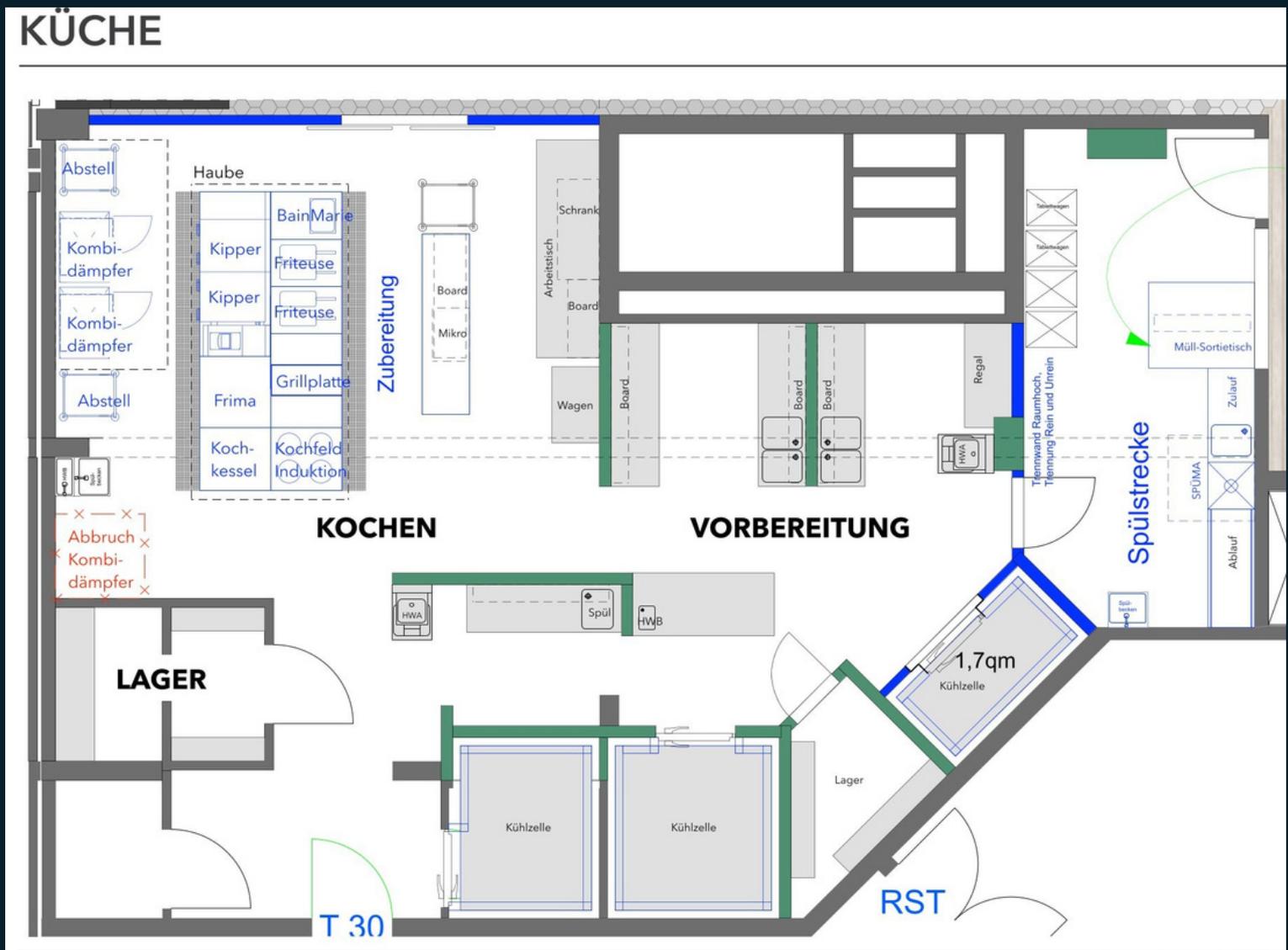
Ausgabemöbel
 hölzerne Möbelfront, bzw.
 Farbintarsie, mit Granit-Arbeitsfläche

Bodenbelagswechsel
 mit Hexagon-Fliese

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter
kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

Die Hauptküche

Die sorgfältige Planung spiegelt sich in der hervorragenden Logistik und der Anordnung der Arbeitsbereiche wider. Dies macht die Küche zu einem wahren Vergnügen für alle, die darin arbeiten. Sie bietet den idealen Raum für Kreativität und Innovation in der kulinarischen Kunst. Hier können Köche ihre Fähigkeiten voll entfalten und exzellente Gerichte kreieren, die die Gäste begeistern. Die Großküche ist somit das pulsierende Herz des gastronomischen Betriebs, das die Vielfalt und Qualität der Speisen sicherstellt und das kulinarische Erlebnis für die Gäste zu einem unvergesslichen macht.



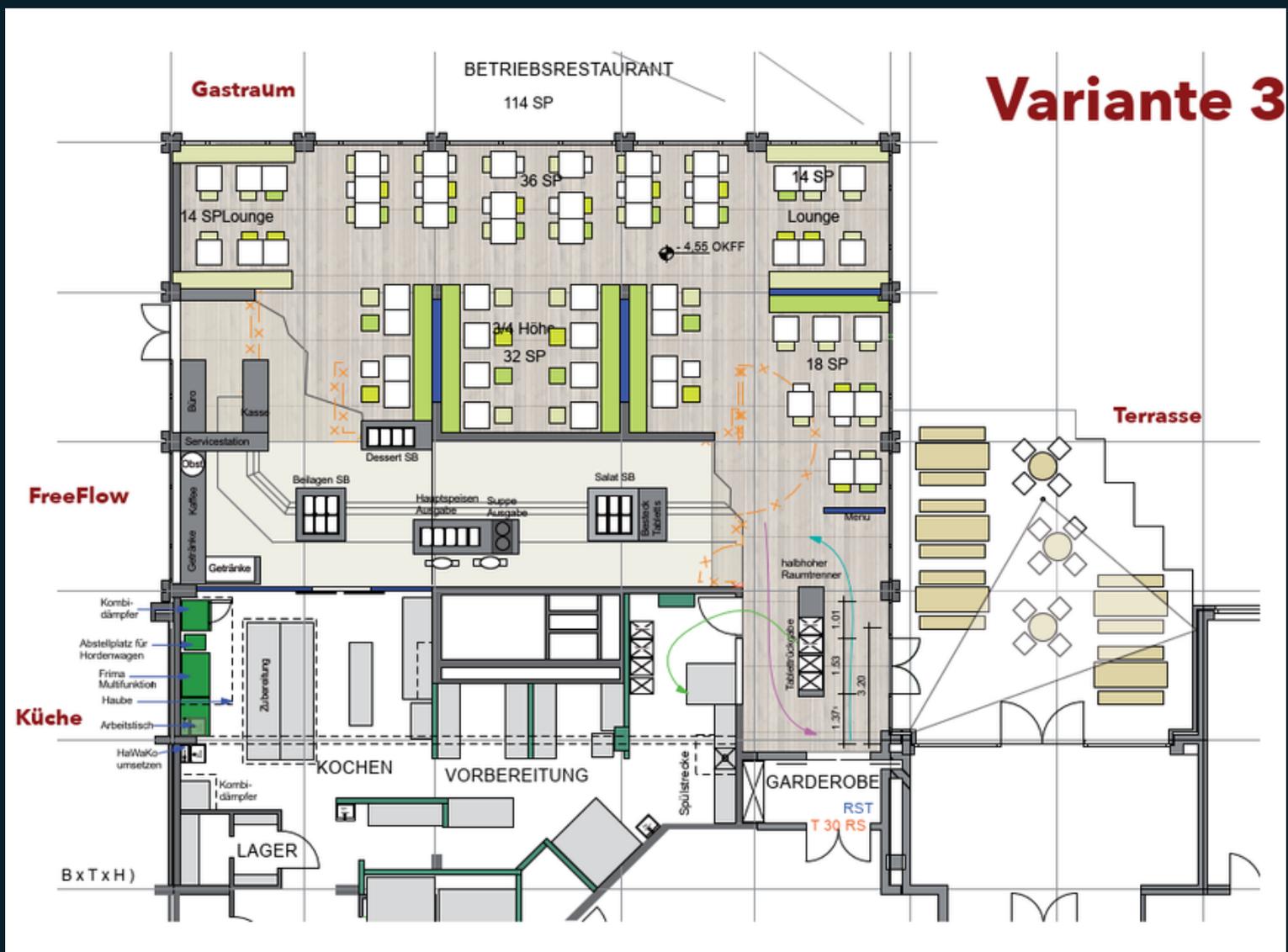
Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches

Als technisch-wissenschaftlicher Verein erarbeitet der DVGW e.V. mit über 13.500 Mitgliedern die allgemein anerkannten Regeln der Technik für Gas und Wasser. Diese sind der Garant für die technische Selbstverwaltung und Eigenverantwortung der Gas- und Wasserwirtschaft in Deutschland. Die Organisationseinheit Berufliche Bildung des DVGW schult zum Regelwerk und dem gesamten Themenspektrum des Gas- und Wasserfaches. Pro Jahr nutzen über 30.000 Teilnehmende mit Erfolg das Bildungs- und Qualifizierungsprogramm der DVGW Beruflichen Bildung.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter
kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0