

Quartiershaus "Stadtbühne" Multifunktionalität Villach/Alpe-Adria Versorgung Regionalität, **Food Governance DIE VISION** josefs**markt** am Kaiser-Josef-Platz **Boardinghaus** Multilokalität City-Lounge Kreativraum, Meeting, Showroom villach josefs**markt** Best of Alpe-Adria Markt-Multifunktionales Stadtquartier agglomeration Best of Alpe-Adria Arbeit 4.0 Urbane Produktion, Coworking Spaces Inklusion bunt, Kulinarik vielfältig, fürsorglich, Regional & international Mehrgenerationenwohnen in der Innenstadt

DER VILLACHER josefs**markt**

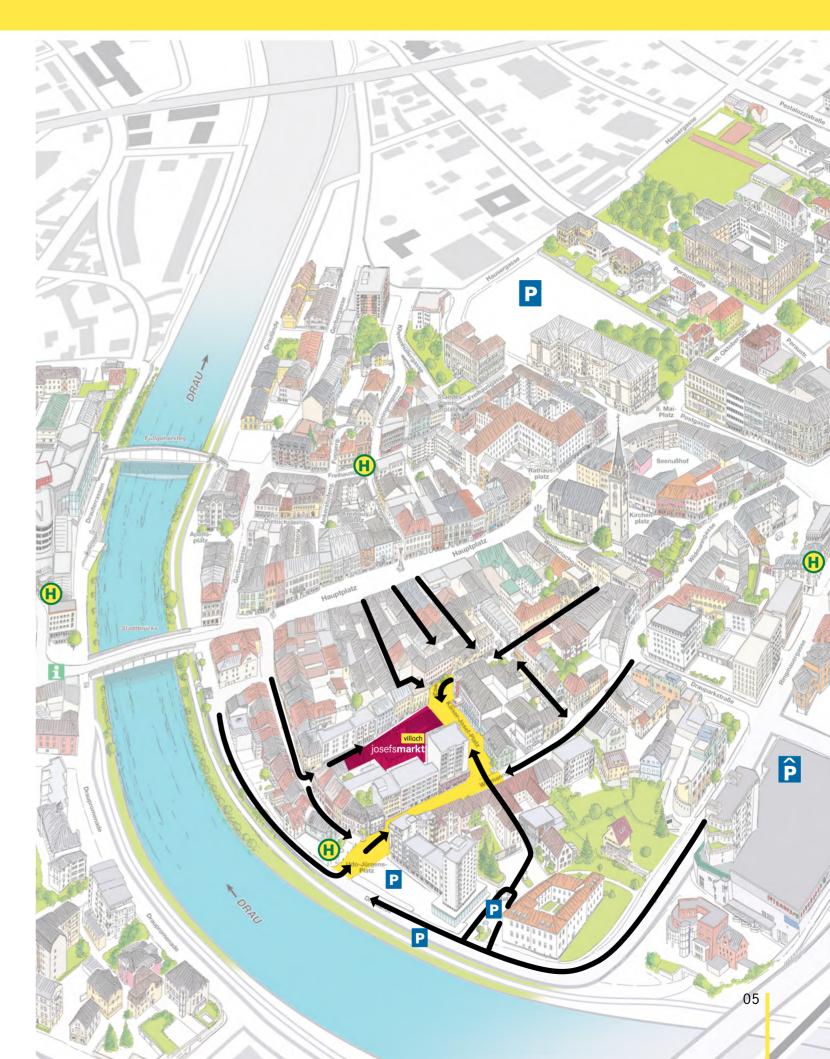
Politische Zielsetzungen

- » Überregionale Positionierung Villachs Innenstadt, das Zentrum des Marktwesens in der Alpe-Adria-Region
- » Markt-Agglomeration "josefsmarkt", Kooperation der bisherigen Märkte, Erweiterung zum neuen 6-Tage-Markt-Angebot
- » Integrierte Quartiersentwicklung Bereich Kaiser-Josef-Platz, Widmanngasse

- » Impuls für weitere Innenstadtentwicklung
- » Förderung "gesunde, regionale Lebensmittel"
- » Förderung der Regionalwirtschaft
- » Im Kontext der Nachhaltigkeitsstrategie Villach







Ausgangslage

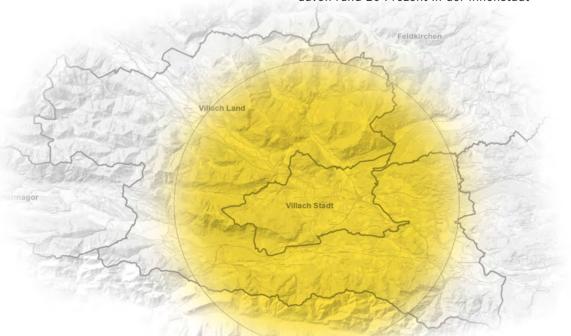
- » Beachtliches Einzugsgebiet (~15km)
- » Im Herzen Kärntens und die siebtgrößte Stadt Österreichs
- Villach: 65.000 Einwohner (Stand: 2022/23)
- Villach-Land: 64.000 Einwohner (Stand: 2022/23)

» Mediterraner Charakter sorgt für

- Nächtigungen Villach: 1.002.520
- Nächtigungen Villach-Land: 1.838.980
- sowie weitere 3,1 Millionen im regionalen Umfeld

» Prosperierendes Zentrum mit

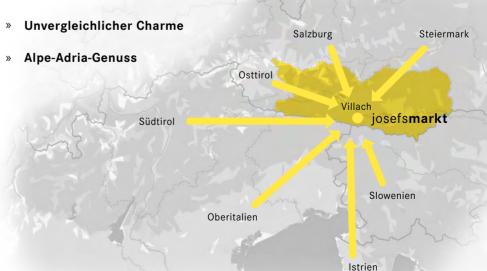
- 37.000 Beschäftigten in rund 2.800 Betrieben
- einer Verkaufsfläche von 229.000m², davon 49.000m² in der Innenstadt
- einem Einzelhandelsumsatz von 640 Millionen €,
 davon rund 20 Prozent in der Innenstadt



Alle Wege führen zum josefs**markt**

Nachhaltig gedacht - am josefs**markt** umgesetzt

- » Europa im Kleinen Best of Alpe-Adria im Kleinen
- » Verschmelzung von regionalen und überregionalen Angeboten
- » Gemeinsame Geschichte
- » Kulturelle Vielfalt



Renaissance und Erfolgsfaktoren

» Markthalle:

Wochenmarkt MI 7-14 Uhr

SA 7-14 Uhr

Daueranbieter MO-SA Gastronomie MO-SA

» Außen:

Kaiser-Josefs-Platz Widmanngasse

Gastgärten

- Wochenmarkt MI 7-14 Uhr SA 7-14 Uhr

- BIO-Markt FR 7-14 Uhr

- Spezialitätenmarkt FR 7-14 Uhr

» Die besondere Lage

Neuer Treffpunkt und Kulturort in der Innenstadt

» Attraktives Umfeld

Neu, modern gestaltete Markthalle, frequenzstarkes multifunktionales Quartiershaus und ein attraktiver öffentlicher Stadtraum, in der Villacher Innenstadt entsteht ein neues Stadtquartier, Bushaltestelle, Taktverkehr

» Kurze Wege zum neuen josefsmarkt

Neue, zusätzliche Stellplätze für Marktbesucher:innen, direkte, fußläufige Innenstadtanbindung

» Traditionsreiche und historisch wichtige Drehscheibe der regionalen Lebensmittelversorgung

Der Villacher josefs**markt** entsteht wieder als Genussmarkt

» Partizipativer Entwicklungsprozess

Beteiligung, Einbindung von Marktteilnehmer:innen, der Innenstadtwirtschaft und Bewohner:innen der Villacher Innenstadt



Legende

- Markthalle (Wochenmarkt, Daueranbieter und Gastronomie) | Gastgärten, Wochenmarkt, BIO-Markt, Spezialitätenmarkt)
- Parkplätze | Fußgängerzone

DAS NEUE QUARTIERSHAUS

Im Herzen Villachs

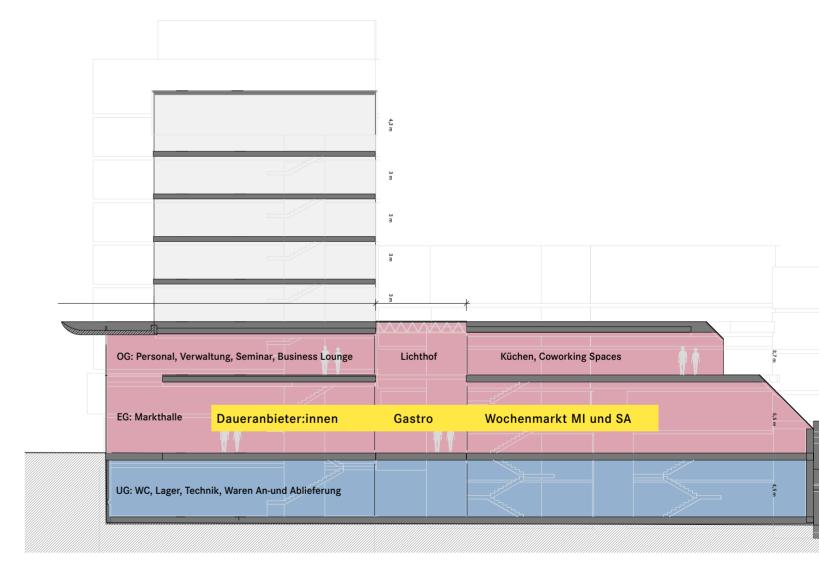
- » 2. 6. Obergeschoß Wohnungen
- » 1. Obergeschoß Seminarraum Schauküche Büroflächen Lager Sitzplätze

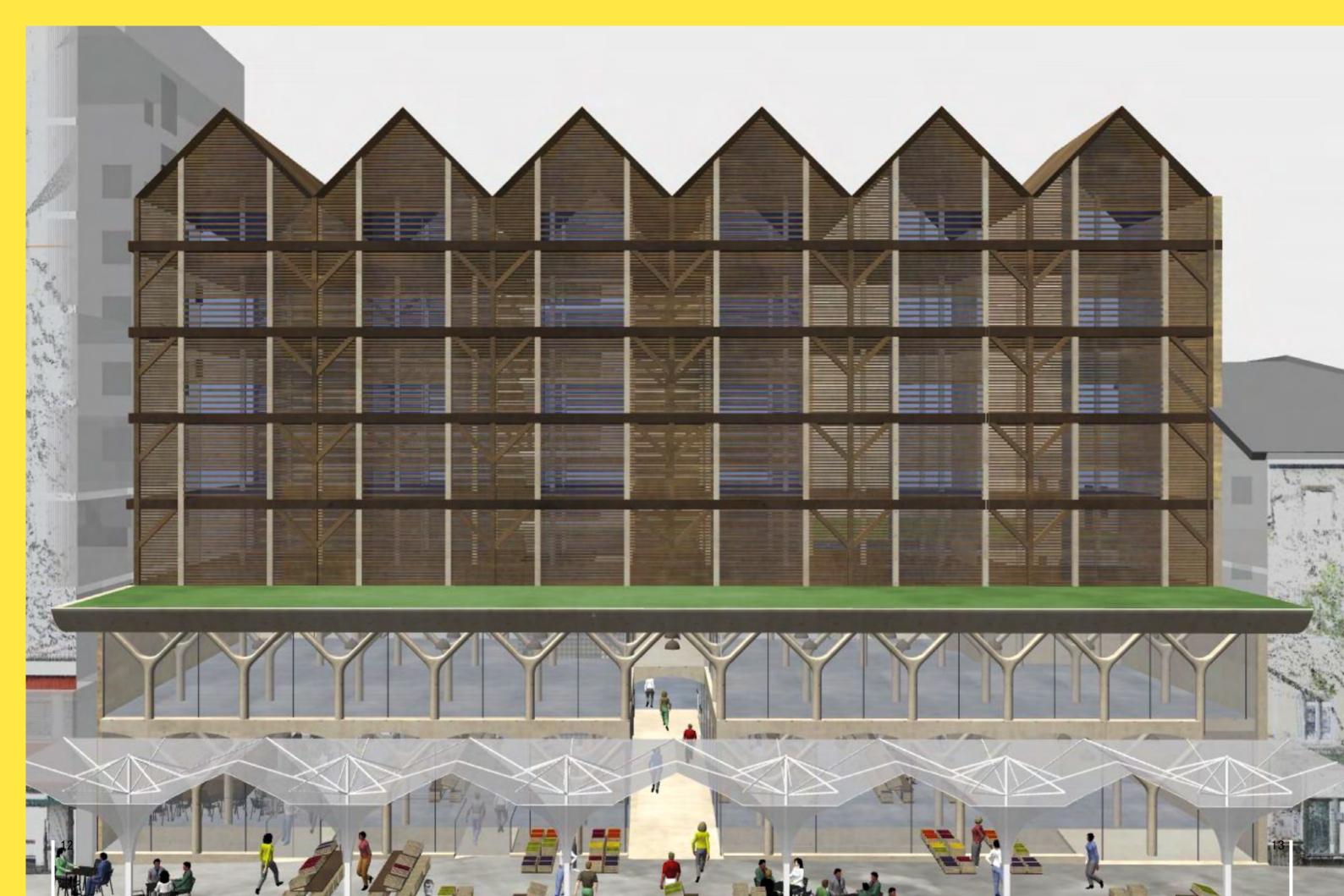
Sitzplätze Coworking Spaces Business Lounge WC

- » Erdgeschoß Markt
- WC
 Lager
 Entsorgung
 Technik
 An- und Ablieferung









Konzept: Genussmarkthalle

- » Genussmarkthalle mit 1400m² im Villacher Stadtzentrum
- » Hochqualitatives Alpe-Adria-Angebot kulinarische Vielfältigkeit
- » Ergänzung durch Wochenmarkt im Freien
- » Gastronomie in der Halle und Gastgärten
- » Rund 20 Daueranbieter:innen in der Halle
- » Attraktive Mietkonditionen
- » Startförderung für CI-Konformität
- » Marktkulturprogramm
 - wöchentlich im Innen und Außenbereich
 - Marktbühne
 - Piazza Atmosphäre
- » Gemeinsames Marketing
- » Ausreichende Lager-, Kühl- und Büroflächen
- » Veranstaltungsort
 - Salon und Wohnzimmer
 - kulturelle und private Anlässe, Firmenevents,
 Workshops, Präsentationen, Seminare, Caterings für bis zu 150 Personen
 - Spezialevents (1-4 mal pro Monat)
- » Marktmanager:in als Ansprechperson
- » Markthallenordnung
- » Optimale Verkehrsvoraussetzungen:
 - ausreichend Parkplätze vorhanden
 - gute ÖPNV-Anbindung
 - Hauptbahnhof in unmittelbarer Nähe
 - E-Ladestation und Car-Sharing-Plätze











Genussmarkthalle

Branchenmix und Daueranbieter:innen 20 Dauerstände + 4 saisonale Handelsstände

	Angebot	Lager
Stand 1 – Vollsortimente mit Spezial produkten (Urkorn, glutenfreie Waren)	15 - 20m² + Stehgastrobereich	10m²
Stand 2 - Konditorstand mit Torten, etc.	10 - 15m² + Stehgastrobereich	10m²
Stand 3 - Barista (Live Rösterei) mit ggf. Kaffeezubehör	10 - 15m² + Stehgastrobereich	10m²
Stand 4 – Speckothek (geräucherte Spezialitäten)	15 - 20m² + Stehgastrobereich	15m² gekühlt
Stand 5 – Spezialitätenfleischer (Wagyorind, Wild, etc.)	15 - 20m² + Stehgastrobereich	15m² gekühlt
Stand 6 – Fische und Meeresfrüchte inkl. Austern-/Champagnerbar	25 – 30m² + Sitzgastrobereich	10m² gekühlt
Stand 7 – spezialisierter Käseanbieter	10 - 15m ² + Stehgastrobereich	10m²
Stand 8 - Alpen-Adria-Delikatessenanbieter	15 - 20m² + Stehgastrobereich	10m²
Stand 9 – gesamte Produktpalette mit jahreszeitlichen Schwerpunkten	20 – 25m²/ ohne Gastronomie	20m²
Stand 10 – Spezialitätengemüse- und -obststand	10 – 15m²/ ohne Gastronomie	20m²
Stand 11 – Gewürze, Öle, Salze, getrocknete Früchte etc.	15 – 20m²/ ohne Gastronomie	10m²
Stand 12 – abgepackte Schokolade, Süßigkeiten und ggf. Schokobrunnen	10 - 15m² + Stehgastrobereich	10m²
	Stand 2 - Konditorstand mit Torten, etc. Stand 3 - Barista (Live Rösterei) mit ggf. Kaffeezubehör Stand 4 - Speckothek (geräucherte Spezialitäten) Stand 5 - Spezialitätenfleischer (Wagyorind, Wild, etc.) Stand 6 - Fische und Meeresfrüchte inkl. Austern-/Champagnerbar Stand 7 - spezialisierter Käseanbieter Stand 8 - Alpen-Adria-Delikatessenanbieter Stand 9 - gesamte Produktpalette mit jahreszeitlichen Schwerpunkten Stand 10 - Spezialitätengemüse- und -obststand Stand 11 - Gewürze, Öle, Salze, getrocknete Früchte etc. Stand 12 - abgepackte Schokolade,	Stand 1 – Vollsortimente mit Spezial produkten (Urkorn, glutenfreie Waren) Stand 2 – Konditorstand mit Torten, etc. Stand 3 – Barista (Live Rösterei) mit ggf. Kaffeezubehör Stand 4 – Speckothek (geräucherte Spezialitäten) Stand 5 – Spezialitätenfleischer (Wagyorind, Wild, etc.) Stand 6 – Fische und Meeresfrüchte inkl. Austern-/Champagnerbar Stand 7 – spezialisierter Käseanbieter Stand 8 – Alpen-Adria-Delikatessenanbieter Stand 9 – gesamte Produktpalette mit jahreszeitlichen Schwerpunkten Stand 10 – Spezialitätengemüse- und obststand Stand 11 – Gewürze, Öle, Salze, getrocknete Früchte etc. Stand 12 – abgepackte Schokolade, Stand 12 – abgepackte Schokolade, Stand 10 – 15m² + Stendastrobereich

Säfte	Stand 13 – Fruchtsäfte zum Konsumieren und Mitnehmen	10 - 15m² + Stehgastrobereich	10m²
Weine	Stand 14 – Gemeinschaftsstand aus istrischen Weinanbietern	15 – 20m² + Stehgastrobereich	10m²
	Stand 15 - Gemeinschaftsstand aus oberitalienischen Weinen	15 - 20m² + Stehgastrobereich	10m²
Spirituosen	Stand 16 – Liköre, Schnäpse, Brände	10 - 15m² + Stehgastrobereich	10m²
Bier	Stand 17 – Bierspezialitäten	10 - 15m² + Stehgastrobereich	15m²
Closterprodukte	Stand 18 – Gemeinschaftsstand mit Klosterprodukten aus Österreich	10 - 15m²/ ohne Gastronomie	10m²
Nudeln	Stand 19 - Nudeln und Teigwaren	10 - 15m²/ ohne Gastronomie	10m²
Kosmetik	Stand 20 - Biokosmetikprodukte	10 – 15m²/ ohne Gastronomie	10m²
Kosilletik		Gastronomie	

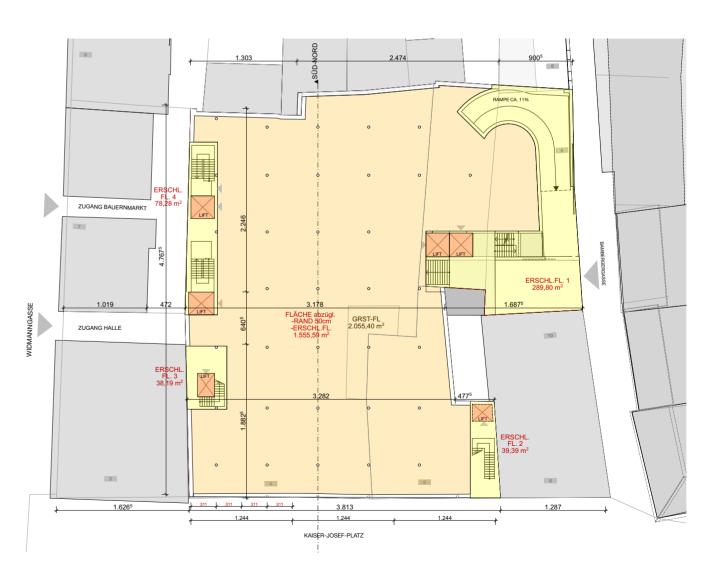
Bis zu 4 saisonale Handelsstände mit z.B. folgenden Produkten:

Honig	Stand 1	5 - 10m²
Beeren/Früchte	Stand 2	5 - 10m²
Kräuter	Stand 3	5 – 10m²
Fermentierprodukte	Stand 4	5 – 10m²

Erdgeschoß Genussmarkthalle



Untergeschoß Genussmarkthalle



Gastronomie & Seminare

- » Erdgeschoß

 - GastronomieSitzplätze und Lichthof
- » Obergeschoß- Konsumplätze- Seminarraum

 - Schauküche

 - Expofläche
 - Sitzmöglichkeiten

>>	Außen
//	Auben

- Gastgärten überdacht

bodenständig	Stand 1 - Kärntner oder regionale österreichische Küche	50 - 60m²
vital	Stand 2 - vegane und vegetarische Angebote	40 - 50m²
Adriatisch	Stand 3 - istrische bzw. oberitalienische Küche	50 - 50m²
Suppen	Stand 4 - Suppenküche	30 - 40m²

Obergeschoß Genussmarkthalle

20







jose<mark>fsmarkt</mark>

Rahmenbedingungen

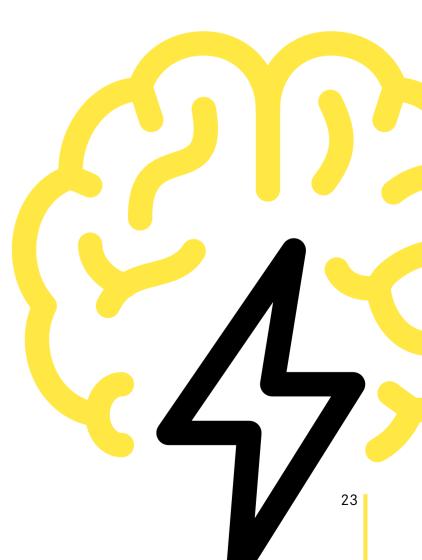
- » Bauzeit 2024-2026 Bezugsfertig voraussichtlich 2026
- » Variable Standgrößen von 10 – 30m²
- » Lagerflächen und Entsorgung im Untergeschoß (Lastenlift) Gekühlt/ungekühlt
- » Geschäftsausstattung mit Kühlvitrine und Arbeitspult
- » Außengestaltung des Standes (Schürze und Überkopfblende) nach den Vorgaben des Marktmanagements Kosten werden vom Marktmanagement übernommen
- » Marktmanagement stellt Food- und Lichtdesigner:in zur Verfügung

- » Öffnungszeiten von MO bis SA (8:00-18:00)
- » Verlängerte Öffnungszeiten für Gastronomie und Gastgarten
- » Anordnung der Stände gemäß der Vorgabe des Projektmanagements
- » Marktmanagement Stadt Villach stellt Marktmanager:in zur Verfügung
- » Bei mehreren Bewerbern erfolgt die Auswahl der Interessenten nach Vorgabe des Produktmixes und Kriterien-Sets
- » Gemeinsames Marketing durch das Management Von Online-Plattformen bis zum Branding
- » Voraussichtlicher m²-Preis für Standmiete pro Monat: ca. 12-14€
- » Voraussichtlicher m²-Preis für Lagermiete pro Monat im Untergeschoss: ca. 6-8€
- » Betriebskostenabrechnung nach m²-Schlüssel Strom- und Wasserabrechnung nach Aufwand
- » Jährlicher Marketingbeitrag Pauschal nach Größe und Branche gestaffelt

josefsmarkt

Organisationsstruktur

- » Verein josefsmarkt Dachverein für
- Marketingaufgaben
- Förderungsabwicklung
- Verwaltungsaufgaben
- Interessensvertretung
- Jahresbudget
- » Organe: Generalversammlung
 - Daueranbieter
 - Gastronomie
 - Wochenmarkt
 - BIO-Markt
 - Spezialmarkt
 - Stadt VillachStadtmarketing
- » Vorstand
- » Marktmanager:in als Geschäftsführer:in



Vorteile für Teilnehmer:innen

Vorteile

Außenwirkung

Interne Vorteile

Marktordnung

Wirtschaftlichkeit



- Ideale Innenstadtlage Arbeiten & Wohnen & Tourismus
- Prosperierende Tourismusregion Stadt und Umland
- Optimale Verkehrsanbindung Hauptbahnhof, Taktverbindungen Bus & Bahn und E-Mobilität
- » Ausreichend PKW-Parkplätze in unmittelbarer Nähe

- » Definiertes Produktportfolio
- » Geregelte Zu- und Anlieferung
- » Einheitliche Öffnungszeiten
- » Optimale Platzordnung für Auf- und Abbau
- Definierte Hygiene- und Reinigungsvorschriften
- » Einheitliche Preisauszeichnung, Zahlungsform und Gestaltung Marktstand
- » Corporate Design

- » Günstige Mietkonditionen
- » Optimierte Betriebskosten (energieeffiziente Bauweise und Betriebsnutzung)
- » Mitspracherecht bezüglich Marketing und Rahmenprogramm
- » Möglichkeit für Innovation
- » Nachhaltig als Grundlage für Wettbewerbsfähigkeit und Effizienz
- » Digitale Zahlungsformen

- » Einheitliches Marketing & Branding »
- Mitwirkung im Verein josefs**markt** »
- Förderung bei Bereitstellung des einheitlichen Mobiliars

- » Marktmanager:in als zentrale Anprechperson für Verwaltungsund Marketingangelegenheiten
- » Ganzjähriges
- Veranstaltungsprogramm





