

Exposé

Neuverpachtung des Gastronomiebereichs im Steinfurter Kombibad

Ansprechpartnerin

Judith Klafka
Wiemelfeldstraße 48
48565 Steinfurt

Tel. 02552 / 707-590

E-Mail: judith.klafka@swst.de

Standort:

Kombibad Borghorst
Gräfin-Bertha-Straße 13
48565 Steinfurt

Pommes-Profi gesucht!

Die StEIn GmbH sucht zum 1. Januar 2026 einen engagierten Gastronomie-Pächter (m/w/d) für den Imbissbereich im Kombibad Borghorst.

Nutzen Sie die Chance, unser neues gastronomisches Konzept in einem etablierten, gut frequentierten Familienbad zu realisieren – mit klarer Positionierung rund um richtig gute Pommes, Snacks und regionale Produkte.



Inhalt:

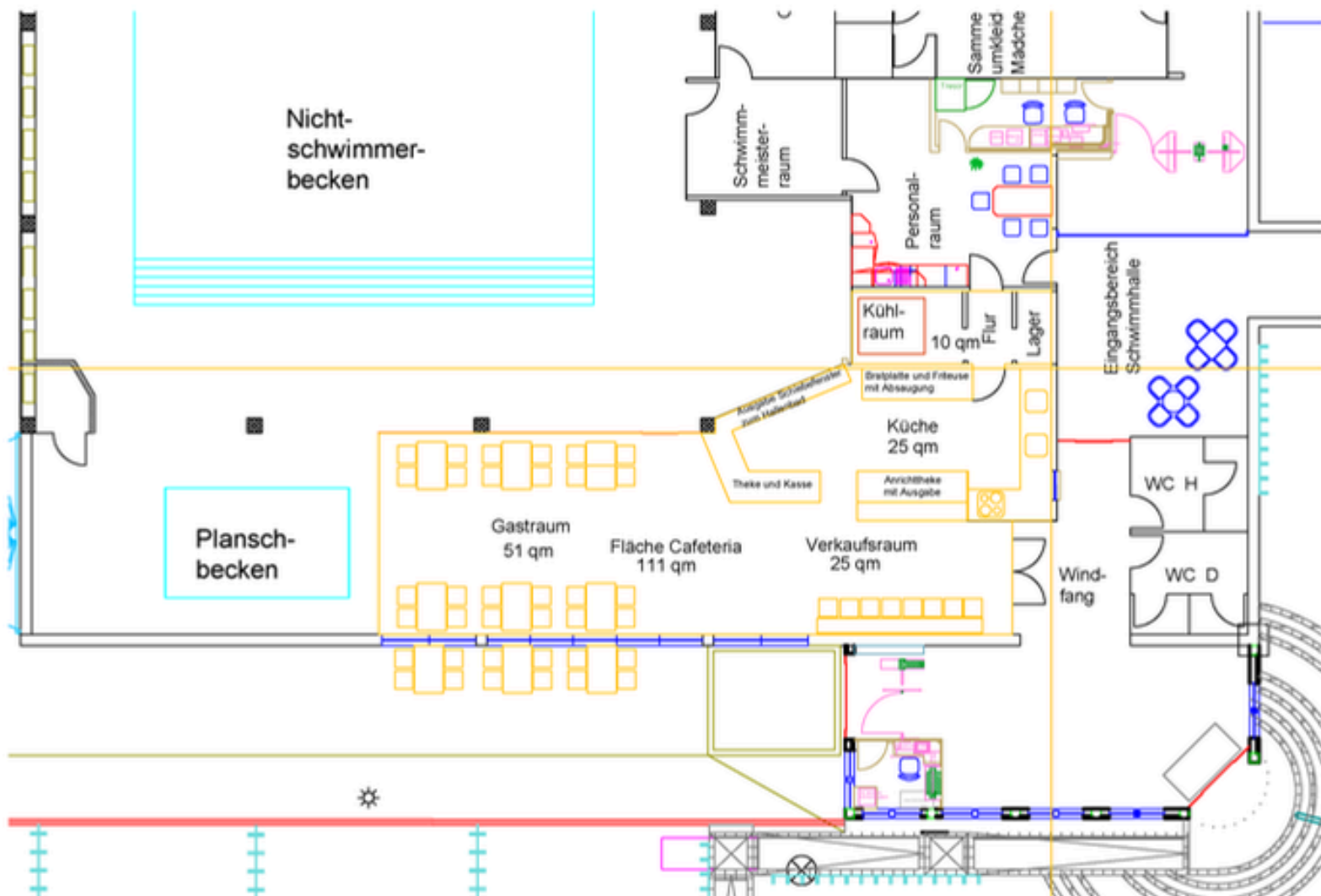
1. Informationen zum Gastronomiebetrieb
2. Grundriss Neuaufteilung
3. Innenaufnahmen nach Entkernung
4. Grundidee des Konzepts
5. Wen suchen wir? Anforderungen
6. Ansprechpartner und Bewerbungsprozess

1. Informationen zum Gastronomiebetrieb

Standortprofil Steinfurter Kombibad:

- Größe: 111 qm
 - Platz für ca. 40 Gäste
 - Ca. 130.000 Badegäste pro Jahr
 - Sitzplätze innen & außen
 - 2 Fritteusen (Gasbetrieb)
 - Kühlraum
 - zahlreiche Parkplätze
 - direkte Zufahrt für Lieferanten
 - Pachtbeginn: 1. Januar 2026
-
- Zielgruppen: Familien, Kinder, Jugendliche, Vereine, Schulen, Senior:innen
 - Nachbarschaft zum Stadion des Borghorster FC sowie zum Elan Fitnessstudio als weitere gastronomische Anknüpfungspunkte
 - Nutzung: ganzjähriger Badebetrieb, Schwimmkurse, Vereins- und Schulschwimmen
 - zusätzliche Einnahmen möglich durch interne und externe Events, bei denen Sie größere Gruppen mit hochwertigem Catering versorgen.
-
- **Attraktive wirtschaftliche Rahmenbedingungen:**
 - faire Pacht
 - überschaubare Nebenkosten
 - teilweise übernehmbares Inventar
 - genauere Informationen klären wir gerne mit Ihnen persönlich.
 - **Wachstumspotenzial:**
 - Das Bistro wird zukünftig auch außerhalb der Badöffnungszeiten Gäste empfangen.
 - Auch der Kiosk im Freibad in Burgsteinfurt soll neu besetzt werden, damit die Badegäste im Sommer von Ihren leckeren Pommes und Snacks profitieren.
 - **Starthilfe & Unterstützung beim Marketing**
 - Sie möchten gastronomisch durchstarten, aber Sie wissen nicht, wie? Wir greifen Ihnen unter die Arme und liefern Ihnen ein Konzept. Über Ihre Ideen und Wünsche können wir selbstverständlich reden. Das Marketing übernehmen wir ebenfalls für Sie – so haben Sie mehr Zeit für das Wesentliche: richtig gute Pommes.

2. Grundriss Neuaufteilung:



Maßstab 1:100, Stand Oktober 2025

Innenaufnahmen nach Entkernung:



Gastraum (Stand November 2025)

3. Innenaufnahmen nach Entkernung:



Küchenbereich (Stand November 2025)

Innenaufnahmen nach Entkernung:



Küchen- und Thekenbereich (Stand
November 2025)

4. Grundidee des Konzepts:

Das neue Gastronomiekonzept stellt das Münsterland als Region und eine klare, hochwertige Ausrichtung des Angebots in den Mittelpunkt. Entstehen soll eine moderne, funktionale und familiengerechte Gastronomie im Kombibad.

Speisen mit regionalem Bezug

Ein zentraler Bestandteil des Konzepts ist die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern sowie Produzenten. Der gezielte Einsatz regionaler Produkte stärkt die Qualität und Wertschöpfung vor Ort. Hauptbestandteil der Speisekarte sind Pommes mit verschiedenen Saucen und Toppings.

Das Speisenangebot bleibt bewusst übersichtlich, um Frische, kurze Wege und klare Abläufe zu gewährleisten. Es schafft die Balance zwischen vertrauten Klassikern – etwa Pommes, Eis und Süßigkeiten für Kinder – sowie zeitgemäßen, gesunden Alternativen. Erfrischungsgetränke, Kaffee sowie andere Heißgetränke sollen ebenfalls aus regionaler Quelle angeboten werden.

Es braucht nicht viel – aber es muss gut sein.

Wenn Sie diese Haltung teilen, passen Sie hervorragend zu uns.

Gestaltung des Gastronomiebereichs:

- Wegeführung und Funktionszonen bleiben unverändert, der Küchenbereich bleibt weiter offen und transparent – als bewusstes Zeichen für Handwerk, Frische und kurze Wege.
- Gestalterisch orientiert sich der Bereich am Charakter eines modernen Foodtrucks.
- Renovierung der Räumlichkeiten (Wände, Boden, Decke, Beleuchtung) zur Schaffung einer zeitgemäßen, freundlichen und modernen Atmosphäre.
- Erneuerung der Möblierung (Tische, Stühle, Thekenbereich) im zeitgemäßen Design und mit robusten, pflegeleichten Materialien.
- Modernisierung der Küchentechnik (energie- und aufgabenspezifisch, effiziente Geräte, verbesserte Kühltechnik, neue Ausgabe- und Kassensysteme).
- Gestaltung eines neuen gastronomischen Konzeptes, das sowohl Badegäste als auch externe Besucher anspricht (ausgewählte Snacks und Speisen für Badegäste, als auch ein besonderes Angebot für Gäste, welche ausschließlich die Gastronomie nutzen)

Das ausführliche Konzept stellen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch vor.

5. Wen suchen wir?

Anforderungen an den neuen Pächter (m/w/d)

Wir suchen einen erfahrenen Gastronomen oder engagierten Quereinsteiger, der:

- Freude an einfacher, guter Küche hat – mit Schwerpunkt auf Pommes & Snackangebot
- Wert legt auf Qualität, Regionalität und Gastfreundschaft
- zuverlässig, strukturiert und serviceorientiert arbeitet
- sich mit der Region Steinfurt / Münsterland identifizieren kann
- bereit ist, im Rahmen der vorgegebenen Leitlinien sein eigenes Profil einzubringen

Auch Gründerinnen und Quereinsteigerinnen, die bereits praktische Erfahrung in der Gastronomie gesammelt haben und Unterstützung bei Konzept oder Marketing wünschen, sind herzlich willkommen.

6. Ansprechpartner und Bewerbungsprozess

Über die StEIn GmbH

Hinter der StEIn GmbH steht die „Steinfurter Energie- und Infrastruktur GmbH“, eine 100%ige Tochter der Stadt Steinfurt und Muttergesellschaft der Stadtwerke Steinfurt GmbH.

Weitere Informationen zur StEIn GmbH finden Sie unter: www.stein-gmbh.org

Interesse & Bewerbungsprozess

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Gastronomiebetrieb gut in das Borghorster Kombibad passt

oder Sie mehr über das Konzept und die Rahmenbedingungen erfahren möchten, freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme und ein persönliches Kennenlerngespräch.

Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch weitere Unterlagen zu und besprechen die nächsten Schritte.

Ansprechpartner & Kontakt

Ansprechpartnerin

Judith Klafka
Wiernelfeldstraße 48
48565 Steinfurt
Tel. 02552 / 707-590
[E-Mail: judith.klafka@swst.de](mailto:judith.klafka@swst.de)