

Vorlage		Vorlage-Nr: FB 02/0058/WP18
Federführende Dienststelle: FB 02 - Fachbereich Wirtschaft, Wissenschaft, Digitalisierung und Europa Beteiligte Dienststelle/n:		Status: öffentlich Datum: 25.05.2021 Verfasser/in: FB02
Pop Up-Gastronomie fördern! (Ratsantrag 104/18 - SPD AT 61/21)		
Ziele:		
Beratungsfolge:		
Datum	Gremium	Zuständigkeit
16.06.2021	Ausschuss für Arbeit, Wirtschaft und Regionalentwicklung	Entscheidung

Beschlussvorschlag:

Der Ausschuss für Arbeit, Wirtschaft und Regionalentwicklung nimmt die Ausführungen zu den Möglichkeiten und Herausforderungen bei der Förderung von PopUp-Gastronomie zur Kenntnis. Er beauftragt die Verwaltung, zur möglichen Einbindung von Agenturen und den aus deren Engagement resultierenden Kosten zu recherchieren und den Ausschuss in seiner nächsten Sitzung hierüber und den dann aktuellen Umsetzungsstand zu informieren.

Finanzielle Auswirkungen

	JA	NEIN	

Investive Auswirkungen	Ansatz 20xx	Fortgeschrieb ener Ansatz 20xx	Ansatz 20xx ff.	Fortgeschrieb ener Ansatz 20xx ff.	Gesamt- bedarf (alt)	Gesamt- bedarf (neu)
	Einzahlungen	0	0	0	0	0
Auszahlungen	0	0	0	0	0	0
Ergebnis	0	0	0	0	0	0
<i>+ Verbesserung / - Verschlechterung</i>	<i>0</i>		<i>0</i>			
	Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden		Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden			

konsumtive Auswirkungen	Ansatz 20xx	Fortgeschrieb ener Ansatz 20xx	Ansatz 20xx ff.	Fortgeschrieb ener Ansatz 20xx ff.	Folge- kosten (alt)	Folge- kosten (neu)
	Ertrag	0	0	0	0	0
Personal-/ Sachaufwand	0	0	0	0	0	0
Abschreibungen	0	0	0	0	0	0
Ergebnis	0	0	0	0	0	0
<i>+ Verbesserung / - Verschlechterung</i>	<i>0</i>		<i>0</i>			
	Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden		Deckung ist gegeben/ keine ausreichende Deckung vorhanden			

Weitere Erläuterungen (bei Bedarf):

Klimarelevanz

Bedeutung der Maßnahme für den Klimaschutz/Bedeutung der Maßnahme für die Klimafolgenanpassung (in den freien Feldern ankreuzen)

Zur Relevanz der Maßnahme für den Klimaschutz

Die Maßnahme hat folgende Relevanz:

<i>keine</i>	<i>positiv</i>	<i>negativ</i>	<i>nicht eindeutig</i>
			X

Der Effekt auf die CO₂-Emissionen ist:

<i>gering</i>	<i>mittel</i>	<i>groß</i>	<i>nicht ermittelbar</i>
			X

Zur Relevanz der Maßnahme für die Klimafolgenanpassung

Die Maßnahme hat folgende Relevanz:

<i>keine</i>	<i>positiv</i>	<i>negativ</i>	<i>nicht eindeutig</i>
			X

Größenordnung der Effekte

Wenn quantitative Auswirkungen ermittelbar sind, sind die Felder entsprechend anzukreuzen.

Die **CO₂-Einsparung** durch die Maßnahme ist (bei positiven Maßnahmen):

- gering unter 80 t / Jahr (0,1% des jährl. Einsparziels)
- mittel 80 t bis ca. 770 t / Jahr (0,1% bis 1% des jährl. Einsparziels)
- groß mehr als 770 t / Jahr (über 1% des jährl. Einsparziels)

Die **Erhöhung der CO₂-Emissionen** durch die Maßnahme ist (bei negativen Maßnahmen):

- gering unter 80 t / Jahr (0,1% des jährl. Einsparziels)
- mittel 80 bis ca. 770 t / Jahr (0,1% bis 1% des jährl. Einsparziels)
- groß mehr als 770 t / Jahr (über 1% des jährl. Einsparziels)

Eine Kompensation der zusätzlich entstehenden CO₂-Emissionen erfolgt:

- Vollständig
- überwiegend (50% - 99%)
- teilweise (1% - 49 %)
- Nicht
- nicht bekannt

Pop Up-Gastronomie fördern! (Ratsantrag 104/18 - SPD AT 61/21)

Mit dem Ratsantrag AT 61/21 der SPD-Fraktion vom 23.03.2021 wurde die Verwaltung beauftragt, zu prüfen, ob und welche Möglichkeiten bestehen, Gastronom*innen und ggf. Schausteller*innen bei der Einrichtung von Pop Up-Gastronomien in leerstehenden Ladenlokalen zu unterstützen.

Pop Up-Gastronomie – eine Definition

Pop Up bedeutet übersetzt 'erscheinen' oder 'plötzlich auftauchen'. Genau dieses Konzept verfolgen eben auch sogenannte Pop Up-Restaurants, die in der Regel plötzlich an einem Ort auftauchen und nur für einen bestimmten Zeitraum dort vorzufinden sind. Diese Art von temporären 'Food-Konzepten' ist nicht nur für Gäste reizvoll, um etwas Neues auszuprobieren. Auch die Betreiber dieser Pop Ups, egal ob Anfänger*innen oder erfahrene Gastronom*innen, können in vielerlei Hinsicht profitieren. Wie lange das Pop Up bestehen bleibt, entscheidet jede(r) Betreiber*in selbst und ist je nach Konzept ganz unterschiedlich: Ein halbes Jahr, zwei Monate, ein paar Wochen oder auch nur ein bis zwei Tage. So oder so ist der Zeitraum aber auf jeden Fall begrenzt. Das bietet den Vorteil, dass Gastronom*innen keine langen Mietverträge abschließen müssen, die Verpflichtungen und das Risiko also relativ niedrig sind. In jedem Fall ist davon auszugehen, dass wechselnde kulinarische Angebote in immer wieder anderen, ggf. auch ungewöhnlichen Locations neugierig machen und so deutlich zur Belebung der Innenstadt beitragen können.

Im Wesentlichen können vier Arten von Pop Up-Gastronomie-Standorten beschrieben werden:

- Nutzung leer stehender Ladenlokale, ggf. in unmittelbarer Nachbarschaft zu einem bestehenden Gastronomiebetrieb, um Synergieeffekte (etwa Nutzung der vorhandenen Küchen- und Gaststättenausstattung) zu heben
- Nutzung ehemaliger Gastronomiebetriebe mit vorhandener Ausstattung
- Kooperation mit bzw. Integration in einen bestehenden (Einzelhandels-)Betrieb zur Schaffung eines neuen attraktiven Angebotes und Nutzung der bestehenden Kund*innenfrequenz
- temporäre Nutzung des öffentlichen Raumes etwa durch Streetfood- und Imbissfahrzeuge.

Grundsätzlich bietet der Fachbereich Wirtschaft, Wissenschaft, Digitalisierung und Europa im Rahmen seiner Dienstleistungen die Information und Beratung zu Immobilien und Standorten sowie die Flächenvermittlung, also das Matching zwischen Nutzer*in und Eigentümer*in an. Dazu zählt ebenfalls die Begleitung von Genehmigungsverfahren und die Beratung zu Fördermöglichkeiten. Aktuell ist der Fachbereich zudem federführend bei der Realisierung des Projektes 'Ladenliebe' im Rahmen des Sofortprogramms Innenstadt des Landes NRW in Kooperation mit dem Citymanagement aktiv. Ergänzend ist der Fachbereich mit der Realisierung weiterer Unterstützungsmaßnahmen für Handel und Gastronomie beauftragt. Zusätzliches Personal steht FB 02 für die neuen Aufgaben hingegen nicht zur Verfügung.

Das Grundprinzip der Pop Up-Gastronomie, durch ständigen Wechsel der Pop Up-Restaurants den Wunsch nach neuen Ideen zu stillen, die Neugier aufrecht zu erhalten und damit für ständige Frequenz am Standort zu sorgen, bedarf aber der intensiven Begleitung! Interessierte, offene Gastronom*innen, Immobilieneigentümer*innen und Menschen, die etwas Neues ausprobieren möchten, müssen gefunden und zusammengebracht werden. Konzeptideen müssen auf zur Verfügung stehende Räumlichkeiten angepasst, Geschäftsideen auf wirtschaftliche Tragfähigkeit hin

überprüft werden. Parallel stellen sich zusätzliche gaststätten-, gaststättenbau- und hygienerechtliche Fragestellungen. Ggf. müssen Nutzungsänderungsgenehmigungen beantragt werden. Um hier bestmöglich, schnell und möglichst unbürokratisch unterstützen zu können, ist eine enge und vertrauensvolle Kooperation zwingend notwendig, die mit den vorhandenen personellen Kapazitäten bei FB 02 nur begrenzt sichergestellt werden kann. Die Verwaltung prüft daher zurzeit, ob und inwieweit externe Unterstützung etwa in Form einer Agentur eingebunden und finanziert werden kann.