



## Das etablierte Café, Restaurant La Kema in Walldorf sucht einen neuen Gastgeber

Ein Ort, an dem Gastfreundschaft  
und Atmosphäre zu Hause sind

Seit Jahrzehnten familiengeführt, steht das Café, Restaurant LA KEMA in Walldorf für gelebte Gastfreundschaft, persönliche Atmosphäre und einen mediterranen Charakter, der den Betrieb seit vielen Jahren prägt. Das Haus hat sich über die Zeit als feste Größe etabliert und wird von vielen Gästen für seine herzliche, beständige und einladende Ausrichtung geschätzt.

Über viele Jahre hinweg konnte sich LA KEMA eine treue Stammkundschaft aufbauen und genießt besonders auch bei Kunden von SAP einen hohen Bekanntheitsgrad. Damit bietet der Standort nicht nur Tradition und Wiedererkennungswert, sondern zugleich eine solide Grundlage für eine erfolgreiche Fortführung des gastronomischen Konzepts.

**raimannConcepts**  
 **gastro.beratung**  
\*\*\*\*\*

### DATEN & FAKTEN

- Gesamtfläche: ca. 168m<sup>2</sup>
- Restaurantfläche: ca. 86m<sup>2</sup>
- Küchenfläche: ca. 24,5m<sup>2</sup>
- Lagerfläche: ca. 25m<sup>2</sup>
- Terrasse ca. 32 m<sup>2</sup>
- inkl. 5 Parkplätze

### KONDITIONEN

- Pachtpreis: 2.250€ zzgl. USt.
- Staffelpacht
- Kautions: 7.500€
- Laufzeit: 5 Jahre mit Option
- Nebenkosten: 300€ im Monat
- Abstand: 130.000€

### SONSTIGES

- Verfügbar nach Absprache
- große Stammkundschaft
- Nähe zu SAP
- Pizzaofen vorhanden

### ADRESSE

**Bahnhofstr. 18**  
**69190 Walldorf**



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



## Tradition, Charakter und gewachsene Stammkundschaft

Das Restaurant LA KEMA steht für eine gewachsene gastronomische Identität, die über viele Jahre hinweg aufgebaut wurde und dem Standort bis heute eine klare Wiedererkennbarkeit verleiht. Die Verbindung aus familiärer Prägung, mediterranem Stil und persönlicher Gastlichkeit schafft ein Ambiente, das bei Gästen Vertrauen, Beständigkeit und Nähe vermittelt. Genau diese gewachsene Ausstrahlung macht den Betrieb zu einem Objekt mit besonderem Charakter und hebt ihn von rein funktionalen Gastronomiestandorten deutlich ab.

Hinzu kommt der Vorteil eines über Jahre eingeführten Hauses mit bestehender Wahrnehmung im Markt. Die treue Stammkundschaft, das vertraute Umfeld und die langjährige Präsenz am Standort bilden eine solide Grundlage für eine erfolgreiche Fortführung. Besonders wertvoll ist dabei, dass der Betrieb nicht bei null beginnt, sondern auf einem bereits etablierten Namen und einer gewachsenen Gästestruktur aufbauen kann.

Für einen künftigen Betreiber eröffnet sich damit die attraktive Möglichkeit, ein Objekt mit Substanz, Historie und klarer Positionierung zu übernehmen. Das bestehende Fundament bietet beste Voraussetzungen, um Bewährtes fortzuführen, die vorhandenen Potenziale gezielt zu nutzen und das Konzept mit eigener Handschrift weiterzuentwickeln.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

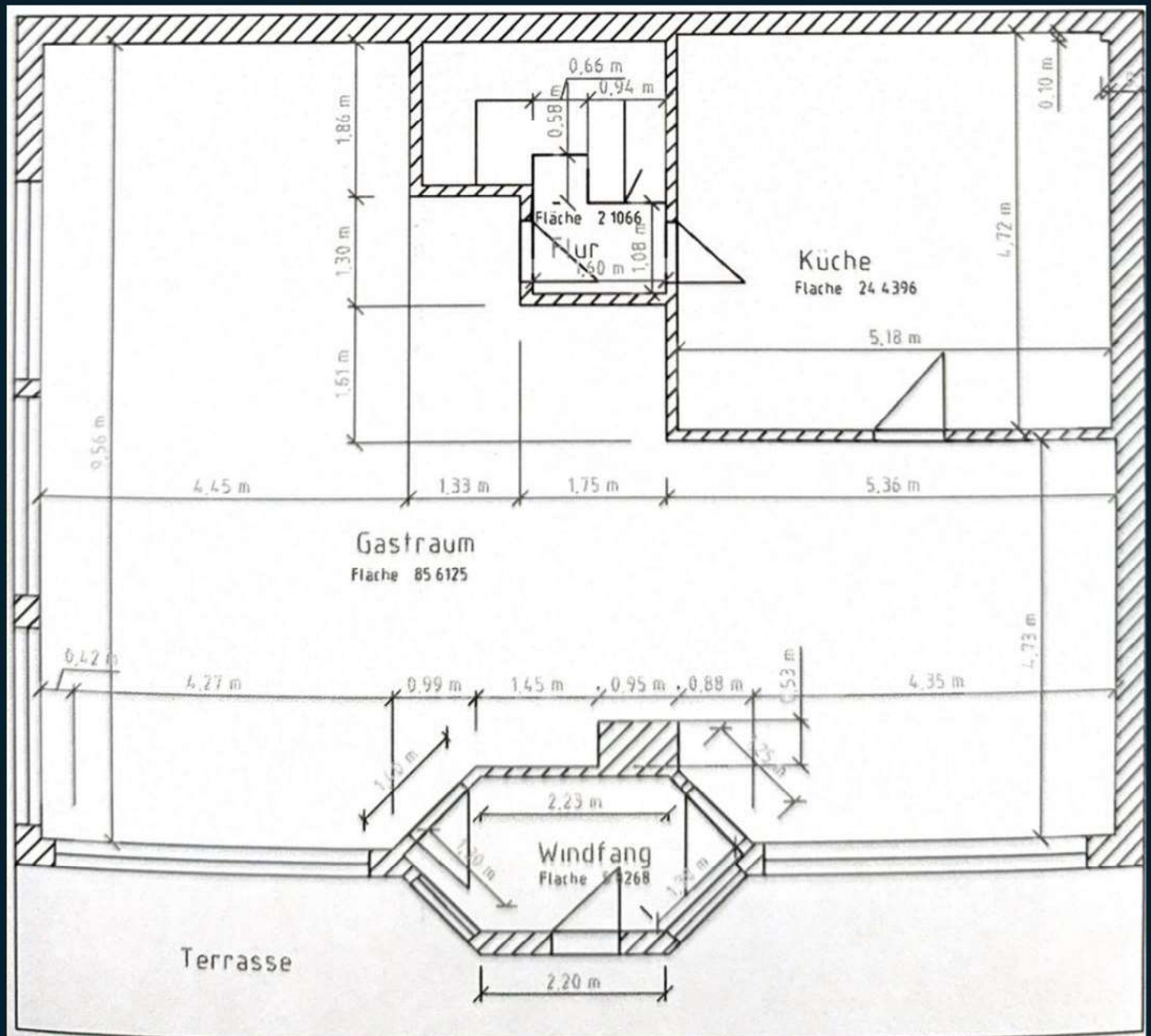
[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

# Klar strukturierter Grundriss mit funktionaler Aufteilung

Das Erdgeschoss überzeugt durch einen klaren, funktionalen Grundriss mit kurzen Wegen zwischen Gastraum und Küche. Lagerflächen und Toilettenanlagen befinden sich im Kellergeschoss und ergänzen die Fläche sinnvoll. Insgesamt bietet die Aufteilung eine praxisgerechte Grundlage für einen gut organisierten Gastronomiebetrieb.

## Grundriss Erdgeschoss



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

## Funktional ausgestattet und sofort betriebsbereit

Die vorhandene Küche präsentiert sich kompakt, funktional und zugleich so durchdacht, dass ein effizienter Arbeitsablauf im täglichen Betrieb problemlos möglich ist. Sämtliche wesentlichen Ausstattungsmerkmale sind bereits vorhanden, sodass die Fläche ohne größere Vorlaufzeit genutzt werden kann. Die Küche ist betriebsbereit und bietet damit eine solide Grundlage für einen unmittelbaren Start.

Zur Ausstattung zählen unter anderem ein Gasflammenherd, ein Pizzaofen sowie ein separater Spülbereich. Ergänzt wird dies durch ausreichend vorhandene Lagerflächen, die sinnvoll aufgeteilt sind und eine strukturierte Organisation von Waren, Arbeitsmaterialien und Betriebsabläufen ermöglichen. Die gesamte Aufteilung ist praxisnah konzipiert und unterstützt einen reibungslosen Küchenbetrieb.

Durch ihre funktionale Struktur eignet sich die Küche für unterschiedliche gastronomische Ausrichtungen und bietet gute Voraussetzungen, um verschiedene Konzepte erfolgreich umzusetzen. Insgesamt handelt es sich um eine sofort betriebsbereite Einheit mit zweckmäßiger Ausstattung und klarem Nutzwert für künftige Betreiber.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

## Walldorf –

## ein Standort mit Kaufkraft, Frequenz und Perspektive

Walldorf ist ein wirtschaftsstarker Standort im Rhein-Neckar-Kreis in Baden-Württemberg und weit über die Region hinaus als Sitz international tätiger Unternehmen bekannt. Die Stadt zählt rund 16.000 Einwohner und profitiert zusätzlich von einer hohen Zahl an Berufspendlern, Geschäftsreisenden und Besuchern. Gerade diese Kombination aus lokaler Bevölkerung, Beschäftigten und externen Gästen schafft ein stabiles Umfeld für gastronomische Betriebe mit Mittags-, Abend- und Tagesgeschäft.

Die Lage in der Metropolregion Rhein-Neckar ist ein klarer Standortvorteil. Walldorf befindet sich in direkter Nähe zu wichtigen Wirtschafts- und Ballungsräumen wie Heidelberg, Mannheim und Wiesloch und ist verkehrlich sehr gut angebunden. Die Stadt bietet damit nicht nur eine gute Erreichbarkeit für Anwohner, sondern auch für Berufstätige, Kunden und Besucher aus dem regionalen Umfeld. Für gastronomische Konzepte entsteht dadurch eine belastbare Frequenzbasis mit Potenzial für Stammkundschaft und wiederkehrende Gäste.

Hinzu kommt die hohe Kaufkraft des Umfelds sowie die insgesamt geordnete, gepflegte und wirtschaftlich stabile Struktur des Ortes. Walldorf gilt als attraktiver Arbeits- und Lebensstandort, was sich positiv auf Nachfrage, Aufenthaltsqualität und Standortwahrnehmung auswirkt. Für die Gastronomie bedeutet das: ein professionelles Umfeld, eine verlässliche Zielgruppe und gute Voraussetzungen für ein klar positioniertes Konzept.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**

**raimannConcepts**  
 **gastro.beratung**



## Weitere Informationen:

- Gasanschluss vorhanden
- Voll ausgestattete Küche vorhanden
- Pizzaofen vorhanden
- BWAs für 2024 und 2025 liegen vor
- stabile Umsätze
- Zentrale Lage in Walldorf
- Seit 2002 familiengeführt
- SAP in unmittelbarer Nähe
- Inventarliste vorhanden
- Großzügige Lagerflächen vorhanden
- Gäste-WCs im Untergeschoss
- Stadthalle fußläufig erreichbar
- Anwohnerpotenzial im Umfeld
- Sofort betriebsbereit

## Walldorf

- Ca. 16.100 Einwohner
- Rund 26.000 Arbeitsplätze
- SAP Standort Walldorf
- Im Rhein-Neckar-Kreis gelegen
- Direkte Anbindung an A5 und A6
- Starker Wirtschaftsstandort

## Entfernungen:

- Heidelberg ca. 14 km
- Speyer ca. 19 km
- Sinsheim ca. 22 km
- Mannheim ca. 30 km
- Frankfurt a. M. ca. 99 km

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass dieses Exposé ausschließlich zu Informationszwecken dient und keine rechtliche Verbindlichkeit aufweist. Es soll Ihnen als Orientierungshilfe dienen, aber die darin enthaltenen Informationen sind nicht als vertragliche Zusagen zu verstehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür. Die verbindlichen Leistungsverpflichtungen von raimannConcepts ergeben sich ausschließlich aus den in einem abgeschlossenen Vertrag festgelegten und vereinbarten Bedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**