



Produktions- und Logistikflächen mit umfassender Ausstattung – ideal für gastronomische Konzepte im Lieferservice zu verpachten

Voll ausgestattete Produktionsküche in Mainz am Rhein

Die vorhandenen Produktionsflächen sind modern und vollständig ausgestattet. Sie bieten ideale Voraussetzungen für den Aufbau und Betrieb eines leistungsfähigen Lieferservices. Neben großzügigen Arbeitsbereichen stehen ausreichend Kühl- und Lagermöglichkeiten sowie strukturierte Kommissionierungsflächen zur Verfügung.

Die gastronomische Ausrichtung ist bewusst offen gehalten – sämtliche kulinarischen Konzepte sind denkbar und umsetzbar. Die Infrastruktur erlaubt eine flexible Nutzung und bietet Spielraum für individuelle Anforderungen, sei es im Bereich innovativer Food-Konzepte, klassischer Küche oder spezieller Ernährungstrends.

Diese Flächen eignen sich sowohl für Start-ups im Food-Bereich als auch für etablierte Betriebe, die ihr Liefergeschäft erweitern oder professionalisieren möchten.

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

DATEN & FAKTEN

- Gesamtfläche: ca. 185 m²
 - Kundenbereich ca. 13m²
 - Küchenfläche: ca. 71m²
 - Lagerfläche: ca. 72m²
 - komplett inventarisierte laut Inventarliste
 - inklusive vorhandener Betriebsmittel
 - hochwertige Ausstattung
 - sofort betriebsbereit
-
- 2023 eingerichtet
 - klimatisierte Räume
 - zentrale Innenstadtlage
 - inkl. einem PKW Stellplatz

KONDITIONEN

- Pacht 4.700€ zuzüglich USt.
- Monatliche Nebenkosten ca.400€ zuzüglich USt.
- Kautions 14.100€
- Verfügbar ab sofort

ADRESSE

**Rheinstr. 43-45
55116 Mainz**



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Produktionsküche in Mainz – Hochwertige Gewerbefläche für Lieferservice & Catering

Diese exzellent ausgestattete Gastrofläche in Mainz eignet sich ideal als Produktionsstandort für einen professionellen Lieferservice, Cateringbetrieb oder zentrale Küchenproduktion.

Die Immobilie wurde in hochwertiger Bauweise errichtet und erfüllt sämtliche hygienischen und funktionalen Anforderungen an einen modernen Lebensmittelbetrieb. Die gesamte technische Ausstattung befindet sich auf Spitzenniveau und bietet sofortige Einsatzbereitschaft ohne zusätzlichen Investitionsbedarf.

Ausstattungsmerkmale im Überblick:

Zwei Rational-Kombidämpfer mit integrierten Abzugshauben – effizient, platzsparend und ideal für den Dauerbetrieb.

Hochwertiger Kommissionier Bereich aus gekühlten Edelstahlelementen, die von vorne, hinten und oben zugänglich sind – für eine effiziente und hygienische Warenzusammenstellung.

Vollständige Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften inkl.:

- Hygienestation
- Umkleieräume für Mitarbeitende
- Sanitäranlagen
- Waschmöglichkeiten gemäß HACCP
- Separate Spülküche mit professioneller Ausstattung für hohe Durchsatzleistungen.

Großzügige Kühl- und Tiefkühlkapazitäten:

- Großes Kühlhaus, inklusive Regalsystem
- Große Frostzelle, inklusive Regalsystem
- Ausreichend Lagerflächen zur trockenen und gekühlten Lagerung – ideal für die Vorproduktion und Vorratshaltung.

Diese Fläche ist sofort betriebsbereit und bietet durch ihre durchdachte Planung und Ausstattung die perfekte Grundlage für effiziente Produktionsprozesse in der Gastronomie und im Food Delivery.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

Küchenmöbel in Premiumqualität:



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Inklusive Betriebsmittel und Kleinteile:



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Großzügige Lager und Kühlflächen:



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Büromöbel aus Echtholz:



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

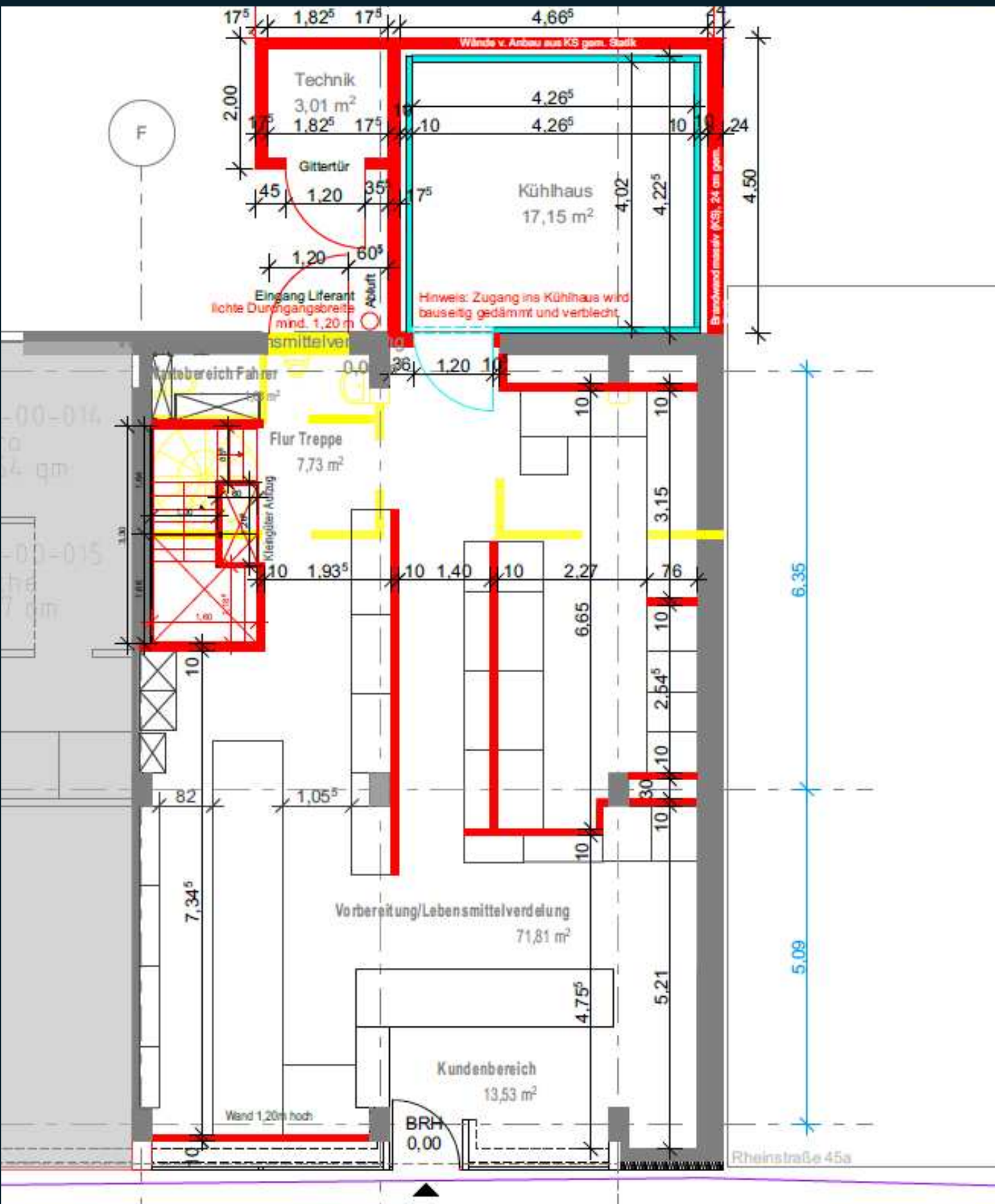
Hochwertige technische Ausstattung:



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

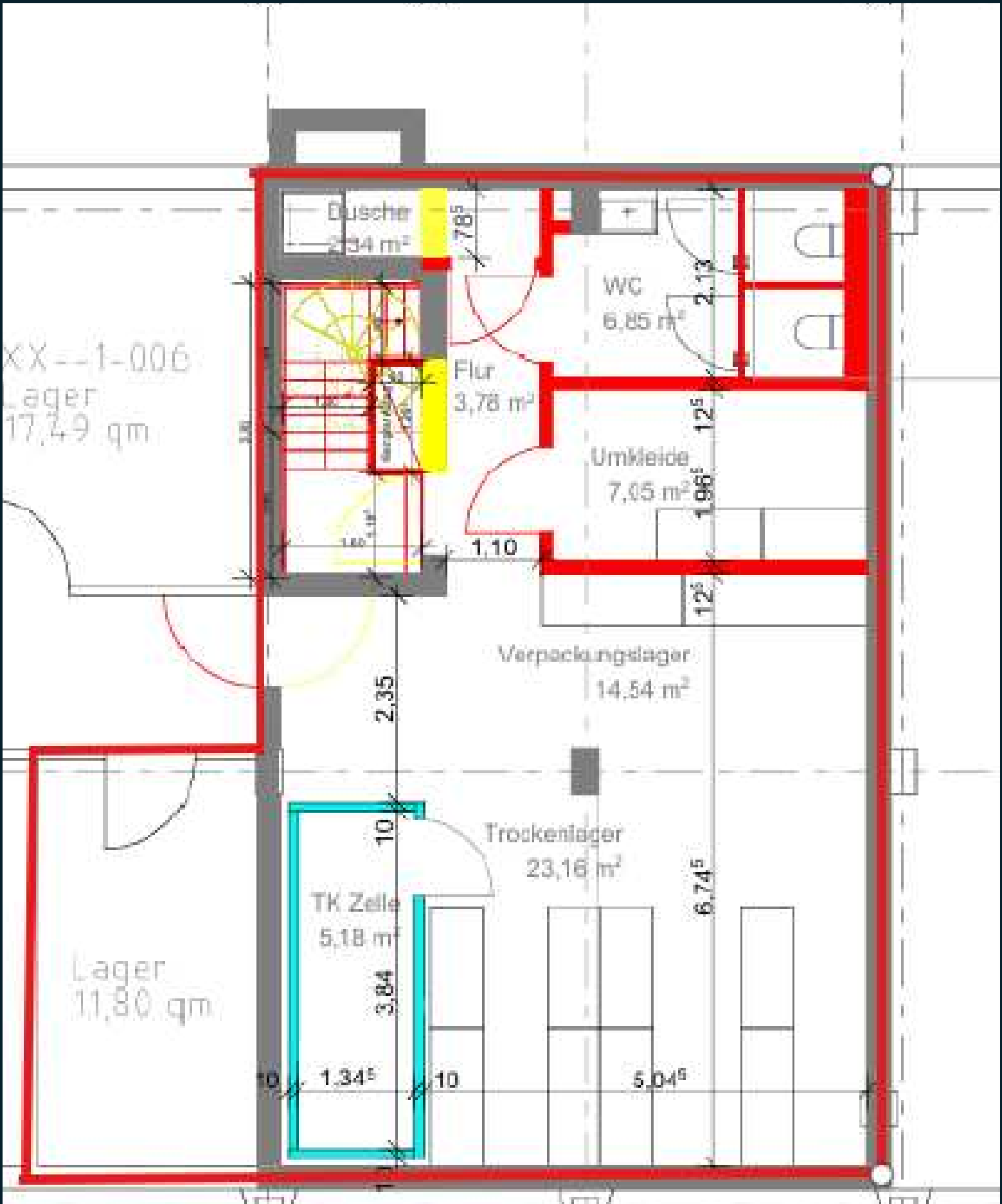
raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Grundriss Erdgeschoss:



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

raimannConcepts
gastro.beratung



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

Die Fassade zur Rheinstraße:



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

raimannConcepts
 **gastro.beratung**

Mainz am Rhein:

Mainz fasziniert! Die Stadt ist ein Ort, an dem das Leben Freude bereitet und das berühmte mainzgefühl sowohl Einheimische als auch Besucher willkommen heißt. Hier entstehen Ideen, die Geschichte schreiben – von Johannes Gutenbergs bahnbrechender Erfindung des Buchdrucks bis zur Entwicklung eines innovativen Impfstoffs gegen das Coronavirus durch das Mainzer Unternehmen BioNTech.

Mainz begeistert! Ob bei einem gemütlichen Einkaufsbummel durch die historische Altstadt mit ihren charmanten kleinen Geschäften oder beim Verweilen in den vielen einladenden Cafés. Spannende Entdeckungen warten an jeder Ecke: Relikte der Römerzeit, Spuren der Kurfürsten, moderne Skulpturen, Sport- und Spielflächen – und atemberaubende Ausblicke, die zum Verweilen einladen.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

raimannConcepts
 **gastro.beratung**



Weitere Informationen:

- Inventar vollständig aus dem Jahr 2023
- Hauptenergieträger: Strom
- voll ausgestattet, sofort betriebsbereit
- Zentrale, verkehrsgünstige Lage
- Etablierter Lieferservice
- keine Investitionen nötig
- Bürotechnik vorhanden
- hochwertige Büromöbel aus Echtholz
- Klimatisierte Arbeitsräume
- eigene Parkfläche
- inklusive vorhandener Betriebsmittel
- Große Fensterfront
- Bildschirme zum Kommissionieren
- hoher Hygieniestandard
- optimale Beleuchtung
- großzügige Lagerflächen
- sehr gutes logistisches Konzept
- Konzeptoffen gestaltet

Mainz am Rhein

- ca. 220. 000 Einwohner
- Landeshauptstadt von Rheinland Pfalz
- Medienstadt
- Universitätsstadt ca. 32.000 Studierende
- Wissenschafts- und Innovationsstandort
- multikulturelle Bevölkerung
- hohe Digitalisierung in der Gastronomie
- Wirtschaftlich stabil und vielfältig

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 oder 06126 226 444 0

raimannConcepts
 **gastro.beratung**