

Kon-^{01/2024} zept

Steuerungskonzept für die Gastronomie in
der Stadt Soest



Impressum

AUFTRAGNEHMER

**Stadt + Handel Beckmann und
Föhler Stadtplaner GmbH**
info@stadt-handel.de
www.stadt-handel.de
Amtsgericht Dortmund
Handelsregisternummer HRB
33826
Hauptsitz Dortmund

Standort Dortmund

Hörder Hafenstraße 11
44263 Dortmund
Fon +49 231 86 26 890
Fax +49 231 86 26 891

Standort Hamburg

Tibarg 21
22459 Hamburg
Fon +49 40 53 30 96 46
Fax +49 40 53 30 96 47

Standort Karlsruhe

Beiertheimer Allee 22
76137 Karlsruhe
Fon +49 721 14 51 22 62
Fax +49 721 14 51 22 63

Standort Leipzig

Markt 9
04109 Leipzig
Fon +49 341 92 72 39 42
Fax +49 341 92 72 39 43

Titelbilder: © Wirtschaft und Marketing Soest GmbH

Es werden Grafiken und Bildausschnitte zur besseren Darstellung von Kernaussagen verwendet. Eine öffentliche Nutzung bzw. Weitergabe, Vervielfältigung oder gar allgemeine Veröffentlichung kann jedoch Ansprüche der Rechteinhaber auslösen. Wer diese Unterlagen deshalb in welcher Form auch immer weitergibt, vervielfältigt oder veröffentlicht, übernimmt das volle Haftungsrisiko gegenüber den Inhaber:innen der Rechte. Stadt + Handel Beckmann und Föhler Stadtplaner PartGmbH wird mit der Verletzung dieser Untersagung zur Weitergabe und Veröffentlichung von allen Ansprüchen Dritter freigestellt. Der Verursacher dieser Verletzung oder heranzuziehende Verantwortliche hierfür trägt die Kosten der ggf. notwendigen Abwehr von solchen Ansprüchen.

Die Stadt + Handel Beckmann und Föhler Stadtplaner GmbH hat bei der Umsetzung des vorliegenden Projektes mit der Stadt + Handel Dienstleistungen GbR (Hörder Hafenstraße 11, 44263 Dortmund) zusammengearbeitet. Mögliche Mitarbeiter der Stadt + Handel Dienstleistungen GbR sind bei den Verfasserangaben mit dem Zusatz „GbR“ gekennzeichnet.

AUFTRAGGEBER

Stadt Soest
**Fachbereich Stadtentwicklung und
Umwelt**
AG Stadtplanung
Windmühlenweg 21
59494 Soest

VERFASSER

Dipl.-Ing. Marc Föhler
Jens Nußbaum, M. A.
Katharina Ruhr, M. Sc.
Hannah Eschert, M. Sc.
Dortmund,
10.01.2024

BESCHLUSSFASSUNG

Inhaltsverzeichnis

	KAPITEL	SEITE
1	Einführung	4
2	Relevanzcheck	5
3	Rechtliche Rahmenvorgaben	6
3.1	Rechtliche Einordnung von Gastronomiebetrieben	6
3.2	Betriebstypen der Gastronomie	7
4	Methodik	15
5	Nachfrage- und Angebotsanalyse	17
5.1	Nachfrageanalyse	17
5.2	Angebotsanalyse	23
5.3	Zwischenfazit	38
6	Leitlinien für die künftige Gastronomieentwicklung	40
7	Räumlich-funktionales Gastronomiekonzept	41
7.1	Betriebstypenabgrenzung	41
7.2	Leitsatz 1	44
7.1	Leitsatz 2	47
8	Schlusswort	53

„Vitale Innenstädte und vielfältige, inhabergeführte Gastronomie bedingen sich gegenseitig. Doch welche Bedürfnisse hat die Gastronomie in der Innenstadt eigentlich?“ (Ziebolz, 2021). Nicht zuletzt die Corona-Pandemie hat den anhaltenden Strukturwandel der Innenstädte weiter beschleunigt – die Gastronomie gilt daher bei vielen als Hoffnungsträger für die florierende Innenstadt von Morgen. Studien zeigen, dass der Gastronomiebesuch bereits heute der zweitwichtigste Grund für Innenstadtaufenthalte ist.

Ein Gang durch die Soester Innenstadt zeigt auch hier die Bedeutung der Gastronomie deutlich auf. Attraktive Außengastronomien laden nicht nur rund um den Marktplatz, sondern auch an vielen anderen Plätzen in der Innenstadt zum Verweilen ein. Gleichzeitig wird die Soester Stadtverwaltung regelmäßig mit Ansiedlungsfragestellungen außerhalb zentraler Lagen konfrontiert. Vorgenannte Ansiedlungsfragen stellen die städtischen und politischen Entscheider:innen regelmäßig vor die Herausforderung, gastronomische Vorhaben im städtischen Gefüge einzuordnen.

Das vorliegende Gastronomiekonzept dient als konsistente Steuerungsgrundlage für perspektivische gastronomische Vorhaben im Soester Stadtgebiet. Um bestmögliche Rahmenbedingungen für die Fortentwicklung der Innenstadt zu schaffen und zugleich eine ausgewogene Gastronomiestruktur im gesamten Stadtgebiet zu sichern, stellt das vorliegende Gastronomiekonzept Empfehlungen und Umsetzungsinstrumente primär für die kommunale Baugenehmigungspraxis und die örtliche Bauleitplanung sowie Grundlagen für die Beratung von Projektentwickler:innen, Investor:innen und Immobilieneigentümer:innen zur Verfügung. Zudem enthält das Gastronomiekonzept Inhalte und Empfehlungen, die für weitere Adressat:innen von Interesse sein können: die Wirtschaftsförderung, die örtlichen Gastronom:innen, das Stadtmarketing sowie die Bürger:innen.

Innenstädte und Stadtteilzentren waren lange Zeit Orte des stationären Einzelhandels. Viele komplementäre Nutzungen profitierten durch die Frequenzen des Einzelhandels. Dieser durchlebt jedoch einen Strukturwandel, der sich maßgeblich auch auf die einstigen, florierenden Handelslagen auswirkt. Die zunehmende Konkurrenz des Online-Handels und der Corona-bedingte Lockdown setzen stationäre Einzelhändler:innen unter Druck. Vielerorts zeigt sich der Strukturwandel im Einzelhandel in Form von leerstehenden Ladenlokalen und abnehmenden Frequenzen in zentralen Lagen.

Die fortschreitenden Veränderungsprozesse müssen daher genutzt werden, um die Zukunft der Innenstädte neu zu denken und justieren. Zentrale Lagen werden perspektivisch nicht ausschließlich Orte des Handels sein, sondern müssen aufgrund anderer Qualitäten Besuchsgründe erzeugen. Innenstädte müssen sich zukünftig gegenüber konkurrierenden Lagen positionieren und Alleinstellungsmerkmale herausarbeiten. Dabei kommt der Gastronomie eine entscheidende Rolle zu, denn diese kann als identitätsstiftender und frequenzerzeugender Gastgeber maßgeblich dazu beitragen.

Der Gastronomiebesuch ist nach dem Einkauf bereits der zweitwichtigste Grund für Innenstadtaufenthalte. Auf der einen Seite prägt Außengastronomie heute Straßenzüge, Plätze und Ausgehviertel von Städten sämtlicher Größenklassen und gewinnt stetig an Bedeutung. Auf der anderen Seite suchen immer mehr Systemgastronomiebetreiber:innen gezielt autokundenorientierte Lagen an Ausfallstraßen der Städte auf. Ebenjene Standorte befinden sich meist in städtebaulich nicht integrierten Lagen mit einer autokundenorientierten Ausrichtung. Im direkten Umfeld des Standortes gibt es meist keine Einzelhandels- oder Dienstleistungsnutzungen, die von den generierten Frequenzen profitieren können.

Viele Praxisbeispiele erinnern an die vergangenen Entwicklungen im Bereich des Einzelhandels. Mit dem Boom der Fachmärkte und Discounter in den 1980er Jahren, wurden vermehrt Standorte auf der grünen Wiese nachgefragt. Auf die zunehmend autokundenorientierte Angebotsstruktur reagierte die Rechtsprechung mit einer verstärkten Reglementierung von Ansiedlungsbestrebungen. Kommunen widmen sich seither der Einzelhandelssteuerung mittels der Aufstellung von Einzelhandelskonzepten. Diese definieren nicht nur Leitlinien der gesamtstädtischen Einzelhandelsentwicklung, sondern geben konkrete Ansiedlungs- und Entwicklungsempfehlungen für ausgewiesene Standortbereiche. **Ein Gastronomiekonzept kann die erkennbaren Entwicklungen im Bereich der Gastronomie proaktiv steuern und auf diese Weise die Fehler der Vergangenheit vermeiden.**

3

Rechtliche Rahmenvorgaben

Im Folgenden wird dargestellt, in welchem Maße eine planerische Steuerung von Gastronomiebetrieben grundsätzlich möglich ist. Dazu werden Gastronomiebetriebe planungsrechtlich eingeordnet und die unterschiedlichen Betriebstypen differenziert dargestellt.

3.1 RECHTLICHE EINORDNUNG VON GASTRONOMIEBETRIEBEN

Gastronomiebetriebe fasst die BauNVO unter dem übergeordneten Begriff der Schank- und Speisewirtschaften bzw. Gewerbebetriebe zusammen. Gastronomiebetriebe in Form von Schank- und Speisewirtschaften bzw. Gewerbebetrieben sind in zahlreichen Baugebieten gemäß BauNVO allgemein zulässig. Zur innerstädtischen Feinsteuerung von Gastronomie in Anlehnung an die betriebliche Ausgestaltung, bedarf es daher konkretisierender textlicher Festsetzungen, die bestimmte Formen von Gastronomiebetrieben definieren und auf dieser Grundlage Festsetzungen treffen. Als Rechtsgrundlage für derartige konkretisierende Festsetzungen stehen § 1 Abs. 5 und 9 BauNVO zur Verfügung.

„Im Bebauungsplan kann festgesetzt werden, dass bestimmte Arten von Nutzungen, die nach den §§ 2 bis 9 sowie 13 und 13a allgemein zulässig sind, nicht zulässig sind oder nur ausnahmsweise zugelassen werden können, sofern die allgemeine Zweckbestimmung des Baugebiets gewahrt bleibt.“ § 1 Abs. 5 BauNVO.

Auf Grundlage des § 1 Abs. 5 BauNVO kann grundsätzlich und insgesamt die Nutzung Schank- und Speisewirtschaft/Gewerbebetrieb unabhängig vom Betriebstyp für ein Baugebiet für zulässig/unzulässig/ausnahmsweise zulässig erklärt werden, wenn der Gebietscharakter gewahrt bleibt. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, dass in diesem Falle keine Feinsteuerung bestimmter Betriebstypen möglich ist.

„Wenn besondere städtebauliche Gründe dies rechtfertigen, kann im Bebauungsplan bei Anwendung der Absätze 5 bis 8 festgesetzt werden, dass nur bestimmte Arten der in den Baugebieten allgemein oder ausnahmsweise zulässigen baulichen oder sonstigen Anlagen zulässig oder nicht zulässig sind oder nur ausnahmsweise zugelassen werden können.“ § 1 Abs. 9 BauNVO.

§ 1 Abs. 9 BauNVO ermöglicht hingegen eine weitere Feinsteuerung, indem aufgrund von besonderen städtebaulichen Gründen, bestimmte Arten von Schank- und Speisewirtschaften/Gewerbebetrieben gesteuert werden können.

Zur Feinsteuerung von bestimmten Arten bedarf es einer hinreichenden Ausdifferenzierung unterschiedlicher Gastronomiebetriebstypen. Eine Betriebstypenabgrenzung des DEHOGA bietet einen ersten Ansatz zur Differenzierung. Stadt + Handel hat die Betriebstypenabgrenzung des DEHOGA vor dem Hintergrund der planungsrechtlichen Steuerungserfordernis nochmals weiter differenziert.

3.2 BETRIEBSTYPEN DER GASTRONOMIE

Schnellrestaurant

Bei einem Schnellrestaurant kommt es auf den schnellen Service an. Das Angebot an Speisen, Getränken und Service ist eher begrenzt und die Preise sind entsprechend geringer als in höherwertigen Restaurants. Oftmals sind Schnellrestaurants auch Selbstbedienungsbetriebe. Beispiele: McDonald's, Burger King, Domino's Pizza, Nordsee, Yum, Kentucky Fried Chicken, Subway.



Abbildung 1: Schnellrestaurant

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Fast-Casual-Restaurant

Ein Fast-Casual-Restaurant ist ein Restaurant, das durch frische Produkte und einen schnellen, reduzierten Service charakterisiert wird. Es verbindet eine hohe Produktqualität und die Frische von Restaurants mit der Geschwindigkeit der Schnellrestaurants und rechtfertigt so einen höheren Preis gegenüber Fastfood-Angeboten. Häufig werden die Gerichte beim Front Cooking vor den Augen der Gäste zubereitet. Der Bestell- und Bezahlvorgang findet in der Regel an der Theke statt. Beispiele: Burgerista, Hans im Glück, Peter Pane, Vapiano, Sattgrün.



Abbildung 2: Fast-Casual-Restaurant

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Restaurant

In einem Restaurant werden Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft. Der Begriff Restaurant entstand im 18. Jahrhundert in Frankreich und bedeutet so viel wie „sich stärken“. Der Anspruch an Küche und Service ist hier höher als z. B. beim Imbiss.



Abbildung 3: Restaurant

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Fine Dining Restaurant

„Fine Dining at a Restaurant“ inkludiert den Genuss der gehobenen Gastronomie, sei es in der Haute Cuisine, Sternegastronomie oder im normalen Restaurant mit dem Anspruch besseren Essens im Full-Service-Bereich. Als Ausstattung dieser Restaurants kommen ausschließlich hochwertige Werkstoffe und bestes Design zum Einsatz. Das Personal ist hervorragend ausgebildet und trägt entsprechende Dienstkleidung.



Abbildung 4: Fine Dining Restaurant

Quelle: wikimedia.org.

Eisdiele

In einer Eisdiele werden vorwiegend Speiseeis und ein kleines Sortiment an Getränken und ggf. Snacks zum Verzehr an Ort und Stelle bzw. im Außer-Haus-Verkauf angeboten.



Abbildung 5: Eisdiele

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Café

In einem Café werden insbesondere Bäckerei- und Konditoreierzeugnisse verkauft und für den Verzehr am Ort angeboten. Daneben sind auch Getränke und gelegentlich kalte oder warme Snacks im Angebot. Häufig ist ein Café direkt an eine Konditorei angeschlossen.



Abbildung 6: Café

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Bistro

Ein Bistro ist ein kleiner gastronomischer Betrieb, in dem Kaffee, Wein oder andere Getränke sowie kleine Speisen serviert werden. Ein klassisches französisches Bistro ist einfach ausgestattet und lädt meist nicht zum langen Verweilen ein.



Abbildung 7: Bistro

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Resto-Bar

Als Resto-Bar wird ein Gastronomiebetrieb bezeichnet, der als eine Mischform aus Restaurant und Bar angesehen werden kann. Resto-Bars bieten meistens sowohl eine große Auswahl an Speisen als auch an Getränken, so dass eine Resto-Bar sowohl zum Essen als auch zum Konsumieren alkoholischer Getränke einlädt. Oftmals ergänzen Live-Shows von Musikgruppen oder Tanzdarbietungen das Angebot.



Abbildung 8: Resto-Bar

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Trinkhalle

Eine Trinkhalle ist ein Betrieb, der ein begrenztes Angebot an Speisen und Getränken (aber auch an Non-Food-Artikeln) aufweist. Meist ist die Abgabe für den Außer-Haus-Verzehr gedacht. Nur wenige Trinkhallen haben Sitzgelegenheiten.



Abbildung 9: Trinkhalle

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Kneipe

In Kneipen wird hauptsächlich getrunken. Typisch ist hier der Ausschank von Fassbier am Tresen. Kneipen werden vorwiegend in den Abendstunden sowie am Wochenende für ein geselliges Zusammenkommen aufgesucht.



Abbildung 10: Kneipe

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Biergarten

Ein Biergarten ist meist ein Saisonbetrieb in dem Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft werden. In manchen Biergärten dürfen auch eigene Speisen mitgebracht werden, sodass ausschließlich die Getränke erworben werden. Biergärten entstanden in Bayern, wo kleine Brauereien ihr Bier direkt aus den Bierkellern angeboten haben.



Abbildung 11: Biergarten

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Bar

Eine Bar ist eine getränkeorientierte Gastronomie in der üblicherweise vornehmlich alkoholische Getränke für den Verzehr an Ort und Stelle ausgeschenkt werden. Das Getränkeangebot ist im Gegensatz zur Kneipe meist differenzierter und hochwertiger. Üblicherweise werden Cocktails und weitere alkoholische sowie nichtalkoholische Mixgetränke angeboten.

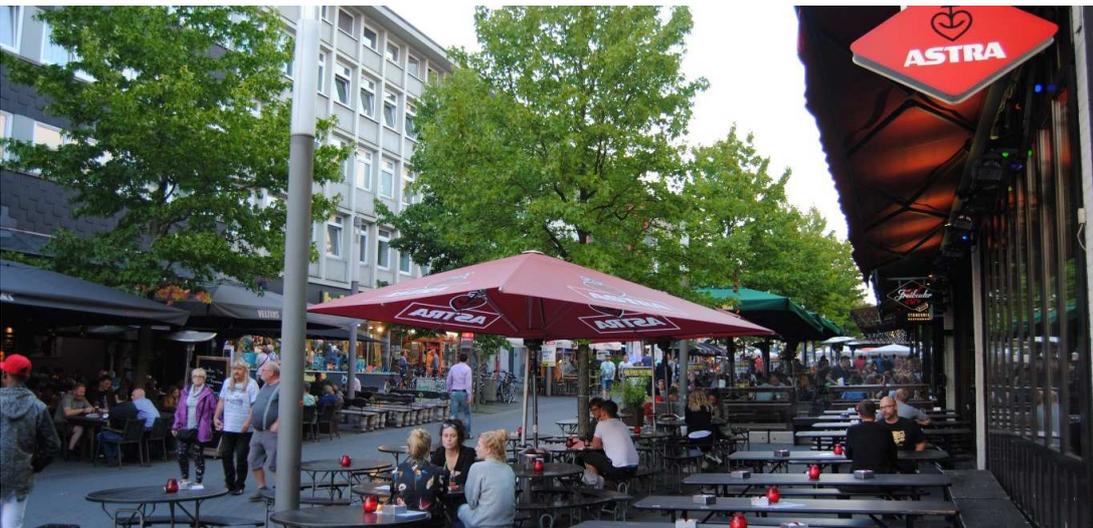


Abbildung 12: Bar

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Tanzlokal

Bei einem Tanzlokal handelt es sich um einen Betrieb, in dem es vordergründig um die Unterhaltung mit Musik geht (Tanzveranstaltungen). Dabei werden Getränke für den Verzehr am Ort angeboten, seltener auch kleine Speisen. Tanzlokale werden ausschließlich in den Abend- und Nachtstunden besucht.



Abbildung 13: Tanzlokal

Quelle: wikimedia.org.

Shisha-Bar/Lounge

Eine Shisha-Bar/Lounge ist ein gastronomischer Betrieb, der neben normalen Getränken und Snacks auch Shishas bereitstellt. Shisha-Bar/Lounges werden vorwiegend im Nachmittags- und Abendbereich aufgesucht und verfügen zumeist über einen Außenbereich mit loungigen Sitzmöbeln.



Abbildung 14: Shisha-Bar/Lounge

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Imbiss

Ein Imbiss ist ein kleiner Gastronomiebetrieb mit wenigen Sitzmöglichkeiten und einfachen, küchenfertig vorbereiteten Speisen. Ein Getränkeausschank ergänzt das Angebot. Die Speisen und Getränke sind auf die Mitnahme ausgelegt.



Abbildung 15: Imbiss

Quelle: Foto Stadt + Handel.

Kantine

Eine Kantine ist ein gastronomischer Betrieb der Speisen und Getränke für eine gewisse Personengruppe anbietet. Kantinen stehen meist nur den entsprechenden Personengruppen exklusiv zur Verfügung. Oftmals werden die Speisen und Getränke dort zu besonders günstigen Preisen angeboten bzw. von einem Betrieb für seine Mitarbeiter:innen subventioniert.



Abbildung 16: Kantine

Quelle: Foto Stadt + Handel.

4 Methodik

Um die Untersuchungsfragen, die diesem Gastronomiekonzept zugrunde liegen, beantworten zu können, sind verschiedene aufeinander folgende Erarbeitungsschritte erforderlich. In die einzelnen Erarbeitungsschritte sind analytische und bewertende Leistungsbausteine eingebunden, die wiederum auf mehrere primär-statistische, empirische Erhebungen zurückgreifen:



Abbildung 17: Erarbeitungsschritte des Gastronomiekonzeptes

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Im Rahmen der Analyse wurde im Rahmen einer Erhebung vor Ort der gesamt-städtische Gastronomiebestand sowohl quantitativ wie auch qualitativ erfasst. Die Erhebung erfolgte im Februar 2022 und umfasste folgende Aspekte:

- Kartierung der räumlichen Lageverteilung
- Betriebstyp
- Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
- Öffnungszeiten
- Betriebskonzept (Filiale/Franchise, Einzelbetrieb, Handelsgastronomie/Konzessionär¹)
- Besuchsgrund
- Betriebsgestaltung
- Zielgruppenorientierung

Neben der Analyse des gastronomischen Angebots wurde auch die funktionale und städtebauliche Situation der Innenstadt sowie weiterer zentraler Lagen im Stadtgebiet untersucht, um Rückschlüsse auf die Bedeutung der Gastronomie zur Funktionsfähigkeit der Lagebereiche zu identifizieren.

Grundlage der Analyse aber auch der anschließenden Konzeption bilden die im Einzelhandelskonzept aus dem Jahr 2023 definierten zentralen Versorgungsbe-reiche. In diesen liegt eine gewisse räumliche und funktionale Dichte an Einzelhan-del, ergänzend aber auch an Dienstleistungen und Gastronomie vor. Aufgrund der Zielstellung des Einzelhandelskonzepts, der Sicherung und Stärkung der zentralen

¹ Zur Handelsgastronomie zählen Betriebe, welche als Einzelhandel zu klassifizieren sind, jedoch ein ergänzendes gastronomisches Angebot verfügen. Ein gastronomischer Konzessionär stellt einen kleinen Betrieb dar, der räumlich und deutlich untergeordnet einem größeren Einzelhandelsbetrieb bzw. -komplex zugeordnet ist. Klas-sische Beispiele für ein solches Betriebskonzept stellen Bäckereien mit einem Cafébereich dar, welche an ein größeres Einzelhandelsgeschäft (z. B. Lebensmittelmarkt) angegliedert sind.

Versorgungsbereiche, können demnach in einem hohen Maße Synergien zum Gastronomiekonzept hergestellt werden.

5

Nachfrage- und Angebotsanalyse

Die Nachfrage- und Angebotsanalyse besteht einerseits aus der Untersuchung und Bewertung der im Rahmen dieses Gastronomiekonzepts wichtigen Angebots- und Nachfragedaten, andererseits aus einer flankierenden Analyse städtebaulicher Merkmale der bedeutenden Gastronomiestandorte in Soest.

Um passgenaue Leitlinien sowie ein konsistentes räumlich-funktionales Steuerungskonzept abzuleiten, bedarf es einer Analyse wesentlicher Parameter auf der Nachfrage- wie auch Angebotsseite.

5.1 NACHFRAGEANALYSE

Die Gastronomie unterliegt als dynamischer Wirtschaftsbereich einem fortwährenden Veränderungsprozess. Maßgeblich sind dabei bundesweite Veränderungen auf der Nachfrage- und Angebotsseite. Betriebswirtschaftliche Konzepte, Standortwahl und Verbraucherverhalten determinieren sich dabei wechselseitig, weswegen eine klare Differenzierung zwischen „Triebfeder“ und „Folgeeffekt“ nicht immer zweifelsfrei möglich und sinnvoll ist.

Die Bedeutung der Gastronomie als Wirtschaftsfaktor wird insbesondere bei einer Gegenüberstellung mit dem Einzelhandel deutlich. Die prozentuale Umsatzentwicklung der vergangenen 20 Jahre verdeutlicht den deutlichen Entwicklungstrend.

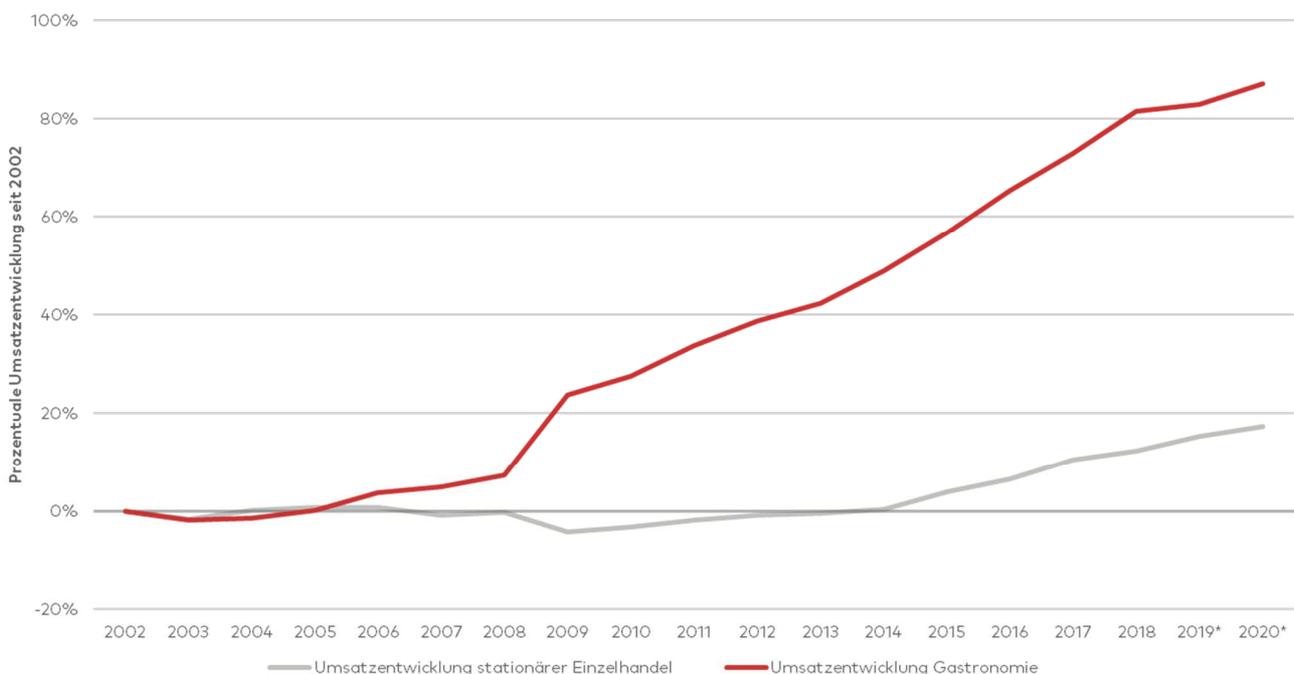


Abbildung 18: Prozentuale Umsatzentwicklung seit 2002

Quelle: Darstellung und Berechnung Stadt + Handel; Datengrundlage: Statista 2020, EHI 2022; * Prognose von 2018.

Um die gastronomische Nachfrage und die damit verbundene Bedeutung der Gastronomie für die Soester Stadtentwicklung zu identifizieren, müssen drei Einflussfaktoren untersucht werden: Soest als Wohnort, Soest als Arbeitsort, Soest als touristische Destination.

5.1.1 Soest als Wohnort

Die Stadt Soest als Kreisstadt des gleichnamigen Kreises befindet sich in zentraler Lage in Nordrhein-Westfalen und grenzt an mehrere Regionen. Während sich in nördlicher Richtung das Münsterland erstreckt, schließt im Osten die Region Ostwestfalen an. Im Süden erstreckt sich das Sauerland und in westlicher Richtung befindet sich das einwohnerstarke Ruhrgebiet. An dieser Schnittstelle ist die Stadt Soest als Mittelzentrum mit rd. 49.658 Einwohner:innen² in einem überwiegend von Grundzentren umgebenen, ländlich geprägten Umfeld verortet. Werl als Mittelzentrum grenzt direkt westlich an das Stadtgebiet von Soest. Die nächstgelegenen Oberzentren befinden sich mit Dortmund und Paderborn über 45 Pkw-Minuten entfernt.

² Quelle: IT.NRW; Stand: 31.12.2021.

Versorgungsfunktion

Zentralörtliche Funktion

Mittelzentrum

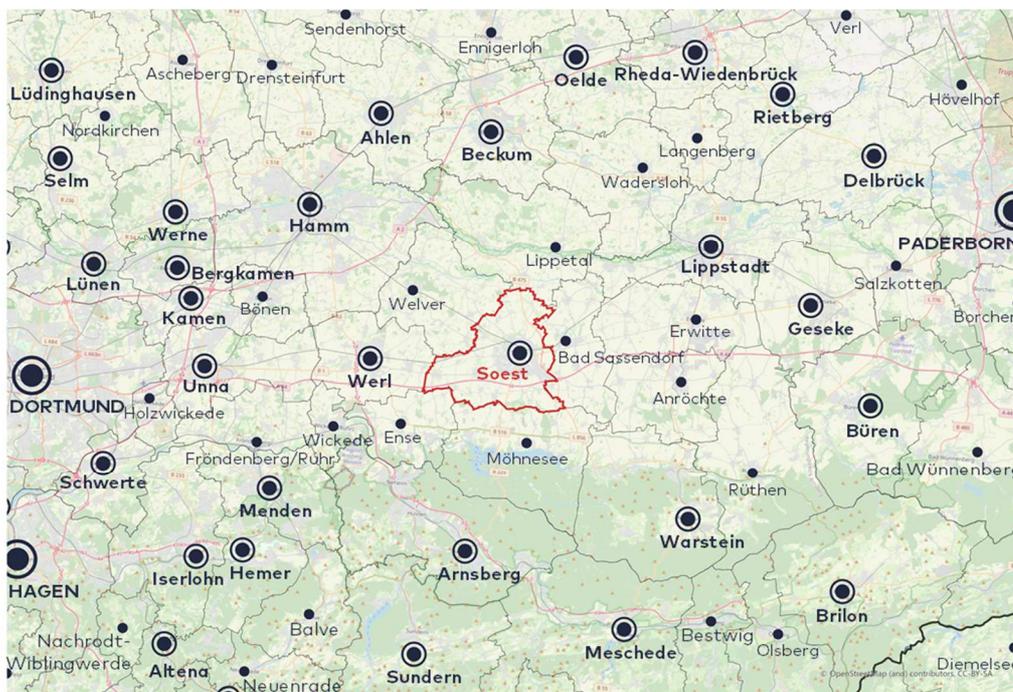
Nächstgelegene Mittelzentren (Pkw-Fahrzeit)

Werl (20 min)
Lippstadt (30 min)
Warstein (30 min)
Arnsberg (30 min)
Beckum (35 min)

Nächstgelegene Oberzentren (Pkw-Fahrzeit)

Dortmund (45 min)
Paderborn (55 min)
Hagen (55 min)
Wuppertal (70 min)
Essen (70 min)

- Administrative Grenzen
- Untersuchungskommune
 - Bundesland
 - Kommune
- Zentralörtliche Funktion
- Oberzentrum
 - Mittelzentrum
 - Grundzentrum



Siedlungsstrukturelle Kennwerte Gesamtstadt

Einwohner:innen

49.658

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Einwohner:innen: Stadt Soest (Stand: 31.12.2021); ZÖF: BBSR 2008 (aktualisiert durch Stadt + Handel); Kartengrundlage: Bundesamt für Kartographie und Geodäsie 2018, OpenStreetMap – veröffentlicht unter ODbL.

Angesichts der siedlungsräumlichen Rahmenbedingungen ist festzuhalten, dass Soest eine Versorgungsfunktion für das direkte Umfeld übernimmt. Dies betrifft insbesondere die nördlich, östlich und südlich angrenzenden Grundzentren, die vor dem Hintergrund ihrer grundzentralen Ausstattung mit über die Angebote im Soester Stadtgebiet mitversorgt werden. Dabei beschränkt sich diese Versorgungsfunktion nicht nur auf den Einzelhandel, sondern bezieht sich auch auf die gastronomische Versorgung.

5.1.2 Soest als Arbeitsort

In Anbetracht der sozioökonomischen Rahmenbedingungen wird hinsichtlich der beschäftigungsrelevanten Kennwerte deutlich, dass die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten mit einem Wohnort bzw. einem Arbeitsort in Soest in den vergangenen Jahren anstieg (s. Tabelle 1). Aufgrund der höheren Einpendler:innenquote besteht in Soest ein positives Pendler:innensaldo, welches in den vergangenen Jahren angewachsen ist. Die Stadt Soest verfügt folglich über eine steigende (über-)regionale Bedeutung als Arbeitsort. Diese zunehmende Bedeu-

tung wirkt sich auch auf die gastronomische Nachfrage im Stadtgebiet aus, indem positive Impulse für Gastronomiebetriebe gesetzt werden, die im Wesentlichen auf die Versorgung der Arbeitnehmer:innen ausgerichtet sind. Hierzu zählen beispielsweise Mittagsimbisse, Schnellrestaurants oder Bäckereien mit Cafébereich.

Tabelle 1: Sozioökonomische Rahmenbedingungen der Stadt

Stadt Soest	2018	2019	2020	Entwicklung
Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte Arbeitsort	23.604	23.980	24.157	2,3 %
Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte Wohnort	18.891	19.205	19.068	0,9 %
Einpendler:innen Arbeitsort (Einpendler:innenquote)	14.216 (60 %)	14.443 (60 %)	14.617 (61 %)	2,8 %
Auspendler:innen Wohnort (Auspendler:innenquote)	9.510 (50 %)	9.680 (50 %)	9.535 (50 %)	0,3 %
Pendler:innensaldo	4.706	4.763	5.082	+476

Quelle: Darstellung und Berechnung Stadt + Handel; Daten: Statistische Ämter des Bundes und der Länder (Stichtag: 30.06.).

In räumlicher Hinsicht ergeben sich für Soest vier bedeutende Arbeitsorte. Hierunter fällt zum einen das Innenstadtzentrum bzw. die Altstadt von Soest, welche als funktionales Zentrum der Stadt mit zahlreichen Einzelhandels- und Dienstleistungsbetrieben eine hohe Anzahl an Arbeitsplätzen bereithält. Zum anderen bestehen rund um den Stadtkern weitere größere Arbeitsorte. Hierzu zählen die Standortbereiche, die durch großflächige Einzelhandelsnutzungen geprägt sind (z. B. Sonderstandort West, Sonderstandort Riga-Ring). Weiter befindet sich im Nordwesten des Stadtgebiets das Gewerbegebiet Nordwest, welches durch den Produktions- und Logistikstandort einer Großbäckerei gekennzeichnet ist. Das räumlich ausgedehnte Industrie- und Gewerbegebiet Süd-Ost umfasst u. a. die gewerblichen Schwerpunkte Logistik, Maschinen- und Anlagenbau sowie Großhandel und Entsorgung, wodurch eine breit aufgestellte Arbeitnehmer:innenstruktur geschaffen wird.

Die Stadt Soest nimmt als Wirtschaftsstandort eine hohe Bedeutung in der Region ein und weist dabei eine breit gefächerte Wirtschafts- und Branchenstruktur auf. Dabei steht Gastronomie oftmals in räumlicher, quantitativer und qualitativer Hinsicht in enger Verknüpfung zu relevanten Arbeitsorten. So befinden sich die entsprechenden Gastronomiebetriebe in räumlicher Nähe zu den bedeutenden Arbeitsorten mit einer Vielzahl an Beschäftigten und der daraus resultierenden hohen gastronomischen Nachfrage. Die gastronomischen Angebote richten sich dabei u. a. an die Bedürfnisse der Beschäftigten, z. B. in Form von Mittagsimbissen oder To-Go-Angeboten. Dies lässt sich insbesondere in Bezug auf das gastronomische Angebot in der Innenstadt erkennen. Damit trägt die Gastronomie auch zur arbeitsplatznahen Versorgung der Beschäftigten bei.

5.1.3 Soest als touristische Destination

Neben den vorgenannten Aspekten nimmt die Stadt Soest zudem eine bedeutende Rolle als touristische Destination ein. Diese gründet zum einen in dem städtebaulichen Highlight, die sich in Soest mit der historischen Altstadt mit zahlrei-

chen denkmalgeschützten (Fachwerk-)Gebäuden, den stadtbildprägenden Kirchengebäuden oder der mittelalterlichen Wallanlage zeigen. Zum anderen finden in Soest mehrere Veranstaltungen mit (über-)regionaler Strahlkraft statt. Hierzu zählt z. B. die Allerheiligenkirmes, die jedes Jahr rd. eine Millionen Besucher:innen nach Soest zieht (vgl. Wirtschaft und Marketing Soest GmbH, o. J.) sowie der daran anknüpfende Weihnachtsmarkt. Ebenso locken auch in den Sommermonaten Veranstaltungen, wie der Winzermarkt, Besucher:innen in die Stadt. Darüber hinaus nimmt der Fahrradtourismus, nicht zuletzt aufgrund der gewandelten Anforderung an die Urlaubsgestaltung infolge der Covid19-Pandemie, eine zunehmende Bedeutung ein, welcher sich zunehmend auch für die Stadt Soest relevant wird. Wetterbedingt ist dieser v. a. in den Frühlings- und Sommermonaten in der Stadt präsent. Das Stadtgebiet ist in ein attraktives (über-)regionales Radwegenetz eingebunden, welches eine Vielzahl an themenspezifischen und regionstypischen Radrouten bereithält. Mit speziellen Angeboten, wie einem Fahrradbus oder dem Angebot Bett + Bike, hat die Stadt Soest bereits in dieser Hinsicht auf die erhöhte Nachfrage durch den Fahrradtourismus reagiert.

Die Bedeutung Soests als touristische Destination wird auch in der nachfolgenden Abbildung 19 deutlich. Dabei wird ersichtlich, dass die Stadt Soest bis zum Beginn der Covid19-Pandemie ein steigendes Tourismusaufkommen aufwies. Mit dem zunehmenden touristischen Aufkommen und den dementsprechend höheren Besucher:innenzahlen ist in quantitativer Hinsicht eine höhere gastronomische Nachfrage zu erwarten, welche sich in einem weiten Einzugsgebiet der ansässigen Gastronomiebetriebe zeigt.

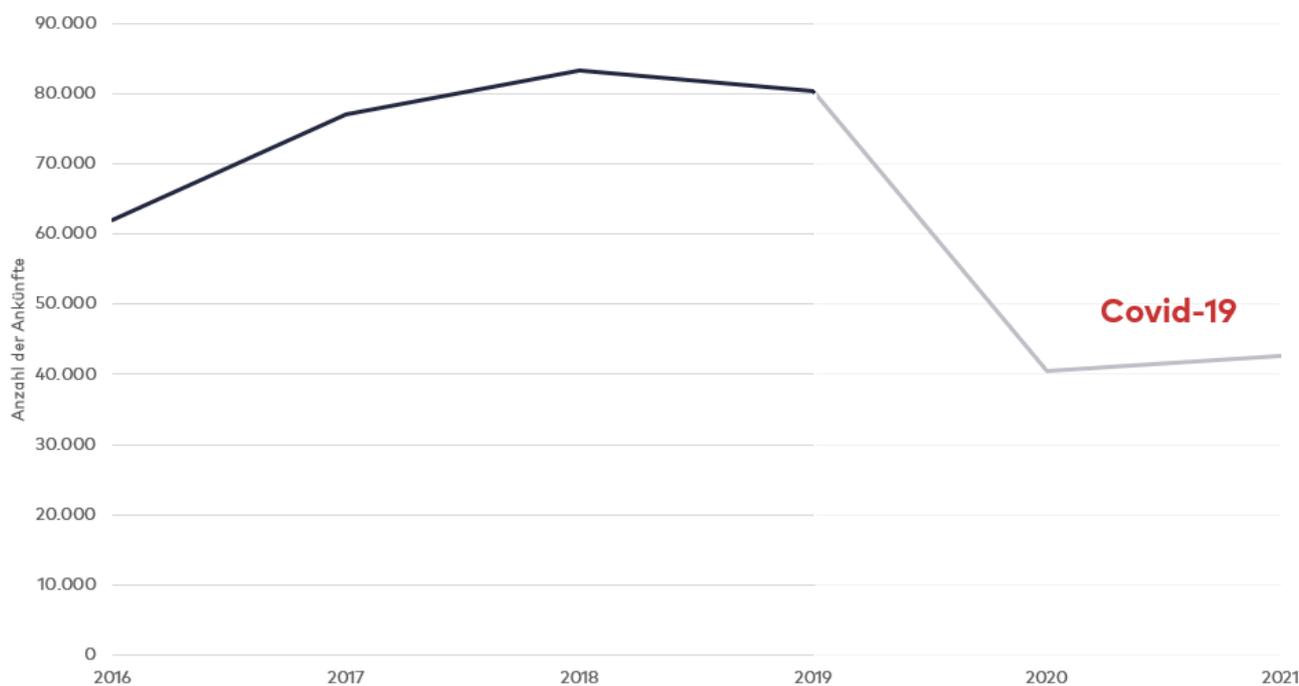


Abbildung 19: Entwicklung des touristischen Aufkommens in Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Datengrundlage IT.NRW 2022.

Bei den touristischen Besuchen handelt es sich primär um Kurzaufenthalte. So beträgt die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von Tourist:innen in Soest circa zwei Tage (vgl. IT.NRW, 2022). In Bezug auf die jahreszeitliche Betrachtung des touristischen Aufkommens in Soest im Jahr 2019 wird deutlich, dass steigende Tourismuszahlen im Sommer bzw. im Winter zu beobachten sind (s. Abbildung

20). Dies bedingt sich durch die unterschiedlichen Veranstaltungshighlights, welche eng mit touristischen Besuchen in Soest verknüpft sind. Dabei zeigt sich, dass das Veranstaltungsangebot im Jahr 2019 breit aufgestellt war und damit unterschiedliche Zielgruppen ansprach.

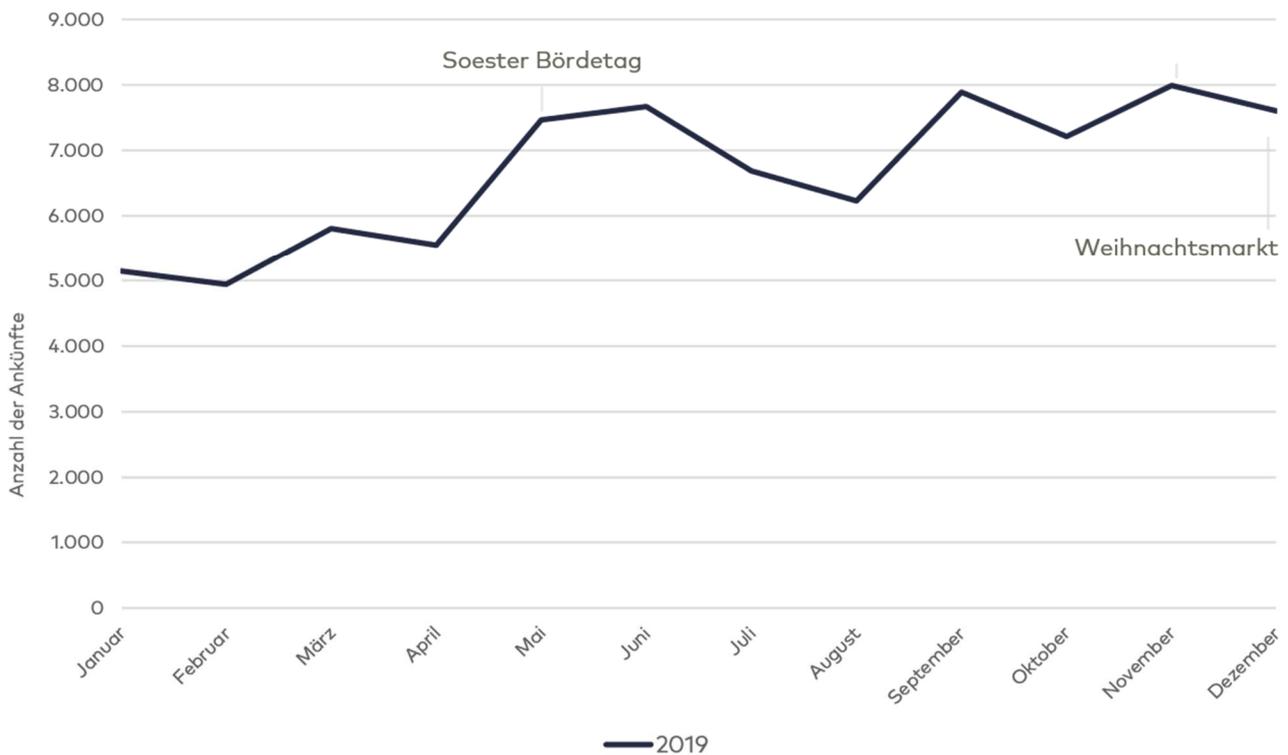


Abbildung 20: Touristisches Aufkommen in Soest im jahreszeitlichen Verlauf im Jahr 2019

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Datengrundlage IT.NRW 2022.

Für die Gastronomie in Soest resultiert aus der ganzjährig hohen touristischen Attraktivität und dem damit verbundenen touristischen Aufkommen eine erhöhte Nachfrage. Gleichzeitig setzt der Tourismus im jahreszeitlichen Verlauf stetige Impulse für das gastronomische Angebot und bedingt aufgrund der unterschiedlichen Besuchsgründe unterschiedliche Zielgruppen für die Soester Gastronomie. Damit stellt der Tourismus insgesamt einen wesentlichen Treiber für die Gastronomie in Soest dar.

5.1.4 Angebotsseitige Nachfrage

Neben den vorgenannten Aspekten aus Perspektive der Kund:innen, stellt sich die Frage, für welche expansiven Filialist:innen der Standort Soest betreiberseitig im Fokus steht. Eine Betrachtung der Standortrahmenbedingungen von expansiven, filialisierten Gastronomiebetrieben lässt hinsichtlich quantitativer Kriterien, wie beispielsweise der Stadtgröße oder der Einwohner:innenzahl im Einzugsgebiet, eine erste Einschätzung ableiten, inwiefern der Standort Soest für Ansiedlungen in Frage kommt. Neben den quantitativen Faktoren sind darüber hinaus auch qualitative Aspekte, wie beispielsweise flächenbezogene Rahmenbedingungen von Bedeutung, die jedoch im Einzelfall zu untersuchen sind.

Vor diesem Hintergrund lassen sich folgende filialisierte Betriebe identifizieren, für die der Standort Soest hinsichtlich quantitativer Kriterien grundsätzlich in Frage kommt:

- Alex Kitchen
- Backwerk
- Cafe del Sol Freestander
- Cafe Extrablatt
- KFC Drive Thru
- Nordsee Restaurant
- Subway Restaurant

Ein Blick in die avisierten Standortlagen der vorgenannten Gastronomiebetriebe zeigt, dass nahezu alle Konzepte (Ausnahme Cafe Extrablatt) neben zentralen Lagen grundsätzlich auch Standorte auf der „grünen Wiese“ fokussieren. Diese Standorte sind jedoch vor dem Hintergrund des frequenzgenerierenden und belebenden Charakters der Gastronomie für die Innenstadt zu vermeiden. Mit der Ansiedlung von entsprechenden Gastronomiebetrieben außerhalb der Innenstadt werden potenzielle Besucher:innenfrequenzen und Ausgaben der Innenstadt entzogen. Um die Soester Innenstadt jedoch zu stärken und bestmögliche Rahmenbedingungen für eine zukunftsfähige Weiterentwicklung zu gewährleisten, ist es zielführend, Gastronomiebetriebe mit hoher Frequenzerzeugung in der Innenstadt anzusiedeln, sodass diese von den Vorzügen des gastronomischen Angebots profitieren kann.

5.2 ANGEBOTSANALYSE

Im Stadtgebiet von Soest wurden im Rahmen der Gastronomiebestandserhebung (02/2022) insgesamt 119 Gastronomiebetriebe erfasst, welche sich maßgeblich auf die Soester Kernstadt und hier insbesondere auf die Innenstadt konzentrieren (s. Abbildung 21).

Räumliche Verteilung Gastronomie

- Gastronomiebetriebe

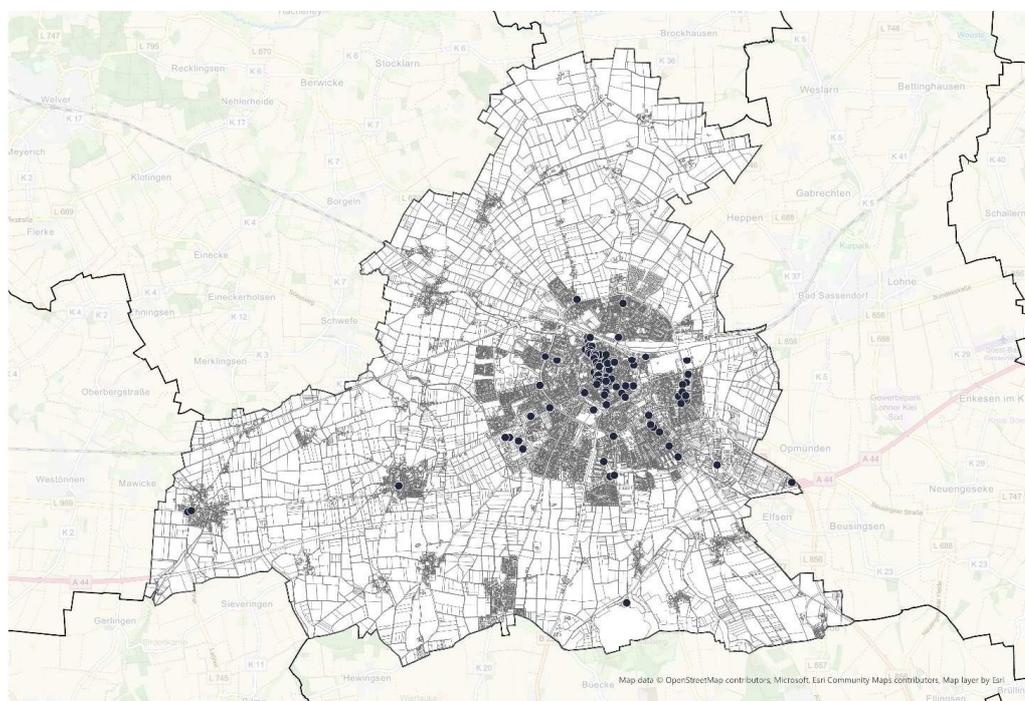


Abbildung 21: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe in Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022 sowie Ergänzung eines Tanzlokals 01/2024; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Grundsätzlich ist das Gastronomieangebot in Soest vielfältig ausgestaltet und zeichnet sich durch verschiedene Betriebstypen aus. So sind eine Vielzahl an unterschiedlichen Gastronomietypen in Soest verortet. Lediglich einige wenige Betriebstypen sind nicht in Soest angesiedelt (s. Tabelle 2). Die vorhandene Ausstattung ist angesichts der mittelzentralen Versorgungsfunktion Soests als angemessen zu bezeichnen.

Tabelle 2: Betriebstypenzusammensetzung in Soest

	Betriebstyp	vorhanden in Soest
Speisewirtschaften	Imbiss	✓
	Kantine	✓
	Schnellrestaurant	✓
	Fast-Casual-Restaurant	
	Restaurant	✓
	Fine Dining Restaurant	
Hybride	Eisdiele	✓
	Café	✓
	Bistro	✓
	Resto-Bar	✓
	Shisha-Bar/Lounge	
Schankwirtschaften	Trinkhalle	
	Kneipe	✓
	Biergarten	(✓)*
Unterhaltungsgastronomie	Bar	✓
	Tanzlokal	✓

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; * großräumiger Biergarten der Brauerei Christ.

Einen Großteil des gastronomischen Angebots machen Speisegastronomien aus, zu denen Imbisse, Schnellrestaurants und Restaurants zählen (s. Abbildung 22). Weiterhin wird das gastronomische Angebot durch hybride Betriebstypen geprägt, welche neben dem Verkauf von Speisen auch eine breite Getränkeauswahl anbieten. In Soest sind hinsichtlich dieses übergeordneten Betriebstypen v. a. Cafés angesiedelt. Ergänzt wird das Gastronomieangebot durch Kneipen, eine Bar und ein Tanzlokal, eine Kantine und zwei sonstigen Betrieben (Bubble Tea, Hotel). In Bezug auf die vorhandenen Betriebskonzepte wird deutlich, dass das Soester Gastronomieangebot maßgeblich durch Einzelbetriebe geprägt ist. Handelsgastronomie bzw. Konzessionäre, welche in Soest v. a. Bäckereien mit einem Cafébereich darstellen, sowie Filialen bzw. Franchiseunternehmen nehmen in Soest lediglich eine untergeordnete Rolle ein.

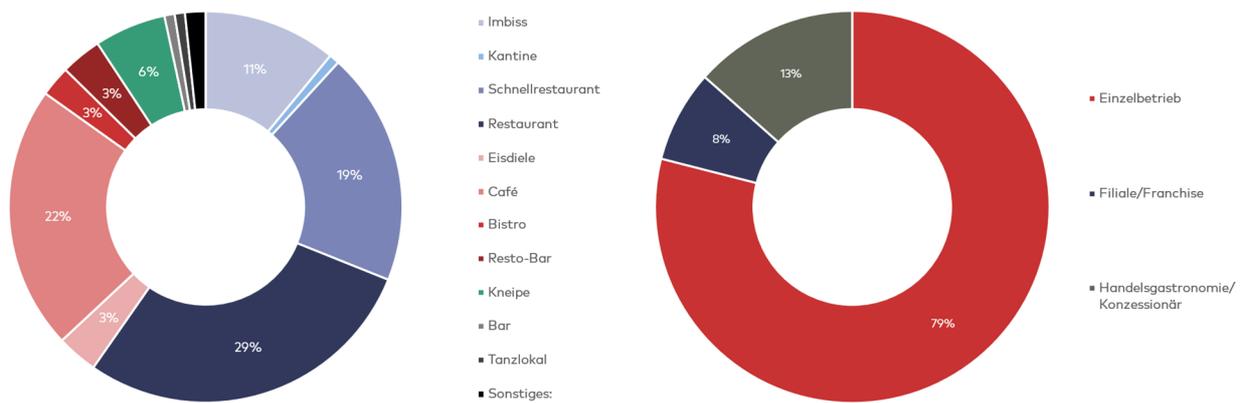


Abbildung 22: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte in Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022 sowie Ergänzung eines Tanzlokals 01/2024.

Im Zuge der Bestanderhebung wurden auch die Hauptöffnungszeiten der einzelnen Betriebe erfasst. Die unterschiedlich ausgerichteten Öffnungszeiten sprechen dabei verschiedene Zielgruppen an und können damit auf die differierenden Bedürfnisse der Besucher:innen eingehen. Darüber hinaus leistet ein breit aufgestelltes Angebot an Öffnungszeiten aufgrund des frequenzgenerierenden Charakters der Gastronomie einen wesentlichen Beitrag zur Belebung der betreffenden Standortbereiche zur Tages- und Abend- bzw. Nachtzeit. In Soest wird ersichtlich, dass das Gastronomieangebot in Bezug auf seine Öffnungszeiten breit aufgestellt ist. Die abendliche Hauptbesuchszeit überwiegt, wobei sich hierbei räumliche Schwerpunktbereiche identifizieren lassen. Außerhalb des Stadtkerns sowie im Bereich der zentralen und südlichen Innenstadt werden die dort verorteten Gastronomiebetriebe insbesondere zur Abendzeit besucht. Bäckereien mit inkludiertem Café ergänzen in diesem Bereich das Angebot mit einer Hauptbesuchszeit in den Morgenstunden. In der nördlichen Innenstadt überwiegen hingegen gastronomische Angebote, die im Wesentlichen zur Mittagszeit den höchsten Besucher:innenandrang zu verzeichnen haben. Dies deutet darauf hin, dass der Standortbereich überwiegend ein gastronomisches Angebot bereithält, das auf die Versorgung der umliegenden Einwohner:innen oder Arbeitnehmer:innen zur Mittagszeit ausgerichtet ist. Nächtliche Hauptbesuchszeiten spielen in der Soester Gastronomie eine deutlich untergeordnete Rolle. Lediglich zwei Kneipen, welche hauptsächlich nachts von den Besucher:innen aufgesucht werden, sind in der Soester Innenstadt verortet und ergänzen damit das innerstädtische, gastronomische Angebot.

Hauptbesuchszeit

- Morgens
- Mittags
- Abends
- Nachts



Abbildung 23: Hauptbesuchszeiten der Gastronomiebetriebe in Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022 sowie Ergänzung eines Tanzlokals 01/2024; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Das Soester Gastronomieangebot ist konservativ geprägt und wird überwiegend aus moderativem Besuchsgrund - also gezielt - aufgesucht (s. Abbildung 24). Das Gastronomieangebot ist tendenziell breit aufgestellt und auf eine längere Aufenthaltsdauer ausgerichtet.

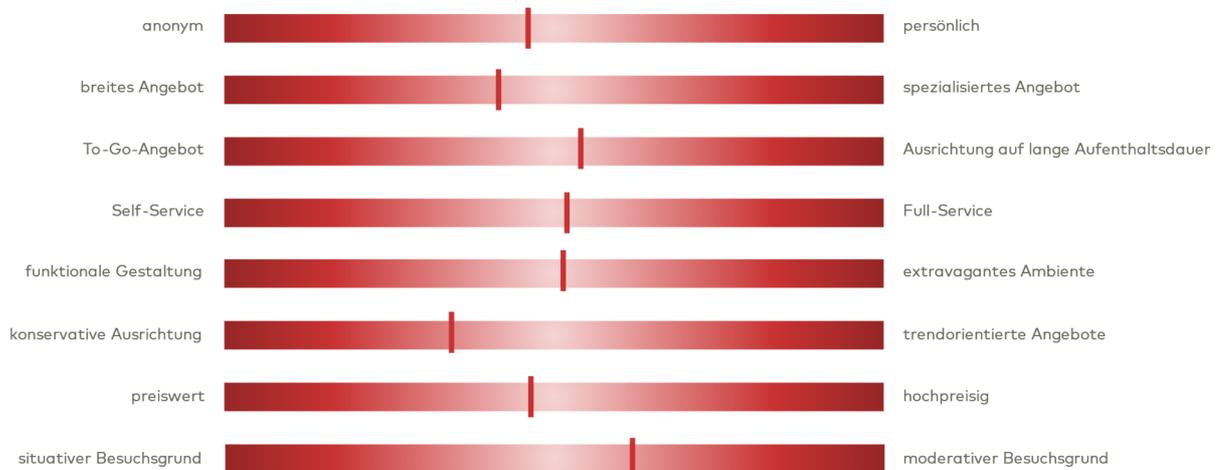


Abbildung 24: Gesamtstädtische Angebotsausrichtung der Soester Gastronomie

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022 sowie Ergänzung eines Tanzlokals 01/2024.

Die vorstehende Grafik fasst das gesamtstädtische Angebot zusammen. Gleichwohl stellt sich die Angebotssituation in den verschiedenen Standortbereichen im Stadtgebiet divers dar. Daher werden nachfolgend die unterschiedlichen Standortbereiche, welche sich aus dem Einzelhandelskonzept für die Stadt Soest aus Jahr 2010 (EHK 2010) ableiten lassen, dezidiert analysiert. Dabei handelt es sich um das Innenstadtzentrum Soest sowie um das Nahversorgungszentrum Riga-Ring.

5.2.1 ZVB Innenstadtzentrum Soest

Der zentrale Versorgungsbereich Innenstadtzentrum ist bandartig von Nord nach Süd überwiegend innerhalb der Wallanlagen organisiert und weist eine Vielzahl an historischen und kulturellen Elementen mit stadtbildprägendem Charakter im zentralen und südlichen Bereich auf. Das gastronomische Angebot ist hinsichtlich der Ausdifferenzierung der Betriebstypen vielfältig ausgestaltet und nimmt damit eine gastronomische Versorgungsfunktion für das Soester Stadtgebiet und die daran angrenzenden Kommunen ein. Als touristische Ankerpunkte weisen der Marktplatz und der Vreithof den dichtesten gastronomischen Besatz auf (s. Abbildung 25).

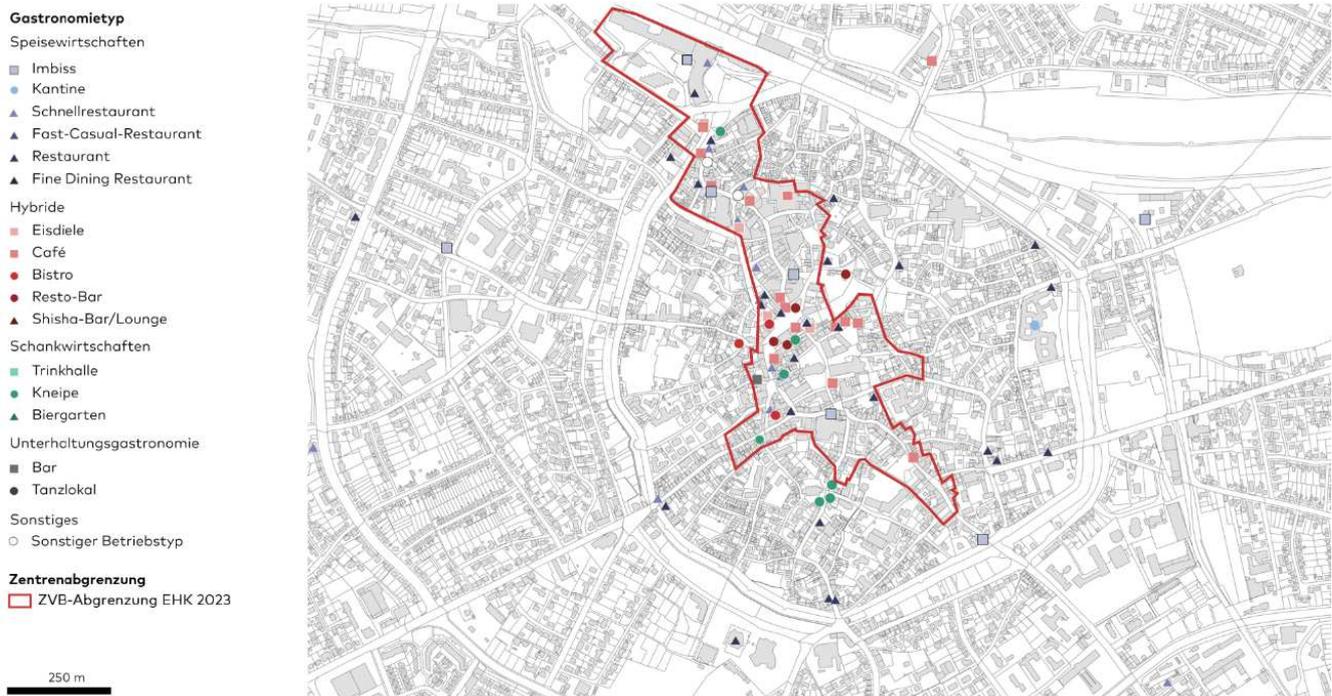


Abbildung 25: Gastronomiebesatz im ZVB Innenstadtzentrum Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Der vielfältige Gastronomiebesatz zeigt sich auch in den Anteilen der unterschiedlichen Gastronomietypen in Soest (s. Abbildung 26). Im Vergleich zum gesamtstädtischen Angebot fällt der Anteil an Speisegastronomien in der Innenstadt geringer aus, wobei vor allem der Anteil der Restaurants deutlich reduziert ist. Hingegen sind hybride Betriebstypen vergleichsweise öfter in der Innenstadt vertreten, wodurch die Vielfalt, v. a. die der Altstadt, unterstrichen wird. Dabei wird ersichtlich, dass das hybride Angebot ausdifferenzierter ausgestaltet ist und somit Eisdiele, Bistros und Resto-Bars einen höheren Gastronomietypenanteil in der Innenstadt bedingen. Analog zur Gesamtstadt machen jedoch auch in der Innenstadt Restaurants und Cafés einen Großteil der Gastronomiebetriebe aus. Nachgeordnet nehmen auch Schnellrestaurants eine nicht unwesentliche Rolle hinsichtlich der gastronomischen Angebotsstruktur ein. Angesichts der Anteile nach den bestehenden Betriebskonzepten wird ersichtlich, dass die Innenstadt maßgeblich und ausgeprägter als die Gesamtstadt durch gastronomische Einzelbetriebe geprägt ist. Dies spricht für ein individuelleres Angebot in der Innenstadt.

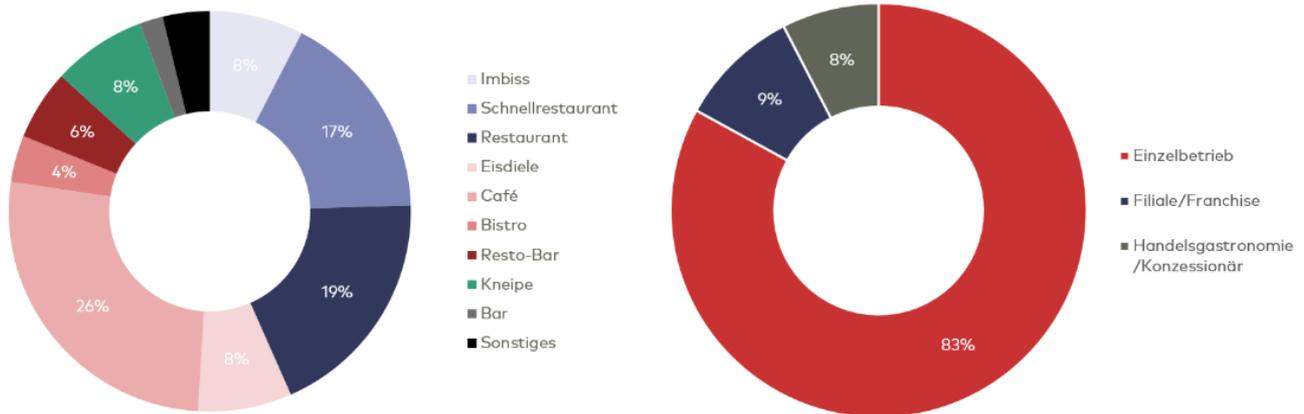


Abbildung 26: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte im ZVB Innenstadtzentrum Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

Darüber hinaus ist das Ambiente in der Innenstadt weniger funktional geprägt, sondern extravaganter ausgestaltet. Ebenso wird ersichtlich, dass das innerstädtische Angebot spezialisierter und persönlicher als in der Gesamtstadt aufgestellt ist (s. Abbildung 27).

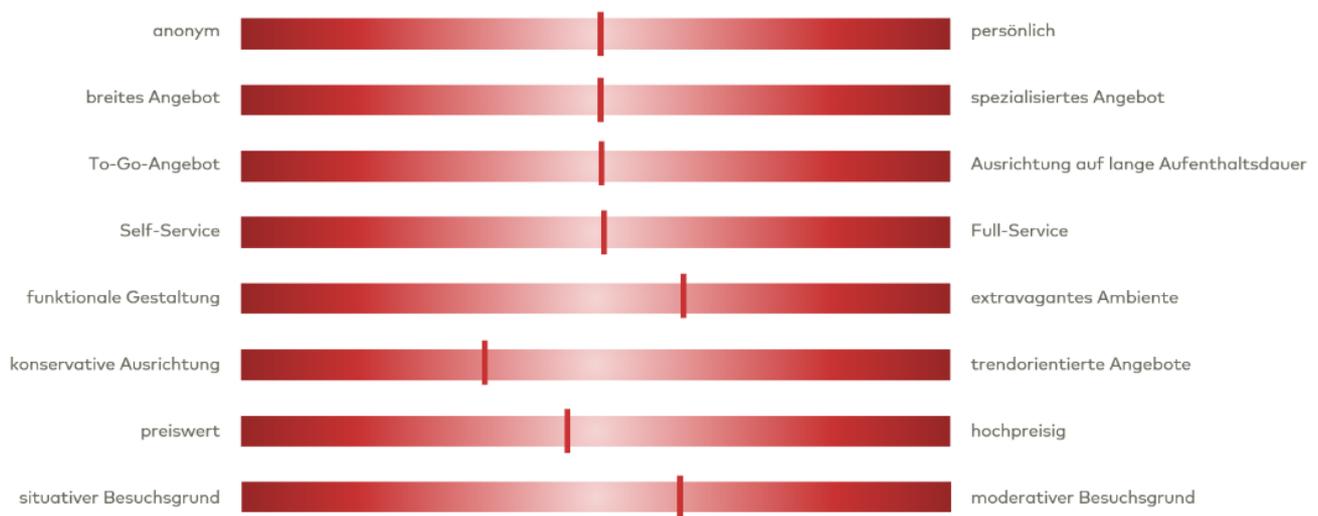
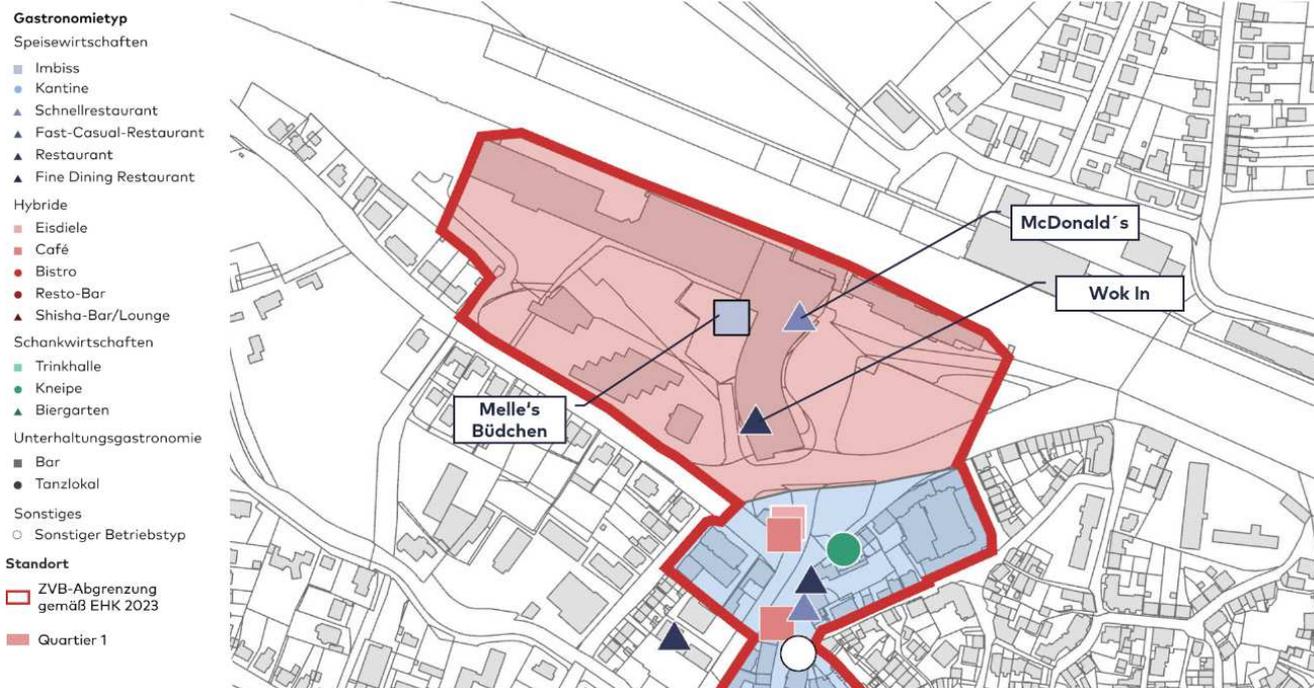


Abbildung 27: Angebotsausrichtung der Gastronomie in ZVB Innenstadtzentrum Soest

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

Innerhalb des Innenstadtzentrums können aufgrund städtebaulicher und funktionaler Kriterien vier Quartiere identifiziert werden, die sich auch in Bezug auf ihren Gastronomiebesatz und ihre gastronomische Funktionsweise unterscheiden. Die Quartiere sind im Folgenden in Steckbriefform aufbereitet und schließen mit einer Stärken-Schwächen-Darstellung ab.

Quartier 1 – Fachmarktlage



Funktionale Qualitäten

Gastronomie

Funktionsstruktur & Anker nutzungen	autokundenorientierter Nahversorgungsstandort; Bahnhof als Verkehrsknotenpunkt des ÖPNV; Ergänzung um einzelhandelsbezogene Dienstleistungen	Gastronomie überwiegend auf To-Go-Angebote bzw. auf kurze Aufenthaltsdauer ausgerichtet; Fokus auf Versorgung von Kund:innen und Pendler:innen
Marken- & Angebotsportfolio	Schwerpunkt auf nahversorgungsrelevantem Angebot; überwiegend filialisierte und discountorientierte Betriebe	Angebot durch Imbisse und Schnellrestaurants geprägt; überwiegend filialisierte Betriebskonzepte vorhanden
Nutzungs- & Immobilienqualitäten	überwiegend durchlässige Fassadengestaltung; funktionale Werbegestaltung und Warenrepräsentation	

Städtebauliche Qualitäten

Stadtgestaltung & Stadtstruktur	kompakte Stadtstruktur mit funktionaler Stadtgestaltung; räumlich ausgedehnter Parkplatz mit Gebäudeumrahmung; geringe Aufenthaltsqualität aufgrund starker Verkehrsbelastung; kleinere Grünelemente vorhanden
Erreichbarkeit & Orientierung	gute Erreichbarkeit via ÖPNV über den Bahnhof Soest und der daran anknüpfenden Bushaltestelle; breites Parkplatzangebot
Nutzungs- und Flächenpotenziale	Betriebsaufgabe McDonald's und damit neues Flächenpotenzial zur Standortentwicklung

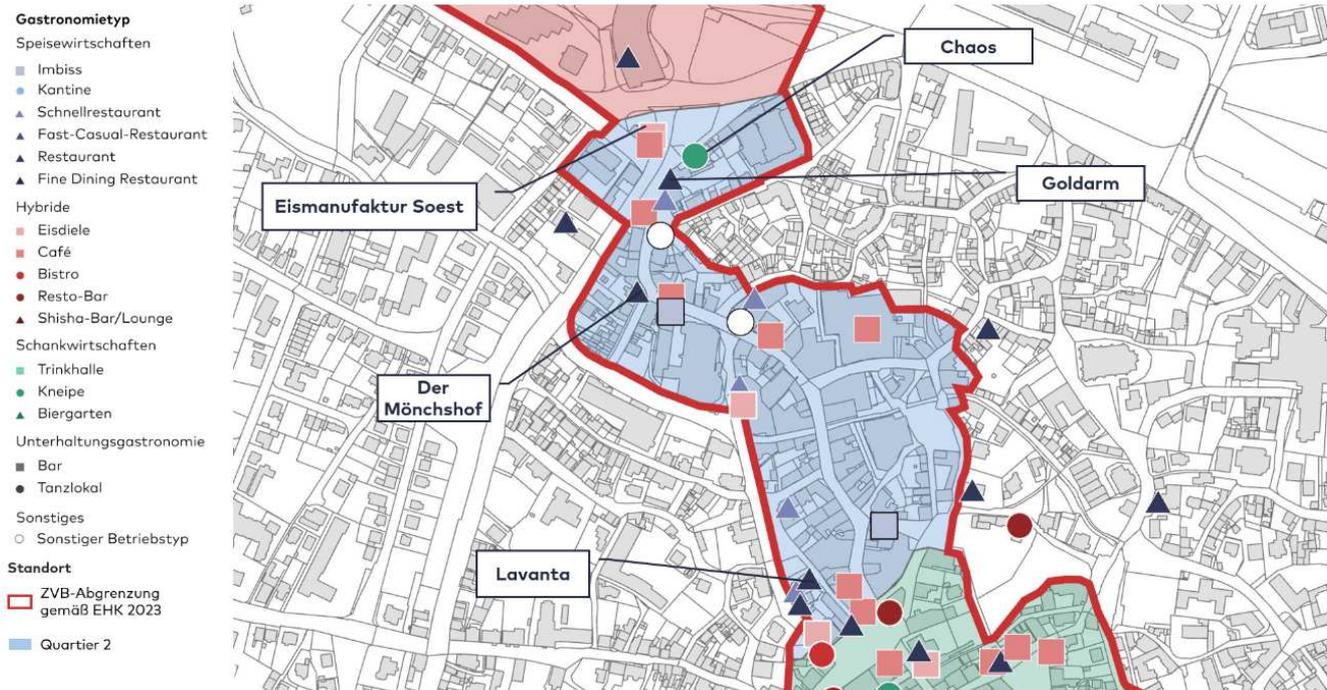
Stärken

Schwächen

<ul style="list-style-type: none"> sehr gute verkehrliche Erreichbarkeit und Anbindung an den ÖPNV und MIV wichtiger Nahversorgungsstandort für die Gesamtstadt durch breiten Angebotsmix perspektivische Standortentwicklung durch neues Flächenpotenzial durch Aufgabe des Hit-Standorts 	<ul style="list-style-type: none"> niedrigschwellige Gestaltungsqualität mit geringer Aufenthaltsqualität räumliche Trennung zu weiteren Lagen der Innenstadt durch Barrierewirkung der Brüder-Walburger-Wallstraße geringe gastronomische Angebotsvielfalt
---	--

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Quartier 2 – Hauptfrequenzlage Brüderstraße



Funktionale Qualitäten

Funktionsstruktur & Anker nutzungen

Hauptansiedlungsbereich für Einzelhandelsnutzungen (Tedi, Woolworth, Müller, Rossmann, H&M und Modehaus Kress als Anker nutzungen); primäre Organisation entlang der Brüderstraße; abseits der Brüderstraße zunehmender Anteil an Wohnnutzungen

Gastronomie

im nördlichen Lagebereich höhere Gastronomiedichte mit vielfältigem Angebot; im südlichen Verlauf der Brüderstraße abnehmende Gastronomiedichte mit Schwerpunkt auf Mitnahmegastronomie und Mittagimbissen

Marken- & Angebotsportfolio

Fokus auf innenstadtaffine Sortimente (v. a. Bekleidung, Schuhe); hoher Filialisierungsgrad; standardisiertes und überwiegend qualitatives Angebot

insgesamt vielfältige Angebotsstruktur; im Nordosten durch Restaurants geprägt; im weiteren Verlauf der Brüderstraße überwiegend Café- oder Imbissangebote; Mix aus traditionellen und trendorientierten Angeboten

Nutzungs- & Immobilienqualitäten

Immobilien von Tedi/Woolworth und Müller angesichts der Werbeanlagen und der Immobiliengestalt mit Optimierungsbedarfen hinsichtlich einer marktgerechten Aufstellung; überwiegend guter Zustand und angemessene Immobilienqualitäten der Gebäude; heterogene Qualität der Warenpräsentation und Werbegestaltung

Städtebauliche Qualitäten

Stadtgestaltung & Stadtstruktur

Nebeneinander von Fachwerkhäusern und 70er-Jahre Bauten sowie Mix aus kleinteiligen und großflächigen Strukturen; Soestbach/Loerbach als innerstädtische Wasserflächen mit hohem Aufenthaltspotenzial; kleine Platzsituation mit Brunneninstallation im Bereich Brüderstraße/Salzbrink

Erreichbarkeit & Orientierung

Brüderstraße als Fußgängerzone ausgestaltet; mehrere Parkmöglichkeiten im direkten Umfeld gelegen; Buslinie führt südlich des Quartiers entlang; Orientierung aufgrund der geschwungenen Wegführung z. T. eingeschränkt

Nutzungs- und Flächenpotenziale

-

Stärken

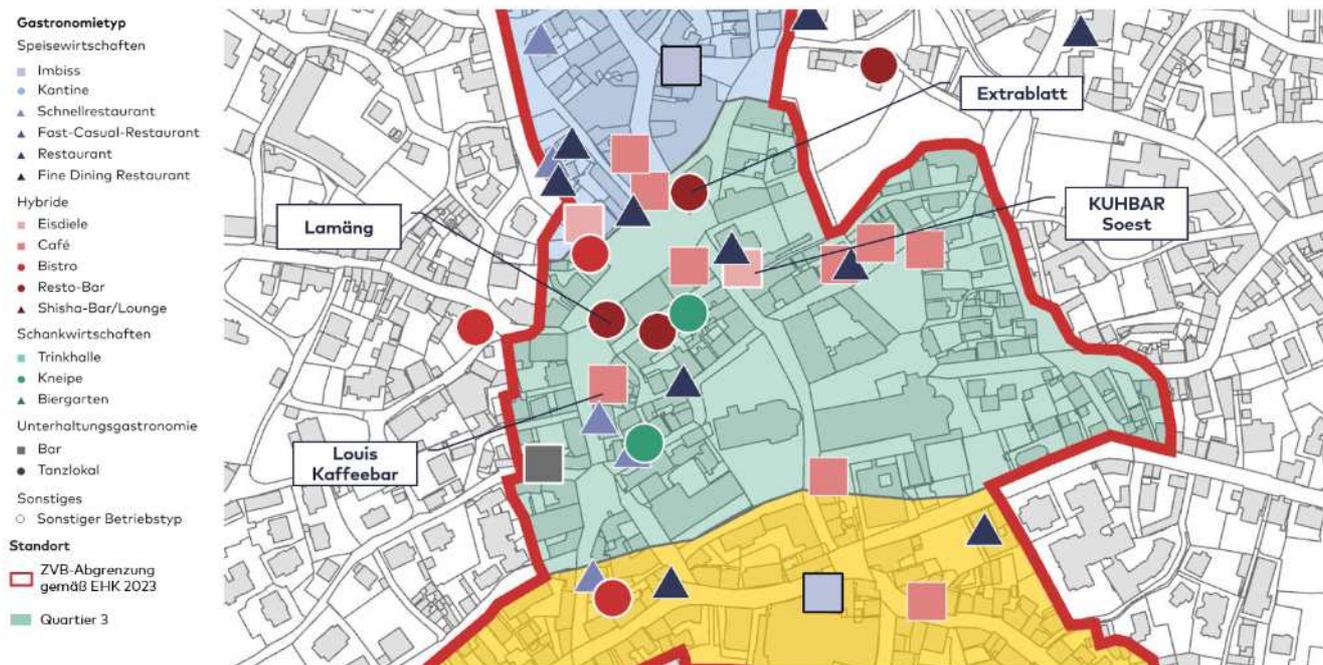
- hohe Angebotsdichte durch Mix aus Einzelhandel, Gastronomie und Dienstleistungen
- vielfältiges gastronomisches Angebot mit der Ansprache unterschiedlicher Zielgruppen
- überwiegend ansprechendes städtebauliches Erscheinungsbild
- Verortung der wichtigen Anker nutzungen der Soester Innenstadt
- hohe Passantenfrequenz

Schwächen

- einzelne Schlüsselimmobilie aufgrund der gegebenen Nutzungs- und Immobilienqualität mit negativer Auswirkung auf das Erscheinungsbild der gesamten Lage
- abnehmende Funktionsdichte und Frequenzen abseits der Brüderstraße
- z. T. eingeschränktes qualitatives Angebot der Gastronomiebetriebe

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Quartier 3 – Historische Altstadt



Funktionale Qualitäten

Gastronomie

Funktionsstruktur & Anker nutzungen	Prägung insb. durch Gastronomie und zentrenergänzende Funktionen; Ergänzung um kleinteiligen Einzelhandel und Wohnnutzungen	dichtester Gastronomiebesatz in der Soester Innenstadt; Plätze mit Potenzial für Außengastronomie in ansprechendem Ambiente
Marken- & Angebotsportfolio	überwiegend inhabergeführter Facheinzelhandel; größere städtische Einrichtungen (Rathaus, Bürgerbüro) ergänzen das Angebot; touristische Anlaufpunkte (u. a. Museum)	Vielzahl an inhabergeführter und identitätsstiftender Gastronomie; Extrablatt als bekannter Filialist am Marktplatz; Ausrichtung auf lange Aufenthaltsqualität; überwiegend traditionell ausgerichtete Betriebe
Nutzungs- & Immobilienqualitäten	überwiegend ansprechende, auf die Nutzung abgestimmte Werbegestaltung; ansprechend sanierte Fachwerkhäuser im guten Zustand; insb. Nutzungen rund um die Platzsituationen mit attraktiver Gestaltung des öffentlichen, angrenzenden Raums	
Städtebauliche Qualitäten		
Stadtgestaltung & Stadtstruktur	hoher Anteil an Fachwerkhäusern; Platzsituationen mit überwiegend hoher Aufenthaltsqualität; ansprechende historische Gebäudefassaden; Petrikirche, Patrokli-Dom und Marktplatz als historische und stadtbildprägende Strukturen; Installationen (z. B. Beschriftung, Wasserspiele) auf den größeren Plätzen verortet; Grünelemente erhöhen die Aufenthaltsqualität	
Erreichbarkeit & Orientierung	Plätze (Petrikirchhof, Vreithof) aufgrund ihrer rückwärtigen Lage von der Hauptfrequenzlage mit geringer Sichtbarkeit; direkt angrenzende Parkplätze stellen MIV-Erreichbarkeit sicher; nächstgelegener ÖPNV-Haltepunkt „Markt“ im Süden	
Nutzungs- und Flächenpotenziale	-	

Stärken

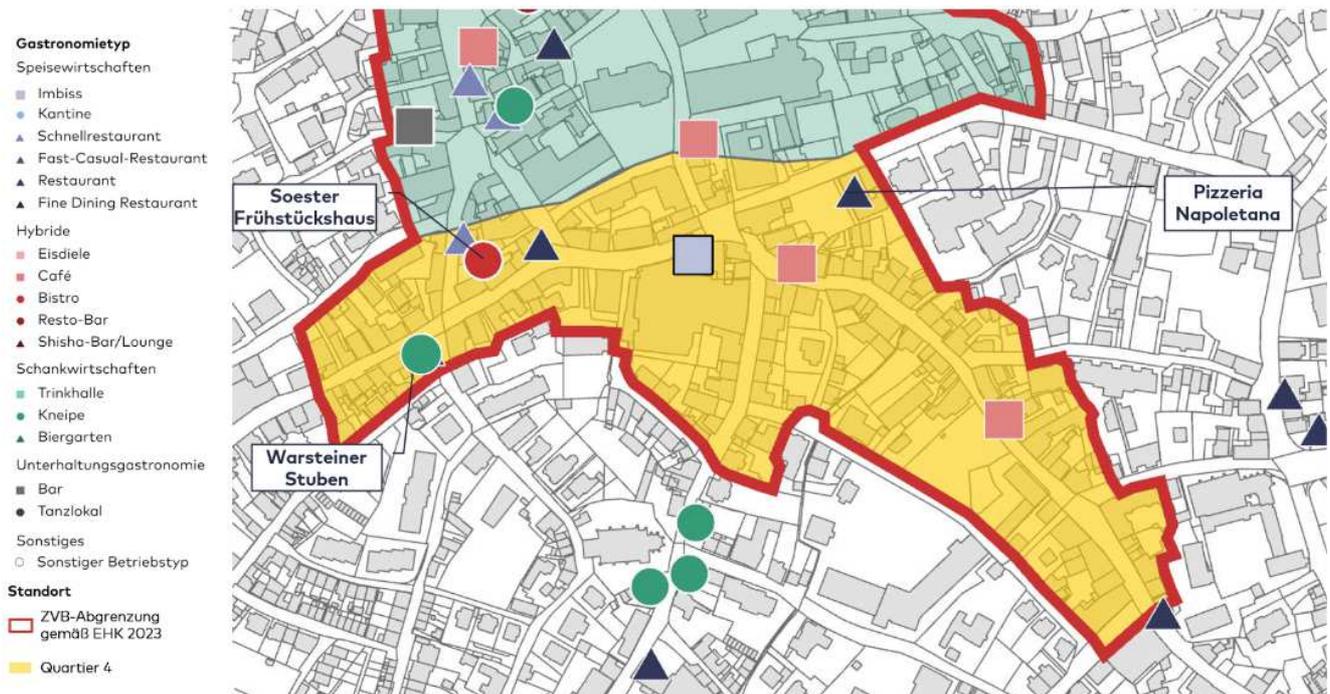
Schwächen

- historischer Charakter der Altstadt mit ansprechendem Ambiente
- attraktive Verweilmöglichkeiten mit hoher Aufenthaltsqualität
- vielfältige Nutzungsstruktur
- breites und qualitativvolles Gastronomieangebot
- Angebot u. a. auf die Zielgruppe der Tourist:innen ausgerichtet

- in Teilen: fehlende intuitive Wegeführung und Orientierung
- z. T. eingeschränkte Barrierefreiheit durch historischen Baubestand
- südlicher Petrikirchhof mit funktionaler Gestaltung und vergleichsweise geringer Aufenthaltsqualität

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Quartier 4 – Südliche Innenstadt



Funktionale Qualitäten

Funktionsstruktur & Anker nutzungen

dichter Besatz im Nordwesten; abseits dessen stark abnehmende Einzelhandelsdichte; hoher Anteil an zentrenergänzenden Funktionen und Wohnnutzungen; Rewe im nördlichen Teilbereich als frequenzerzeugende Einzelhandelsnutzung

Marken- & Angebotsportfolio

Einzelhandel maßgeblich durch inhabergeführte Geschäfte geprägt; hohe Vielfalt an zentrenergänzenden Funktionen (z. B. Ärzte, Versicherung, Stadtlabor); Ausrichtung des Angebots primär auf die Soester Bevölkerung

Nutzungs- & Immobilienqualitäten

überwiegend funktionale Gestaltung (Einzelhandel, Gastronomie und Dienstleistungen); vereinzelt Nutzungen mit moderner und hochwertiger Werbe- und Schaufenstergestaltung

Städtebauliche Qualitäten

Stadtgestaltung & Stadtstruktur

überwiegend historische Bausubstanz; enge Straßenführung und straßenbegleitendes Parken bedingen eine geringe Aufenthaltsqualität; neben ansprechenden und historischen Gebäuden auch funktional gestaltete Immobilien; maßgeblich kleinteilige Stadtstruktur

Erreichbarkeit & Orientierung

Beschilderung zur Orientierung innerhalb der Innenstadt vorhanden; enge Straßenführung mit geringer Gehwegbreite; Radweg z. T. vorhanden; kleinere Parkplatzangebote verortet innerhalb des Quartiers sowie daran angrenzend vorhanden; eingeschränkt sichtbare Wegführung zwischen Altstadt und südlicher Innenstadt

Nutzungs- und Flächenpotenziale

Potenziale ausschließlich durch Umstrukturierungen im Bestand

Gastronomie

dichter Gastronomiebesatz im nordwestlichen Bereich; abseits dessen nur vereinzelt Gastronomiebetriebe; gastronomischer Schwerpunkt südlich des Quartiers außerhalb des ZVB

Mix aus Speisewirtschaften und hybriden Betriebskonzepten mit tendenziell geringer Aufenthaltsdauer; größtenteils traditionelle Angebotsausrichtung

Stärken

- hoher Nutzungsmix durch Wohnnutzungen und zentrenergänzende Funktionen
- überwiegend individuelles und inhabergeführtes Einzelhandelsangebot
- gastronomischer und erlebnisorientierter Schwerpunktbereich mit touristischer Bedeutung südlich des ZVB auch als Frequenzbringer für das Quartier

Schwächen

- geringe Nutzungsdichte und damit Unterbrechung des Frequenzflusses
- eingeschränkter städtebaulich-funktionaler Zusammenhang mit nördlich gelegener Altstadt
- Prägung durch laufenden und ruhenden MIV
- z. T. geringe städtebauliche Qualität
- Gastronomie z. T. mit eingeschränkten Nutzungsqualitäten
- überwiegend funktionale Gestaltung der gewerblichen Nutzungen

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Angesichts der unterschiedlichen Qualitäten und Nutzungsstrukturen der jeweiligen Quartiere weichen die gastronomischen Angebotsausrichtungen der Lagebereiche voneinander ab (s. Abbildung 28). Das Quartier 1 (Fachmarktlage) verfügt über ein breites und funktional aufgestelltes Angebot, das überwiegend aus situativen Besuchsgründen aufgesucht wird. Das Serviceangebot ist schwach ausgeprägt, sodass v. a. Speisen und Getränke „to-go“ für Pendler:innen und Kund:innen des Fachmarktzentrum angeboten werden. Im Vergleich dazu ist das gastronomische Angebot im Bereich der Hauptfrequenzlage Brüderstraße (Quartier 2) persönlicher und individueller ausgestaltet. Auch trendorientierte Angebote finden sich hier wieder und tragen zu einem vielfältigen Gastronomiemix bei. An dieser Stelle sei nochmal auf die qualitative und quantitative gastronomische Zweiteilung des Quartiers verwiesen: Während im nördlichen Bereich ein dichter und vielfältiger Angebotsmix vorhanden ist, nimmt im weiteren südlichen Verlauf die gastronomische Angebotsdichte ab. Hier zeigt sich ein Angebot, das eher funktional gestaltet und auf To-Go-Angebote (überwiegend Mittagsimbisse) ausgerichtet ist. Südlich an Quartier 2 schließt das Quartier 3, die historische Altstadt, an. Hier sind eine Reihe an identitätsstiftender, traditioneller und persönlicher Gastronomiebetriebe, die mit einer langen Aufenthaltsdauer und einem hohen Servicecharakter bestechen, verortet. Angesichts der vorhandenen Qualitäten werden die dort angesiedelten Betriebe v. a. aus moderativen Besuchsgründen aufgesucht. Die südliche Innenstadt (Quartier 4) verfügt vorwiegend über kurzweilige und funktionale Gastronomieangebote.

Darüber hinaus befinden in nächster Nähe zum zentralen Versorgungsbereich Innenstadtzentrum zwei weitere Standorte mit gastronomischer Bedeutung. Hierzu zählt zum einen der Lagebereich rund um den großen Teich und der dazugehörige Parkanlage, welcher insgesamt einen hohen Freizeitwert aufweist. Zum anderen befindet sich südlich des ZVB eine Agglomeration von Gastronomiebetrieben, welche allesamt über einen erlebnisorientierten Charakter verfügen und einen bedeutenden touristischen Magneten bilden.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass die Quartiere in Bezug auf ihre gastronomische Aufstellung unterschiedliche Funktionsstrukturen aufweisen. Die Gastronomie in den Quartieren 1 und 4 ist vergleichsweise funktionaler ausgestaltet und überwiegend auf die gastronomische Versorgung der verschiedenen Zielgruppen ausgerichtet. Die Quartiere 2 und 3 verfügen hingegen in weiten Teilen über eine qualitätvollere Gastronomie, die mit ihrem Erlebnischarakter einen hohen Freizeitwert für die Einwohner:innen Soests sowie aus dessen direktes Umfeld und die Tourist:innen bereithält.



Abbildung 28: Angebotsausrichtung der Gastronomie der jeweiligen Quartiere in der Innenstadt

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

Die vorangegangenen Analysen der Innenstadt sind in dem nachstehenden Potenzial-Defizit-Plan zusammengefasst (s. Abbildung 29). Im Bereich des Fachmarktzentrums bzw. rund um den Bahnhof sowie entlang der südlichen Brüderstraße als Hauptfrequenzlage erstreckt sich die gastronomische Versorgungslage, die überwiegend durch Mittagsimbisse und Schnellrestaurants geprägt ist und demnach wesentlich zur Versorgung der Passant:innen, Kund:innen oder Arbeitnehmer:innen beiträgt. Dazwischen befindet sich die individuelle Gastronomielage, in welcher zahlreiche, unterschiedliche Gastronometypen mit speziellen Angeboten verortet sind. Die touristische Gastronomielage befindet sich im Kern der historischen Altstadt und verfügt neben einem hohen Aufenthaltspotenzial und den stadtbildprägenden, kirchlichen Gebäuden über ein ansprechendes Angebot an identitätsstiftender Gastronomie. Insbesondere der Vreithof stellt hier ein gastronomisches, touristisches Highlight dar. Einen weiteren touristischen Gastronomiespot befindet sich mit dem Standortbereich rund um das Brauhaus Zwiebel südlich der Abgrenzung des zentralen Versorgungsbereichs. Südlich an die touristische Gastronomielage knüpft ein funktional geprägtes gastronomisches Angebot mit dementsprechender städtebaulicher Gestaltung an. Diese Lage ist aufgrund der unklaren Wegführung im Bereich des Marktplatzes und der eingeschränkten städtebaulich-funktionalen Verbindung von der touristisch geprägten Altstadt räumlich und funktional abgegrenzt. Potenziale, welche auch für die gastronomische Weiterentwicklung Soests genutzt werden können, bilden die historische Wallanlage sowie die innerstädtische, blaue Infrastruktur, die im Wesentlichen durch den Soestbach bzw. Loerbach und den Großen Teich gebildet werden.

Legende

- ZVB-Abgrenzung gemäß EHK 2010
- gastronomische Versorgungslage
- individuelle Gastronomielage
- touristische Gastronomielage
- funktionale Angebots- und Stadtgestaltung
- Hauptfrequenzlage
- ~ Barrierewirkung
- ~ blaue Infrastruktur
- ~ historische Wallanlage
- autokundenorientierter Standort
- größere Parkmöglichkeiten
- Bahnhof
- Schlüsselimmobilie
- kirchliches Gebäude
- Aufenthaltsqualität
- touristische Gastronomiespots
- unklare Wegführung
- eingeschränkte städtebaulich-funktionale Verbindung

250 m

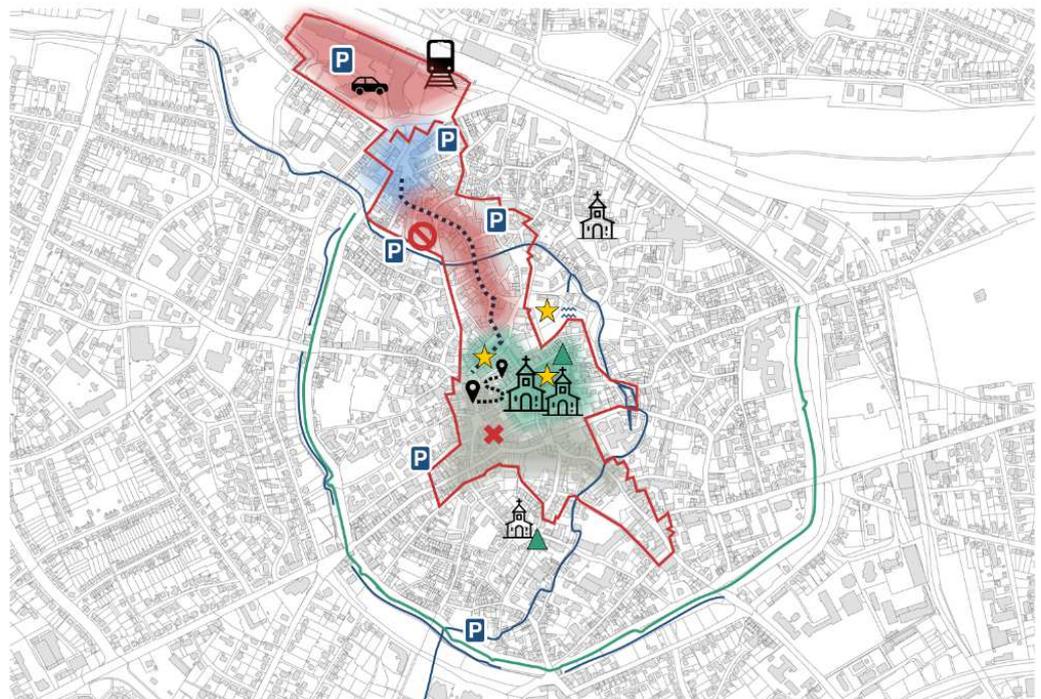


Abbildung 29: Potenzial-Defizit-Plan der Soester Innenstadt

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Kartengrundlage: Stadt Soest.

5.2.2 ZVB Nahversorgungszentrum Riga-Ring

Bei dem Nahversorgungszentrum Riga-Ring handelt es sich um einen autokundenorientierten Nahversorgungs- und Fachmarktstandort am östlichen Stadtrand von Soest. Sowohl das gesamte Zentrum als auch die einzelnen Gewerbebetriebe sind funktional ausgestaltet, sodass aufgrund dessen sowie unter Berücksichtigung der ausgeprägten Verkehrsbelastung eine geringe Aufenthaltsqualität gegeben ist.

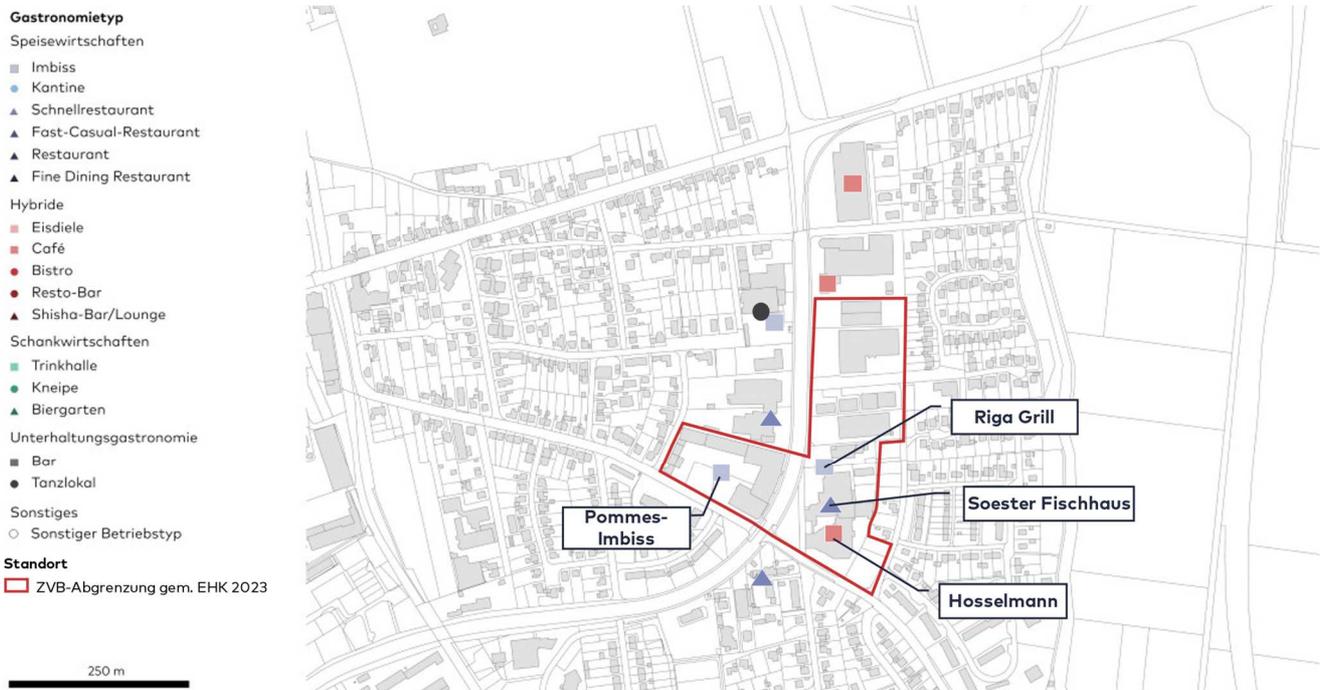


Abbildung 30: Gastronomiebesatz im ZVB Nahversorgungszentrum Riga-Ring

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022 sowie Ergänzung eines Tanzlokals 01/2024.; Kartengrundlage: Stadt Soest.

Den Angebotsschwerpunkt bilden Speisegastronomien, die auf To-Go-Angebote sowie eine kurze Aufenthaltsdauer ausgerichtet sind. Bei dem vorhandenen Café handelt es sich um eine Handelsgastronomie bzw. einen Konzessionär, welche das Einzelhandelsangebot im Nahversorgungszentrum funktional ergänzt. Neben dieser Handelsgastronomie befinden sich noch drei weitere Einzelbetriebe im Nahversorgungszentrum. Das Angebot ist auf Mitnahmegastronomie ausgerichtet, die in Kombination mit einem Versorgungseinkauf oder als Kopplungstätigkeit zum Einkauf vor Ort wahrgenommen wird. Der Besuchsgrund ist demnach überwiegend situativ. Darüber hinaus verfügt die Gastronomie über eine breite Angebotsvielfalt sowie eine funktionale und anonyme Angebotsgestaltung (s. Abbildung 31). Auch die Gastronomien im Umfeld des Nahversorgungszentrums weisen einen entsprechend funktionalen, situativen und versorgenden Charakter auf.

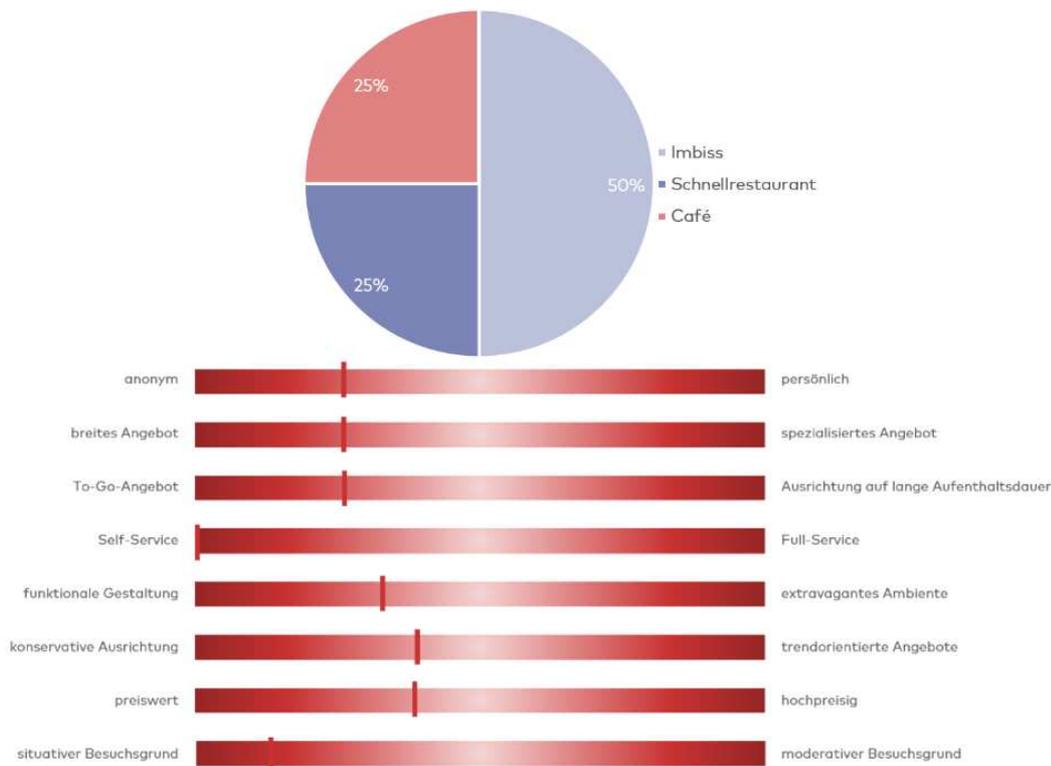


Abbildung 31: Betriebstypenmix und Angebotsausrichtung im ZVB Nahversorgungszentrum Riga-Ring

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

5.3 ZWISCHENFAZIT

Die vorangegangene Nachfrage- und Angebotsanalyse der Soester Gastronomie kann wie folgt zusammengefasst werden:

Kundenseitige Nachfrage

- In der Gastronomiebranche sind steigende Ausgaben bei zunehmenden Besuchshäufigkeiten festzustellen. Die Gastronomie stellt folglich einen **wachsenden Markt mit hohen Besuchsfrequenzen** dar und kann damit positive Impulse für die Stadtentwicklung setzen.
- Gastronomie übernimmt eine Versorgungsfunktion für die **Wohnbevölkerung** Soests sowie des Einzugsgebietes der Stadt Soest.
- Gastronomie steht in räumlicher, quantitativer und qualitativer Hinsicht in enger Verknüpfung zu relevanten **Arbeitsorten** (Innenstadt sowie Sonderstandorte, größere Industrie- und Gewerbegebiete).
- Tourismus flankiert die **Gastronomie** und setzt im jahreszeitlichen Verlauf **stetige Impulse** für die gastronomische Nachfrage.
- Aufgrund der vielfältigen Einflussfaktoren besteht eine **ganzjährig hohe Nachfrage** nach Gastronomie im Soester Stadtgebiet.

Angebotsseitige Nachfrage

- Das Soester Stadtgebiet stellt einen **potenziellen Standort** für expansive Filialist:innen dar.
- Dabei avisieren zahlreiche der **expansiven Gastronomiefilialist:innen** den Standort „auf der **grünen Wiese**“.

Angebotssituation

- Das gastronomische Angebot ist in Soest **breit aufgestellt** und eher **traditionell** ausgerichtet. Die vorhandenen Speisewirtschaften orientieren sich tendenziell an die traditionelle Zielgruppe, während hybride Betriebstypen vergleichsweise moderner bzw. neuorientierter aufgestellt sind.
- Vor allem Einzelbetriebe prägen das gastronomische Angebot in Soest während Filialisten bzw. Franchiseunternehmen eine untergeordnete Rolle einnehmen. Dies spricht für ein individualisiertes und vielfältiges Gastronomieangebot.
- Das Gastronomieangebot konzentriert sich in Soest insbesondere auf die Innenstadt und hier v. a. auf die **historische Altstadt**. Als Touristenmagnet weist die Altstadt v. a. traditionelle Einzelbetriebe in historisch, attraktivem Ambiente auf.
- Demgegenüber sind in der weiteren Innenstadt (insbesondere in den nördlichen und südlichen Randbereichen) sowie den weiteren Standorten (u. a. Nahversorgungszentrum) zunehmend gastronomische Betriebe verortet, die der reinen Versorgung dienen.
- Im Soester Stadtgebiet kann zwischen zwei Ausprägungen der Gastronomie unterschieden werden:
 - Die **innenstadtrelevante Gastronomie** ist vorrangig in der Innenstadt angesiedelt, wird aus moderativen Beweggründen aufgesucht und weist einen Freizeitcharakter auf, der sich in einem spezialisierten Angebot und einer langen Aufenthaltsdauer zeigt. Darüber hinaus trägt sie aufgrund ihres frequenzgenerierenden und zu Kopplungsaktivitäten anregenden Charakters wesentlich zur Stärkung der Innenstadt bei.
 - Die **nicht-innenstadtrelevante Gastronomie** ist überwiegend im Nahversorgungszentrum sowie in den sonstigen Lagen verortet und dient maßgeblich der Versorgung der umliegend wohnhaften Bevölkerung sowie der situativen Versorgung z. B. der Beschäftigten vor Ort.

6 Leitlinien für die künftige Gastronomieentwicklung

Die oben aufgeführten Entwicklungen und Rahmenbedingungen für die Soester Gastronomie (u. a. bedeutende Relevanz der Gastronomie als Frequenzanker in der Innenstadt und steigende gastronomische Nachfrage) haben gezeigt, dass sowohl aktuell als auch perspektivisch Impulse für die gastronomische Entwicklung auf Nachfrage- und Angebotsseite zu erwarten sind. Um diese Impulse gezielt für die Stadtentwicklung Soests zu nutzen, werden daher Leitlinien formuliert, um gastronomische Entwicklungen im Stadtgebiet planerisch zu steuern. Diese übergeordneten Steuerungsleitlinien bilden neben den Grundzügen der perspektivischen Entwicklung im Soester Stadtgebiet auch die Grundlage für das räumlich-funktionale Steuerungskonzept (s. Kapitel 7)

1. Leitsatz	2. Leitsatz	3. Leitsatz
<p>Innenstadtrelevante Gastronomie soll primär in der Innenstadt als gastronomischer Fokusbereich angesiedelt werden.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sicherung und Stärkung der Innenstadt als gastronomischen Fokusbereich der Stadt Soest▪ Hauptansiedlungsbereich von innenstadtrelevanter Gastronomie in Ergänzung zu Einzelhandels- und Dienstleistungsangeboten als Frequenzbringer für die Innenstadt	<p>Innenstadtrelevante Gastronomie kann als Ergänzung auch an ausgewählten gastronomischen Sonderstandort angesiedelt werden.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sinnvolle Ergänzung der Angebotsstruktur durch ausgewählte innenstadtrelevanter Gastronomie an besonderen Standortbereichen außerhalb der Zentrenstruktur▪ Keine Ansiedlung von innenstadtrelevanter Gastronomie außerhalb der Zentren und der ausgewählten gastronomischen Sonderstandorte	<p>Die Ansiedlung von nicht-innenstadtrelevanter Gastronomie ist grundsätzlich im gesamten Stadtgebiet möglich.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sicherung der gastronomischen Grundversorgung mit Angeboten der nicht-innenstadtrelevanten Gastronomie an sinnvollen Standorten

Abbildung 32: Steuerungsleitlinien

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Räumlich-funktionales Gastronomiekonzept

Auf Grundlage der Nachfrage- und Angebotsanalyse und abgeleitet aus den Leitlinien für die zukünftige Gastronomieentwicklung wird im Folgenden ein räumlich-funktionales Gastronomiekonzept entwickelt. Dieses umfasst die Herleitung der Betriebstypenabgrenzung, die Ausformulierung der Leitsätze sowie lagespezifischen Empfehlungen für die Innenstadt und die gastronomischen Sonderstandorte.

7.1 BETRIEBSTYPENABGRENZUNG

Zur Operationalisierung der Steuerungsleitlinien sind spezifische Kriterien zu definieren, unter welchen Voraussetzungen ein gastronomisches Vorhaben in der Innenstadt oder an gastronomischen Sonderstandorten zu realisieren ist. Zentral ist hierbei die Frage, welche Arten der Gastronomie auf die Weiterentwicklung der Soester Innenstadt einzahlen. Die Betriebsgröße, die Hauptbesuchszeit, das Betriebskonzept, die Angebotsausrichtung, etc. stellen wesentliche Indikatoren für die Einordnung und Differenzierung der Gastronomie dar.

Wie in Kapitel 5.3 dargelegt, kann in Soest zwischen innenstadt- und nicht-innenstadtrelevanter Gastronomie unterschieden werden. Diese übergeordneten Gastronomiekategorien sind wie folgt zu charakterisieren:

Nicht-innenstadtrelevante Gastronomie in Soest

- dient der Versorgung des näheren Gebietes (z. B. Wohnlage, Gewerbegebiet, Einzelhandelslage).
- verfügt über ein niederschwelliges, funktional geprägtes Angebot und wird situativ aufgesucht.

Innenstadtrelevante Gastronomie in Soest

- greift oftmals Soest-spezifische Attribute auf, welche das Angebot in der Innenstadt maßgeblich charakterisieren (u. a. traditionelle Betriebsgestaltung, historischer Charakter, hohe Aufenthaltsqualität mit Vielzahl an Außengastronomieplätzen).
- steht im Kontext mit den Soester Begeisterungsmerkmalen und einer erlebnisorientierten Freizeitgestaltung.
- bezieht auch neu- bzw. trendorientierte Gastronomie mit ein, um weitere Zielgruppen für die Soester Innenstadt zu erschließen.

Zur Einordnung von gastronomischen Vorhaben ist grundsätzlich die Frage zu beantworten, inwiefern das avisierte Vorhaben in Konkurrenz zu bestehenden gastronomischen Betrieben in der Innenstadt stehen. Es muss geprüft werden, ob das Planvorhaben Attribute einer Soest-spezifischen Gastronomie aufweist, die maßgeblich zu einer Stärkung der Innenstadt beiträgt. Eine Differenzierung zwischen der Soester Gastronomie in die oben genannten Kategorien lässt Rückschlüsse auf die Zentrenrelevanz der Gastronomie ziehen. Die folgende Bewertungsmatrix (s. Tabelle 3) ermöglicht eine klare Einordnung etwaiger Vorhaben hinsichtlich ihrer Zentrenrelevanz.

Für ein Planvorhaben müssen die in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Attribute benannt werden.

Ein Vergleich mit den aufgeführten Attributen der innenstadtrelevanten und nicht-innenstadtrelevanten Gastronomie lässt ableiten, inwiefern das Planvorhaben in die jeweilige Kategorie einzustufen ist. Die Anzahl der auf die innenstadtrelevante Gastronomie zutreffenden Attribute ist an dieser Stelle das entscheidende Kriterium.

Aus der Einordnung als innenstadtrelevante und nicht-innenstadtrelevante Gastronomie ergeben sich vor dem Hintergrund der aufgeführten Leitlinien für die künftige Gastronomieentwicklung unterschiedliche Steuerungsmöglichkeiten.

Tabelle 3: Bewertungsmatrix für Soester Gastronomie

Attribute	Nicht-innenstadtrelevante Gastronomie in Soest	Innenstadtrelevante Gastronomie in Soest
Zielgruppenorientierung	<ul style="list-style-type: none"> umliegende Wohnbevölkerung Arbeitnehmer:innen 	<ul style="list-style-type: none"> Tourist:innen und Besucher:innen Bevölkerung aus der Stadt Soest und dem Kreis Soest Entertainment, Erlebnis- und Freizeitorientierung
Besuchsgrund	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend situativ 	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend moderativ für die Bevölkerung des Kreises Soest überwiegend situativ im Rahmen von touristischen Besuchen
Einzugsbereich	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend Stadtgebiet von Soest 	<ul style="list-style-type: none"> über das Soester Stadtgebiet hinausgehend
Gestaltung	<ul style="list-style-type: none"> funktional 	<ul style="list-style-type: none"> über die reine gastronomische Versorgung hinausgehende Gestaltungsmerkmale individuelle und traditionelle Gestaltungselemente atmosphärische Gestaltung mit hoher Aufenthaltsqualität
Zielgruppen	<ul style="list-style-type: none"> universell 	<ul style="list-style-type: none"> fokussiert insb. traditionelle Mittelschicht darüber hinaus auch neu- bzw. trendorientierte Angebote
Hauptbesuchszeit	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. tagsüber insb. morgens und mittags 	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. abends insb. (nach-)mittags und abends
Verweildauer	<ul style="list-style-type: none"> kein längerer Aufenthalt durch Ausrichtung auf To-Go-Angebote max. Aufenthaltsdauer: 15 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> lange Verweildauer Aufenthalt während Verzehr von Speisen und Getränken Aufenthaltsdauer ab 15 Minuten
Angebotsmix	<ul style="list-style-type: none"> einfach breite Angebotsauswahl 	<ul style="list-style-type: none"> spezialisiert oftmals auf traditionelle Küche fokussiert
Flächenbedarf	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. gering 	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. hoch
Stellplatzbedarf	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. gering 	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. hoch
Service	<ul style="list-style-type: none"> geringes Serviceangebot und -qualität 	<ul style="list-style-type: none"> hohes Serviceangebot und -qualität
Sitzplätze	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. gering 	<ul style="list-style-type: none"> i. d. R. hoch hohes Angebot an Außengastronomieplätzen

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Sobald die Attribute des Planvorhabens benannt wurden, kann ein Vergleich zu den aufgeführten Attributen der innenstadtrelevanten und nicht-innenstadtrele-

vanten Gastronomie stattfinden. Die Überschneidung mit den Kriterien der innenstadtrelevanten Gastronomie ist das entscheidende Maß zum konzeptionellen Umgang gemäß des vorliegenden Gastronomiekonzeptes.

Unter Anwendung des Prüfschemas (s. Abbildung 33) lassen sich mithilfe der Bewertungsmatrix Gastronomievorhaben (Ansiedlung sowie Erweiterung) einordnen. Dabei wird geprüft, ob es sich bei dem gastronomischen Planvorhaben um einen Betrieb der innenstadtrelevanten Gastronomie handelt, welcher unter Berücksichtigung der Leitlinien in der Innenstadt sowie an gastronomischen Sonderstandorten anzusiedeln ist.

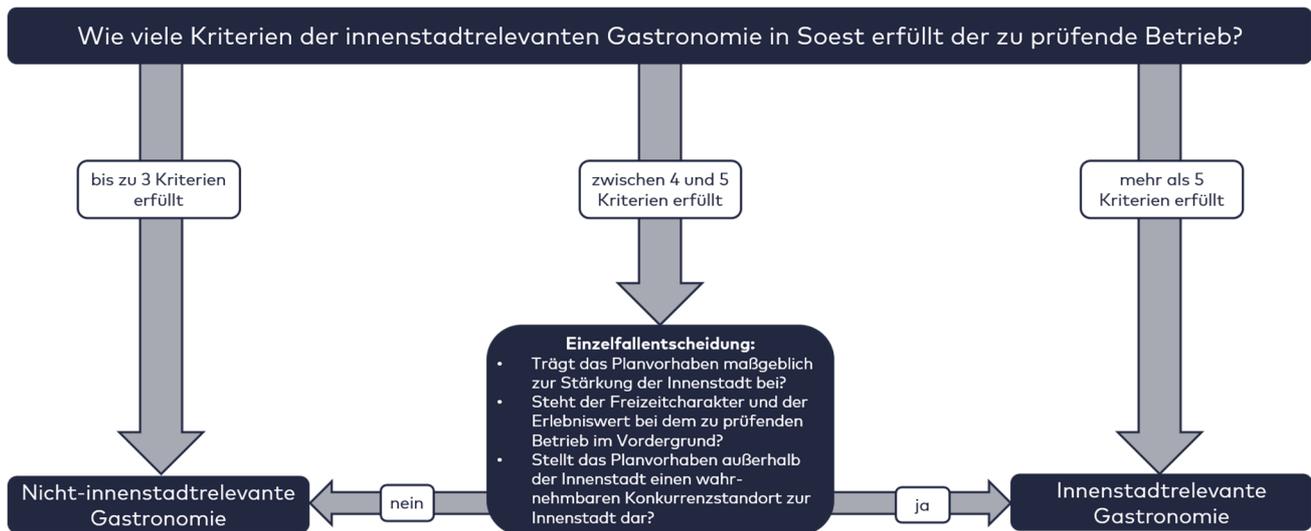


Abbildung 33: Prüfschema zur Einordnung von Gastronomievorhaben

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Im Fokus des Prüfschemas steht die Frage, wie viele der in der Bewertungsmatrix definierten Kriterien der innenstadtrelevanten Gastronomie in Soest der zu prüfende Betrieb erfüllt. Dabei sind drei unterschiedliche Prüfoptionen möglich:

- Werden bis zu drei Prüfkriterien erfüllt, so ist das Vorhaben als nicht-innenstadtrelevante Gastronomie in Soest einzuordnen. Eine Umsetzung ist entsprechend der Leitlinien grundsätzlich im gesamten Stadtgebiet möglich.
- Erfüllt das Vorhaben zwischen vier und fünf Kriterien der innenstadtrelevanten Gastronomie in Soest, so ist das Vorhaben durch eine Einzelfallentscheidung zu treffen. Maßgeblich sind dabei die Fragen, inwiefern das Planvorhaben zur Stärkung der Innenstadt beiträgt, inwieweit der Betrieb auf Freizeit- und Erlebnisorientierung ausgerichtet ist und ob das Vorhaben außerhalb der Innenstadt einen Konkurrenzstandort zur Innenstadt bildet. Ziel bei der Einzelfallentscheidung soll es sein, die Innenstadt als Fokusbereich für innenstadtrelevante Gastronomie zu stärken und weiterzuentwickeln und dementsprechend negative Auswirkungen auf die Innenstadt zu vermeiden.
- Wenn das Planvorhaben mehr als fünf Kriterien erfüllt, ist der Betrieb der innenstadtrelevanten Gastronomie in Soest zuzuordnen. Eine Neuansiedlung respektive eine Erweiterung darf folglich nur in der Innenstadt und an den gastronomischen Sonderstandorten erfolgen.

Die Betriebstypenabgrenzung dient maßgeblich der Umsetzung der formulierten Leitsätze (s. Abbildung 32). Die Leitlinien werden nachfolgenden weiter konkretisiert, indem lagespezifische Empfehlungen für die Gastronomie formuliert werden.

Nicht über das vorliegende Gastronomiekonzept gesteuert werden Kleinstbetriebe (z. B. Hofläden mit ergänzenden Bauerncafé) oder Eventgastronomien (z. B. Veranstaltungssäle). Unter anderem aufgrund des hohen Freizeitwerts der entsprechenden Betriebe sind diese meist der innenstadtrelevanten Gastronomie zuzuordnen. Beide Betriebsarten haben jedoch gemein, dass sie oftmals keine regelmäßigen und feste Öffnungszeiten aufweisen und lediglich eine sehr spitze Zielgruppe ansprechen. Aufgrund dessen verfügen diese Betriebe über ein deutlich variierendes Besucher:innenaufkommen und bedingen nur eingeschränkte Kopplungsaktivitäten, weshalb die Betriebsarten lediglich einen geringen Beitrag zur Stärkung der Innenstadt durch steigende Passant:innenfrequenzen oder Kopplungstätigkeit leisten. Demnach ist zu empfehlen, entsprechende Betriebe nicht über die Steuerungsleitsätze bzw. das Prüfschema zu steuern, sondern eine Ansiedlung oder ggf. auch eine Erweiterung eines Bestandsbetriebs im jeweiligen Einzelfall zu prüfen.

7.2 LEITSATZ 1

Leitsatz 1: Innenstadtrelevante Gastronomie soll primär in der Innenstadt als gastronomischer Fokusbereich angesiedelt werden.

Gastronomie, die nach dem Prüfschema (s. Abbildung 33) als innenstadtrelevante Gastronomie in Soest einzuordnen ist, ist vorrangig in der Innenstadt anzusiedeln. Der Leitsatz bezieht sich ebenfalls auf Erweiterungsvorhaben, wonach Erweiterung von Betrieben der innenstadtrelevanten Gastronomie in Soest nur in der Innenstadt sowie an gastronomischen Sonderstandorten (s. Leitsatz 2) möglich sind.

Folglich kann die Etablierung von weiteren innenstadtrelevanten Gastronomiebetrieben „auf der grünen Wiese“ oder im räumlichen Zusammenhang mit größeren Einzelhandelsbetrieben als Konkurrenzstandort zur Innenstadt vermieden werden. Darüber hinaus trägt die Weiterentwicklung der freizeitorientierten innenstadtrelevanten Gastronomie in der Innenstadt wesentlich zur Zentrenstärkung bei. So werden Frequenzen für die Tages- und Abendstunden generiert, weitere ansprechende Aufenthaltsmöglichkeiten geschaffen und der Nutzungsmix in der Innenstadt attraktiviert.

Aufgrund der unterschiedlichen gastronomischen Schwerpunkte und Funktionsstrukturen innerhalb der Soester Innenstadt (vgl. Kap. 5.2.1) ist für eine zielgerichtete Weiterentwicklung der Gastronomie sinnvoll, lagespezifische Entwicklungsziele zu formulieren, welche den Leitsatz weiter konkretisieren.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: FACHMARKTLAGE

- primär: Fokusbereich für Ansiedlungen von nicht-innenstadtrelevanten Gastronomie in der Innenstadt (s. Kap. 5.2.1)
- sekundär: Ergänzung um innenstadtrelevante Gastronomie in Soest
- Sicherung der bestehenden Gastronomiebetriebe

- Arrondierung des nahversorgungsrelevanten Einzelhandelsangebots durch komplementäre Gastronomieangebote (z. B. Bäckerei mit Cafébereich, Trinkhalle, Imbiss)
- Erhalt der Ausrichtung der Gastronomie auf die Zielgruppe der Kund:innen des Fachmarktzent-rums sowie der Pendler:innen
- Zielperspektive der Angebotsausrichtung:

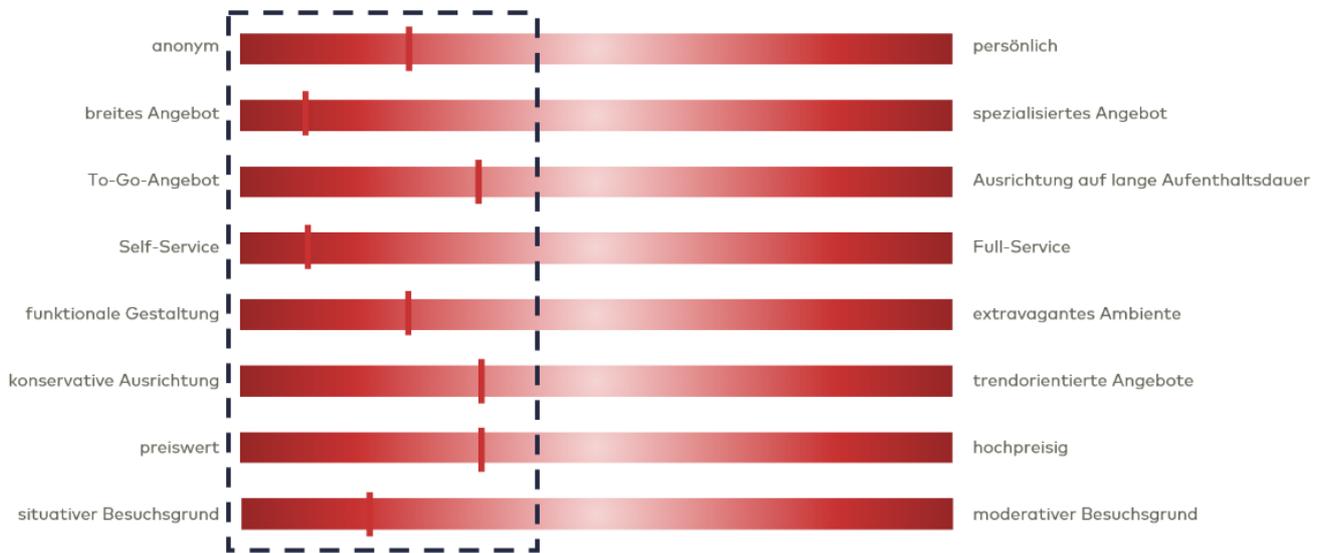


Abbildung 34: Zielperspektive der Angebotsausrichtung

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: HAUPTFREQUENZLAGE BRÜDER-STRASSE

- Fokusbereich für innenstadtrelevante Gastronomie in der Soester Innenstadt (s. Kap. 5.2.1)
- Ergänzung um weitere innenstadtrelevante Gastronomie zur attraktiven Ergänzung der durch Einzelhandel geprägten Lage (z. B. durch Restaurants, Cafés)
- Sicherung eines qualitätvollen Angebots insb. in der frequentierten Fußgängerzone
- Schaffung eines attraktiven Angebotsmix durch eine breite, qualitätvolle Auswahl an Gastro-nomiebetrieben
- Zielperspektive der Angebotsausrichtung:

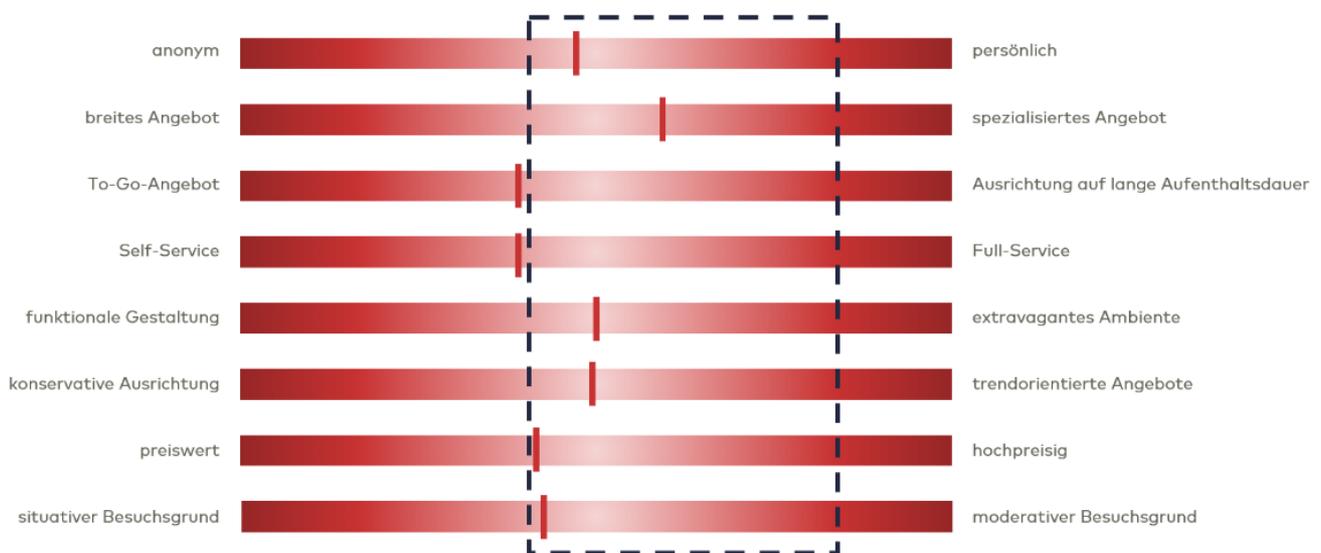


Abbildung 35: Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier Hauptfrequenzlage Brüderstraße

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: HISTORISCHE ALTSTADT

- Schwerpunkttraum für innenstadtrelevante Gastronomie in der Soester Innenstadt (s. Kap. 5.2.1); Ergänzung um trendorientierte Gastronomie
- Sicherung und Stärkung der Lage als gastronomischer Schwerpunktbereich der Soester Innenstadt
- Ergänzung um innenstadtrelevante Gastronomie in Soest unter Berücksichtigung unterschiedlicher Zielgruppen (neben traditioneller Gastronomie für Tourist:innen auch trendorientierte innenstadtrelevante Gastronomie für die junge Zielgruppe; empfohlene Betriebstypen: u. a. Hybride (ausgenommen Shisha-Bar), Fast-Casual-Restaurant, Restaurant und Bar)
- punktuelle Angebotsergänzung durch nicht-innenstadtrelevante Gastronomie
- Prüfung von Flächenzusammenlegungen zur Bereitstellung marktseitig nachgefragter großflächiger Betriebsformate
- Zielperspektive der Angebotsausrichtung:

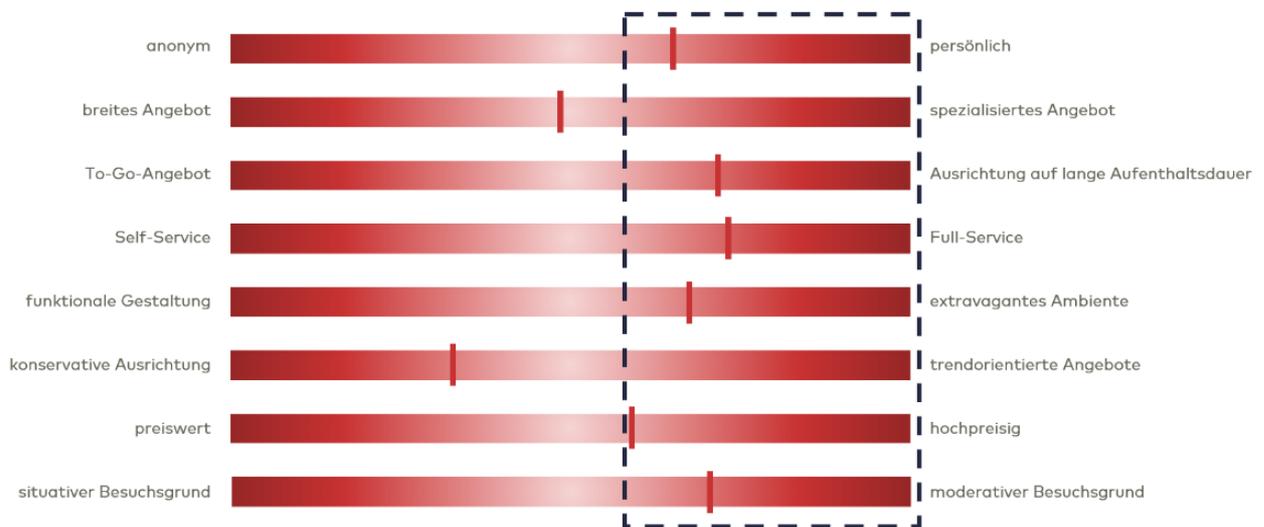


Abbildung 36: Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier historische Altstadt

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: SÜDLICHE INNENSTADT

- primär: Ansiedlungsraum für nicht-innenstadtrelevante Gastronomie
- gleichwohl: punktuell Erhalt und Weiterentwicklung der bestehenden innenstadtrelevanten und individuellen Gastronomie
- Gewährleistung eines ansprechenden Mix verschiedener nicht-innenstadtrelevanter Gastronomie (u. a. Imbiss, Restaurant, Bistro, Café, Kneipe)
- Angebotsergänzung um ausgewählte innenstadtrelevante Gastronomie; Sicherstellung eines qualitativvollen Angebots (insb. in Bezug auf Nutzungs- und Gestaltungsqualitäten); dabei Herstellung von Sicht- und Wegeverbindung zur nördlich gelegenen Altstadt, um innenstadtrelevante Betriebe auch für Besucher:innen der Altstadt sichtbar zu machen
- Zielperspektive der Angebotsausrichtung:

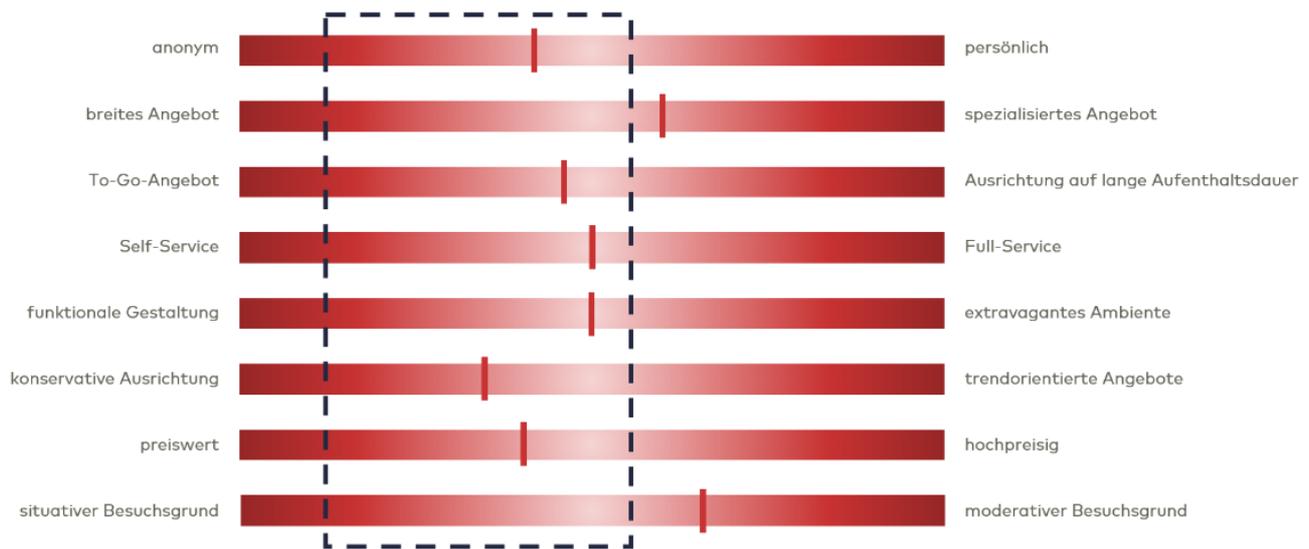


Abbildung 37: Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier südliche Innenstadt

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

In der nachstehenden Abbildung sind zusammenfassend die Fokusbereiche für innenstadtrelevante und nicht-innenstadtrelevante Gastronomie dargestellt. Es zeigt sich, dass der zentrale Bereich perspektivisch maßgeblich von innenstadtrelevanter Gastronomie geprägt sein soll, während die nördlichen und südlichen Teilbereiche des ZVB Innenstadt vermehrt nicht-innenstadtrelevante Gastronomie bereithalten soll.

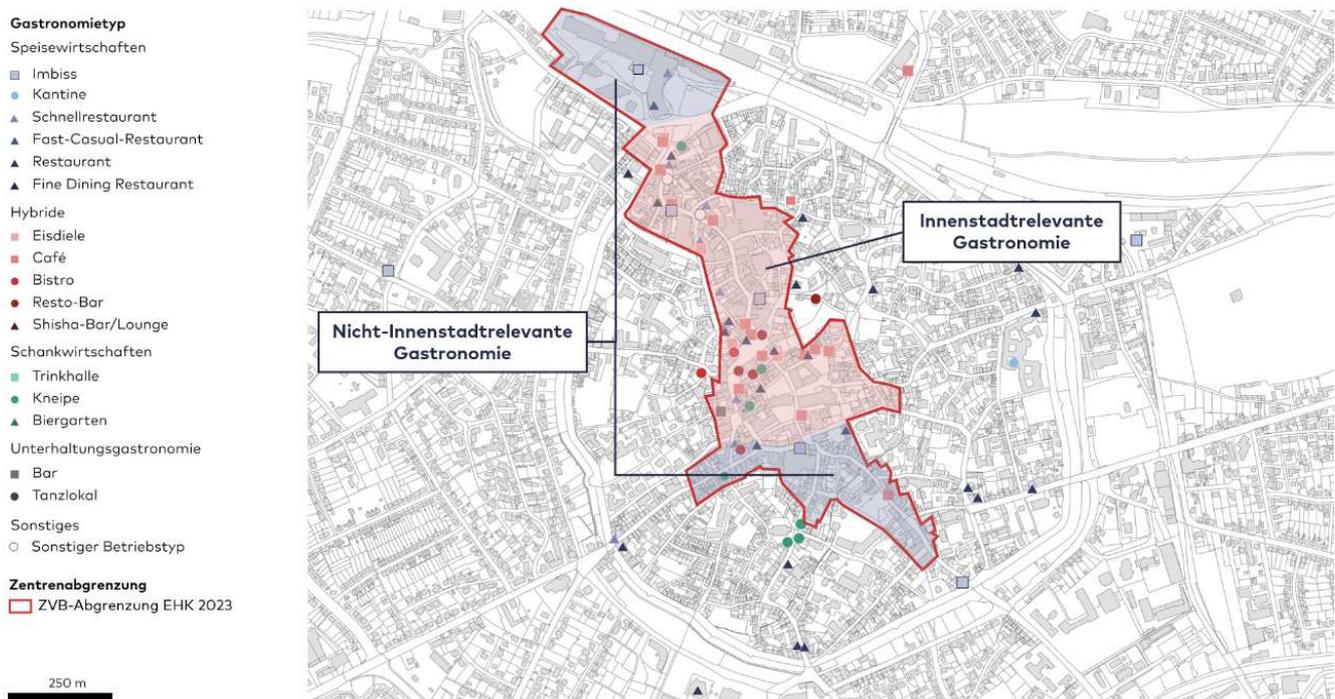


Abbildung 38: Fokusbereiche der innenstadtrelevanten und nicht-innenstadtrelevanten Gastronomie in der Soester Innenstadt

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

7.1 LEITSATZ 2

Leitsatz 2: Innenstadtrelevante Gastronomie kann als Ergänzung auch an ausgewählten gastronomischen Sonderstandorten angesiedelt werden.

Außerhalb des ZVB Innenstadtzentrum kann innenstadtrelevante Gastronomie an ausgewählten gastronomischen Sonderstandorten angesiedelt werden. Gastronomische Sonderstandorte stellen in der Regel zentrale und frequentierte Verkehrsknotenpunkte, wie Bahnhöfe oder Raststätten, oder touristisch attraktive Orte, wie beispielsweise Naherholungsgebiete, Veranstaltungsorte oder Orte mit Sehenswürdigkeiten, dar. Innenstadtrelevante Gastronomie kann die am Standort verorteten Angebote sinnvoll ergänzen und trägt wesentlich zur Attraktivität des Standortbereichs bei. Eine sinnvolle Ergänzung liegt vor, wenn die innenstadtrelevante Gastronomie in engem Bezug zur Nutzungsstruktur und Funktionsweise des entsprechenden Standorts steht, sodass die Gastronomie als Kopplungstätigkeit im Rahmen des Besuchs eines Sonderstandorts aufgesucht wird. Bei der gastronomischen Fortentwicklung eines gastronomischen Sonderstandortes sind zur Wahrung des Standortgefüges immer die Auswirkungen auf die Innenstadt zu berücksichtigen.

Abseits des Innenstadtzentrums sowie der gastronomischen Sonderstandorte ist eine Ansiedlung bzw. Erweiterung von innenstadtrelevanten Gastronomiebetrieben nicht zulässig. Hierzu zählen demnach auch durch Einzelhandel oder weitere Gewerbenutzungen geprägte Standortbereiche

Im Soester Stadtgebiet können drei gastronomische Sonderstandorte identifiziert werden. Der Standortbereich **Theodor-Heuss-Park/Großer Teich** grenzt östlich an den zentralen Versorgungsbereich Innenstadtzentrum Innenstadt an und ist im Wesentlichen durch eine ansprechend gestaltete Parkanlage mit Spielplatz und attraktiven Verweilmöglichkeiten mit einer angrenzenden Wasserfläche (Großer Teich) geprägt. Im Theodor-Heuss-Park verortet ist eine breit aufgestellte Resto-Bar mit ausgedehnter Außengastronomiefläche. Trotz der Nähe zum ZVB stellt der Sonderstandort keinen Konkurrenzstandort dar, sondern ergänzt die Innenstadt vielmehr in funktionaler und gastronomischer Hinsicht. Dies wird bedingt durch die gegebene Wegeverbindung zwischen dem gastronomischen Sonderstandort und dem zentralen Versorgungsbereich sowie durch den eigenständigen und differenten Nutzungscharakter des Sonderstandorts, der im zentralen Versorgungsbereich nicht vorhanden ist und demnach eine attraktive Ergänzungsmöglichkeit darstellt. Bei der gastronomischen Weiterentwicklung des Standortbereichs sind stets mögliche negative Auswirkung auf die Innenstadt zu berücksichtigen. Nach politischem Beschluss ist lediglich ein Gastronomiebetrieb zulässig. Darüber hinaus fehlen Flächen für einen weiteren gastronomischen Betrieb.

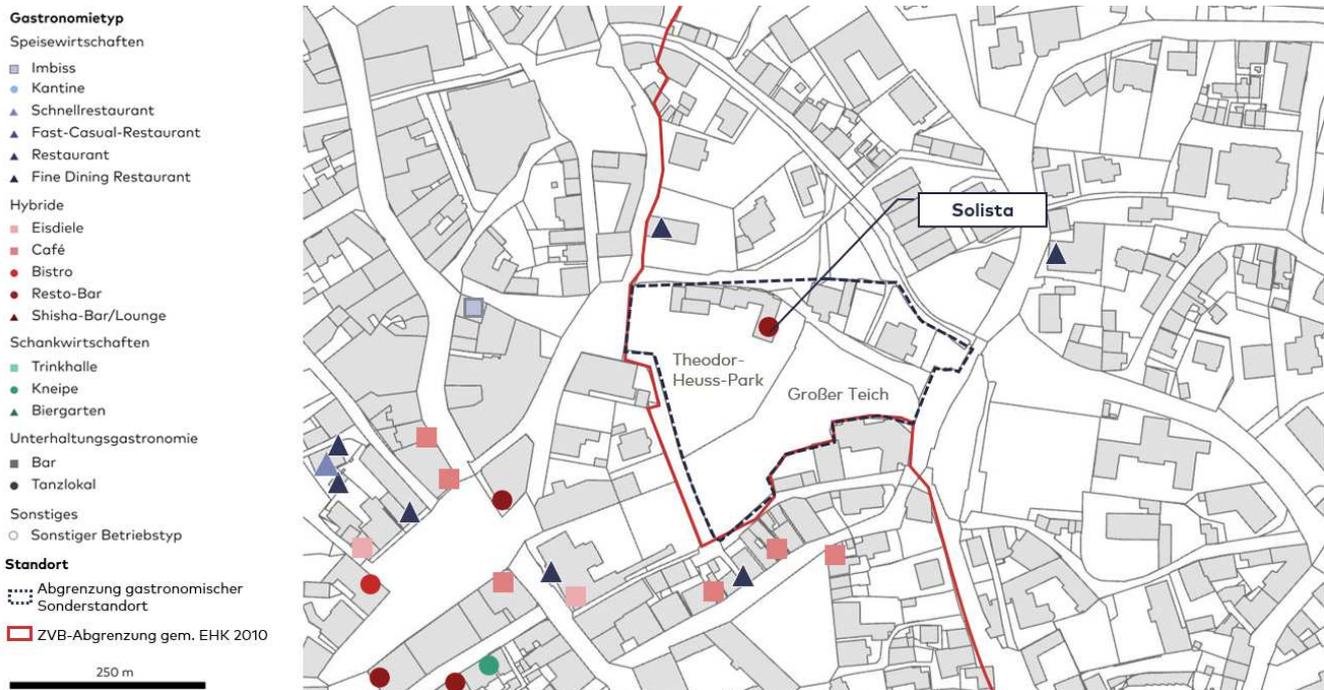


Abbildung 39: Gastronomischer Sonderstandort Theodor-Heuss-Park/Großer Teich

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT THEODOR-HEUSS-PARK/GROßER TEICH

- Sicherung als bedeutender innerstädtischer Freizeitort in der Stadt Soest
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebs
- keine weitere Ansiedlung von innenstadtrelevanten Gastronomie

Den zweiten gastronomischen Sonderstandort in Soest bildet der **Stadtspark** (s. Abbildung 40). Dieser befindet sich als bedeutendes Naherholungsgebiet und Parkanlage im östlichen Stadtgebiet und verfügt über diverse Freizeitangebote. Hierzu zählen beispielsweise Tennisplätze, ein Klettergarten, eine Minigolfanlage oder ein Spielplatz. Der Standort ist durch ein Restaurant vorgeprägt, welches in enger Verknüpfung zu den dort verorteten Sportanlagen steht und den Standortbereich in gastronomischer Hinsicht funktional ergänzt. Darüber hinaus ist eine weitere Gastronomieansiedlung³ geplant.

³ Quelle: Information der Stadt Soest, 04/2022.

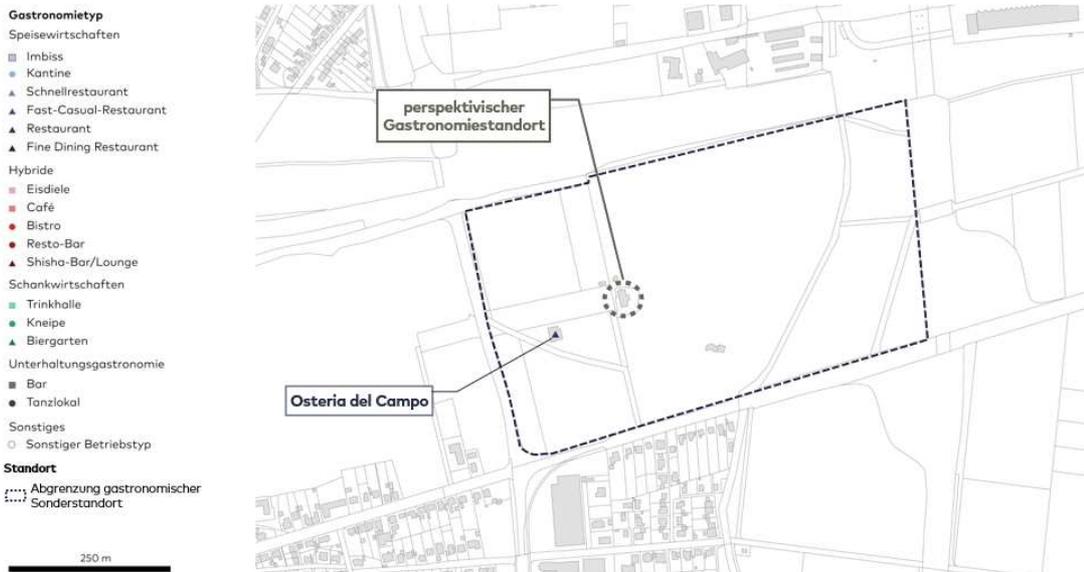


Abbildung 40: Gastronomischer Sonderstandort Stadtspark

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT STADTPARK

- Sicherung als bedeutender Freizeit- und Naherholungsort in der Stadt Soest
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebes
- Innenstadtrelevante gastronomische Angebotsergänzungen nur, sofern die Nutzung in engem Bezug zu den vorhandenen Freizeitangeboten steht und negative Auswirkungen auf die Innenstadt vermieden werden
- Qualifizierung des Gastronomieangebotes durch Etablierung attraktiver Außengastronomie

Der dritte gastronomischen Sonderstandort wird durch den gastronomisch geprägten Standortbereich entlang der **Ulricherstraße** südlich des ZVB Innenstadt-zentrums gebildet (s. Abbildung 41). Aufgrund des geringen Einzelhandelsbesatzes an bzw. rund um den Standort und der eingeschränkten räumlich-funktionalen Verknüpfung zum Innenstadtkern (u. a. Marktplatz) ist dieser Standortbereich nicht mehr Bestandteil des zentralen Versorgungsbereichs. Bei den hier verorteten Betrieben handelt es sich um individuell und traditionell gestaltete gastronomische Angebote mit einem hohen Erlebnis- und Freizeitwert, welche insbesondere auch seitens der Tourist:innen nachgefragt werden. Als gastronomische Agglomeration mit einer gewissen Strahlkraft nimmt der Standortbereich im städtischen Gefüge eine bedeutende Rolle ein, welche aufgrund der gegebenen Angebotsqualität zu sichern und bedarfsgerecht weiterzuentwickeln ist. Aufgrund der Nähe zum ZVB Innenstadtzentrum ist jedoch anzumerken, dass bei einer Weiterentwicklung des Standortbereichs negative Auswirkungen auf das Innenstadtzentrum zu vermeiden sind. Aufgrund seiner Strahlkraft und seiner touristischen Qualität nimmt der Standortbereich im gesamtstädtischen Kontext ein hohes städtebauliches Gewicht ein, welches auch weiterhin zu sichern ist. Um jedoch keinen wesentlichen Wettbewerbsdruck auf die Betriebe im ZVB Innenstadt auszulösen, soll der gastronomische Sonderstandort lediglich eine ergänzende Funktion hinsichtlich seines gastronomischen Angebots in Bezug auf die Innenstadt einnehmen. Demzufolge ist ein weiterer Ausbau des gastronomischen und innenstadtrelevanten Angebots nicht zu empfehlen. Mittels einer ansprechenden und gut

sichtbaren Beschilderung bzw. Wegweisern kann allerdings die Verbindung zwischen dem ZVB Innenstadtzentrum und dem gastronomischen Sonderstandort Ulricherstraße gestärkt werden und somit auch der Ergänzungscharakter des Standortbereichs hervorgehoben werden.

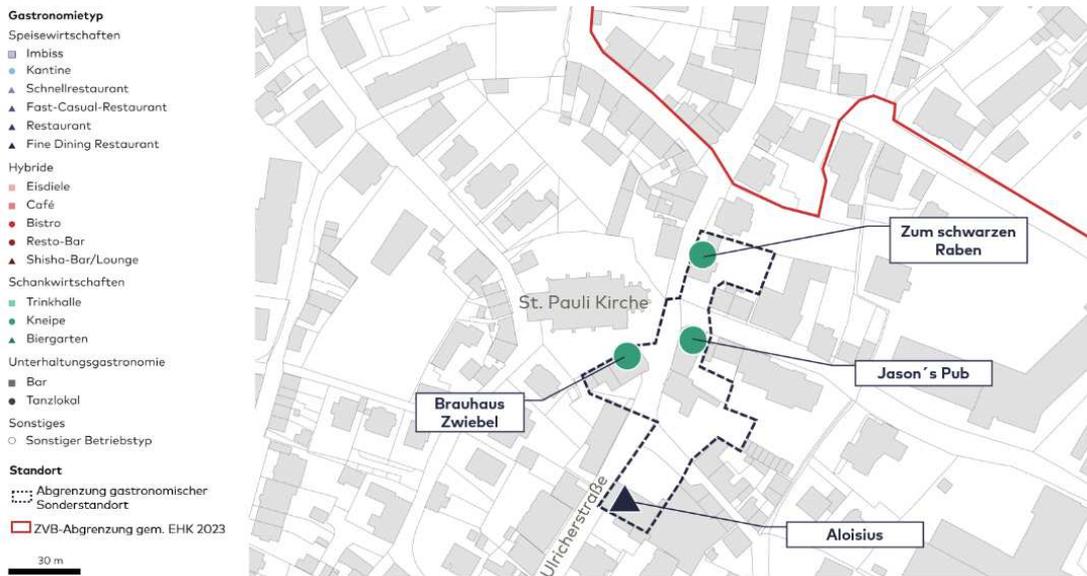


Abbildung 41: Gastronomischer Sonderstandort Ulricherstraße

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: Stadt Soest.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT ULRICHERSTRASSE

- Sicherung als bedeutender gastronomischer und touristischer Standortbereich
- Bestandssicherung der vorhandenen Gastronomiebetriebe
- Verbesserung der Wegeverbindung zwischen dem Sonderstandort und dem ZVB Innenstadtzentrum zur Stärkung des ergänzenden Charakters des Standortbereichs
- Zur Vermeidung von wesentlichen Wechselwirkungen zwischen dem Innenstadtzentrum und dem Sonderstandort kein erheblicher Ausbau des gastronomischen und innenstadtrelevanten Angebots

Eine Ausweisung von weiteren gastronomischen Sonderstandorten ist angesichts der derzeitigen Angebots- und Stadtstruktur aus gutachterlicher Sicht nicht möglich. Jedoch besteht die Möglichkeit, perspektivisch weitere potenzielle gastronomische Sonderstandorte auszuweisen, an denen innenstadtrelevante Gastronomie zulässig ist. Somit kann die Soester Gastronomie auch in Zukunft dauerhaft gesichert sowie gezielt und nachfragegerecht weiterentwickelt werden. Um auch zukünftige, zum Zeitpunkt der Konzepterarbeitung noch nicht absehbare Standortentwicklung bewerten zu können, werden im Folgenden Kriterien für entsprechende Potenzialbereiche festgelegt.

KRITERIEN FÜR POTENZIELLE GASTRONOMISCHE SONDERSTANDORTE

- **Der Standort muss den städtebaulichen Zielstellungen entsprechen:** Die Entwicklung des betreffenden Standortes ist stadtentwicklungspolitisch intendiert. Der Standort nimmt demnach perspektivisch eine Bedeutung im städtischen Gefüge ein.
- **Der Standort stellt keinen wesentlichen Konkurrenzstandort zur Innenstadt dar:** Um die Soester Innenstadt gastronomisch zu sichern und zu stärken, ist die Entwicklung gastronomischer

Konkurrenzstandorte außerhalb der Innenstadt zu vermeiden. Dementsprechend stellt der Standort hinsichtlich seiner Strahlkraft keinen Konkurrenzstandort zur Innenstadt dar.

- **Der Standort trägt zur gastronomischen Angebotsergänzung bei:** Das Angebot am potenziellen gastronomischen Sonderstandort steht qualitativ in enger Verknüpfung mit der dort gegebenen Nutzungsstruktur. Dabei ist die gastronomische Entwicklung an die Nachfragesituation ausgerichtet und deckt damit die gastronomischen Bedarfe am Standort ab.

8 Schlusswort

Die Stadt Soest verfügt mit dem vorliegenden Gastronomiekonzept über die notwendige Ausgangsbasis, um über eine planerische Steuerung von Gastronomieansiedlungen zur Stärkung der Innenstadt beizutragen.

Während der Erarbeitung dieses Konzeptes wurden – begleitet und konstruktiv unterstützt durch die Verwaltung – Entwicklungsempfehlungen und künftige Leitlinien erörtert, die es erlauben, stringente Instrumente zur bauleitplanerischen und genehmigungsrechtlichen Steuerung der Standorte und der künftigen Vorhaben abzuleiten.

In diesem Bericht werden die notwendigen Instrumente vorgestellt, Empfehlungen zu Umsetzungsprioritäten formuliert und ggf. erkennbare Handlungsalternativen angesprochen. Durch den Beschluss des Gastronomiekonzeptes durch das zuständige kommunalpolitische Gremium werden die Empfehlungen für die Verwaltung zu einer insbesondere zu berücksichtigenden sonstigen städtebaulichen Planung, die also mit hohem Gewicht in die Abwägung einzustellen ist (gem. § 1 Abs. 6 Nr. 11 und § 9 Abs. 2a Satz 2 BauGB). Zugleich entfalten die enthaltenen Instrumente hierdurch ihre größtmögliche Wirkung für die Rechtssicherheit der Bauleitplanung und der Genehmigungspraxis. Ebenso trägt der Beschluss dazu bei, die Effizienz der Verwaltungsarbeit in Sachen Standortbeurteilungen zu gewährleisten (siehe Abbildung 42).

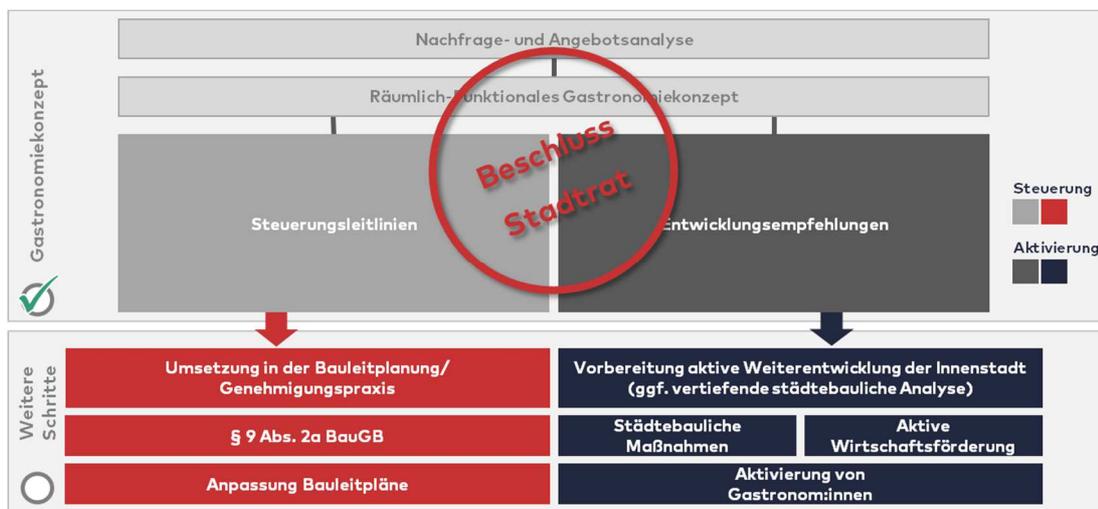


Abbildung 42: Das Gastronomiekonzept als Basis für eine aktive Stadtentwicklungspolitik

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Obschon dieses Gastronomiekonzept zunächst ein primär stadtplanerisches Instrumentarium darstellt, kann es auch in anderen Zusammenhängen (Teil-)Beiträge zur Fortentwicklung der Gastronomiestandorte leisten. Das Konzept bietet zudem Anknüpfungspunkte für neue große wie auch kleinere Entwicklungsvorhaben, für Detailkonzepte zu einzelnen Standorten und Fragestellungen (etwa dem Angebotsmix) sowie für prozessbegleitende Maßnahmen bzw. die Einbindung der Gastronom:innen in die Maßnahmen zur Standortstärkung (s. Tabelle 4). Insbesondere kann die Gastronomie erste Erkenntnisse für eine aktive Weiterentwicklung der Innenstadt bieten, die sich stärker gegenüber Konkurrenzstandorten so-

wie dem Online-Handel positionieren sollte. Die nachfolgende Tabelle stellt verschiedene Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen mit unterschiedlichen Prioritäten, Raumbezügen sowie Adressat:innen dar.

Tabelle 4: Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen

Maßnahme	Priorität	Raumbezug	Adressat:innen
Erarbeitung eines aktivierenden Gastronomiekonzeptes unter Einbezug der ansässigen Gastronom:innen	■ ■ ■	Innenstadt	Stadtverwaltung/ Gastronom:innen
Ableitung von geeigneten Standorten für neue Gastronomiebetriebskonzepte	■ ■ □	Gesamtstadt	Stadtplanung
Entwicklung eines Gastronomieführers	■ □ □	Gesamtstadt/ Innenstadt	Wirtschaftsförderung/ Gastronom:innen

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Die konzeptionellen Bausteine des Konzepts bedürfen einer Erfolgskontrolle und ggf. einer laufenden Fortschreibung. Unabhängig vom Fortschreiten der Covid-19-Pandemie sollte erfahrungsgemäß alle fünf Jahre ein möglicher Fortschreibungsbedarf bewertet werden. Zudem sollte auch bei erheblichen Veränderungen der gesetzlichen Grundlagen zur Steuerung der Gastronomieentwicklung geprüft werden, inwieweit eine Fortschreibung des Konzepts erfolgen sollte.

Literatur- und Quellenverzeichnis

LITERATUR

Stadt Soest (2010): Einzelhandelskonzept Soest 2010. Soest.

Statista (2020): Umsatz der Gastronomie in Deutschland bis 2020. <https://de.statista.com/statistik/studie/id/6990/dokument/gastronomie-statista-dossier/>

Wirtschaft und Marketing Soest GmbH (o. J.): Daten & Fakten zur Allerheiligenkirmes. <https://www.allerheiligenkirmes.de/rund-um-die-kirmes/daten-fakten/>

Ziebolz, Natalie (2021, 18. August): Gastronomie macht Innenstädte attraktiver. *Hogapage*. <https://www.hogapage.de/nachrichten/wirtschaft/gastronomie/mit-der-gastro-zur-attraktiven-innenstadt/>

DATENBANKEN

EHI (2022): EHI handelsdaten aktuell 2022, Köln.

IT.NRW (2022): Landesdatenbank NRW. <https://www.landesdatenbank.nrw.de/ldbnrw/online>

Abbildungsverzeichnis

ABBILDUNG	SEITE
Abbildung 1: Schnellrestaurant	7
Abbildung 2: Fast-Casual-Restaurant	7
Abbildung 3: Restaurant.....	8
Abbildung 4: Fine Dining Restaurant.....	8
Abbildung 5: Eisdiele.....	9
Abbildung 6: Café	9
Abbildung 7: Bistro	10
Abbildung 8: Resto-Bar.....	10
Abbildung 9: Trinkhalle.....	11
Abbildung 10: Kneipe.....	11
Abbildung 11: Biergarten.....	12
Abbildung 12: Bar	12
Abbildung 13: Tanzlokal.....	13
Abbildung 14: Shisha-Bar/Lounge	13
Abbildung 15: Imbiss.....	14
Abbildung 16: Kantine	14
Abbildung 17: Erarbeitungsschritte des Gastronomiekonzeptes.....	15
Abbildung 18: Prozentuale Umsatzentwicklung seit 2002	17
Abbildung 19: Entwicklung des touristischen Aufkommens in Soest	21
Abbildung 20: Touristisches Aufkommen in Soest im jahreszeitlichen Verlauf im Jahr 2019	22
Abbildung 21: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe in Soest.....	23
Abbildung 22: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte in Soest.....	25
Abbildung 23: Hauptbesuchszeiten der Gastronomiebetriebe in Soest	26
Abbildung 24: Gesamtstädtische Angebotsausrichtung der Soester Gastronomie	26
Abbildung 25: Gastronomiebesatz im ZVB Innenstadtzentrum Soest.....	27
Abbildung 26: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte im ZVB Innenstadtzentrum Soest	28
Abbildung 27: Angebotsausrichtung der Gastronomie in ZVB Innenstadtzentrum Soest	28
Abbildung 28: Angebotsausrichtung der Gastronomie der jeweiligen Quartiere in der Innenstadt.....	35
Abbildung 29: Potenzial-Defizit-Plan der Soester Innenstadt.....	36

Abbildung 30:	Gastronomiebesatz im ZVB Nahversorgungszentrum Riga-Ring	37
Abbildung 31:	Betriebstypenmix und Angebotsausrichtung im ZVB Nahversorgungszentrum Riga-Ring.....	38
Abbildung 32:	Steuerungsleitlinien	40
Abbildung 33:	Prüfschema zur Einordnung von Gastronomievorhaben	43
Abbildung 34:	Zielperspektive der Angebotsausrichtung	45
Abbildung 35:	Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier Hauptfrequenzlage Brüderstraße	45
Abbildung 36:	Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier historische Altstadt	46
Abbildung 43:	Zielperspektive der Angebotsausrichtung im Quartier südliche Innenstadt.....	47
Abbildung 38:	Fokusbereiche der innenstadtrelevanten und nicht-innenstadtrelevanten Gastronomie in der Soester Innenstadt	47
Abbildung 39:	Gastronomischer Sonderstandort Theodor-Heuss-Park/Großer Teich	49
Abbildung 40:	Gastronomischer Sonderstandort Stadtpark.....	50
Abbildung 41:	Gastronomischer Sonderstandort Ulricherstraße.....	51
Abbildung 42:	Das Gastronomiekonzept als Basis für eine aktive Stadtentwicklungspolitik	53

Tabellenverzeichnis

TABELLE		SEITE
Tabelle 1:	Sozioökonomische Rahmenbedingungen der Stadt	20
Tabelle 2:	Betriebstypenzusammensetzung in Soest.....	24
Tabelle 3:	Bewertungsmatrix für Soester Gastronomie.....	42
Tabelle 4:	Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen.....	54

Abkürzungsverzeichnis

BauNVO	Baunutzungsverordnung	ÖPNV	öffentlicher Personennahverkehr
BBSR	Bundesinstitut für Bau-, Stadt- und Raumforschung	Pkw	Personenkraftwagen
bzw.	beziehungsweise	rd.	rund
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband	s.	siehe
EHK	Einzelhandelskonzept	u. a.	unter anderem
gem.	gemäß	v. a.	vor allem
ggf.	gegebenenfalls	vgl.	vergleiche
insb.	insbesondere	z. B.	zum Beispiel
MIV	motorisierter Individualverkehr	z. T.	zum Teil
		ZVB	zentraler Versorgungsbereich

KONTAKT

Stadt + Handel Beckmann und Föhler Stadtplaner GmbH

info@stadt-handel.de
www.stadt-handel.de
Amtsgericht Dortmund
Handelsregisternummer HRB 33826
Hauptsitz Dortmund

Standort Dortmund

Hörder Hafenstraße 11
44263 Dortmund
Fon +49 231 86 26 890
Fax +49 231 86 26 891

Standort Hamburg

Tibarg 21
22459 Hamburg
Fon +49 40 53 30 96 46
Fax +49 40 53 30 96 47

Standort Karlsruhe

Beiertheimer Allee 22
76137 Karlsruhe
Fon +49 721 14 51 22 62
Fax +49 721 14 51 22 63

Standort Leipzig

Markt 9
04109 Leipzig
Fon +49 341 92 72 39 42
Fax +49 341 92 72 39 43