

Kon-^{06/2022} zept

Steuerungskonzept für die Gastronomie in
der Stadt Billerbeck



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

AUFTRAGGEBER

Stadt Billerbeck

OFFENLAGEFASSUNG

VERFASSER

**Dipl.-Ing. Marc Föhler
Jens Nußbaum, M. A.
Katharina Ruhr, M. Sc.
Hannah Eschert, M. Sc.**
Dortmund,
10.06.2022

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, 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.

Inhaltsverzeichnis

	KAPITEL	SEITE
1	Einführung	4
2	Relevanzcheck	6
3	Rechtliche Rahmenvorgaben	9
3.1	Rechtliche Einordnung von Gastronomiebetrieben	9
3.2	Betriebstypen der Gastronomie	10
4	Methodik	18
5	Nachfrage- und Angebotsanalyse	19
5.1	Nachfrageanalyse	19
5.2	Angebotsanalyse	28
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	45
8	Schlusswort	52

Der anhaltende Strukturwandel im Handel offenbart sich mittlerweile in Innenstädten aller Stadtgrößen. Die Folgen sind u. a. ein Rückgang der Handelsfunktion, abnehmende Passant:innenfrequenzen und zunehmende Leerstände in 1A-Lagen. Es wird nach neuen Nutzungen gesucht, die zur Belebung und Attraktivität der Innenstädte beitragen. Vor diesem Hintergrund gilt die Gastronomie bei Vielen als Hoffnungsträger für die florierenden Zentren von Morgen. Wie Studien zeigen, ist der Gastronomiebesuch bereits heute der zweitwichtigste Grund für einen Aufenthalt in der Innenstadt (vgl. IFK Köln 2021).

Ein Gang durch die Billerbecker Innenstadt zeigt, dass die Gastronomie bereits heute entscheidend zur Attraktivität der Innenstadt beiträgt. Attraktive Außen gastronomien im historischen und ortstypischen Ambiente laden nicht nur rund um den stadtbildprägenden Dom, sondern auch rund um den Johannikirchplatz zum Verweilen ein.

Dass es sich bei der Gastronomie um eine expandierende Branche handelt, zeigt sich auch in der Stadt Billerbeck. Regelmäßig wird die Billerbecker Stadtverwaltung mit Ansiedlungsfragestellungen von unterschiedlichen Gastronomien konfrontiert. Diese expansiven Gastronom:innen avisieren jedoch zunehmend auch Standorte außerhalb der Innenstadt. In Billerbeck stellen dies insbesondere Vorhaben abseits des Hauptzentrums „auf der grünen Wiese“ dar, welche in einem räumlichen und funktionalen Zusammenhang mit (bestehenden) Einzelhandelsbetrieben stehen. Dabei handelt es sich maßgeblich um Bäckereien, die neben dem Verkauf von Backwaren über einen gut ausgebauten Cafébereich verfügen. Vorgenannte Ansiedlungsfragen stellen die städtischen und politischen Entscheider:innen regelmäßig vor die Herausforderung, eine gastronomische Weiterentwicklung der Gesamtstadt voranzutreiben und dabei bestmögliche Rahmenbedingungen für die Innenstadt herzustellen, um diese als zentrale Mitte und attraktives Zentrum der Stadt zu sichern. Nicht zuletzt wurde die Ansiedlung eines Bäckerbistros im Zusammenhang mit einer Erweiterung des ALDI-Lebensmitteldiscounters an der Darfelder Straße diskutiert. Um das Ziel der Innenstadttärkung nicht zu gefährden, wurde die Ansiedlung einer Bäckerei mit gastronomisch ausgerichtetem Angebot negativ beurteilt. Weiterhin besteht aktuell eine Anfrage eines Gartenfachmarktes zur Ansiedlung eines Bistros. Auch in diesem Zusammenhang wird aktuell diskutiert, inwiefern die avisierte gastronomische Ansiedlung die Angebote in der Innenstadt tangiert.

Neben den vorgenannten Ansiedlungsfragestellung belasten auch die Corona-bedingten Folgen (u. a. Umsatzeinbrüche, Personalabgänge) die ansässigen Gastronom:innen (vgl. DEHOGA 2022). Um für vorgenannte Ansiedlungsfragestellung eine zielführende Entscheidungsgrundlage im Sinne der stadtentwicklungspolitischen Zielstellungen (u. a. die funktionale und städtebauliche Stärkung der Innenstadt) zu Grunde legen zu können und bestmögliche Rahmenbedingungen zum Schutz der innerstädtischen Gastronomien zu schaffen, wurde Stadt + Handel mit der Aufstellung eines gastronomischen Steuerungskonzeptes beauftragt.

Das vorliegende Gastronomiekonzept dient als konsistente Steuerungsgrundlage für perspektivische gastronomische Vorhaben im Billerbecker Stadtgebiet. Um

bestmögliche Rahmenbedingungen für die Fortentwicklung des Hauptzentrums 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.

ENTWURF

2

Relevanzcheck

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 zu 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 weiteren Einzelhandels- oder Dienstleistungsnutzungen, die von den generierten Frequenzen profitieren können.

Die Relevanz der Gastronomie für die Billerbecker Stadtentwicklung zeigt sich auch in bestehenden städtebaulichen Entwicklungskonzepten. So wurde im Einzelhandelskonzept für die Stadt Billerbeck aus dem Jahr 2010 (EHK Billerbeck 2010) der attraktive und kompakte Angebotsmix aus Einzelhandel, Dienstleistungen und Gastronomie als wesentliche Stärke identifiziert. Diese trägt insbesondere durch die Außengastronomie maßgeblich zu der hohen Verweilqualität bei und nimmt damit einen bedeutenden Faktor im Billerbecker Hauptzentrum ein. Gleichzeitig ergab die im Rahmen der Erarbeitung des EHK Billerbeck 2010 durchgeführte Haushaltsbefragung, dass ein besseres gastronomisches Angebot seitens der Bevölkerung gewünscht wird (vgl. BBE Handelsberatung Münster 2010, S. 41).

Auch das integrierte Handlungskonzept des Zentrum Billerbecks aus dem Jahr 2018 greift das Thema Gastronomie auf, die in enger Verknüpfung mit der hohen Aufenthaltsqualität der Stadt steht. Im integrierten Handlungskonzept wurde das übergeordnete Ziel formuliert, „Einzelhandel, Gastronomie, Dienstleistungen und Wohnen in harmonischer Weise zu vereinen“ (Stadt Billerbeck 2018, S. 32). Im Zuge dessen soll auch der Tourismus weiter gestärkt werden, wobei das Augen-

merk Billerbecks sowohl als Wohnort als auch als Tourist:innenort auf die Zielgruppe der 60+ Generation gerichtet werden soll. Hinsichtlich der Gastronomie ist festzuhalten, dass insbesondere die wachsende Außengastronomie rund um den Markt gesichert werden soll. Darüber hinaus wird eine einheitliche Gestaltung der Außengastronomie avisiert, welche beispielsweise durch Gestaltungsregelungen durchgesetzt werden kann.

Der Bedeutungszuwachs der Gastronomiebranche spiegelt sich auch in der betrieblichen Ausgestaltung der Gastronomiebetriebe wider. Die nachfolgend dargestellten Trends zeigen nur eine Auswahl der vielfältigen Entwicklungen im dynamischen Markt der Gastronomie.

Differenzierung: Bedingt durch gesamtgesellschaftliche Trends (v. a. Wertewandel und Individualisierung) stellt sich auch das Gastronomieangebot zunehmend differenzierter dar. Während das klassische Restaurant früher eine breite Angebotsvielfalt aufwies, fokussieren sich die meisten Gastronomiebetreiber:innen heute auf eine bestimmte Zielgruppe. Dementsprechend werden das Angebot und die Betriebsausrichtung auf genau diese Zielgruppe angepasst. So gibt es beispielsweise nicht nur Restaurants, die landestypische Speisen und Getränke anbieten, sondern auch Gastronomien, die explizit auf eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise ausgerichtet sind.

Schnelligkeit: Ob der Imbiss in der Mittagspause oder das To-Go-Essen nach Feierabend - Viele Kund:innen erwarten heute schnellen Service, sodass der Anteil von „Fast-Food“-Angeboten stetig steigt. Dabei werden schnelle Angebote in jeglichen Preissegmenten nachgefragt.

Originalität: Neben differenzierten Angeboten und der schnellen Bereitstellung von Speisen und Getränken, präferieren Gastronomiebesucher:innen ein auf das Betriebskonzept abgestimmtes Ambiente. Neben dem reinen Verzehr von Speisen und Getränken, können dekorative Aspekte oder die Musik auf das Ambiente des Betriebs einzahlen. Neben der Qualität der Speisen und Getränke spielen zunehmend auch gestalterische und atmosphärische Aspekte eine Rolle bei der Wahl des Gastronomieangebots.

Online-Affinität: Ein weiterer Megatrend im Bereich der Gastronomie ist eng mit dem Trend der Digitalisierung verzahnt. Gastronomie findet zunehmend nicht nur stationär statt. Den klassischen Lieferservice gibt es schon seit vielen Jahren - neue Plattformen wie beispielsweise Lieferando haben die Information über Angebote, den digitalen Bestellvorgang und die Lieferung nochmals vereinfacht. Nicht zuletzt die Covid-19-Pandemie hat, bedingt durch Schließungen der stationären Gastronomie, zu einem starken Anstieg der Lieferangebote geführt.



Abbildung 1: **Gesellschaftliche Wandlungsprozesse**

Quelle: Fotos Stadt + Handel, Fotolia, pixabay, oneinchpunch/wikimedia.

Die derzeitigen Entwicklungen in der Gastronomiebranche erinnern in Anbetracht zahlreicher Praxisbeispiele 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 2: 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 3: 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 4: 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 5: 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 6: 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 7: 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 8: 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 9: 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 10: 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 11: 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 12: 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.

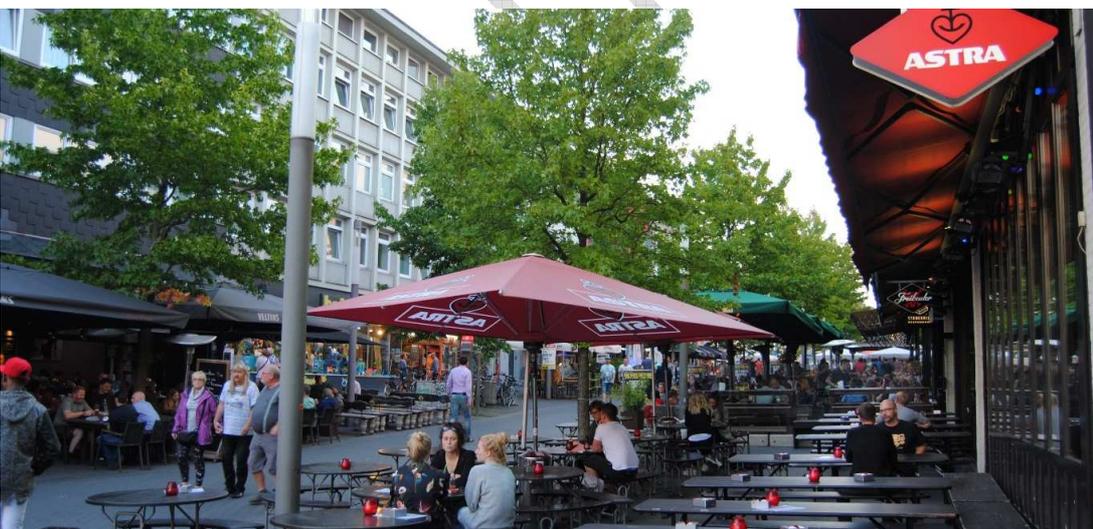


Abbildung 13: Bar

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 14: 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 15: 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 16: 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 17: Kantine

Quelle: Foto Stadt + Handel.

4 Methodik

Um ein passgenaues Steuerungskonzept für Billerbeck aufzustellen, sind verschiedene aufeinander folgende Erarbeitungsschritte erforderlich. In die einzelnen Erarbeitungsschritte sind analytische und bewertende Leistungsbausteine eingebunden, die wiederum auf mehrere primärstatistische, empirische Erhebungen zurückgreifen:



Abbildung 18: Erarbeitungsschritte des Gastronomiekonzeptes

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Im Rahmen der Analyse wurde im Zuge einer Erhebung vor Ort der gesamtstädtische 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 im Hauptzentrum untersucht, um Rückschlüsse auf die Bedeutung der Gastronomie zur Funktionsfähigkeit der Innenstadt zu identifizieren. Die Ergebnisse sind in der Angebotsanalyse (s. Kapitel 5.2) dargestellt.

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. Klassische Beispiele für ein solches Betriebskonzept stellen Bäckereien mit einem Cafébereich dar, welche an ein größeres Einzelhandelsgeschäft (z. B. Lebensmittelmarkt) angegliedert sind.

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 Billerbeck.

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.

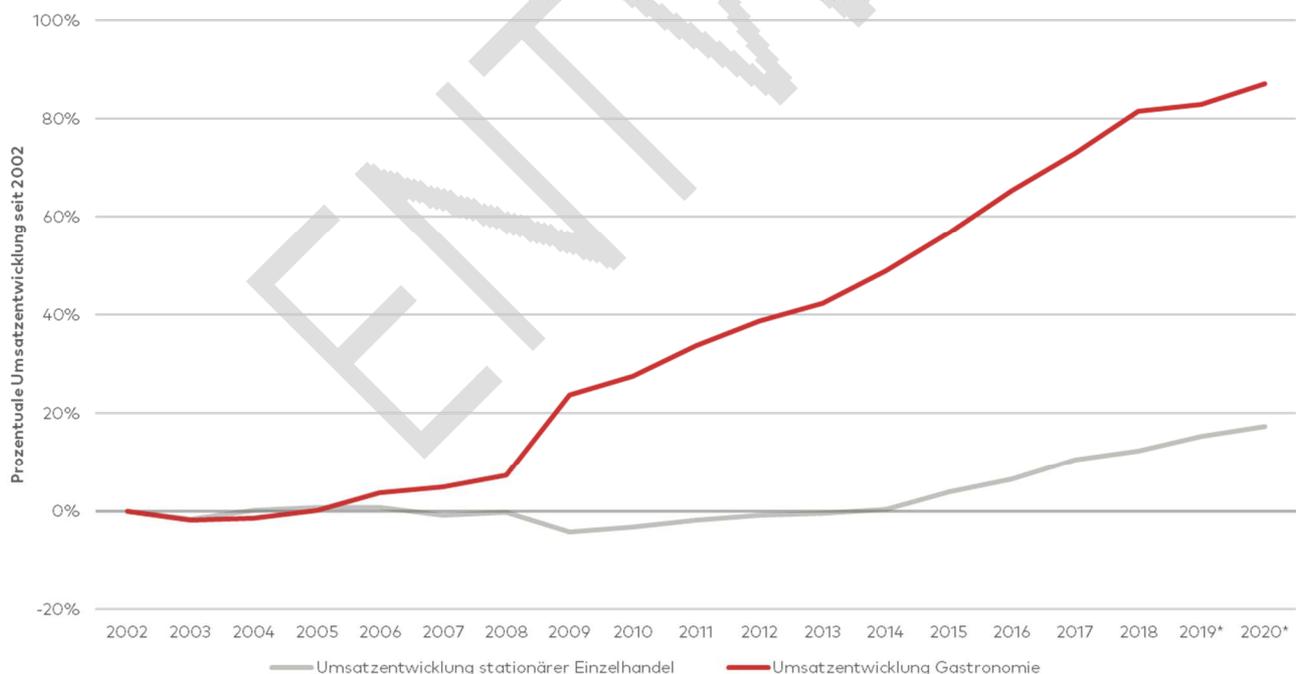


Abbildung 19: Prozentuale Umsatzentwicklung seit 2002

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

Vor der Covid-19-Pandemie zählte die Gastronomie in Deutschland im Durchschnitt rd. 142 Besuche pro Person im Jahr, wobei pro Person und Besuch durchschnittlich rd. 6,85 € ausgegeben wurden (vgl. DEHOGA 2019, S. 8). Eine konkrete

Ermittlung des absatzwirtschaftlichen Nachfragevolumens für die Billerbecker Gastronomie ist jedoch aufgrund der dynamischen und unsicheren Entwicklung der Gastronomiebranche infolge der Pandemie sowie der ausgeprägten Individualität der unterschiedlichen Einflussfaktoren auf die gastronomische Nachfrage nicht möglich. Allerdings lässt sich die gastronomische Nachfrage und die damit verbundene Bedeutung der Gastronomie für die Billerbecker Stadtentwicklung in qualitativer Hinsicht zielführend anhand von drei Einflussfaktoren untersuchen: Billerbeck als Wohnort, Billerbeck als Arbeitsort, Billerbeck als touristische Destination.

5.1.1 Billerbeck als Wohnort

Gastronomie nimmt in erster Linie eine Bedeutung für die ansässige Bevölkerung ein. Eine hohe Einwohnerzahl bedeutet in quantitativer Hinsicht eine hohe gastronomische Nachfrage, während kleinere Kommunen über ein geringeres Nachfragepotenzial verfügen. Des Weiteren nehmen größere Städte mit einer mittel- bzw. oberzentralen Bedeutung oftmals eine gastronomische Versorgungsfunktion ein, die über das eigene Stadtgebiet hinausragt. In qualitativer Hinsicht ist festzuhalten, dass Gastronomie zum einen der Versorgung der Bevölkerung und zum anderen der Freizeitgestaltung der Einwohner:innen dienen kann.

Die Stadt Billerbeck ist als Grundzentrum mit rd. 11.538 Einwohner:innen² im Norden Nordrhein-Westfalens im Münsterland gelegen. Billerbeck sowie das nähere Umfeld sind ländlich geprägt. So grenzen, mit Ausnahme des Mittelzentrums Coesfeld, ausschließlich Grundzentren an das Stadtgebiet an. Die Stadt Münster ist als nächstgelegenes Oberzentrum in etwa 35 Pkw-Minuten in östlicher Richtung verortet.

² Quelle: IT.NRW; Stand: 31.12.2020.

Versorgungsfunktion

Zentralörtliche Funktion

Grundzentrum

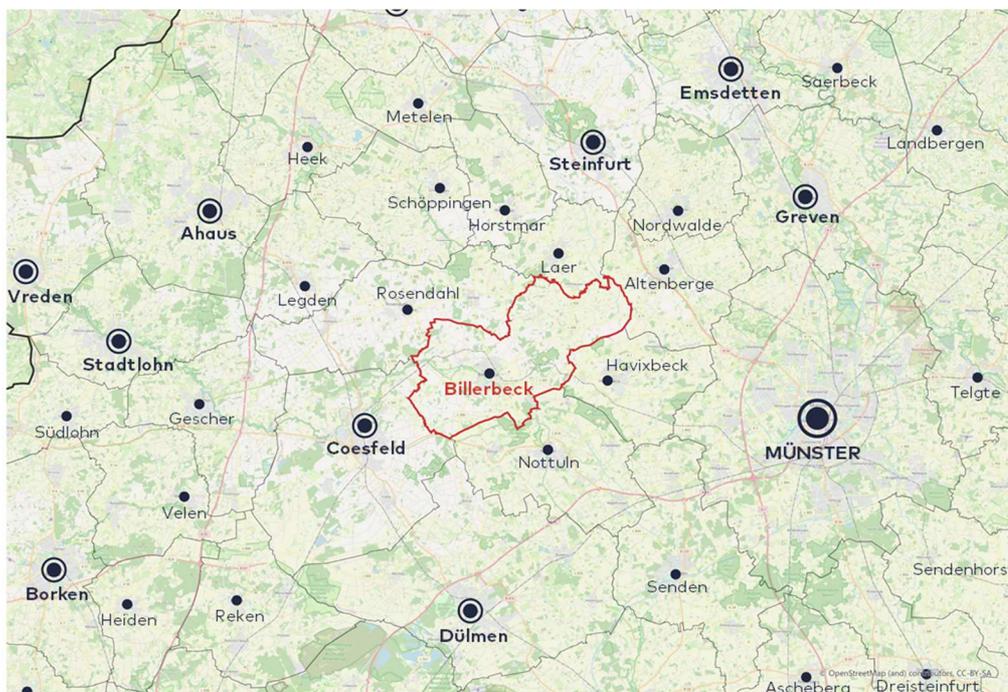
Nächstgelegene Mittelzentren (Pkw-Fahrzeit)

Coesfeld (15 min)
Dülmen (20 min)
Steinfurt (25 min)
Greven (35 min)
Emsdetten (40 min)

Nächstgelegene Oberzentren (Pkw-Fahrzeit)

Münster (35 min)
Dortmund (70 min)
Essen (70 min)
Duisburg (70 min)
Bielefeld (90 min)

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



Siedlungsstrukturelle Kennwerte Gesamtstadt

Einwohner:innen

11.538

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Einwohner:innen: IT.NRW (Stand: 31.12.2020); 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 Billerbeck eine Versorgungsfunktion für das eigene Stadtgebiet übernimmt. Darüber hinaus ist zu erwarten, dass das Billerbecker Stadtgebiet insbesondere über die attraktiven Angebotsstrukturen im nahegelegenen Oberzentrum Münster sowie dem Mittelzentrum Coesfeld mitversorgt wird. Dabei beschränkt sich diese Versorgungsfunktion nicht nur auf den Einzelhandel, sondern bezieht sich auch auf die gastronomische Versorgung. Vor dem Hintergrund der Bedeutung Billerbecks als Wohnort, sind für die Gastronomie aufgrund der wohnortbezogenen Versorgungsfunktion keine über das Stadtgebiet hinausgehenden Impulse zu erwarten.

5.1.2 Billerbeck als Arbeitsort

Des Weiteren übernimmt Gastronomie eine Rolle bei der Versorgung der Beschäftigten in einer Kommune, weshalb auch die Bedeutung Billerbecks als Arbeitsort Einfluss auf die gastronomische Nachfrage haben kann. Dabei werden von den Beschäftigten v. a. Gastronomien aufgesucht, die über ein To-Go-Angebot verfü-

gen bzw. auf einen schnellen Service ausgerichtet sind. Hierzu zählen beispielsweise Imbisse, Bäckereien mit Cafébereich oder Schnellrestaurants. Diese Betriebstypen sind oftmals in räumlicher Nähe zu den relevanten Arbeitsorten einer Kommune verortet und stellen somit die arbeitsplatznahe gastronomische Versorgung sicher. Darüber hinaus ist festzuhalten, dass Kommunen mit einer hohen Relevanz als Arbeitsort, z. B. durch ein hohes, positives Pendler:innensaldo, eine quantitativ höhere gastronomische Nachfrage aufweisen.

In Anbetracht der sozioökonomischen Rahmenbedingungen wird hinsichtlich der beschäftigungsrelevanten Kennwerte deutlich, dass die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten mit einem Wohnort bzw. insbesondere mit einem Arbeitsort in Billerbeck in den vergangenen Jahren anstieg (s. Tabelle 1). Dabei zeigt sich auch, dass die Auspendler:innenquote mit rd. 75 % die Einpendler:innenquote von ca. 66 % im Jahr 2020 überstieg. Das Pendler:innensaldo stellte sich im Untersuchungszeitraum, bedingt durch die räumliche Nähe zum Mittelzentrum Coesfeld und dem Oberzentrum Münster, als negativ dar. Es ist jedoch im Zeitverlauf, angesichts einer steigenden Einpendler:innenquote, ein Aufwärtstrend zu beobachten.

Die vorgenannten Ausführungen geben einen Hinweis für eine beschäftigungsbedingte Gastronomienachfrage, die im Wesentlichen auf die Versorgung von Arbeitnehmer:innen ausgerichtet sind. Aufgrund der eingeschränkten Bedeutung Billerbecks als Arbeitsort sind nur geringe Impulse für entsprechende Gastronomieangebote erkennbar.

Tabelle 1: Sozioökonomische Rahmenbedingungen der Stadt

Stadt Billerbeck	2018	2019	2020	Entwicklung
Anzahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten, die in Billerbeck arbeiten	3.345	3.511	3.625	8,4 %
Anzahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten, die in Billerbeck wohnen	4.799	4.822	4.893	2,0 %
Anzahl der Personen, die für ihre Arbeit nach Billerbeck einpendeln (Einpendler:innenquote)	2.129 (64 %)	2.270 (64 %)	2.382 (66 %)	11,9 %
Anzahl der Personen, die für ihre Arbeit aus Billerbeck auspendeln (Auspendler:innenquote)	3.583 (75 %)	3.582 (74 %)	3.651 (75 %)	1,9 %
Pendler:innensaldo	-1.454	-1.312	-1.269	+185

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

In räumlicher Hinsicht ergeben sich für Billerbeck fünf bedeutende Arbeitsorte. Hierunter fällt zum einen der Stadtkern bzw. das Hauptzentrum von Billerbeck, welches ein vielfältiges Angebot an Einzelhandel, Dienstleistungen und Gastronomie bereithält und demnach über ein breites Arbeitsplatzangebot verfügt. Zum anderen bestehen rund um den Stadtkern weitere größere Arbeitsorte. Hierzu zählt einerseits das Gewerbegebiet Hamern als größtes Gewerbegebiet der Stadt, welches im Wesentlichen durch einen Betrieb der Nahrungsmittelindustrie, einen Betrieb für medizinische Produkte, einen Betrieb für Reinraumtechnik und Baugewerbe sowie einen Gartenfachmarkt geprägt ist. Andererseits bestehen mit

dem Gewerbegebiet Friedhöfer Kamp mit Betrieben des produzierenden Gewerbes und des Großhandels sowie dem Gewerbegebiet Bergstraße, das v. a. durch klein- und mittelständische Handwerk- und Gewerbebetriebe sowie durch Einzelhandel gekennzeichnet ist, weitere größere Arbeitsorte in Billerbeck. Darüber hinaus befindet sich im Nordosten des Stadtgebiets eine Agglomeration an Gärtnereien und Gartenbaubetrieben.

Gastronomie steht grundsätzlich in räumlicher, quantitativer und qualitativer Hinsicht in enger Verknüpfung zu relevanten Arbeitsorten. So befinden sich die entsprechenden Gastronomiebetriebe z. T. in räumlicher Nähe zu den bedeutenden Arbeitsorten mit einer Vielzahl an Beschäftigten und der daraus resultierenden hohen gastronomischen Nachfrage. Die gastronomischen Angebote richten sich an die Bedürfnisse der Beschäftigten, z. B. in Form von Mittagsimbissen oder To-Go-Angeboten. Damit übernimmt die Gastronomie eine bedeutende Rolle bei der arbeitsplatznahen Versorgung der Beschäftigten. Grundsätzlich ist jedoch zu konstatieren, dass Billerbeck eine begrenzte Bedeutung als Arbeitsort einnimmt, weshalb sich für die Gastronomie lediglich geringfügige Impulse ergeben.

5.1.3 Billerbeck als touristische Destination

Neben den vorgenannten Aspekten nimmt die Stadt Billerbeck zudem eine bedeutende Rolle als touristische Destination ein. Touristische Besuche erhöhen die gastronomische Nachfrage, wobei von der Nachfragesteigerung insbesondere die Betriebe betroffen sind, die einen hohen Freizeitcharakter aufweisen und im räumlichen Zusammenhang mit Sehenswürdigkeiten, Beherbergungsstätten oder Freizeitmöglichkeiten stehen. Des Weiteren gilt: Je höher die touristische Bedeutung einer Kommune ist, desto größer und diffuser gestaltet sich das Einzugsgebiet des Gastronomie im Stadtgebiet.

Die Stadt Billerbeck weist zwei touristische Schwerpunkte auf: Erholung und Kultur. So bietet Billerbeck als staatlich anerkannter Erholungsort im Münsterland zum einen Naherholung und Naturerlebnisse z. B. entlang der Berkel, die Jung und Alt ansprechen. Darüber hinaus stellt die Münsterländer Naturlandschaft einen einladenden Touristenmagnet für themenspezifische und regionstypische Rad- und Wandertouren dar. Zum anderen ist der historische Stadtkern mit seinen kleinen Gassen und Speicherhäuschen sowie dem Ludgerus-Dom als stadtbildprägende Wallfahrtskirche ein kulturell attraktiver Besuchsort. Auf einer Vielzahl an geführten Touren und Rundgängen mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten können die Besucher:innen Billerbeck näher kennenlernen. Ein abwechslungsreiches Kulturprogramm auf der Freilichtbühne, der Stadt Billerbeck, in der Kolvenburg oder im Dom runden das kulturelle Angebot der Stadt ab.

Die Bedeutung Billerbecks als touristische Destination wird auch in der nachfolgenden Abbildung 20 deutlich. Dabei wird ersichtlich, dass die Stadt Billerbeck bis zum Beginn der Covid-19-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.

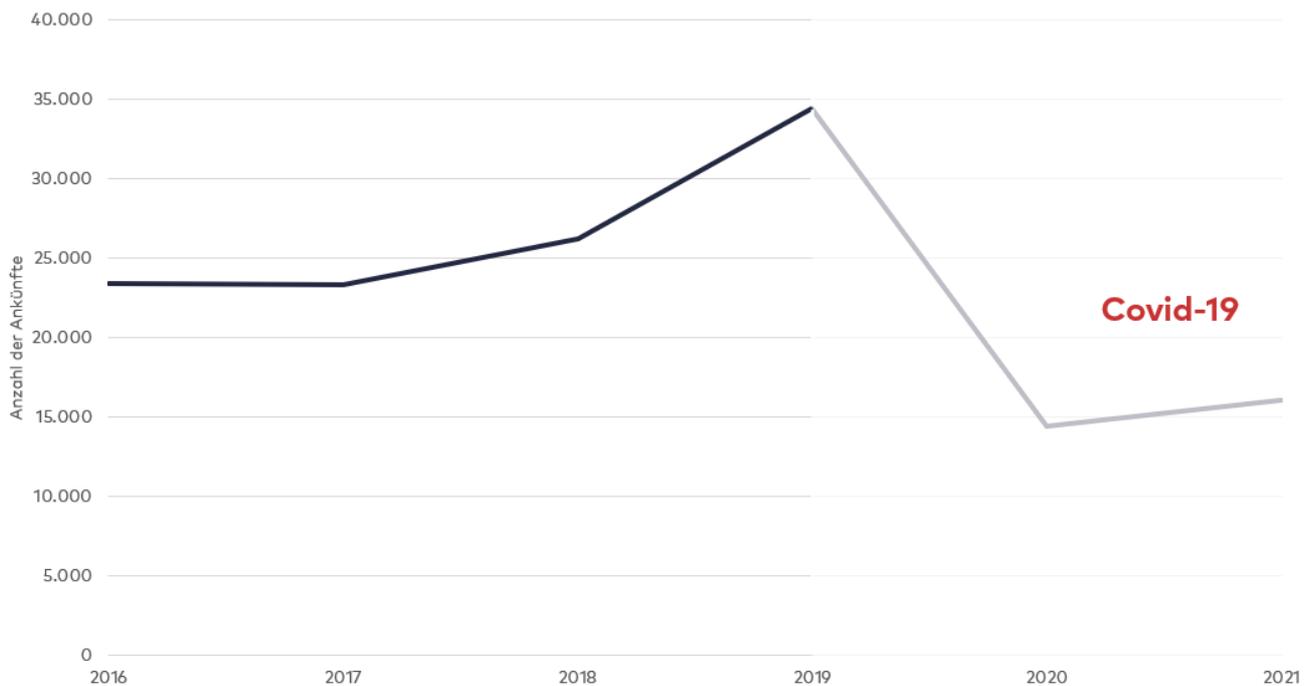


Abbildung 20: Entwicklung des touristischen Aufkommens in Billerbeck

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 Billerbeck ca. zwei bis drei Tage (vgl. IT.NRW, 2022). In Bezug auf die jahreszeitliche Betrachtung des touristischen Aufkommens in Billerbecks im Jahr 2019 wird deutlich, dass steigende Tourismuszahlen im Frühling und im Herbst zu beobachten sind (s. Abbildung 21). Neben den obenstehenden touristischen Kennzahlen ergänzen zudem private Ferien- und Wochenendhäuser im Ferienpark Gut Holtmann das touristische Aufkommen in Billerbeck. Darüber hinaus bestehen in Billerbeck 16 private Ferienwohnungen und -häuser, Privatzimmer und Apartments, die vermietet werden. Bei den Ferienhäusern und -wohnungen ist davon auszugehen, dass die Dauer des Aufenthalts höher ausfällt.

Der jahreszeitliche Verlauf des touristischen Aufkommens bedingt sich auch durch die unterschiedlichen (kulturellen) Veranstaltungshighlights, welche eng mit touristischen Besuchen in Billerbeck verknüpft sind. Dabei zeigt sich, dass das Veranstaltungsangebot im Jahr 2019 eine breite Zielgruppe ansprach, sodass im Jahresverlauf eine breit aufgestellte Besucher:innenstruktur zu erwarten ist. Darüber hinaus spielt der Rad- und Wandertourismus wetterbedingt von Frühjahr bis Herbst eine wichtige Rolle für den Billerbecker Tourismus.

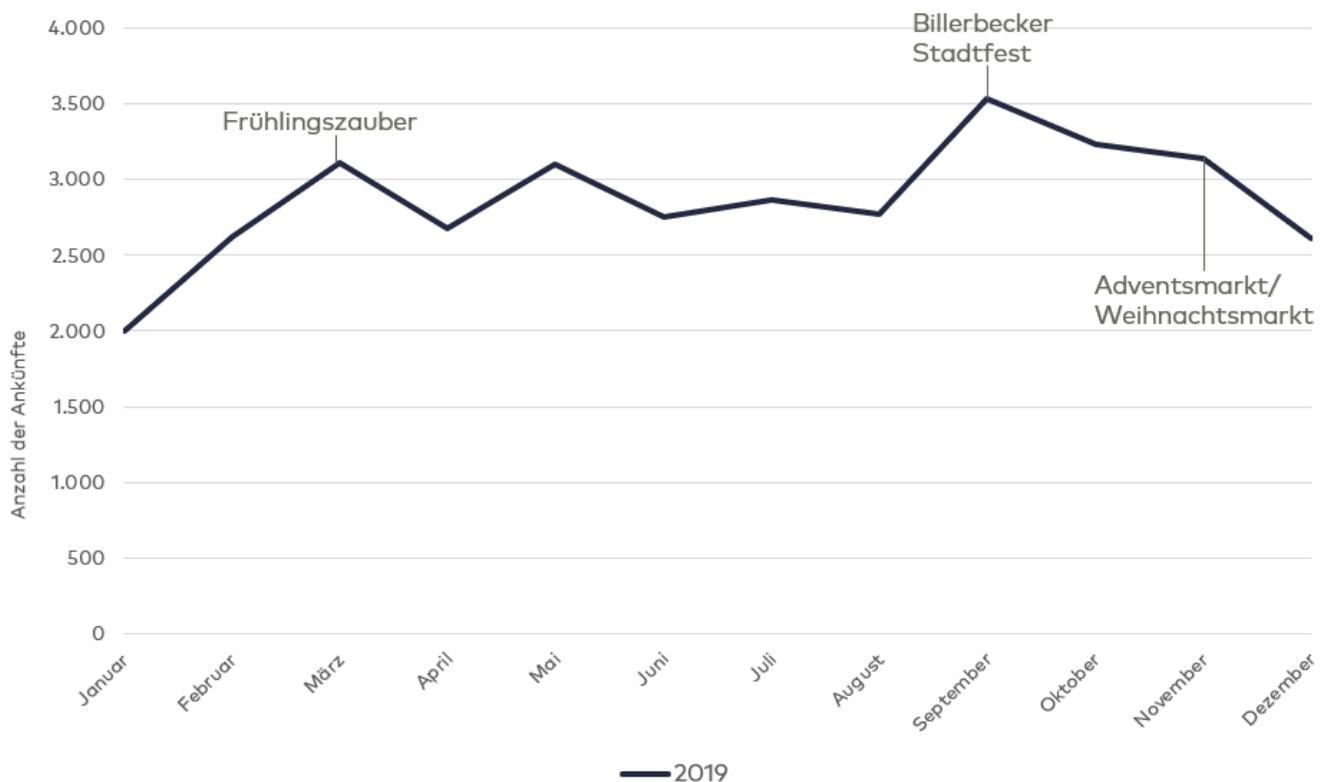


Abbildung 21: Touristisches Aufkommen in Billerbeck im jahreszeitlichen Verlauf im Jahr 2019
 Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Datengrundlage IT.NRW 2022.

Für die Gastronomie in Billerbeck resultiert aus der 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 eine breit gefächerte Zielgruppe für die Billerbecker Gastronomie. Damit stellt der Tourismus insgesamt einen wesentlichen Treiber für die Gastronomie in Billerbeck dar.

5.1.4 Angebotsseitige Nachfrage

Neben den vorgenannten Aspekten aus Perspektive der Kund:innen stellt sich die Frage, für welche expansiven Gastronom:innen der Standort Billerbeck betreiberseitig im Fokus steht. Die Analyse der angebotsseitigen Nachfrage lässt Rückschlüsse auf die Attraktivität der Stadt Billerbeck als Gastronomiestandort ableiten. Eine Betrachtung der Standortrahmenbedingungen kann an dieser Stelle nur von expansiven, filialisierten Gastronomiebetrieben vorgenommen werden, da nur von diesen eine Betrachtung der Expansionsanforderungen möglich ist. Die Expansionsanforderungen lassen hinsichtlich quantitativer Kriterien, wie beispielsweise der Stadtgröße oder der Einwohner:innenzahl im Einzugsgebiet, eine erste Einschätzung ableiten, inwiefern der Standort Billerbeck 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. Individuelle Gastronomiebetriebe bedürfen ebenso einer Einzelfallprüfung.

Tabelle 2: Expansionsanforderungen ausgewählter Filialisten

Unternehmen	Stadtgröße/ Einzugsbereich	Lage/Standort	Fläche/Ausstattung	Ansiedlung in Billerbeck möglich?
Abacco`s Steakhouse	-	A-Lagen, B-Lagen, Verkehrsknotenpunkte, Shopping-Center	bei Freestandern min. 2.500 m ² , ansonsten 350-600 m ² ; EG-Flächen mit Außensitzplätzen im Verhältnis 1:1	✗
Alex Kitchen	Zwischen 25.000 und 300.000 Einwohner:innen	Innenstadtlagen, Büros und Geschäfte in fußläufiger Entfernung	mind. 250 m ² Gesamtfläche; reichlich öffentliche Parkmöglichkeiten	✗
Bäckerei Dreißig	-	Innenstadtlage; Wohngebiet; Vorkassenzonen von Lebensmittelmärkten; Baumärkte; Einkaufszentren, Fußgängerzonen, Knotenpunkte ÖPNV	50- 250 m ² ; ebenerdig; Parkmöglichkeiten; Schaufensterfront von 7 m; offene Eingangszone	✓
Bäckerei Lange Drive-In	-	hohe fußläufige Kundefrequenz; Standorte mit hoch frequentierten Ein- und Ausfallstraßen (mehr als 8.000 Fahrzeuge täglich); Ecklagen; Einkaufszentren; Fachmarktzentren mit Parkgelegenheiten	60 – 300 m ²	✓
Bäckerhaus Veith	-	hoch frequentierte Straßen, Einkaufszentren oder Gewerbegebieten mit Pkw- Stellplätzen; Fachmarktzentren; hochfrequentierte, städtische Lagen	150- 300 m ² ; ebenerdig,	✓
Backwerk	ab 40.000 Einwohner:innen	Fußgängerzonen, Einkaufszentren, hoch frequentierte Verkehrs- und Fußgängerknotenpunkte	40- 300 m ² (standortabhängig); Erdgeschoss mit direktem Zugang; Schaufensterfront mind. 6 m; Mietvertragslaufzeit mind. 5 Jahre	✗
Bavaria Alm	ab 80.000 Einwohner:innen	Hochfrequentierte Einfall-, Ausfall- oder Bundesstraße; landschaftlich ansprechende Umgebung; Zufahrt von beiden Verkehrsrichtungen	Grundstücke von 5.000-7.000 m ² ; keine bestehenden Mietobjekte; zahlreiche kostenlose Parkplätze	✗
Cafe des Sol	ab 150.000 Einwohner:innen	von der Straße gut einsehbar	EG-Fläche mind. 300 m ³ zzgl. Nebenflächen von 150m ³ ; Außenterrasse mit min. 70 Sitzplätzen	✗
Cafe des Sol Freestander	ab 80.000 Einwohner:innen	Einfall-, Ausfall- oder Bundesstraße; landschaftlich ansprechende Umgebung; Zufahrt von beiden Verkehrsrichtungen	Grundstücke von 5.000-7.000 m ² ; keine bestehenden Mietobjekte	✗
Cafe Extrablatt	ab 35.000 Einwohner:innen	Kleinstädte: repräsentative Objekte an öffentlichen Plätzen mit Außenterrasse Mittel- und Großstädte: Marktplätze; Ecklagen in stark frequentierten Lauflagen; B-Lagen mit Sichtverbindung zur Fußgängerzone	Gastraumfläche 240-550 m ² zzgl. mind. 160 m ² Nebenflächen, mind. 80 Plätze Außenbestuhlung auf Terrasse	✗

Cafe und Bar Celona	ab 50.000 Einwohner:innen	gut frequentierte Standorte in Innenstadtlagen	200-500 m ² Gastraumfläche zzgl. 50 % für Funktionsräume; mind. 150 Plätze Außenbestuhlung auf Terrasse	✘
Der Beck	Städte	Innerstädtische, hoch frequentierte Lage; Fachmarktzentren; Einkaufszentren, Nähe zu Knotenpunkte des ÖPNV	180 m ² zzgl. Außenbereich; ebenerdig; Schau-fenster 10 m bodentiefe Front	✓
Hans im Glück	ab 70.000 Einwohner:innen mit Großstadtcharakter, Touristen-/ Universitätsstädte, Kleinstädte mit großem Einzugsgebiet	Toplagen in Innenstädten oder Quartierszentren; Gastronomielagen; gute Verkehrsanbindung und Fußgängerfrequenz	mind. 250 m ² im EG; ab 100 m ² Nebenflächen; mind. 40 Plätze Außenbestuhlung	✘
Kamps	ab 25.000 Einwohner:innen (NRW); ab 50.000 Einwohner:innen außerhalb NRW	1A-Lagen oder Lagen mit hoher fußläufiger Kundenfrequenz (Flughäfen, Bahnhöfe, Einkaufszentren); Ecklagen in der Nähe zu Schulen und ÖPNV	60- 200 m ² + Nebenräume 30-50 m ² ; Schau-fenster von mind. 6 m; Eingang stufenlos; Parkmöglichkeiten	✘
KFC Drive Thru	Einzelhandelskonzentration von ca. 20.000 m ² oder einzelner großflächiger Einzelhandel mit 30.000 m ² Verkaufsfläche als Frequenzbringer	direkte Zufahrt von Hauptstraße; exponierte Lage im Gewerbegebiet	ab 1.500 m ² Grundstücksgröße	✘
KFC Foodcourt	-	in hoch frequentierten Shoppingmalls	Ab 60 m ²	✘
L'Osteria	ab 80.000 Einwohner:innen; Einkaufsstraße, viele Büros, Szeneviertel mit studentischem Umfeld	1B oder 2A/B Innenstadtlagen, weitere Gastronomiebetriebe in der Umgebung	EG mind. 300 m ² , max. 450 m ² , Nebenflächen ca. 150 m ²	✘
L'Osteria Freestander	ab 100.000 Einwohner:innen, 10.000-20.000 Anwohner:innen mittleren Einkommens im 1,5 km-Radius	Ein- und Ausfallstraße oder Autobahnausfahrt mit angrenzendem Gewerbegebiet	2.000-3.500 m ² Grundstücksfläche	✘
Nordsee Restaurant	ab 50.000 Einwohner:innen	A-Lage in Haupteinkaufsstraßen, Einkaufszentren, Bahnhöfen, Flughäfen	80 m ² EG oder mind. 30-50 m ² im EG und 30-50 m ² im OG oder UG	✘
Nordsee Snack Shop	ab 50.000 Einwohner:innen	A-Lage in Haupteinkaufsstraßen, Einkaufszentren, Bahnhöfen, Flughäfen	80 m ² EG oder mind. 30-50 m ² im EG und 30-50 m ² im OG oder UG	✘

Peter Pane	ab 50.000 Einwohner:innen; 10.000-20.000 Einwohner:innen mit mittlerem Einkommen im 1 km-Radius	Innenstadt- und Stadtteillagen mit guter Verkehrsanbindung und hoher Fußgängerfrequenz	Gastronomiefläche mind. 250 m ² , 150-300 m ² Nebenflächen	✘
Schäfers Brot	-	Frequenzlagen, wie Fußgänger- oder Vorkassenzonen; Einkaufszentren; Nähe zu Bildungseinrichtungen; Verkehrsknotenpunkte und Hauptstraßen mit Parkplatzmöglichkeiten	50- 300 m ² ; Backshops mit Steh- oder Sitzcafés; ebenerdige, barrierefreie Objekte; Schaufenster-Frontlänge 6 m	✓
Subway Restaurant	-	Gute Sichtbarkeit, vielseitige Standortmöglichkeiten	15-250 m ²	✓

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Datengrundlage: Homepages des ausgewählten Filialisten (Stand 21.04.2022).

Aufgrund der der vorangegangenen Darstellung der nachfrageseitigen Aspekte aus Kund:innensicht kommt Billerbeck für eine Ansiedlung expansiver und größerer filialisierter Gastronomiebetriebe (z. B. Cafe Extrablatt, Cafe del Sol) hinsichtlich der quantitativen Kriterien zunächst nicht in Frage. Ansiedlungsdruck besteht hingegen insbesondere im Bereich der Bäckereien mit eigenem Cafébereich bzw. Bäckerbistros, die neben innerstädtischen Frequenzlagen auch Standorte „auf der grünen Wiese“, im räumlichen Zusammenhang mit Einzelhandelsbetrieben (v. a. Lebensmittelmärkte, Pflanzenmärkte) oder entlang frequentierter Ein- und Ausfallstraße in Billerbeck avisieren. Diese Standorte sind jedoch vor dem Hintergrund des frequenzgenerierenden und belebenden Charakters der Gastronomie für die Innenstadt zu vermeiden.

5.2 ANGEBOTSANALYSE

Nachfolgend wird das gastronomische Angebot sowohl auf gesamtstädtischer Ebene als auch innerhalb des zentralen Versorgungsbereichs Billerbecks (ZVB Hauptzentrum) hinsichtlich der erhobenen und relevanten Aspekte analysiert.

5.2.1 Gesamtstädtische Angebotsanalyse

Im Stadtgebiet von Billerbeck wurden im Rahmen der Gastronomiebestandserhebung (02/2022) 29 Gastronomiebetriebe erfasst, welche sich maßgeblich auf den Stadtkern konzentrieren (s. nachfolgende Abbildungen).

Räumliche Verteilung

- Gastronomiebetriebe

Abgrenzungen

- ▭ Untersuchungskommune
- ▭ Kommune

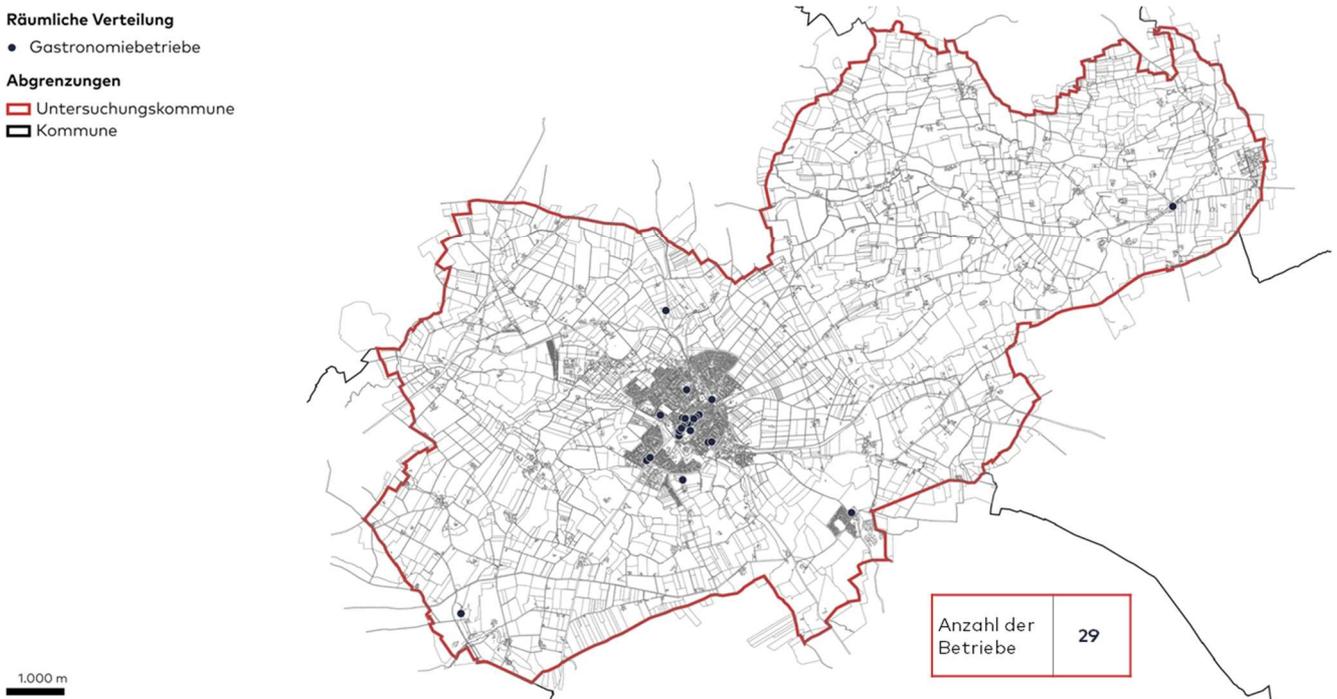


Abbildung 22: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe in Billerbeck

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

Räumliche Verteilung

- Gastronomiebetriebe



Abbildung 23: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe im Stadtkern

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

Das Gastronomieangebot stellt sich in Billerbeck eher homogen dar und zeichnet sich vor allem durch den übergeordneten Gastronometypen der Speisewirtschaften aus. Das Angebot an hybriden Betriebstypen, welche neben dem Verkauf von Speisen auch eine breite Getränkeauswahl anbieten, und Schankwirtschaften ist gering ausgeprägt. Weiter ist in Billerbeck kein Betrieb der Unterhaltungsgastronomie, wie z. B. eine Bar oder ein Tanzlokal, verortet. (s. Tabelle 3). Trotz dieser Ausstattung ist das Angebot angesichts der grundzentralen Versorgungsfunktion Billerbecks als angemessen zu bezeichnen.

Tabelle 3: Betriebstypenzusammensetzung in Billerbeck

	Betriebstyp	vorhanden in Billerbeck
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.

Einen Großteil des gastronomischen Angebots machen Speisegastronomien aus, wobei der Angebotsschwerpunkt mit elf Betrieben deutlich auf dem Betriebstypen des Restaurants liegt (s. Abbildung 24). Zudem befinden sich einige Schnellrestaurants in Billerbeck während Imbisse, Fast-Casual-Restaurants und Fine Dining Restaurants nur eine deutlich untergeordnete Rolle spielen. Darüber hinaus wird das Angebot im Stadtgebiet durch Cafés geprägt. Eine Eisdiele ergänzt das hybride Angebot. Des Weiteren wird das Angebot durch zwei Kneipen arrondiert.

In Bezug auf die vorhandenen Betriebskonzepte wird deutlich, dass das Billerbecker Gastronomieangebot maßgeblich durch Einzelbetriebe geprägt ist. Eine Besonderheit der Billerbecker Gastronomie liegt in dem Vorhandensein verschiedener Handelsgastronomien/Konzessionäre. Hierbei handelt es sich mit vier Bäckereien und zwei Konditoreien um Handwerksbetriebe, von denen vier in der Innenstadt verortet sind und somit das innerstädtische Angebot maßgeblich prägen.

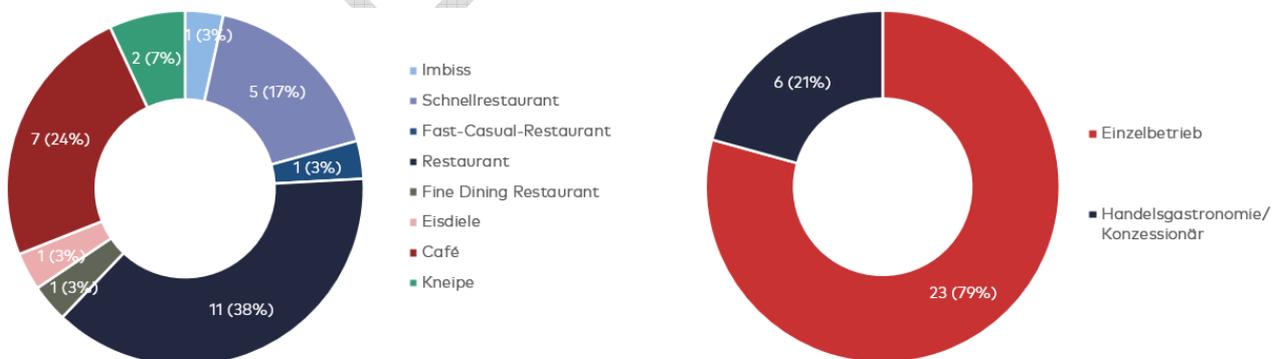


Abbildung 24: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte in Billerbeck

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

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 unterschiedlichen Bedürfnisse der Besucher:innen eingehen. So sind für Arbeitnehmer:innen Gastronomieangebote mit einer Hauptbesuchszeit zur Morgens- bzw. Mittagszeit und damit zur Kernarbeitszeit relevant, während die eigene Bevölkerung die lokale Gastronomie überwiegend abends aufsucht. Des Weiteren spiegelt sich auch das touristische Aufkommen in den Hauptbesuchszeiten der Betriebe wider. Zur Sommerzeit, in welcher Billerbeck vermehrt von Tourist:innen aufgesucht wird, besteht eine größere Nachfrage an Gastronomie, die vermehrt mittags aufgesucht wird. 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 Billerbeck wird ersichtlich, dass das Gastronomieangebot mit abendlicher Hauptbesuchszeit überwiegt. Darüber hinaus sind einige Betriebe in Billerbeck verortet, die überwiegend zur Mittagszeit aufgesucht werden. Räumliche Schwerpunktgebiete sind dabei nicht zu identifizieren. Zudem befindet sich eine Bäckerei mit Cafébereich mit der Hauptbesuchszeit am Morgen in der Kernstadt. Nächtliche Hauptbesuchszeiten spielen in der Billerbecker Gastronomie nur eine untergeordnete Rolle, da die beiden vorhandenen Kneipen überwiegend zur Abendzeit aufgesucht werden und weitere entsprechende Betriebsarten im Stadtgebiet nicht vertreten sind. Insgesamt ergibt sich für die Kernstadt ein nahezu gleichmäßig verteiltes Angebot an Gastronomiebetrieben, die insbesondere zur Mittags- und Abendzeit aufgesucht werden und im positiven Sinne zur Belebung des Zentrums beitragen.

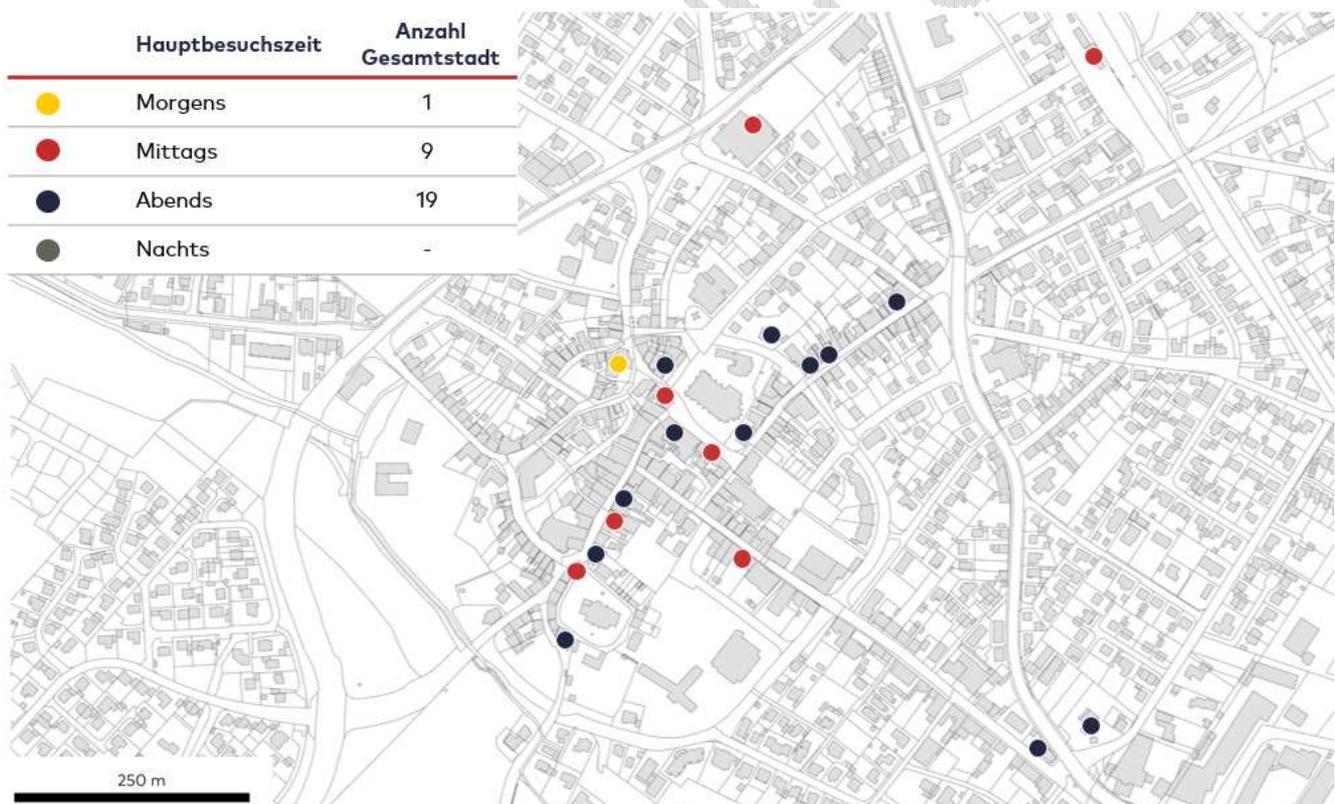


Abbildung 25: Hauptbesuchszeiten der Gastronomiebetriebe in Billerbeck

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

Das gesamtstädtische Gastronomieangebot ist im Durchschnitt breit aufgestellt und konservativ sowie persönlich ausgerichtet und gestaltet. Das Angebot weist

einen hohen Servicecharakter auf und lädt zum langen Verweilen ein. Darüber hinaus werden die Betriebe tendenziell aus moderativem Besuchsgrund – also gezielt – aufgesucht (s. Abbildung 26).

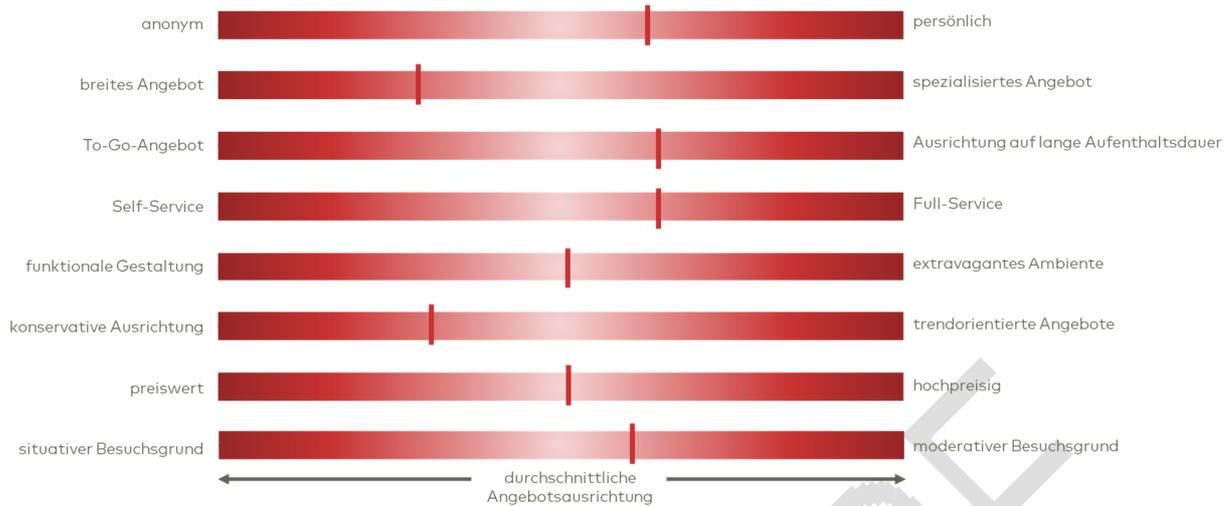


Abbildung 26: Gesamtstädtische Angebotsausrichtung der Billerbecker Gastronomie
 Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022.

Die vorstehende Grafik fasst die gesamtstädtische Angebotsausrichtung zusammen. Gleichwohl stellt sich die Angebotssituation im Stadtkern different dar. Da mit dem vorliegenden Steuerungskonzept eine Stärkung der Innenstadt avisiert wird, gilt es, die Angebote in der Innenstadt dezidiert zu analysieren, um ableiten zu können, welche Angebote die Entwicklung im Sinne der stadtentwicklungspolitischen Zielstellung vorantreiben können.

5.2.2 ZVB Hauptzentrum Billerbeck

Der zentrale Versorgungsbereich Hauptzentrum Billerbeck umfasst im Wesentlichen den historischen Stadtkern Billerbecks, welcher eine Vielzahl an historischen und kulturellen Elementen mit stadtbildprägendem Charakter, insbesondere im zentralen und südlichen Bereich des zentralen Versorgungsbereichs, aufweist. Die Gastronomie organisiert sich maßgeblich entlang der Schmiedestraße und der Lange Straße sowie am Markt, wobei der Markt als einer der zentralen touristischen Ankerpunkte über einen vergleichsweise dichten gastronomischen Besatz verfügt. Es ist festzuhalten, dass angesichts der Stadtgröße und des Versorgungsauftrags Billerbecks ein breites gastronomisches Angebot sowie eine hohe gastronomische Versorgungsfunktion der Innenstadt für das gesamte Stadtgebiet gegeben ist.

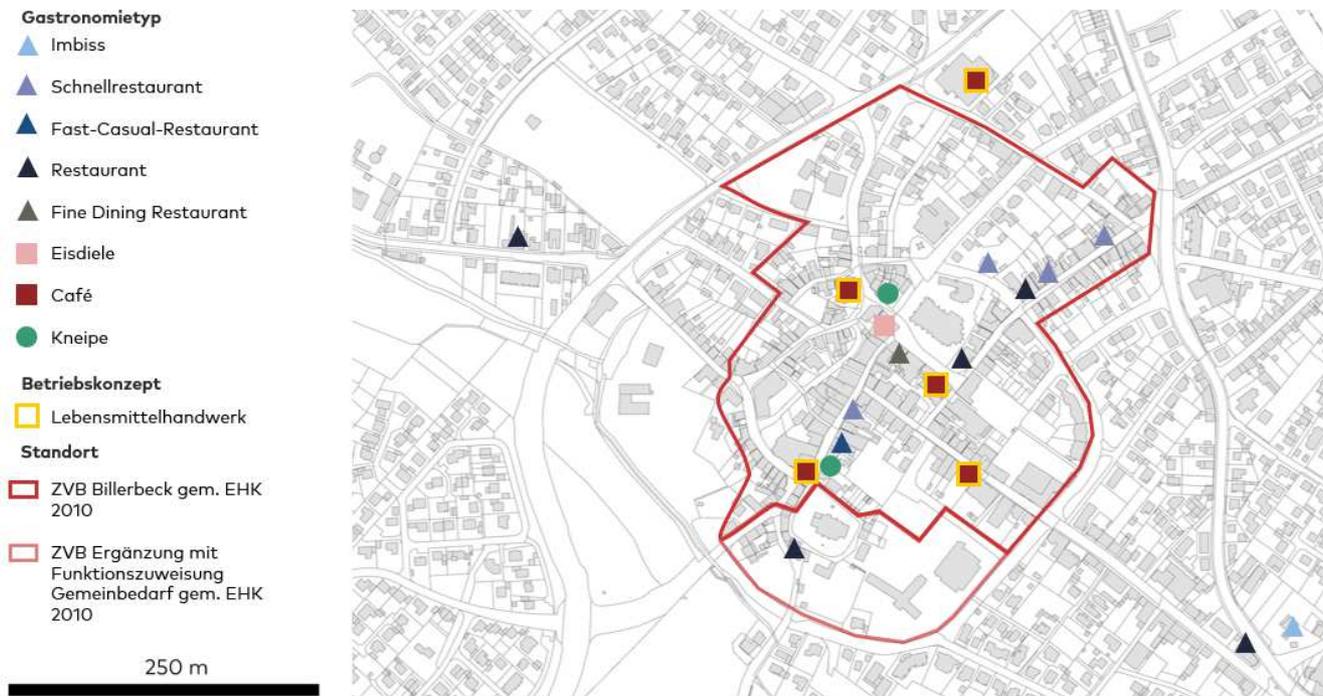


Abbildung 27: Gastronomiebesatz im ZVB Hauptzentrum Billerbeck

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

Der breite Gastronomiebesatz zeigt sich auch in den Anteilen der unterschiedlichen Gastronomietypen im zentralen Versorgungsbereich (s. Abbildung 28). Im Vergleich zum gesamtstädtischen Angebot wird deutlich, dass die Anteile der unterschiedlichen Betriebstypen vielfältiger aufgeteilt sind. Zwar machen Speisewirtschaften und dabei insbesondere Restaurants analog zur Gesamtstadt einen großen Anteil aus, jedoch sind verhältnismäßig hybride Betriebstypen (Betriebe, die neben dem Verkauf von Speisen auch eine breite Getränkeauswahl anbieten; v. a. Cafés) vermehrt im Hauptzentrum vertreten. Prägend für das Angebot im Hauptzentrum sind damit Restaurants, Cafés und Schnellrestaurants. Ein Fast-Casual-Restaurant, ein Fine Dining Restaurant, eine Eisdielen und zwei Kneipen ergänzen das Angebot. In der Innenstadt befinden sich zudem vier Betriebe des Lebensmittelhandwerks, die als Handelsgastronomien/Konzessionäre einzustufen sind (s. Abbildung 28).

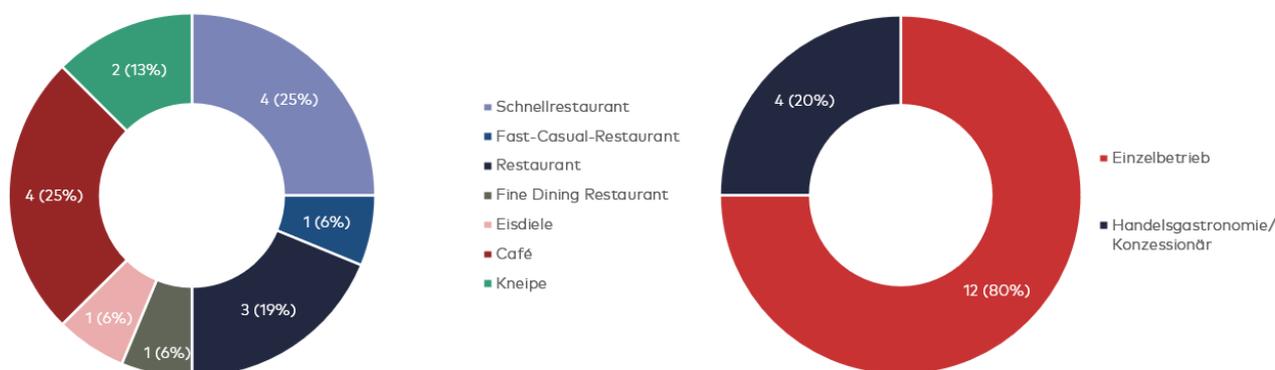


Abbildung 28: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte im ZVB Hauptzentrum Billerbeck

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

Das Angebot im Hauptzentrum ist im Vergleich zur Gesamtstadt spezialisierter und persönlicher aufgestellt sowie verstärkt auf moderative Besuchsgründe aus-

gerichtet. Ebenso wird ersichtlich, dass das Angebot im Hauptzentrum im Durchschnitt über einen geringeren Servicecharakter verfügt und für kürzere Aufenthalte aufgesucht wird, was auf den höheren Anteil an funktional gestalteten Schnellrestaurants im ZVB zurückzuführen ist. Wie die Gesamtstadt ist jedoch auch die Gastronomie im Hauptzentrum konservativ ausgerichtet und verfügt über ein durchschnittliches Preisniveau (s. Abbildung 29).

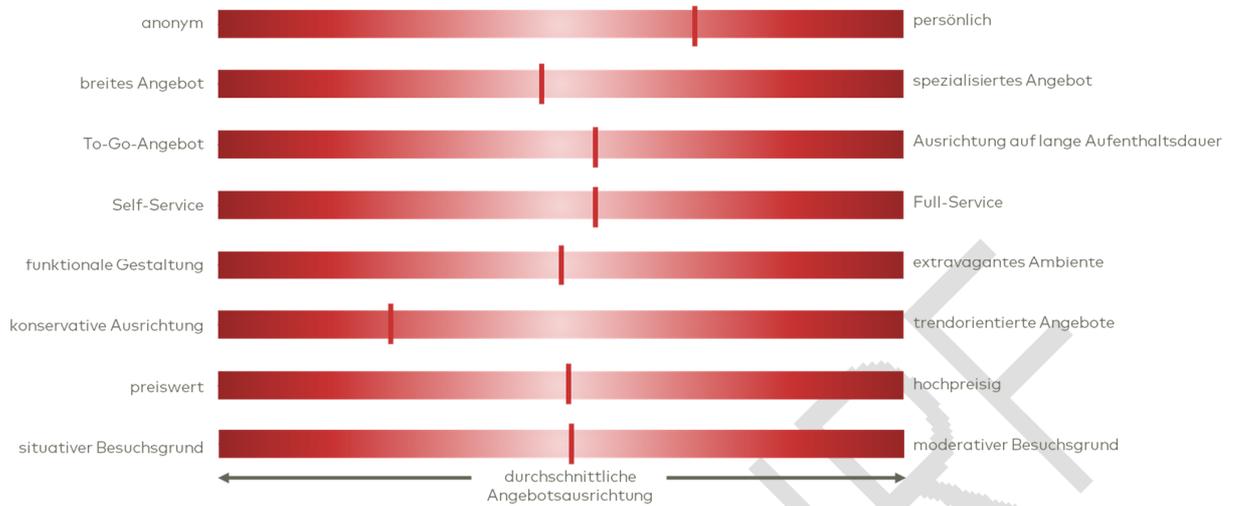
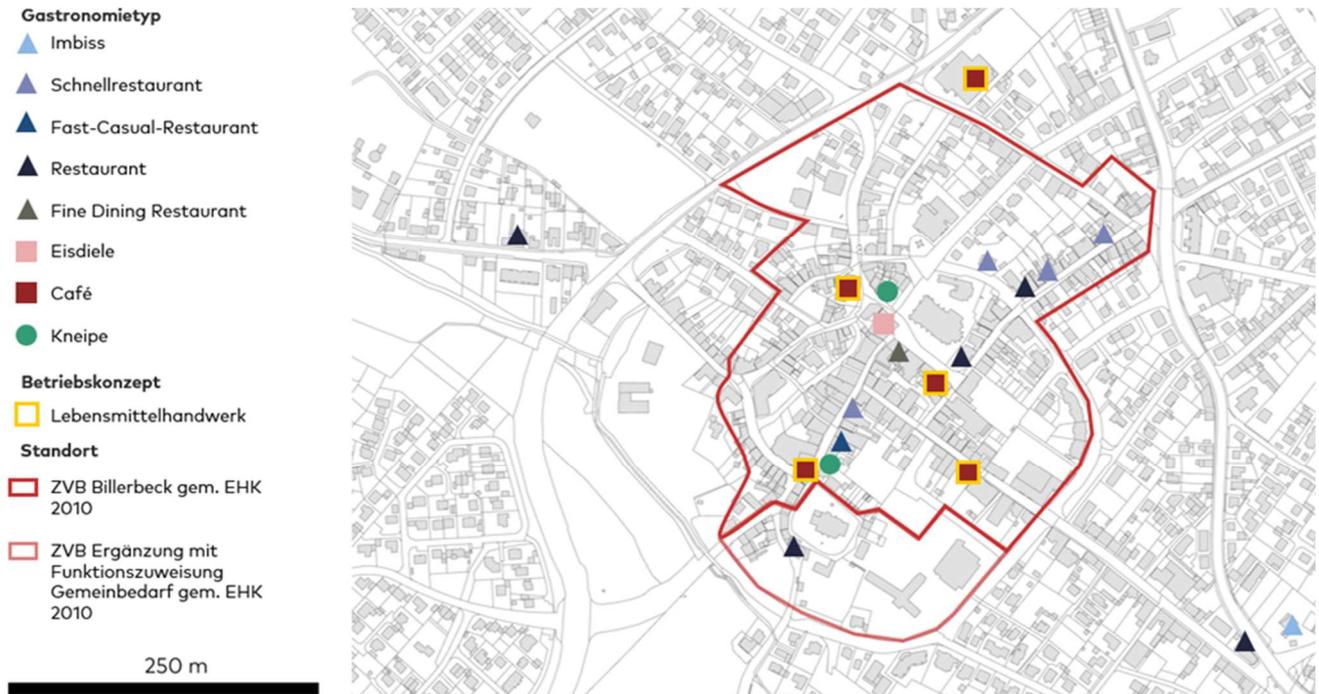


Abbildung 29: Angebotsausrichtung der Gastronomie in ZVB Hauptzentrum Billerbeck

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

Das Hauptzentrum Billerbeck wird nachfolgend hinsichtlich funktionaler und städtebaulicher Aspekte eingeordnet, um passgenaue Entwicklungsempfehlungen zum perspektivischen Beitrag der Gastronomie für die Fortentwicklung der Innenstadt aussprechen zu können.

HAUPTZENTRUM BILLERBECK



Funktionale Qualitäten

Funktionsstruktur & Anker nutzungen

kleinteilig strukturiert; Mix aus Einzelhandel, Dienstleistung, Gastronomie und Wohnen; gewerbliche Nutzungen maßgeblich entlang der Lange Straße, Münsterstraße, Kurze Straße und rund um den Markt; aufgrund des hohen Wohnnutzungsanteils keine hohe Funktionsdichte; vereinzelt Leerstände entlang der Lange Straße; Rossmann und Edeka als nahversorgungsrelevante Magnetbetriebe im Osten des ZVB

Gastronomie

Gastronomieschwerpunkte insb. am Markt sowie entlang der Schmiedestraße und im südlichen Bereich der Lange Straße; Gastronomie entlang der Fußgängerzone und rund um den Markt auf das Verweilen ausgerichtet

Marken- & Angebotsportfolio

Einzelhandelsangebot in der Fußgängerzone touristisch geprägt (Kunst, Geschenk- und Dekorationsartikel); überwiegend qualitativ hochwertiges Angebot; in ZVB-Randlage funktional geprägtes Angebot; geringer Filialisierungsgrad

ausschließlich einzelbetriebliche Gastronomieangebote (keine Filialisten bzw. Franchiseunternehmen); gastronomisches Angebot überwiegend traditionell geprägt; niedrigpreisige Gastronomieangebote entlang der Schmiedestraße inkl. dessen Kreuzungsbereich durch räumliche Konzentration an Schnellrestaurants

Nutzungs- & Immobilienqualitäten

überwiegend gepflegter Gebäudezustand; in zentraler Lage ansprechende Schaufenster- und Warenpräsentation; abnehmende Nutzungsqualitäten in den Randlagen des ZVB

aufgrund der kleinteiligen Strukturen und engen Straßenverhältnisse wenig Raum für Außengastronomie; südliche und zentrale Lage des ZVB mit einladenden Nutzungsqualitäten, im nordöstlichen Bereich des ZVB nehmen z. T. schlicht gehaltene Schnellrestaurants zu

Städtebauliche Qualitäten

Stadtgestaltung & Stadtstruktur

weitestgehend in ringartiger Stadtstruktur eingebettet; Dom St. Ludgerus als stadtbildprägende Dominante; überwiegend ortstypische Bebauung; kleinteilige und verästelte Stadtstruktur; Grünlemente, Wasserspiele und diverse Sitzmöglichkeiten insb. in der Fußgängerzone und entlang des Marktes; ansprechende, kleine Platzsituationen rund um die kirchlichen Gebäude (Dom, Johannikirche)

Erreichbarkeit & Orientierung

gute Erreichbarkeit via ÖPNV über den Bahnhof Billerbeck und der daran anknüpfenden Bushaltestelle; Busbahnhof Billerbeck im Südosten; breites Parkplatzangebot insb. im Südosten des Hauptzentrums; digitales Museum sowie weitere Informationstafeln gewährleisten gute Orientierung

Nutzungs- und Flächenpotenziale

Potenziale durch Umstrukturierungen im Bestand (z. B. Aktivierung bzw. Umbau der vereinzelt Leerständen in der Fußgängerzone)

Stärken

- attraktiver Gebäudebestand mit ortstypischer Bebauung
- Billerbecker Dom stadtbildprägend und mit Wiedererkennungswert
- touristisches Potenzial des Stadtkerns
- qualitativ hochwertiges Angebot an Gastronomie und Einzelhandel
- weitestgehend hohe Aufenthaltsqualität

Schwächen

- geringes räumliches Potenzial für ausgedehnte Außengastronomie durch kleinräumige Straßenraumgestaltung
- z. T. starke Prägung des Stadtkerns durch (ruhenden) MIV
- mangelndes Angebot an trendorientierten Betriebskonzepten
- uneinheitliche Festlegung des Ruhetages



Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW; Fotos Stadt + Handel.

Die vorangegangenen Analysen des Hauptzentrums sind in dem nachstehenden Potenzial-Defizit-Plan zusammengefasst (s. Abbildung 30). Die Standorte rund um den stadtbildprägenden Ludgerus-Dom sowie im Bereich des Johannikirchplatzes weisen einen attraktiven Gastronomiebesatz durch ein ansprechendes Angebot an identitätsstiftender Gastronomie (u. a. Restaurants, Eisdielen, Cafés) sowie eine hohe Aufenthaltsqualität auf. Bei den dort verorteten Gastronomien steht der Erlebnischarakter im Vordergrund. Dazwischen erstreckt sich die Fußgängerzone Billerbecks, die den Fokusbereich Einzelhandel bildet. Neben ansprechendem und kleinteiligem Einzelhandel befinden sich hier neben Dienstleistungsbetrieben auch vereinzelt gastronomische Angebote, welche unterschiedliche Ausprägungen aufweisen (Musikcafé, bio-regionale Handelsgastronomie, Pizzeria). Nordwestlich, nordöstlich und südöstlich der beiden Lagen erstrecken sich die Fokusbereiche der Gastronomie mit Versorgungscharakter. Das gastronomische Angebot ist hier wesentlich funktionaler ausgeprägt, durch Bäckereien und Schnellrestaurants geprägt und auf die Versorgung der umliegenden Bevölkerung, Passant:innen und Arbeitnehmer:innen ausgerichtet. Zum Teil sind diese Bereiche durch eine niedrige Nutzungsqualität gekennzeichnet.

Erschlossen wird das Hauptzentrum durch die umliegenden größeren Parkplätze sowie durch das gut ausgebaute Radwegenetz. Letzteres bildet gastronomische Potenziale v. a. für Anknüpfungspunkte für den Radtourismus und den damit einhergehenden Besucher:innen als potenzielle Kund:innen. Einschränkungen insbesondere hinsichtlich der Außensitze erfährt die Billerbecker Gastronomie durch

den laufenden und ruhenden Verkehr, der v. a. den Bereich rund um den Dom negativ prägt.

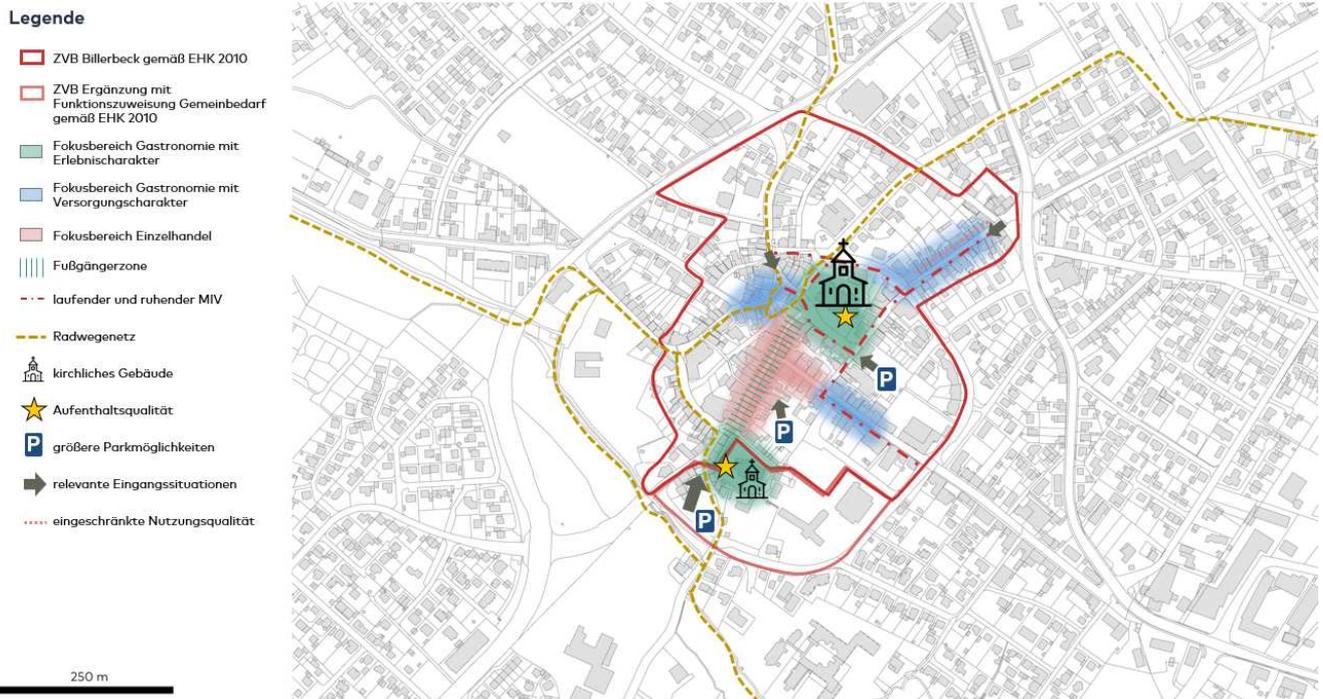


Abbildung 30: Potenzial-Defizit-Plan des Billerbecker Hauptzentrums

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Kartengrundlage: GDI-NW.

5.3 ZWISCHENFAZIT

Die vorangegangene Nachfrage- und Angebotsanalyse der Billerbecker 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** Billerbecks.
- Gastronomie steht grundsätzlich in räumlicher, quantitativer und qualitativer Hinsicht in enger Verknüpfung zu relevanten **Arbeitsorten**, jedoch ergeben sich aufgrund der beschäftigungsrelevanten Rahmenbedingungen nur **geringe Impulse** für die Billerbecker Gastronomie.
- **Tourismus** stellt einen wesentlichen Treiber für die Billerbecker Gastronomie dar und setzt im jahreszeitlichen Verlauf **stetige Impulse** für die gastronomische Nachfrage.
- Die Nachfrage nach Gastronomie in Billerbeck wird folglich durch die Billerbecker Bevölkerung sowie Tourist:innen gebildet. Dabei **variiert die Nachfrage** im Jahresverlauf, was insbesondere auf das touristische Aufkommen im jahreszeitlichen Verlauf zurückzuführen ist.

Angebotsseitige Nachfrage

- **Ansiedlungsdruck** in Billerbeck besteht insb. hinsichtlich **Bäckereien mit Cafébereich bzw. Bäckerbistros**. Aktuelle Ansiedlungsfragestellungen bestehen überwiegend für Standorte außerhalb der Innenstadt, so z. B. rund um die Ansiedlung eines Bistros in einem Gartenfachmarkt.
- In Billerbeck stellen diese betreiberseitig nachgefragten Standorte v. a. der **Stadtkern** mit einer attraktiven städtebaulichen Qualität und einer hohen Funktionsdichte sowie **größere Einzelhandelsstandorte** abseits des Stadtkerns (z. B. strukturprägende Nahversorger, Baumarkt) dar.

Angebotssituation

- Das Gastronomieangebot konzentriert sich in Billerbeck räumlich auf den **Stadtkern** und hier v. a. auf die **touristisch geprägten Lagen** am Markt. Entlang der Schmiedestraße sind überwiegend Betriebe verortet, die der Versorgung der umliegenden Bevölkerung dienen.
- Im weiteren Stadtgebiet sind Gastronomiebetriebe in **Einzellagen** (mit Verkehrlich guter Erreichbarkeit oder an touristisch interessanten Standorten) verortet, die über ein breit gefächertes Angebot verfügen und somit eine Reihe unterschiedlicher Zielgruppen ansprechen.
- Das gastronomische Angebot in Billerbeck ist eher **traditionell** ausgerichtet, **persönlich** gestaltet, **breit aufgestellt** und bietet einen z. T. ausgeprägten **Servicecharakter** sowie ansprechende **Verweilmöglichkeiten**.
- Der ZVB Hauptzentrum weist aufgrund des höheren Anteils an Handelsgastronomie und Schnellrestaurants ein im gesamtstädtischen Vergleich **funktionaler** und **persönlicheres** gestaltetes, jedoch **spezialisiertes** Angebot auf.

- Im Billerbecker Stadtgebiet kann zwischen zwei Ausprägungen der Gastronomie unterschieden werden:
 - Die **Gastronomie mit Erlebnischarakter** ist vorrangig in den touristisch geprägten Lagen angesiedelt, wird aus moderativen Beweggründen aufgesucht und weist einen Freizeitcharakter auf, der sich in einem spezialisierten Angebot und einer langen Aufenthaltsdauer zeigt.
 - Die **Gastronomie mit Versorgungscharakter** ist überwiegend in der Kernstadt verortet und dient maßgeblich der Versorgung der umliegend wohnhaften Bevölkerung oder der situativen Versorgung z. B. der Beschäftigten vor Ort.

ENTWURF

6

Leitlinien für die künftige Gastronomieentwicklung

Die oben aufgeführten Entwicklungen und Rahmenbedingungen für die Billerbecker 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 Billerbecks 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 Billerbecker Stadtgebiet auch die Grundlage für das räumlich-funktionale Steuerungskonzept (s. Kap. 7).

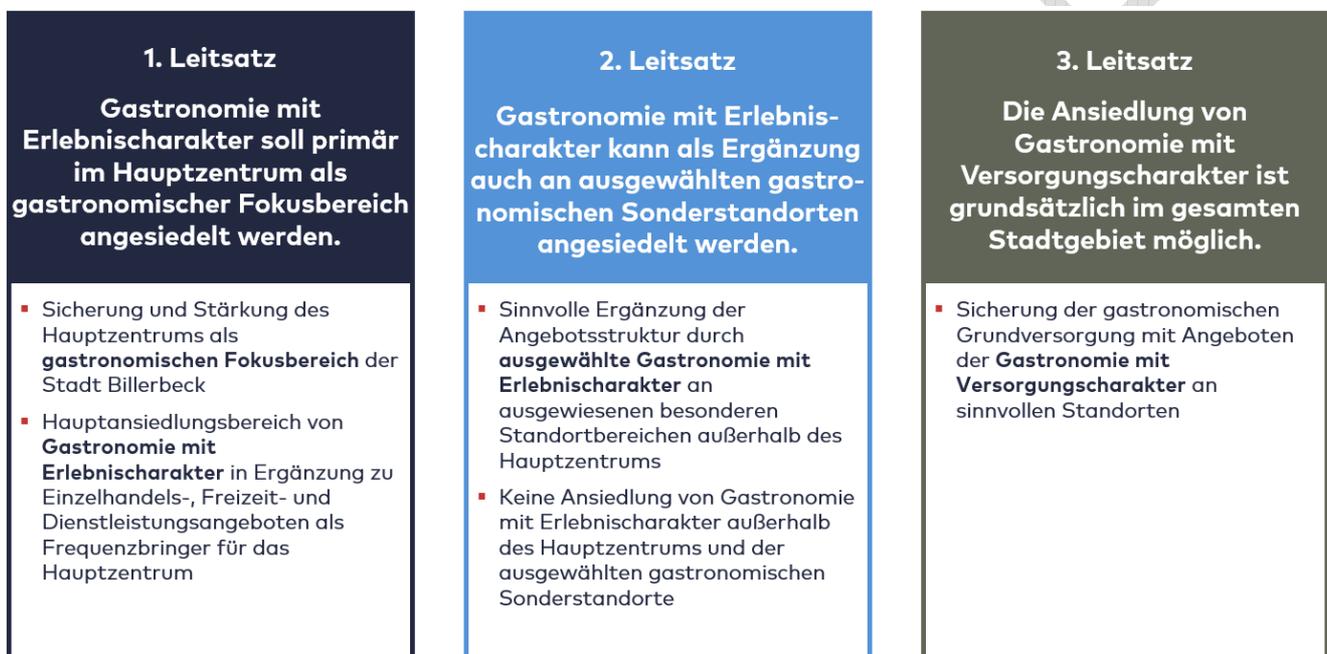


Abbildung 31: Steuerungsleitlinien
Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

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 das Hauptzentrum und gastronomische Sonderstandorte.

7.1 BETRIEBSTYPENABGRENZUNG

Zur Operationalisierung der Steuerungsleitlinien sind spezifische Kriterien zu definieren, unter welchen Voraussetzungen ein gastronomisches Vorhaben im Hauptzentrum oder an gastronomischen Sonderstandorten zu realisieren ist. Zentral ist die Frage, welche Betriebstypen der Gastronomie auf die Weiterentwicklung der 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 dargelegt, kann in Billerbeck zwischen Gastronomie mit Versorgungs- und Erlebnischarakter unterschieden werden. Diese übergeordneten Gastronomiekategorien sind wie folgt zu charakterisieren:

Billerbecker Gastronomie mit Versorgungscharakter

- dient der Versorgung des näheren Gebietes (z. B. Wohnlage, Arbeitsort, Einzelhandelslage).
- verfügt über ein niederschwelliges, funktional geprägtes Angebot und wird situativ aufgesucht.
- trägt nicht maßgeblich zur Stärkung der Innenstadt bei.
- steht in geringer Konkurrenz zur innerstädtischen Gastronomie.

Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter

- greift Billerbeck-spezifische Attribute auf, welche das Angebot im Hauptzentrum und in den touristisch interessanten Einzellagen maßgeblich charakterisieren (u. a. traditionelle und persönliche Betriebsgestaltung, hohe Aufenthaltsqualität, umfangreicher Servicecharakter).
- steht im Kontext mit den Billerbecker Begeisterungsmerkmalen und einer erlebnisorientierten Freizeitgestaltung.
- bezieht auch neu- bzw. trendorientierte Gastronomie mit ein, um weitere Zielgruppen für die Stadt Billerbeck zu erschließen.
- trägt maßgeblich zur Stärkung des Standortbereiches bei.

Zur Einordnung von gastronomischen Vorhaben, wie beispielsweise das konkret im Raum stehende Vorhaben im Bereich des Gartenfachmarktes, ist grundsätzlich die Frage zu beantworten, inwiefern das avisierte Vorhaben in Konkurrenz zu bestehenden gastronomischen Betrieben in der Innenstadt steht. Es muss geprüft werden, ob das Planvorhaben Attribute einer Billerbeck-spezifischen Gastrono-

mie aufweist, die maßgeblich zu einer Stärkung der Innenstadt beiträgt. Eine Differenzierung zwischen Billerbecker Gastronomie mit Erlebnis- und Versorgungscharakter lässt Rückschlüsse auf die Zentrenrelevanz der Gastronomie ziehen. Die folgende Bewertungsmatrix (s. Tabelle 4) ermöglicht eine klare Einordnung etwaiger Vorhaben hinsichtlich der Zentrenrelevanz. Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter ist als zentrenrelevant einzuschätzen.

Für ein Planvorhaben müssen die in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Attribute benannt werden. Ein Vergleich mit den aufgeführten Attributen der Gastronomie mit Erlebnis- und Versorgungscharakter lässt ableiten, inwiefern das Planvorhaben als Gastronomie mit Erlebnis- und Versorgungscharakter einzustufen ist. Die Anzahl der auf die Gastronomie mit Erlebnischarakter zutreffenden Attribute ist an dieser Stelle das entscheidende Kriterium.

Aus der Einordnung als Gastronomie mit Versorgungs- oder Erlebnischarakter ergeben sich vor dem Hintergrund der aufgeführten Leitlinien für die künftige Gastronomieentwicklung (s. Kap. 6) unterschiedliche Steuerungsmöglichkeiten.

Tabelle 4: Bewertungsmatrix für Billerbecker Gastronomie

Attribute	Billerbecker Gastronomie mit Versorgungscharakter	Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter
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 Billerbeck Entertainment, Erlebnis- und Freizeitorientierung
Besuchsgrund	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend situativ 	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend moderativ für die Bevölkerung aus Billerbeck überwiegend situativ im Rahmen von touristischen Besuchen
Einzugsbereich	<ul style="list-style-type: none"> überwiegend Stadtgebiet von Billerbeck 	<ul style="list-style-type: none"> über das Billerbecker 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 vereinzelt neu- bzw. trendorientierte Angebote
Hauptbesuchszeit	<ul style="list-style-type: none"> insb. morgens und mittags 	<ul style="list-style-type: none"> insb. (nach-)mittags und abends
Verweildauer	<ul style="list-style-type: none"> kein längerer Aufenthalt durch Ausrichtung auf To-Go-Angebote 	<ul style="list-style-type: none"> lange Verweildauer Aufenthalt während Verzehr von Speisen und Getränken
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

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Sobald die Attribute des Planvorhabens benannt wurden, kann ein Vergleich zu den aufgeführten Attributen der Billerbecker Gastronomie mit Versorgungs- oder Erlebnischarakter stattfinden. Die Überschneidung mit den Kriterien der Gastronomie mit Erlebnischarakter ist das entscheidende Maß zum konzeptionellen Umgang gemäß des vorliegenden Gastronomiekonzeptes.

Unter Anwendung des Prüfschemas (s. Abbildung 32) wird geprüft, ob es sich bei dem gastronomischen Planvorhaben und einem Betrieb der Gastronomie mit Erlebnischarakter handelt, welcher unter Berücksichtigung der Leitlinien im Hauptzentrum sowie an gastronomischen Sonderstandorten anzusiedeln ist.

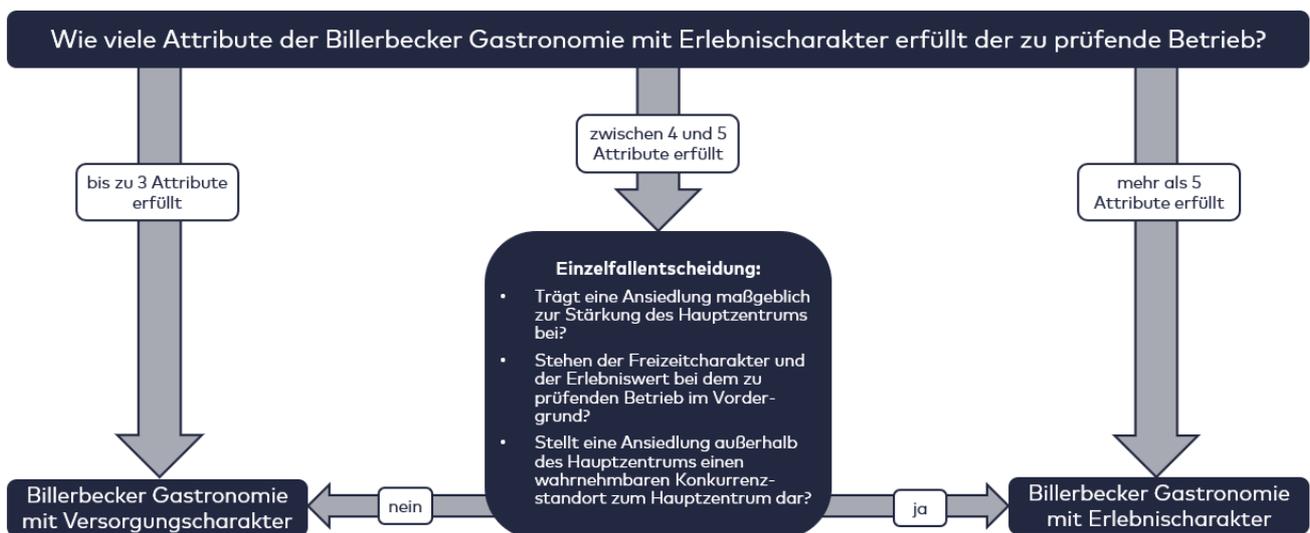


Abbildung 32: Prüfschema zur Einordnung von Gastronomievorhaben

Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

Im Fokus des Prüfschemas steht die Frage, wie viele der in der Bewertungsmatrix definierten Attribute der Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter der zu prüfende Betrieb erfüllt. Dabei sind drei unterschiedliche Prüfoptionen möglich:

- Werden bis zu drei Prüfattribute erfüllt, so ist das Vorhaben als Billerbecker Gastronomie mit Versorgungscharakter einzuordnen. Eine Umsetzung ist entsprechend der Leitlinien grundsätzlich im gesamten Stadtgebiet möglich.
- Erfüllt das Vorhaben zwischen vier und fünf Attribute der Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter, so ist das Vorhaben durch eine Einzelfallentscheidung zu treffen. Maßgeblich sind dabei die Fragen, inwiefern das Planvorhaben zur Stärkung des Hauptzentrums beiträgt, inwieweit der Betrieb auf Freizeit- und Erlebnisorientierung ausgerichtet ist und ob das Vorhaben außerhalb des Hauptzentrums einen Konkurrenzstandort zum Hauptzentrums bildet. Ziel bei der Einzelfallentscheidung soll es sein, das Hauptzentrum als Fokusbereich für Gastronomie mit Erlebnischarakter zu stärken und weiterzuentwickeln und dementsprechend negative Auswirkungen auf die Kernstadt zu vermeiden.
- Wenn das Planvorhaben mehr als fünf Attribute erfüllt, ist der Betrieb der Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter einzuordnen. Eine Neuan siedlung respektive eine Erweiterung darf folglich nur im Hauptzentrum und an den ausgewiesenen gastronomischen Sonderstandorten erfolgen.

Die Betriebstypenabgrenzung dient maßgeblich der Umsetzung der formulierten Leitsätze (s. Abbildung 31). Die Leitlinien werden nachfolgenden weiter konkretisiert, indem lagespezifische Empfehlungen für die Gastronomie formuliert werden.

7.2 LEITSATZ 1

Leitsatz 1: Gastronomie mit Erlebnischarakter soll primär im Hauptzentrum als gastronomischer Fokusbereich angesiedelt werden.

Gastronomie, die nach dem Prüfschema (s. Abbildung 32) als Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter einzuordnen ist, ist vorrangig im Hauptzentrum anzusiedeln. Der Leitsatz bezieht sich ebenfalls auf Erweiterungsvorhaben, wonach die Erweiterung von Betrieben der Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter nur im Hauptzentrum sowie an gastronomischen Sonderstandorten (s. Leitsatz 2) möglich sind.

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

Damit trägt der Leitsatz 1 zu den Zielstellungen des Integrierten Handlungskonzeptes 2018 bei und zählt ebenso auf die Stärkung des zentralen Versorgungsbereichs Hauptzentrum im Sinne des Einzelhandelskonzepts Billerbeck ein.

Dementsprechend können für das Hauptzentrum Billerbeck folgende lagespezifische Entwicklungsziele formuliert werden:

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE HAUPTZENTRUM BILLERBECK

- Fokusbereich für Gastronomie mit Erlebnischarakter in der Stadt Billerbeck
- Sicherung der bestehenden Gastronomiebetriebe
- Ergänzung um Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Zielgruppen (traditionelle Angebote und neuorientierte Angebote für Tourist:innen und Billerbecker:innen; empfohlene Betriebstypen: u. a. Hybride (ausgenommen Shisha-Bar), Fast-Casual-Restaurant, Restaurant)
- Angebotsergänzung um ausgewählte Gastronomie mit Versorgungscharakter; dabei Sicherstellung eines qualitätvollen Angebots (insb. in Bezug auf Nutzungs- und Gestaltungsqualitäten)
- vor dem Hintergrund der kleinteiligen städtebaulichen Struktur: Prüfung von Flächenzusammenlegungen zur Bereitstellung marktseitig nachgefragter großflächiger Betriebsformate (z. B. hohes Sitzplatzangebot im Außen- und Innenraum, Raum für gestalterische Elemente zur Verbesserung der Aufenthaltsqualität etc.)
- Zielperspektive der Angebotsausrichtung vor dem Hintergrund der erkennbaren Trends im Gastronomiebereich und der individuellen Situation in der Billerbecker Innenstadt:

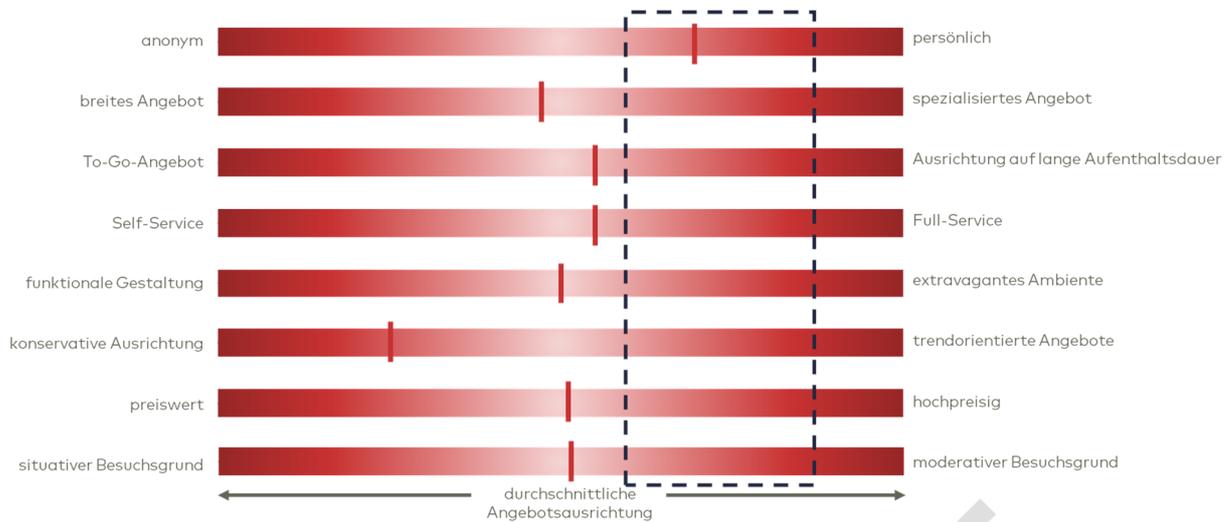


Abbildung 33: Zielperspektive der Angebotsausrichtung

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

7.1 LEITSATZ 2

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

Außerhalb des Hauptzentrums kann Gastronomie mit Erlebnischarakter an ausgewiesenen gastronomischen Sonderstandorten angesiedelt werden. Gastronomische Sonderstandorte stellen in der Regel zentrale und frequentierte Verkehrsknotenpunkte, wie größere, gastronomisch-bedeutende Bahnhöfe oder Raststätten, oder touristisch attraktive Orte, wie beispielsweise Naherholungsgebiete, Veranstaltungsorte oder Orte mit Sehenswürdigkeiten, dar. Gastronomie mit Erlebnischarakter kann die am Standort verorteten Angebote sinnvoll ergänzen und trägt wesentlich zur Attraktivität des Standortbereichs bei. Bei der gastronomischen Fortentwicklung eines entsprechenden Sonderstandortes sind zur Wahrung des Standortgefüges immer die Auswirkungen auf das Hauptzentrum zu berücksichtigen.

Abseits des Innenstadtzentrums sowie der gastronomischen Sonderstandorte ist eine Ansiedlung bzw. Erweiterung von Gastronomiebetrieben mit Erlebnischarakter nicht zulässig. Hierzu zählen demnach auch durch Einzelhandel oder weitere Gewerbenutzungen geprägte Standortbereiche (z. B. Gewerbegebiete, s. Kap. 5.1.2).

Im Billerbecker Stadtgebiet können vier gastronomische Sonderstandorte identifiziert werden. Der Bahnhof Billerbeck wird im Zuge des Konzepts nicht als gastronomischer Sonderstandort ausgewiesen. Der dort ansässige Gastronomiebetrieb nimmt aufgrund seiner Angebote (v. a. Mittagstisch, Café) und seiner Lage eine tendenziell funktionale Ausrichtung ein und dient damit überwiegend der Versorgung der Bevölkerung, der Reisenden und der Pendler:innen. Der Billerbecker Bahnhof erfährt aufgrund der Stadtgröße und der damit einhergehenden Einwohner:innenzahl lediglich eine Frequentierung und ein Einzugsgebiet im begrenzten Umfang, weshalb die Lage als gastronomischer Standort eine tendenziell untergeordnete Rolle innerhalb des Stadtgebiets spielt. Im Falle einer gastronomischen Weiterentwicklungen am Standortbereich sollte die Bedeutung des Stan-

dort im Innenstadtgefüge im Einzelfall beurteilt werden. Die nachfolgend dargelegten Kriterien für potenzielle gastronomische Sonderstandorte ermöglichen eine Einordnung.

ENTWURF

Der ausgewiesene gastronomische Sonderstandort **Kloster Gerleve** befindet sich am südwestlichen Stadtrand von Billerbeck und wird im Wesentlichen durch das Kloster und die Benediktinerabtei Gerleve geprägt, welche über eine eigene Gaststätte verfügt. Darüber hinaus bietet die Klosteranlage ein breites Seminarangebot sowie Urlaubsmöglichkeiten in den Schulferien. Der dazugehörige Parkplatz stellt des Weiteren einen gut gelegenen Ausgangsort für Wandertouren durch das Münsterland dar. Der Standort weist damit einen Freizeitcharakter auf, der durch entsprechende gastronomische Angebote einen attraktiven Nutzungsmix darbietet.

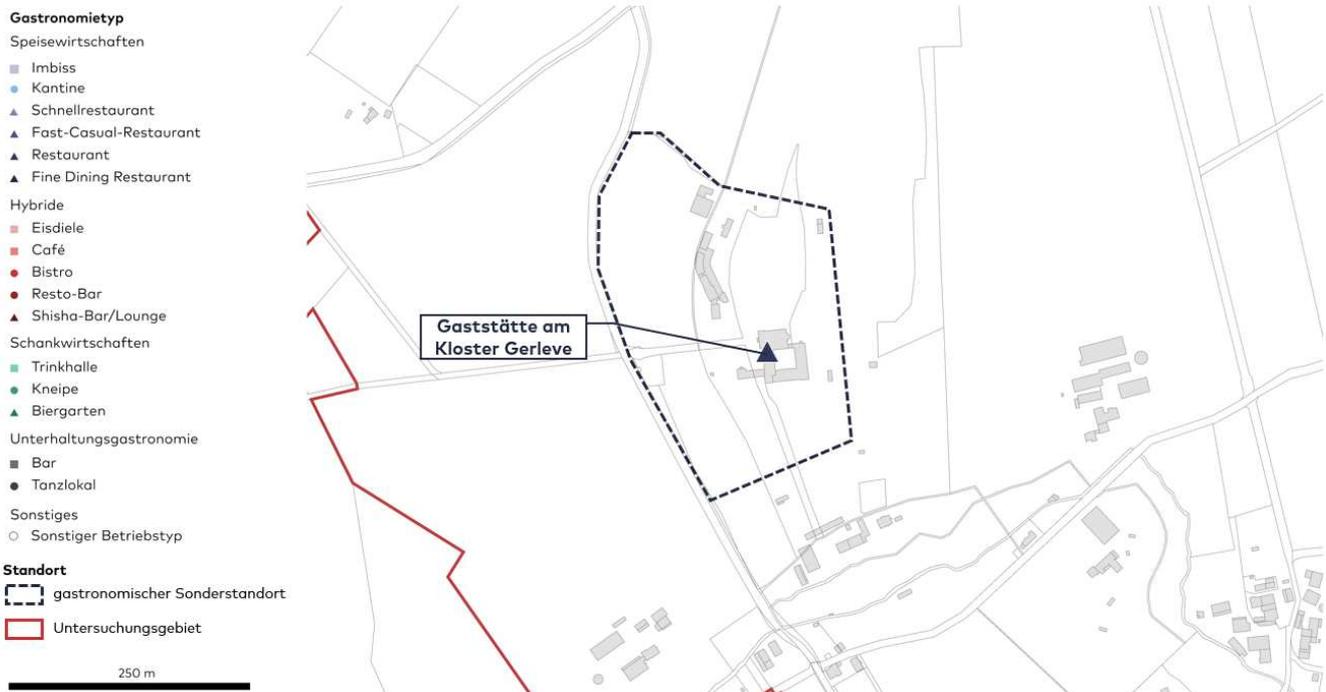


Abbildung 34: Gastronomischer Sonderstandort Kloster Gerleve

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT KLOSTER GERLEVE

- Sicherung als bedeutender Freizeit- und Kulturort im Stadtgebiet von Billerbeck
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebs
- Gastronomische Angebotsergänzung mit Erlebnischarakter nur, sofern der Betrieb in Bezug zur vorhandenen Nutzungsstruktur steht und negative Auswirkungen auf das Hauptzentrum vermieden werden (empfohlene Betriebstypen: Restaurant, Café, Bistro)

Einen weiteren gastronomischen Sonderstandort in Billerbeck stellt der **Ferienpark Baumberge** dar, in welchem sich eine Vielzahl an Urlaubunterkünften befinden (s. Abbildung 35). Ergänzt wird der Standortbereich durch zahlreiche Freizeitangebote (u. a. Hallenbad, Basketball- und Bolzplatz, Tischtennis) sowie durch ein Restaurant, das der Versorgung der Urlaubenden dient. Des Weiteren ist der Standort in das regionale Radwegenetz eingebunden.

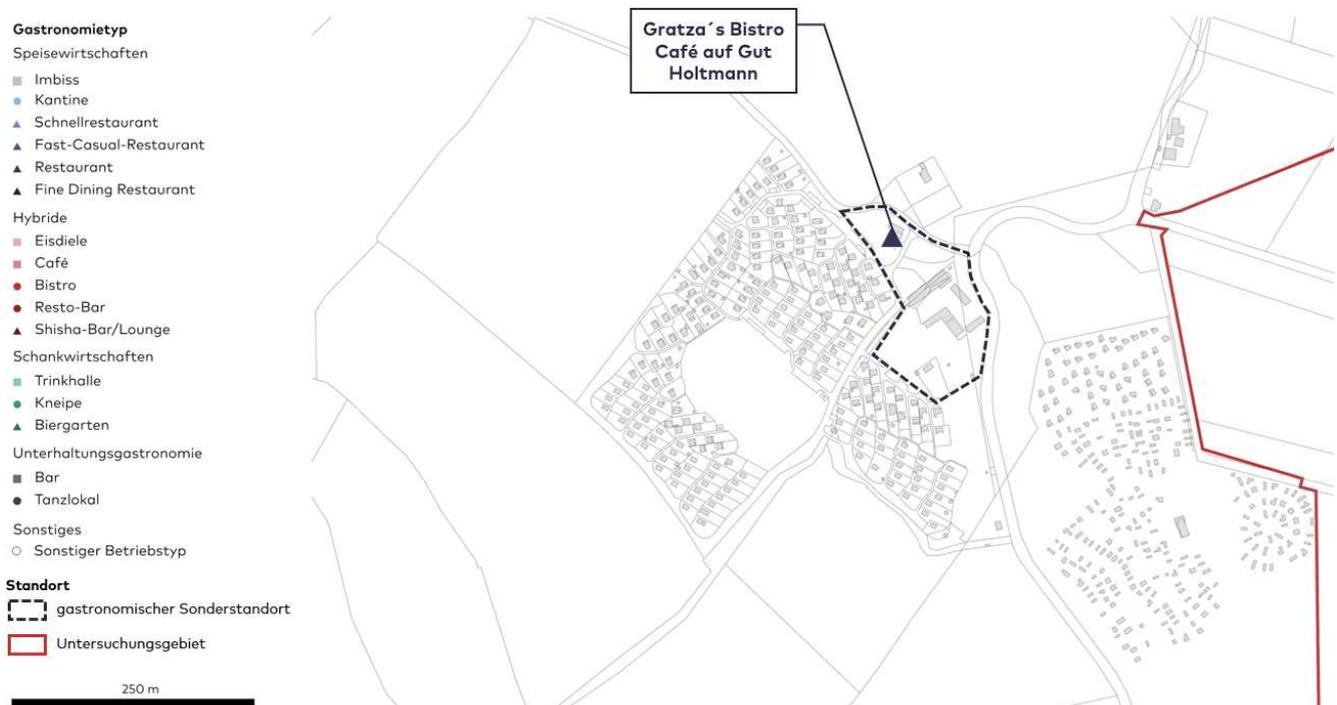


Abbildung 35: Gastronomischer Sonderstandort Ferienpark Baumberge

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT FERIENPARK BAUMBERGE

- Sicherung als bedeutender Freizeit- und Urlaubsort im Stadtgebiet von Billerbeck
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebs
- Gastronomische Angebotsergänzung mit Erlebnischarakter nur, sofern Nutzung in engem Bezug zu den vorhandenen Freizeitangeboten und der dortigen Nutzungsstruktur steht und negative Auswirkungen auf das Hauptzentrum vermieden werden (empfohlene Betriebstypen: Schnellrestaurant, Fast-Casual-Restaurant, Restaurant, Eisdiele, Café, Bistro, Biergarten)

Auch der **Sportpark Billerbeck** wird als gastronomischer Sonderstandort ausgewiesen. Die südlich der Kernstadt gelegene Sportanlage verfügt u. a. über Tennis- und Fußballplätze, einen Skatepark, eine Minigolfanlage und ein Beachvolleyballfeld. Des Weiteren ist der Standort durch ein Restaurant mit einer großzügigen Außenterrasse geprägt. Dieser Betrieb kann auch als Veranstaltungslocation für private Feiern angemietet werden und stellt darüber hinaus noch weitere Freizeitmöglichkeiten (z. B. Bowlingbahn) für die Besucher:innen zur Verfügung.

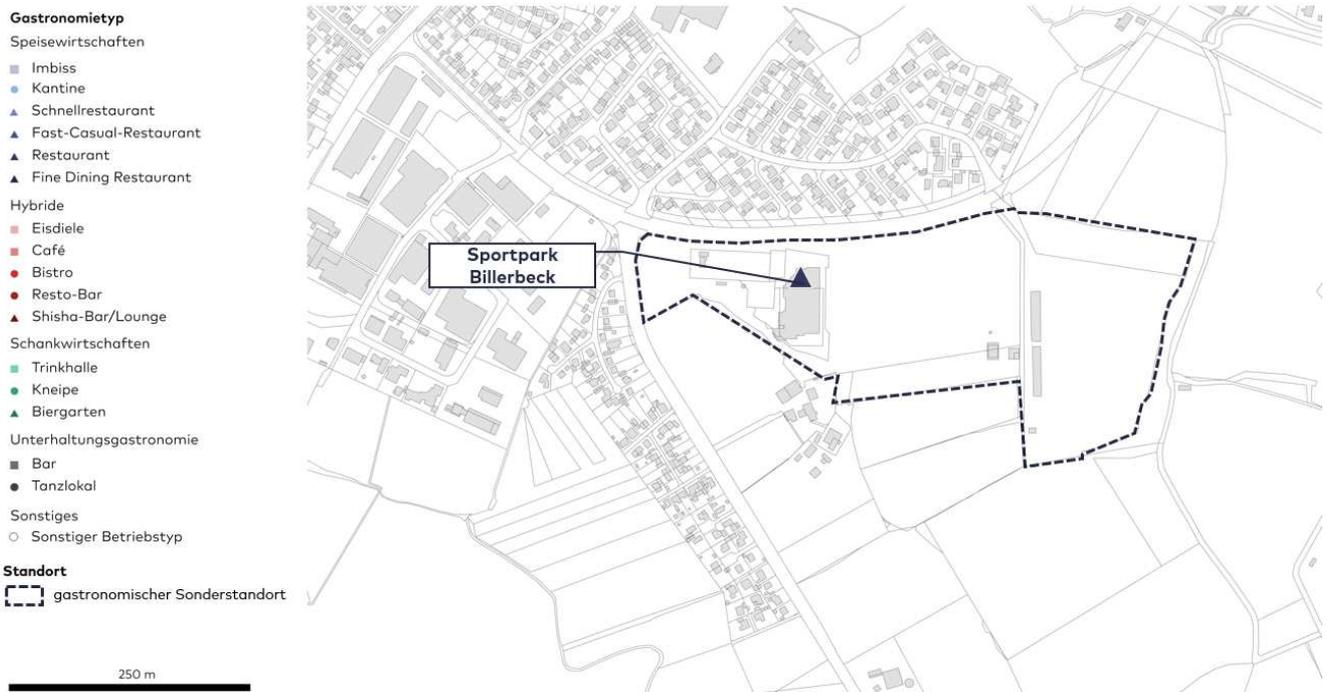


Abbildung 36: Gastronomischer Sonderstandort Sportpark Billerbeck

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT SPORTPARK BILLERBECK

- Sicherung als bedeutender Freizeitort im Stadtgebiet von Billerbeck
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebs
- Gastronomische Angebotsergänzung mit Erlebnischarakter nur, sofern Nutzung in engem Bezug zu den vorhandenen Freizeitangeboten steht und negative Auswirkungen auf das Hauptzentrum vermieden werden (empfohlene Betriebstypen: Imbiss, Restaurant, Biergarten, Resto-Bar)

Zuletzt bildet der Standortbereich **Weissenburg** einen gastronomischen Sonderstandort, welcher nördlich des Stadtkerns verortet ist. Bei der Weissenburg handelt es sich um ein qualitätvolles Hotel mit eigenem Restaurant, das sowohl durch Gäste als auch durch Nicht-Gäste besucht werden kann. Darüber hinaus verfügt der Betrieb über Tagungs- und Seminarräume sowie einen Saal für private Feiern, welcher rd. 200 Gäste fasst. Der Standort verfügt über einen eigenen Parkplatz und ist in das Netz des ÖPNV sowie das überregionale Radwegenetz eingebunden.



Abbildung 37: Gastronomischer Sonderstandort Weissenburg

Quelle: Darstellung Stadt + Handel; Bestandsdaten: Erhebung Stadt + Handel 02/2022; Kartengrundlage: GDI-NW.

LAGESPEZIFISCHE ENTWICKLUNGSZIELE: GASTRONOMISCHER SONDERSTANDORT WEISSENBURG

- Sicherung als bedeutender Urlaubs- und Freizeitort im Stadtgebiet von Billerbeck
- Bestandssicherung des vorhandenen Gastronomiebetriebs
- Gastronomische Angebotsergänzung mit Erlebnischarakter nur, sofern Nutzung in engem Bezug zu den bestehenden Angeboten steht und negative Auswirkungen auf das Hauptzentrum vermieden werden (empfohlene Betriebstypen: Restaurant, Fine-Dining-Restaurant, Café)

Darüber hinaus können perspektivisch weitere potenzielle gastronomische Sonderstandorte ausgewiesen werden, an denen Gastronomie mit Erlebnischarakter zulässig ist. Hierzu können beispielsweise die Standortbereiche rund um die Freilichtbühne, an der Kolvenburg oder am Haus Runde zählen. Somit kann die Billerbecker Gastronomie 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 SONDERSTÄNDE

- **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 zum Hauptzentrum dar:** Um das Billerbecker Hauptzentrum gastronomisch zu sichern und zu stärken, ist die Entwicklung gastronomischer Konkurrenzstandorte außerhalb des Hauptzentrums zu vermeiden. Dementsprechend stellt der Standort hinsichtlich seiner Strahlkraft keinen Konkurrenzstandort zum Hauptzentrum 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.

Des Weiteren bestehen in Billerbeck Standorte der **Eventgastronomie**, die als Veranstaltungsort genutzt werden (z. B. Haus Runde). Bei Eventgastronomien findet der gastronomische Betrieb nicht zu regelmäßigen und durch Öffnungszeiten festgelegten, öffentlich kommunizierten Zeiträumen, sondern zu unregelmäßig auftretenden Zeitpunkten statt. Der Gastronomiebetrieb steht dabei meist in Verbindung mit privaten Events und kann demnach nicht durch die Allgemeinheit besucht werden. Eventgastronomien weisen einen hohen Freizeit- und Erlebnischarakter auf und sind daher infolge der Logik des Steuerungskonzept ausschließlich im Hauptzentrum bzw. an den gastronomischen Sonderstandorten zulässig. Aufgrund des exklusiven Betriebskonzeptes und des damit verbundenen deutlich variierenden Besucher:innenaufkommens, gehen von Eventgastronomien keine wesentlichen Kopplungsaktivitäten aus, sodass Eventgastronomien im Vergleich zur Billerbecker Gastronomie mit Erlebnischarakter nicht wesentlich zur Stärkung des Hauptzentrums beitragen. Demnach ist zu empfehlen, Eventgastronomien nicht über die Steuerungsleitsätze bzw. das Prüfschema zu steuern, sondern eine Ansiedlung oder ggf. auch eine Erweiterung eines Bestandsbetriebs im jeweiligen Einzelfall zu prüfen. Bei der **Einzelfallentscheidung** können jedoch die Kriterien für die potenziellen gastronomischen Sonderstandorte zur Rate gezogen werden.

8 Schlusswort

Die Stadt Billerbeck verfügt mit dem vorliegenden Gastronomiekonzept über die notwendige Ausgangsbasis, um über eine planerische Steuerung von Gastronomieansiedlungen zur Stärkung des Hauptzentrums beizutragen.

Während der Erarbeitung dieses Konzeptes wurden 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 38).

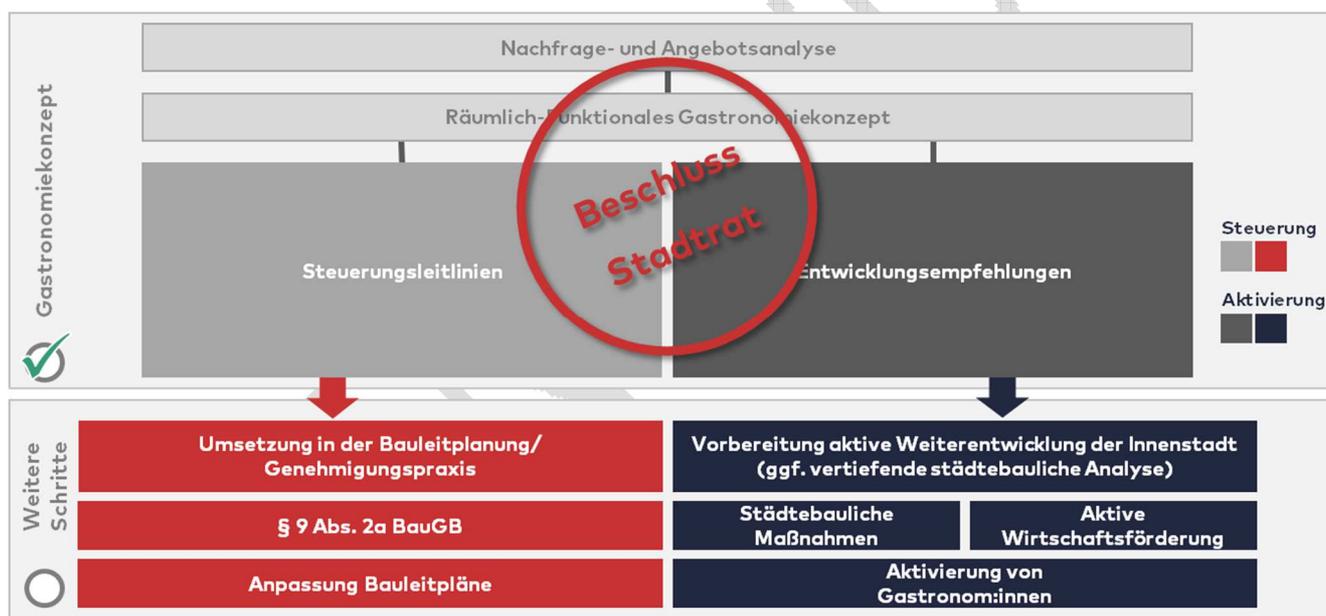


Abbildung 38: Das Gastronomiekonzept als Basis für eine aktive Stadtentwicklungspolitik
Quelle: Darstellung Stadt + Handel.

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. Insbesondere kann die Gastronomie erste Erkenntnisse für eine aktive Weiterentwicklung des Hauptzentrums bieten, die sich stärker gegenüber Konkurrenzstandorten sowie dem

Online-Handel positionieren sollte. Die nachfolgende Tabelle stellt beispielhafte Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen mit unterschiedlichen Prioritäten, Raumbezügen sowie Adressat:innen dar. Die aufgeführten Maßnahmen sind als aktivierende Maßnahmen zu verstehen, die das vorliegende Steuerungskonzept flankieren und so zu einer gesamtstädtisch-adäquaten Weiterentwicklung der Gastronomie in Billerbeck beitragen können.

Tabelle 5: Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen

Maßnahme	Priorität	Raumbezug	Adressat:innen
Erarbeitung eines aktivierenden Gastronomiekonzeptes unter Einbezug der ansässigen Gastronom:innen zur Weiterentwicklung der qualitativen Angebotsausrichtung	■ ■ ■	Gesamtstadt	Stadtverwaltung/ Gastronom:innen
Prüfung einer Ausweitung der Außengastronomieplätze (z. B. rund um den Dom)	■ □ □	Hauptzentrum	Stadtverwaltung/ Gastronom:innen
Technische Anpassung der Leerstände und Prüfung von Flächenzusammenlegungen zur Herstellung marktadäquater Flächen	■ □ □	Hauptzentrum	Immobilien Eigentümer: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

BBE Handelsberatung Münster (2010): Einzelhandelskonzept für Stadt Billerbeck. Münster.

DEHOGA (2022): DEHOGA-Zahlenspiegel. IV/2021. Berlin.

DEHOGA (2019): Wirtschaftskraft & Jobmotor 2019. Gastronomie und Hotellerie. Berlin.

IFH Köln (2021): Vitale Innenstädte 2020. Stadtperformance und Kundenverhalten zwischen Strukturwandel, Lockdown und Onlinehype.

Stadt Billerbeck (2018): Ein integriertes Handlungskonzept als städtebauliches Entwicklungskonzept für das Zentrum Billerbecks. Billerbeck.

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

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: Gesellschaftliche Wandlungsprozesse	8
Abbildung 2: Schnellrestaurant	10
Abbildung 3: Fast-Casual-Restaurant	10
Abbildung 4: Restaurant.....	11
Abbildung 5: Fine Dining Restaurant.....	11
Abbildung 6: Eisdielen.....	12
Abbildung 7: Café	12
Abbildung 8: Bistro	13
Abbildung 9: Resto-Bar.....	13
Abbildung 10: Trinkhalle.....	14
Abbildung 11: Kneipe.....	14
Abbildung 12: Biergarten.....	15
Abbildung 13: Bar	15
Abbildung 14: Tanzlokal.....	16
Abbildung 15: Shisha-Bar/Lounge	16
Abbildung 16: Imbiss.....	17
Abbildung 17: Kantine	17
Abbildung 18: Erarbeitungsschritte des Gastronomiekonzeptes.....	18
Abbildung 19: Prozentuale Umsatzentwicklung seit 2002	19
Abbildung 20: Entwicklung des touristischen Aufkommens in Billerbeck	24
Abbildung 21: Touristisches Aufkommen in Billerbeck im jahreszeitlichen Verlauf im Jahr 2019	25
Abbildung 22: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe in Billerbeck...	29
Abbildung 23: Räumliche Verteilung der Gastronomiebetriebe im Stadtkern.....	29
Abbildung 24: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte in Billerbeck.....	30
Abbildung 25: Hauptbesuchszeiten der Gastronomiebetriebe in Billerbeck.....	31
Abbildung 26: Gesamtstädtische Angebotsausrichtung der Billerbecker Gastronomie	32
Abbildung 27: Gastronomiebesatz im ZVB Hauptzentrum Billerbeck	33
Abbildung 28: Anteile der Gastronomietypen und Betriebskonzepte im ZVB Hauptzentrum Billerbeck.....	33
Abbildung 29: Angebotsausrichtung der Gastronomie in ZVB Hauptzentrum Billerbeck	34
Abbildung 30: Potenzial-Defizit-Plan des Billerbecker Hauptzentrums	37

Abbildung 31:	Steuerungsleitlinien	40
Abbildung 32:	Prüfschema zur Einordnung von Gastronomievorhaben	43
Abbildung 33:	Zielperspektive der Angebotsausrichtung	45
Abbildung 34:	Gastronomischer Sonderstandort Kloster Gerleve	47
Abbildung 35:	Gastronomischer Sonderstandort Ferienpark Baumberge	48
Abbildung 36:	Gastronomischer Sonderstandort Sportpark Billerbeck	49
Abbildung 37:	Gastronomischer Sonderstandort Weissenburg	50
Abbildung 38:	Das Gastronomiekonzept als Basis für eine aktive Stadtentwicklungspolitik	52

ENTWURF

Tabellenverzeichnis

TABELLE		SEITE
Tabelle 1:	Sozioökonomische Rahmenbedingungen der Stadt	22
Tabelle 2:	Expansionsanforderungen ausgewählter Filialisten	26
Tabelle 3:	Betriebstypenzusammensetzung in Billerbeck.....	30
Tabelle 4:	Bewertungsmatrix für Billerbecker Gastronomie.....	42
Tabelle 5:	Maßnahmen und Umsetzungsempfehlungen.....	53

ENTWURF

Abkürzungsverzeichnis

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

ENTWURF

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

ENTWURF