

„Die Andreas“ – Regionaler Imbiss Steinau

Ausgangssituation

Viele Jahre bestand in der Innenstadt von Steinau der Imbiss am Brückentor. Gut gelegen mit fußläufiger Nähe zur Altstadt, der unmittelbaren Anbindung an die Durchgangsstraße und Zufahrt zur Kernstadt konnte der Imbiss florierend geführt werden. Fehlende Investitionsbereitschaft und gesundheitsbedingte Gründe haben zur Schließung des Standortes geführt.

Im Jahr 2018 wurde das Gebäude mit dem Imbiss – ein ansprechender Backsteinbau, der früher als Lager und Scheune fungierte – von einer GbR erworben. Als Teil der GbR planen die Antragstellerinnen als „Die Andreas“ die Umgestaltung und Neueröffnung des Imbisses, um eine Existenz zu gründen. Als gelernte Fleischerin sowie als Verkäuferin verfügen sie über langjährige Berufserfahrung und sind mit der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren, der Zubereitung von Gerichten und dem Umgang mit Kunden in jeder Hinsicht vertraut.

Projektbeschreibung

Die Umgestaltung und Neueröffnung des Imbisses umfasst die Einrichtung einer Küche, eines Verkaufsräumens zum Straßen- und Innenverkauf, eines Gastraumes mit Stehtischen sowie die sanitären Einrichtungen.

Um dem historischen Gebäude Rechnung zu tragen ist geplant, den bestehenden Anbau abzureißen, das Format des alten Scheunentores wieder aufzunehmen und hier die Theke für den Straßenverkauf einzubetten. Gleichzeitig kann auch die Theke im Innenverkauf bedient werden.

Ein Stellplatz befindet sich unmittelbar vor dem Haus. Weitere Parkmöglichkeiten für den schnellen Einkauf sind vorhanden.

Das Angebot des Imbisses richtet sich sowohl an durchfahrende Gäste als auch an die Einheimischen selbst, die auf dem Weg in die Stadt oder zum Bahnhof Steinau das Gebäude passieren. Insbesondere sollen auch Gäste für den Mittagstisch zum Beispiel mit Suppen, Eintöpfen oder Gulasch und salzigem und süßem Gebäck angesprochen werden, die vor Ort verzehrt oder auch im Pfandglas verpackt mitgenommen werden können. Nach Hause kommende Pendler sollen ebenfalls noch die Möglichkeit zum Verzehr oder Einkauf erhalten. Daher sind die Öffnungszeiten von 11.00 bis 19.30 Uhr geplant.

Bei der Zubereitung der Gerichte wird besonderer Wert auf regionale und saisonale Zutaten gelegt. So sollen Fleisch- und Wurstwaren von regionalen Erzeugern bezogen werden, ebenso wie andere mögliche Grundzutaten. Auch ist daran gedacht, an traditionelle Rezepte der ehemaligen Metzgerei anzuknüpfen, um langjährige Stammkunden erneut ansprechen zu können.

Mit dem Vorhaben ist die Einrichtung eines Vollzeit Arbeitsplatzes geplant, den sich die beiden Betreiberinnen teilen werden.

Zeitplan und Förderung

Mit der Umsetzung des Vorhabens soll im Frühjahr/Sommer 2019 begonnen werden. Bis zum Frühjahr 2020 sollen die Arbeiten abgeschlossen werden. Viele der Arbeiten werden in Eigenleistung erbracht.

Beantragte LEADER-Fördersumme: 26.176 Euro