

Antrag der FWR-Fraktion

Gastronomiesteuerungskonzept für Rödermark

Antragstellung: Björn Beicken

Beratungsfolge:

Gremium	Datum	Ö/N
Stadtverordnetenversammlung der Stadt Rödermark (Anhörung)	23.09.2025	Ö

Beschlussvorschlag:

Die Stadtverordnetenversammlung möge den Magistrat beauftragen, ein **Steuerungskonzept für die Gastronomie in Rödermark** zu erstellen. Das Konzept sollte zum einen eine Bestandsaufnahme des IST-Zustands beinhalten sowie sich daraus ergebende Maßnahmen zur Steuerung und Weiterentwicklung des Gastronomiestandorts. Dies sollte in Abstimmung mit dem Einzelhandelskonzept und der Wirtschaftsförderung erfolgen, dahingehend sollten bereits bestehende Einzelaspekte gebündelt und in das neue Konzept integriert werden.

Aspekte einer **Bestandsaufnahme** könnten umfassen:

- Erfassung und Kartierung der räumlichen Lageverteilung
- Zusammenstellung der in Rödermark ansässigen Betriebstypen (Imbiss, Fine-Diner, Trinkhalle, Biergarten, Gasthaus, Café, etc..)
- Zielgruppenorientierung
- Öffnungszeiten
- Sitzplätze im Innen- und Außenbereich

Begründung:

Der Einzelhandel im Allgemeinen und in Rödermark im Speziellen kämpft seit Jahren mit abnehmenden Kundenzahlen und rückläufiger Fluktuation, viele Einkäufe werden mittlerweile über Internetplattformen abgewickelt. Dies führt zunehmend zu einer Ausdünnung des lokalen Einzelhandelsangebots. Unter anderem zu diesem Zweck besitzt Rödermark seit 2016 ein **Einzelhandelskonzept**, das 2022 durch ein Nahversorgungskonzept ergänzt wurde.

Direkt von dieser Entwicklung betroffen ist allerdings auch die **Gastronomie**, welche in hohem Maße von einer belebten Innenstadt profitiert, es lässt sich hier durchaus von einem

sympiotischen Effekt sprechen. Analog zu den Problemen im Einzelhandel erschweren die Preisentwicklung der letzten Jahre und die nicht immer Schritt haltende Lohnentwicklung allerdings die Rahmenbedingungen für einen Gastronomiebetrieb in Rödermark zusätzlich. Die Halbwertszeit von neuen Gastronomiebetrieben ist in Rödermark stark gesunken, die Suche nach neuen, passenden Pächtern gestaltet sich mitunter langwierig.

Ein spezielles Gastronomiekonzept soll hier anknüpfen. Zwar existieren bereits Auflistungen von Gastronomieangeboten wie etwa im "City Guide 2024", ein übergeordnetes Dachkonzept "Gastronomie" für die Stadt Rödermark sollte aber darüber hinaus eine gezielte Steuerung und Planung beinhalten, wie man das Entstehen von **Monokulturen** verhindern kann und soll Instrumente entwickeln, mit denen die Attraktivität und Frequentierung der Innenstädte der einzelnen Stadtteile belebt werden kann.

Marketingkonzepte, wie eine kartografische Erfassung des Gastronomieangebots auf der Homepage der Stadt, sollten ebenfalls Bestandteil eines Konzepts sein. Ziel sollte es sein, nach außen die Gastronomie Rödermarks nachhaltiger zu bewerben, nach innen Ideen und Vorstellungen zu entwickeln, wie sich der **Gastronomiestandort Rödermark in der Zukunft präsentieren** soll. Für aktuelle und potentielle Gastronomen soll ein Gastronomiekonzept vor allem der Klarheit in Genehmigung und Gestaltung (z.B. von Außenbereichen) dienen.

Bei der Ausgestaltung dieses Konzepts sollten zum einen die Gastronomiebetreiber angehört und zum anderen bereits vorhandene Ideen und Konzepte gebündelt werden, um keine unnötigen Kosten zu produzieren.

Anlage/n:

Keine