

Von: nazir ahmed [REDACTED]
Gesendet: Mittwoch, 18. März 2026 03:16
An: Siebert, Sven
Betreff: Bewerbung und Konzeptvorschlag – Gastronomische Nutzung des
denkmalgeschützten Objekts in Hoppegarten

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Sven Siebert,

im Rahmen der aktuellen Ausschreibung und der geplanten Konzeptvorstellung für das denkmalgeschützte Objekt in Hoppegarten möchten wir uns hiermit mit einem eigenen gastronomischen Konzept bewerben.

Wir haben das Objekt bereits im Rahmen einer Besichtigung kennengelernt und benötigen keine weitere Besichtigung.

Hiermit bitten wir Sie höflich um die Möglichkeit, unser Konzept ebenfalls einzureichen und an der Konzeptvorstellung am kommenden Mittwoch teilzunehmen.

Konzeptvorschlag – Mexikanisches Restaurant

1. Betreiberprofil

Verantwortlicher Betreiber ist Herr Nazir Ahmed, Geschäftsführer und erfahrener Gastronom.

Er betreibt erfolgreich mehrere etablierte Gastronomiebetriebe:

- Veracruz in Berlin-Köpenick
- Veracruz Restaurant GmbH in Strausberg
- Tapas España in Steglitz

Zusätzlich verfügt das Team über eine in Deutschland abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung, wodurch fachliche Kompetenz und praktische Erfahrung optimal kombiniert werden.

Diese bestehenden Betriebe zeigen eine stabile wirtschaftliche Grundlage sowie umfangreiche Erfahrung in der erfolgreichen Führung gastronomischer Konzepte.

2. Konzeptidee

Geplant ist die Eröffnung eines modernen, hochwertigen mexikanischen Restaurants mit stilvollem Ambiente.

Das Konzept kombiniert:

- Authentische mexikanische Küche
- Frische, hochwertige Zutaten
- Modernes, ansprechendes Design
- Cocktail- und Abendgastronomie

Das Restaurant wird sowohl im Mittagsgeschäft als auch am Abend betrieben und bietet ein ganzheitliches Gastronomieerlebnis.

3. Bestehendes Gastronomiekonzept (Referenz) Das geplante Konzept basiert auf einem bereits erfolgreich etablierten Restaurantkonzept (Veracruz).

Die bestehende Speisekarte umfasst unter anderem:

- Klassische mexikanische Gerichte wie Tacos, Burritos und Enchiladas
- Grill- und Steakgerichte sowie Fajitas
- Tex-Mex Spezialitäten und Fingerfood
- Umfangreiches Getränke- und Cocktaillagebot

Die Vielfalt der angebotenen Speisen und Getränke ermöglicht die Ansprache unterschiedlicher Zielgruppen und sorgt für eine nachhaltige wirtschaftliche Tragfähigkeit.

4. Zielgruppe

- Anwohner aus Hoppegarten und Umgebung
- Pendler durch die direkte Nähe zur S-Bahn
- Familien, Paare und Gruppen
- Gäste aus Berlin

5. Nutzung des Standortes

Das denkmalgeschützte Gebäude soll respektvoll und nachhaltig genutzt werden.

Unser Ziel ist es:

- Die historische Substanz zu erhalten
- Moderne Gastronomie sensibel zu integrieren
- Einen lebendigen Treffpunkt für die Gemeinde zu schaffen

6. Mehrwert für die Gemeinde Hoppegarten

- Schaffung neuer Arbeitsplätze
- Belebung des Standortes
- Erweiterung des gastronomischen Angebots
- Positive Entwicklung und Außenwirkung der Gemeinde

Wir würden uns sehr freuen, unser Konzept persönlich vorstellen zu dürfen und danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Bewerbung.

Mit freundlichen Grüßen

Nazir Ahmed
(Geschäftsführer)