

FOOD STREET SÜDI HOCHDORF

Richtlinien Strada Fooda 17.03.2026 / R2

Werde Teil von Street Food Südi Hochdorf

Das Südi Areal in Hochdorf befindet sich in einer Transformationsphase und entwickelt sich schrittweise zu einem neuen, lebendigen Standort für Arbeiten, Begegnung und Dienstleistungen.

Vor diesem Hintergrund setzt Strada Fooda bewusst auf ein mobiles Street-Food-Konzept, das flexibel einsetzbar ist und sich an die Entwicklung des Areals anpassen kann. Food Trucks und mobile Stände ermöglichen eine schrittweise Umsetzung mit hoher Anpassungsfähigkeit. Gleichzeitig eröffnet dieses Konzept zusätzliche Chancen: Betreiber haben die Möglichkeit, auch bei Veranstaltungen und Anlässen im Südi Areal präsent zu sein und so von zusätzlicher Frequenz und Sichtbarkeit zu profitieren.

Ziel ist ein ausgewogener Mix aus regionalen Zutaten und internationaler Küche sowie ein lebendiger Treffpunkt für Mitarbeitende und Besucher aus der Region.

1. Rolle von Strada Fooda

Strada Fooda übernimmt die Organisation, Infrastruktur und Vermarktung des Gesamtstandorts. Ziel ist ein funktionierender, sichtbarer und gut frequentierter Standort. Dazu gehören:

- Bereitstellung der zentralen Infrastruktur (Strom, Wasser, Entsorgung)
- Betrieb der Tankstelle (Getränkeausschank)
- Website, Social Media und Kommunikation
- Marketing & PR für den Standort
- Entwicklung von Angeboten für KMU und Mitarbeitende

2. Betreiber Stationen

Die Foodstände werden an eigenständige Betreiber vermietet. Diese sind verantwortlich für ihren gesamten operativen Betrieb.

Erwartet wird:

- eigenständiges, marktfähiges Food-Konzept
- hohe Qualitäts- und Hygieneansprüche
- professionelles Auftreten
- zuverlässiger Betrieb

Eigenständige Betriebe

Jeder Standbetreiber ist für die eigene Abrechnung und den Verkauf seiner Produkte selbst verantwortlich. Einnahmen werden direkt durch die jeweiligen Betreiber erzielt und verwaltet. Strada Fooda arbeitet parallel an zentralen Vermarktungs- und Plattformlösungen, welche den Verkauf und die Sichtbarkeit der einzelnen Angebote künftig zusätzlich unterstützen können.

FOOD STREET SÜDI HOCHDORF

3. Dauermieter (Station 1 & 2)

Dauermieter bilden das stabile Grundangebot des Standorts und sorgen für Kontinuität.

- Mietdauer: 6 oder 12 Monate
- Präsenz: Montag – Samstag
- Fläche: ca. 15 m²
- Eigener Food Truck erforderlich

Mietmodell

- Monatliche Miete (Vorauszahlung von 3 Monaten)
- Zusätzlich ein variabler Anteil, abhängig vom erzielten Umsatz

4. Flexible Mieter (Station 3)

Station 3 dient als Plattform für neue Konzepte, internationale Küchen und wechselnde Themenangebote.

- Mietmodell: tage- oder wochenweise Nutzung
- Einsatz: einzelne Tage oder Themenwochen
- Fläche: ca. 15 m²

Mietmodell & Infrastruktur

- Fixe Miete pro gebuchtem Zeitraum
- Grundinfrastruktur wird im definierten Rahmen zur Verfügung gestellt
- Küchengeräte und spezifische Betriebsmittel sind durch die Betreiber selbst mitzubringen

5. Angebot

Fokus auf ein klares, effizientes Angebot.

Pro Stand gilt:

- 2 fixe Menüs (Hauptangebot)
- zusätzlich 1–2 optionale Angebote

Zusätzlich

- Verkauf von Softgetränken (Mineral, Softdrinks) ist erlaubt
- Verkauf von alkoholischen Getränken erfolgt ausschliesslich über die Tankstelle

6. Präsenz & Betriebszeiten

Eine verlässliche Präsenz ist zentral für das Funktionieren des Standorts.

- Grundsätzlich Montag – Samstag
- Mittagsbetrieb: ca. 11:00 – 14:00 Uhr
- Abendbetrieb: ca. 17:00 – 20:00 Uhr (Fr/Sa bis 22:00 möglich)
- Sonntag kann nach Absprache punktuell geöffnet werden

FOOD STREET SÜDI HOCHDORF

7. Hygiene & Sicherheit

Die Foodstände müssen stabil aufgebaut und gegen Witterung, Umkippen und Brandrisiken gesichert sein.

Alle Betreiber sind verpflichtet:

- die Lebensmittelhygienevorschriften des Kantons Luzern einzuhalten
- die Betriebssicherheit jederzeit zu gewährleisten
- alle gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen
- geeignete Massnahmen im Bereich Brandschutz und Sicherheit umzusetzen

8. Abfall & Sauberkeit

Das Abfallkonzept ist mit dem Südi Areal abgestimmt.

Alle Betreiber sind verpflichtet:

- die zentralen Entsorgungsstellen zu nutzen
- Abfälle korrekt zu trennen: PET, Glas, Karton / Papier, Restabfall
- den Standplatz und das Umfeld sauber zu halten
- den Platz nach Betrieb gereinigt zu übergeben

9. Infrastruktur Strada Fooda

Strada Fooda stellt folgende Infrastruktur zur Verfügung:

Strom

- Stromanschluss pro Stand mit eigenem Stromzähler
- Abrechnung erfolgt monatlich nach Verbrauch
- Angabe der benötigten Anschlussart ist zwingend erforderlich
- Mögliche Anschlüsse: T13, T15, CEE 16, CEE 32

Wasser & Abwasser

- zentrale Wasser- und Abwaschmöglichkeiten
- Abwasser im Foodstand über eigene Tanks

Entsorgung

- zentrale Entsorgungsstationen vorhanden

Weitere Punkte werden zur Zeit in Zusammenarbeit mit den relevanten Stakeholdern entwickelt.

FOOD STREET SÜDI HOCHDORF

10. Infrastruktur Betreiber

Die Betreiber sind für die eigene betriebliche Infrastruktur vollständig selbst verantwortlich.

Dazu gehören insbesondere:

- eigener Food Truck / Verkaufsstand (mobil, betriebssicher)
- sämtliche Küchengeräte und Betriebseinrichtungen
- eigene Kühlmöglichkeiten und Lagerung
- Abwasserlösung im Fahrzeug (Tanksystem)
- Einhaltung aller Anforderungen bezüglich Gas, Strom und Sicherheit
- Sicherung des Standes gegen Witterung, Wind und Umkippen

Alle eingesetzten Geräte und Anlagen müssen den geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechen und fachgerecht betrieben werden. Die Betreiber stellen sicher, dass ihr Stand jederzeit voll funktionsfähig, sauber und sicher betrieben werden kann.

11. Versicherung

Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Schäden an Ständen oder Anlagen. Jeder Betreiber ist selbst verantwortlich für:

- ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung
- Absicherung gegen Schäden gegenüber Dritte

12. Voraussetzungen

Zwingend erforderlich:

- gültige lebensmittelrechtliche Meldung (Kanton Luzern)
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften
- wirtschaftliche Tragfähigkeit
- Einhaltung der Konzeptvorgaben