



**STREET FOOD SÜDI HOCHDORF
BAUBEWILLIGUNG**

Stand: 15.04.2026




FRENCH TACOS - \$10 - \$14 (V, Gf)

Für das geplante Street-Food-Konzept im Südi Areal in Hochdorf suchen wir engagierte Food-Truck-Betreiber, die ihr Konzept in einem professionellen und gut erschlossenen Umfeld umsetzen möchten.

Eigenständige Food Konzepte

Mehrere eigenständige Food-Konzepte bilden gemeinsam einen lebendigen Treffpunkt für Mitarbeitende aus dem umliegenden Gewerbe sowie Besucher aus der Region.

Unser Ziel ist ein ausgewogener Food-Mix aus lokalen Zutaten und internationaler Küche.

An aerial, stylized illustration of an urban area in transition. The scene shows a mix of industrial buildings, warehouses, and residential structures. A railway line with several tracks runs through the center-right. The foreground features a large parking lot with several cars. The background shows more industrial buildings and green spaces. The overall style is clean and modern, with a focus on architectural forms and urban layout.

Das Südi Areal befindet sich in einer Phase der Transformation und Neuausrichtung. Langfristig ist vorgesehen, das Areal schrittweise zu einem attraktiven Wohn- und Mischgebiet weiterzuentwickeln.

Flexible Integration in Südi Transformation

Im Sinne eines Ansatzes „permanent temporär“ spielen flexible und zeitlich befristete Nutzungen eine zentrale Rolle. Sie ermöglichen es, Angebote zu schaffen, welche das Areal beleben, sichtbar machen und wertvolle Erfahrungswerte für die weitere Entwicklung liefern. Das Projekt der Street Food Halle fügt sich bewusst in diese Transformationsphase ein.

S Ü D I A R E A L H O C H D O R F


Der Standort Hochdorf verfügt über eine starke industrielle und gewerbliche Basis, insbesondere im Gebiet Hochdorf Süd. In diesem Gebiet arbeiten heute **rund 1'500 Mitarbeitende**. In der **Gemeinde Hochdorf wohnen selbst rund 10'000 Einwohner**. In den letzten Jahren hat sich die gastronomische Situation in Hochdorf deutlich verändert. Mehrere Restaurants haben geschlossen.

Verpflegung für Mitarbeiter des lokalen Gewerbes

Zwar bestehen in einzelnen KMU Kantinenangebote, diese sind jedoch nicht für alle Mitarbeitenden zugänglich oder ausreichend. Viele Firmen haben in den vergangenen Jahren und Monaten den Wunsch nach einem zusätzlichen, externen Verpflegungsangebot geäußert. Für das lokale Gewerbe wäre ein Angebot, das alltagstauglich, effizient und qualitativ hochwertig ist ein grosser Mehrwert.

Mangel an Freizeitangeboten

Darüber hinaus zeigt sich auch im Freizeitbereich ein Mangel an attraktiven Angeboten für Menschen im jungen und mittleren Alter. **Orte zum Treffen, Geniessen und Verweilen** sind insbesondere nach Feierabend rar. Ein lebendiger Treffpunkt mit gastronomischem Angebot würde einen zusätzlichen Mehrwert schaffen.

An illustration of a modern tram with a white body and red accents, stopped at a station platform. The tram has 'DB OM 415' written on its side. In the background, there are several buildings, including a prominent yellow one with a brown roof and a modern glass-fronted building. Overhead power lines and poles are visible above the tracks. The scene is set during the day with a cloudy sky.

Um dem akuten Bedarf nach Verpflegung schnellstmöglich Rechnung zu tragen, ist vorgesehen, mit einem Pilotprojekt im Aussenbereich zu eine Lösung zu bieten.

Der Pilot kann auf einem der bestehenden Aussenplätze umgesetzt werden und ermöglicht eine rasche Realisierung des Angebots ab dem Frühling 2026.

Die detaillierten Planungen für diesen Pilot erfolgen parallel zur Gesamtentwicklung des Projekts.

BEDÜRFNISSE & ERWARTUNGEN GEWERBE



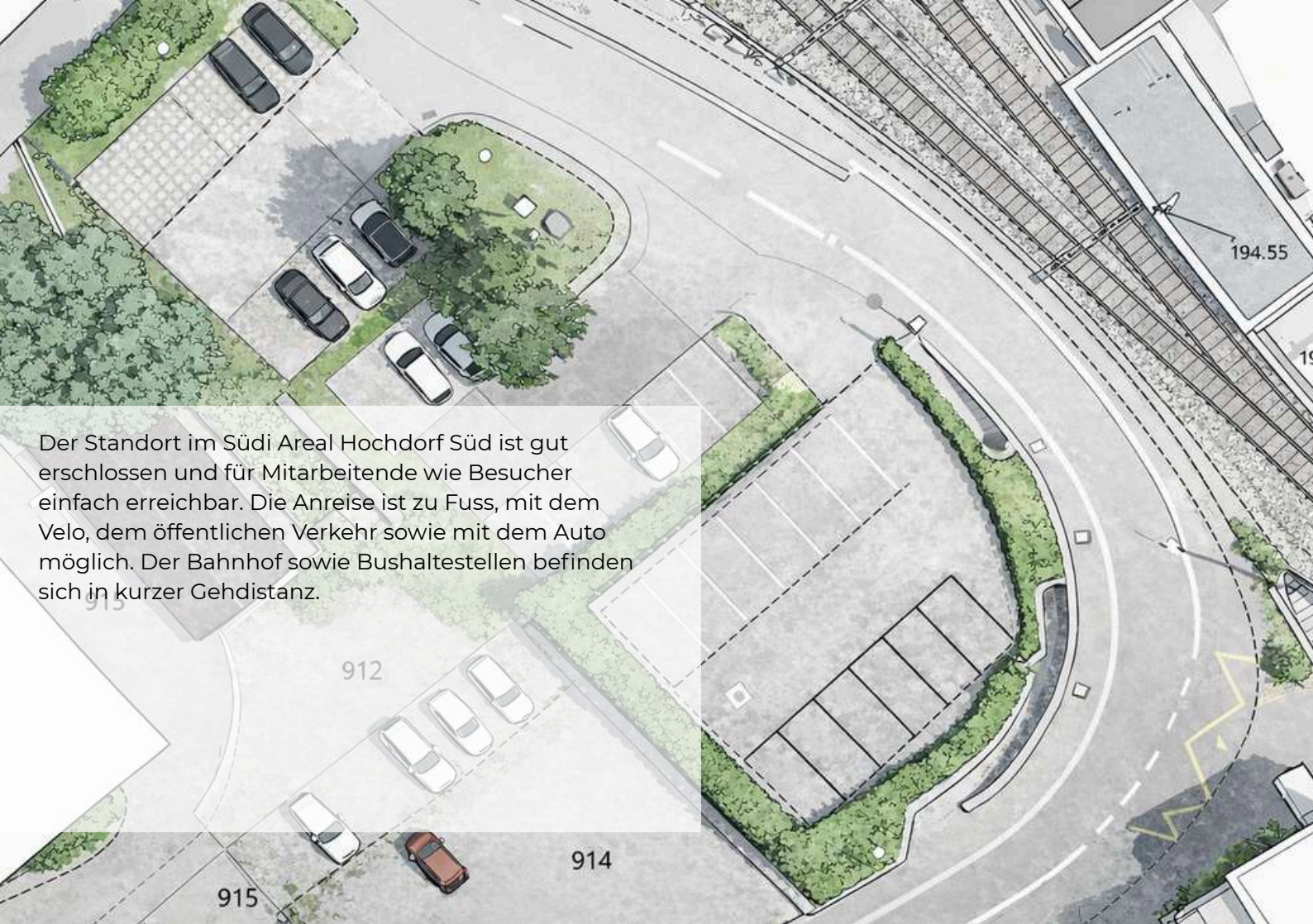
Für die ansässigen KMU soll ein attraktives Verpflegungsangebot in unmittelbarer Nähe entstehen. Mitarbeitende erhalten eine flexible Wahl zwischen **Essen vor Ort, Take-away oder Lieferung.**

Konzepte für Mitarbeiter

Firmen können das Angebot aktiv unterstützen, etwa durch Gutscheine, die als integraler Bestandteil des Hallenkonzepts ausgestaltet werden können. Das Projekt soll die Attraktivität von Hochdorf Süd als Arbeits- und Wirtschaftsstandort steigern.

Lieferung in die Firmen

Ziel ist ein "unter den Food Truck Betreibern abgestimmtes Delivery-System", um insbesondere während der Mittagszeit die umliegenden KMU effizienter bedienen zu können. Die Machbarkeit muss mit den Food Truck Betreibern erarbeitet werden. Die Anbieter sind über Uber-Eats und/oder Just-Eat an gängige Plattformen angebunden.



Der Standort im Südi Areal Hochdorf Süd ist gut erschlossen und für Mitarbeitende wie Besucher einfach erreichbar. Die Anreise ist zu Fuss, mit dem Velo, dem öffentlichen Verkehr sowie mit dem Auto möglich. Der Bahnhof sowie Bushaltestellen befinden sich in kurzer Gehdistanz.

912

914

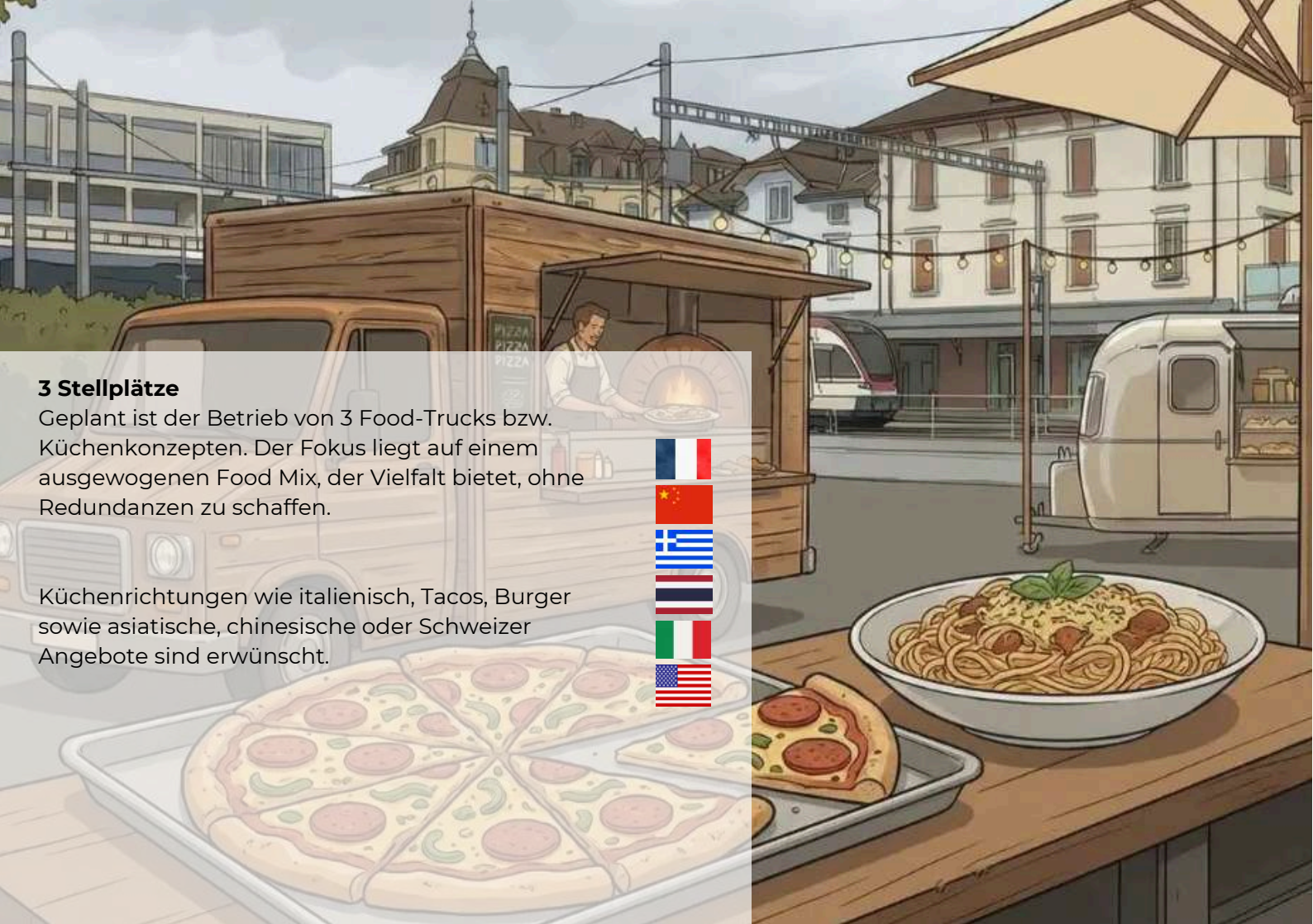
915

194.55

3 Stellplätze

Geplant ist der Betrieb von 3 Food-Trucks bzw. Küchenkonzepten. Der Fokus liegt auf einem ausgewogenen Food Mix, der Vielfalt bietet, ohne Redundanzen zu schaffen.

Küchenrichtungen wie italienisch, Tacos, Burger sowie asiatische, chinesische oder Schweizer Angebote sind erwünscht.



REGIONALENTWICKLUNG

Das Projekt wurde initiiert vom regionalen Entwicklungsträger IDEE SEETAL auf Basis einer Umfrage aus dem ESP Hochdorf-Römerswil und wird finanziell unterstützt durch die Neue Regionalpolitik (NRP).



BETREIBER & KOMMUNIKATION



Der Betrieb der Street Anlage erfolgt über eine zentrale Betreiberstruktur, welche den reibungslosen Ablauf sicherstellt. Öffnungszeiten, Reinigung, Abfall, Sicherheit und Kommunikation werden zentral koordiniert. Die einzelnen Food-Truck- bzw. Küchenbetreiber konzentrieren sich auf ihr Kerngeschäft: qualitativ hochwertiges Essen. Der Betrieb ist auf Alltagstauglichkeit und Effizienz ausgelegt und unterliegt den Normen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Kommunikation

Die aktive Kommunikation startet sobald die gewerblichen Bewilligungen vorliegen. Die Umsetzung soll so schnell als möglich geschehen. Es handelt sich hierum um ein laufendes Projekt. Das Konzept umschreibt die Eckpunkte und Ideen der Betreiber. Änderungen vorbehalten.



Kontakt Betreiber / Kommunikation

Kontakt mybow gmbh, Bodenhof Terrasse 22, 6005 Luzern,
info@mybow.ch, +41 (0) 41 212 79 55



**Du betreibst einen Food Truck oder ein eigenständiges Küchenkonzept und
möchtest Teil von Street Food Südi Hochdorf werden?
Wir freuen uns auf deine Bewerbung.**



Hier mehr erfahren