

Ausschuss für Liegenschaften und Wirtschaftsförderung

18. September 2018



entation und ohne mündliche Erläuterung unvollständig!

Umbau der AugustastraÙe

- 1. Bauabschnitt im Zeitplan
- 2. Bauabschnitt ab FrÙhjahr 2019
- 1. Baustellenstammtisch Ende Juni mit rund 15 Teilnehmern
- 2. Baustellenstammtisch am 21.09.2018:
Corporate Design, erste Ideen fÙr Baustellenmarketing,
Zeitplan



Feierabendmarkt

- sehr erfolgreiche 2. Saison
- bisher 11 von 14 Terminen
- Händler sind zufrieden
- nach wie vor: klassisches Wochenmarktangebot schwierig
- Standgelder werden gut akzeptiert
- Planung für 2019 läuft, marginale Veränderungen



Leerstandsentwicklung Innenstadt– ausgewählte Beispiele

Neustraße:

- Neustr.38: Eröffnung Espresso-Bar BA' RE:SE
- Neustr. 34: Verlagerung Optik Riehl
- ehem. Lehmkuhl: Interessent vorhanden; Gastronomie
- Altstadt: Neueröffnung „Hervor Tragend“ am 01.10.

- ABER: die großen Trends bleiben
(Umsatz- und Frequenzrückgänge, Erhöhung Online-Anteil, Ausdünnung der Filialnetze etc.)
- Bauliche Struktur und Größen der Ladenlokale nicht marktgerecht
- vermehrt Nachfragen aus dem Bereich Gastronomie



entation und ohne mündliche Erläuterung unvollständig!

Wochenmarkt – Stärkung der Angebote

- Fokus auf Wochenmärkte im Rahmen von Heimat Shoppen
- Rezept der Woche und Postkarten
- nächste Schritte: Befragung der Kunden: Kundenherkunft, Wünsche, Sortiment etc.
- Gesamtkonzept zur Revitalisierung der Wochenmärkte

DAS IST DOCH KÄSE!

... immer lecker auf dem Dinslakener Wochenmarkt. ♥

DA HAST DU DEN SALAT.

... natürlich auf dem Dinslakener Wochenmarkt. ♥



... Präsentation und ohne mündliche Erläuterung unvollständig!

Wochenmarkt – Stärkung der Angebote

Unser Lieblingsrezept für den Herbst

Kürbis- Apfel- Salat

- 800 g Kürbis
- 15 g frischer Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50 g Parmaschinken oder Serranoschinken
- Öl
- Salz und frischer schwarzer Pfeffer
- 20 g Kürbiskerne
- 2 rote, feste Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 150 g Feldsalat
- 3 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker

Und so geht's: Kerne und Schale vom Kürbis großzügig entfernen und das Kürbisfleisch der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Ingwer fein würfeln und Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Dann den Schinken klein würfeln und mit ca. 30 ml Öl knusprig anbraten. Kürbis, Ingwer und Frühlingszwiebel dazugeben und unter mehrfachen Wenden drei bis vier Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss herausnehmen und abkühlen lassen.

Im nächsten Schritt die Kürbiskerne hacken. Die roten Äpfel in schmale Scheiben hobeln, mit dem Zitronensaft mischen und beiseitestellen.

Zum Schluss den Feldsalat putzen. Aus Essig, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und dem restlichen Öl eine Vinaigrette rühren. Zwei Drittel der Vinaigrette mit den Kürbis- und Apfelscheiben mischen. Die restliche Vinaigrette über den Feldsalat gießen. Zusammen anrichten und mit gehackten Kürbiskernen garnieren.

Guten Appetit!

Heimatshoppen

Früher vom Wochenmarkt!
Alle Zutaten erhalten Sie hier ganz frisch bei uns auf dem Dinslakener Wochenmarkt!

*Frischer geht es kaum!
Einkaufen auf dem Wochenmarkt.*

Zum Ausschneiden für's Portemonnaie oder die Planmappe

Die Markttag in Dinslaken:

DI	7 bis 13 Uhr	Altmarkt Innenstadt
MI	7 bis 13 Uhr	Marktplatz Lohberg
DO	7 bis 13 Uhr	Jahnplatz Hiesfeld & Baßfeldhof
FR	7 bis 13 Uhr	Altmarkt Innenstadt
SA	7 bis 13 Uhr	Marktplatz Lohberg

Die Dinslakener Wochenmärkte punkten mit einem umfangreichen Angebot von Obst und Gemüse über Fleisch und Fisch, Käse, Blumen und vielem mehr.

Und das Beste: In Dinslaken können Sie von Dienstag bis Samstag in unterschiedlichen Stadtteilen auf dem Wochenmarkt einkaufen. Immer ganz frisch bei den Markthändlern Ihres Vertrauens.

„Lieblingsrezepte“ beim Heimatshoppen 2018 am 7. und 8. September.

Eine Aktion der Wochenmarkthändler und der Stadt Dinslaken/Citymanagement.

Heimatshoppen



Breitbandausbau – Stand der Dinge

- Förderprogramm Infrastrukturausbau Bund-Länder
- Ausbau der „weißen Flecken“ unter 30 Mbit/s., FttH
- Ende September: Bietergespräche, Prüfung der Angebote
- Entscheidung und Vergabe Ende 2018/ Anfang 2019,
Federführung Kreis Wesel



entation und ohne mündliche Erläuterung unvollständig!