

51 - laa/hor - 3100

Waldkraiburg, 03.06.2020

Kunst- und Kulturförderung;

Haus der Kultur

- Ausschreibung der Verpachtung einer gastronomischen Einrichtung (Bistro)

I. Ausschreibungsgrundlagen

Die Stadt Waldkraiburg schreibt die **Verpachtung der gastronomischen Einrichtung „Bistro“ ab 01.01.2021** zur Versorgung von Veranstaltungen und des Betriebs im Haus der Kultur, Braunauer Straße 10, 84478 Waldkraiburg neu aus.

Das Pachtobjekt befindet sich im städtischen Eigentum, ist mit Inventar ausgestattet (Gaststätten- und KÜcheneinrichtung) und nicht brauereigebunden.

1. Objektbeschreibung

Waldkraiburg ist die größte Stadt im oberbayerischen Landkreis Mühldorf am Inn. Mit ca. 24.000 Einwohnern ist Waldkraiburg nach Rosenheim die zweitgrößte Stadt in der Planungsregion Südostoberbayern und eine von 13 sogenannten leistungsfähigen kreisangehörigen Gemeinden in Bayern. Waldkraiburg gehört zur Tourismusregion Inn-Salzach.

Das Haus der Kultur ist Anlaufpunkt und fester Bestandteil von städtischen Veranstaltungen (Bälle, Konzerte, Musik- und Theateraufführungen, Kinderveranstaltungen etc.) und privaten Veranstaltungen (Weihnachtsfeiern, Vereinsjubiläen, Faschingsbälle, Hochzeiten etc.) in der eine gastronomische Versorgung erforderlich ist.

Es wird ein ansprechender, regulärer Bistro- / Gastrobetrieb mit regelmäßigen Öffnungszeiten in einladender Atmosphäre erwartet.

Die Bereitschaft zur engen Zusammenarbeit zwischen Pächter*in und der städtischen Verwaltung des Objektes ist Voraussetzung.

2. Räumlichkeiten / Ausstattung

Bistro mit Wintergarten	ca. 158 qm
Außenbereich (Pflastergarten)	ca. 100 qm
Küche	ca. 70 qm
Rundtheke für Foyerbetrieb	ca. 13 qm
Lagerräume mit und ohne Kühlung	

Das Haus der Kultur besteht aus einem Untergeschoss, Erdgeschoss und Oberschoss. Lager und Kühleinrichtungen befinden sich im Untergeschoss. Das Bistro befindet sich im Erdgeschoss mit direkter Anbindung an den Außenbereich (Glasschiebetüren).

Tische und Bestuhlung des Innenbereichs sowie Geräte und Ausstattungsgegenstände in der Küche sind voll funktionstüchtig, jedoch nicht neu.

Tische und Bestuhlung des Außenbereichs hat der / die Pächter*in zu stellen.

3. Pachtbedingungen

Der **Pachtzins** (ohne Betriebskosten) beträgt zunächst jährlich € 6.000 zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer und ist in gleichen monatlichen Raten zu entrichten.

Die **Betriebskosten** (Strom, Gas, Wasser- und Abwassergebühren, Müllgebühren usw.) werden von der städtischen Verwaltung ermittelt und jährlich anteilig in Rechnung gestellt.

Als **Pachtdauer** sind zunächst 3 Jahre mit Option auf Verlängerung vorgesehen.

4. Betriebsbedingungen

Der / die Pächter*in

- erfüllt zumindest die, für den Betrieb einer gastronomischen Einrichtung erforderlichen und üblichen persönlichen Voraussetzungen,
- hat die, für den Betrieb der Gastronomie erforderlichen öffentlich-rechtlichen Genehmigungen selbst und auf eigene Kosten einzuholen,
- hat den Betrieb ordnungsgemäß zu führen und alle behördlichen Vorschriften und Auflagen einzuhalten,
- verpflichtet sich, mindestens ein regionales gastronomisches Angebot unter differenzierter Berücksichtigung des Besucherkreises, und in Absprache mit dem jeweiligen Veranstalter ein zeitgemäßes und marktübliches gastronomisches Angebot auf eigenes wirtschaftliches Risiko anzubieten,
- verpflichtet sich zur verantwortlichen Besetzung der Garderobe in den Herbst- und Wintermonaten.

Während der üblichen Büro- bzw. Öffnungszeiten der städtischen Kulturverwaltung ist die Präsenz oder zuverlässige Erreichbarkeit von verantwortlichem Personal zu gewährleisten, um wichtige Absprachen unverzüglich und verbindlich treffen zu können.

Dabei sind fachliche Kompetenz und ein Einblick in die Stammbesetzung des gastronomischen Betriebes Voraussetzung.

Eine Unterverpachtung ist ausgeschlossen.

5. Veranstaltungsübersicht

Der Veranstaltungskalender der Stadt Waldkraiburg beinhaltet im Jahr durchschnittlich folgende Veranstaltungen, die entsprechender gastronomischer Versorgung bedürfen, welche durch den / die Pächter*In abzudecken sind:

Veranstaltungen im großen Saal:

Versorgung nur mit Getränken

Ca. 28 Veranstaltungen z.B. Schauspiel, Opern etc. mit bis zu 638 Besucher,
Durchschnittlich ca. 415 Besucher

Versorgung über Tischbedienung in Form von Getränke und Menüs

Ca. 18 Veranstaltungen z.B. Bälle, Jubiläen mit bis zu 694 Besucher
Durchschnittlich ca. 360 Besucher

Versorgung über Tischbedienung, Bar, Getränke und Buffet

Ca. 10 Veranstaltungen z.B. Firmenfeiern mit bis zu 670 Besuchern
Durchschnittlich ca. 406 Besucher

Versorgung über Tischbedienung, Bar, Getränke und Imbiss

Ca. 11 Veranstaltungen z.B. Tagungen mit bis zu 600 Besuchern

Durchschnittlich ca. 330 Besucher

Veranstaltungen im kleinen Saal

Versorgung nur mit Getränken

Ca. 25 Veranstaltungen z.B. Konzerte, Kabarett etc. mit bis zu 200 Besuchern

Durchschnittlich ca. 87 Besucher

Versorgung mit Getränken, Imbiss, teilweise Tischbedienung

Ca. 30 Veranstaltungen z.B. Trauungen, Tagungen etc. mit bis zu 150 Besuchern

Durchschnittlich ca. 65 Besucher

Diverse Veranstaltungen in anderen Räumen

Versorgung mit Getränken und teilweise Imbiss

Ca. 10 Veranstaltungen, z.B. Seminare, Ausstellungseröffnungen etc.

Diesbezügliche Umsetzung ist im Konzept separat zu erläutern!

6. Bewerbungsverfahren

Mit der personalisierten Bewerbung sind folgende Unterlagen vorzulegen:

- Angabe und Nachweis zur beruflichen Qualifikation,
- evtl. vorhandene Referenzen,
- Nachweis der Bonität / Schufa-Selbstauskunft (nicht älter als 3 Monate),
- erweitertes polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als 3 Monate),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (nicht älter als 3 Monate),
- Musterverzehrkarte mit Preisliste (optional),
- aussagekräftiges und plausibles Betriebskonzept einschließlich Marketingbeschreibung über den ganzjährigen Betrieb des Bistros und ein schlüssiges Konzept, wie die Betreuung von Veranstaltungen bis ca. 700 Personen personell umgesetzt und ohne längere Wartezeiten realisiert und ausgestaltet werden kann;
auf die Foyer- und Außenbewirtschaftung (Terrasse) ist dabei einzugehen.

Zusätzliche Informationen zum Pachtobjekt und zur Erbringung der gegenständlichen Leistungen und Erwartungen sind in einem persönlichen Gespräch möglich.

Für telefonische Auskünfte steht Frau Alexandra Lausmann (Telefon: 08638/959-311) zur Verfügung.

Die Bewerbungsunterlagen sind in einem verschlossenen Umschlag mit der Aufschrift „Bewerbung Bistro Haus der Kultur“ bis spätestens 30.10.2020, 12:00 Uhr zuzuleiten an:

Haus der Kultur
Allgemeine Kulturverwaltung
Braunauer Straße 10
84478 Waldkraiburg

Verspätet eingehende Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.

7. Auswahlverfahren

Die Auswahlkriterien werden wie folgt gewichtet:

- aussagefähiges Konzept (30%)
- Präsenz des Bistroyinhabers oder eines vergleichbaren Vertreters / Ansprechpartners im Haus (5%)
- regionales gastronomisches Angebot und in Absprache mit dem jeweiligen Veranstalter ein zeitgemäßes und marktübliches gastronomisches Angebot (30%)
- personelle Betreuung und Umsetzung von Veranstaltungen bis ca. 700 Personen (25%)
- fachliche Ausrichtung des Personals (Stammbesetzung) (10%)

Die eingegangenen Bewerbungen werden eingehend bewertet. Bewerber*innen, die in die engere Wahl kommen, werden zu einem persönlichen Gespräch mit detaillierter Vorstellung des Betriebskonzeptes eingeladen. Hierfür muss eine Mindestpunktzahl von 60 % erreicht worden sein.

Über die endgültige Vergabe entscheidet der Stadtrat in nicht öffentlicher Sitzung.