

STADTTHEATER INGOLSTADT. GASTRONOMIE 2017-2020/21.

FACTS FÜR EIN BEWERBUNGSANGEBOT.

Hintergrund.

Seit 1966 in dem prägnanten Gebäude hat das Stadttheater eine wechselvolle Geschichte und Bespielung.

Nähere Informationen unter www.theater.ingolstadt.de, darunter auch die Spielzeithefte der vergangenen 8 Spielzeiten, die einen guten Überblick über die Veranstaltungen und Aktivitäten geben.

Besucher.

Besucher der letzten Jahre:

| Großes Haus (ohne Kinder- und Jugendtheater) | Vorstellungen | Besucher | Ø Besucher p. Vorstellung |
|---|---------------|----------|---------------------------|
| Spielzeit 2013/2014 | 149 | 76.974 | 517 |
| Spielzeit 2014/2015 | 152 | 79.725 | 525 |
| Spielzeit 2015/2016 | 144 | 78.830 | 530 |

| Festsaal | Veranstaltungen | Besucher | Ø Besucher p. Veranstaltung |
|---------------------|-----------------|----------|-----------------------------|
| Spielzeit 2013/2014 | 249 | 179.200 | 720 |
| Spielzeit 2014/2015 | 241 | 168.950 | 701 |
| Spielzeit 2015/2016 | 248 | 173.250 | 699 |

Die angegebenen Besucherzahlen können für die Zukunft nicht garantiert werden, sondern dienen lediglich der Orientierung.

Kapazitäten.

| Sitzplatzkapazität max. | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Großes Haus | 663 |
| Festsaal | 1.325 bis max. 2.500 Personen |
| Werkstatt | 99 Kinder- und Jugendtheater |
| Studio im Herzogskasten | 70 |

Sanierung.

Das Theater Ingolstadt wird in wenigen Jahren baulich und infrastrukturell saniert. Als Meilensteine für den Zeitplan können nach derzeitigem Stand genannt werden:

- Ende des aktuellen Pachtvertrags Gastronomie 31.07.17
- Beginn der Sanierung frühestens Herbst 20, vermutlich ab 08/21
- Gastronomie-Betreibervertrag 09/17 bis Beginn Sanierung (20 bzw. 21)
- Die derzeitigen rückwärtigen und Küchenräume werden nach Notwendigkeit ertüchtigt, d.h. v.a. Schönheits- und Hygienereparaturen 08-09/17
- Optimierung der Foyerthecken und Ergänzung durch mobile Theken bis 09/17

Gastronomische Bereiche.

Der gastronomische Service im Stadttheater Ingolstadt umfasst verschiedene Bereiche. Sie sollen aus einer Hand geleitet und betrieben werden, in ihrer Qualität und Ausrichtung aber zielgruppen- und anlassbezogen Unterschiede und differenzierte Ausrichtungen erfahren.

Details und eine räumliche Übersicht sind durch die Pläne ersichtlich.

| Bereich (ohne Rangfolge) | Haupt-Zielgruppen | Konzept-Ansatz | Logistik | Nutzfläche |
|--------------------------|--|--|---|---|
| Foyer-Gastronomie | Besucher der Vorstellungen, davor, in der Pause, danach | Theken-Service, Schwerpunkt Getränke, Snacks. | feste und auch mobile Theken. Produktion und Logistik rückwärtig in zentralen Flächen. | Hauptfoyer feste Theke, zzgl. mobile/ temporäre Theken |
| Öffentliche Gastronomie | Besucher des Theaters. Passanten und Einkäufer. Zielgäste. | „Bistro“ / „Lounge“ / Bar / „Tapas“ - unpräzise, cool, innovativ | eigene Gasträume und Terrassen, BarTheke, direkter Zugang zentrale Flächen. | Ebene 0 Gastfläche 203 qm, Küche/ Vorbereitung/ Spülküche 153 qm, Lager/ Kühl-/ Müllräume extra. Ebene 1 Neben-/ Konferenzraum 117 qm. Freischank-Fläche 200 qm |
| Kantine | Mitarbeiter und Darsteller des Stadttheaters | ganztägige günstige Versorgung, Schwerpunkt zur Mittagszeit, wechselndes Angebot | eigener Sitz-/ Treffpunkt-Bereich; ggf. integriert in öffentliche Gastronomie. Produktion und Logistik zentral. | in die Öffentliche Gastronomie zu integrieren |
| Bewirtung Festsaal | Veranstaltungen von 300 bis 1.300 Personen, in Einzelfällen bis 2.500 Personen. breites Spektrum | Spektrum an Formaten von Flying Buffet bis gesetztes Gala-Diner. | Produktion in Küche und Nebenflächen; bei bestimmten Formaten Unterstützung durch externe Produktion | Festsaal und alle Foyers und Garderoben |

Gastronomische Bewirtschaftung.

Die Flächen und u.g. Einrichtungen der Öffentlichen Gastronomie werden verpachtet.

Die Bewirtschaftung der Foyergastronomie durch den Betreiber wird branchenüblich definiert, d.h. Öffnung der notwendigen Anzahl von Theken und point-of-service 1 Stunde vor Vorstellungsbeginn, Bewirtung der Pausen in notwendiger Anzahl von POS und Umfang, Option auf Angebote nach den Vorstellungen. Bewirtung Foyer auch mit anderen Formaten, z.B. „Frühschoppen zu Produktionen“.

Die Versorgung der Mitarbeiter („Kantine“) wird als Bewirtschaftungspflicht im Umfang, in der Preispolitik und den Bereitstellungszeiten definiert. Eine Mitarbeiter-Versorgung muss angeboten werden, eine sogenannte „Mitarbeiterkantine“ kann mit in der Öffentlichen Gastronomie integriert werden, z.B. auch durch einen separaten, größeren Tisch o.ä.. Für die Mitarbeiter soll Montag bis Samstag von 09:00-15:00 Uhr und 17:00-23:00 Uhr sowie

Sonntag von 17:00-22:00 Uhr ein Angebot bereit gestellt werden. Ein Mitarbeiterrabatt auf Speisen und Getränke wird erwartet.

Bewirtung im Festsaal bei verschiedenen Veranstaltungen. Bewirtung von Großveranstaltungen (z.B. „Neujahrs-Empfang des Oberbürgermeisters“), Bewirtung Sonderveranstaltungen des Theaters (z.B. „Mai-Sause“).

Die Bewirtschaftung von Veranstaltungen im Festsaal wird - bis auf wenige, im Charakter klar definierte Fälle - dem Gastronomiebetreiber exklusiv übertragen; damit wird auch eine Angebots- und Bewirtschaftungspflicht zu angemessenen Preisen verbunden.

Die Umstuhlungen im Festsaal, in den Foyers und auf der Bühne soll wie bisher der Gastronomiebetreiber vornehmen.

Öffnungszeiten.

Öffentliche Gastronomie ganztägig und ganzjährig, ohne Ruhetag erwünscht, nicht nur als Abendrestaurant oder Theaterkneipe bei Vorstellungen. Außenterrassen witterungsbedingt aber möglichst viel (Ausstrahlung von Gastlichkeit). Längere Abendöffnung möglich.

Kantinenversorgung ebenso ganztägig 11.00 - 23.00 Uhr und ganzjährig, mit Ausnahme der Theaterferien im Sommer (ca. 6 Wochen).

Foyergastronomie in den definierten Umfängen und POS je nach Vorstellungen in den verschiedenen Spielorten (Sälen) - mindestens vor den Vorstellungen und in den Pausen.

Investitionen / Schnittstelle.

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit ist folgende Investitions-Schnittstelle vorgesehen:

| | Stadt | Betreiber |
|--|-------|-----------|
| Kühlräume / Kühlzellen | x | |
| Lüftungsdecke Küchenbereich | x | |
| gesamt technische Infrastruktur (Leitungen, Auslässe) | x | |
| BarTheke Öffentliche Gastronomie | x | |
| Theken der Foyergastronomie, fest und mobil (optimiert) | x | |
| Böden (nach Nutzung, Anforderung, Gestaltung) | x | |
| Decken (nach Nutzung, Anforderung, Gestaltung) | x | |
| Wände (nach Nutzung, Anforderung, Gestaltung) | x | |
| Personalnebenräume incl. Sanitärausstattung | x | |
| Sanitär-Ausstattung der Besucher-/ Gäste-WCs | x | |
| Küchenausstattung fest (Bestand) | x | |
| Küchenausstattung beweglich | | x |
| zusätzliche / bewegliche Kühleinrichtungen (Kühlschränke) | | x |
| Ausstattung der BarTheken (Geräte, Aufsatz, Kaffeemaschinen) | | x |
| Möblierung der Personalnebenräume und Büro | | x |
| zusätzliche Theken für Events (mit Absprache der Gestaltung) | | x |
| Ausstattung für Catering | | x |
| Kleininventar | | x |

| | Stadt | Betreiber |
|---|-------|-----------|
| Möblierung der Öffentlichen Gastronomie innen | offen | offen |
| Möblierung der Öffentlichen Gastronomie außen | offen | offen |

Nebenkosten Betreiber.

Kosten für Strom, Wasser, Abwasser werden bereichsweise ablesbar und separat vom Betreiber zu entrichten (nicht in Pacht/ Bewirtschaftungsgebühr enthalten). Zuletzt waren diese Kosten in etwa pro Spielzeit, brutto:

Heizung 11.000 €, Strom 20.000 €, Wasser/ Abwasser 6.500 €, Gas 1.500 €, sonstige Nebenkosten 1.300 €, zusammen rd. 40.000 €.

Müllentsorgung auf zugewiesenen Flächen bzw. in entsprechenden Einrichtungen. Kostenberechnung bei eigenen Behältern direkt durch Betreiber, bei Sammelbehältern nach Aufwandspauschale (marktübliche Preise) auch über den Verpächter.

Reinigung der Innenflächen und Terrassenflächen der Gastronomieeinheiten incl. der eigenen Logistikzonen ist Sache des Betreibers, der Foyerbereiche Sache des Theaters.

Sicherheit auf dem Gelände und im Gebäude ist Sache des Theaters; die gastronomischen Räumlichkeiten müssen durch den Betreiber gesichert werden.

Betriebliche Rahmenbedingungen.

Das Stadttheater Ingolstadt ist brauereifrei. Auch sind bisher keine Lieferpartnerschaften oder Sponsoringpartnerschaften vereinbart worden, die einen zukünftigen Betreiber betreffen könnten.

Insofern sind Produkte und Marken durch den Betreiber wählbar. Es werden regionale Marken bevorzugt.

Corporate Design, Einrichtung und Ausstattung der Gastronomie werden durch den Betreiber vorgeschlagen und sind mit dem Verpächter auf Verträglichkeit mit dem gesamten Auftritt, Image und Design des Stadttheaters (auch im Hinblick auf die geplante Sanierung) abzustimmen.

Die Nutzung der Wortbildmarken und CD-Elemente des Stadttheaters Ingolstadt durch den Betreiber werden definiert und auf Widerruf gestattet. Alle Kommunikations- und Werbemittel, die auf das Stadttheater hinweisen bzw. Gästen sichtbar/ zugänglich sind, sind im Vorfeld generell bzgl. des corporate design abzustimmen.

Werbliche Darstellungen aller Art, also auch der Markenpartner und Lieferanten, sind zurückhaltend einzusetzen und vorab mit dem Verpächter abzustimmen.

Es werden regelmäßig Meetings zwischen den Verantwortlichen des Theaters und des Gastronomie-Betreibers stattfinden, die den Betrieb, die Erfahrungen, das Gästefeedback sowie Planungen für nächsten Wochen und Monate zum Inhalt haben. Diese Meetings werden protokolliert und dienen der strategischen Steuerung der Partnerschaft im Sinne des ganzen Theaters.

Der Betreiber verpflichtet sich zur vierteljährlichen detaillierten Meldung seiner im Stadttheater Ingolstadt erzielten Umsätze nach Vorgaben des Verpächters. Die Informationen werden streng vertraulich behandelt und dienen der Transparenz und Steuerung der Partnerschaft.

Das Theater verpflichtet sich, den Betreiber über Buchungsauslastungen und Ticketverläufe regelmäßig im Vorhinein zu informieren.

Kautions.

Als Kautions wird ein dem Ausbauzustand angemessener Betrag bei Vertragsschluss erwartet.

Die Erbringung der Kautions ist auch durch unbedingte, unbefristete, selbstschuldnerische Bürgschaft möglich.

Pachtmodell.

Erfolgt auf Umsatzbasis (Basis: Nettoumsätze Food & Beverage des Betreibers in den allen gastronomischen Bereichen des Stadttheaters). Zahlbar nach der vierteljährlichen Umsatzmeldung, Schlussabrechnung am Ende des Geschäftsjahres.

Davon wird ein angemessener Mindestbetrag als Fixum erwartet. Dieser wird jeweils im Voraus monatlich für die Laufzeit des Vertrages fällig.

Angebot.

Es wird ein detailliertes Angebot des Bewerbers erbeten zu (alles netto zzgl. MWSt.):

- Höhe der Umsatzpacht
- Höhe der Fixpacht als Sockel
- Investitionen des Betreibers, Aussage zu Möblierung Öffentliche Gastronomie
- Bestuhlungsaufbauten (Umstuhlung) u.a. Festsaal, Bühne, Foyer: bei Total-Umbau Pauschale, bei Arbeiten auf Regie Stundensatz je Person.

Angebot.

Vom Bewerber für einen Betrieb der Gastronomie im Stadttheater Ingolstadt wird ein Angebot erwartet, das **mindestens folgende Bestandteile enthält**:

1. Gastronomisches Konzept für die Foyergastronomie. Erläuterung der notwendigen Theken und point-of-service, Personaleinsatz, Sortiment, Preise für Signalartikel, Betriebszeiten, Besonderheiten. ggf. Skizzen mit Abläufen, Logistik.
2. Gastronomisches Konzept für die Öffentliche Gastronomie. Betriebstyp, Niveau, Positionierung, Alleinstellungsmerkmale, Theater-Affinität. Gestaltung der Möblierung und anderer Einrichtungsgegenstände, insbesondere auch im Bezug auf die Interimszeit des 2017-2020/21. Angebot / Sortiment, Preisniveau, Service Beschreibung. Öffnungszeiten.
3. Gastronomisches Konzept für die Bewirtung der Mitarbeiter („Kantine“), angesiedelt im Bereich der Öffentlichen Gastronomie. Sortiment, Preise (Beispiele), Öffnungszeiten, Angebot in den Nebenzeiten, Service.
4. Logistikkonzept mit Darstellung der eigenen Logistik, Unterstützung, Lieferanten etc.
5. Personalkonzept mit Darstellung der geplanten Personalakquisition, Personaleinsatz an jeweils 2 typischen Tagen. Managementkonzept.
6. Schätzung der Umsätze, basierend auf den Informationen zu Besuchern. Gesamtumsatz, aufgegliedert nach Foyergastronomie, Öffentlicher Gastronomie, Kantine, Festsaal-Bewirtung, typischer Durchschnittsumsatz pro Tag, Umsatz an einem Design Day (starker Tag).
7. Angaben über wesentliche gastronomische Kostenfaktoren, vom Umsatz: Wareneinsatz, Personalkosten, Betriebskosten, Werbekosten, ggfls. Overheadkosten.
8. Pachtangebot mit den genannten Aspekten.