

Verpachtung der gastronomischen Einrichtung im Kultur- und Kongresszentrum Bad Langensalza, An der Alten Post 2 in 99947 Bad Langensalza

Die Stadt Bad Langensalza beabsichtigt, auf dem Wege der öffentlichen Ausschreibung, die Gaststätte mit Rosenlounge im Kultur- und Kongresszentrum, An der Alten Post 2 in Bad Langensalza mit Inventar ab dem 01. Januar 2020 neu zu verpachten. Das Objekt befindet sich im städtischen Eigentum.

Vertragsart:	Pacht	
Gesamtfläche Pachtobjekt:	ca. 1.130 m ²	
davon:	Gaststätte:	182 m ²
	Gaststättennebenraum:	94 m ²
	Rosenlounge:	96 m ²
	Terrasse:	ca. 150 m ²
	Küche, Lager, Toiletten, etc.:	608 m ²
Objektart:	Kultur- und Kongresszentrum	
Verfügbarkeit:	01.01.2020	
Objektzustand:	bis 2018 komplett saniert	

1. Objektbeschreibung

Das Kultur- und Kongresszentrum in Bad Langensalza ist Anlaufpunkt und fester Bestandteil von städtischen Veranstaltungen (Bälle, Konzerte, Musik- und Theateraufführungen, Kinderveranstaltungen, etc.) und privaten Veranstaltungen in der eine gastronomische Versorgung erforderlich ist. Hier muss eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Pächter und der Verwaltung des Objektes vorherrschen. Der Veranstaltungskalender der Stadt ist im November jedes Jahres für das Folgejahr abrufbar, damit eine terminliche Koordinierung erfolgen kann. Des Weiteren erwarten wir einen regulären Gaststättenbetrieb mit regelmäßigen Öffnungszeiten.

Durch die zentrale Lage und direkte Anbindung an den Parkplatz „Jahnplatz“ ist das Kultur- und Kongresszentrum ein beliebtes Ziel für die einheimische und auswärtige Bevölkerung sowie für die Kurgäste und alle Besucher unserer Kur- und Rosenstadt Bad Langensalza.

Die Gaststätte wurde 2017/2018 saniert. Das Mobiliar in der Gaststätte sowie in der Rosenlounge wurde im Rahmen der Sanierung des Gastronomiebereiches komplett erneuert. Das Mobiliar muss vom Pächter mit übernommen werden, da eine Zweckbindefrist für die geleisteten Investitionen eingehalten werden muss. Die Geräte und Ausstattungsgegenstände in der Küche sind voll funktionstüchtig, jedoch nicht neu.

Das Objekt besitzt speziell für den gastronomischen Bereich einen separaten Fahrstuhl.

2. Räumlichkeiten/Ausstattung:

Die gastronomische Einrichtung umfasst im wesentlichen folgende Bereiche:

- Gastraum: 182 m²
- Gaststättennebenraum: 94 m²

- Rosenlounge: 96 m²
- Terrasse im Außenbereich: ca. 150 m²
- Küche, Lager, Toiletten, etc: 608 m²
- Aufzug/Lastenaufzug/Speisenaufzug

Das Gebäude besteht aus einem Keller, Erdgeschoss und Obergeschoss. Es sind Büroräume für den Bewerber im Erdgeschoss vorhanden. Lager und Kühleinrichtungen befinden sich im Keller sowie im Erdgeschoss. Der eigentliche Gastraum befindet sich ebenfalls im Erdgeschoss mit Anbindung an die Terrasse. Die Rosenlounge befindet sich im Erdgeschoss.
(Aufzug/Lastenaufzug/Speisenaufzug vorhanden)

3. Pacht

Der Pachtzins ist für das 1. Jahr Pachtfrei. Im 2. Jahr wird eine monatliche Pacht von 1.648,53€ zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Verhandlungsbasis - und ab dem 3. Pachtjahr ist eine monatliche Pacht von 2.770,64€ zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Verhandlungsbasis - fällig.

Betriebskosten sind im Pachtzins nicht enthalten.

Für die Stromversorgung des gastronomischen Bereiches ist vom Pächter ein Direktversorgungsvertrag mit einem Stromanbieter zu schließen.
Es wird z.Z. auf die Abrechnung der anteiligen Heizungs- und Lüftungskosten nach Heizungskostenvorordnung verzichtet. Die technischen und baulichen Voraussetzungen spiegeln keine eindeutige Ermittlungsgrundlage wieder.
Bedingt hierdurch wird eine monatliche Vorauszahlung von 650,00 € zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer fällig.
Das Pachtverhältnis soll für die Dauer von 5 Jahren, mit Option der Verlängerung, geschlossen werden.
Bei Abschluss eines Pachtvertrages ist eine Kautions von bis zu 1.500,00 € zu hinterlegen.

4. Angebotsvoraussetzungen

Der Pächter hat die für den Betrieb der Gastronomie erforderlichen (Gewerbe-) Berechtigungen selbst einzuholen. Der Pächter hat den Betrieb ordnungsgemäß zu führen und alle behördlichen Vorschriften und Auflagen einzuhalten und verpflichtet sich, ein regionales gastronomisches Angebot und in Absprache mit dem jeweiligen Veranstalter ein zeitgemäßes und marktübliches gastronomisches Angebot auf eigenes wirtschaftliches Risiko anzubieten.
Daneben verpflichtet sich der Pächter ein Konzept über die ganzjährige Betreibung der Gaststätte vorzulegen, welches plausibel darlegt, wie diese zukünftig betrieben wird.
Eine Unterverpachtung ist ausgeschlossen.
Ebenso wünschen wir eine dauerhafte Präsenz des Gaststätteninhabers oder eines vergleichbaren Vertreters/Ansprechpartners im Haus, um wichtige Absprachen verbindlich festhalten zu können.

Weiterhin hat der Bewerber in seinem Konzept schlüssig darzulegen, wie er die Betreuung von Veranstaltungen bis 400 Personen personell umsetzen und

ausgestalten kann. Dabei sind die fachliche Ausrichtung des Personals und ein Einblick in die Stammbesetzung des gastronomischen Betriebes ausschlaggebend.

Der Veranstaltungskalender der Stadt bietet im Jahr durchschnittlich folgende Veranstaltungen mit entsprechender gastronomischer Versorgung an, welche durch den Bewerber abzudecken sind:

Veranstaltungen im großen Saal:

15-20 Konzerte mit bis zu 480 Besucher	Versorgung nur mit Getränken
5-10 Bälle mit 200 bis 250 Besucher	Versorgung über Tischbedienung in Form von Getränken und Menüs
10-15 Firmenfeiern mit 150 bis 350 Besuchern	Versorgung über Tischbedienung, Bar, Getränke und Buffet
5-10 andere Veranstaltungen mit 200 bis 350 Besuchern	Versorgung über Tischbedienung, Bar, Getränke und Imbiss

Veranstaltungen im Clubraum:

15-20 Tagungen mit 15 bis 60 Besuchern	Versorgung mit Getränken
10-15 Tagungen mit 15 bis 60 Besuchern	Versorgung mit Getränken und Imbiss

Die Umsetzung dessen ist im Konzept bitte separat zu erläutern!

Der Bewerber hat im Konzept auch auf die Außenbewirtschaftung (Terrasse) einzugehen.

5. Bewerbungsverfahren

Bei Interesse an der Ausschreibung sind folgende Unterlagen vorzulegen:

1. Vorlage eines aussagekräftigen Konzeptes einschließlich Marketing
2. Angabe zur beruflichen Qualifikation des Bewerbers sowie vorhandene Referenzen
3. Musterspeisekarte für Speise- und Getränkeangebot sowie Preisliste (optional)
4. Nachweis der Bonität für die Ausstattung und Pacht der Gastronomie, Schufa-Selbstauskunft (nicht älter als 3 Monate)
5. erweitertes polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als 3 Monate)
6. Auszug aus dem Gewerbezentralregister (nicht älter als 3 Monate)

Die Bewerbungsunterlagen sind in einem verschlossenen Umschlag mit der Anschrift „**Bewerbung KKZ**“ bis spätestens **13.09.2019, 12:00 Uhr** der ausschreibenden Stelle zuzuleiten.

Ausschreibende Stelle:

Stadtverwaltung Bad Langensalza
Fachbereich II
Fachgebiet Liegenschaftsverwaltung
Marktstraße 1
99947 Bad Langensalza

Später eingehende Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.

6. Vergabe

Die Vergabekriterien sind:

- aussagefähiges Konzept (30%)
- dauerhafte Präsenz des Gaststätteninhabers oder eines vergleichbaren Vertreters/Ansprechpartners im Haus (15%)
- regionales gastronomisches Angebot und in Absprache mit dem jeweiligen Veranstalter ein zeitgemäßes und marktübliches gastronomisches Angebot (30%)
- personelle Betreuung und Umsetzung von Veranstaltungen bis 400 Personen (25%)
- fachliche Ausrichtung des Personals (Stammbesetzung) (10%)

7. Auskünfte und Vereinbarungen von Besichtigungsterminen

Für telefonische Auskünfte, Vereinbarung von Besichtigungsterminen oder der Zusendung von Unterlagen oder eines Exposés können Sie sich gerne an Frau Kerst (Telefon: 03603/ 859-351) wenden.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter.