

Gartenschau Balingen 2023

Gastronomie / Bewerbungen und Vergabe / Prozess und Empfehlung

Gastronomiekonzept

Für die Versorgung der Besucher*innen der Gartenschau Balingen 2023 wurden im Rahmen der Ausstellungsplanung, der Daueranlagen und aus Erfahrung früherer Gartenschauen Gastronomie-Standorte und Betriebstypen wie folgt vorgegeben.

Die Gastronomie-Einheiten verteilen sich über das gesamte Gelände der Gartenschau. Das umfasst auch die beiden Bestandsgastronomie-Einheiten *Tanzcasino in den Schwefelbadgärten* (Bauereigaststätte, Neubau) und *Hirschgulden* in der Stadthalle. Die genannten Bestandsgastronomie-Einheiten sind Teil des Gartenschaugeländes, aber **nicht** Teil der Ausschreibung. Aufgrund der direkten Nähe des Gartenschaugeländes zur Innenstadt ist des Weiteren zu beachten, dass ein Teil der Besucher*innen das Gastronomie-Angebot außerhalb des Geländes frequentieren wird.

Die Ausschreibung umfasste folgende temporären Gastronomie-Einheiten: Café am Stadtarchiv, Restaurant „Zu den Eyachterassen“, Imbiss „EssKultur“ an der Hauptbühne, Café im Lindenhain, Burger-Bar am Jugendhaus, Beach-Bar am Parkufersteg und einen Regiomat in den Erlebnisauen.



Betriebstypen, Profile und Kapazitäten, Gastronomie-Einheiten

Aufgrund der prognostizierten Besucherzahlen, Veranstaltungen und aus Erfahrung früherer anderer Gartenschauen wurden diese Gastronomie-Einheiten in 2 Losen ausgeschrieben:

		Sitzplätze		
		Innen	Außen	Gesamt
Los 1	Café am Stadtarchiv	0	40	40
	Restaurant an den Eyachterassen	100 – 120	110	210 – 230
	EssKultur an der Bühne	0	30	30
				280 - 300
Los 2	Café im Lindenhain	0	50	50
	Burger-Bar am Jugendhaus	0	20	20
	Beach-Bar am Parkufersteg	0	0	0
	Regiomat in den Erlebnisauen	0	0	0
				80

Pachtkonditionen

Für jedes Los wird eine Mindestpacht zzgl. ges. MwSt. erhoben. Für die Höhe der darüber hinaus umsatzabhängigen Konzessionsabgabe erwartete die Gartenschau im Zuge der Ausschreibung ein Angebot des Bewerbers in Prozent für den erwirtschafteten Umsatz für alle Einheiten je Los zusammengenommen, netto zzgl. ges. MwSt.

Umsätze aus dem Betrieb von Kleineinheiten, aus dem Catering von Veranstaltungen oder Sonderbewirtschaftungen werden in die Berechnung einbezogen.

Die Laufzeit des Vertrages entspricht der Öffnungszeit der Gartenschau: 05.05.- 24.09.23.

Eine Kautions ist bei Vertragsabschluss vom Pächter zu stellen.

Bewerbungs- und Auswahlverfahren

Die Auswahl von Pächter*innen für die ausgeschriebenen Gastronomie-Einheiten ist einem Verhandlungsverfahren nachgebildet. Das Verfahren wurde wie folgt durchgeführt:

1. Bekanntmachung/ Veröffentlichung Ausschreibung 02/22.
2. Interessenbekundung mit einem einfachen, formlosen, schriftlichen Portfolio des Betriebes 28.02.22. Die Interessierten qualifizieren sich durch ihre Kompetenz, Hintergrund, Referenzen und ihr Interesse. **10 Betriebe** bekunden ihr Interesse.
3. Inaugenscheinnahme der Örtlichkeiten sowie Gelegenheit für fachliche Rückfragen mit sämtlichen geeigneten Bewerber*innen am 09.03.22 für beide Lose. Vertreter*innen von **9 Betrieben** nehmen daran teil.
4. Einreichung der Erstante 04.04.22 bei der Stadt Balingen per E-Mail. Form- und fristgerecht eingegangen sind Angebote von **4 Bewerbern**.
5. Geplant: Ermittlung des besten Angebots basierend auf der Qualität des Gastronomiekonzepts und dem finanziellen Angebot gemäß der Bewertungskriterien.
6. Verhandlung mit dem/ der besten Bewerber*in oder den besten Bewerber*innen auf Basis ihres Angebots und Re- Briefing bei Unklarheiten und offenen Fragen: 06/22.

Bewertung der Angebote

Die Angebote der Bewerber unterliegen folgender Bewertung:

KRITERIUM	GEWICHTUNG
Regionalität und Nachhaltigkeit	15%
Angebot der Getränke und Speisen	20%
Gestaltung Räumlichkeiten	15%
Personal- und Betriebskonzept	10%
Umweltschutz	10%
Pachtangebot	30%

Die Bewertungskriterien wurden den Bewerbern mit den Bewerbungsunterlagen als Formularsammlung mitgeteilt. Sie hatten zu jedem Kriterium konkrete Ausführungen zu beschreiben.

Ergebnis der Ausschreibung

Los 1

1 Bewerbung: Gartenschau-erfahrenes national tätiges Gastronomie-Unternehmen.

Die Bewerbung wird vom Bewerber allerdings daran gekoppelt, dass er auch den Zuschlag für Los 2 erhält.

Los 2

4 Bewerbungen:

- Gastronomie-orientierter Dienstleister aus der näheren Region
- Gastronomieanbieter aus dem Bodenseekreis
- Kürzlich neu gegründetes Gastronomiedienstleistungs-Unternehmen aus Mitteldeutschland, von gartenschau-erfahrenen Geschäftsführern
- Gartenschau-erfahrenes national tätiges Gastronomie-Unternehmen (im Paket mit Los 1).

Eine Bewertungsmatrix entsprechend der Ausschreibungskriterien wurde erstellt.

Mit dem einzigen Bewerber für Los 1, der seinen Zuschlag an Los 2 koppelt, wurde bereits ein Abstimmungs- und Aufklärungsgespräch über die konkreten Standorte, Bauten, Logistik, Mitarbeiterinsatz und den Zeitplan der Umsetzung geführt (28.06.22). Die mögliche Umsetzung liegt dabei im Plan.

Finanzielle Angebote

Die geforderten Mindestpachten wurden von allen Bewerbern bestätigt.

Bezüglich der angebotenen Umsatzpachten sind die Vorschläge der Bewerber abweichend und unterschiedlich: Umsatzpacht erst ab Erreichen eines vom Bewerber genannten Sockel-Umsatzes; Umsatzpacht ab dem ersten Euro Umsatz zuzüglich der Mindestpacht; Umsatzpacht ab dem ersten Euro Umsatz unter Anrechnung der Mindestpacht. In der Ausschreibung wurde zu den Pachtkonditionen lediglich angeboten, dass, für den Fall, dass

ein Bewerber den Zuschlag auf beide Lose erhält, weitere Zusagen (z.B. höhere Pacht) möglich wären und angeboten werden können.

Das zur Vergabe vorgeschlagene Angebot sieht vor: Umsatzpacht erst ab Erreichen eines vom Bewerber genannten Sockel-Umsatzes. Die Höhe des Sockel-Umsatzes (für Los 1 und Los 2 zusammen) sowie die Umsatzpacht für darüber hinaus gehende Umsätze sind angemessen im Bezug auf die Besucherprognosen, den Standort der Gartenschau und die Gastronomie-Einheiten.

Bewertung und Empfehlung

Die Anzahl von Bewerbungen, hier insbesondere für das aufwändigere und komplexere Los 1 mit der Hauptgastronomie an den Eyachtterrassen, ist gering. Dies überrascht nicht. In den letzten 2 Jahren ist die Gastronomie und Gastronomie-Dienstleistung in Deutschland in einer bisher beispiellosen Krise. Pandemiebedingte weiträumige und lange Schließungen, massiv erhöhte Wareneinsatzkosten und erheblich verschärfter Mangel an Fachkräften haben die Bereitschaft von Gastronomieunternehmen, sich auf risikobehaftete Geschäfte und Standorte zu bewerben, noch einmal deutlich verringert.

Der Betreiber-Markt ist kein Markt mehr. Vielmehr müssen Anbieter (Ausschreibende) mit wenigen wertbaren und nachhaltigen Angeboten vorsichtig verhandeln und können eigene vertragliche und konditionelle Interessen nur noch ansatzweise durchsetzen.

Mit dem zur Vergabe vorgeschlagenen Angebot für die Gastronomie auf der Gartenschau Balingen 2023 würde ein Bewerber gebunden, der

- Langjährige Erfahrung mit dem Catering auf Gartenschauen hat – mithin ein operativ verlässlicher Partner sein wird;
- Über einen großen Bestand an eigenen temporären Bauten, Equipment und Technik verfügt – mithin der weiter gestiegenen Kostenherausforderung besser als andere begegnen kann;
- Trotz europaweitem Fachkräftemangel in der Gastronomie über einen Stamm an erfahrenden Führungskräften verfügen kann und diese auch in Balingen einsetzen wird, darüber hinaus mit Hilfe strukturierter Akquisitionsprogramme Mitarbeiter für die Durchführung generieren wird;
- Regionalität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz in angemessen hohem Maße umsetzt, und dies bereits bei jüngsten früheren Gartenschauen bewiesen hat, je nach Anforderung und lokaler Machbarkeit;
- Die Mindestpachten in vollem Umfang bestätigt hat und eine angemessene Umsatzpacht bietet, welche auch für das Los 2 den Vergleich zu den dafür alternativen Anbietern standhält.

Dem folgend kann die Vergabe von Los 1 und Los 2, d.h. der gesamten Gastronomie auf der Gartenschau Balingen 2023, an den genannten Bewerber empfohlen werden.

gez. 30.06.22

Ingo Wessel, hospitality development, Hamburg

Beauftragt für die Bewertung der Bewerbungen und Empfehlung.