

Interessensbekundung für das Catering im Kurhaus während der Bayerischen Landesgartenschau Freyung 2023

Mit Veröffentlichung des Exposé zur Interessensbekundung beginnt die Suche nach einem geeigneten Gastronomen für die Laufzeit der Bayerischen Landesgartenschau Freyung vom 25. Mai bis 03. Oktober 2023. Diese/r soll/en den im Stadtzentrum gelegenen Kursaal des Kurhauses Freyung mit Außenbereich hauptverantwortlich über die gesamte Dauer der Landesgartenschau (insgesamt 132 Tage) vollumfänglich betreiben. Dem Exposé sind ein Lageplan des Kursaals sowie des Außenbereichs und ein Verzeichnis über die zur Verfügung stehende Ausstattung der Kursaalküche beigefügt. Die weiteren Rahmenbedingungen und Informationen zum Ablauf des Bewerbungsverfahrens finden sich im weiteren Verlauf dieses Exposé. Bei Interesse am Betrieb der innerstädtischen Gastronomie im Kursaal des Kurhauses der Stadt Freyung melden Sie sich bitte mit einem einfachen, formlosen aber schriftlichen Portfolio Ihres Betriebes bis **spätestens 30.11. 2022** um 12.00 Uhr bei der

Stadt Freyung, Rathausplatz 1, 94078 Freyung, Tel. 08551/588-137, Mail: gsoedl@freyung.de

Bei Vorlage einer aussagekräftigen Interessensbekundung (s.u. „Bewerbung und Auswahlverfahren“) werden die Interessierten zu einem Vororttermin zur Besichtigung der Örtlichkeiten eingeladen.

Exposé Interessensbekundung

Die Bayerische Landesgartenschau Freyung 2023 (LGS) findet in der Zeit vom 25. Mai bis 03. Oktober 2023 statt. Die höchstgelegene Landesgartenschau Bayerns lädt ein, den Blick in die Ferne schweifen zu lassen und im Herzen des Bayerischen Waldes Ruhe zu finden.

Die Gartenschau findet auf dem von der Innenstadt ca. 2 km entfernten Geyersberg statt, jedoch wird auch das Zentrum der Kreisstadt Freyung mit eingebunden. Nach dem Besuch der LGS mit ihren gärtnerischen Highlights, vielfältigen Ausstellungsbeiträgen und dem Kletterspielplatz, sollen die Gäste mit dem kostenfreien Shuttlebus die Innenstadt entdecken. Hier werden zahlreiche gärtnerische und floristische Attraktionen geboten, wie z.B. eine Außenstelle der Blumenschau im Vorfeld des Kurhauses. Dafür soll die Aufenthaltsqualität mit einem entsprechenden kulinarischen Angebot im und außerhalb des Kurhauses erhöht werden. Ziel ist die Schaffung einer gastronomischen Infrastruktur, bei der sich die Besucher nicht nur am Berg, sondern auch in der Stadt rundum wohl fühlen.

Als Kreisstadt mit einer Reihe von Behörden und Schulen ist Freyung Mittelzentrum mit einem Einzugsgebiet weit über die eigenen Stadtgrenzen hinaus. An den 132 Tagen werden auf dem ca. 800 m hoch gelegenen Geyersberg hunderttausende **Besucher/innen** erwartet. Dabei werden erfahrungsgemäß im Juni, Juli und August die meisten Besucher/innen zu verzeichnen sein. In der Regel ist an den Wochenenden, Feier- und Brückentagen mit einem höheren Besucheraufkommen zu rechnen als unter der Woche.

Rahmenbedingungen für den Gastronomiebetrieb

Die Gastronomie im Kursaal und Außenbereich hat sich entsprechend Ihrer Öffnungszeiten an den zu erwartenden Besucherströmen zu orientieren. Für die ausgeschriebene Gastronomie bedeutet das u.a.

| Bereich | Rahmenbedingungen |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mindestöffnungszeiten | <p>Täglich von 11:00 – 14:30 Uhr, an Samstag, Sonn- und Feiertag von 11:00 – 16:00 Uhr; diese Zeiten sind entsprechend dem Besucheraufkommen bzw. Sonderveranstaltungen auf dem Gartenschau Gelände flexibel anzupassen. Während der Mindestöffnungszeiten ist ein umfassendes gastronomisches Angebot vorzuhalten. Gleiches gilt für Sonderveranstaltungen. Da die Verköstigung aller Bus- und Reisegruppen aufgrund des limitierten Platzangebotes auf der LGS nicht vollumfänglich möglich sein wird, soll die Gastronomie im Kurhaus dem Bedarf gerecht werden. Die Touristinformation der Stadt Freyung wird bei Buchungsanfragen auf die Kurhausgastronomie hinweisen. Neben den Reisegruppen ist aber auch Laufkundschaft zu erwarten, die aufgrund begrenzter Kapazitäten der bestehenden, innerstädtischen Gastronomie ebenfalls zu bewirten ist.</p> |
| Speisenangebot, Produkte und Warenherkunft | <p>Die regionale Bedeutung der Gartenschau für die Kommune und das ganze Umland sollte sich im Speisen- und Getränkeangebot wiederfinden. So sind alle Produkte (z.B. Fleisch, Nudeln, Eier, Milchprodukte usw.) vorrangig von regionalen Erzeugern zu verwenden. Bioprodukte sind dabei zu bevorzugen. Im Angebot sind auch Fischprodukte und vegetarische sowie vegane Speisen in entsprechender Auswahl zu berücksichtigen. Fischprodukte dürfen nicht aus gefährdeten Beständen stammen und sollen über das MSC-Siegel oder Naturland-Siegel verfügen. Der Interessensbekundung ist ein Auszug der geplanten Speise- und Getränkekarte beizufügen.</p> |
| Fair Trade | <p>Heißgetränke (z.B. Kaffee, Tee) sind verbindlich mit dem Fair-Trade-Siegel zertifiziert.</p> |
| Preisgestaltung | <p>Die Preise für vergleichbare Standard-Getränke (z.B. Kaffee, Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier) und örtlich gut nachgefragte Gerichte (z.B. Schweinebraten, Schnitzel Wiener Art, Curry-Wurst, Pommes usw.) müssen bei gleichem Serviceniveau und Darreichung dem ortsüblichen Niveau entsprechen.</p> <p>Bei Getränken werden folgende Maximalpreise vorgegeben: 0,5 helles Bier: 4,00 € 0,5 l Mineralwasser: 3,00 € 0,5 l Apfelschorle und Limo: 3,50 € 1 Tasse Kaffee (0,2 l): 2,40 €</p> <p>Die Maximalpreise sind verbindlich und beim Pachtangebot durch den Gastronomen mit einzukalkulieren.</p> <p>Der Gastronom erklärt sich bereit, von Gästen eingelöstes FreYgeld als Zahlungsmittel zu akzeptieren.</p> |

| | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Gastronomische Einrichtungen, Betriebskosten</p> | <p>Alle zum Betrieb erforderlichen Räume (Kursaal mit ca. 380 Plätzen, Toiletten, Außenflächen mit ca. 200 Plätzen) sowie optional die vorhandene Inneneinrichtung (Schänke, Küche, Kühlanlagen, Herd, Spülmaschine usw. lt. Anlage) werden von der Stadt Freyung gestellt. Das Geschirr ist durch den Gastronomen zu stellen. Die Bestuhlung des Kursaals hat durch den Gastronomen zu erfolgen, optional können vorhandene Tische gegen Leihgebühr genutzt werden.</p> <p>Sämtliche anfallenden Betriebskosten (Heizung, Strom, Wasser, Abwasser, Entsorgung von Speiseresten, Müllgebühren) trägt der Gastronom. Die Reinigung der überlassenen Räume, des Eingangsbereichs zum Kursaal und der Toiletten sowie die Sauberhaltung des genutzten Außenbereichs hat der Gastronom eigenverantwortlich durchzuführen.</p> |
| <p>Bestuhlung/Bewirtung Außenbereich</p> | <p>Im Außenbereich sollen Biergartentische (50 Stück) und Biergartenstühle (200 Stück) in Holz/Metall verwendet werden. Sämtliches Mobiliar einschließlich Sonnenschirme muss vom Gastronom gestellt werden. Heizpilze oder Ähnliches sind im Außenbereich nicht zugelassen.</p> <p>Die Aufstellung/Anordnung ist auf dem beigefügten Plan näher dargestellt.</p> <p>Die Schänke im Außenbereich (incl. Spülmöglichkeit) ist ebenfalls vom Gastronomen zu stellen, die Anschlüsse (Wasser, Kanal, Strom) stellt die Stadt Freyung.</p> <p>Die Freihaltung der Flächen für die Blumenschau sind laut Plan zu gewährleisten. Änderungen am Aufbau auf der Fläche müssen von der Stadt Freyung genehmigt werden bzw. können im Bedarfsfalle von dieser angeordnet werden.</p> <p>Die Flächen werden bereits eine Woche vor Öffnung für den Aufbau zur Verfügung gestellt, erster Öffnungstag ist der 25.05.2023, letzter Öffnungstag der 03.10.2023. Der Abbau der Bestuhlung bzw. die Räumung aller überlassenen Flächen und Räume muss bis 31.10.2023 abgeschlossen sein.</p> |
| <p>Volksfest Freyung 2023</p> | <p>Im Jahre 2023 findet, aufgrund der Durchführung der LGS, das traditionelle Freyunger Volksfest nicht im gewohnten Umfeld und Maße statt. Stattdessen ist im Zeitraum 30.06. bis 03.07.2023 rund um das Kurhaus und im Kursaal ein „Festzeltbetrieb“ durchzuführen. Das Gastronomieangebot und die Dekoration ist in diesem Zeitraum entsprechend zu gestalten (Bier in Maß-/Halbkrügen), die Bestuhlung im Kursaal ist vom Gastronom in dieser Zeit durch Biertischgarnituren zu ersetzen. Die Bestuhlung im Außenbereich muss im Zeitraum 26.06. – 04.07.2023 durch den Gastronom abgebaut werden, da auf den Freiflächen Schaustellerbetrieb stattfindet und Verkaufsstände (Brezen, Käse etc.) aufgebaut werden. Von 30.06.-03.07. wird auf der Bühne im Kursaal abends Livemusik gestellt, der Gastronom hat die Kosten für die Musikdarbietungen zu übernehmen. Die Öffnungszeiten sind während des Volksfestes entsprechend anzupassen.</p> |
| <p>Qualität, Service und Hygiene</p> | <p>Durch den unmittelbaren Zusammenhang der Bewirtung mit Gästen der Landesgartenschau werden höchsten Anforderungen an Warenqualität und Hygiene gestellt. Gesetze, insbesondere Lebensmittelrecht, Gewerberecht und Arbeitsrecht sind zu beachten. Es dürfen nur Waren in einwandfreiem Zustand</p> |

| | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | abgegeben werden. Räume, Gerätschaften, Besteck etc. müssen stets sauber und hygienisch sein. Alle behördlichen Vorschriften hat der Gastronom eigenverantwortlich einzuhalten. Das Personal muss in der Lage sein, gut in deutscher Sprache zu kommunizieren. |
| Umweltschutz | Auf Müllvermeidung ist sowohl beim Warenbezug als auch Verarbeitung und Verabreichung an die Gäste höchster Wert zu legen. Es ist ausschließlich Mehrweggeschirr (Porzellan, Gläser, Bestecke) zu verwenden. Soweit Einwegverpackungen (z.B. aus hygienischen Gründen) notwendig sein sollten, sind solche aus nachwachsenden bzw. leicht recycelbaren Rohstoffen zu verwenden. Auf die Mülltrennung ist großer Wert zu legen (Biomüll, Papier, Wertstoffe usw.). Auch Getränke sind ausschließlich in Mehrweg anzubieten. |
| Akquisition und vertragliche Bindung von Lieferanten | Sämtliche Getränke sind ausschließlich von der Brauerei Lang, Freyung, zu beziehen. Getränke, welche von der Brauerei Lang nicht angeboten werden können, dürfen frei beschafft werden. |
| Pacht | Das Angebot zur Pacht der gastronomischen Einrichtungen und Räume bzw. Außenfläche beim Kurhaus muss eine Umsatzpacht in Prozent vom monatlichen Umsatz sowie eine monatliche Mindestpacht in Euro unabhängig vom Umsatz enthalten. Die genannte Summe wird als monatliche Vorauszahlung jeweils am 3. des Monats zur Zahlung fällig. Die endgültige Abrechnung erfolgt jeweils zum 10. des Folgemonats. Bei Vorliegen aller sonstigen Eignungen der Bewerber entscheidet das wirtschaftlichste Angebot. |

Gastronomiekonzept/ Anforderungen

Das für die Landesgartenschau Freyung 2023 entwickelte Gastronomiekonzept wird wie folgt definiert:

- Nachhaltigkeit als gelebte Leitidee in der Umsetzung der Gastronomie
- Regionale Gastronomie zur Versorgung der Gartenschaubesucher/innen
- Qualitativ hochwertige Bewirtung und handwerklich gute Qualität des Speiseangebots
- Ortsüblich angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Durchgängige gute Servicequalität
- Zufriedene Besucher/innen, die sich an die Gastronomie der Landesgartenschau Freyung 2023 positiv erinnern und diese weiterempfehlen
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Gartenschau und den Gastronomen zum gegenseitigen Nutzen

Bewerbung und Auswahlverfahren

Die Auswahl von Pächterinnen und Pächtern für die ausgeschriebene Gastronomie ist einem Verhandlungsverfahren nachgebildet. Das Verfahren wird wie folgt durchgeführt:

1. Bekanntmachung/ Veröffentlichung Ausschreibung **November 2022**
2. Interessenbekundung mit einem formlosen schriftlichen Portfolio Ihres Betriebes bis spätestens **30. November 2022**. Die Interessierten qualifizieren sich durch ihre Kompetenz, Hintergrund, Referenzen und ihr Interesse.
3. Besichtigung der Örtlichkeiten sowie Gelegenheit für fachliche Rückfragen mit sämtlichen geeigneten Bewerbern/innen in der Zeit vom **01. – 12. Dezember 2022**.
4. Einreichung der Erstangebote bis **spätestens 23. Dezember 2022** um 12.00 Uhr bei der Stadt Freyung (per E-Mail gsoedl@freyung.de)
5. Ermittlung des besten Angebots basierend auf der Qualität des Gastronomiekonzepts und dem finanziellen Angebot
6. Verhandlung mit dem/ der besten Bewerber/in auf Basis ihres Angebots und Klärung von offenen Fragen
7. Einreichen finales Angebot spätestens bis **31. Januar 2023**.
8. Vergabe der Gastronomie voraussichtlich im **Februar 2023**. Der Zeitplan steht unter Vorbehalt und kann mit Ankündigung durch die Stadt Freyung jederzeit geändert werden.

Interessenbekundung als erster Schritt zu einer Bewerbung

An diesem Verfahren dürfen alle Bewerber/innen teilnehmen, die eine fristgerechte und aussagekräftige Interessenbekundung einreichen, aus der sich ergibt, dass der/die Bewerber/in gewillt und grundsätzlich in der Lage ist/sind, die gastronomische Versorgung im Kursaal der Stadt Freyung (einschl. Außenbereich) mit hoher Qualität umzusetzen. Eine aussagekräftige Interessenbekundung sollte enthalten:

- Motivationsschreiben (max. 1 DIN A4 Seite) mit Darstellung des Hintergrundes der Interessierten (Firmendarstellung, Personalstruktur)
- Darstellung des Gastronomiekonzeptes mit Vorlage einer geplanten Speisekarte
- Referenzen und Belege für die gastronomischen und veranstaltungsbezogenen Kompetenzen
- vollständige Kontaktdaten mit Ansprechpartner/in

Alle Angaben können per Post bis 30.11.2022 an die Stadt Freyung, Rathausplatz 1, 94078 Freyung oder per Email an gsoedl@freyung.de gesandt werden.

Rückfragen unter gleicher Mailadresse oder telefonisch unter 08551/588137.