

# Leistungsbeschreibung und Ziele für die Dauergastronomie der Kathrin-Türks-Halle in Dinslaken

## Präambel

Die Stadt Dinslaken besitzt mit der Kathrin-Türks-Halle (KTH) eine Veranstaltungshalle, die aufgrund ihres Alters einer Modernisierung in gestalterischer, energetischer, funktionaler und technischer Hinsicht bedarf. Vor diesem Hintergrund ist eine umfangreiche Revitalisierung geplant, die nicht nur die Attraktivität der Halle für verschiedene Veranstaltungsarten erhöhen, sondern auch die Effizienz der Immobilie steigern soll.

Der Beginn der Sanierungsarbeiten ist Anfang 2017 mit einer etwaigen Bauzeit von 18 Monaten vorgesehen. Nach Durchführung der Maßnahmen soll die Halle in optimierter Funktionalität wiedereröffnet werden.

In der KTH mit Blick auf einen Teich und in unmittelbarer Nähe zum gerade neu gestalteten Stadtpark befinden sich Räumlichkeiten, die bislang als Restaurant genutzt wurden. Ein Eckpunkt bei der Planung der Sanierung des Gesamtobjekts ist die Einrichtung einer erdgeschossigen Gastronomie unter der Leitung eines eigenständigen Pächters. Diesem ist die Möglichkeit gegeben, einerseits durch ein kreatives Konzept neue Kunden zu binden und andererseits sich die vielversprechende Lage in der Nähe der attraktiven Veranstaltungsorte KTH und Burgtheater zunutze zu machen.

Die Stadt Dinslaken sucht einen Pächter, der sich bereits in der frühen Planungsphase in den Prozess einbringt und mit dessen Konzept eine langfristig angelegte, zukunftsorientierte Gastronomie betrieben werden kann. Hierbei sind gestalterische Vorschläge und alternative Finanzmodelle ausdrücklich erwünscht. Das Hauptaugenmerk soll das überzeugende Gesamtkonzept darstellen.

Zu den gestalterischen Möglichkeiten könnte z.B. ein optionaler Wintergarten zur Erweiterung des Pachtgegenstandes gehören, zu den alternativen Finanzmodellen z.B. ein einmaliger Investitionskostenzuschuss zur vorgenannten Maßnahme. Hier hofft die Stadt Dinslaken auf innovative Ideen.

Vertragsgegenstand werden die barrierefreien Räumlichkeiten des ehemaligen Restaurants einschließlich einer Fläche zur Nutzung als Außengastronomie werden. Die Küche wird unter Beteiligung eines Küchenplaners komplett neu eingerichtet werden. Auch hier bestehen für den Pächter aufgrund der frühen Planungsphase eine Möglichkeit der Einflussnahme. Das neu angeschaffte Großinventar wird ebenfalls Vertragsgegenstand. Der gesamte Pachtgegenstand wird demnach aufgrund der Sanierung einem Neubauzustand entsprechen. Durch die frühe Einbeziehung des Pächters ist diesem die Möglichkeit zur Umsetzung eigener Gestaltungsideen im Vorfeld der Sanierungsmaßnahmen gegeben.

Ferner soll zum Vertragsumfang die Mitnutzung eines Multifunktionsraumes sowie des zugehörigen Foyers gehören. Dieser Multifunktionsraum wird über eine technische und mobiliare Grundausstattung verfügen, welche der Nutzung des Pächters zur Verfügung stehen wird. Grundsätzlich dient er werktags einer quartiersbezogenen Vereinsnutzung und soll an Wochenenden der Nutzung durch den Pächter und die DIN Event GmbH als Betreiberin der KTH zur Verfügung stehen.

## **1. Pachtgegenstand**

### **1.1. Pachtgegenstand - Räume**

Die Lage und der genaue Umfang der Räume basiert auf einem Vorkonzept. Im Rahmen der Detailplanung des ausführenden Architekten können sich noch Änderungen ergeben. Als Anlagen sind Grundrisse sowie die detaillierten Flächenberechnungen beigefügt.

- Räume im EG zur Alleinnutzung: ca. 165 m<sup>2</sup>

Räume im EG zur Gemeinschaftsnutzung: 90 m<sup>2</sup>

- Mitnutzung des Multifunktionsraumes im EG einschließlich des vorgelagerten Foyers an Wochenenden und an Feiertagen:

Multifunktionsraum:	ca. 135 m <sup>2</sup>
Foyer:	ca. 70 m <sup>2</sup>
Summe:	ca. 205 m <sup>2</sup>

- Räume im KG zur Alleinnutzung: ca. 135 m<sup>2</sup>  
Räume im KG zur Gemeinschaftsnutzung: ca. 60 m<sup>2</sup>
- Fläche für Außengastronomie  
Größe: ca. 8 m \* ca. 30 m = ca. 240 m<sup>2</sup>
- Optional:  
Erweiterung des Gastronomiebereiches um einen Anbau, z.B. in Form eines Wintergartens  
Größe: ca. 6 m \* ca. 16,50 m = ca. 100 m<sup>2</sup> zusätzlicher Gastraum

## 1.2. Pachtgegenstand – Ausstattung/Inventar

- Die Ausstattung der Küche ist der Beschreibung des Küchenplaners zu entnehmen, die dieser Leistungsbeschreibung als Anlage beigefügt ist. Dasselbe gilt für die bauliche Ausstattung des Pachtgegenstandes / der Flächen zur Gemeinschaftsnutzung und auch die technische Ausstattung des Multifunktionsraumes.

Etwaige Änderungswünsche des Pächters können gegen eine Berücksichtigung der eventuellen Mehrkosten in Einvernehmen mit der Stadt vereinbart werden.

- Fläche für Außengastronomie:  
Bodenbelag: Bohlenbelag in Holzoptik (rutschfestes Kunststoffmaterial)  
Bepflanzung mit 5 Eschen, Abgrenzung durch Heckenstreifen möglich  
Beleuchtung durch zwei Mastleuchten  
2 Eingangstüren zur Gastronomie (Flur und Gastraum)

## 2. Pachtzweck

Die Stadthalle wurde 1973 errichtet und später in Andenken an die Burghofbühnengründerin in Kathrin-Türks-Halle umbenannt. Mit der Errichtung wurde auch ein Restaurant eingerichtet, welches lange Zeit nicht nur Einzelgäste bewirtete, sondern auch die Gäste der vier Kegelbahnen im Kellergeschoss versorgte. Die KTH verfügte weiterhin über eine Veranstaltungsküche im Obergeschoss und einer Sportsbar (Bistro) im Erdgeschoss.

Seit 1994 wurde das gesamte Objekt in die Hände eines Pächters gelegt, der die Bewirtung zu Veranstaltungen in der KTH und dem angrenzenden Burgtheater sicherstellte, das Restaurant führte und auch Einzelveranstaltungen in der Sportsbar (z.B. Public Viewing) durchführte. Hierbei war das Restaurant stark an die Hallennutzung angelehnt.

Seit 2014 ist der vorgenannte Pachtvertrag beendet und die DIN Event GmbH wurde mit dem Zweck gegründet, die KTH und das Burgtheater als Veranstaltungsort zu betreiben. Zu den Aufgaben der DIN Event GmbH gehört auch das Veranstaltungscatering. Das Restaurant sowie das Bistro wurden im Jahr 2014 geschlossen.

Durch die sanierungsbedingte Schließung zum Ende des Jahres 2015 ist die Möglichkeit eines Neuanfangs gegeben. Eine Ausrichtung am Hallenbetrieb ist wünschenswert. Die Stadt Dinslaken ist an innovativen Ideen für die Gastronomie interessiert.

Aus diesem Grund wird die Vorlage eines ausführlichen Gastronomiekonzeptes das Hauptentscheidungsmerkmal bei der Auswahl des neuen Pächters sein.

### 3. Pachtdauer

Der Pachtvertrag soll eine Laufzeit von 10 Jahren aufweisen. Eine 5-jährige Verlängerungsoption ist denkbar.

### 4. Pacht

Vom Pächter wird die Zahlung einer Pacht erwartet. Diese soll anfänglich monatlich netto 5,40 €/m<sup>2</sup> zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer betragen. Die der Pachtberechnung zugrundeliegende Fläche setzt sich wie folgt zusammen:

Gastraum und Küche (ca. 160 m<sup>2</sup>)  
Foyer (ca. 70 m<sup>2</sup>) und Multifunktionsraum (ca. 135 m<sup>2</sup>)  
Lager, Toiletten, Kühlung (ca. 135 m<sup>2</sup>)

Dabei werden die Flächen des Multifunktionsraumes und Foyers entsprechend den Nutzungsanteilen mit nur 20% und die Nutzflächen im KG mit nur 50% berücksichtigt.

Hieraus ergibt sich eine monatliche Pachtvorstellung in Höhe von netto 1.450,00 € zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Diese Pacht liegt 10% unterhalb der ortsüblichen Pacht, da nach einer längeren Schließung eine Zeit der Etablierung eingeräumt wird.

Nach 2 und nach 5 Jahren ist eine Erhöhung der Pacht um jeweils netto 0,30 €/m<sup>2</sup> zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer vorgesehen, so dass ab dem 5. Jahr mindestens eine ortsübliche Pacht i.H.v. monatlich netto 6,00 €/m<sup>2</sup> erreicht ist. Ab dem 10. Jahr erfolgt eine Anpassung der Pacht an die Entwicklung des Verbraucherpreisindex für Deutschland.

Das Pachtangebot des Ausschreibungsteilnehmers kann die Pachtvorstellung über- oder unterschreiten, die Höhe der Pacht wird ein Entscheidungskriterium darstellen. Die Pachtanpassungen bleiben davon unberührt.

Sollte die Realisierung des Gastronomiekonzeptes eine zusätzliche Investition des Pächters erfordern (z.B. für die Errichtung eines Wintergartens), ist Stadt bereit, einen einmaligen Investitionskostenzuschuss in noch zu vereinbarenden Höhe zu zahlen.

Die zusätzliche Investition wird bei der Entscheidung berücksichtigt, indem sie Bestandteil des Gastronomiekonzeptes ist.

### 5. Betriebskosten

- Der Pächter trägt die verbrauchsabhängigen Betriebskosten der Gastronomie.
- Die Betriebskosten, welche mit der Nutzung des Multifunktionsraumes zusammenhängen, werden entsprechend den Nutzungsanteilen nach einem prozentualen Schlüssel wie folgt abgerechnet:
  - 20% Anteil des Pächters
  - 20% Anteil DIN Event GmbH
  - 60% Anteil Vereine, Kostentragung durch Stadt
- Die Betriebskostenabrechnung wird unentgeltlich durch die DIN Event GmbH vorgenommen werden.

### 6. Inventar

Das Großinventar erstreckt sich auf die Kücheneinrichtung und wird mittels einer Inventarliste zum Pachtgegenstand.

## 7. Multifunktionsraum

- Die Nutzung soll durch DIN Event GmbH koordiniert werden.
- Grundsätzlich gelten folgende Nutzungszeiten:
  - Vereine:  
Montag bis Donnerstag und nach Absprache
  - Pächter / DIN-Event zu je ½ Anteil:  
Freitag bis Sonntag
- Pächter und DIN Event GmbH sollen frühzeitig einvernehmlich die Nutzungstage absprechen.
- Die DIN Event GmbH übernimmt unentgeltlich die Terminkoordinierung und die Organisation der Reinigung in Bezug auf die Nutzung des Multifunktionsraumes einschließlich der zugehörigen Nebenräume.
- Die DIN Event GmbH übernimmt auch den entsprechenden Schließdienst.

## 8. Anlagen

Der Ausschreibung werden folgende Anlagen beigefügt:

1. Stadtplanauszug
2. Lageplan
3. Luftbild
4. Ansichtsplanung KTH Haupteingang
5. Ansichtsplanung KTH Gastronomie
6. Grundriss EG (Gastronomie)
7. Grundriss KG (Lagerraum)
8. Grundriss EG (Gastronomie, Mehrzweckraum, Foyer)
9. Flächenberechnungen
10. Baubeschreibung
11. Beschreibung der Gastronomieküche

Nach Bewerbung um die Teilnahme am Vergabeverfahren soll zunächst eine Vorauswahl anhand der Eignung getroffen werden.

Die Feststellung der Eignung soll einerseits anhand der Referenzen erfolgen. Der zukünftige Pächter sollte darstellen, welche Erfahrungen er mitbringt, um auf die neue Aufgabe gut vorbereitet zu sein. Gern werden hier auch Fotos aus der bisherigen Tätigkeit gesehen.

Andererseits behält die Stadt Dinslaken sich vor, anhand eines Grobkonzeptes die Ausrichtung der Gastronomie vorzuwählen.

Wird nach Vorlage der Referenzen und des Grobkonzeptes ein Bewerber als geeignet erachtet, wird er am weiteren Auswahlverfahren teilnehmen. Hierzu sollen persönliche Gespräche stattfinden, in der die Anforderungen an das Gastronomiekonzept umfangreich erläutert werden. Eine Besichtigung des Pachtgegenstandes ist trotz der Schließung der KTH und der noch erforderlichen Umbaumaßnahmen nach Absprache möglich.

Nach einer angemessenen Frist wird dann die Vorlage des aussagekräftigen Gastronomiekonzeptes erwartet. In diesem sollten unter anderem Aussagen getroffen werden über:

- die gastronomische Ausrichtung
- die Gesellschaftsform
- die geplanten Öffnungszeiten
- den Personaleinsatz
- die Zielgruppenorientierung

Das Konzept soll auch darlegen, inwieweit es zur Belebung der Stadthalle und auch des näheren Umfeldes beitragen kann.

Aufgrund der frühen Beteiligung des zukünftigen Pächters am Planungsverfahren ist diesem ein Gestaltungsraum eröffnet. Es wird erwartet, dass er diesen ausgiebig zur Realisierung seines Gastronomiekonzeptes

tes nutzt. Dies setzt die regelmäßige Teilnahme an Entscheidungsgesprächen im Hause der Stadt Dinslaken ebenso voraus wie die frühzeitige Vorlage einer Einrichtungsplanung.

Das Gastronomiekonzept sowie die angebotene Pacht sollen als Entscheidungskriterien gelten. Dabei soll das Konzept zu 60% und die Pachthöhe zu 40% in die Entscheidung einfließen.

Folgende Zeitschiene ist für die Auswahl des Gastronomen vorgesehen:

ab März	Veröffentlichung
bis Mitte April	Möglichkeit zur Interessensbekundung
Ende April	Eignungsfeststellung anhand Grobkonzept und Referenzen
bis Ende Mai	Gespräche mit geeigneten Interessenten
bis Ende Juli	Vorlage der Feinkonzepte
Mitte bis Ende August	Gespräche zur Endauswahl

Die endgültige Entscheidung über die Auswahl des Bewerbers unterliegt der Zustimmung der städtischen Gremien, die als Abschluss des Bewerbungsverfahrens eingeholt werden wird.