

Beschlussvorlage

**Drucksache
Nr. 308/2015**

Beratungsfolge			Abstimmung		
Gremium	öffentlich	Sitzungsdatum	Ja	Nein	Enth.
Hauptausschuss	nein	25.02.2016			
Gemeinderat	ja	07.03.2016			

Zukunft der Gastronomie in der Stadthalle Biberach

I. Beschlussantrag

1. Das bisherige Gastronomiekonzept mit einem Pächter, der das Restaurant betreibt und die Veranstaltungen in der Stadthalle bewirbt, wird aufgegeben. Die Bewirtung von Veranstaltungen soll ab 1. August 2016 durch externe Cateringunternehmen erfolgen, die Bewirtung kleinerer Veranstaltungen und der Pausenbuffets durch die Hallenverwaltung. Die Verwaltung wird beauftragt, ein Betriebskonzept zu erarbeiten und den Gremien im 2. Quartal zur Entscheidung vorzulegen.
Hierzu werden im Stellenplan 2016 bis zu 2,0 neue Personalstellen in EG 1 bzw. 5 geschaffen. Die Personalkosten hierfür werden überplanmäßig bewilligt.
2. Das Architekturbüro Gurland+Seher wird mit der Machbarkeitsstudie „Umnutzung der frei werdenden Gastronomiefächen“ beauftragt. Mittel in Höhe von 20.000 € werden hierfür auf HHST 2.8400.940000 außerplanmäßig eingestellt. Die erforderlichen Mittel werden aus der allgemeinen Deckungsreserve bereitgestellt.

II. Begründung

1. Aktuelles Gastronomiekonzept

Die Stadthalle Biberach wurde am 12. April 1978 eröffnet. Sie ist ein multifunktionales Veranstaltungszentrum für die Stadt, ihre Bürger, Vereine, die örtliche, sowie regionale Wirtschaft. Von 1999 bis 2005 wurde die Stadthalle Biberach in drei Bauabschnitten umfassend renoviert und erneuert. Die Stadthallengastronomie wurde in den Jahren 2001 und 2002 vollständig saniert und erneuert.

Im Jahr 2014 fanden in der Stadthalle 490 Veranstaltungen statt. Davon erhielten 164 Veranstaltungen gastronomische Leistungen. Der gastronomische Umsatz bei diesen Veranstaltungen lag bei insgesamt 216.225 €.

Gastronomische Leistung	Häufigkeit	Umsatz
Getränkesservice	23	19.594 €
Pausenbuffet	99	54.138 €
Tagungsgetränke	7	307 €
Essensbuffet + Getränkesservice	17	94.032 €
Snackbuffet + Getränkesservice	10	6.195 €
Kleine Karte + Getränkesservice	7	38.338 €
Tagungspauschale	1	3.622 €
	164	216.225 €

Tabelle 1: Gastronomische Umsätze im Saal catering 2014

Zur gastronomischen Versorgung der Besucher und der Veranstaltungen befinden sich bislang im Gebäude die Theaterkneipe Applaus, das Restaurant Weisser Turm mit angegliederter Restaurant- und Saalküche, sowie ein Saaloffice. Die moderne und ansprechende Neugestaltung des Gastraumes führte in den vergangenen 14 Jahren zu einer zeitweilig guten Akzeptanz seitens der Gäste.

Vor dem Restaurant liegen zwei Terrassen mit je ca. 60 m² auf denen eine Außenbewirtschaftung möglich ist.

Mittlerweile stellt sich die Situation so dar, dass die Theaterkneipe als solche schon längere Zeit nicht genutzt wird. Sie steht leer und wird nur noch vereinzelt für Veranstaltungen geöffnet. Ein Restaurant ist die gastronomische Visitenkarte einer Stadthalle. Dieses wird seit längerem nicht gut angenommen und der Betrieb lässt sich für die Lerch GmbH aktuell wirtschaftlich nicht rentabel führen, weshalb die Öffnungszeiten stark eingeschränkt wurden. Durch die Verpachtung des Gastronomiebereichs erzielt die Stadt Pachteinnahmen. Diese Einnahmen führen aber aufgrund der benötigten Flächen, vorgehaltenen Einrichtungen und der erzielbaren Pacht zu keiner positiven Wirtschaftlichkeitsrechnung für die Stadt. Den Investitionen im Zuge des Restaurant- und Küchenumbaus in den Jahren 2001 bis 2002 in Höhe von 4,5 Mio. Euro stehen bis Sommer 2016 Pachteinnahmen in Höhe von etwa 506.000 Euro gegenüber.

Nach 15 Betriebsjahren stehen (Ersatz-)Investitionen im Restaurant und der Küche an. Genaue Kosten können erst nach einer Entscheidung über das künftige Gastronomiekonzept ermittelt werden, dürften aber mindestens 100.000 € betragen.

2. Alternative Konzepte

Seit der Eröffnung der Stadthalle Biberach sind zwei Lokale mit unterschiedlicher Ausprägung in Betrieb: das Restaurant Weisser Turm im Erdgeschoss und die Theaterkneipe Applaus im Untergeschoss. In dieser Zeit hat sich der gastronomische Markt in Biberach stark verändert. Es entstanden neue Cafés und In-Kneipen, zahlreiche ausländische Spezialitätenrestaurants eröffneten und heimische Traditionsgaststätten wurden geschlossen. (Deutsche) Familienbetriebe werden immer seltener.

Der Betrieb eines Cafés oder einer Kneipe ohne ansprechende Terrasse, oder schönen Biergarten ist heute kaum vorstellbar, während vor 30 Jahren wenig Wert darauf gelegt wurde. Entsprechend hat sich das gastronomische Angebot entwickelt.

Durch das Rauchverbot in öffentlichen Räumen, die schärferen Alkoholkontrollen mit den damit verbundenen Sanktionen änderte sich das Ausgehverhalten. So haben sich die Umsatzanteile zwischen Speisen und Getränken zugunsten der Speisen verschoben, was einen

erheblichen Einfluss auf die Rentabilität eines Gastronomiebetriebes darstellt. Die Eckkneipe gehört aus diesem Grund zu den Dinosauriern der Branche und ist kaum mehr rentabel. Gleichzeitig hat sich durch die demografische Entwicklung in Deutschland und den wirtschaftlichen Erfolg der heimischen Wirtschaft die Arbeitsmarktsituation für Hotellerie und Gastronomie stark verändert. Es ist nicht mehr gesichert, gutes und ausreichend qualifiziertes Fachpersonal in der erforderlichen Zahl anwerben zu können. Zudem erwarten gut ausgebildete Fachkräfte für Küche und Service geregelte Arbeitszeiten als früher und eine bessere Bezahlung.

Mit dem Umbau zur barrierefreien Stadthalle und dem Ende des Pachtvertrags mit der Lerch GmbH zum 31. Juli 2016 ergibt sich die Möglichkeit, das Gastronomiekonzept der Stadthalle Biberach neu zu überdenken.

Fest steht, dass für den erfolgreichen Betrieb der Stadthalle Biberach und deren Vermarktung eine Bewirtungsmöglichkeit erforderlich ist. Auf welche Art und in welchem Umfang diese Bewirtung erfolgt, sollte überdacht werden.

Folgende vier Modelle werden alternativ dargestellt:

- a) Betrieb der Stadthallengastronomie wie bisher. Das Restaurant und die Saalbewirtschaftung werden durch einen Pächter betrieben.
- b) Kombination aus einem Restaurantpächter und Fremdcatering.
- c) Es gibt keinen neuen Pächter und kein Restaurant mehr. Die Saalbewirtschaftung wird an wechselnde Cateringunternehmen vergeben.
- d) Wie c), zusätzlich wird die bisherige Theaterkneipe Applaus zu einer neuen, selbständig verpachtbaren Gastronomie umgebaut.

a) Betrieb der Stadthallengastronomie wie bisher. Das Restaurant und die Saalbewirtschaftung werden durch einen Pächter betrieben.

In jüngster Vergangenheit haben sich die Voraussetzungen für den Betrieb eines stadthalleneigenen Restaurants verschlechtert und zum anderen scheint das Konzept der Stadthallengastronomie mit einem festen Pächter nicht aufzugehen. Hier stellt sich die Frage, weshalb es einem neuen Pächter in der Stadthalle besser ergehen sollte?

Durch die beschriebenen Rahmenbedingungen und Erfahrungen andernorts erscheint das bisherige Gastronomiekonzept nicht mehr zeitgemäß. Bei einer öffentlichen Ausschreibung der Pachtsache ist zu befürchten, dass es keine interessanten Bewerber gibt, wenn überhaupt ein neuer Pächter zu finden ist.

Die aktuelle Bewirtungssituation –insbesondere beim Pausenbuffet– ist nicht zufriedenstellend und die Beschwerden seitens des Publikums häufen sich. Dieser Problematik muss sich ein Nachfolger stellen und Verbesserungen vornehmen.

Ein weiterer Nachteil ist, dass die Vermietung der Räumlichkeiten für z.B. gesellschaftliche Feiern wie Hochzeiten oder Vereinsfeiern bislang meistens nicht zustande kommen, da die doppelte finanzielle Belastung für den Veranstalter durch Saalmiete und die Kosten für Essen plus Getränke nicht tragbar ist.

Aus diesem Grund wird die Stadthalle für Familienfeiern momentan kaum wahrgenommen. Durch eine Aufhebung der gastronomischen Bindung an einen Pächter wäre diese Hürde leichter zu nehmen.

Die wesentlichen Vorteile der bisherigen Variante liegen in den einfachen Absprachen bezüglich der Bewirtung von Saalveranstaltungen mit einem festen Pächter der immer vor Ort ist und einer regelmäßigen Pachtzahlung.

Durch den Pächter im Haus ist die Terminkoordination für Veranstaltungsabsprachen erleichtert. Ein fester Pächter hat zudem genauere Kenntnisse über das Haus und seine Eigenheiten.

b) Kombination aus einem Restaurantpächter und Fremdcatering.

Dieses Modell bietet die größte Flexibilität: Zum einen hat der Veranstalter die freie Auswahl bezüglich des Saalcaterings, zum anderen bleibt das Restaurant Weisser Turm als feste Anlaufstelle erhalten. Allerdings ist die Möglichkeit für potentielle Pächter das Restaurant alleine zu pachten, ohne die Saalbewirtschaftung mit zu übernehmen, wirtschaftlich gesehen nicht interessant, so die Aussagen früherer Berater und Pächter.

Die Architektur und die bauliche Situation der Stadthalle sind für eine reine „Pächterlösung“ ausgelegt und eine Kombination mit Fremdcatering nicht vorstellbar.

Die im Jahr 2002 sanierte Restaurantküche, Saalküche, sowie fast alle Kühl- und Lagermöglichkeiten befinden sich im Erdgeschoss und sind mit einem Personen-, sowie einem Lastenaufzug mit dem Saaloffice und der Saalebene im 1. Obergeschoss verbunden.

Das Saaloffice hat keinen direkten Zugang von außen. Die Andienung könnte für Dritte bei gleichzeitiger Verpachtung des Restaurants nur über den Behinderteneingang und durch den Großen Saal im 1. Obergeschoss erfolgen. Diese Situation ist für qualitativ hochwertige Veranstaltungen äußerst störend und nicht tragbar. Zudem ist die Fläche des Saaloffice und die hier vorhandenen Kühl- und Lagermöglichkeiten lediglich für die Bewirtung von Veranstaltungen bis maximal 150 Personen ausreichend.

Abhilfe könnte ein direkter Zugang von außen in das Saaloffice schaffen. Dessen Herstellung ist aufgrund der Topographie und der Position des Saaloffice äußerst schwierig und teuer. Zudem würde er das Problem fehlender Kühl- und Lagerfläche im Saaloffice nicht beheben und neue Probleme im Außenbereich der Stadthalle bezüglich Anfahrt und Parken des Pächters und der Caterer nach sich ziehen, einhergehend mit zusätzlichen Lärmbelastigungen und Verkehrsproblemen in der Nachbarschaft.

Eine Saalbewirtschaftung durch Dritte ist deshalb sinnvoll nur über den Gastronomiehof im Erdgeschoss und die dortige Küche möglich. Voraussetzung dafür ist, dass das jetzige Restaurant nicht verpachtet wird. Eine gemeinsame Nutzung der Flächen durch Caterer und Pächter ist vertraglich nicht regelbar und aus hygienischen Gründen nicht möglich.

c) Es gibt keinen neuen Pächter und kein Restaurant mehr.

Die Saalbewirtschaftung wird an wechselnde Cateringunternehmen vergeben.

Diese Variante birgt Vorteile für Veranstalter und Besucher. Durch die Eröffnung der Cateringmöglichkeit für Dritte (Cateringunternehmen, aber auch Vereine) würde die Stadthalle Biberach für neue Nutzer interessant. Bisher ist die Anmietung für Vereine und Privatpersonen tendenziell uninteressant. Sie können nicht selbst bewirten und müssen auf die Leistungen des Stadthallenpächters zurückgreifen, sowie zugleich eine Saalmiete entrichten. Fremdcatering ist kundenfreundlicher, sofern die freie Wahl des Cateringunternehmens gegeben ist. Ansonsten würden sich für den Kunden keine Vorteile im Vergleich zu einem festen Pächter ergeben. Außerdem ist die Zahl an Cateringunternehmen, welche über die Kapazität verfügen, Großveranstaltungen mit bis zu 800 Personen zu bewirten, in der Region mit nur 3-4 Unternehmen sehr beschränkt.

Durch die freie Wahl des Caterers könnten neue oder abgewanderte Kunden (zurück-) gewonnen werden, da der Veranstalter künftig die Bewirtung gemäß seiner Vorlieben und seinem vorhandenen Budget, oder gemäß einem Veranstaltungsthema gestalten kann.

Nachteilig ist, dass ohne Pächter im Haus die Treffen vor Ort zwischen Veranstalter, Caterer und Hallenverwaltung zeitlich koordiniert werden müssen. Der Aufwand für die Hallenverwaltung wird dadurch höher, da sie aufgrund der Schlüsselgewalt und ihrer Detailkenntnisse bezogen auf die Stadthalle an allen Vorgesprächen teilnehmen muss. Dieser Aufwand wird sich im Laufe der Zeit verringern, wenn Erfahrungen mit Cateringpartnern gesammelt wurden. Durch eine häufigere Bewirtung werden die Cateringunternehmen nach und nach detaillierte Kenntnisse der Räume und Möglichkeiten aufbauen. Gleichzeitig muss ein Rückgang der Nutzungen durch Firmen und Institutionen durch organisatorische Maßnahmen verhindert werden. Um die Nutzung der Stadthalle für kommerzielle Mieter auch künftig möglichst einfach zu gestalten, muss ein qualifizierter Ansprechpartner für den Bereich Gastronomie im Haus vorhanden sein. Darüber hinaus ist zu erwarten, dass die Durchführung kleiner Caterings sowie der Pausenbewirtungen für externe Caterer aufgrund des organisatorischen Aufwands nicht rentabel ist. Andererseits erzielt die Stadt durch solche Veranstaltungen Mieteinnahmen. Das Kulturamt ist überzeugt diese Leistungen selbst wirtschaftlich erfolgreich anbieten zu können.

Es wäre deshalb notwendig, folgende Aufgabenbereiche künftig selbst abzudecken:

- 1) Beratung von Veranstaltern bzgl. Catering
- 2) Vor- und Nachbereitung von Veranstaltungen mit Cateringunternehmen (Übergabe und Kontrolle von Küche, Kühlräumen, Saaloffice, Inventar)
- 3) Durchführung kleinerer Caterings (z.B. Kaffeepausen bei Seminaren)
- 4) Durchführung der Pausenbewirtung bei Kulturveranstaltungen

Der genaue Personalmehrbedarf für diese zusätzlichen Aufgaben muss im Rahmen eines Betriebskonzeptes erarbeitet und begründet werden. Er ist abhängig von der konkreten Ausgestaltung der angebotenen Dienstleistungen und –natürlich- der entstehenden Nachfrage.

Nach unseren vorläufigen Berechnungen ist davon auszugehen, dass sich das Plus zwischen 1,2 und 2,0 Stellen bewegen wird (entspricht Personalkosten in Höhe von 36.000 bis 57.000 €). Dies widerspricht dem Beschluss des Gemeinderats, in den Jahren 2015 bis 2017 keine zusätzlichen Stellen zu genehmigen.

Zudem muss überprüft werden, welche steuerrechtlichen Folgen sich durch die Veränderung der Betriebsform für die Stadt Biberach ergeben. Die Stadthalle Biberach ist ein BgA (Betrieb gewerblicher Art). Wie sich das vorgeschlagene Betriebskonzept auf den BgA auswirkt, ist zu überprüfen und mit dem Finanzamt abzustimmen.

Das bisherige Restaurant könnte bei dieser Variante einer neuen Nutzung zugeführt werden. Da es sich hier um einen der schönsten Räume im Haus handelt, der lichtdurchflutet und freundlich ist, würde ohne größere bauliche Maßnahmen ein attraktiver Seminar- und Veranstaltungsraum entstehen, der auch für Familienfeiern und kleinere Gesellschaften sehr attraktiv wäre. Die Bewirtung über die Restaurantküche und die Theke durch einen Caterer wäre jederzeit möglich. Durch die mobile Trennwand besteht eine zusätzliche räumliche Gestaltungsmöglichkeit.

d) Wie Modell c), zusätzlich wird die bisherige Theaterkneipe Applaus zu einer neuen Gastronomie umgebaut.

Sollte bei der Möglichkeit des Fremdcaterings in der Stadthalle dennoch ein Lokal in der Stadthalle bestehen bleiben, wäre dies im Untergeschoss (jetzige Theaterkneipe Applaus) möglich. Durch den neuen barrierefreien Zugang und den entstehenden Vorhof werden die Räumlichkeiten heller und attraktiver. Allerdings müssten im Untergeschoß eine Res-

tauranküche, sowie ausreichend Kühlmöglichkeiten baulich hergestellt werden. Die räumlichen Voraussetzungen dafür könnten geschaffen werden. Ob dies auch technisch möglich ist (z.B. Lüftung/Klimatisierung Küche) müsste durch Architekten und Fachplaner untersucht werden.

Fazit der Verwaltung: Der Umbau der jetzigen Theaterkneipe Applaus zu einem vollwertigen Restaurant wäre mit hohen Kosten verbunden, die sich durch zu erwartende Pachterlöse nicht refinanzieren lassen.

3. Besonderheit Kegelbahn

Der Theaterkneipe Applaus zugeordnet befindet sich die Kegelbahn mit vier Bundeskegelbahnen. Die Nachfrage von privaten Nutzern ist rückläufig. Allerdings ist sie durch den Trainings- und Spielbetrieb der beiden Biberacher Kegelclubs (TG Biberach und KSC) gut ausgelastet.

Für die beiden Vereine sind die Bahnen in der Stadthalle die einzige verbliebene Möglichkeit, ihren Spielbetrieb aufrecht zu erhalten. Es gibt keine anderen für den Wettkampfbetrieb zugelassenen Kegelbahnen mehr in Biberach.

Unter Beteiligung der beiden Vereinen und gemeinsam mit dem Amt für Bildung, Betreuung und Sport sowie dem Gebäudemanagement ist ein Nutzungskonzept für die Kegelbahnen zu entwickeln.

4. Umnutzung der frei werdenden Gastronomieflächen (Theaterkneipe „Applaus“, Restaurant „Weisser Turm“)

Die Kulturverwaltung kann sich eine Nutzung des bisherigen Restaurants als Veranstaltungsraum für Seminare, kleine Tagungen und Familienfeiern vorstellen.

Im Untergeschoss (bisherige Theaterkneipe Applaus) könnten die Büros der Hallenverwaltung sowie die dann ebenfalls barrierefreie Abendkasse untergebracht werden. Gleichzeitig ermöglicht die hier zur Verfügung stehende Fläche eine Verlegung der Besuchergarderobe in diesen Bereich. Diese würde den neuen, barrierefreien Zugang aufwerten und zu einer Entflechtung der bisherigen Funktionen im Erdgeschoss der Stadthalle führen (Bisher: Haupteingang + Toilettenanlagen + Besuchergarderobe + Abendkasse + Besucheraufenthaltsraum + Veranstaltungsraum).

Der bisherige Haupteingang soll für Gäste offen gehalten werden, die z.B. keine Garderobe abzugeben haben. Eine Schließung ist nicht vorgesehen.

Das Foyer der Stadthalle könnte durch kleinere Umbaumaßnahmen zu einem weiteren attraktiven Raum für gesellschaftliche Veranstaltungen, Ausstellungen und Messen umgestaltet werden. Die durchgängige Fensterfront und die vorgelagerte Terrasse eignen sich z.B. optimal für Hochzeits- und Geburtstagsfeiern. Es müsste lediglich der dunkle Fliesenboden durch einen repräsentativeren Bodenbelag ersetzt, sowie eine mobile Trennwand in der Mitte des Saals eingezogen werden. So entstünden zwei Räume, die unabhängig oder gemeinsam mit dem bisherigen Restaurant genutzt werden könnten.

Die Vorstellungen der Kulturverwaltung sollten zum einen planerisch untersucht und zum anderen auch Alternativen entwickelt werden. Die Verwaltung schlägt deshalb vor, eine Machbarkeitsstudie zu beauftragen, welche sich mit der künftigen Nutzung der frei werdenden Gastronomieflächen beschäftigt. Im Rahmen der Machbarkeitsstudie soll ein Planer mögliche Nutzungen untersuchen und diese planerisch darstellen (inkl. Kostenschätzung).

Die Kosten für die Machbarkeitsstudie betragen gemäß eines Angebots des Architekturbüros Gurland+Seher 16.500 € zzgl. MwSt. = 19.635 €. Bei einer weitergehenden Beauftragung würden die Kosten für die Machbarkeitsstudie auf die Leistungsphasen 1 und 2 angerechnet werden. Die Machbarkeitsstudie soll in diesem Jahr beauftragt und erstellt werden.

Mit dem Architekturbüro Gurland + Seher wurden die Abhängigkeiten und ev. vorhandene Synergieeffekte zwischen der Schaffung des barrierefreien Zugangs im Frühjahr 2016 und weiterer Baumaßnahmen im UG und EG diskutiert. Dabei kamen Verwaltung und Planer zur Auffassung, dass die gegenseitigen Abhängigkeiten und Beeinträchtigungen, aber auch die Synergieeffekte der Baumaßnahmen zu vernachlässigen sind.

Die mit Drucksache 42/2015 beschlossene Maßnahme „Barrierefreiheit“ wird deshalb unabhängig von den hier dargestellten Überlegungen ab April 2016 durchgeführt.

Eine Umsetzung der Empfehlungen aus der Machbarkeitsstudie „Umnutzung der frei werdenden Gastronomieflächen“ würde sich baulich im Zusammenhang mit dem Umbau der Beleuchtungsanlagen anbieten, da hierfür eine kurzzeitige Schließung der Stadthalle (voraussichtlich 3-4 Monate) erforderlich ist. Die erforderlichen Baumaßnahmen sind für März bis Juni 2018 vorgesehen.

5. Empfehlung der Verwaltung

Die Eröffnung der Möglichkeit für den Mieter der Stadthalle, den Caterer seiner Wahl auszuwählen wird empfohlen. Sie ist auch deshalb eine vernünftige Lösung, da das bisherige Restaurant ein hoch attraktiver Veranstaltungsraum ist.

Die Verwaltung empfiehlt das bisher verfolgte Gastronomiekonzept aufzugeben und sich für die dargestellte Variante c) auszusprechen.

Bei positiver Entscheidung für die Variante c) wird die Verwaltung umgehend ein Betriebskonzept erarbeiten und darstellen, wie Kleincaterings und Pausenbewirtungen in Eigenregie wirtschaftlich durchgeführt werden können.

Folgende Parameter sind dabei zu beachten:

- Erzielbare Cateringumsätze in Eigenregie
- Zusätzliche Personalkosten (Organisation, Service, Reinigung, Administration)
- Steuerrechtliche Folgen (Entstehung eines neuen BgA?)

Für die Umsetzung dieser Variante ist eine bauliche Umgestaltung des Gastronomiebereichs im Erdgeschoss und Obergeschoss nicht nötig. Es sind lediglich Ersatzinvestitionen für wenige Küchengeräte erforderlich und der Parkettboden im Restaurant muss nach 15 Betriebsjahren erneuert werden.

Die Verwaltung schlägt vor, im Jahr 2016 eine Machbarkeitsstudie in Auftrag zu geben, welche sich mit der Nutzung der frei werdenden Flächen beschäftigt. Im Rahmen der Studie sind vom Planer verschiedene Alternativen aufzuzeigen und diese planerisch darstellen (inkl. Kostenschätzung). Es wird vorgeschlagen, das Architekturbüro Gurland+Seher mit der Machbarkeitsstudie „Umnutzung der frei werdenden Gastronomieflächen“ zu beauftragen.