

Beschlussvorlage

Drucksache Nr. 111/2016

Beratungsfolge			Abstimmung
Gremium		Datum	
Hauptausschuss	nicht öffentlich	02.06.2016	Vorberatung
Gemeinderat	öffentlich	13.06.2016	Beschlussfassung

Gastronomiekonzeption für die Stadthalle Biberach

I. Beschlussantrag

1. Die Bewirtung von Veranstaltungen erfolgt ab 1. August 2016 durch externe Cateringunternehmen.
2. Die Bewirtung kleinerer Veranstaltungen und der Pausenbuffets übernimmt die Hallenverwaltung in eigener Regie.
3. Hierzu werden im Stellenplan, befristet bis zum 31. März 2018 bis zu 2,0 neue Personalstellen in EG 1 bzw. 3 geschaffen. Die dafür notwendigen Mehrausgaben werden aus dem Kulturbudget getragen.

II. Begründung

Der Gemeinderat der Stadt Biberach hat am 7. März 2016 in öffentlicher Sitzung über die Zukunft der Gastronomie der Stadthalle Biberach beraten und mehrheitlich beschlossen (vgl. Drucksache 308/2015 + 308/2015-1), dass das bisherige Gastronomiekonzept mit einem Pächter aufgegeben wird. Die Verwaltung wurde beauftragt, eine Betriebskonzeption zu erarbeiten (welche auch die Nutzung der Kegelbahn berücksichtigt) und den Gremien im 2. Quartal zur Entscheidung vorzulegen. Desweiteren wurden 20.000 Euro außerplanmäßig aus der Deckungsreserve bereitgestellt, um das Architekturbüro Gurland+Seher mit einer Machbarkeitsstudie zur „Umnutzung der freiwerdenden Gastronomieflächen“ zu beauftragen.

Machbarkeitsstudie „Umnutzung der freiwerdenden Gastronomieflächen“

Die Verwaltung hat sich mit dem Architekturbüro Gurland+Seher im Bezug auf die Machbarkeitsstudie auf folgenden zeitlichen Ablauf verständigt:

- Gemeinsame Besichtigung der Räumlichkeiten kurzfristig nach Beauftragung
- Austausch, Abstimmung der Konzepte Mitte Juli 2016
- Vorlage Machbarkeitsstudie Mitte September 2016
- Vorstellung in Gremien Oktober/November 2016
- Planung, Genehmigung, Ausführungsvorbereitung 2017
- Ausführung, Inbetriebnahme (Schließzeit 4 Monate) 2018

Betriebskonzept Stadthallengastronomie

Überblick

Aufgrund der ausstehenden Machbarkeitsstudien und Umbaumaßnahmen (Umbaus barrierefreie Stadthalle bis Ende 2016, Machbarkeitsstudie zur Nutzung freiwerdender Räumlichkeiten in der Stadthalle bis Ende 2016, Sanierung Beleuchtungsanlagen voraussichtlich März bis Juni 2018) schlägt die Kulturverwaltung vor, noch keine endgültige Entscheidung über die künftige Gastronomiekonzeption zu treffen, **sondern der Kulturverwaltung die Möglichkeit zu geben, ihre Vorstellungen 1,5 Jahre bis zur Schließzeit aufgrund der Beleuchtungssanierung im Frühjahr 2018 auszuprobieren**. Aufgrund der in diesem Prozess gewonnenen Erkenntnisse kann ein zukunftsfähiges **und** in Teilen erprobtes Gastronomiekonzept vorgelegt werden.

Ziel unserer Bemühungen ist eine höchstmögliche Zufriedenheit der Besucher und Nutzer der Stadthalle unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte.

Mit dem probeweisen Betrieb der Gastronomie werden sicher zunächst keine Unsummen verdient. Es wird aber möglich sein, die entstehenden Sach- und Personalkosten abzudecken und einen positiven Deckungsbeitrag für die Stadthalle zu erwirtschaften.

Kern der Überlegungen für die Interimsbewirtschaftung ist, dass die Nutzer/Mieter der Stadthalle ihren Caterer künftig grundsätzlich frei wählen. Damit geht automatisch eine hohe Zufriedenheit mit dem Preis- und Leistungsangebot einher, da die Auswahl durch den Nutzer/Mieter erfolgt. Es wird jedoch eine Vorschlagsliste mit bevorzugten Cateringpartnern geben, damit der Nutzer/Mieter eine Entscheidungshilfe erhält.

Gleichzeitig ist es sinnvoll – ähnlich wie in der Gigelberghalle – die Getränkebewirtschaftung nicht völlig frei zu gestalten. Zum einen kann dadurch eine gewisse Qualität garantiert werden. Zum anderen können durch einen festen Getränkelieferanten Einnahmen generiert werden, die sich am Getränkeumsatz orientieren und es muss nicht ständig das komplette Inventar inkl. Getränke ausgetauscht werden. Damit verringert sich der logistische Aufwand für Veranstalter und Vermieter.

Da in der Regel nicht alle gastronomischen Leistungen von Caterern angeboten und übernommen werden können (z.B. Getränkeservice) und manche Veranstaltung für einen externen Caterer nicht lukrativ ist, schlägt die Verwaltung vor, selbst einen kleinen Personalstamm aufzubauen. Damit können kleinere Seminare und Tagungen sowie die Pausenbuffets selbst bewirtet werden. Mit Leihpersonal können Spitzen im Personalbedarf abgedeckt werden. In dieser Form arbeitet die Stadthalle bereits jetzt im Garderoben- und Einlassdienst und bei den Bühnenarbeitern mit Erfolg.

Damit kann erstmals direkt auf die Qualität der Catering-Dienstleistung Einfluss genommen werden. Gleichzeitig entsteht die Möglichkeit sehr flexibel auf die Anforderungen der Kunden – vom Full-Service für den externen Tagungsveranstalter bis hin zur Getränkelieferung für die Familienfeier – einzugehen.

Für die Umsetzung sind (abgesehen von kleinen Neuanschaffungen für die Cateringlösung) keine Investitionen erforderlich, da die vorhandene Kücheneinrichtung zunächst weiter benutzt werden kann.

Die Verwaltung schlägt vor, befristet für 18 Monate, ab 1. September folgende Stellen zu schaffen:

- 60 v.H. Serviceleitung (EG 3, vorbehaltlich Stellenbewertung)
- bis zu 110 v.H. Servicepersonal (EG 1)
- 30 v.H. Reinigungspersonal (EG 1)

Im Rahmen der Stellenplanberatungen 2019 wird die Bewertung dieser Stellen überprüft.

Dies widerspricht dem Beschluss des Gemeinderats, in den Jahren 2015 bis 2017 keine zusätzlichen Stellen zu genehmigen.

Die zusätzlich entstehenden Personalkosten in Höhe von etwa 62.000 € werden durch Einnahmen erwirtschaftet. Somit ist die – nach § 14 Abs. 2 TzBfG befristete – Schaffung der Stellen zumindest kostenneutral. Die Kulturverwaltung geht weiter davon aus, dass sich ein Deckungsbeitrag zu den Betriebskosten erwirtschaften lässt und somit der Pachtausfall teilweise kompensiert werden kann.

Ziele

Die Ziele des neuen Betriebskonzeptes für die Stadthallengastronomie, sind Verbesserungen in den Bereichen Service und Qualität. Erreicht werden diese Ziele, indem die Verwaltung durch eigenen Personaleinsatz selbst die Kontrolle darüber erhält.

Folgende Parameter sind dabei betrachtet worden:

- Erzielbare Cateringumsätze in Eigenregie
- Zusätzliche Personalkosten (Organisation, Service, Reinigung, Administration)
- der daraus resultierende Deckungsbeitrag
- Steuerrechtliche Folgen: Es entsteht ein neuer BgA

Änderungen durch die Cateringlösung

Ein Rückgang der Nutzungen durch Firmen und Institutionen durch organisatorische Maßnahmen muss verhindert werden. Um die Nutzung der Stadthalle für kommerzielle Mieter auch künftig möglichst einfach zu gestalten, muss daher ein qualifizierter Ansprechpartner für den Bereich Gastronomie im Haus vorhanden sein.

Wesentlich Veränderungen, die ohne festen Pächter im Haus entstehen, sind:

Die zeitliche und inhaltliche Koordination der Treffen vor Ort zwischen Veranstalter, Caterer und Hallenverwaltung. 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. Zudem wird zusätzliches Personal für die Reinigung der Gastronomieflächen benötigt, für die spezielle Hygienevorschriften vorgeschrieben sind.

Der organisatorische Aufwand wird sich im Laufe der Zeit verringern, wenn Erfahrungen mit Cateringpartnern gesammelt wurden und die einzelnen Unternehmen detaillierte Kenntnisse der Räumlichkeiten und Möglichkeiten erlangen.

Mietverträge

Mit jedem externen Caterer muss ein Mietvertrag – egal wer der Veranstalter ist – mit der Stadthallenverwaltung abgeschlossen werden, in der klare Geschäftsbedingungen für den Gastronom festgehalten sind und die jeweils zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, Theken, Inventar etc. für den jeweiligen Zeitraum festgehalten werden. Damit wird ein reibungsloser Ablauf mit wechselnden Cateringpartnern gewährleistet. Es wird jeweils eine Miete für die genutzten Räumlichkeiten, sowie eine Umsatzpacht zur Deckung der Nebenkosten (Strom, Wasser, Gebrauch Inventar etc.) weiterberechnet.

Die Mietkosten und Geschäftsbedingungen orientieren sich an der Miet- und Benutzungsordnung der Stadthalle. Diese bewegen sich in Nebenräumen bei etwa 75 Cent pro Quadratmeter. Eine entsprechende Preisliste wird von der Verwaltung erstellt. Die Berechnung der Nebenkosten erfolgt in Form einer Umsatzpacht i. H. v. 2%, die noch endgültig mit dem Finanzamt abzuklären ist,

um dem Verbrauch in Abhängigkeit des Bewirtungsumfangs gerecht zu werden. Eine genaue Erfassung der Verbrauchszahlen pro Veranstaltung ist nicht möglich.

Produktangebot und Service

Ein Grundsatz im Bereich Speisen und Getränke soll sein, dass regionale und qualitativ hochwertige Produkte angeboten werden. Auch die potentiellen Cateringpartner und Getränkeliieferanten aus der Region sollen Berücksichtigung finden. Es wird ein Lieferantenvertrag für Bier und alkoholfreie Getränke angestrebt, analog dem Modell der Gigelberghalle.

Bei allen Überlegungen zu möglichen Cateringpartnern oder der Durchführung von Bewirtungen in Eigenregie darf man nicht vergessen, dass eine Stadthalle nicht über ihr Essensangebot definiert wird, sondern über einen funktionierenden Service.

Das empfohlene Cateringmodell

Die Stadt erzielt auch durch Veranstaltungen mit kleinen Bewirtungen und Pausenbuffets Mieteinnahmen. Das Kulturamt kann diese Leistungen selbst wirtschaftlich erfolgreich anbieten. Es ist 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

Wie bereits erläutert spricht sich die Verwaltung für ein Cateringmodell aus, das eine freie Auswahl des Caterers für den Kunden ermöglicht und somit die größtmögliche Flexibilität bietet. Die Vorteile, die sich dadurch ergeben sind vielfältig und lassen sich stichpunktartig folgendermaßen zusammenfassen:

- Kundenfreundlichkeit
- im Haus gebündelter Dienstleistungskatalog (Raum- und Cateringkonzept, Veranstaltungsablauf, Gastronomische Betreuung, Dekoration, technisches Equipment) und in verantwortungsvoller Zusammenarbeit mit örtlichen Betrieben.
- motivierte Mitarbeiter, die sich als städtische Angestellte ganz anders mit dem Haus identifizieren
- Umsatzsteigerung in der Pausenbewirtung
- selbständige thematisch angepasste Pausenbewirtung, je nach Veranstaltung
- Qualitätssicherung
- Imagepflege: ein positives Image wird durch kontinuierliche hohe Qualität in Eigenleistung etabliert und gefestigt.
- Verantwortungsbewusste Einbindung Biberacher Gastronomie, Caterer, Einzelhändler und Vereine.

Dadurch resultieren eine verbesserte Kundenakquise und eine besser Auslastung mit finanziell interessanten Veranstaltungen wie Tagungen und Seminare.

Oder um es etwas salopper auszudrücken: „klein.stark.gastfreundlich.“

Durch die Eröffnung der Cateringmöglichkeit für Dritte (Cateringunternehmen, aber auch Vereine oder Privatpersonen) wird die Stadthalle Biberach außerdem für neue Nutzer interessant. Privatpersonen oder Vereine könnten selbst bewirten und müssen nicht mehr auf die Leistungen eines externen Gastronomen zurückgreifen, sodass „nur“ noch eine Saalmiete entrichtet werden muss und die Veranstaltung kostengünstiger wird. Zu beachten ist hierbei unbedingt, dass die entsprechenden Personen eine „Hygienebelehrung für im Lebensmittelbereich Beschäftigte“ nachweisen können, die z.B. beim Kreisgesundheitsamt Biberach für 30 € (15 € ermäßigt) erteilt wird.

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.

Die Zahl an Cateringunternehmen, welche über die Kapazität verfügen, Großveranstaltungen mit bis zu 800 Personen zu bewirten, ist in der Region mit nur 3-4 Unternehmen sehr beschränkt. Eine zusätzliche, vorgegebene Einschränkung ist daher nicht nötig. Trotzdem wird ein Pool von Caterern angelegt und dem Kunden zur unverbindlichen Auswahl zur Verfügung gestellt. Dazu gehören:

- Bürgerheim, Biberach
- Partyservice Koch, Biberach
- Anima Eventmarketing, Biberach
- Restaurant Esszimmer, Mittelbiberach
- Partyservice Riedlinger Landfrauen GbR, Uttenweiler
- Landmetzgerei Schosser GmbH, Attenweiler
- Högerle Partyservice, Ochsenhausen
- Metzgerei Bucher, Laupheim
- Event Catering Rantos, Laupheim

Zum Teil wird sich die Zusammenarbeit mit den o. g. zunächst bewähren müssen. Für weitere Vorschläge und Anregungen ist die Stadtverwaltung offen.

Wirtschaftlichkeitsrechnung für das empfohlene Cateringmodell

Die nachstehende Wirtschaftlichkeitsberechnung orientiert sich an den Umsatzzahlen im Saalgeschäft des Jahres 2014:

Gastronomische Leistung	Häufigkeit	Umsatz
Getränkesservice	23	20.000 €
Pausenbuffet	100	60.000 €
Tagungsgetränke	7	500 €
Essensbuffet + Getränkesservice	17	95.000 €
Snackbuffet + Getränkesservice	10	6.000 €
Kleine Karte + Getränkesservice	7	38.000 €
Tagungspauschale	1	4.000 €
Umsatz	165	223.500 €

Die Kulturverwaltung geht davon aus, künftig etwa 60% des Umsatzes (Pausenbuffets, Tagungsgetränke, Snackbuffet+Getränkesservice, Tagungspauschale) selbst zu erwirtschaften:

Gastronomische Eigenleistung	Häufigkeit	Umsatz
Getränkesservice	21	15.000 €
Pausenbuffet	100	60.000 €
Tagungsgetränke	7	500 €
Essensbuffet + Getränkesservice	11	45.000 €
Snackbuffet + Getränkesservice	10	6.000 €
Tagungspauschale	1	4.000 €
Umsatz	150	130.500 €

Aus dem Cateringumsatz (93.000 Euro) erhält die Stadt 2% Umsatzpacht plus Rückerstattung des Getränkelieferanten: ca. 4.000 €
Zusätzliche Einnahmen werden durch die Vermietung der von den Caterern genutzten Gastronomieräume erzielt (ca. 6.000 €).

Wirtschaftlichkeitsrechnung:

Einnahmen	Euro
Umsatz in Eigenleistung	130.500 €
Umsatzpacht / Rückerstattung (2 %)	4.000 €
Mieteinnahmen	6.000 €
Gesamt	140.500 €

Ausgaben	Euro
Personalkosten	62.000 €
Wareneinsatz (ca. 30%)	39.150 €
Gesamt	101.150 €

Deckungsbeitrag	39.350 €
------------------------	-----------------

Mit dem kleinen Personalstamm können Seminare und kleine Tagungen sowie die Pausenbuffets selbst bewirtet werden. Mit Leihpersonal können Spitzen im Personalbedarf abgedeckt werden. In dieser Form (Kombination aus eigenem und Fremdpersonal) arbeitet die Verwaltung bereits jetzt im Garderoben- und Einlassdienst und bei den Bühnenarbeitern mit Erfolg.

Der kalkulierte Deckungsbeitrag entspricht annähernd den mittleren Pachteinahmen der Jahre 2013 bis 2015 in Höhe von 50.000 €.

Grundsätzlich sind drei weitere Varianten als Cateringmodelle denkbar:

1. Das Catering wird an einen festen Partner für sämtliche gastronomischen Leistungen vergeben. Ein Ansprechpartner der Stadthalle kümmert sich lediglich um die Koordination.

Durch den immer selben Caterer wäre die Terminkoordination für Veranstaltungsabsprachen gegenüber der oben beschriebenen Variante etwas erleichtert und der Partner hätte genauere Kenntnisse über das Haus und seine Eigenheiten. Jedoch ist die Durchführung kleiner Caterings, sowie der Pausenbewirtungen für externe Caterer aufgrund des hohen organisatorischen Aufwands nicht rentabel durchführbar. Einen zuverlässigen Catering-Partner, der eine feste Umsatzpacht einbringt und bei dem der Service unterm Strich stimmt, gibt es nicht. Dazu ist der logistische Aufwand zu groß.

Die aktuelle Bewirtungssituation – insbesondere beim Pausenbuffet – ist nicht zufriedenstellend und die Beschwerden von Seiten des Publikums häufen sich. Durch einen neuen Caterer, der wieder als externen Dienstleister ins Haus käme, hätte die Verwaltung auch in Zukunft keine Handhabe was die Qualität der Speisen und Getränke, den Service und somit die Kundenzufriedenheit anbelangt.

Neue Personalstellen für Administration und Reinigung (i. H. v. 20 % Serviceleitung, EG 3, vorbehaltlich Stellenbewertung, sowie 30 % Reinigungspersonal, EG 1; Kosten: ca. 15.000 € / Jahr) müssten trotzdem geschaffen werden.

2. Cateringpool von 3-4 Caterern, die sich bewerben und zwischen denen der Kunde auswählen kann. Ein Ansprechpartner der Stadthalle kümmert sich lediglich um die Koordination.

Wie auch bei der ersten Variante, gibt es bei dieser Alternative teilweise dieselben Probleme: Die Durchführung kleiner Caterings sowie der Pausenbewirtungen ist aufgrund des organisatorischen Aufwands für externe Caterer – egal ob fest oder wechselnd – nicht rentabel. Auch die fehlende Handhabe bzgl. Qualität, Service und Kundenzufriedenheit wäre dieselbe.

Neue Personalstellen für die Administration und Reinigung (i. H. v. 40 % Serviceleitung, EG 3, vorbehaltlich Stellenbewertung, sowie 30 % Reinigungspersonal, EG 1; Kosten: ca. 22.000 € / Jahr) müssten trotzdem geschaffen werden.

Die Gastronomischen Leistungen mittels Caterer anzubieten und dem Kunden trotzdem keine freie Auswahl beim Caterer zu bieten, würde bei dieser Variante zwangsläufig zu Unmut führen.

3. Cateringpool von 3-4 Caterern, die sich bewerben und zwischen denen der Kunde auswählen kann. Das Personal der Stadthalle kümmert sich um die Koordination, die Durchführung von Pausenbuffets und um die Durchführung kleinerer Bewirtungen.

Auch in diesem Modell bliebe das Problem, dass der Kunde seinen Caterer nicht frei wählen kann. Die zusätzlichen Personalkosten wären bei dieser Variante identisch mit denen aus dem oben beschriebenen Gastronomiekonzept welches von der Verwaltung favorisiert wird.

Kegelbahnen

Im UG der Stadthalle befindet sich die Kegelbahn mit vier Bundeskegelbahnen. Die Nachfrage von privaten Nutzern ist rückläufig. Allerdings ist die Anlage 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.

Eine Umfrage bzgl. der künftigen gastronomischen Leistungen für den Kegelbetrieb, die an alle aktuellen Nutzer der Bahnen gerichtet war, hat ergeben, dass lediglich Kaltgetränke (in einem Fall auch Heißgetränke) gewünscht sind. Zur Versorgung mit Speisen (und teilweise auch mit Getränken) wurde der Wunsch nach Selbstversorgung geäußert. Die Bereitstellung von Getränken ist einfach lösbar, indem entsprechende Getränkeautomaten aufgestellt werden, deren Befüllung vom Gastronomiepersonal der Stadthalle gewährleistet wird.

Es wird daher vorgeschlagen, dass die Hallenverwaltung in Zukunft auch die Vergabe der Kegelbahn übernimmt und mit den einzelnen Nutzern Nutzungsvereinbarungen abschließt. Diese regelt dann die Zugänglichkeit, Bewirtung und Verantwortlichkeit im Sinne einer Benutzungsordnung. Einnahmen aus dem Betrieb sind im Bereich Mieteinnahmen der Wirtschaftlichkeitsrechnung eingerechnet.

Empfehlung der Verwaltung

Der Mieter der Stadthalle soll zukünftig die Möglichkeit haben, für seine Veranstaltung den Caterer frei zu wählen. Das Betriebskonzept für diese Variante wurde erarbeitet und dargestellt. Es ist klar, dass Kleincaterings und Pausenbewirtungen in Eigenregie – trotz Personalmehrung – wirtschaftlich durchgeführt werden können.

Es wurden bereits verwaltungsintern Gespräche über mögliche Kooperationen mit dem Bürgerheim diskutiert. Die Großküche stünde für die Anlieferung von Speisen bereit. Da das Bürgerheim kein Personal zur Essensausgabe/Service zur Verfügung hat, wäre dies nur mit zusätzlichem Personal der Stadthalle realisierbar, also mit der empfohlenen Variante.

Im Zeitraum März bis September 2018 ist geplant, die Stadthalle aufgrund von Umbaumaßnahmen der Lichanlage, sowie gegebenenfalls Umbaumaßnahmen die sich aus der Machbarkeitsstudie von Gurland+Seher ergeben (siehe Angebot mit Zeitplan), für etwa 4 Monate zu schließen. Die Verwaltung schlägt daher vor, das oben beschriebene Konzept als – wohlgermerkt gut durchdachte – Testphase für den Zeitraum September 2016 bis Februar 2018 zu sehen, also für 1,5 Jahre. Die Arbeitsverträge mit den zusätzlichen Kräften sollen damit sachlich begründet auf diesen Zeitraum befristet werden(nach § 14 Abs. 2 TzBfG) und das neue Cateringsystem kann sich in dieser Zeit bewähren.

Für die Umsetzung dieser Variante ist eine bauliche Umgestaltung des Gastronomiebereichs im Erdgeschoss und Obergeschoss nicht nötig. Es sind lediglich geringe Ersatzinvestitionen für wenige Küchengeräte, sowie Neuanschaffungen in geringem Umfang für die Cateringlösung erforderlich.

Klaus Buchmann