

Beschlussvorlage

Drucksache Nr. 2017/218

Beratungsfolge			Abstimmung			
Gremium		Datum		Ja	Nein	Enth
Hauptausschuss	öffentlich	04.12.2017	Beschlussfassung			
Gemeinderat	öffentlich	18.12.2017	Beschlussfassung			

Fortsetzung des Cateringkonzepts der Stadthalle Biberach

I. Beschlussantrag

1. Das Cateringkonzept wird in der bisherigen Form weitergeführt.
2. Die hierfür befristet geschaffenen 2,0 Personalstellen werden entfristet.
3. Der Personalpool wird um 0,5 Personalstellen aufgestockt.
4. Die entstehenden Personalkosten für bis zu 2,5 Stellen werden aus dem Kulturbudget getragen und jeweils zum Jahresende spitz abgerechnet.
5. Der Sperrvermerk auf HHST 2.8400.935100 -Erweiterung der städtischen Telefonanlage (nur Mobiltelefone Stadt) für den Gastronomiebereich- wird aufgehoben.

II. Begründung

1. Rahmenbedingungen

Der Gemeinderat der Stadt Biberach hatte 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. Ursache hierfür war die in weiten Teilen vorhandene Unzufriedenheit mit den bisherigen Pächtern. Die Verwaltung wurde daraufhin beauftragt, ein Betriebskonzept zu erarbeiten und den Gremien zur Entscheidung vorzulegen.

Aufgrund der ausstehenden Machbarkeitsstudien und Umbaumaßnahmen (Umbau barrierefreie Stadthalle, Machbarkeitsstudie zur Nutzung freiwerdender Räumlichkeiten in der Stadthalle, Sanierung Beleuchtungsanlagen voraussichtlich März bis Juni 2018) hatte die Kulturverwaltung in Drucksache 111/2016 vorgeschlagen, keine endgültige Entscheidung über die künftige Gastronomiekonzeption zu treffen, sondern der Kulturverwaltung die Möglichkeit zu geben, ihre Vorstellungen über 1,5 Jahre bis zur Schließzeit aufgrund der –damals noch geplant für das Frühjahr 2018 vorgesehenen- Beleuchtungssanierung auszuprobieren. Dies wurde durch den Gemeinderat am 13. Juni 2016 in öffentlicher Sitzung beschlossen. Aufgrund der in diesem Prozess gewonnenen Erkenntnisse sollte ein zukunftsfähiges und in Teilen erprobtes Gastronomiekonzept dem Gremium erneut zur Entscheidung vorgelegt werden, was hiermit erfolgt.

Die Machbarkeitsstudien wurden mittlerweile erarbeitet. Es zeigte sich, dass der vorgesehene Zeitplan aufgrund der Komplexität der zu bearbeitenden Themen nicht eingehalten werden kann. Aus diesem Grund verschiebt sich die viermonatige Schließzeit der Stadthalle, welche ursächlich für die „Probezeit“ des von der Verwaltung vorgeschlagenen Gastronomiekonzepts war, voraussichtlich in das Jahr 2020.

Um die gastronomische Versorgung nach der „Probezeit“, ab 1. April 2018 frühzeitig sicherzustellen, ist es notwendig über die Fortführung des Gastronomiekonzeptes oder eine Änderung desselben zu entscheiden.

2. Erfahrungen aus dem ersten Betriebsjahr

Die Einführung des Gastronomiekonzeptes bedurfte eines sehr hohen Engagements der verantwortlichen Mitarbeiter in der Anlaufphase.

Neben der Serviceleitung wurden zehn Servicekräfte für die KulturBar sowie eine Reinigungskraft in Teilzeit eingestellt. Der befristet bereitgestellte Personalpool (60 v.H. Serviceleitung in EG 3 (Seit Bewertung der Stelle im Herbst 2016 in EG 5), bis zu 110 v.H. Servicepersonal in EG 1, 30 v.H. Reinigungspersonal in EG 1) wurde nach und nach ausgeschöpft. Bei auftretenden Personalengpässen wurden zusätzlich die Auszubildenden des Kulturamts im Service eingesetzt.

Die Zusammenarbeit mit den Cateringfirmen (Partyservice Koch, Metzgerei/Partyservice Schosser, Riedlinger Landfrauen, Anima Eventmarketing) hat sehr gut funktioniert. Es wurden darüber hinaus von den Veranstaltern jedoch auch andere Caterer gebucht.

Das im September 2016 eingeführte Cateringsystem hat zur Zufriedenheit von Gästen und Veranstaltern beigetragen. Es soll nach Vorstellung der Verwaltung fortgeführt werden.

Die Resonanz der Gäste bzgl. Freundlichkeit, Service, Preise und Angebotsvielfalt war durchweg sehr gut. Das Ziel einer höchstmöglichen Zufriedenheit der Besucher und Nutzer durch das neue Gastronomiekonzept wurde erreicht.

In der abgelaufenen Saison hat sich gezeigt, dass sich mit dem eigenen Servicepersonal auch „Experimente“ oder neue Formen der Bewirtung umsetzen lassen. Beispiele hierfür waren in der abgelaufenen Spielzeit:

- Die GETRÄNKERESERVIERUNG vor der Veranstaltung für das Pausenbuffet, welche sehr gut angenommen wird. Immer häufiger sind alle Stehtische für die Pause „ausgebucht“. Dies entlastet das Thekenpersonal während der Pause.
- Die Bewirtung im RESTAURANT WEISSER TURM nach besonderen Veranstaltungen (z.B. Dernière Dramatischer Verein, Neujahrskonzert Musikverein).
- Beim CASANOVA VARIÉTÉ am 18. Februar wurde erstmals ein 3-Gänge-Menü passend zur Veranstaltung angeboten.
- Am Schützen Sonntag war nach der HEIMATSTUNDE das Restaurant Weisser Turm geöffnet. Die Gäste wurden mit einem 3-Gang-Menü sowie Kaffee/Kuchen bewirtet.
- Die auf die Inszenierung abgestimmte Pausenbewirtung bei der Opernproduktion FIDELIO.
- Die fantasievolle Dekoration, und die auf die 50er-Jahre abgestimmten Getränke- und Speisenangebote bei der SWING & BOOGIE NIGHT.

Die gute Zusammenarbeit mit unseren Cateringfirmen zeigte sich auch bei der Verleihung des Kleinkunstpreises Baden-Württemberg am 25. April, als wir unseren Gästen aus ganz Baden-Württemberg ein vielfältiges oberschwäbisches Fingerfood-Bufferet anbieten konnten. Eine häufigere Öffnung des Restaurants nach Veranstaltungen oder eine Ausweitung der Aktionen lässt der gedeckelte Personalpool nicht zu.

Die Erfahrungen sprechen für eine Sonderöffnung nach einzelnen Veranstaltungen, insbesondere wenn örtliche Vereine daran beteiligt sind. Diese soll auch künftig in Absprache mit den Vereinen erfolgen.

Ansonsten werden das Restaurant Weisser Turm und die Theaterkneipe Applaus als Veranstaltungsräume für Familienfeiern, sowie andere Veranstaltungen gezielt vermarktet.

3. Wirtschaftlichkeitsrechnung für das erste Betriebsjahr (1.9.2016 bis 31.8.2017)

Die Wirtschaftlichkeitsbetrachtung für das erste Betriebsjahr fällt etwas besser aus, als prognostiziert (Tabelle: Plan-Ist-Vergleich). Der Deckungsbeitrag liegt um 3% höher als erwartet. Die Einnahmen liegen dabei 24% über dem Planansatz. Insbesondere die Pacht (Mieten Caterer und Rückerstattungen Brauerei) war zu niedrig angesetzt. Der Umsatz durch den Verkauf von Essen und Getränken in Eigenleistung war trotz moderater Preise 14% höher. Gleichzeitig sind aber auch die Ausgaben um 33% höher ausgefallen. Während die Personalkosten etwas unterschritten wurden, fällt der stark erhöhte Wareneinsatz ins Auge. Dies ist vor allem den günstigen Preisen geschuldet, welche von den Kunden sehr positiv wahrgenommen werden.

Tabelle: Plan-Ist-Vergleich

Einnahmen	PLAN	IST	Δ in %
Ersätze (Umsatz in Eigenleistung)	130.500 €	148.400 €	+14%
Pacht (Miete Caterer / Rückerstattung (2 %))	4.000 €	20.060 €	+500%
Mieteinnahmen Kegelbahn	6.000 €	5.800 €	-4%
Gesamt	140.500 €	174.260 €	+24%
Ausgaben	PLAN	IST	Δ in %
Personalkosten	62.000 €	59.800 €	-3,5%
Wareneinsatz	39.150 €	74.000 €	+89%
Gesamt	101.150 €	133.800 €	+32%
Deckungsbeitrag	39.350 €	40.460 €	+3%

- *Anmerkung: Der Plan-Ist-Vergleich bezieht sich auf Brutto-Einnahmen und Brutto-Ausgaben. Während die Einnahmen mit 19 % versteuert werden müssen, ist auf der Aufwandseite der Personalaufwand steuerfrei und der Wareneinsatz bei einer Quote von 80 % mit 7 % bzw. 19 % besteuert. Dadurch verschlechtert sich das Nettoergebnis um etwa 15 bis 20 T Euro.*

Neben den Kosten des Geschäftsbetriebs sind im ersten Betriebsjahr auch Anlaufkosten entstanden für die Herstellung von Getränkearten, Bestellblöcken, dem Kauf von Inventar (Sektgläser, Dekoartikel, Prosecco-Zapfanlagen,...) Kassensystem, Personaleinteilungssystem, Reinigungsgeräte, ... Diese „Investitionen“ oder Anlaufkosten in Höhe von etwa 25.000 € konnten durch außerordentliche Einnahmen (Stichwort „Inventarersatz“) abgedeckt werden, welcher vom bisherigen Pächter entrichtet werden musste.

Der Wareneinsatz ist zu hoch und muss künftig geringer ausfallen. Zwar werden von uns nur hochwertige, und damit auch etwas teurere Waren verwendet, dies sollte sich aber nicht in einem Wareneinsatz von knapp 50% niederschlagen. Ziel ist ein Wareneinsatz von etwa 40%.

Eine bereits erfolgte Maßnahme zur Ergebnisverbesserung ist die Anpassung mancher Preise im Pausenbuffet. So kostet der Prosecco seit Saisonbeginn 3,00 statt 2,50 €, Oliven/Käse künftig 2,50 statt 2,00 €. Die übrigen Preise sind gleich geblieben. Insbesondere alkoholfreie Getränke werden vergleichsweise günstig angeboten.

Der Umsatz pro Besucher bei einer kulturellen Veranstaltung beläuft sich im Pausenbuffet auf ca. 1 € bei Veranstaltungen für Kinder (Kindertheater, Schützentheater) und auf ca. 2 € pro Besucher bei allen übrigen Veranstaltungen. Der Umsatz in der Pausenbewirtung stieg gegenüber dem vorigen Betreiber um über 50%.

4. Personalausstattung KulturBar

In der KulturBar sind 12 Servicekräfte und eine Reinigungskraft auf geringfügiger Basis beschäftigt. Hinzu kommt die Serviceleitung mit einem Stellenumfang von 60 v.H.. Insgesamt umfasst der Stellenpool 2,0 Stellen. Dieser wurde zu Saisonbeginn noch nicht ausgeschöpft, da nicht alle Stellen sofort besetzt werden konnten. Erst in der zweiten Saisonhälfte -ab Februar 2017- waren alle Stellen besetzt. Der Personalbedarf wurde exakt vorhergesehen. Aufgrund saisonaler Schwankungen fiel temporär Mehrarbeit an, welche aber in veranstaltungsarmen Zeiten wieder weitgehend abgebaut werden konnte.

Dies bedeutet aber auch, dass beim derzeitigen Personalstand keine Luft für einen Ausbau von Geschäftsfeldern vorhanden ist. Gleichzeitig gibt es keine Vertretung der Serviceleitung, welche mit einem zusätzlichen Stellenumfang von 25% auch die Künstlerbetreuung wahrnimmt.

Probleme gibt es in der Betreuung des Tagungsgeschäfts. Frühe Kaffeepausen sind für einen Caterer wg. des personellen und logistischen Aufwands uninteressant. Für die KulturBar wäre dies ein interessantes Zusatzgeschäft, kann aber bei der vorhandenen Personalstruktur kaum abgedeckt werden, da die Aushilfskräfte vor allem nachmittags und abends Arbeitszeit zur Verfügung stellen können.

Dieselbe Problematik haben auch die Cateringunternehmen, die mit uns zusammenarbeiten. Im Einzelfall können wir auf Leihpersonal unserer Caterer zurückgreifen, aber in der Regel nur nachmittags und abends.

In Spitzenzeiten und bei Fehlzeiten durch Krankheit greift die KulturBar auch auf die Auszubildenden der Stadt und insbesondere des Kulturamts zurück. Dies ist jedoch zeitweise schwierig aufgrund von Schulzeiten (Blockunterricht) der Auszubildenden im Kulturamt und der ggf. notwendigen Freistellung durch andere Ämter.

Insgesamt sieht die Verwaltung einen Personalmehrbedarf von 50 v.H.. Diese zusätzlichen 50 v.H. sollen nur besetzt werden, wenn die Nachfrage dies –ggf. auch nur temporär- erfordert. Ohne vorhandene Stelle kann aber auch zeitlich befristet kein zusätzliches Personal eingestellt werden.

Um dem Kulturamt den Anreiz zu geben, den Stellenpool nur bei Bedarf auszuschöpfen, sollen die entstehenden Personalkosten für bis zu 2,5 Stellen –wie bisher- aus dem Kulturbudget getragen und –künftig- zum Jahresende spitz abgerechnet werden.

5. Notwendige Investitionen / Ergänzung Inventar

Da die Räumlichkeiten der Gastronomie seit 1978 verpachtet waren, sind in diesem Bereich keine Anschlüsse an die städtische EDV und die städtische Telefonanlage vorhanden.

Die Verwaltung hat deshalb für den Haushalt 2017 eine **Erweiterung der städtischen Telefonanlage (nur Mobiltelefone Stadt)** für den Gastronomiebereich beantragt. Diese Position wurde in den Haushaltsberatungen 2017 mit einem Sperrvermerk versehen. Sollte der Gemeinderat einer Fortsetzung des Geschäftsmodells „KulturBar“ zustimmen, bitten wir um Aufhebung des Sperrvermerks, damit die Servicekräfte und die Hausmeister künftig auch im Gastronomiebereich über die Haustelegone erreichbar sind. Dies würde die Arbeit erheblich vereinfachen.

Der Zugang der Servicekräfte zu ihrem Arbeitsplatz erfolgt über den Gastronomiehof an der Gigelbergstraße. Dort sind Umkleieräume sowie der direkte Zugang zum Arbeitsplatz in der Küche oder im Saaloffice. Hier ist allerdings noch kein **Zeiterfassungsterminal** vorhanden. Die Arbeitszeiten werden deshalb zur Zeit am Haupteingang der Stadthalle gechipt. Dies hat aufgrund der langen Wege (und Türen) einen Zeitverlust von 5-10 Minuten pro Arbeitseinsatz zur Folge. Ein weiterer Zeiterfassungsterminal am Zugang zur Gastronomie ist deshalb sinnvoll.

Die im Pausenbuffet eingesetzten **Kühltheken** für die Getränke sind nur bedingt geeignet. Sie erfüllen zwar ihren Zweck und kühlen die Getränke, aber sie sind nicht für einen Dauerbetrieb ausgelegt. In diesem befinden sie sich jedoch von Ende September bis Mitte April und während der Schützentheatersaison.

Vom Planer der Stadthallengastronomie waren die vorhandenen Geräte damals vorgesehen, um Getränke zu kommissionieren, vorzukühlen, bei Veranstaltungen auszugeben und danach wieder vollständig auszuräumen und auszuschalten.

Aufgrund des häufigen Einsatzes der Kühltheken im Pausenbuffet (ca. 100 Veranstaltungen pro Jahr) und zur Verringerung des Personalaufwands werden die Kühltheken nun nicht mehr nach jeder Veranstaltung ausgeräumt und neu bestückt, sondern nur noch nachgefüllt. Das häufige Öffnen und Schließen der Kühltheken im Betrieb führt jedoch zur Bildung von Eis und zur Ablagerung von Flüssigkeit am Boden der Kühltheken. Da diese dicht mit Flaschen befüllt sind, kann kondensierendes Wasser nicht abfließen sondern gefriert und kann zur Schimmelbildung an den darin gelagerten Flaschen führen.

Die KulturBar ist deshalb auf der Suche nach einem geeigneteren und dennoch effizienten Verfahren zur Bestückung der Pausenbuffets und nach neuen Kühltheken.

Die bislang vorliegenden Lösungen sind noch nicht zufriedenstellend.

FAZIT

Aufgrund der positiven Erfahrungen während des Probebetriebs seit 1. September 2016 empfiehlt die Verwaltung den Testbetrieb zu beenden und die Stadthallengastronomie in dieser Form dauerhaft weiterzuführen.

Klaus Buchmann