

# **Verpachtung des Restaurants Riegelsberghalle in Riegelsberg mit Exklusivbewirtschaftungsrecht für die Mehrzweckhalle und für den Konferenzraum, sowie die Kegelbahnen**

- Leistungsbeschreibung und Ziele für die Dauergastronomie

## **Allgemeines**

Die Gemeinde Riegelsberg (rd. 14.600 Einwohner) liegt nördlich der Landeshauptstadt Saarbrücken inmitten des Köllertals. Sie besteht aus den beiden Gemeindebezirken Riegelsberg und Walpershofen.

Riegelsberg verfügt über 7 Kindergärten, 3 Grundschulen, eine Gemeinschaftsschule, mehrere Alten- und Pflegeheime, sowie diverse Einkaufsmärkte im Ortsgebiet.

Die Gemeinde Riegelsberg als Betreiber der Riegelsberghalle beabsichtigt, die Gastronomie des Hallenrestaurants, des Konferenzraumes und der Kegelbahnen neu zu verpachten.

Dem neuen Pächter des Hallenrestaurants bietet sich die Chance, durch die Umsetzung eines kreativen Konzeptes Restaurantkunden zu binden und sich die vielversprechende Lage zunutze zu machen.

Die Riegelsberghalle in der Alleestraße ist eine Adresse für regionale und überregionale Veranstaltungen.

Pro Jahr finden ca. 20 Veranstaltungen mit bis zu 900 Personen in der Halle statt.

Die Halle selbst fasst bis zu 900 Sitzplätze und ist hinsichtlich der Raumgröße multifunktional anpassbar. Der Mehrzweckhalle angegliedert ist ein Konferenzraum mit ca. 100 m<sup>2</sup>, sowie zwei Kegelbahnen mit Aufenthaltsraum.

Vertragsgegenstand werden die Räumlichkeiten des Restaurants und der Küche, einschließlich einer Fläche zur Nutzung als Außengastronomie, sowie eine Pächterwohnung sein.

Das Hallenmanagement selbst erfolgt durch die Gemeinde Riegelsberg.

Das gemeindeeigene Personal kümmert sich um den Abschluss der Nutzungsverträge über die Räumlichkeiten, kümmert sich um die Technik und Ausstattung usw. und bereitet die Räumlichkeiten für die Veranstaltung vor.

Eine enge Abstimmung zwischen Management und Pächter ist hierbei unverzichtbar.

## **1. Pachtgegenstand**

### **1.1 Räume**

Pachtgegenstand ist der gesamte Restaurantbereich mit Lager- und Kühlräumen.

Die Sanitärräume sind ebenfalls Bestandteil des Pachtvertrages.

Weiter wird eine Pächterwohnung über dem Restaurant mitverpachtet.

Der Gastronomiebereich befindet sich im Erdgeschoss des Hallenbaus und ist barrierefrei zugänglich. Er besteht aus 2 verschiedenen Räumen und dem gesamten Küchentrakt. Die Kühlzellen, Lager und Personalräume befinden sich im Kellergeschoss.

Hinzu kommen noch die Sanitärräume, die sowohl vom Restaurant, dem Konferenzraum und den Kegelbahnen genutzt werden. Diese befinden sich ebenfalls im Kellergeschoss.

In unmittelbarer Nähe zum Küchenbereich befindet sich eine Anlieferungszone, sodass die Lieferung von Lebensmitteln und Getränken komfortabel möglich ist.

Gastraum Restaurant	ca. 80m <sup>2</sup>	
Nebenzimmer	ca.100m <sup>2</sup>	(häufig teilbar)
Küche	ca. 20m <sup>2</sup>	
Spülküche u. Anrichte	ca. 35m <sup>2</sup>	
Bier/Weinkühlraum	ca. 15m <sup>2</sup>	
Kühlraum Gemüse	ca. 4m <sup>2</sup>	
Kühlraum Fleisch	ca. 4m <sup>2</sup>	
Toilettenanlage	ca. 25m <sup>2</sup>	( Damen, Herren, Behinderten-WC)
Konferenzraum	ca.100m <sup>2</sup>	

gesamt zu verpachtende Fläche: ca.383m<sup>2</sup>

Die Flächenangaben basieren auf gerundeten Werten und dienen einer ersten Information. Die exakte Festlegung der zu verpachtenden Flächen erfolgt bei Abschluss des Pachtvertrages.

In den Sommermonaten ist ebenfalls die Nutzung eines Teils des Mehrzweckhallenvorplatzes als „Freisitz“ vorgesehen.

## 1.2 Ausstattung/Inventar

Die fest verbaute Ausstattung für Küche, Restaurant und die übrigen Räume wird durch die Gemeinde Riegelsberg gestellt.

Dies sind u.a.:

- **Gastronomiebereich:**
  - Kühlzellen
  - Herde
  - Spülmaschinen
  - Waschbecken
  - Küchenschränke
  - Toiletten
  - Dusche
  - Bartheke
  - Garderobe
  - notwendige Bestuhlung des Restaurantbereiches
  
- **Bar/Ausschank:**
  - Spülbecken Handwaschbecken
  - Unterschränke
  - Unterbaukühlschrank
  - Getränkekühlschränke
  
- **Pächterwohnung**
  - 4 ZKB mit großer Dachterrasse

## **2. Pachtzweck**

Die Riegelsberghalle ist das Veranstaltungszentrum mit angeschlossener Individualgastronomie (All-in-One-Gastronomie). Es soll die Verpachtung der Individualgastronomie (Restaurantbetrieb) mit Exklusivbewirtschaftungsrecht für die Hallenfläche und des Konferenzraumes und der Kegelbahnen vergeben werden.

Das eigenständig zu bewirtschaftende Restaurant (Individualgastronomie) (Restaurant mit ca. 48 Sitzplätzen und zusätzlichen ca. 50 Sitzplätzen in den beiden Nebenzimmern, Terrasse mit ca. 40 Sitzplätzen) erfordert einen „Fulltime-Gastronomen“.

Für den Erfolg des gesamten Konzeptes ist es notwendig, dass gastronomische Kompetenz (Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen) für die Individualgastronomie als auch für die Veranstaltungsgastronomie vor Ort vorhanden ist.

Die Mehrzweckhalle Riegelsberg ist eine überregionale Veranstaltungsstätte. Die Riegelsberghalle wurde für verschiedenartige Veranstaltungen und Events, Konzerte und Tagungen usw. im Segment für bis zu 900 Gäste konzipiert.

Bis zu 20 Veranstaltungen finden im Durchschnitt pro Kalenderjahr in der Riegelsberghalle statt. Vereinssport, kleinere Feiern und Konferenzen, sowie die Nutzung der Kegelbahnen nicht eingeschlossen.

Das Angebotsprofil im Veranstaltungsbereich reicht von der Pausenbewirtschaftung über das klassische Buffet, Tagungsversorgung bis zum Mehr-Gänge-Menü.

Weiterhin sollte die Auswahl der angebotenen Gerichte sich an die Gegebenheiten einer Sporthalle mit Vereinsbetrieb orientieren.

Die gastronomischen Rechte sollen exklusiv an den Pächter vergeben werden. Hierbei besteht nicht nur das Recht, eine Veranstaltung gastronomisch zu betreuen, sondern auch die Pflicht.

Es sollen die Elemente

- veranstaltungsunabhängige Individualgastronomie und
- Veranstaltungs- und Eventgastronomie

erfolgreich umgesetzt werden. Im Bereich der Veranstaltungs- und Eventgastronomie ist die gastronomische Bewirtschaftung der Riegelsberghalle ein weiterer wesentlicher Geschäftsbereich.

Die Riegelsberghalle verfügt über hervorragende Parkmöglichkeiten. Der Gast kann direkt vom Parkplatz aus ebenerdig das Restaurant betreten.

## **3. Pachtdauer**

Der Pachtvertrag soll zeitnah im Jahr 2025 beginnen. Eine Laufzeit von 5 Jahren ist angestrebt, aber nicht abschließend gefordert. Dies wird Gegenstand der Auswahlgespräche sein.

## **4. Pacht**

Vom Pächter wird eine monatliche Pachtzahlung in Höhe von 1.900,00 Euro netto für das Restaurant und die gewerblich genutzten Räume, sowie 350,00 Euro netto für die Pächterwohnung erwartet. Der Pächter hat zur Umsatzsteuer zu optieren. Der Pächter darf in der Mietsache nur Umsätze tätigen, die zu mindestens 95 % zum Vorsteuerabzug berechtigen. Hat der Verpächter hierzu Nachweise gegenüber der Finanzverwaltung zu erbringen, so ist der Pächter verpflichtet, dem Verpächter diese Nachweise auf dessen Verlangen hin zur Verfügung zu stellen. Verliert der Verpächter

die Vorsteuerabzugsberechtigung, weil der Pächter oder Personen, denen der Pächter den Gebrauch der Mietsache überlassen hat, schuldhaft unzulässige Umsätze erzielen oder weil der Mieter die vorbezeichneten Nachweise nicht beibringt, so ist der Pächter dem Verpächter zum Ersatz des hieraus entstehenden Schadens verpflichtet.

## **5. Betriebskosten**

Der Pächter trägt die verbrauchsabhängigen Betriebskosten des Gastronomiebereichs.

Die Abrechnung der Kosten erfolgt durch die Gemeinde Riegelsberg.

Die Betriebskosten für die gemeinsam genutzten Sanitärräume werden anteilig dem Pächter in Rechnung gestellt. Die Betriebskostenabrechnung wird unentgeltlich durch die Gemeinde Riegelsberg vorgenommen.

## **6. Ausschreibungsablauf**

Interessierte Bewerber melden sich schriftlich (gerne auch per E-Mail) bei der Gemeinde Riegelsberg mit Angabe von Referenzen zur Bewertung der Eignung sowie einem Grobkonzept des Gastro-Betriebes.

Darin sollte dargestellt werden, welche Erfahrungen der Bewerber mitbringt, um auf die neue Aufgabe vorbereitet zu sein.

Umfassende Nachweise der Eignung (Fachkunde, Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit) werden erwartet, weswegen ein Führungszeugnis und ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister vorzulegen sind.

Wünschenswert wären Fotos, Nachweise und Aussagen zu den bisherigen Tätigkeitsorten.

Das Grobkonzept soll folgende Aussagen enthalten,

- welche kulinarische und gastronomische Ausrichtung strebt der Bewerber an
- wo liegen die individuellen besonderen Kompetenzen
- die geplanten Öffnungszeiten
- den Personaleinsatz
- die Zielgruppenorientierung

Die Gemeinde Riegelsberg behält sich vor, anhand des Grobkonzeptes die Ausrichtung der Gastronomie vorzuwählen.

Wird nach Vorlage der Referenzen und des Grobkonzeptes der/die Bewerber/in als geeignet erachtet, nimmt er am weiteren Auswahlverfahren teil.

Hierzu erhalten die Bewerber dann in einem persönlichen Gespräch die Möglichkeit, ihr Konzept dem zuständigen Ausschuss des Gemeinderates Riegelsberg vorzustellen.

Die endgültige Entscheidung über die Auswahl des Bewerbers wird dann der Gemeinderat treffen.

## **7. Ansprechpartner**

Für Fragen zur vorliegenden Ausschreibung sowie zur Abgabe der Bewerbung für die vorbezeichnete Gastronomie wenden Sie sich bitte an:

Hallen- und Bäderbetrieb der Gemeinde Riegelsberg  
Saarbrücker Straße 31  
66292 Riegelsberg,  
Herr Winter,  
Tel. 06806-930-161, Mail: [hbb@riegelsberg.de](mailto:hbb@riegelsberg.de)