

Gastronomie im Bürgerhaus Restaurant – Catering – Kegelbahn – Ratskeller

Die Universitätsstadt Garching b. München sucht einen dynamischen engagierten Wirt für den gastronomischen Betrieb unseres Bürgerhaus Garching.

Stadt Garching:

- direkt angrenzend an den Münchner Norden zwischen München City und Flughafen München
- derzeit 18.000 Einwohner – Perspektive bis 2032: über 25.000 durch neue Wohnbaugebiete
- Forschungscampus mit täglich rund 7.500 Beschäftigten und über 20.000 Studenten
- flächenmäßig größtes Gewerbegebiet im Landkreis München mit vielen innovativen Unternehmen u.a. im Dienstleistungssektor
- 2 Autobahnanschlüsse (A9), 3 U-Bahn-Haltestellen (20 min. bis München Marienplatz im 5-Minuten-Takt)
- Über 250.000 Hotelübernachtungen pro Jahr
- Fußgängerzone mit Einzelhandel und Dienstleistern
- mittendrin das Bürgerhaus Garching als Zentrum für Kultur und Vereinsleben sowie Tagungsort mit einer Kapazität von bis zu 1.000 Personen und über 200 Veranstaltungen pro Jahr.

Konkret geht es um 4 Teilbereiche:

1. Restaurant mit Terrasse direkt am Bürgerplatz inkl. Snack- und Getränkeversorgung im Bürgerhaus
2. Cateringbetrieb bei Großveranstaltungen
3. Ratskeller als Barbetrieb, Special-Event-Location oder Verkaufsraum
4. Kegelbahn mit 4 Bahnen und Loungebereich

Die einzelnen Teilbetriebe können separat vergeben werden, wobei wir aufgrund der teilweise gemeinsam genutzten Flächen inkl. Besuchertoiletten sowie der internen Absprachen einen Gesamtbetreiber bevorzugen würden.

Vornehmlich sollte das Restaurant sowie das Catering in Betrieb genommen werden. Ziel wäre hier ein Betriebsstart noch in 2024. Ratskeller und Kegelbahn könnten dann im zweiten Schritt erfolgen.

1. Restaurant mit Terrasse direkt am Bürgerplatz inkl. Snack- und Getränkeversorgung im Bürgerhaus

Wir suchen einen Betreiber für ein attraktives nachhaltiges zukunftsweisendes Restaurant mit unterschiedlichsten Angeboten für alle Bürger – unabhängig von ethischen und religiösen Speisenpräferenzen und Portemonnaie mit dem Ziel, die Garchinger Innenstadt weiter zu beleben und den Besuchern des Bürgerhauses ein ganzheitliches Erlebnis zu bieten.

Aspekte bei der Auswahl eines Betreibers wären z.B.:

- verlässliche Öffnungszeiten – aufgrund des unregelmäßigen Veranstaltungsbetrieb wäre eine tägliche Öffnung bis mind. 23:00 Uhr (ggf. länger bei Veranstaltungen) sinnvoll.
- vergünstigte Mittagskarte – hier wäre auch Bezuschussung seitens der Stadt für eigene Beschäftigte oder die Einbeziehung weiterer Firmen (VHS etc.) denkbar.
- Nachhaltigkeitsaspekte bei Personal und Lebensmitteln (Integrativ, Bio, Regional etc.):
- Integration der Außenbereiche – dies soll zur Belebung des Bürgerplatzes beitragen, einen Anziehungspunkt anbieten und zum Verweilen einladen.
- Konzepte für „Erlebnisgastronomie“ – Aktionen am Wochenende etc.

Weitere Aufgaben des Restaurantbetriebs:

- Getränke- und Snackverpflegung bei den klassischen Kultur- und kleineren städtischen Veranstaltung auf Selbstzahlerbasis bei:
 - Pausengastronomie (vor der Vorstellung und in der ca. 20-minütigen Pause): Verkauf von Getränken und Snacks zum Direktverzehr im Foyer – derzeit ca. 40 x p.a.
 - Kulturveranstaltung mit Bistrobestuhlung und Ausgabe an einer Theke (kleinere Speisen wie Suppe, Toast etc.) ca. 8 x p.a.
- Künstlerbewirtung im Backstagebereich vor/nach einer Veranstaltung
- gelegentliches kleineres Catering (Speisen und/oder) von Veranstaltungen in den 3 Nebenräumen mit Kapazitäten von 20 bis 50 Personen

Was bietet das Restaurant derzeit?

Gastraum und Küche wurden im Rahmen der Gesamtanierung des Bürgerhauses bis 2019 energetisch saniert. Die Küche wurde umgebaut und mit hochwertigen Kücheneinrichtungen ausgestattet. Bis zum Sommer 2023 wurde das Restaurant als „Wiener Caféhaus“ betrieben. Insoweit müsste bei den Kücheneinrichtungen ggf. eine Modifikation je nach gastronomischen Anforderungen des Pächters erfolgen. Der Gastraum sowie der Außenbereich ist derzeit unmöbliert.

Ob die Stadt oder der Pächter oder eine beteiligte Brauerei hier Modifikationen der Küche und des Gastraums bzw. Anschaffung für die Ausstattung vornimmt wäre Verhandlungssache.

Flächen und Eindrücke:



Gastraum

Gastraum oben: 79,14 m² (mit offenem Kamin – derzeit ungenutzt)

Theke im Gastraum: 25,68 m²

Gastraum unten (3 Stufen mit Lift für Rollstuhlfahrer): 50,02 m²



Küche

Küche: 44,37 m²

2 Kühlräume: insges. 8,23 m²

Tageskühlzelle: 7,54 m²

Trockenlager: 3,67 m²

Spülküche: 23,76 m²

Speisenaufzug zum Ratskeller

2. Cateringbetrieb bei Großveranstaltungen

Das Bürgerhaus Garching ist eine Versammlungsstätte für Veranstaltungen mit bis zu 900 Personen. Der Große Saal ist frei bestuhlbar mit einer Bühne von 50 bis 100 m². Der Betrieb inkl. Mobiliar und Technik obliegt der Stadt. Neben dem städtischen Kulturprogramm finden Vermietungen aller Art statt:

- Tagungen, Vorträgen, Messen
- Vereinsversammlungen, öffentliche städtische Sitzungen, Kreistag
- Kleiderbasare, Flohmärkte,
- Hochzeiten, Vereinsfeiern, Bälle

Die Nutzungszeiten des Bürgerhauses sind 24/7 über das ganze Jahr verteilt; im August (+/-1 Woche) finden i.d.R. keine oder nur vereinzelt Veranstaltungen statt. Gerne kann der Pächter des Cateringsbetriebs sich externer Dritter zur Unterstützung bedienen. Auch stehen wir einem Catering außer Haus offen gegenüber, wenn dadurch Bürgerhaus-Veranstaltungen nicht beeinträchtigt werden.

Veranstaltungsformate:

- Bankettbestuhlung: Speisen-/Getränke Anforderung: von Verkauf auf Selbstzahlerbasis bis hin zu Galamenu mit Komplettabnahme durch Veranstalter (100 bis 600 PAX) - davon ca. 6-10 p.a. städtische Veranstaltungen auf Selbstzahlerbasis und 60 Vermietungen pro Jahr (Feierlichkeiten, Versammlungen etc.). Die Bewirtung erfolgt teils mit Bedienung am Platz, teils als Büfett.
- Tagungsbewirtung: Bewirtung im Foyer oder bei Bestuhlung parlamentarisch im Saal (bis 300 PAX) - ca. 25 p.a.
- Empfänge mit Fingerfood bei Ausstellungen oder vor/nach Veranstaltungen mit Service an Stehtischen - ca. 4 p.a.

Besonderheiten bei Vereinsveranstaltungen:

Die Garchinger Vereine refinanzieren sich teilweise durch den Verkauf gastronomischen Angebots. Hier wären eine Kooperation zwischen Caterer und Verein oder die komplette Freigabe der Bewirtung wünschenswert.

Speisenangebote:

Neben dem sehr variablen Volumen (Personen und Menge) der Bewirtung bestehen je nach Veranstalter Anforderungen an das Speisenangebot hinsichtlich:

- Preis (z.B. Abiturfeier vs. Vereinsfeier vs. Tagung/Kongress vs. Galaabend)
- Diätische/Religiöse Zubereitung (z.B. indisches Volksfest, Türkische Hochzeit)
- Bedarf zu jeder Tageszeit

Es besteht Interesse seitens der Stadt, dass man im Vermietgeschäft (insbesondere Tagungen und Veranstaltungen mit gastronomischem Schwerpunkt) stärker kooperiert und die Gesamtleistung (Gastronomie, Miete und Technik) aus einer Hand anbietet (z.B. Tagungspauschalen pro Person etc.)

Flächen und Eindrücke:



Cateringküche:

Küche / Anrichte im EG: 42,83 m²

im Untergeschoß (mit Lift erreichbar)

Vorbereitungsraum mit 17,05 m²

2 Kühlzellen: 19,81 m²

Direkten Zugang zum Saal, Foyer und Anlieferungsbereich

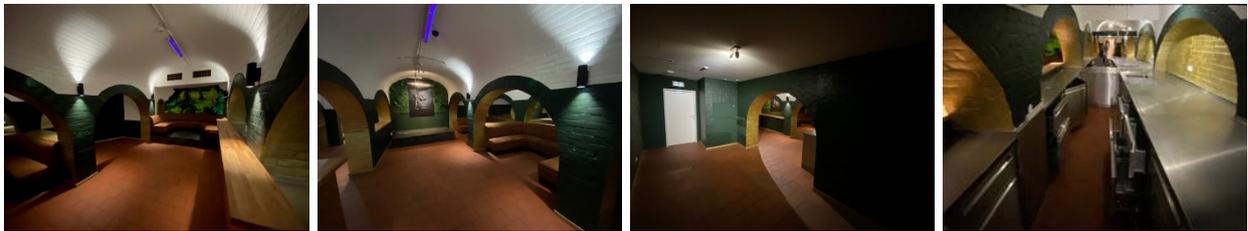
Ausstattung: Neben Dunstabzugshaube insgesamt 2 Spültische und 2 Handwaschbecken

3. Ratskeller als Barbetrieb oder Verkaufsraum

Der Ratskeller wurde bis 2017 als Kneipe an den Wochenenden betrieben. Gelegentlich fanden kleinere Konzerte (z.B. Jazz) statt. Ab 2019 hatte der Ratskeller als „Club“ nur noch ca. einmal im Monat öffentlichen Betrieb und wurde des Weiteren für geschlossene Veranstaltungen vermietet. Die Stadt Garching könnte sich u.a. folgende Konzepte für die zukünftige Nutzung vorstellen:

- eigenständige Bar, Club, Kneipe mit / ohne gelegentlichem Programm
- angeschlossen ans Restaurant als „Überlauf-Fläche“ oder für das Spät-Programm
- Wein- oder Spiritousenbar mit/ohne Verkauf, Verkostungen
- reiner „Vermietraum“ für Dritte mit Gastrobezug vom Restaurant

Flächen und Eindrücke:



Ratskeller:

Ratskeller inkl. Theke: 73,83 m²

Nebenraum: 22,97 m²

Speisenaufzug in die Restaurantküche

4. Kegelbahn mit 4 Bahnen mit Loungebereich

Die Kegelbahn mit 4 Bahnen und elektronischer Bedienung mit Anzeige ist technisch voll funktionsfähig, müsste jedoch im Bereich des Bahnenbelags sowie insgesamt optisch renoviert werden. Direkt angeschlossen ist ein Loungebereich und eine Freifläche, die man für bis zu 60 Personen möblieren kann. Die Bewirtung könnte z.B. über das Restaurant per Lift erfolgen. Die Stadt Garching hat Interesse daran, dass die Kegelbahn wieder - inkl. Vermietung der Bahnen und Bewirtung - in Betrieb genommen wird

Flächen und Eindrücke:



Kegelbahn:

Keglerstüberl: 108,47 m²

Kegelbahnen: 241,63 m²