

Leistungsbeschreibung

I. Ausschreibungsgegenstand

Die ausgeschriebene Leistung hat die Bewirtschaftung des Theaterrestaurants (derzeit „LTT-Lokal“) im Hauptgebäude des Landestheaters Württemberg-Hohenzollern Tübingen Reutlingen (LTT) in der Eberhardstr. 6 zum Gegenstand.

Das LTT-Lokal ist ein gut eingeführtes öffentliches Speiselokal in attraktiver Lage an der Schnittstelle von Südstadt, Altstadt und Französischem Viertel und stellt zugleich die Kantine und die „gute Stube“ für die rd. 120 Mitarbeiter des Theaters dar. Es bietet 200 qm Nutzfläche im Gastraum, die ein Podest einschließen, das Sitzplätze bietet, aber auch als kleine Bühne nutzbar ist. Ergänzt wird die Fläche durch eine Terrasse mit 44 qm sowie Küche und Nebenräume.

Mit dem neuen Wohngebiet auf dem ehemaligen Bahngelände an der Reutlinger Straße ziehen in den nächsten Monaten ca. 2.000 neue potentielle Gäste in die unmittelbare Nachbarschaft.

Das Foyer des Landestheaters und das LTT-Lokal sind nur durch eine Glaswand voneinander getrennt. Der Spielbetrieb des Theaters zieht mit seinen Veranstaltungen und den Gastspielen regelmäßig bis zu rd. 500 Besucher pro Abend ins Haus, die vom Foyer aus direkt in den Gastraum des LTT-Lokals schauen. Vor oder nach dem Theaterbesuch, in der Pause oder auch nach dem Kauf einer Karte an der Theaterkasse ist das LTT-Lokal die nächstliegende Adresse für das Publikum. Ihm bietet sich hier die Gelegenheit, den Schauspielern, die gerade noch auf der Bühne zu sehen waren, oder die vor der Abendprobe noch einen Kaffee trinken, zu begegnen.

Die Besucher sollen sich in „ihrem LTT“ wohlfühlen, dafür müssen Theater und Gastronomie gut zusammenarbeiten. Einige Beispiele:

- Vorstellungen finden u.a. auch zu Weihnachten und Sylvester statt; die Sylvesterparty am LTT im Anschluss an eine der Vorstellungen und in Kombination mit dem Sylvestermenü im LTT Lokal war in den vergangenen Jahren ein Publikumsmagnet.
- Verschiedene Unternehmen und Einrichtungen buchen immer wieder Führungen für Mitarbeiter im Haus und nutzen das benachbarte Lokal gern für einen gemeinsamen Abschluss.
- Nachmittagsvorstellungen des Kinder- und Jugendtheaters oder die Adventsaktionen ziehen ganze Familien ins LTT, die den Besuch bei einer heißen Schokolade und einem Stück Kuchen ausklingen lassen.

Die Theaterleitung freut sich ausdrücklich auf die Zusammenarbeit mit einem versierten Gastronomen, der die Kooperation mit seinen Ideen neu belebt und gerne auch ausbaut.

II. Ausgangslage und Aufgabenstellung

1. Das Landestheater Tübingen ist ein Sprechtheater mit eigener Kinder- und Jugendtheatersparte in der Rechtsform einer Anstalt des Öffentlichen Rechts. Es beschäftigt ca. 120 feste Mitarbeiter*innen plus ca. 40 gastierende Künstler*innen je Spielzeit.
2. Der große Saal fasst 366, die „Werkstatt“ 113 und die Spielstätte „LTT-Oben“ 50 Besucher. In der Spielzeit 2017/2018 besuchten rd. 80.000 Personen die ca. 600 Veranstaltungen und Vorstellungen des LTT im eigenen Haus.
3. Für die Pausenbewirtung im Foyer des großen Saals steht eine Theke mit Kühlmöglichkeit zur Verfügung. Eine feste Besucher- oder Vorstellungszahl kann nicht garantiert werden, ebenso wenig eine bestimmte Anzahl Vorstellungen mit Pausen.
4. Für die Kantinenbewirtschaftung kann keine feste Essensteilnehmerzahl garantiert werden. Den Beschäftigten steht die Nutzung der Kantine frei.
5. Erwartet wird für die Bewirtschaftung eine verantwortliche Betriebsleitung, die auch als Ansprechpartner*in vor Ort präsent ist. Der/die zukünftige Pächter*in sollte Interesse daran haben, das Pachtverhältnis längerfristig fortzuführen.

III. Anforderungen

1. Personalkantine

1.1. Die Personalkantine ist **vorrangig für die Mitarbeiter*innen des LTT sowie dessen Gast-Künstler*innen** reserviert. Eine Nutzung der Personalkantine durch die Öffentlichkeit (Mittagstisch) soll so erfolgen, dass die Nutzung durch Mitarbeiter*innen gesichert ist. Der Bereich des LTT-Lokals kann von diesem Personenkreis auch als Aufenthaltsraum genutzt werden. Es besteht kein Verzehrzwang der Beschäftigten.

Das Angebot soll so gestaltet sein, dass gegebenenfalls auf längere Proben- oder Aufführungsdauern reagiert werden kann, so dass die Mitarbeiter*innen nach Möglichkeit noch eine warme Mahlzeit erhalten.

1.2. Die Bewirtschaftung soll durch eine **abwechslungsreiche frische und innovative Küche** erfolgen, gerne mit internationalen Einflüssen und gern mit Verwendung von regionalen Produkten unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze, des betrieblichen Gesundheitsschutzes. Die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen durch den/die Pächter*in wird vorausgesetzt. Gewünscht werden jeweils ein vegetarisches Gericht und ein Gericht mit Fleisch/Fisch sowie ein Angebot an frischen Salaten und Suppe(n).

1.3. Die **Öffnungszeiten** und **Preise** der Personalkantine sind zwischen den Vertragsparteien abzustimmen und unterliegen der Mitbestimmung des Personalrates und des Kantinenausschusses. Dies gilt auch für spätere Preiserhöhungen.

Folgende Öffnungszeiten gelten aktuell

MO – DO:

10.00 – 15.00 Uhr, Warme Küche bis 14.30 Uhr

17.30 – Betriebsende (in der Regel 24.00 Uhr), Warme Küche bis 22.00 Uhr; wenn eine Vorstellung stattfindet bis 22.30 Uhr

FR:

10.00 – 15.00 Uhr, Warme Küche bis 14.30 Uhr

17.30 – Betriebsende, Warme Küche bis 23.30 Uhr

SA:

17.30 – Betriebsende (in der Regel 1.00 Uhr), Warme Küche bis 23.30 Uhr

Bei Nachmittagsvorstellungen eine Stunde vor Vorstellungsbeginn.

SO:

17.30 – Betriebsende (in der Regel 24.00 Uhr), Warme Küche bis 22.00; wenn eine Vorstellung stattfindet bis 22.30 Uhr

Bei Nachmittagsvorstellungen eine Stunde vor Vorstellungsbeginn.

Bei Sonderveranstaltungen im Theater sind die Öffnungszeiten entsprechend anzupassen.

Die Preise für das Mittagsangebot sind derzeit

	Mitarbeiter*innen	Externe
Suppe	2,50 €	4,90 €
Salat	3,00 (kl. Beilagensalat: 0,60 €)	4,90 €
Vegetarisches Gericht	3,80 €	6,80 €
Gericht mit Fleisch/Fisch	4,30 €	7,40 €

2. Pausenbewirtung

Der Auftragnehmer hat das vereinbarte Betriebs- und Bewirtschaftungskonzept umzusetzen und ist verantwortlich für die Umsetzung des gastronomischen Konzepts.

Die Auswahl der gezeigten Stücke und die Entscheidung darüber, ob diese Pausen haben, unterliegt der künstlerischen Freiheit der Intendanz des Hauses. Für entgangenen Umsatz aufgrund von Änderungen im Spielplan, bei Aufführungen ohne Pausen etc. besteht kein Anspruch auf Entschädigung.

Der Bereich vor der Verkaufstheke ist gleichzeitig Aufenthaltsbereich für die Besucher. Ein Verzehrzwang darf nicht ausgeübt werden.

3. Betriebsferien

Im Sommer sind im Betrieb sechs Wochen Theaterferien, die in der Regel parallel zu den Schul-Sommerferien liegen. In dieser Zeit ist es grundsätzlich möglich, die Kantine zu schließen.

Alle drei Jahre (so auch im Sommer 2019) ist das LTT Veranstalter des Sommertheaters. In diesen Jahren finden geteilte Theaterferien statt, die Sommerferien verkürzen sich auf vier Wochen und es gibt einen zweiten zweiwöchigen Ferienturnus zu Ostern oder Pfingsten.

IV. Dauer des Vertragsverhältnisses

Der Vertrag wird befristet auf fünf Jahre bis zum Ende der Spielzeit 2023/2024 abgeschlossen. Eine Verlängerungsoption ist vorgesehen.

V. Pacht und Nebenkosten

Die derzeitige Pacht beträgt 2.200,00 EUR + 200,00 EUR Nebenkosten
Ab einem Jahresumsatz von EUR 372.000,00 gehen zusätzlich die diesen Betrag übersteigenden Umsätze zu 4% ans LTT.

VI. Inventar

Angeboten wird die Übernahme des kompletten Inventars vom derzeitigen Pächter zum aktuellen Schätzwert

Der Zustand der Räumlichkeiten sowie des Inventars werden in einem gemeinsam zu erstellenden Übergabeprotokoll bei Beginn des Vertragsverhältnisses festgehalten. In Verbindung zu dem vorgenannten Übergabeprotokoll wird eine Übersicht der Verantwortungsbereiche mit einer klaren Zuordnung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmern hinsichtlich der Instandsetzungs- und Ersetzungspflicht mitsamt der Übergabepunkte erstellt.

Die Instandhaltung wird gemäß dieser Übergabepunkte geregelt:

Auftraggeber: Dach und Fach (bauliche Hülle)

Auftragnehmer: komplettes zum Gebrauch überlassenes Inventar und selbst eingebrachtes mobiles Inventar

VII. Unterlagen und weiteres Verfahren

Ihre vollständige Bewerbung mit Unterlagen zu

- Angaben zur Person
- Nachweis der gastronomischen Erfahrung (Lebenslauf, Zeugnisse, Qualifikationsnachweise)
- Geplantes gastronomisches Konzept, einschließlich Vorstellungen über Angebot und Betriebszeiten
- Geeigneter Nachweis der für den Betrieb des Objekts notwendigen Geldmittel

senden Sie bitte bis **31. Januar 2019** an must@landestheater-tuebingen.de oder postalisch in einem verschlossenen Umschlag an Landestheater Württemberg-Hohenzollern Tübingen Reutlingen, Verwaltungsdirektion, Eberhardstr. 6, 72072 Tübingen.

Eine Besichtigung ist nach vorheriger Anfrage möglich. Ansprechpartnerin auch für Nachfragen ist Frau Dorothee Must, must@landestheater-tuebingen.de, Tel.: 07071/15 92 14.

3-4 geeignete Bewerber werden eingeladen, sich und ihr Konzept vor einem Auswahlgremium zu präsentieren. Unter diesen wird dann ein zukünftiger Pächter ausgewählt.

VIII. Anhänge

- Bestandsplan 1. OG
- Bestandsplan EG + UG

IX. Datenschutzhinweis

Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten (Stammdaten, Kontaktdaten, Familiendaten, Gesundheitsdaten, Leistungsdaten etc.) sind Voraussetzung für die Berücksichtigung Ihrer Bewerbung auf die o. g. Ausschreibung.

Ihre Daten werden nach Eingang der Bewerbung gespeichert und zum Zwecke der Bewerberauswahl verarbeitet. Sie sind nicht verpflichtet, die Angaben zu Ihrer Person zu machen, und willigen daher mit der Übersendung Ihrer Bewerbungsunterlagen in die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ein.

Sofern Sie mit der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht einverstanden sind, kann Ihre Bewerbung vom weiteren Verfahren ausgeschlossen werden.

Die Bewerberdaten werden gelöscht, sobald sich der Zweck für die Datenerhebung erledigt hat und keine weitere Aufbewahrungspflicht besteht. Die Aufbewahrung der Bewerbungsunterlagen erfolgt für die Dauer von maximal 6 Monaten.

Landestheater Württemberg-Hohenzollern Tübingen Reutlingen
14. Dezember 2018