

## **Ausschreibung zur Verpachtung der Gastronomieflächen »Alberts Café« - Langfassung -**

Die Ulmer Volkshochschule e. V. beabsichtigt, den Betrieb der Gastronomieflächen »Alberts Café« ab dem 01.04.2021 an einen engagierten Pächter neu zu vergeben. Bewerbungen (einzureichende Bestandteile finden Sie in der vollständigen Version) können an die vh-Postadresse, EinsteinHaus, Kornhausplatz 5, 89073 Ulm bis zum 31. Januar 2021 schriftlich eingereicht werden.

Die Auswahlgespräche finden – vorbehaltlich unvorhersehbarer Corona-Regelungen – im Februar statt.

### **1. Allgemeines zur vh Ulm**

Die Ulmer Volkshochschule gehört zu den zehn größten in Baden-Württemberg und nimmt mit ihrem Profil und Angebot eine Sonderstellung ein. Unsere Gründerin, Inge Aicher-Scholl, sah ihre Bildungsarbeit als Umsetzung der politischen Zielvorstellungen ihrer hingerichteten Geschwister, den Widerstandskämpfern Hans und Sophie Scholl. Bis heute ist die vh geprägt von einer Haltung, die sich nach innen und außen der wachsam und aktiven Demokratie, den Menschenrechten, zivilgesellschaftlichem Engagement, Zivilcourage, Nachhaltigkeit sowie globaler Bildung und Solidarität verpflichtet fühlt. Die vh Ulm hat ca. 50 Beschäftigte, rund 600 Dozentinnen und Dozenten und führt im Jahr fast 70 000 Unterrichtsstunden mit etwa 50 000 Teilnehmenden durch.

Angesiedelt ist die vh im EinsteinHaus direkt in der Innenstadt Ulms. Hier begegnen sich die unterschiedlichsten Menschen: Von Schüler\*innen, die den Hauptschulabschluss erwerben bis zu emeritierten Professor\*innen, die ihre Kurse anbieten, und von alteingesessenen Ulmer\*innen bis hin zu Menschen, die vor kurzem hier angekommen sind und Deutsch lernen. Das Café im Eingangsbereich des Hauses soll direkt beim Betreten unsere Willkommenskultur widerspiegeln.

### **2. Gastronomie**

Die Gastronomiefläche im EinsteinHaus ist ein ebenerdig gelegener kombinierter Küchen- und Gastraum mit einer Fläche von rd. 63 qm. Im Untergeschoss befindet sich eine Lagerfläche. Ein Außenbereich steht ebenfalls zur Verfügung.

Die sanitären Einrichtungen befinden sich jeweils im Untergeschoss und können mitgenutzt werden (Gemeinschaftsnutzung mit Besucher\*innen der vh).

#### 2.1 Betriebsparameter/Vorgaben

- Öffnungszeiten: an allen Kurstagen mindestens von 9 bis 18 Uhr und während der Sonderveranstaltungen
- Darüber hinaus gehende Öffnungszeiten sind aufgrund von getrennten Eingangsbereichen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen jederzeit möglich und auch ausdrücklich erwünscht.
- Pacht 800,- EUR netto
- folgende Einrichtungsgegenstände werden zur Verfügung gestellt: Tresen, Theke, Schränke, Stühle und Tische, Kühlschrank, Herd und Ofen. Eine hochwertige Spülmaschine ist nutzbar, steht allerdings bei größeren vh-Veranstaltungen auch den vh-Mitarbeiter\*innen zur Verfügung.

#### 2.2 Gestaltung/Ausstattung/Werbung

Die weitere Gestaltung und Ausstattung erfolgt in Abstimmung mit vh Ulm. Die Namensgebung der Gastronomie und die Werbeanlagen werden ebenfalls abgestimmt und berücksichtigen auch die denkmalpflegerischen Vorgaben.

### 2.3 Pachtzeitraum

Der Pachtvertrag für das Restaurant soll zunächst auf 12 Monate geschlossen werden, eine Verlängerung wird angestrebt. Eine Unterverpachtung ist nicht zulässig.

### **3. Zielgruppen**

Folgenden Zielgruppen können mit einem geeigneten gastronomischen Konzept angesprochen werden:

- Kurs- und Vortragsbesucher\*innen
- Mitarbeitende der vh
- Touristen\*innen und Tagesgäste
- Schüler\*innen und Lehrkräfte umliegender Schulen
- Gäste im Rahmen von Caterings bei Veranstaltungen der vh Ulm (Eigen- und Fremdveranstaltungen), z. B. Eröffnungen oder Empfängen
- eigene Veranstaltungen des Pächters

Darüber hinaus ist es wünschenswert, wenn der Betreibende durch zusätzliche, mit der vh Ulm abgestimmte Aktivitäten zur weiteren Belebung des Standortes beiträgt.

### **4. Sortimentsgestaltung**

Das gastronomische Angebot sollte sich vorrangig an den Bedürfnissen der angeführten Zielgruppen orientieren. Das Gastronomieangebot, konkret die Speisen, Getränke und Service müssen von höchster Qualität sein und ein regelmäßig wechselndes, qualitätsvolles, frisch zubereitetes Speisen und Snackangebot sowie Getränkeangebot berücksichtigen. Die Ulmer Volkshochschule fühlt sich ihrer Weiterentwicklung im Sinne der Nachhaltigkeit verpflichtet. Es wird daher die Verwendung möglichst regionaler und biologisch angebaute sowie fair gehandelter Produkte ebenso erwartet, wie eine Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen bei Speisen und Getränken.

### **5. Aufgaben und Pflichten des Pächters**

- Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes sowie im Veranstaltungsbereich
- Fokus auf regionale, faire und nachhaltige Produkte kombiniert mit den aktuellen Trends in der Gastronomie
- Betriebspflicht für den Pächter während der gesamten Öffnungszeiten sowie bei offiziellen Sonderveranstaltungen
- Der Pächter betreibt die Gastronomie auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko. Er hat im eigenen Namen alle notwendigen Bewilligungen einzuholen und alle behördlichen und gesetzlichen Aufgaben und Vorschriften zu erfüllen

### **6. Erforderliche Unterlagen**

Folgende Unterlagen sind einzureichen:

- Nutzungs- und Betriebskonzept (Businessplan inkl. Wirtschaftlichkeitsberechnungen und Liquiditätsplanungen) mit Angaben zur Rechtsform, Speise- und Getränkekartenentwurf, Vorstellungen bezüglich Gestaltung, Ausstattung, Personal und Betriebszeiten
- Persönliche Angaben: Lebenslauf mit Kontaktdaten, beruflichem Werdegang und Erfahrung, Führungszeugnis, Referenzen, SchuFa-Auskunft

## **7. Unsere Bewertungskriterien**

Die Bewertung erfolgt auf Basis der Kriterien Umfang und Qualität des Angebots, Qualifikation des Bewerbers und Referenzen sowie Qualität des Betriebskonzeptes:

### 7.1 Umfang und Qualität des Angebots

- Übersicht über das Produktangebot und ausgewählte Produktvorschläge: möglichst ausgewogenes, variables, zielgruppenadäquates Angebot an gesunden auch warmen Speisen mit vegetarischen und veganen Optionen, qualitätsvolles Getränkeangebot von ausgewählten Anbietern, Regionalität und Nachhaltigkeit der verwendeten Lebensmittel, saisonal variiertes Angebot
- Preisangaben für die im Betriebskonzept erfassten Speisen und Getränkegruppen (Attraktives Preis-Leistungsverhältnis für die Besucher\*innen/Gäste und Mitarbeitende)

### 7.2 Tagesseminar, Wochenend-Seminare

Ein für die vh inhaltlich und preislich attraktives Angebot für die Versorgung von ganztägigen vh-Kursangeboten, Eröffnungen, Abendveranstaltungen etc. mit Getränken, Brezeln, Snacks, Obst oder Gerichten

### 7.3 Qualifikation des Bewerbers und Referenzen

Referenzprojekte über die erfolgreiche Führung eines Gastronomiebetriebs sowie über die Erfahrung im Veranstaltungsbereich

### 7.4 Qualität des Betriebskonzepts

Vollständiges Konzept zur Betriebsführung

Eckpunkte: Ausstattung, geplante Öffnungszeiten, Wirtschaftlichkeit, Art und Weise der Zulieferung, Personalkonzept im Hinblick auf Kontinuität in der personellen Betreuung

### 7.5 Ein Konzept für die vh Ulm

Zusammenspiel mit den Angeboten und dem Geist der vh Ulm und des EinsteinHauses

## **Auskünfte und Antworten auf Anfragen erteilt:**

Dr. Christoph Hantel    Leiter der Ulmer Volkshochschule

Frau Alle [alle@vh-ulm.de](mailto:alle@vh-ulm.de)    0731-1530-20