

## **Ausschreibung Gastronomie im Forum Leverkusen**

Die Stadt Leverkusen, Fachbereich Kultur und Stadtmarketing (FB 18) betreibt das Forum Leverkusen als Kultur- und Tagungszentrum für eine Vielzahl von Veranstaltungen, wie Theater- und Konzertvorführungen, Seminare, Ausstellungseröffnungen, Messen, Märkte, Tagungen und Kongresse. Im Jahr 2023 erfolgten rund 170 Veranstaltungen (eigene und Fremdveranstaltungen) mit insgesamt ca. 71.500 Besuchenden. Ebenso sind hier die Volkshochschule Leverkusen (VHS) mit ihrem umfangreichen schulischen Angebot und das Kommunale Kino ansässig.

Das Kultur- und Tagungszentrum Forum Leverkusen verfügt neben den Veranstaltungs- und Tagungsräumlichkeiten über ein Restaurant mit eigener Küche zur gastronomischen Versorgung des Publikums/der Gäste bei Veranstaltungen. Das Restaurant hat eine Größe von ca. 522 m<sup>2</sup> zur gleichzeitigen Bewirtschaftung von etwa 250 Plätzen und kann neben den Veranstaltungstagen hinaus auch an allen übrigen Wochentagen als Restaurant mit frei gestaltbarem Angebot genutzt werden. In den Sommermonaten bietet sich die Möglichkeit, mit einer entsprechenden Sondernutzungserlaubnis der Stadt Leverkusen den Vorplatz für ein gastronomisches Angebot im Außenbereich zu nutzen.

Darüber hinaus befindet sich in den Räumlichkeiten des Gastronomiebetriebes eine Großküche, die für die Bewirtung großer Veranstaltungen und auch bei voller Besetzung des Restaurants genutzt werden kann. Darüber hinaus könnte der Großküchenbereich für die Herstellung von Mahlzeiten im großen Umfang, z. B. für die Belieferung von Schulen, Kindergärten oder Kantinen, genutzt werden. Die Großküche ist für die Herstellung von bis zu 2000 Essen täglich ausgelegt und entsprechend ausgestattet. Aufgrund der räumlichen Gegebenheiten - Kühlräume, Spülküche sowie Personaltoiletten und Personalaufenthaltsräume müssen von den Mitarbeitenden im Restaurant und in der Großküche gemeinsam genutzt werden - kann die Bewirtschaftung des Restaurantbetriebes und die Bewirtschaftung der Großküche jedoch nicht separat ausgeschrieben werden. Um eine Trennung der beiden Bereiche (Großküche und Restaurantküche) zu erreichen, wären umfangreiche Umbaumaßnahmen mit erheblichem finanziellen Aufwand für die Stadt Leverkusen erforderlich, wie sie in der momentan sehr angespannten Haushaltsslage nicht durchführbar sind. Die Nutzung der Großküche ist der bzw. dem Konzessionsnehmenden freigestellt.

Sofern die bzw. der Konzessionsnehmende die Großküche nutzen möchte, sind ggfls. erforderliche Zulassungen und Genehmigungen von diesem selbständig einzuholen. Sich aus der Nutzung der Großküche ergebende Kosten für erforderliche Renovierungs-, Instandsetzungs- Erneuerungs- und/oder Umbaumaßnahmen gehen zu Lasten der bzw. des Konzessionsnehmenden.

Wie in der Sitzung des Kulturausschusses am 19.11.2024 bereits beschlossen, wird der aktuelle Pachtvertrag bis zum Ende der aktuellen Spielzeit (15.06.2025) verlängert. Die Gastronomie im Forum ist daher zum 01.07.2025 neu auszuschreiben. Im Rahmen der Ausschreibung ist von der bzw. von dem zukünftigen Konzessionsnehmenden zwingend ein Konzept für die Versorgung der Veranstaltungsgäste für die Zeit vor, während und nach der jeweiligen Veranstaltung vorzulegen. Hierfür stehen der bzw. dem Konzessionsnehmenden mobile Theken zur Verfügung, welche von der hauseigenen Technik an den dafür vorgesehenen Plätzen aufgestellt werden. Angeboten

werden sollen alkoholische und nichtalkoholische Getränke sowie kleine Snacks. Angebote ohne entsprechendes Konzept werden bei der Vergabe nicht berücksichtigt. Die Öffnung des Restaurants an allen übrigen Tagen bzw. die Nutzung der Großküche wird der bzw. dem Konzessionsnehmenden freigestellt. Ein entsprechendes Konzept hierzu geht jedoch in die Bewertung der Angebote ein und wird entsprechend berücksichtigt.

Die Vergabe der Dienstleistungskonzession erfolgt nach den folgenden Kriterien:

- Festpacht in Höhe von mindestens 1.000 Euro monatlich,
- Umsatzpacht von mindestens 7,5 % des bereinigten Nettoumsatzes monatlich,
- Konzept für die Bewirtung der Veranstaltungen, hierbei wird unter anderem das Speisen- und Getränkeangebot während der Veranstaltungen bewertet,
- sowie ggfls. Konzept für die Bewirtschaftung des Restaurants (Speisenangebot, sonstige Öffnungszeiten, etc.) und/oder der Großküche.

Die Stadt Leverkusen überlässt der bzw. dem Konzessionsnehmenden das Restaurant, die beiden Küchen, ausreichende Kühl- und Lagerflächen sowie Nebenräume zur Erbringung seines gastronomischen Angebots und Büroflächen. Die Möblierung des Restaurantbetriebes mit Tischen, Stühlen und Dekorationsgegenständen obliegt der bzw. dem Konzessionsnehmenden ebenso wie die Ausstattung mit den entsprechenden Utensilien, welche zur Zubereitung und zum Servieren von Essen und Speisen erforderlich sind. Die anfallenden Betriebsnebenkosten sind von der bzw. von dem Konzessionsnehmenden zu tragen und werden diesem vom Fachbereich Gebäudewirtschaft (FB 65) entsprechend in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für die gesetzlich vorgeschriebenen Wartungsarbeiten. Diese werden durch die Stadt Leverkusen beauftragt, die Kosten werden der bzw. dem Konzessionsnehmenden ebenfalls in Rechnung gestellt.

Im Rahmen des Vergabeverfahrens soll den potenziellen Bietenden nach einer Terminvereinbarung die Möglichkeit der Besichtigung des Restaurants und der zugehörigen Räume ermöglicht werden.