

## GASTRONOMIEAUSSCHREIBUNG



### KURZINFORMATION

- I. Leistungsgegenstand: **Pachtvertrag zum Betrieb der neu entstehenden Gastronomie im Museum Gugging**
- II. Interessenten haben bis **spätestens 28.02.2019**, einen Teilnahmeantrag, sowie ein grobes Betriebskonzept bei der ausschreibenden Stelle abzugeben oder an diese zu senden.
- III. Auskünfte und Antworten auf Anfragen von Teilnehmern werden von der Kontaktperson an alle bekannten Interessenten schriftlich erteilt.
- IV. Es werden drei geeignete/leistungsfähige Interessenten zur Abgabe eines detaillierten Angebots und zu den Verhandlungen eingeladen.
- V. Auswahl erfolgt anhand der Kriterien: Umfang und Qualität des Angebots, Qualifikation des Bewerbers und Referenzen sowie Qualität des Betriebskonzeptes sowie Pacht (Details siehe Punkt 4 Erforderliche Unterlagen / Bewertungskriterien).

- VI. Die Bewerber/Bieter legen Teilnahmeunterlagen/Angebote ausschließlich in ihrem eigenen Interesse. Sämtliche mit der Abgabe von Teilnahmeunterlagen/Angebotslegung verbundenen Kosten haben die Bewerber/Bieter selbst zu tragen. Es werden keine Kosten ersetzt.
- VII. Um am Auswahlprozess teilzunehmen, sind vom Pachtinteressenten folgende Unterlagen einzureichen:
- a. Ausgefüllter und unterfertigter Teilnahmeantrag
  - b. Aussagekräftiges Betriebskonzept
  - c. Bankbestätigung, dass der Pachtinteressent wirtschaftlich in der Lage ist, einen Betrieb in der ausgeschriebenen Größenordnung zu führen
  - d. Folgende Unterlagen sind als Kopie beizulegen:
    - i. Aufrechte Gewerbeberechtigung
    - ii. Aktueller Auszug des Kontos bei der Gebietskrankenkasse
    - iii. Aktueller Auszug des Kontos beim zuständigen Finanzamt

## 1. AUSGANGSLAGE

Das Gebäude des museum gugging wird ab 22. Oktober 2018 saniert. Bei laufendem Betrieb werden die Dachlandschaft und Fassade sowie sämtliche Fenster erneuert. Eine der baulichen Veränderungen wird für die BesucherInnen des Museums einen deutlichen Zuwachs an Komfort bringen: die Einrichtung eines gastronomischen Betriebs. Die Umbaukosten haben ein Volumen von 1,5 Millionen Euro und werden vom Land Niederösterreich getragen. Der Abschluss der Arbeiten ist bis Herbst 2019 projektiert.

Das Gebäude, in dem das Museum untergebracht ist, blickt auf eine lange Geschichte zurück: Bis zum Jahr 1997 war das Haus Teil der Landesnervenklinik Gugging (gegr. 1885) und wurde „Kinderhaus“ genannt, da hier waren mehrfach behinderte Kinder untergebracht waren. Sofort nach der Schließung des Kinderhauses im Jahr 1997 wurde das Haus für die Kunst aus Gugging genutzt. Der Leiter des museum gugging, Johann Feilacher, richtete die galerie gugging und das atelier gugging in diesem Gebäude ein. Im Jahr 2006 wurde das museum gugging gegründet. Der Träger des Museums ist seit dem Jahr 2009 die Niederösterreichische Kulturwirtschaft (NÖKU). Ebenfalls 2009 wurde das Haus saniert, um den hochkarätigen Werken der Gugginger und der internationalen Art Brut den entsprechenden konservatorischen Rahmen zu bieten. Mit der Sanierung 2018/2019 wird der hohe bauliche Standard weiter verbessert.

## 2. BESTANDSOBJEKT

### 2.1. Konzeptdarstellung

Folgende Zielgruppen können mit einem geeigneten gastronomischen Konzept am Standort angesprochen werden.

- Museumsbesucherinnen und Besucher auf Basis Kaffeehausbetrieb
- Museumsbesucherinnen und Besucher, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gugginger Institutionen, Studentinnen und Studenten (IST Austria, Technologiepark) und Gäste aus der Umgebung für Mittagsmenüs
- Studentinnen, Studenten und Gäste aus der Umgebung zum Frühstück
- Studentinnen, Studenten und Gäste aus der Umgebung für Abendbetrieb/ Gastgartenbetrieb
- Caterings bei Veranstaltungen der Gugginger Kulturinstitutionen (Eigenveranstaltungen sowie Fremdveranstaltungen) – Eröffnungen, Präsentationen, Feste
- Eigene Veranstaltungen des Pächters

Die Gastronomiebereiche (inkl. Nebenräumen) haben eine Gesamtgröße von rd. 230 m<sup>2</sup> Nettogrundrissfläche, davon:

knapp 80 m<sup>2</sup> Küchenbereich inklusive Lager (Kühlschränke...) und Kühlräume, Gästebereich 85 m<sup>2</sup> samt Schank und Lager sowie eine, vom Betrieb des Museums unabhängige, barrierefrei erreichbare Sanitärgruppe. Weiters stehen ein Müllplatz und ein Umkleieraum für das Personal (30 m<sup>2</sup>) sowie Abstellflächen im Keller mit rd. 35 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Alle Restaurantflächen sind barrierefrei erreichbar.

#### Kapazität

Im Innenbereich (Gastraum) stehen auf einer Fläche von 70 m<sup>2</sup> rd. 50 Sitzplätze zur Verfügung. Der vor dem Museumseingang gelegene Gastgarten umfasst in der derzeitigen Planung rd. 30 Sitzplätze.

### 2.2. Design/Architektur Vorgaben

Der Verpächter stattet den Gastraum (samt ausgestatteter Theke) bis zur Tischkante und die Küche auf eigene Rechnung mit fest verbundener Einrichtung (z.B. Herd mit Induktionskochfeld, Kombidämfer, Elektroeinbaufritteuse, Kühlladen, Kühlschränke, Salamander, Kühl- und Tiefkühlzellen, Spülmaschine) aus. Die Einrichtung wird vom Verpächter zur Verfügung gestellt. Im Rahmen des vorhandenen Budgets sowie des Zeitplanes findet eine Abstimmung mit dem Pächter hinsichtlich des optischen Erscheinungsbildes und der Zweckmäßigkeit statt.

Der Pächter zeichnet für die Anschaffung der beweglichen Wirtschaftsgüter verantwortlich (z.B. Kaffeemaschine, Schneidemaschine, Rührmaschine, Holdomat, Regale, Weinklimaschrank,...).

### **2.3. Betriebsparameter**

#### Öffnungszeiten

- Der Pächter ist verpflichtet Mindestöffnungszeiten einzuhalten. Diese Mindestöffnungszeiten beinhalten zumindest die Öffnungszeiten des Museum Gugging (Dienstag bis Sonntag inkl. Feiertage 10:00-18): sowie bei offiziellen Sonderveranstaltungen.
- Darüber hinaus gehende Öffnungszeiten sind aufgrund von getrennten Eingangsbereichen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen jederzeit möglich.

#### Sortimentsgestaltung

Die inhaltliche Positionierung des gastronomischen Angebots hat sich vorrangig an den Bedürfnissen der angeführten Zielgruppen zu orientieren. Das Gastronomieangebot, konkret die Speisen, Getränke und das Service müssen von hoher Qualität sein. Das Gastronomiekonzept hat ein wechselndes, qualitätsvolles Speisen- und Snackangebot zu enthalten, sowie ein qualitätsvolles Getränkeangebot.

## **3. AUFGABEN UND PFLICHTEN DES PÄCHTERS**

### **3.1. Anforderungen an den Pächter/Bewerber**

- Idealerweise Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes sowie im Veranstaltungsbereich
- Betriebspflicht für den Pächter während der gesamten Öffnungszeiten sowie bei offiziellen Sonderveranstaltungen
- Der Pächter hat die Gastronomie auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko zu betreiben. Er hat im eigenen Namen notwendige Bewilligungen einzuholen und alle behördlichen und gesetzlichen Aufgaben/Vorschriften zu erfüllen.

#### 4. ERFORDERLICHE UNTERLAGEN / BEWERTUNGSKRITERIEN

Voraussetzung für die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist die Erfüllung der Eignungskriterien. Die Wettbewerbsteilnehmerin hat daher zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe alle Eignungsnachweise vorzulegen und alle für die Beurteilung ihrer Eignung notwendigen zusätzlichen Auskünfte unverzüglich zu erteilen (siehe Teilnahmeantrag - Informationen über die Struktur des/der Bewerbers/Bewerbergemeinschaft, Rechtsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Befugnis, Nachweis der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit).

Die Bewertung erfolgt auf Basis der Kriterien Umfang und Qualität des Angebots, Qualifikation des Bewerbers und Referenzen, Qualität des Betriebskonzeptes sowie Höhe der Pacht. Dafür sind folgende Unterlagen einzureichen:

##### **Kriterium 1: Umfang und Qualität des Angebots**

- Übersicht über das Produktangebot und ausgewählte Produktvorschläge
- Preisangaben für die im Betriebskonzept erfassten Speisen und Getränkegruppen

##### **Kriterium 2: Qualifikation des Bewerbers und Referenzen**

- Idealerweise Referenzprojekte über die Führung eines Gastronomiebetriebs sowie über die Erfahrung im Veranstaltungsbereich

##### **Kriterium 3: Qualität des Betriebskonzeptes**

- Konzept zur Betriebsführung  
Eckpunkte: Art und Weise der Zulieferung; Personalkonzept im Hinblick auf Kontinuität in der personellen Betreuung

##### **Kriterium 4: Höhe der Pacht**

- Umsatzeinschätzung und Vorstellung zur Pachthöhe (Umsatzpacht in %: \_\_\_\_\_)

## 5. TIMELINE

### 5.1. Bewerbungsfrist

Ihr schriftliches Angebot muss bis am 28. Februar 2019 per E-Mail, persönlich oder per Post eingelangt sein. Auskünfte und Antworten auf Anfragen von Teilnehmern werden von der Kontaktperson an alle bekannten Interessenten schriftlich erteilt.

### 5.2. Einladung zu Begehungen vor Ort und Angebotspräsentation

Es werden die geeigneten Interessenten zu einer Begehung vor Ort und zur anschließenden Verhandlungen eingeladen.

### 5.3. Inbetriebnahme

Opening am 22. September 2019 / Probetrieb ab 1. August 2019

## 6. ANSPRECHPERSON

Mag. Matthias Pacher  
Operativer Geschäftsführer NÖ Museum Betriebs GmbH  
T +43 2742 908090-960, M +43 664 604 99 960  
E [matthias.pacher@museumnoe.at](mailto:matthias.pacher@museumnoe.at)  
NÖ Museum Betriebs GmbH  
Kulturbezirk 5, 3100 St. Pölten

### Anlagen:

1. Teilnahmeantrag
2. Plandarstellung Gastronomieflächen