

## Verpachtung des Gastronomiebereiches im Vorderhaus und der Personalkantine im Theater Duisburg

Die Kulturbetriebe der Stadt Duisburg suchen schnellstmöglich, nach Möglichkeit ab September 2024 zunächst auf drei Jahre befristet

### **eine\*n Pächter\*in des Gastronomiebereiches und der Personalkantine im Theater der Stadt Duisburg.**

Als Pächter\*in verkaufen Sie in der Kassenhalle und dem Opernfoyer des Theaters Duisburg bei den von den Kulturbetrieben Duisburg sowie der Deutschen Oper am Rhein veranstalteten Aufführungen unseren Besucher und Besucherinnen und Mitarbeitenden warme und kalte Speisen sowie Getränke und Süßwaren. In der Spielzeit 2022/2023 zählte das Haus bei 265 Veranstaltungen ca. 80.000 Besucherinnen und Besucher.

Darüber hinaus bewirtschaften Sie die Personalkantine mit kalten und warmen Speisen sowie Getränken zu für Personalkantinen üblichen günstigen Preisen. Die Öffnungszeiten entsprechen dem unseres Theaterbetriebs (s. „Besondere Anforderungen zur Bewirtschaftung der Personalkantine“).

### **Abgabefrist und Inhalt des Angebotes**

Das vollständige Angebot muss uns **bis spätestens 5. August 2024** vorliegen. Es sind beizufügen:

- Vorschlag einer monatlichen Pachtzahlung,
- Konzept für das Catering in der Kassenhalle und im Opernfoyer,
- Konzept für die Personalkantine,
- Preise für angebotene Getränke und Speisen in der Kassenhalle und im Opernfoyer,
- Preise für angebotene Getränke und Speisen in der Personalkantine,
- Preise für die gastronomische Ausrichtung von Premierenfeiern,
- Preis für die gastronomische Ausrichtung von Sonderveranstaltungen,
- Information, ob Getränke und Speisen von Theaterbesuchenden über ein Online-Portal bestellt werden können.

Der Pachtzeitraum beginnt voraussichtlich am **01. September 2024** und ist zunächst auf drei Jahre befristet.

Folgende **Unterlagen** und **Eignungsnachweise** sind gefordert:

- Lebenslauf mit Kontaktdaten, beruflichem Werdegang und Erfahrung,
- Vollständige Angaben zum beabsichtigten Einsatz von Nachunternehmern,
- Original der Unbedenklichkeitsbescheinigung mindestens einer Krankenkasse,
- Original der Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes für Lohn- und Umsatzsteuer,
- Original der Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft (gesetzliche Unfallversicherung),
- Polizeiliches Führungszeugnis und Schufa-Auskunft (spätestens zum Präsentationstermin von den dazu eingeladenen Bewerbern und Bewerberinnen vorzulegen),
- Kopie der Haftpflichtversicherungspolice mit Nachweisen der Höhe der versicherten Haftpflichtwerte,
- Nachweis über die Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin oder vergleichbares,
- mindestens 2 Referenzen über die erfolgreiche Führung eines vergleichbaren Gastronomiebetriebs (Art und Umfang) inklusive Erfahrungen mit Veranstaltungen, jeweils mit Anschriften und Benennung einer Ansprechperson.

Die Unbedenklichkeitsbescheinigungen dürfen nicht älter als 3 Monate sein.

Eine Besichtigung vorab wird sehr empfohlen.

Bitte beachten Sie, dass die Besichtigungen nur bis zum **19. Juli 2024** möglich sind.

### Ansprechpersonen:

Für technische Fragen und Besichtigung: Dennis Welters  
Hausinspektor  
Tel.: 0203 / 283 62117  
[d.welters@stadt-duisburg.de](mailto:d.welters@stadt-duisburg.de)

Für Fragen zur Bewerbung, Vertrag etc.: Antonina Silberkuhl  
Verwaltungsleiterin Theater  
Tel.: 0203 / 283 62125  
[a.silberkuhl@stadt-duisburg.de](mailto:a.silberkuhl@stadt-duisburg.de)

### Angebot

	Ihr Angebot (in Euro) exkl. MwSt.
<b>a) Monatliche Pachtzahlung</b>	
Pacht, die der Pächter bzw. die Pächterin monatlich an die Stadt Duisburg überweist	
<b>b) Komplettpreise für das Catering zu einer Veranstaltung</b>	
Preis für die gastronomische Ausrichtung von Premierenfeiern Oper / Ballett	
Preis für die gastronomische Ausrichtung von Premierenfeiern Schauspiel	
Preis für die gastronomische Ausrichtung von Sonderveranstaltungen	
<b>c) Catering für die Besucher und Besucherinnen in der Kassenhalle und im Opernfoyer, z.B.</b>	
Glas Sekt 0,1 l	
Glas Wein, weiß 0,1 l	
Glas Wein, rot 0,1 l	
Glas Bier 0,3 l	
Glas Mineralwasser 0,3 l	
Glas Cola 0,3 l	
Kaffee, Tasse	
Tee, Tasse	
Tischgericht	
<b>d) Catering in der Personalkantine</b>	
Tagesgericht (Fleisch/Fisch)	
Tagesgericht (vegetarisch)	
Glas Mineralwasser, 0,3 l	
Glas Cola, 0,3 l	
Kaffee, Tasse	
Tee, Tasse	
Belegtes Brötchen	
Frühstücksangebot	

### **Räumlichkeiten / Kautio**

Der Pachtvertrag bezieht sich auf folgende Räume und Einrichtungen zur Bewirtschaftung nach Maßgabe der Bestandspläne der zuständigen Behörde der Stadt Duisburg:

#### **Hinterhaus**

Erdgeschoss                      Kantinenraum mit Theke inkl. Kühlung, Küche, 2 Abstellräume, Sozialraum mit WC

#### **Vorderhaus**

Erdgeschoss, Kassenhalle      Theke mit Technik (Kühlung und Spülmaschine) und Waschbecken

1. Rang, Opernfoyer            Theke mit Technik (Kühlung), Waschbecken und Abstellraum/ Vorbereitungsraum

Der Caterer hat für die Dauer des Pachtverhältnisses eine Kautio in Höhe von Euro 5.000, - zu stellen.

### **Einrichtung des Pachtgegenstandes**

Die **Kulturbetriebe Duisburg** stellen folgende Einrichtungsgegenstände zur Verfügung:

1. im Vorderhaus:
  - Thekenkorpus und Rückbuffet (Haupttheke),
  - Tische,
  - Stühle,
  - Stehtische.
  
2. in der Personalkantine:
  - Thekenkorpus,
  - Tische,
  - Stühle.

Der **Caterer** stellt und unterhält mindestens die folgenden Einrichtungsgegenstände:

- Zusätzliche Kühltruhen und Kühlvitri
- Eiswürfelbereiter bei Bedarf,
- Zusätzliche Schmutzmatten bei Bedarf,
- Kaffeemaschinen,
- Porzellan,
- Besteck,
- Gläser,
- Kleininventar.

Sie stellen in der Kantine einen Servierwagen mit Behälter für benutztes Besteck und einen Abfallkorb für gebrauchte Papierservietten auf. Das Aufstellen weiterer Einrichtungsgegenstände sowie das Verschieben bzw. Verändern von Gegenständen des Theaters bedürfen der Genehmigung der Theaterleitung.

## **Nutzungsregelungen**

Die Kassenhalle und das Opernfoyer sind nach allen Vorstellungen zeitnah aufzuräumen, Abfälle, Leergut etc. sind aus dem Haus zu bringen. Der Caterer hat für ein hochwertiges, einem öffentlichen Theater angemessenes Erscheinungsbild zu sorgen.

Die Tische in der Kassenhalle und im Opernfoyer sind nach den Vorstellungen zu reinigen. Zu Grundreinigungen sind die vom Caterer genutzten Möbel wieder neu auszurichten.

Das Theater verfügt über einen innen liegenden Aufzug im Hinterhaus. Dieser darf durch den Caterer mitbenutzt werden. Das Vorderhaus verfügt nicht über einen Aufzug.

Den Kulturbetrieben obliegen die Beheizung und die Versorgung der verpachteten Räume mit Strom und Wasser nach Maßgabe der vorhandenen Anschlüsse und Einrichtungen.

Für den Caterer wird am Stadttheater eine Parkmöglichkeit für den Lieferverkehr in den dafür benötigten Zeiten zur Verfügung gestellt. Die Anlieferung und Abholung von Material nach 22 Uhr ist nur über den Betriebshof aus gestattet.

Der Caterer erstellt einen Hygieneplan und hält ihn ein.

Theater- und Opernbetriebe sind internationale Betriebe: Daher stellt der Caterer sicher, dass das von ihm beschäftigte Personal zumindest Grundkenntnisse der englischen Sprache beherrscht.

## **Besondere Anforderungen zur Bewirtschaftung der Personalkantine**

### Öffnungszeiten:

Grundsätzlich ist die Kantine von 07.00 bis 15.00 Uhr geöffnet und entsprechend der Zeiten der Proben und bis jeweils eine Stunde nach Vorstellungsende. Schließzeiten nachmittags sind verhandelbar. Während der spielfreien Zeit im Sommer erfolgt sechs Wochen lang kein Kantinen- bzw. Cateringbetrieb. Mögliche Abweichungen der Öffnungszeiten sind mit der Theaterleitung abzustimmen.

### Zielgruppe:

Die Kantine im Theater soll neben den Beschäftigten im Hause auch allen anderen städtischen bzw. stadtnahen Mitarbeitenden (zum Beispiel Stadtwerke Duisburg oder Wirtschaftsbetriebe Duisburg) offenstehen.

Die Kantine ist das Herzstück des Theaters, in dem sich alle Abteilungen / Gewerke / Kunstschaffende treffen und austauschen. Dieser Austausch soll durch eine persönliche und einladende Atmosphäre gefördert werden.

### Angebot:

Täglich wechselndes Angebot von mindestens zwei warmen Mahlzeiten. Im Rahmen der Angebotspalette sind Suppen, Eintöpfe, Salate, sowie vegetarische und Fisch- / Fleischgerichte mit frischem Gemüse vorzusehen.

Besonderer Wert wird auf ein Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten gelegt. Wir erwarten eine Lebensmittelauswahl, die am Ziel einer gesundheitsfördernden Ernährung orientiert ist, eine nährstoffschonende Zubereitung, Abwechslung und Vielfalt im Speiseplan sowie ggf. eine Verwendung von regionalen Produkten. Bei der Zusammenstellung des Speiseangebotes ist auch zu berücksichtigen, dass Mitglieder der Ballettcompany regelmäßig in der Kantine essen.

Schnelle Küche: Zur Einhaltung von Pausenzeiten für die Mitarbeitenden müssen mindestens zwei Gerichte innerhalb von 10 Minuten nach Bestellung serviert werden. Zusätzlich soll eine „kleine Speisekarte“ während der

gesamten Öffnungszeit angeboten werden (insbesondere belegte Brötchen, kleine und schnelle Gerichte, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte).

Der Caterer soll den Wochenspeiseplan vorab durch Aushang etc. bekannt geben.

Hochprozentige alkoholische Getränke dürfen nicht angeboten werden. Weitere alkoholische Getränke wie Bier, Wein, etc. dürfen erst nach Ende der Probe bzw. Vorstellung ausgegeben werden. Darüber hinaus sollen verschiedene Tee- und Kaffeesorten angeboten werden.

Der Caterer benennt für die Kantine eine feste Ansprechperson vor Ort als Koordination und Schnittstelle zwischen dem Theater und dem Caterer.

### **Besondere Anforderungen an den Caterer**

#### **1. Veranstaltungen im Stadttheater Duisburg**

Für die Bewirtung der Theaterbesuchenden vor den Vorstellungen und während der Pausen und die Vorbereitung auf die Bewirtung werden folgende Anforderungen gestellt:

- Flexibilität sowie serviceorientierter und freundlicher Umgang mit Besucherinnen und Besuchern und kurzfristige Beantwortung ihrer Anfragen,
- Stellen des ausreichenden Personals für Getränke- und Speisenausgabe während der Pausen (Besonderheit: längere Leerzeiten während der Vorstellung, aber starker Andrang in den 20- bis 30-minütigen Pausen),
- Moderate Preisgestaltung, die die Gesamtkosten eines Theaterabends nicht außer Acht lässt, und angepasste Preise für die Schulfeststellungen,
- „Standardspeisenangebot“ in Abstimmung mit der Theaterleitung,
- Wegen Hellhörigkeit des Hauses geräuscharmes Arbeiten während der laufenden Vorstellung erforderlich.

#### **2. Premierenfeiern**

Die Oper- und Ballett-Premierenveranstaltungen finden im Opernfoyer statt. Der Caterer stellt Essen und Getränke für ca. 45 Beteiligte bereit.

Die Schauspiel-Premierenfeiern können sowohl im Opernfoyer als auch in der Personalkantine veranstaltet werden. An diesen nehmen üblicherweise 25-50 Personen teil.

An den Premierenfeiern im Opernfoyer erhalten alle Mitarbeitenden der Kulturbetriebe Duisburg sowie der Deutschen Oper am Rhein Freigetränke (Wasser, Softdrinks, Wein, Bier). Für eine Kontingentlösung, gerne auch über Sponsoring, sind wir sehr offen.

#### **3. Sonderveranstaltungen**

Im Stadttheater Duisburg finden Sonderveranstaltungen unterschiedlicher Größe statt.

Gegebenenfalls benötigte Stehtische, Tischdecken etc. organisiert der Caterer grundsätzlich selbständig.

Ideen für Paketangebote (z.B. Ticket plus Getränk zu einem Pauschalpreis) stehen wir sehr offen gegenüber.

Für interne Konferenzen der Kulturbetriebe Duisburg und der Deutschen Oper am Rhein gelten die Preise der Personalkantine.