



THEATERGASTRONOMIE im Stadttheater Gießen

Ausschreibung

Die Stadttheater Gießen GmbH sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine*n versierte*n Gastronom*in zur Bewirtschaftung der Theatergastronomie (Foyergastronomie) in allen Spielstätten des Stadttheaters Gießen.

Das Theater

Das Stadttheater Gießen ist eines von sechs großen öffentlich geförderten Theatern in Hessen und als Mehrsparten-Haus mit überregionaler Ausstrahlung ein kulturelles Zentrum in Mittelhessen. Es bietet ein vielfältiges Repertoire in den Bereichen Schauspiel, Musiktheater, Tanz, Junges Theater und Konzert sowie diverse Sonderveranstaltungen.

In allen Sparten wird ein anspruchsvolles, aber nicht elitäres, vornehmlich zeitgenössisches Programm angeboten, das ein Publikum mit unterschiedlichen Zielgruppen anspricht und so vielstimmig und divers ist, wie die Universitätsstadt Gießen selbst. Mit dem Großen Haus (bis zu 650 Plätze), dem Kleinen Haus (bis zu 100 Plätze) und dem Veranstaltungsort Salon (bis zu 40 Plätze) stehen drei sehr unterschiedliche Theaterräume zur Verfügung.

Die Theaterleitung verfolgt das Konzept eines offenen Hauses. Das Stadttheater versteht sich als Gastgeber eines Ortes, an dem Menschen rund um die Vorstellungen, Konzerte und Sonderveranstaltungen zusammenkommen. Zahlreiche Formate werden aufgelegt, um das Stadttheater für alle Menschen in der Stadt Gießen und der Region immer wieder neu in den Blick zu rücken – als eine Stätte, an der man sich gerne aufhält.

Das Stadttheater hat schon als historisches Gebäude aus dem Jahr 1907 einen hohen Identifikationsfaktor. Darüber hinaus befinden sich alle Spielstätten in unmittelbarer Nähe zum Herzen der Stadt Gießen und sind in der Stadtgesellschaft bereits fest etabliert.

Die Gastronomie

Das Bewirtungskonzept der Theatergastronomie für die Foyers des Stadttheaters Gießen sollte diesen Ansatz unbedingt unterstützen. Der/die Betreiber*in sollte insbesondere in der Lage sein, sich auf unterschiedliche Formate einzustellen.

Kern des Aufgabenspektrums ist der exklusive Betrieb der Theatergastronomie in allen Foyers des Stadttheaters Gießen. Dabei ist der gastronomische Betrieb ab 60 Minuten vor dem jeweiligen Vorstellungsbeginn bis jedenfalls nach der (letzten) Pause offen zu halten. Viele Formate sehen auch eine Öffnung des Hauses nach Vorstellungsende mit einem entsprechenden gastronomischen Angebot vor. Eine Garantie für eine Pause während der Vorstellung kann nicht gegeben werden. Die Pausenzeit beträgt in der Regel 20 bis 25 Minuten.

Hinsichtlich der Gestaltung der Bewirtungsräume wird ein offener Dialog mit dem/der Pächter*in angestrebt. Die Aufenthaltsqualität in den Foyers hat für die Theaterleitung einen hohen Stellenwert. Daher sind Ideen zur Verbesserung der jeweiligen Raumsituation sehr willkommen. Für Konzepte, die Foyers auch jenseits des reinen Vorstellungsbetriebes gastronomisch zu nutzen, ist die Theaterleitung offen.

Das Theater hat keine Kantine für seine Mitarbeitenden. Ideen für ein entsprechendes Bewirtungskonzept sind ebenfalls willkommen, auch wenn es vorliegend maßgeblich um die Publikumsbewirtung geht.

Leistungsbeschreibung

Als Betreiber*in der Theatergastronomie wird eine zuverlässige und aufgeschlossene Persönlichkeit gesucht, die Freude am Kontakt mit Theatergästen und Künstler:innen hat. Auch Teambewerbungen sind willkommen. Leistungsfähigkeit und fachliche Eignung werden vorausgesetzt.

Das wirtschaftliche Risiko der Betriebsführung trägt der/die Betreiber*in. Eine Bezuschussung durch die Stadttheater Gießen GmbH findet nicht statt.

Das kulinarische Angebot sollte abwechslungsreich und hochwertig sein. Ausgeschlossen sind Fast-Food-Konzepte. Der/die Betreiber*in ist verpflichtet, sich an der Nachhaltigkeitsstrategie des Theaters zu beteiligen.

Der Betrieb der Theatergastronomie ist durchgängig während der Spielzeit des Theaters bzw. an allen Vorstellungstagen zu gewährleisten.

Die Stadttheater Gießen GmbH stellt dem/der Betreiber*in der Theatergastronomie die zur Erbringung der Leistung erforderliche Infrastruktur in allen drei Spielstätten zur Verfügung, d.h. zur Mitbenutzung überlassen werden die Räumlichkeiten der Theatergastronomie inklusive des vorhandenen, festen Inventars.

Vertrag

Es wird ein Pachtvertrag geschlossen, dessen Laufzeit zur Erprobung befristet werden kann. Im Übrigen gilt eine Vertragsdauer von ca. 2,5 Jahren (bis 31.07.2026), die sich automatisch um jeweils ein Jahr verlängert, sofern der Vertrag nicht bis Ende März des jeweiligen Jahres gekündigt wird.

Der Pachtvertrag enthält darüber hinaus Regelungen zu folgenden Bereichen: Pachtgegenstand, Pachtzins, Wirtschaftsführung, Unterhalt der Pachtsachen, Betriebskosten sowie Haftung und Versicherung.

Als Sonderregelung sollte ein Rabatt für Eigenbedarf und Mitarbeiter*innen des Stadttheaters (Hausrabatt) von bis zu 50 % auf Speisen und Getränke vorgesehen werden.

Bewerbung

Wenn Sie sich für eine Betreuung der Theatergastronomie des Stadttheaters Gießen interessieren, bitten wir Sie um Abgabe eines Angebotes in elektronischer Form.

Adresse: bewerbung@stadttheater-giessen.de

Betreff: Theatergastronomie

Frist: 04.12.2023

Ihr Angebot enthält bitte vor allem ein Nutzungskonzept für den Betrieb der Theatergastronomie. In diesem Konzept sollte möglichst detailliert beschrieben werden, wie die Gastronomie im Stadttheater Gießen nach Ihrer Ansicht betrieben werden soll.

Bitte stellen Sie sich zunächst kurz vor (z.B. mit Angaben zur beruflichen Qualifikation, betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und Erfahrungen, evtl. Referenzen, ggf. Rechtsform etc.) und gehen dann auf folgende Aspekte ein:

Konzeptidee inkl. Entwürfen zur Gestaltung der Gastronomiebereiche, Speisen- und Getränkeangebot (ggf. mit Preisliste), Service, Werbung/Marketing, Nachhaltigkeit.

Bei Bedarf werden wir Eigenerklärungen und Nachweise gesondert anfordern.

Eine Besichtigung der Liegenschaften ist nach vorheriger Anmeldung möglich. Ansprechpartnerin ist Frau Ewa Lidwin unter verwaltung@stadttheater-giessen.de. Von telefonischen Anfragen bitten wir abzusehen. Eventuelle Rückfragen zur Ausschreibung bitte ebenfalls an diese Adresse.

Die Vergabe erfolgt im Verhandlungsverfahren. Maßgeblich für die letztendliche Entscheidung sind folgende Zuschlagskriterien:

Nutzungskonzept	(75 %)	Konzeptidee 20 %, Speisen und Getränke 15 %, Service 15 %, Marketing 15 %, Nachhaltigkeit 10 %
Pachtzins	(25 %)	

Die Entscheidung über die Konzessionsvergabe soll möglichst schnell getroffen werden, da der bisherige Pächter aus gesundheitlichen Gründen ausscheiden möchte. Der Termin zur Übernahme des Pachtgegenstandes wird in gegenseitiger Absprache vorgenommen.

Stand: 01.11.2023