



## **Informationsmemorandum**

**zur Vergabe einer Dienstleistungskonzession  
für die gastronomische Bewirtschaftung der Veranstaltungen  
im Kultur- und Kongresszentrum Rosenheim**

VERANSTALTUNGS+KONGRESS GmbH Rosenheim  
Kufsteiner Straße 4  
83022 Rosenheim

## Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen .....	3
2	Stadt Rosenheim .....	3
3	Kultur- und Kongresszentrum Rosenheim.....	4
4	Betreiberin .....	4
5	Veranstaltungsstruktur, Belegung, Eigenveranstaltungen .....	4
6	Umsatzprognose Gastronomie / Catering .....	5
7	Umfang der zu erbringenden Leistungen .....	5
8	Ausnahmen der Exklusivität.....	6
9	Zu leistendes Entgelt des Konzessionsnehmers .....	6
10	Abrechnung des Entgelts.....	6
11	Qualität der Gastronomie .....	6
12	Außer-Haus-Catering.....	7
13	Verfahrensablauf, Terminplan.....	7
14	Wertung von Angeboten .....	7
15	Nachunternehmer / Subunternehmer.....	9
16	Ausstattung, Equipment, Räumlichkeiten.....	9
17	Betriebs- und Nebenkosten .....	9
18	Investitionen seitens des Konzessionsnehmers .....	10
19	Wartung und Instandhaltung .....	10
20	Genehmigungen / Konzessionen .....	10
21	Kautions .....	10
22	Service Level Agreements / Betriebskonzept.....	10
23	Versicherungen.....	11
24	Abstimmung von Angebotsgestaltung und Preislisten gegenüber Kunden .....	11
25	Werbung, Branding, Erscheinungsbild, Kleidung .....	11
26	Getränke- und Warenbezug.....	12
27	Nachhaltigkeit, Fairtrade .....	12
28	Umweltgerechte Arbeitsweise.....	13
29	Müllentsorgung/Reinigung/Fettabscheider/Umweltschutz .....	13
30	Auflagen/Vorschriften von Ordnungs-/Gesundheitsbehörden.....	13
31	Brandschutzbestimmungen, Versammlungsstättenverordnung.....	14
32	Parken .....	14
33	Anlieferung .....	14
34	Warenannahme .....	15
35	Anlagen .....	15

## 1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Ziel dieses Verfahrens ist die Vergabe einer Konzession über die Erbringung gastronomischer Leistungen / des Caterings im Kultur- und Kongresszentrum Rosenheim, Kufsteiner Straße 4, 83022 Rosenheim (nachfolgend **KU'KO** genannt), für die Bewirtschaftung von Besuchern / Teilnehmern der dort stattfindenden Veranstaltungen.

Dafür sucht die VERANSTALTUNGS+KONGRESS GmbH Rosenheim, welche das KU'KO als Betreiberin führt, (nachfolgend **Betreiberin** genannt) einen kompetenten und leistungsfähigen Partner (nachfolgend **Konzessionsnehmer** genannt).

Geschlossen werden soll ein Vertrag über eine Dienstleistungskonzession über das weitgehend exklusive Recht und die Verpflichtung für die gastronomische Bewirtschaftung der verschiedenen Veranstaltungen im KU'KO auf Basis prozentualer Umsatzbeteiligung.

Der Vertrag des gegenwärtigen Konzessionsnehmers läuft zum 30.06.2025 aus. Es wird zum 01.07.2025 ein Nachfolger für eine fünfjährige Vertragslaufzeit bis zum 30.06.2030 gesucht.

Im Folgenden wird über die Rahmenbedingungen der geplanten Vergabe und der durch den Konzessionsnehmer zu erbringenden Leistungen informiert.

Dieses Informationsmemorandum nebst Anlagen enthält Informationen über die rechtlichen, organisatorischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Konzessionierung sowie über den durch den Konzessionsnehmer zu erbringenden Leistungsumfang. Dabei erhebt das Informationsmemorandum keinen Anspruch auf Vollständigkeit aller für einen potentiellen Bewerber von Interesse befindlichen Informationen. Eine Haftung für Fehler, Vollständigkeit und Richtigkeit der Unterlagen dieses Informationsmemorandums übernimmt die Betreiberin nicht.

## 2 STADT ROSENHEIM

Rosenheim liegt im südlichen Bayern, eingebettet zwischen den Chiemgauer Alpen und dem Inntal. Die Stadt ist nicht nur als regionales Wirtschafts- und Bildungszentrum bekannt, sondern auch als ein Ort mit reicher Geschichte und kulturellem Erbe.

Mit gut 63.000 Einwohnern ist Rosenheim eine mittelgroße Stadt, die durch ihre strategische Lage an wichtigen Verkehrsachsen wie der A8 und der Bahnlinie München-Salzburg eine hohe Erreichbarkeit bietet. Dies hat zur Ansiedlung zahlreicher Unternehmen in den Bereichen Holzverarbeitung, Maschinenbau und IT geführt, die Rosenheim zu einem bedeutenden Wirtschaftsstandort machen. Zudem beheimatet die Stadt die Technische Hochschule Rosenheim, die für ihre praxisnahe Ausbildung und innovative Forschung bekannt ist.

Touristisch hat Rosenheim ebenfalls viel zu bieten. Die Altstadt besticht durch ihren historischen Charme mit gut erhaltenen Gebäuden aus verschiedenen Epochen, darunter das Mittertor und die St.-Nikolaus-Kirche. Das Umfeld lädt zu Ausflügen in die Natur ein, sei es für Wanderungen in den Bergen, Radtouren entlang des Inns oder entspannte Stunden am nahegelegenen Chiemsee. Zudem bietet Rosenheim zahlreiche kulturelle Veranstaltungen, Museen und ein lebendiges Stadtleben, das Besucher aus nah und fern anzieht.

Durch die Kombination aus wirtschaftlicher Dynamik, hoher Lebensqualität und touristischer Attraktivität ist Rosenheim sowohl für Bewohner als auch für Gäste ein besonderer Ort, der Tradition und Moderne auf einzigartige Weise vereint.

### **3 KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM ROSENHEIM**

Das Kultur- und Kongresszentrum Rosenheim (KU'KO) wurde im Oktober 1982 eröffnet, im Jahr 1997 zum Konferenzzentrum erweitert und ist seitdem ein wichtiger Bestandteil des kulturellen und wirtschaftlichen Lebens der Stadt. Seitdem ist das am Rande der Altstadt gelegene Gebäude ein zentraler Bestandteil des kulturellen und wirtschaftlichen Lebens in Rosenheim und der umliegenden Region.

Mit seiner eleganten und funktionalen Architektur zählt das KU'KO auch nach über 40 Jahren zu den bedeutendsten Bauwerken der Stadt. Die zentrale Lage in Rosenheim mit direktem Zugang zur Innenstadt und Blick auf die Alpen trägt zur Attraktivität bei. Das KU'KO besticht durch seine moderne Architektur und flexible Raumgestaltung, die eine Vielzahl von Veranstaltungen ermöglicht. Mit 20 verschiedenen Raumvarianten, die Platz für bis zu 1.600 Personen bieten, ist es ideal für Konferenzen, Messen und kulturelle Events.

Die lichtdurchfluteten Foyers und die klaren Linien des Gebäudes schaffen eine einladende Atmosphäre. Alle Räume sind klimatisiert und mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestattet, was sowohl klassische als auch hybride Veranstaltungsformate ermöglicht. Das Zentrum verfügt über zwei eigene Parkhäuser und ist leicht über die Autobahn und mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

### **4 BETREIBERIN**

Die Veranstaltungs+Kongress GmbH Rosenheim betreibt das KU'KO und bietet umfassende Dienstleistungen für die Planung und Durchführung von Veranstaltungen an. Sie stellt modernste Veranstaltungstechnik und flexible Raumkonzepte zur Verfügung, um verschiedenste Eventformate zu ermöglichen.

### **5 VERANSTALTUNGSSTRUKTUR, BELEGUNG, EIGENVERANSTALTUNGEN**

Die Belegungsstruktur im Veranstaltungssegment prägt das gastronomische Kerngeschäft des KU'KO und umfasst folgende Veranstaltungsportfolios:

#### Kommerzielle Unterhaltungsevents:

z.B. internationale und nationale Konzert- und Showhighlights, Comedy, (max. 1.600 Besucher bestuhlt und 2.500 unbestuhlt)

Gastronomische Anforderung:  
Tresenverkauf, Getränkeangebot und kleine Speisen

#### Business-Veranstaltungen

z.B. Tagungen, Kongresse und Business-Events (jede Größenordnung)  
Betriebs-, Hauptversammlungen

Gastronomische Anforderung:  
Speisen- und Getränkeangebot auf Anforderung

#### Gesellschaftliche Veranstaltungen

z.B. Bälle, Feste, Feiern

Gastronomische Anforderung:  
Speisen- und Getränkeangebot nach Anforderung (à la carte, Buffet, eingesetzt am Tisch, Flying Buffet, etc.)

Die Betreiberin stellt mit einem mehrmonatigen Vorlauf aktuelle Veranstaltungs-Forecasts als Planungsgrundlage zur Verfügung.

Die Jahres-Kennwerte 2023 zur Auslastung des KU'KO mit umfassen:

- 220 Veranstaltungen
- 201 Veranstaltungstage (inkl. Auf- und Abbautage)
- 97.365 Besucher

Für die Jahre 2024 und 2025 wird nach den corona-bedingten Einschnitten mit einer langsamen Stabilisierung der Buchungslage gerechnet.

## 6 UMSATZPROGNOSE GASTRONOMIE / CATERING

Die Umsatzprognosen des Konzessionsnehmers richten sich nach der Auslastung des KU'KO, den Teilnehmerzahlen und den Veranstaltungsformaten, zudem nach der ebenfalls derzeit schwer zu prognostizierenden Preisentwicklung beim Verkauf von Speisen, Getränken, Personal und Dienstleistungen. Auch bei den Umsätzen des Caterers wird aufgrund der Unwägbarkeiten der COVID-19 Pandemie auf einen Rückblick auf die Jahre 2020 und 2021 verzichtet, da diese Darstellung keine Aussagekraft für die zukünftigen Betrachtungen bieten würde.

<b>Umsatz 2019, circa:</b>	<b>€ 840 Tsd.</b>
<b>Umsatz 2022, circa:</b>	<b>€ 623 Tsd.</b>
<b>Umsatz 2023, circa:</b>	<b>€ 1.02 Mio.</b>

Auf Basis der aktuellen Veranstaltungskennwerte, der aktuellen gesamtwirtschaftlichen Entwicklungen, der Unwägbarkeiten der globalen Lieferkettenstörungen und der andauernden Energiekostenschwankungen wird die vorliegend auf Basis einer Umsatzprognose des Mittelwerts der aufgezeigten Kennzahlen von **ca. 850 Tsd. € / Vertragsjahr** kalkuliert

## 7 UMFANG DER ZU ERBRINGENDEN LEISTUNGEN

### VERANSTALTUNGSCATERING

Dem Konzessionsnehmer obliegt die Durchführung der gastronomischen Versorgung aller im KU'KO stattfindenden Veranstaltungsarten/-typen. Dies sind typischerweise Tagungen, Kongresse, Seminare, Empfänge, Ausstellungen, gesellschaftliche Veranstaltungen wie Bälle und Hochzeiten Verbands- und Firmenveranstaltungen. Ebenso finden öffentliche Unterhaltungs-/Kulturveranstaltungen, Konzerte oder Comedy mit Pausengastronomie und Barverkauf an die Besucher der Veranstaltungen statt. Auch die Bewirtung von Tagungen erfolgt teilweise auf Selbstzahlerbasis mit Barzahlung oder Kreditkarte durch die Teilnehmer.

Der zukünftige Konzessionsnehmer im KU'KO übernimmt als exklusiver Vertragspartner die alleinige gastronomische Versorgung von Besuchern der im KU'KO stattfindenden Veranstaltungen. Es besteht Bewirtungspflicht bei allen Veranstaltungen durch bedarfsgerechte Versorgung. Hierbei soll es sich um ein Angebot mit guten und preiswerten Speise-Angeboten, branchenüblichen Genussmitteln und Getränken handeln. Die Betriebsführung ist so einzurichten, dass der Betrieb der Bedarfsgastronomie den Veranstaltungen im KU'KO förderlich und der Besuch des KU'KO allen Bevölkerungsschichten möglich ist.

Die Betreiberin verpflichtet sich, dem Konzessionsnehmer in allen Verträgen zur Durchführung von Veranstaltungen im KU'KO das Exklusivitätsrecht der gastronomischen Versorgung vertraglich abzusichern.

### CREW CATERING

Ebenfalls Bestandteil der zu vergebenden Konzession ist auf Anforderung des Veranstalters das Crew-Catering, Künstlercatering sowie die gastronomische Versorgung von Mitarbeitern, Ausstellern und Backstagebereichen. Diesbezüglich

werden allerdings keine Exklusivitätsrechte vereinbart, sodass Veranstalter auch eigene Dienstleister zur Erbringung dieser Leistungen einsetzen können.

## **8 AUSNAHMEN DER EXKLUSIVITÄT**

Einzelne Veranstaltungen bedürfen der sogenannten Cateringfreiheit da diese Veranstaltungen sonst im KU'KO nicht stattfinden könnten.

Für diese Veranstaltungen besteht kein Exklusivitätsrecht des Konzessionsnehmers, sodass die gastronomische Bewirtschaftung auch durch Dritte durchgeführt werden kann. Diesbezüglich wird mit dem Konzessionsnehmer vereinbart, dass die Bewirtschaftung durch Dritte nicht mehr als fünf von der Betreiberin frei zu wählende Veranstaltungen im Kalenderjahr betreffen.

## **9 ZU LEISTENDES ENTGELT DES KONZESSIONSNEHMERS**

Für alle getätigten Umsätze des Konzessionsnehmers im KU'KO erhält die Betreiberin ein Entgelt in Höhe von mindestens 10 % des Nettoumsatzes zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Bieter sind aufgefordert, gegebenenfalls eine höhere Umsatzbeteiligung anzubieten, möglicherweise gestaffelt ab einer bestimmten erreichten Umsatzgröße.

## **10 ABRECHNUNG DES ENTGELTS**

Als Berechnungsgrundlage der Nettoumsatzprovision gelten alle Umsätze, die der Konzessionsnehmer erzielt durch die gastronomische Versorgung / das Catering von Veranstaltungen, an Dritte vermittelte Dienstleistungen, Dienstleistungen gleich welcher Art innerhalb des KU'KO.

Die Provisionsabrechnung des Konzessionsnehmers gegenüber der Betreiberin erfolgt auf Basis der monatlichen erbrachten Umsätze des Caterers bis zum 15. des darauffolgenden Monats. Die Betreiberin erhält hierzu monatlich eine tabellarische Übersicht über den tatsächlichen Umsatz je Veranstaltung. Als Nachweis sind zusätzlich die an den Kunden versandten Rechnungen in Kopie beizufügen.

## **11 QUALITÄT DER GASTRONOMIE**

Die Qualität und Zuverlässigkeit der Leistungen des Gastronomen im KU'KO bestimmt maßgeblich den Erfolg der bestehenden und künftigen Beziehungen zwischen dem KU'KO und seinen Kunden und Besuchern. Daher muss das KU'KO über seinen Gastronomen ein professionelles, gastronomisches Angebot anbieten, das sich an den Wünschen der jeweiligen Veranstalter und Besucher branchenüblich orientiert und dessen Ablauf für jede Phase optimal angeboten, geplant und umgesetzt wird.

Erwartet wird entsprechend der Besucherstruktur des KU'KO ein vielfältiges gastronomisches Angebot, vom kleinen Preis bis zur gehobenen Küche. Dabei handelt der Konzessionsnehmer im Rahmen der geltenden Vorschriften und küchentechnischen Möglichkeiten. Er muss von seinem Betriebskonzept her in der Lage sein, bei entsprechender der Besucherstruktur auch ein hochwertiges, aktuellen gastronomischen Trends entsprechendes und preissensibles gastronomisches Angebot.

Die Ausrichtung des Speisen- und Getränkeangebots ist entsprechend zu gestalten hinsichtlich Angebotsvielfalt, Preis und Qualität insbesondere auf die Bedürfnisse im Pausengeschäft bei Kultur-/Unterhaltungsveranstaltungen und Business-Events.

Es wird erwartet, dass Veranstaltungen zwischen fünf und 1.600 Personen in gleicher Weise zufriedenstellend bedient werden. Erfahrungen bei der Betreuung von Großveranstaltungen werden dabei vorausgesetzt.

Es soll immer ein vegetarisches/veganes Speisenangebot geben. Zumindest ein alkoholfreies Getränk ist bei gleicher Menge günstiger als alkoholische Getränke (z.B. Bier) anzubieten.

Alle Speisen sollen frisch zubereitet werden mit möglichst geringen Convenience-Graden

Die Speisen und Getränke sowie deren Abgabe sollen auf Wunsch dem Nachhaltigkeitsaspekt Rechnung tragen. Beispielsweise werden bei manchen Veranstaltungen wiederverwendbare Kunststoffbecher mit Pfand vom Veranstalter gewünscht. Der Caterer hat diesem und ähnlichen Wünschen zu entsprechen.

## 12 AUßER-HAUS-CATERING

Dem Caterer ist es nicht gestattet, ein Außer-Haus-Catering in den verpachteten Räumlichkeiten der Betreiberin vorzubereiten und anzubieten.

## 13 VERFAHRENSABLAUF, TERMINPLAN

Interessenten für die Übernahme der Dienstleistungskonzession sind verpflichtet, sich vor Ort über die räumlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen zu informieren. Hierfür wird die Betreiberin den Verfahrensinteressierten auf Anfrage konkrete Termine für eine Besichtigung benennen.

Angebote sind bis zum Mittwoch, den **20.11.2024; 12:00 Uhr** vorzulegen.

Nach erster Bewertung wird die Betreiberin im Anschluss mit drei bis fünf Interessenten persönliche Gespräche zur weiteren Aufklärung abstimmen und in konkrete Vertragsverhandlungen eintreten.

Der Vertragsabschluss ist im Dezember 2024 geplant.

Es handelt sich bei dieser Ausschreibung um eine öffentliche und unverbindliche Aufforderung zur Abgabe von Angeboten für ein Vertragsverhältnis. Die Bestimmungen der UVgO finden keine Anwendung. Die Entscheidung der Betreiberin ob, wann, an wen und zu welchen Konditionen vergeben wird, ist freibleibend.

## 14 WERTUNG VON ANGEBOTEN

Die zur Angebotsabgabe eingereichten Unterlagen werden durch die Betreiberin inhaltlich und fachlich bewertet. Die Bewertung der Unterlagen erfolgt auf der Grundlage der folgenden Bewertungsmatrix:

Qualität der Referenzen und der Unterlagen / persönliche Vorstellung 10 P.

→ Bewertet werden

- die Qualität der vorgelegten Referenzen (5)
- der Kompetenzeindruck bei der persönlichen Vorstellung (5)

Gastronomie- und Veranstaltungskonzept 30 P.

→ Bewertet werden

- die allgemeine Konzeptdarstellung, gastronomisches Gesamtkonzept (10) sowie
- die Durchführungskonzepte zu konkreten Veranstaltungen wie
  - der Unterhaltungsveranstaltung (10) und

- dem Business-Event (10)

Personalkonzept 20 P.

→ Bewertet werden

- Hinweise auf Übernahme der Beschäftigten (9),
- ob es sich um einen Ausbildungsbetrieb handelt (3) und
- der Umgang mit Personalengpässen bei hohem Betrieb (8)

Pachthöhe (Nettoumsatzprovision) 20 P.

→ Bewertet wird die Höhe und Staffelung der angebotenen Nettoumsatzbeteiligung (20)

Ökologisch nachhaltiges Betriebskonzept 20 P.

→ Bewertet werden

- die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte / Bezug zu Region und Stadt (Rosenheim) (5),
- das Angebot von vegetarischen/veganen Speisen (5)
- das Abfallkonzept / Recycling (2)
- das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (5)
- die Regionalität der Lieferanten (3)

Summe 100 P.

Die Betreiberin behält sich vor, im Zuge des Verfahrens bestätigende Nachweise zur wirtschaftlichen und fachlichen Eignung von Bewerbern einzufordern.

**Die sachlich/inhaltliche Bewertung erfolgt nach der folgenden Einstufung:**

**81-100% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird in vollstem Umfang entsprochen, wenn ein schlüssiges Konzept und die schlüssige Durchführung der Herangehensweise durch eine nachvollziehbare, verständliche, besonders zweckdienliche und transparente Struktur/Aufbau vorliegen.

**61-80% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird in vollen Umfang entsprochen, wenn ein weitgehend schlüssiges Konzept und die schlüssige Durchführung der Herangehensweise durch eine nachvollziehbare, verständliche und transparente bei vollständiger Erfüllung in Struktur/Aufbau vorliegen.

**41-60% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird überwiegend entsprochen, wenn ein teilweise schlüssiges Konzept und die schlüssige Durchführung der Herangehensweise durch eine transparente Struktur/Aufbau mit unwesentlichen Einschränkungen vorliegen.

**21-40% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird genügend entsprochen, wenn ein Konzept und die Durchführung mit gerade noch hinnehmbaren Einschränkungen vorliegen.

**1-20% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird mit Einschränkungen entsprochen, wenn ein Konzept und die Durchführung mit deutlichen Einschränkungen vorliegen.



**0% der möglichen Punkte** – Der Darstellung wird nicht entsprochen, wenn das Ziel in keiner Weise erreicht wird oder wenn keine Aussage vorliegt.

## **15 NACHUNTERNEHMER / SUBUNTERNEHMER**

Die in Ziffer 7 beschriebenen Leistungen sollen grundsätzlich in eigenem Namen und auf eigene Rechnung des Konzessionsnehmers erbracht werden.

Will der Konzessionsnehmer zur Erfüllung von Bewerber- oder Bieteranforderungen auf ein anderes Unternehmen zurückgreifen und dessen Kapazitäten einbeziehen, ist durch entsprechende Verpflichtungserklärungen nachzuweisen, ob und in welchem Umfang die Kapazitäten des anderen Unternehmens zur Verfügung stehen. Will der Konzessionsnehmer sich hinsichtlich seiner finanziellen Leistungsfähigkeit auf ein anderes Unternehmen beziehen, so wird eine gemeinsame Haftung der beiden Unternehmen für die Vertragsdurchführung vereinbart.

Die nachträgliche Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen, welche nicht vor Zuschlagserteilung benannt wurden, darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung der Betreiberin erfolgen. Die Beauftragung von Personaldienstleistern ist von dieser Regelung nicht betroffen. Rechtliche Bestimmungen im Hinblick auf Arbeitnehmerüberlassung und Mindestlohn sind zwingend einzuhalten.

## **16 AUSSTATTUNG, EQUIPMENT, RÄUMLICHKEITEN**

Für den Konzessionsnehmer stehen Räumlichkeiten nach Maßgabe von Anlage 1 zur Verfügung. Es wird darauf hingewiesen, dass sich im KU'KO lediglich eine Aufbereitungsküche befindet, sodass Bewerber in jedem Fall eine eigene ortsnahe Großküche zur Vorbereitung benötigen. Dieser Umstand ist im Betriebskonzept zu berücksichtigen und darzustellen.

Verfügbare Flächen für Speisen-/Getränkeausgabe sowie ggf. Personalräume sind veranstaltungsbezogen abzustimmen. Musterstandorte für die Veranstaltungsbewirtschaftung sind ebenfalls in der Anlage 1 verzeichnet.

Das in Anlage 2 benannte Inventar und die zur Verfügung gestellten Ausstattungen sowie die Nutzung der benannten Räumlichkeiten sind in dem für die Konzession zu erbringenden Entgelt enthalten.

## **17 BETRIEBS- UND NEBENKOSTEN**

1. Der Konzessionsnehmer trägt alle Nebenkosten und Gebühren, die aus dem Betreiben der Gastronomie unmittelbar hervorgehen selbst. Hierbei handelt es sich insbesondere um:
  - die Kosten der Stromversorgung
  - die Kosten der Beleuchtung
  - die Kosten der Abfallentsorgung
  - die Kosten der Schädlingsbekämpfung
  - die Kosten der Wartung der Feuerlöschgeräte
  - die Kosten der in § 23 genannten Versicherungen, soweit sie durch den Betrieb der Gastronomie notwendig sind und seitens des Mieters als erforderlich erachtet werden
  - die Kosten der Reinigung der Gastronomie
  - die Kosten der Wartung, Reinigung und Überprüfung von Hausanschlüssen, Be- und Entwässerungssystemen, insbesondere die Kosten der regelmäßigen Überprüfung von Abflussrohren, elektrischen Leitungen und Anlagen, Heizungs-/ Warmwasserleitungen sowie Gasleitungen, welche sich im Bereich der Mietsache befinden.

Die Betreiberin rechnet die Betriebskosten und Nebenabgaben jeweils zum Monatsende gegenüber dem Konzessionsnehmer ab. Die Nebenkostenvereinbarung wird in den Vertragsunterlagen konkretisiert.

## **18 INVESTITIONEN SEITENS DES KONZESSIONSNEHMERS**

Dem Konzessionsnehmer stehen die unter Ziffer 16 benannten Räumlichkeiten nebst aufgezähltem Equipment zur Verfügung. Dennoch werden Investitionen für den Gastronomiebetrieb unabdingbar sein.

Der Konzessionsnehmer muss die seitens des Hauses nur grundlegend ausgestatteten Gastronomiebereiche durch eigene Investitionen in Höhe von schätzungsweise bis zu 150.000,- € in das notwendige Equipment ergänzen, um über eine für die meisten Veranstaltungsformen vollständig ausgestattete und „spielfertige“ Betriebsstätte zu verfügen.

## **19 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG**

Für die sach- und fachgerechte Instandhaltung (Wartung, Inspektion, Instandsetzung) derjenigen Anlagen, Einrichtungen, mobilen Geräte, Kühlräume und Kücheneinrichtungen einschließlich Fettabscheider und Fettabluft, die Betreiberin dem Konzessionsnehmer überlassen hat, sorgt dieser durch entsprechende Wartungs-/Serviceverträge. Alternativ beauftragt die Betreiberin die Instandhaltungsarbeiten und berechnet die Kosten an den Konzessionär gegen Nachweis weiter. Ferner bedürfen alle Elektrogeräte gemäß der Verordnung der Unfallversicherung für die Prüfung elektronischer Betriebsmittel und Anlagen (DGUV) der gesetzmäßigen Wartung und Prüfung, die der Betreiberin gegenüber schriftlich nachgewiesen werden müssen.

## **20 GENEHMIGUNGEN / KONZESSIONEN**

Der Konzessionsnehmer hat auf eigene Kosten sämtliche erforderlichen behördlichen Genehmigungen und Konzessionen für die gastronomische Versorgung der Veranstaltungen zu beschaffen und während der gesamten Dauer der Konzessionszeit aufrecht zu erhalten.

## **21 KAUTION**

Zur Sicherung aller Ansprüche der Betreiberin gegen den Konzessionsnehmer leistet dieser eine Kaution in Höhe von 10.000,00 € (zehntausend Euro), die verzinst (Sparbuchzinsen) angelegt werden oder durch eine unbedingte, unbefristete, selbstschuldnerische Bürgschaft einer deutschen Großbank oder eine entsprechende Bürgschaftsversicherung zu erbringen ist.

## **22 SERVICE LEVEL AGREEMENTS / BETRIEBSKONZEPT**

Es werden umfassende Service Level Agreements (kurz: SLA) zwischen den Parteien vereinbart, die als Anlage 3 verbindlicher Vertragsbestandteil werden und vom Konzessionsnehmer entsprechend einzuhalten sind.

Basis für die SLA sind die Anforderungen des Betreibers und das vom Bewerber einzureichende Betriebskonzept. Die SLA regeln Details der Zusammenarbeit und dienen der Qualitätssicherung. Sie beinhalten Vereinbarungen der einzuhaltenden Qualitätsstandards seitens des Konzessionsnehmers im Hinblick auf Führungskräfte, Personalauswahl, Schulungen, Hygiene etc.

Die Betreiberin und der Konzessionsnehmer werden nach der Konzessionsvergabe die SLA gemeinsam weiterentwickeln und gemeinsam im gegenseitigen Interesse von Zeit zu Zeit eine Anpassung des Betriebskonzeptes und der Service Level Agreements an aktuelle Entwicklungen, Trends und Bedürfnisse vornehmen.

Das Betriebskonzept muss ein gastronomisches Angebot entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen der unterschiedlichen Besuchergruppen gewährleisten.

Bei Angebotsabgabe ist im Betriebskonzept ein kompetenter Ansprechpartner zu benennen, der als Objektleiter für die gastronomischen Abläufe, das eingesetzte Personal und die Qualitätskontrolle verantwortlich ist.

## **23 VERSICHERUNGEN**

Die Stadt Rosenheim als Eigentümerin versichert das Gebäude gegen Schäden aus Feuer, Rauch, Elementarschäden, Leitungswasser und Glasschäden.

Der Konzessionsnehmer wird vertraglich verpflichtet, eine Betriebshaftpflichtversicherung einschließlich Sach-, Haftpflicht- und Feuerversicherung mit einer ausreichenden, branchenüblichen Deckung abzuschließen.

Die Versicherung muss mögliche Schadensfälle aus dem Betrieb der Gastronomieflächen, der gastronomischen Versorgung von Veranstaltungen im KU'KO und insbesondere auch das Risiko der Verletzung der Verkehrssicherungspflicht gegenüber der Betreiberin sowie gegenüber Dritten abdecken.

Dem Konzessionsnehmer wird empfohlen, eine Betriebsunterbrechungsversicherung abzuschließen.

## **24 ABSTIMMUNG VON ANGEBOTSGESTALTUNG UND PREISLISTEN GEGENÜBER KUNDEN**

Der Konzessionsnehmer überlässt der Betreiberin auf Anforderung im Planungsstadium einer Veranstaltung eine Kopie des gastronomischen Angebotes an den Kunden. Grundlage der Preisgestaltung sind die aktuell zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses vorliegenden Preislisten des Konzessionsnehmers für die Kunden des KU'KO, welche der Zustimmung durch die Betreiberin bedürfen. Sollte die Betreiberin das abgegebene Angebot für eine Veranstaltung für nicht angemessen halten, ist es im gegenseitigen Einvernehmen anzupassen.

Daher werden die Betreiberin und der Konzessionsnehmer regelmäßig Angebots- und Preislisten für die angebotenen Speisen und Getränke unter Berücksichtigung aktueller Trends und der tatsächlichen Wünsche der Veranstalter/Veranstaltungsgäste abstimmen.

Grundsätzlich wird für die Kunden des KU'KO seitens des Konzessionsnehmers eine Angebotsstruktur ohne „versteckte Kosten“ angestrebt.

## **25 WERBUNG, BRANDING, ERSCHEINUNGSBILD, KLEIDUNG**

Die Werbung für die Gastronomie im KU'KO obliegt dem Konzessionsnehmer. Werbliche Maßnahmen der Außenwerbung am Gebäude oder auf dem Grundstück bedürfen der Einwilligung der Betreiberin. Die gastronomische Werbung muss in Koordination mit dem KU'KO-Management erfolgen, um mit der Corporate Identity und des Corporate Designs des KU'KO in Einklang zu stehen. Nach Absprache mit der Betreiberin wird das Werbekonzept der Gastronomie definiert.

Werbung für gastronomische Veranstaltungen im KU'KO und damit verbundene Zwecke ist in den Räumen des KU'KO nach Freigabe der Betreiberin zulässig, insbesondere auf Tischaufstellern, Handzetteln und Plakaten. Für koordinierte Zwecke

ist dem Konzessionsnehmer die Benutzung des Logos bzw. ausgewählter Elemente des Corporate Designs des KU'KO gestattet.

Es ist dem Konzessionsnehmer nicht gestattet, Dritt-Lieferanten oder anderen Unternehmen Werbemöglichkeiten in den Räumen der Gastronomie im KU'KO zu verschaffen. Es liegt ausschließlich in der Zuständigkeit der Betreiberin, Dritten Werbung im KU'KO zu gestatten. Der Einsatz branchenüblicher Nutzung von Werbeartikeln an Gläsern, Servicegegenständen, Regalen, mobilen Geräten etc. ist dem Konzessionsnehmer überlassen, solange das Gesamtbild des KU'KO dadurch nicht gestört ist.

Werbung für Dritte innerhalb und außerhalb der Gasträume ist nur mit vorheriger Zustimmung der Betreiberin gestattet.

Alle werblichen Maßnahmen überregionaler Art sowie bedürfen der Absprache mit der Betreiberin. Diese darf nur aus wichtigem Grunde verweigert werden. Der Konzessionsnehmer trägt alle damit verbundenen Kosten. Er hat behördliche Genehmigungen selbst einzuholen und eventuelle Bedingungen und Auflagen zu erfüllen. Für den Fall der Versagung der behördlichen Genehmigung stehen dem Konzessionsnehmergegen die Betreiberin keinerlei Ansprüche zu. Außenwerbung am Gebäude oder auf dem Grundstück bedürfen der Einwilligung der Betreiberin.

Schutzwürdigen Interessen des Konzessionsnehmers sind – soweit möglich – durch die Betreiberin Rechnung zu tragen.

Alle technischen Einrichtungen und deren Betreuung sowie alle Garderobe-, Einlass- und evtl. Sicherheitsdienste werden von der Betreiberin gestellt.

## **26 GETRÄNKE- UND WARENBEZUG**

Der Konzessionsnehmer ist in der Auswahl seiner Lieferanten und Produkte frei.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit (Transportwege) sind regionale Produkte aus den Warengruppen Bier und alkoholfreie Getränke in das Angebot aufzunehmen und dauerhaft für die Besucher des KU'KO verfügbar zu halten.

Der Konzessionsnehmer kann weitere Brauerei- oder Lieferantenbindungen für das KU'KO vereinbaren. Lieferverträge dürfen nur für die fest vereinbarte Laufzeit dieses Vertrages abgeschlossen werden und den bestehenden Bindungen der Betreiberin nicht entgegenstehen.

Kunden der Betreiberin haben bei der Durchführung von Veranstaltungen die Freiheit, ihr eigenes Gastronomiesystem (z.B. Pfandbecher mit Künstlermotiv bei Konzertproduktion) im gesamten Gebäudekomplex des KU'KO umzusetzen. Ebenso kann die Betreiberin es im Einzelfall seinen Kunden gestatten, bei Veranstaltungen den Ausschank aufgrund eigener Sponsorenverträge mit eigenen Angeboten durchzuführen. Dem dürfen Lieferverträge des Konzessionsnehmers nicht entgegenstehen.

## **27 NACHHALTIGKEIT, FAIRTRADE**

Die Stadt Rosenheim hat sich als Kommune zu einer Nachhaltigkeitsstrategie zu entsprechendem Wirken bekannt. Daran sollte nach Möglichkeit auch das KU'KO teilhaben; das Betriebskonzept des gastronomischen Partners soll einen entsprechend nachhaltigen Ansatz dokumentieren.

Das gastronomische Angebot sollte möglichst „fair“ gehandelte Produkte umfassen. Vom Konzessionsnehmer erwartet wird die Verwendung von Saisonware, falls möglich bezogen von Erzeugern aus der Region mit umweltverträglichen Anbaumethoden

Es soll immer ein vegetarisches/veganes Speisenangebot geben.

Alle Speisen sollen frisch zubereitet werden mit möglichst geringen Convenience-Graden.

## **28 UMWELTGERECHTE ARBEITSWEISE**

Die Betreiberin legt Wert auf eine ressourcenschonende und umweltgerechte Arbeitsweise in der Gastronomie. Die nachhaltige Organisation des Caterings soll wesentliche Umweltfaktoren positiv beeinflussen.

Vom Konzessionsnehmer wird die Darstellung und Umsetzung einer umweltgerechten Arbeitsweise erwartet – vorausgesetzt wird eine nachhaltige und ressourcenschonende Arbeitsweise in den Bereichen Energie, Wasser, Abfall, Beschaffung und Logistik.

Erwartet wird der Nachweis von Zertifikaten oder Konzepten, die eine umweltgerechte und nachhaltige Arbeitsweise belegen.

Für die Speisen und den Getränkeauschank sind ausschließlich Gläser und Porzellan einzusetzen. Die Verwendung von Einwegplastikprodukten ist gemäß EU-Verordnung verboten. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Erlaubnis durch Betreiberin. Ein Mehrwegsystem für besondere Veranstaltungen, ist vom Pächter vorzuhalten.

## **29 MÜLLENTSORGUNG/REINIGUNG/FETTABSCHIEDER/UMWELTSCHUTZ**

Die Müllentsorgung erfolgt durch den die Betreiberin unter Beachtung der Vorschriften der Stadt Rosenheim zur Müllentsorgung. Der Müll ist dabei zu trennen. Insbesondere für die Entsorgung von Einweg-Ware muss ein Müllentsorgungskonzept erstellt werden.

Eine Geruchsbelästigung im gesamten Gebäude ist auszuschließen. Alle Entsorgungsbehälter (Müll, Altpapier, Gelber Sack, Bioabfall etc.) sind immer verschlossen zu halten.

Abfälle, wie z.B. Öle, Fette und genussuntaugliche Reste flüssiger Art dürfen nicht in die Kanalisation eingebracht werden und bedürfen gesonderter Entsorgung (Fettabscheider). Die Fettabscheider sind entsprechend der Herstellerempfehlung und hygienischer Vorgaben regelmäßig zu warten und zu entleeren. Die Fettabscheider-Entleerungen werden durch die Betreiberin beauftragt. Die Kosten für die Entleerungen und Reinigung sind vom Konzessionsnehmer finanziell zu tragen.

Nach Beendigung der Veranstaltung sind alle durch den Konzessionsnehmer genutzten Flächen sowie Inventar fachgerecht gereinigt umgehend zu verlassen. Zur Vermeidung übermäßiger Verschmutzungen und Beschädigungen insbesondere der Bodenbeläge und der Wände sind Schutzmaßnahmen durch den Konzessionsnehmer vorzunehmen. Dies gilt insbesondere für Getränkeausgaben, Abräumstationen oder Vorbereitungsflächen und kann je nach Nutzung auch die Bodenabdeckung eines gesamten Raumes bedeuten.

Speisereste und Müll müssen unverzüglich aus dem Gelände entfernt und entsorgt werden. Die Zwischenlagerung von Abfällen hat in geschlossenen Behältern zu erfolgen, damit keine Schädlinge angezogen werden.

## **30 AUFLAGEN/VORSCHRIFTEN VON ORDNUNGS-/GESUNDHEITSBEHÖRDEN**

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, bei jeder gastronomischen Leistung uneingeschränkt alle gesetzlichen Auflagen und Vorschriften der Ordnungs- und Gesundheitsbehörden einzuhalten. Insbesondere sind die Vorschriften der LMHV (Lebensmittel-Hygiene-Verordnung) und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) einzuhalten.

Ein entsprechendes Konzept einschließlich Regelungen zur Personalhygiene, Kühlkette etc. ist der Betreiberin zur Abstimmung vor Beginn der Gastronomietätigkeit im KU'KO vorzulegen und abzustimmen.

Werden Mängelpunkte aus behördlichen oder gutachterlichen Begehungen protokolliert, ist die Betreiberin unverzüglich zu informieren. Die Beseitigung der Mängel hat umgehend in der Verantwortung des Konzessionsnehmers zu erfolgen.

Im Falle von Mängelpunkten baulicher, technischer oder organisatorischer Art, die im Zuständigkeitsbereich der Betreiberin liegen, ist die Betreiberin schriftlich durch den Konzessionsnehmer zu informieren.

### **31 BRANDSCHUTZBESTIMMUNGEN, VERSAMMLUNGSSTÄTTENVERORDNUNG**

Die betriebsbezogene Brandschutzverordnung und die gesetzlichen Vorgaben der bayerischen Versammlungsstättenverordnung sowie anderer Anwendung findender Regelwerke sind einzuhalten, insbesondere:

- Ausschmückungen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material bestehen. Ausschmückungen in notwendigen Fluren und notwendigen Treppenträumen, die als Rettungsweg dienen, müssen aus nichtbrennbarem Material bestehen. Überzüge für Tische (sog. Hussen) und Tischdecken müssen aus schwerentflammbarem Material bestehen.
- Frei im Raum hängende Ausschmückungen sind nur zulässig, wenn sie einen Abstand von mindestens 2,50 m zum Fußboden haben. Ausschmückungen aus natürlichem Pflanzenschmuck dürfen sich nur so lange, wie sie frisch sind, in den Räumen befinden.
- Das Verwenden von offenem Feuer ist grundsätzlich verboten. Dies gilt auch für das Flambieren von Speisen außerhalb dafür zugelassener Küchenbereiche. Kerzen dürfen nur als „verwahrtes Licht“ (z. B. in einem Glasgefäß) aufgestellt werden und nicht unbeaufsichtigt brennen. Die Verbote gelten nicht, soweit der Konzessionsnehmer die erforderlichen Brandschutzmaßnahmen im Einzelfall (z.B. Kerzenleuchter, flambierte Gerichte) mit der Betreiberin abgestimmt hat.
- Flure, Gänge, Flächen und Türen, durch die Rettungswege führen, dürfen nicht eingengt oder versperrt werden.

### **32 PARKEN**

Auf dem Betriebsgelände des KU'KO stehen Betriebsparkplätze zur Verfügung. Konkret handelt es sich um 3 PKW Parkplätze. Der Pächter erhält kostenlose Ausfahrtickets für die Parkhäuser P1 und P2, falls die Betriebsparkplätze nicht genutzt werden können.

### **33 ANLIEFERUNG**

Sämtliche Zu- und Abfahrten auf das Gelände des KU'KO sind mit dem Hauspersonal der Betreiberin abzustimmen. Der Konzessionsnehmer hat selbst dafür Sorge zu tragen, dass seine Lieferanten Einlass auf das Gelände erlangen.

Die Anlieferung von Speisen und Getränken sowie allen für die gastronomische Versorgung notwendigen Geräte und Gegenstände durch den Konzessionsnehmer und von ihm beauftragter Dritter hat vor bzw. nach den Öffnungszeiten für den Publikumsverkehr einer Veranstaltung zu erfolgen.

Zufahrten und Flächen für die Feuerwehr müssen zu allen Zeiten freigehalten werden.

Da die Stellmöglichkeiten für Fahrzeuge in den Ladezonen des KU'KO begrenzt sind, müssen alle Fahrzeuge sofort nach dem Be- oder Entladen die Ladezonen wieder verlassen. Lastkraftwagen dürfen nicht in der Ladezone parken.

In begründeten Ausnahmefällen während der Laufzeit von Veranstaltungen im KU'KO mit besonderen Logistikanforderungen im Hinblick auf Stellflächen und Anlieferungszone werden Anlieferzeiten und Anlieferungsart durch die Betreiberin unter Berücksichtigung der Interessen des Konzessionsnehmers geregelt.

Das Abstellen von Fahrzeugen und Gegenständen des Konzessionsnehmers im Außenbereich des KU'KO ist untersagt.

Der Konzessionsnehmer weist seine Lieferanten und sonstigen beauftragten Personen an, das KU'KO nur zum Zweck der Veranstaltungsvor-/Nachbereitung zu betreten.

### **34 WARENANNAHME**

Grundsätzlich hat der Konzessionsnehmer Sorge zu tragen, dass Pakete, Warenlieferungen etc. durch eigenes Personal angenommen und unverzüglich in die Gastronomieflächen des Konzessionsnehmers verbracht werden. Für die Entgegennahme, Kontrolle auf Vollständigkeit und die Verräumung der Lieferungen in die Gastronomieflächen ist der Konzessionsnehmer selbst verantwortlich.

Die Betreiberin nimmt keine Waren entgegen. Sofern Mitarbeiter der Betreiberin oder deren Dienstleister Pakete oder Lieferungen nach Absprache mit dem Konzessionsnehmer annehmen, übernimmt die Betreiberin keine Obhutspflichten für fremdes Eigentum sowie für die Richtigkeit, Unversehrtheit und Vollständigkeit der angenommenen Lieferung.

### **35 ANLAGEN**

- Anlage 1           Übersicht Gastronomieflächen
- Anlage 2:         Inventarverzeichnis Küche
- Anlage 3:         Service Level Agreements