Unterlagen zur Ausschreibung der Gastronomie der HALLE32

s.y.n.d.i.c.v.s

management GmbH Birkenhain 16 58093 Hagen

Email: info@syndicusgmbh.de Tel: 0 23 31 / 348 74 19 Fax: 0 23 31 / 348 74 20



Inhaltsverzeichnis

1.	Beschreibung des Pachtobjektes	3
2.	Gestaltungskonzept	8
3.	Lageplan	23
4.	Ansichten	24



Expose

Gastronomie der HALLE 32

Der Kulturbetrieb der Stadt Gummersbach AöR als Betreiber der ehemaligen Werkshalle HALLE 32 auf dem Steinmüllergelände in Gummersbach beabsichtigt, zur Neueröffnung des Veranstaltungs- und Kulturzentrums ab Mai 2013, die Gastronomie zu verpachten.

Angaben zum Pachtobjekt:

Der Kulturbetrieb der Stadt Gummersbach ist eine neugegründete Anstalt des öffentlichen Rechts und Betreiber und Verpächter der HALLE 32 als Kultur- und Veranstaltungszentrum.

Die ehemalige Werkshalle HALLE 32 auf dem Steinmüllergelände im Stadtkern von Gummersbach ist das neu eingerichtete Veranstaltungs- und Kulturzentrum mit angeschlossener Individualgastronomie (All-in-One-Gastronomie).

Für Kulturbetrieb Gummersbach "Verpachtung den hat sich das Modell der Exklusivbewirtschaftungsrecht" Individualgastronomie mit für die Eventund Veranstaltungsflächen der Halle 32 als beste Bewirtschaftungsvariante heraus kristallisiert.

Die eigenständig zu bewirtschaftende Individualgastronomie (All-in-One-Gastronomie) mit ihren gesamten Betriebsflächen (Hauptraum ca. 165qm/65 Sitzplätzen einschl. Theke und Showküche, Empore ca. 65qm/45 Sitzplätze und die Terrasse mit ca. 80-100 Sitzplätzen) erfordert einen "Fulltime-Gastronomen". Für den Erfolg des gesamten Projektes HALLE 32 ist es notwendig, dass gastronomische Kompetenz (Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen) für die Individualgastronomie als auch für die Veranstaltungsgastronomie vor Ort vorhanden ist.

Die HALLE 32 wird nach der Eröffnung eine regional bedeutsame Veranstaltungsstätte im Rechtsrheinischen sein. Die Halle wurde für verschiedenartige Veranstaltungen und Events, Firmenpräsentationen, Tagungen etc. im Segment für bis zu 1.500 Gäste konzipiert.

Jährlich werden bis zu 955 Programmeinheiten (von der Unterrichtseinheit der Kinderkunstschule bis zum großen Rockkonzert) in sechs verschiedenen Räumen (drei Seminarräume/ Studiobühne/ Haupthalle/ erweiterte Haupthalle) durchgeführt.

Die HALLE 32 wird über eine Brücke mit der benachbarten, neuen Multifunktionshalle (Hauptnutzer VfL Gummersbach) (4000 Plätze) verbunden sein.

Das Angebotsprofil im Veranstaltungsbereich reicht von der Kiosk-/Pausenbewirtschaftung über das klassische Buffet, Tagungsversorgung bis zum gehobenen Mehr-Gänge-Menü.

Unterschiedliche Zielgruppen müssen angesprochen und bedient werden: Die Spanne reicht hier von der Studenten-Party, über eine projektierte Business-Lounge für die Vertreter der

s.y.n.d.i.c.u.s

Wirtschaft bis zur Betreuung der VIP-Gäste des VfL Gummersbach aus der benachbarten Multifunktionshalle. Auf letztere Nutzungsoption sei gesondert verwiesen: Die Nutzung der HALLE 32 als VIP-Lounge bei Heimspielen des VfL ca. 20 mal im Jahr. Auch die Übernahme der Pausenbewirtschaftung in der Multifunktionshalle ist eine vom Synergie-Effekt her gewünschte Option.

Die gastronomischen Rechte sollen exklusiv an den Pächter vergeben werden.

D.h. es besteht nicht nur das Recht eine Veranstaltung gastronomisch zu betreuen, sondern auch die Pflicht.

Ein Gastronomie-Umsatz von über 1 Mio Euro. wird mittelfristig angestrebt.

Standort:

Das Steinmüllergelände mit der HALLE 32 und der neugeplanten Multifunktionshalle stellen die "neue kulturelle und gesellschaftliche Mitte" von Gummersbach dar. In der HALLE 32 sollen die Elemente

- ⇒ Veranstaltungsunabhängige Individualgastronomie
- ⇒ Veranstaltungs- und Eventgastronomie

erfolgreich umgesetzt werden. Im Bereich der Veranstaltungs- und Eventgastronomie ist die gastronomische Bewirtschaftung der Multifunktionshalle ein weiterer wesentlicher Geschäftsbereich. Um die gastronomische Bewirtschaftung in allen Bereichen sicherzustellen, ist das erforderliche Inventar bereitzustellen.

Das Gelände ist im Herzen der Innenstadt von Gummersbach durchaus gut gelegen. Besonders positiv ist die leichte Erreichbarkeit mit dem PKW und die ausreichenden Parkplätze am Steinmüllergelände.



Auch die gastronomische Wettbewerbssituation spricht für den Standort. Insgesamt scheint Gummersbach gastronomisch noch nicht ausgereizt und bietet gerade im Bereich der modernen "All-in-One-Gastronomie" noch ausreichend Potential .

Die zukünftige Anbindung des Steinmüllergeländes an das neue Einkaufszentrum im Bahnbogen schafft ebenfalls neue Potenziale, insbesondere für den Bereich der Individualgastronomie.



Gastro-Konzept:

Ein Gastro-Konzept ist zwischen den Beteiligten gemeinsam abzustimmen.





Pachtzins/Kosten: (Verhandlungsbasis)

Der Pachtzins setzt sich aus einer noch zu verhandelnden **Umsatzpacht mit Mindestpachtbetrag** und der umlagefähigen Nebenkosten zuzüglich derzeit 19% MWSt. zusammen.

Pachtdauer:

Dieser Pachtvertrag soll voraussichtlich zum 01. Mai 2013 beginnen und am 31. Juli 2016 auslaufen. Über Optionsmöglichkeiten kann verhandelt werden.

Bewerbung:

Pachtinteressenten können weitere Informationen und Bewerbungsunterlagen **ausschließlich** über folgendes Beratungsunternehmen anfordern:

s.y.n.d.i.c.v.s

management GmbH Birkenhain 16 58093 Hagen

Email: bewerbung@syndicusgmbh.de

Tel: 0 23 31 / 348 74 19 Fax: 0 23 31 / 348 74 20

Bei der Einreichung der Bewerbungsunterlagen wird ein Konzept für den Betrieb und ein umfassender Nachweis der Eignung (Fachkunde, Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit) erwartet. Die erforderlichen Eignungsnachweise werden in den weiteren Informationen und Bewerbungsunterlagen näher bezeichnet.

Bei Interesse reichen Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum **31. Januar 2012** über die vorgenannte Unternehmensberatung ein. Nach diesem Termin eingereichte Bewerbungen können bei den anschließenden Verhandlungen nicht berücksichtigt werden.

Bei Fragen steht Ihnen die beauftragte Unternehmensberatung Fa. s.y.n.d.i.c.v.s management GmbH unter den oben genannten Kommunikationsmitteln gerne zur Verfügung.



Erhalt des industriellen Charakters Denkmalgerechte Sanierung und Fortführung des Materialkanons Einbindung in den städtebaulichen Kontext

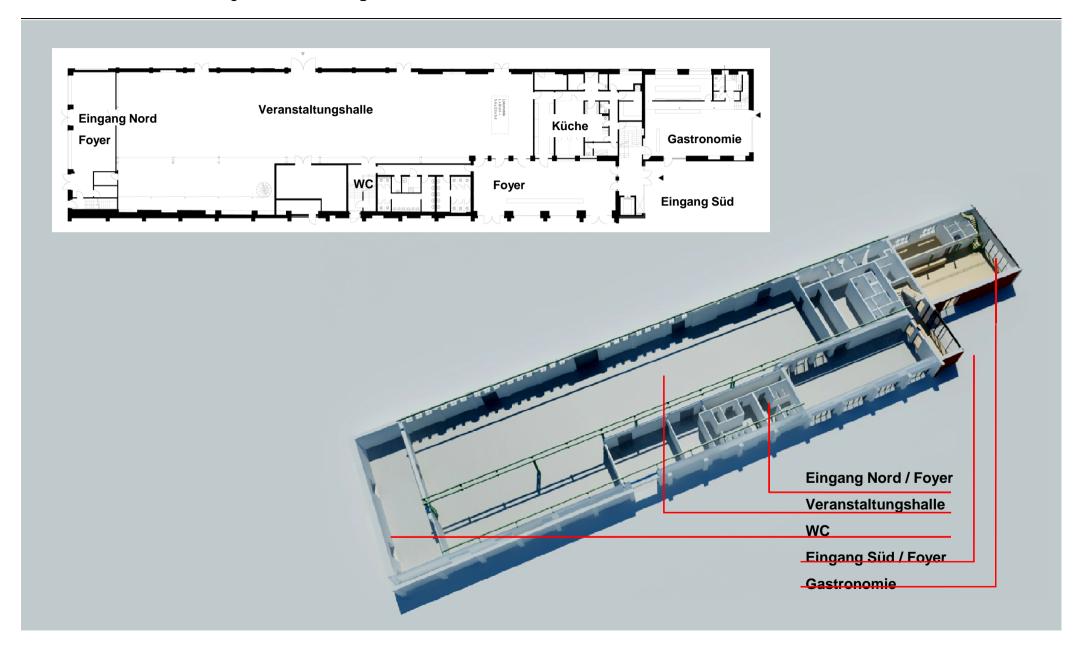
- → Eingänge und Foyers sind sowohl zur Innenstadt (Nord) und zum Stadtgarten (Süd) orientiert.
- → Nutzung der Halle in Verbindung mit der neuen Multifunktionshalle

Schaffung vielfältiger Nutzungsmöglichkeiten

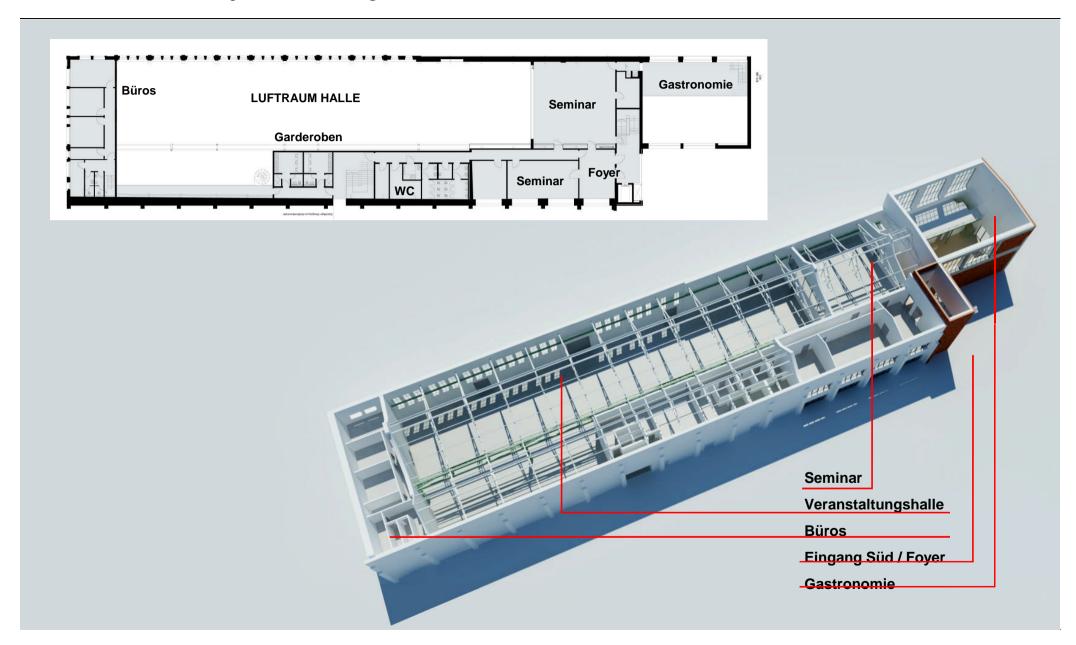
- → Nutzungsbereich Halle
- → Nutzungsbereich Gastronomie
- → Nutzungsbereich Seminar

Wichtiges Gestaltungsprinzip

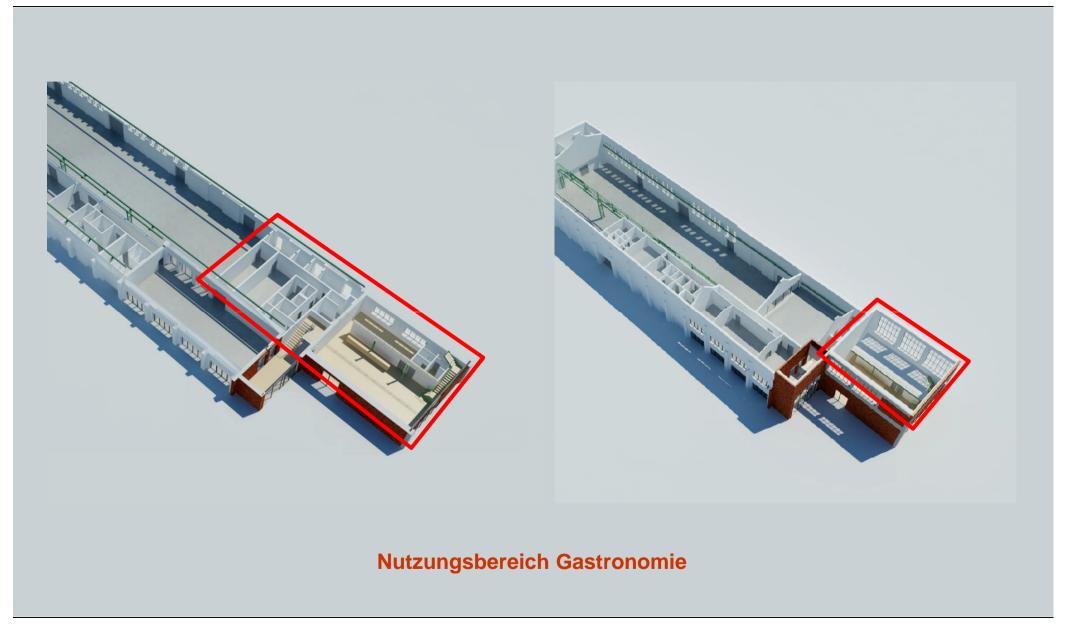
→ Erhalt des ursprünglichen Charakters und Weiterentwicklung des bestehenden Raumeindrucks



Visualisierung ArchVIZ Bochum

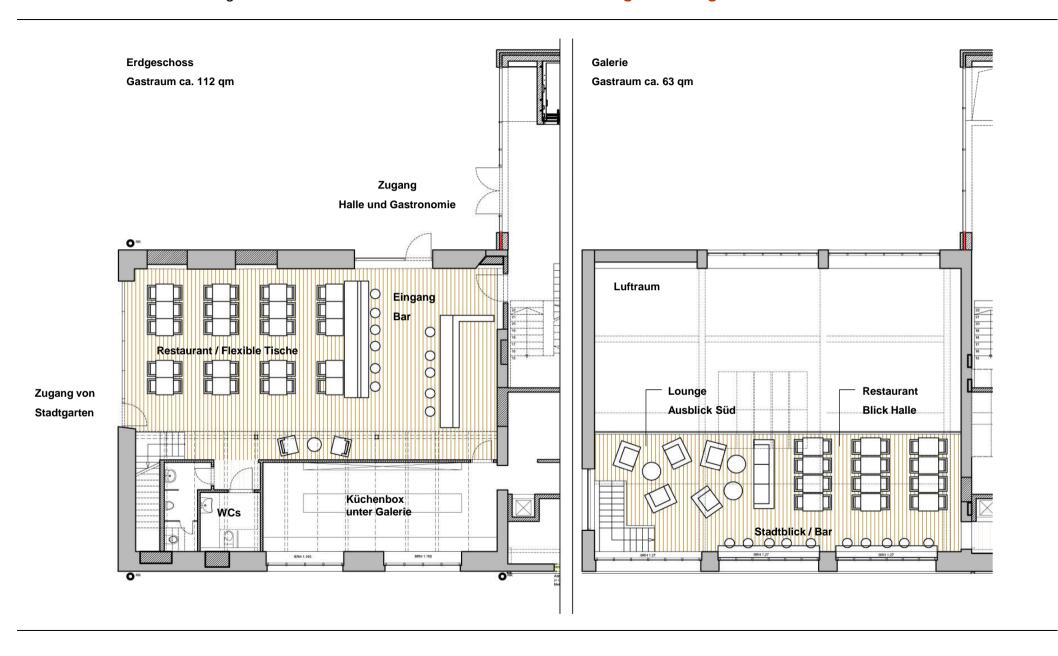


Visualisierung ArchVIZ Bochum



Visualisierung ArchVIZ Bochum







Gestaltungskonzept:

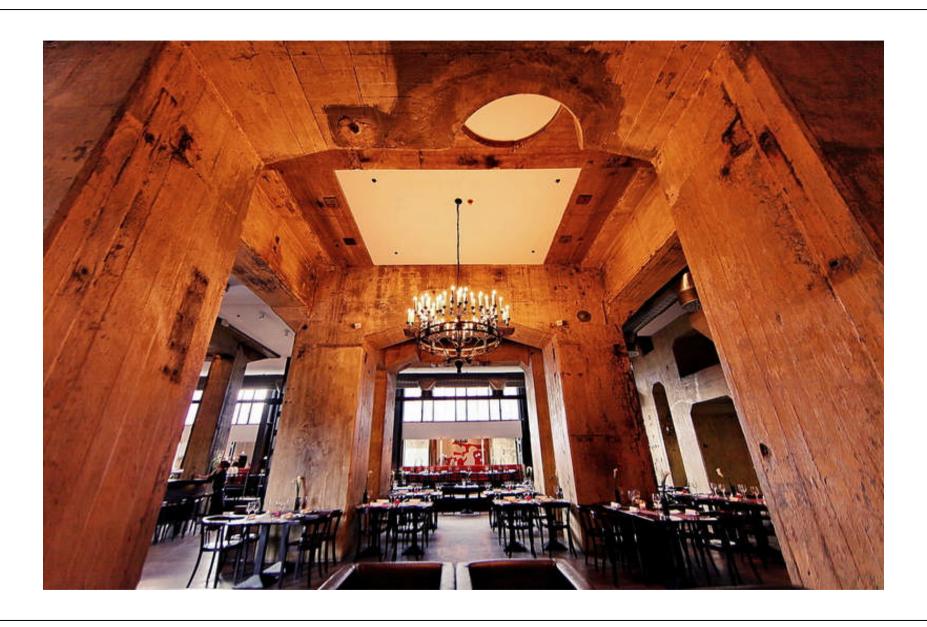
Erhalt des industriellen Charakters in Kombination mit einer edlen Anmutung des Mobiliars.

Einbau neuer Galerien und Ebenen zur Gliederung des Raums.

Reduziertes Materialkonzept: Holz, Stahl







Beispielprojekt Van Nelle

Erhalt des hellen und hohen Raums

Ruhiges Moblierungskonzept



Möblierungsbeispiel Zonierung

Dunkle Möblierung schafft ruhigen Grundton

Zonierung durch Lichtkonzept





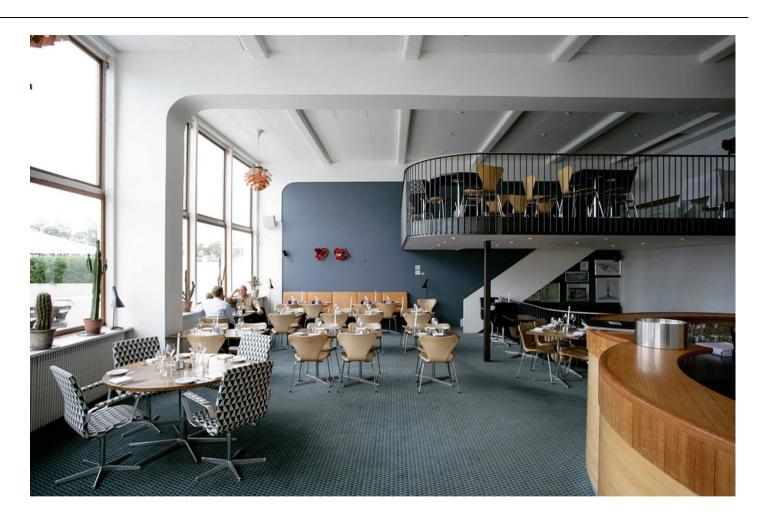




Heller Hoher Raum

"Gemütlichkeit" durch dunklen Boden

Rückhalt durch dunkle Wandfarbe

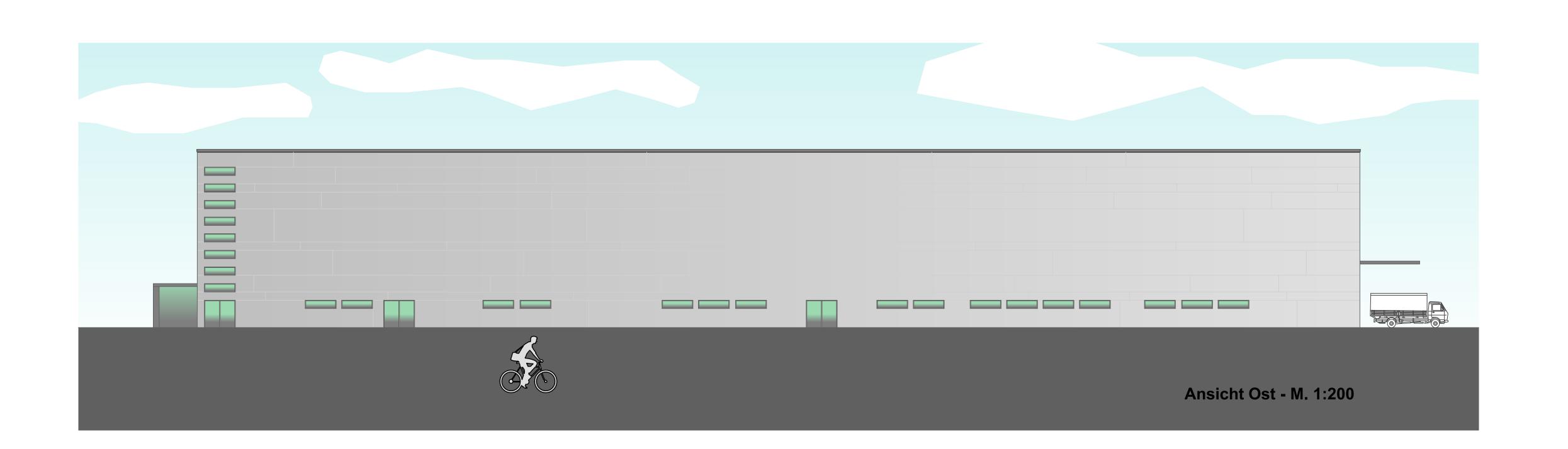


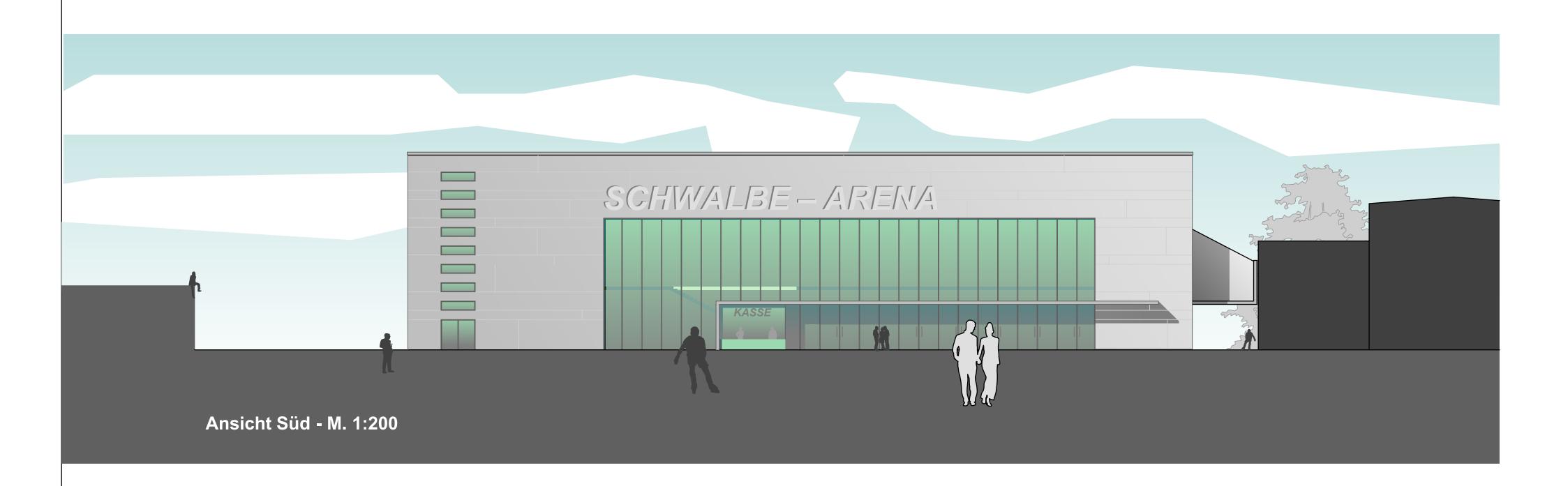
Beispiel Theke und Loungemöblierung

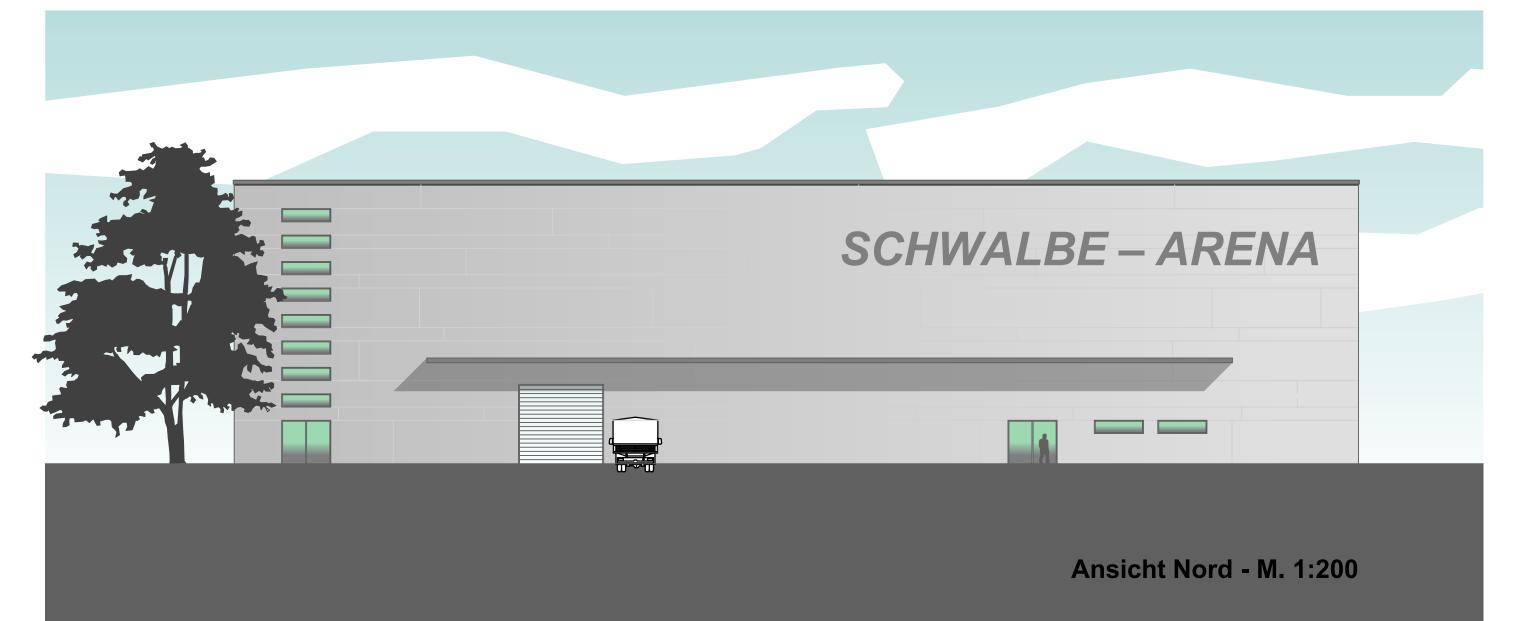


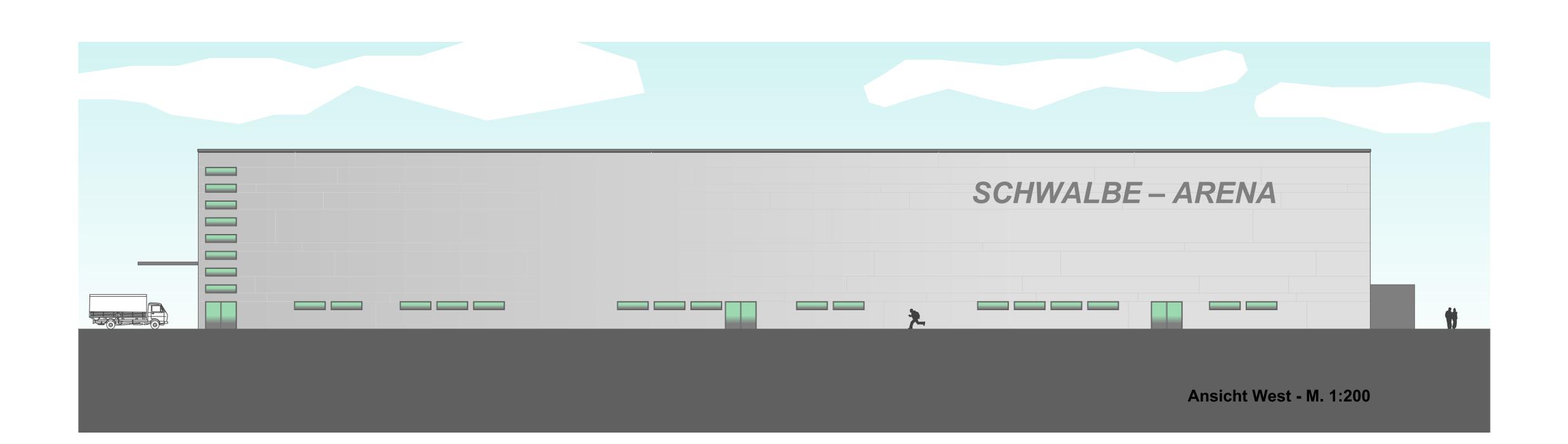


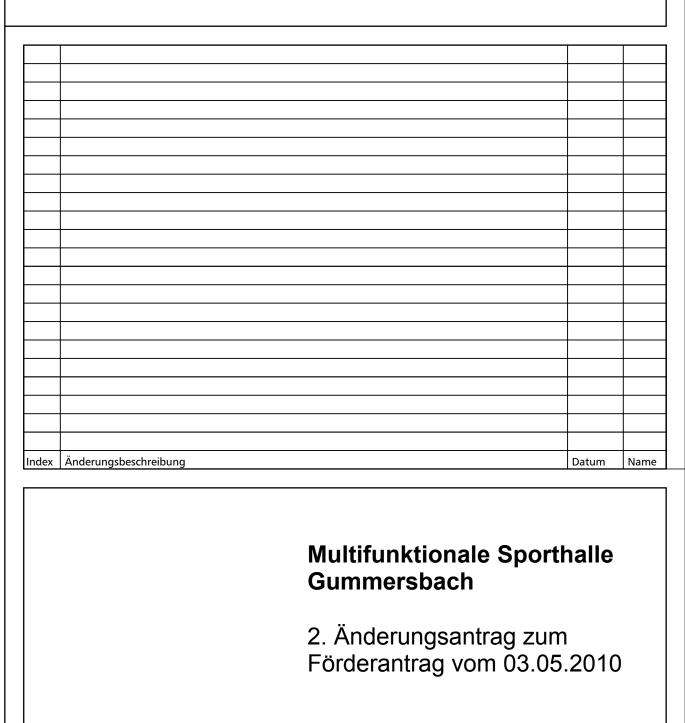
















ar.te.plan GmbH
Baroper Straße 237, 44227 Dortmund
Fon 0231.47643.0 Fax 0231.47643.2000 Planverfasser

Planinhalt **Entwurfsplanung Hochbau** 129 x 89,4 cm Gezeichnet Brandt / Stehle / Tillmann 05.11.2010 1:200