

Angebotsaufruf

Vergabe einer Dienstleistungskonzession für die Gastronomie im Kurgastzentrum Bad Meinberg

Abgabetermin: 30. April 2026

Verpächter:

GesUndTourismus Horn-Bad Meinberg GmbH

Parkstraße 10

32805 Horn-Bad Meinberg

Ansprechpartner: Sabrina Glapa

Tel.: 05234 20597-12

E-Mail: info@hornbadmeinberg.de

1. Verfahrenshinweis

Bei diesem Angebotsaufruf handelt es sich nicht um ein förmliches Vergabeverfahren im Sinne des öffentlichen Vergaberechts.

Das Verfahren dient der Auswahl eines geeigneten gastronomischen Partners im Rahmen einer Dienstleistungskonzession.

Der Verpächter behält sich vor, mit ausgewählten Bewerbern vertiefende Gespräche zu führen und Inhalte des späteren Konzessionsvertrages einvernehmlich zu konkretisieren.

Ein Rechtsanspruch auf Zuschlag besteht nicht.

2. Zielsetzung

Das Kurgastzentrum mit Kurtheater liegt im Historischen Kurpark von Horn-Bad Meinberg und stellt einen zentralen Veranstaltungs- und Begegnungsort dar.

Ziel ist die langfristige Zusammenarbeit mit einem wirtschaftlich stabilen, innovativen und serviceorientierten Gastronomiebetrieb.

Erwartet wird ein nachhaltiges, gesundheitsorientiertes und qualitativ hochwertiges Gastronomiekonzept, das sowohl Veranstaltungsbesucher als auch Tagesgäste anspricht.

3. Vertragslaufzeit

Der Vertrag beginnt am 01.07.2026

Die Konzession wird zunächst für zwei Jahre vergeben.

Eine Verlängerungsoption kann bei erfolgreicher Zusammenarbeit vertraglich vereinbart werden.

4. Objekt- und Veranstaltungsbeschreibung

Das Objekt umfasst ein Kurtheater mit bis zu 698 Sitzplätzen, mehrere Tagungsräume, Foyerflächen sowie eine Musikmuschel im Kurpark.

In regulären Veranstaltungsjahren finden Konzerte, kulturelle Veranstaltungen, Kabarett, Tagungen und Sonderveranstaltungen statt.

Im Objekt ist keine voll ausgestattete Produktionsküche vorhanden. Der Pächter hat sein gastronomisches Konzept auf Basis einer externer Produktion oder vergleichbarer Lösungen darzustellen.

5. Gegenstand der Konzession

Foyer-Café mit Außengastronomie im Kurparkbereich.

- Foyer-Café:
 - 46 Stühle: Leder, 30x dunkelbraun, 16x rot
 - 10 Esstische: Quadrat für 4 Pers.
 - 5 Stehtische: Rechteck für 4 Pers.
 - 18 Barhocker: Leder, dunkelbraun
 - 14 Sessel: Leder, dunkelbraun
 - 7 Couchtische: dunkelbraun

- Außenfläche:
 - eingegrenzt durch das Kurgastzentrum und die vor dem Gebäude stehenden Kastanien
 - 5 Tische und 20 Stühle

Ausschank bei Veranstaltungen in der Musikmuschel.

- 150 Stühle

Theatergastronomie mit Pausenbewirtung.

- Theke im hinteren Bereich des Foyers vor dem Kurtheater
- Die meisten Veranstaltungen finden in folgendem Zeitrahmen statt:
 - 14:00 Uhr: Eintreffen der Künstler
 - 16:00 Uhr: Künstlercatering
 - 18:30 Uhr: Abendkasse
 - 19:00 Uhr: Einlass
 - 19:30 Uhr: Konzertbeginn
 - 21:00 Uhr: Pause
 - 22:00 Uhr: Konzertende

Eigenverantwortlicher Betrieb der Garderobe. Die Gäste zahlen 1,00€ pro Jacke, Mantel oder Tasche. Die Gebühr darf vom Pächter einbehalten werden. Von der Öffnung der Abendkasse bis nach Konzertende ist mindestens 1 Garderobiere einzusetzen

Gastronomische Betreuung von Tagungen und Sonderveranstaltungen.

- 1 Theatersaal mit 698 Sitzplätzen
- 3 Tagungsräume mit jeweils max. 120 Sitzplätzen
- 1 Foyer als Stellfläche für Buffets und weitere Sitzgelegenheiten
- 190 Tagungsstühle, Buche, Polster, stapelbar
- 17 Tagungstische, Buche, stapelbar
- 45 Tagungsstühle, schwarz, Polster, stapelbar
- hochwertige Tagungstechnik im Verleih durch die Auftraggeber

Lagerraum und Kühlraum

6. Leistungsumfang

Öffnungszeiten

Verpflichtende Öffnungszeiten zu folgenden regelmäßigen Veranstaltungsterminen:

- Donnerstags ab 19 Uhr (Lesungen und Konzerte)
- Sonntags ab 10 Uhr (Frühschoppenkonzerte)

Eine Erweiterung der Öffnungszeiten ist erwünscht.

Musikmuschel

Bei Veranstaltungen in der Musikmuschel erfolgt der Ausschank mindestens eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn bis zum Ende der Veranstaltung. Der Ausschank von Getränken ist verpflichtend. Verkaufsstände werden nur in Abstimmung mit dem Verpächter aufgestellt.

Theatergastronomie

In der Theatergastronomie umfasst der Leistungsumfang die Pausenbewirtung ab Öffnung der Abendkasse bis Ende der Pause, den Ausschank vor Veranstaltungsbeginn sowie ein Künstlercatering gemäß abgestimmter Bühnenanweisung.

Künstlercatering

Der Pächter ist verpflichtet, das im Rahmen des Künstlercaterings eingesetzte Geschirr, Besteck, Gläser, Speisenreste sowie sämtliche eingebrachten Materialien unmittelbar nach Veranstaltungsende vollständig aus den Künstlergarderoben und Nebenräumen zu entfernen. Es dürfen keine Speisereste, Getränke oder sonstige Rückstände in den Räumlichkeiten verbleiben.

Tagungen

Für Tagungen sind individuelle Pauschalen zu entwickeln. Der Pächter übernimmt die gastronomische Betreuung sowie ggf. Auf- und Abbau von Buffetflächen.

7. Wirtschaftliche Rahmenbedingungen

Der Pächter trägt lediglich die verbrauchsabhängigen Nebenkosten (Strom, Wasser, Abwasser, Müll etc.). Der im Rahmen des Betriebs entstehende Müll ist eigenständig und auf eigene Kosten zu entsorgen. Eine Entsorgung über die Müllbehälter der GesUndTourismus Horn-Bad Meinberg GmbH ist aufgrund begrenzter Kapazitäten nicht möglich.

Es wird keine feste Grundpacht sowie gästepzahlenabhängige Pacht erhoben.

Der Pächter darf im Produktbereich „alkoholfreie Getränke“ nur Produkte der Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen GmbH & Co. KG verwenden (ausgenommen Cola und Fruchtsäfte).

8. Anforderungen an das Konzept

Das Angebot soll nach Möglichkeit sowohl eine Auswahl an Speisen, die bei Groß und Klein gut ankommen, als auch gesundheitsbewusste Speisen- und Getränkekomponenten enthalten.

Nachhaltigkeit, Müllvermeidung und der Einsatz von Mehrwegsystemen werden erwartet.

Sonderkonditionen für Künstler und Mitarbeitende sind wünschenswert.

9. Betreiberpflichten und Sicherheit

Der Pächter ist für die Sauberkeit und Ordnung sämtlicher ihm überlassener Verkaufs-, Lager- und Nutzflächen verantwortlich. Diese sind dauerhaft hygienisch einwandfrei, strukturiert und verkehrssicher zu halten. Flucht- und Rettungswege sind jederzeit freizuhalten.

Der Pächter ist für die Reinigung sämtlicher von ihm genutzter Gäste- und Bewirtschaftungsflächen verantwortlich. Dies umfasst:

- die vollständige Reinigung der Tisch- und Sitzflächen nach jeder Nutzung,
- die regelmäßige Reinigung der Bodenflächen im Bereich der Möblierung,

- die Reinigung auch unter Tischen, Stühlen und sonstiger Möblierung,
- die Entfernung von Verschmutzungen, Speiseresten und sonstigen Rückständen unmittelbar nach Veranstaltungsende bzw. Betriebsschluss.

Die Flächen sind nach jeder Veranstaltung bzw. nach Betriebsschluss in einem ordnungsgemäßen, sauberen Zustand zu hinterlassen.

Sämtliche vom Pächter eingebrachten elektrischen Geräte sind regelmäßig gemäß den geltenden Vorschriften (z. B. DGUV Vorschrift 3) zu prüfen. Prüfprotokolle sind auf Verlangen vorzulegen.

Sofern Gasflaschen verwendet werden, sind diese fachgerecht, gesichert und entsprechend den gesetzlichen Brandschutzvorschriften zu lagern. Eine ungesicherte oder frei zugängliche Lagerung ist unzulässig.

Der Pächter trägt die vollständige Betreiberverantwortung für seine eingebrachten Anlagen und Einrichtungen.

Der Pächter sorgt für den Schließdienst inkl. Scharfstellung der Alarmanlage, falls keine Mitarbeiter bzw. Beauftragten des Verpächters mehr im Hause sind.

Die Gewerbeordnung, das Gaststättengesetz, die Versammlungsstättenverordnung und die preisrechtlichen Vorschriften sind zu beachten.

10. Teilnahmevoraussetzungen

Gültige Gaststättenerlaubnis.

Nachweis der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit (z. B. Bankauskunft, Bonitätsnachweis).

Vorlage eines schlüssigen Gastronomiekonzeptes einschließlich Produktions- und Logistikdarstellung.

11. Bewertungskriterien

Die Auswahl erfolgt unter Berücksichtigung folgender Kriterien:

- Wirtschaftlichkeit des Angebots
- Qualität und Nachhaltigkeit des Gastronomiekonzeptes

- Bonität und Erfahrung des Bewerbers
- Beitrag zur Belebung des Standortes
- Bindungsfrist des Angebotes

12. Einreichung der Unterlagen

Die vollständigen Bewerbungsunterlagen sind spätestens bis zum 30. April 2026 schriftlich oder per E-Mail einzureichen.

13. Schluss

Wir freuen uns auf innovative und tragfähige Konzepte zur nachhaltigen Belebung des Kurgastzentrums.

Horn-Bad Meinberg, den 26. Februar 2026

GesUndTourismus Horn-Bad Meinberg GmbH