

ÖFFENTLICHE BEKANNTMACHUNG

Gastronomieausschreibung Schloss Homburg

Der Oberbergische Kreis beabsichtigt den Betrieb der Gastronomiefläche im Landschaftshaus (Zehntscheuer) im Areal des Schlosses Homburg ab sofort abhängig von der jeweils aktuellen Corona-Schutzverordnung an einen engagierten Pächter neu zu vergeben.

1.: Allgemeines

Das Schloss Homburg zählt zu einem der bekanntesten Wahrzeichen des Oberbergischen Kreises. Das im barocken Stil gestaltete Schloss ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region und bietet seinen Besuchern mit Museum und Forum (Neue Orangerie und white cube) ein breites Angebot an Dauer- und Sonderausstellungen (z. B. die Playmobil-Ausstellung 2019/2020). In der Regel finden 3 bis 4 Sonderausstellungen pro Jahr statt. Ergänzt wird das breite Angebot durch das Museum Haus Dahl sowie eine Vielzahl von Wanderwegen, Naturerlebnispfaden sowie dem Nümbrecht Aussichtsturm „Auf dem Lindchen“ als weiteres Ausflugsziel. Das Schloss wird im Jahr von durchschnittlich 80.000 Personen besucht, darunter viele Familien, Kultur-, Wissens- und Erlebnisinteressierte und Wanderer.

Die Besucher stammen sowohl aus dem Oberbergischen Kreis als auch aus den benachbarten Kreisen sowie den Städten in der Rheinschiene und aus dem Ruhrgebiet. Das Schloss Homburg ist anfahrtstechnisch gut erreichbar und aus allen Städten des Rhein-Ruhr-Gebietes innerhalb einer Stunde per Pkw zu erreichen. Mit Bus und Bahn ist Schloss Homburg ebenfalls gut erreichbar.

Das Museum Schloss Homburg ist dienstags bis sonntags von 10:00 bis 18:00 Uhr ganzjährig geöffnet. Montags ist Ruhetag.

Die zu verpachtende Gastronomiefläche ist im Landschaftshaus angesiedelt, der Teil des Schlossareals ist und in unmittelbarer Nähe (Fußweg: 2-3 Min.) zum Schloss Homburg mit Museum und Forum liegt. Verpächter der Gastronomiefläche ist der Oberbergische Kreis.

2.: Gastronomie

Die Gastronomiefläche im Landschaftshaus ist ein ebenerdig gelegener kombinierter Gast- und Küchenraum mit einer Gastraumfläche im Innenraum samt Schank und Küchenräumen (Kochen, Spülen). Im Innenraum stehen nach derzeitiger Raumaufteilung 27 Sitzplätze zur Verfügung. Im Untergeschoss des Gebäudes befindet sich ein Lagerraum. Darüber hinaus besteht vor dem Gebäude die Möglichkeit der Außengastronomie mit rd. 20 Sitzplätzen. Derzeit wird abgeklärt, ob eine Erweiterung der Gastinnenraumfläche durch Einbeziehung einer angrenzenden Räumlichkeit möglich ist. Eine Auflistung der Räumlichkeiten mit dazugehörigen Größen in m² ist unter Punkt 6 (Technische Daten lt. Lagepläne) dargestellt.

Für Besucher besteht ein barrierefreier Zugang in den Innenbereich des Landschaftshauses mit Gastraum und WC. Eine barrierefreie Toilette für Menschen mit Einschränkungen ist ebenfalls vorhanden.

In unmittelbarer Nähe zum Landschaftshaus stehen zwei Pkw-Besucherparkplätze (50 und 34 Stellplätze), die hauptsächlich dem Museumsbetrieb dienen, sowie ein Busparkplatz als Parkmöglichkeit sowie eine Bushaltestelle zur Nutzung des ÖPNV (Buslinie 302, 312) zur Verfügung.

2.1.: Zielgruppe

Folgende Zielgruppen können mit einem geeigneten gastronomischen Konzept und Angebot angesprochen werden:

- Museums- und Ausstellungsbesucher,
- Wanderer und Tagestouristen,
- Caterings bei Veranstaltungen (z.B. Kunstausstellungen), Tagungen (z.B. Firmenevents) und Feiern (z.B. Hochzeiten) im Schloss Homburg für bis zu 200 Personen,
- Schulen,
- eigene Veranstaltungen des Pächters.

2.2.: Vorgaben

- Der Pächter soll Mindestöffnungszeiten einhalten und mindestens während der Öffnungszeiten des Museum Schloss Homburg geöffnet sein. Das Museum Schloss Homburg ist dienstags bis sonntags von 10:00 bis 18:00 Uhr ganzjährig geöffnet. Montags ist Ruhetag.
- Darüber hinaus gehende Öffnungszeiten sind aufgrund der getrennten räumlichen Lage zum Museum und Forum und unterschiedlichen Eingangsmöglichkeiten möglich und auch wünschenswert. Die erweiterten Öffnungszeiten müssen sich an gesetzliche Vorgaben halten.

- Aufgrund der räumlichen Nähe ist eine enge organisatorische Zusammenarbeit und Abstimmung zwischen den Angeboten und Öffnungszeiten des Schlosses Homburg und dem Pächter zielführend und betriebswirtschaftlich sinnvoll.

2.3.: Sortimentgestaltung

Das gastronomische Angebot soll sich an den o. g. Zielgruppen (s. Punkt 2.1) orientieren und durch ein regelmäßig wechselndes, qualitätsvolles und frisch zubereitetes Speise- und Bistroangebot mit einem angepassten Getränkeangebot auszeichnen. Das Verwenden regionaler Produkte und Erzeugnisse - gerne auch punktuell ergänzt um Produkte in Bio- und Fairtrade- Qualität - vervollständigt das Angebot.

Aufgrund der Lage könnte auch ein zusätzliches Sortiment an Kaffee und Kuchen sowie Backwaren betriebswirtschaftlich sinnvoll sein.

Der Pächter sollte sich bei der Preissetzung und Angebotszusammenstellung an dem Preisniveau und Angebotsortiment vergleichbarer Ausflugsdestinationen in der Umgebung orientieren und die Zahlungsbereitschaft und -möglichkeiten der Zielgruppe (s. Punkt 2.1.) unbedingt berücksichtigen. Die Herausarbeitung eines oder mehrerer kulinarischer Alleinstellungsmerkmale schließt dies jedoch nicht aus.

2.4.: Gestaltung und Ausstattung

Der Verpächter stattet den Gastraum samt Theke mit Mobiliar sowie die Küche mit fest verbundener Einrichtung wie z.B. Herd, Backofen, Kühlzelle und Spülmaschine aus. Diese Wirtschaftsgüter und Leistungen werden vom Verpächter dem Pächter zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus werden notwendige Renovierungsarbeiten und -kosten vom Verpächter übernommen. Die Ausgestaltung des optischen Erscheinungsbildes und der Raumkonzeptionierung erfolgt in enger Abstimmung zwischen dem Pächter und Verpächter. Vorstellungen und Wünsche des Pächters können im Rahmen des vorhandenen Budgets des Verpächters ggf. aufgegriffen werden.

2.5.: Pachtzeitraum

Der Pachtvertrag für den Gastronomiebetrieb soll langfristig angelegt sein. Das erste Pachtjahr ist als Probejahr zu verstehen, die der Beurteilung der Angebotsqualität und Zusammenarbeit zwischen Pächter und Verpächter dient. Nach 8 Monaten ab Vertragsabschluss wird ein Austauschtermin hierzu angesetzt. Sofern beidseitig eine Fortführung des Pachtvertrags gewünscht wird, wird der Pacht-

zeitraum anschließend schriftlich im Pachtvertrag festgelegt. Hierzu wird der Pachtvertrag durch Festlegung des Pachtzeitraums angepasst.

2.6.: Anforderungen und Pflichten des Pächters

- langjährige Erfahrung in der Leitung eines Gastronomiebetriebes insbesondere im Bereich Ausflugsgastronomie und Catering,
- zielgruppenspezifisches Sortiment an Speisen und Getränken mit Schwerpunkt regionale Produkte ggf. punktuell ergänzt um Produkte in Bio- und Fair-Trade-Qualität,
- Bereitschaft zum Abschluss eines längerfristigen Pachtvertrages,
- bei offiziellen Veranstaltungen und Events sowie während der üblichen Öffnungszeiten des Museums Schloss Homburg hat der Pächter Betriebspflicht,
- der Pächter betreibt die Gastronomie auf eigene Rechnung und Risiko. Behördliche und gesetzliche Vorgaben sind einzuhalten und im eigenen Namen sind notwendige Bewilligungen einzuholen.

3. Erforderliche Unterlagen

Zur Beurteilung der eingehenden Bewerbungen sind nachfolgende Unterlagen schriftlich einzureichen:

- Ausarbeitung eines Betriebskonzeptes mit Businessplan inkl. Wirtschaftlichkeitsberechnungen und Liquiditätsplanungen,
- Speise- und Getränkekartenentwurf,
- Vorstellungen zur Gestaltung des Gästebereichs und notwendigen Ausstattungselementen,
- Personalplanung und Betriebszeiten,
- persönliche Angaben mit Lebenslauf und beruflichen Werdegang, Referenzen, Führungszeugnis, Schufa-Auskunft, Nachweis der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit.

4. Bewertungskriterien

Zur Beurteilung der eingehenden Bewerbungen werden folgende 4 Kriterien seitens des Oberbergischen Kreises als Verpächter herangezogen:

Kriterium I.: Umfang und Qualität des Angebots

- Darstellung des Speise- und Getränkeangebots mit Produktvorschlägen: Die Speisevorschläge sollen ein ausgewogenes, saisonal variierendes, gesundes, möglichst frisches und an den Präferenzen der Zielgruppe orientiertes Angebot sein.

tiertes Angebot umfassen. Das Angebot soll aus warmen und kalten Speisen bestehen und möglichst aus der Region stammen. Eine punktuelle Aufnahme von Produkten mit Bio- und Fair-Trade-Qualität könnte das Angebot noch zusätzlich aufwerten. Das Getränkeangebot sollte u.a. Bier, Weine, Fruchtsäfte sowie Kaffee und Tee beinhalten.

- Preisangaben für die im Betriebskonzept erfassten Speisen und Getränkegruppen unter der Maßgabe eines attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis sind einzureichen.

Kriterium II.: Qualifikation des Bewerbers und Referenzen

- Referenzprojekte über die erfolgreiche Führung eines Gastronomiebetriebes sowie über Erfahrungen im Veranstaltungsbereich.

Kriterium III.: Qualität des Betriebskonzeptes

Darstellung eines vollständigen Konzepts zur Betriebsführung mit folgenden Eckpunkten:

- Art und Weise der Zulieferung,
- Personalkonzept im Hinblick auf die Sicherstellung in der personellen Betreuung,
- Ausstattungsvorstellungen,
- geplante Öffnungszeiten.

Kriterium IV.: Zusammenarbeit

- Darstellung des Zusammenspiels und Kooperationsformen mit den Angeboten des Schlosses Homburg mit Museum, Forum und Haus Dahl sowie den Angeboten des Gastronomiebetriebes.

5. Zeitplanung mit Fristen und Terminen

- Öffentliche Bekanntmachung: ab 26.02.2021
- Ausschreibungsende: bis einschließlich 15.03.2021
- Bindefrist: 30.06.2021

6. Technische Daten lt. Lagepläne

Der Gastronomiebereich hat folgende Räume mit entsprechenden Größen in m²:

- Multifunktionsraum: 58.09 m²,
- Küche: 25.75 m²,
- Spülküche: 16.89 m²,
- Büro: 7.64 m²,
- Lager (mit Kühlzellen): 11.93 m²,

- Umkleide: 5.15 m²,
- Vorraum: 1.70 m²,
- WC: 1.41 m²,
- Getränkelager im Untergeschoss: 13.01 m² (davon max. zu 2/3 nutzbar, wegen Anschluss Nahwärme),
- anvisierte Erweiterungsräumlichkeiten des Multifunktionsraum im EG: 31.54 m² (in Abstimmung).

7. Anmerkungen

- im Außenbereich besteht die Möglichkeit eine Fläche des Lagerraums der Biologischen Station Oberberg als Lagerfläche zu nutzen,
- neben dem Seiteneingang befindet sich eine Parkmöglichkeit für einen PKW bzw. kleinen Transporter z.B. zur Anlieferung.

8. Zusammenfassung

- Leistungsgegenstand: Pachtvertrag zum Betrieb der Gastronomie im Landschaftshaus, Schloss Homburg, 51588 Nümbrecht,
- Interessenten werden gebeten bis spätestens **15.03.2021** die erforderlichen Unterlagen gemäß Punkt 3 **ausschließlich** per E-Mail an: schloss-homburg@obk.de einzureichen,
- Fragen bitte ebenfalls ausschließlich per E-Mail stellen an: schloss-homburg@obk.de,
- geeignete und leistungsfähige Interessenten werden anschließend ggf. zur Abgabe weiterer Informationen und zu einem Erörterungstermin vor Ort eingeladen,
- die Bewerberauswahl erfolgt anhand der Kriterien gemäß Punkt 4,
- erforderliche Unterlagen für die Einreichung per E-Mail: siehe Punkt 3.

9. Anlagen

- bildliche Darstellungen des Gastronomiebetriebes (Gästebereich, Theke, Küche, Außenbereich),
- Lagepläne für EG und UG

zu 9. Anlagen:

Bildliche Darstellung

Gästebereich:



Theke:



Küche:







Außenbereich:



ZEICHENERKLÄRUNG

AD1	Agfen GK-Decke (glatte)
AD2	Agfen GK-Decke (Akustik)
AD3	Agfen Realstriche
AD4	Agfen Hygienedecke (durch Mauer)
AD5	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD6	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD7	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD8	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD9	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD10	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD11	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD12	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD13	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD14	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD15	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD16	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD17	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD18	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD19	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD20	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD21	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD22	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD23	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD24	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD25	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD26	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD27	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD28	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD29	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD30	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD31	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD32	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD33	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD34	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD35	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD36	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD37	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD38	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD39	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD40	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD41	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD42	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD43	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD44	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD45	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD46	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD47	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD48	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD49	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD50	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD51	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD52	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD53	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD54	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD55	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD56	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD57	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD58	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD59	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD60	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD61	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD62	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD63	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD64	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD65	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD66	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD67	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD68	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD69	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD70	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD71	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD72	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD73	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD74	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD75	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD76	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD77	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD78	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD79	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD80	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD81	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD82	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD83	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD84	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD85	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD86	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD87	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD88	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD89	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD90	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD91	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD92	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD93	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD94	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD95	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD96	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD97	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD98	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD99	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)
AD100	Agfen Hygienedecke (auf Verputzoberfläche)

HINWEISE / BEMERKUNGEN

Alle Höhenwerte der Architekturpläne beziehen sich auf OKFF.

Die Architekturpläne gelten nur in Verbindung mit der Baugenehmigung, den Leistungsverzeichnissen und allen zusätzlichen Vereinbarungen gem. AN-Vergab!

Die Masse der Ausführungspläne sind verbindlich und von den ausführenden Firmen mit den Plänen der Fachplaner abzugleichen. Unstimmigkeiten sind vor Ausführung mit der Projektleitung abzustimmen!

Festgestellte Differenzen der Planunterlagen sind mit dem Architekten/Team zu klären!

Aufträge sind vor Ausführung zu erstellen und von der Bauleitung zu genehmigen!

Die Architekturpläne haben nur in Verbindung mit den Fachgenießerplänen Gültigkeit!

Vor Abbuch- und Schaltungsarbeiten im Außenbereich ist unbedingt die urliche Bauleitung zu beauftragen und eine Schengenplanung anzufordern.

Alle Grundierungen und Revisionsarbeiten sind bei Abbrucharbeiten vor Zerstörung zu schützen.

Die Masse der Ausführungspläne sind verbindlich und von den ausführenden Firmen mit jeglichen Zusatzplänen zu vergleichen.

Alle Bauausführungen und Anschlüsse sind gemäß den entsprechenden DIN-Vorschriften und nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik auszuführen.

INDEX ÄNDERUNGSHINWEISE

ÄNDERUNG	PLANKL.	DAZIEL	DATUM	GEZ.
J	Staubfänger bodennah		13.12.12	Sas
H	Erweiterung/Wandöffnung u. Treppe		20.05.11	Sas
G	Schacht 0.06, DDHKE, DD Schachtabdeckung HHS-Bunker		29.04.11	Sas
F	DDKB (Änderung gem. TGA)		14.03.11	Sas
E	Schacht 0.06 (Dämmung, BDD, Tür, Flutrinne, WD um Schachtabdeckung, Verschönerung BD 0.203 (Gerätnelager))		24.02.11	Sas
D	Freigabe zur Rohbau-Ausführung		28.01.11	Sas
C	allg. Überarbeitung, Änderungen gem. Statik TGA		17.01.11	Sas
B	Schacht u. ELT-Raum gem. TGA		14.12.10	Sas
A	allg. Überarbeitung, Fassade, Torauschläge		28.10.10	Sas
Planschlüssel				
A	G	UG	Rotes Haus	J
Datum / Unterschrift				
Bauherr				

Schluss Homburg

Neubau/ Erweiterung Rotes Haus

51588 Nümbrecht

Projekt

Datum / Unterschrift

Architekt

Planungsgruppe für Architektur, Statikbau und Denkmalpflege

FELDMEIER • WREDE
Architekten BDA, Stadtplaner SRL

Melkstr. 6a, 42
51643 Gummersbach

Sparkassen-Körpers für
D-50955 Hagen
fon: 0233117295-0
fax: 0233117295-56
mail: info@pasd.de

Dipl.-Ing. Architekt
Helmuth Feldmeier

Dipl.-Ing. Architekt
Jürgen Wrede



Ausführungsplanung

Untergeschoss

Rotes Haus

Malsstab 1:50
Plan erstellt am 21.09.2010
von Sas
Format 950 x 594

Phase 05
Zeichnungsnummer 05.01
Planer A

Architekten

Datum / Unterschrift

Leistungsphase

Stand: 13.12.12

