

Anfrage im Kulturausschuss am 25.11.2025

1. Rahmenbedingungen & Zielsetzung

- Welche Rolle soll die Gastronomie im Bildungshaus übernehmen (z. B. Versorgung der Besucher, Aufenthaltsqualität, kulturelles Angebot, Imagefaktor)?
- Welche Zielgruppen stehen im Vordergrund (Schülerinnen und Schüler, Erwachsene, externe Gäste, Veranstaltungsteilnehmer)?
- Welche Erwartungen gibt es hinsichtlich Preisniveau, Angebotsbreite und Qualität?
- Soll die Gastronomie ein wirtschaftlich eigenständiger Betrieb sein oder stärker als Serviceeinrichtung verstanden werden?

2. Räumliche und organisatorische Rahmenbedingungen

- Welche Flächen stehen für Küche, Gastraum, Lagerung und ggf. Außengastronomie zur Verfügung?
- Welche Kapazität (Anzahl Sitzplätze innen/außen) ist geplant?
- Welche Öffnungszeiten sind vorgesehen (Alltag, Wochenende, Ferien, Abendveranstaltungen)?
- Gibt es Schnittstellen zur Veranstaltungsnutzung (Catering, Pausenversorgung, Empfänge)?

3. Kulinarisches Konzept & Angebot

- Soll ein Schwerpunkt auf regionaler, saisonaler oder nachhaltiger Küche liegen?
- Ist ein Vollsortiment (Frühstück, Mittag, Snacks, Getränke, Kaffee/Kuchen) geplant oder ein reduziertes Angebot?
- Gibt es Anforderungen hinsichtlich spezieller Ernährungsweisen (vegetarisch, vegan, Allergien, religiöse Ernährungsvorgaben)?
- Welche Rolle spielen nicht-alkoholische/alkoholische Getränke?
- Soll ein Take-Away-Angebot eingeplant werden?

4. Betriebsform & Trägerschaft

- Ist eine Vergabe an externe Betreiber vorgesehen oder eine Eigenbewirtschaftung durch die Stadt bzw. eine Tochtergesellschaft?
- Wenn externe Betreiber: Welche Anforderungen werden an deren Qualifikation und Referenzen gestellt?
- Soll die Vergabe über ein Interessenbekundungsverfahren oder eine Ausschreibung laufen?

5. Wirtschaftlichkeit & Finanzierung

- Mit welchen Einnahmequellen wird gerechnet (Laufkundschaft, Veranstaltungen, Vermietung, Kooperationen)?
- Welche Preisgestaltung ist mit Blick auf die Zielgruppen vorgesehen?

- Soll ein Nachhaltigkeits- oder Sozialfaktor (faire Preise für Schülerinnen/Schüler, Bildungsteilnehmer) berücksichtigt werden?

6. Personal & Servicequalität

- Welche Anforderungen bestehen an Personalumfang, Ausbildung, Sprachen, Serviceorientierung?
- Soll eine enge Kooperation mit Bildungsträgern (z. B. Ausbildungsplätze für Gastronomieberufe) berücksichtigt werden?
- Gibt es Qualitätsstandards für Hygiene, Freundlichkeit, Professionalität?

7. Nachhaltigkeit & Regionalität

- Welche Kriterien für ökologische Nachhaltigkeit gelten (z. B. Müllvermeidung, Mehrwegsysteme, regionale Lieferanten, Bio-Zertifizierung)?
- Soll es eine Verpflichtung zur Teilnahme an Nachhaltigkeits- oder Fair-Trade-Initiativen geben?

8. Gestaltung & Atmosphäre

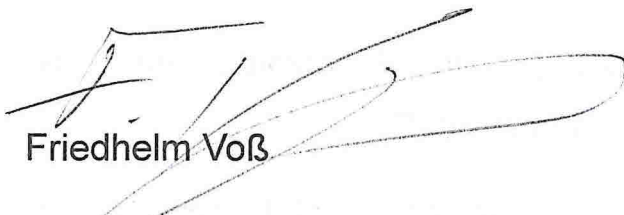
- Welche gestalterischen Anforderungen gibt es an Einrichtung, Beleuchtung, Akustik, Aufenthaltsqualität?
- Soll das gastronomische Konzept die Architektur und die Bildungsfunktion des Hauses unterstreichen?
- Gibt es Vorgaben für eine barrierefreie Nutzung (z. B. Rollstuhlplätze, leicht lesbare Speisekarten)?

9. Kooperationen & Einbindung

- Soll die Gastronomie mit kulturellen Angeboten, Veranstaltungen und Stadtmarketing verzahnt werden?
- Ist eine Zusammenarbeit mit lokalen Vereinen, Schulen oder Betrieben vorgesehen?
- Welche Kommunikationskanäle (Website, Social Media, Programmheft) sollen genutzt werden?

10. Evaluation & Weiterentwicklung

- In welchen Abständen soll das gastronomische Angebot überprüft und ggf. angepasst werden?
- Soll es Feedbackinstrumente (z. B. Gästebefragungen) geben?
- Wie wird langfristig sichergestellt, dass die Gastronomie zur Attraktivität des Bildungshauses beiträgt?

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Friedhelm Voß', written over a horizontal line.

Friedhelm Voß

Stadtvertreter