

**Ausschreibung der Pächtersuche
für das
Betriebsrestaurant der Firma
Pöttinger in Grieskirchen**

Projekt: Verpachtung des Betriebsrestaurants

PÖTTINGER Landtechnik GmbH
Industriegelände 1
4710 Grieskirchen

Abgabetermin für das Angebot: Ende April 2019

Vergabetermin: Ende Juni 2019

Mitarbeit beim Vorpächter: ab Jänner 2020

Pachtbeginn: März 2020

Anfragen:

Mag. Eduard Altendorfer

Geschäftsführer Netzwerkgruppe
Netzwerkgruppe Unternehmensentwicklungs GmbH
Zappestraße 9
4040 Linz
T: +43 732/246960
M: + 43 676/840848800
E: edi@netzwerkgruppe.at

Mag. Herbert Wagner MBA

Geschäftsführer Human Resources & IT
PÖTTINGER Landtechnik GmbH
Industriegelände 1
4710 Grieskirchen
T: +43 7248 600 - 2217
M: +43 664 80380 2217
E: herbert.wagner@poettinger.at

1. Gegenstand der Ausschreibung

Der bestehende Pächter geht nach 30 Jahren „Wirt des Betriebsrestaurants“ in die wohlverdiente Pension. Es wird daher ein neuer Pächter für die Betriebsverpflegung gesucht.

Ziel der Ausschreibung

- (1) Ziel dieser Ausschreibung ist es, einen Pächter zu finden, der das Selbstbedienungsrestaurant und die Automatenverpflegung der Firma Pöttinger am Standorte Grieskirchen pachtet und dabei allen zeitgemäßen Anforderungen der Mitarbeiterverpflegung gerecht wird.
- (2) Das angebotene Sortiment muss daher auf die speziellen Bedürfnisse der Mitarbeiter ausgerichtet sein. Der Schwerpunkt im Selbstbedienungsrestaurant soll auf mehreren Mittags-Menüs, Salatbuffet, Jause und das dazu korrespondierende Getränkesortiment abgestimmt sein.
- (3) Zur Ausschreibung gelangt:
 - **die Verpachtung des Betriebsrestaurants für Mitarbeiter, Kunden und Werksbesucher in Grieskirchen**
 - **der Betrieb von Warm-, Kaltgetränke- und Jausenautomaten**
 - **Betreuung von Firmenveranstaltungen (Mitarbeiterveranstaltungen und Kundenevents)**
 - **Gästeveranstaltungen mit Bedienung**
 - **Beleiferung des zukünftigen Standortes in St. Georgen (7 km Entfernung – Catering vom Stammhaus)**

Gegenstand der Dienstleistung:

- (1) Gegenstand der Verpachtung ist daher der Betrieb des Betriebsrestaurants und die Bewirtschaftung der Automatenverpflegung
- (2) Die Firma Pöttinger übernimmt keine Garantie für einen bestimmten Umsatz bzw. eine bestimmte Frequenz an Besuchern und Kunden
- (3) Für die Pachtung der Verkaufsflächen hat der Pächter dem Auftraggeber spezielle zu verhandelnde Speise- und Getränkepreise anzubieten. Im Gegenzug verrechnet die Firma Pöttinger keine Pacht und keine Betriebskosten
- (4) Biomüll und Altöl muss vom Pächter selbstständig und auf seine Kosten entsorgt werden. Betreffend Restmüll, Kartonagen und Papier sind die bestehenden Container zu verwenden. Die Kosten trägt die Firma Pöttinger. Die Entleerung vom Fettabscheider übernimmt ebenfalls die Firma Pöttinger.
- (5) Verbrauchsmaterial wie Druckerrollen, Reinigungsmittel für die Küche und Kaffeemaschinen etc. sind auf Rechnungsanschrift des Pächters zu bestellen
- (6) Die gesamte Reinigung der Küche und des Restaurants übernimmt der Pächter
- (7) Alle Gerätschaften inkl. Geschirr, Besteck und bargeldloses Abrechnungssystem und EDV Geräte werden von der Firma Pöttinger zur Verfügung gestellt. Die laufende Wartung und die Ersatzbeschaffung übernimmt ebenfalls die Firma Pöttinger

2. Die Philosophie des Betriebsrestaurants

Rund 1.200 Mitarbeiter sind derzeit bei der Firma Pöttinger am Standorte Grieskirchen beschäftigt.

Die zentrale Küche befindet sich am Standort Grieskirchen mit Restaurant, Produktionsküche und kommunikativer Bar. Küche und Ausgabe sind als Freeflow System aufgebaut. Die Mitarbeiter dürfen miterleben, wie ihre Gerichte frisch für sie zubereitet und direkt an sie weitergegeben werden.

Ziel ist es eine bodenständige, regionale und saisonale Frischküche mit attraktiver Speisenauswahl (mindestens 3 Hauptspeisen) anzubieten.

Zusammenfassend ist eine „ehrliche, frische, gesunde, regionale und saisonale Küche“ (in Pöttinger Qualität) das Ziel.

Die Speisepläne sind mit dem Verpächter abzustimmen. Darüber hinaus kann der Pächter ein freies Sortiment anbieten.

Das Angebot, die Verkaufspreise und die Stützung durch die Firma Pöttinger werden einvernehmlich festgelegt.

3. Das Konzept der Verpflegung

3.1. Das kulinarische Angebot

Der Pächter produziert in der von der Firma Pöttinger bereitgestellten Betriebsküche die vereinbarten Menüs und verkauft die Mittags- und Jausenverpflegung im Freeflow Restaurant.

Der Pächter bietet mittags folgendes Angebot an:

- Suppe
- Salatbuffet
- 3 Hauptspeisen zur Auswahl (z.B. Fleisch, Fisch, Pasta)
- Beilagen nach Wahl
- Leitungswasser wird kostenlos angeboten
- Soda, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
- Sandwiches

Der Mitarbeiter erhält nach Bestellung (elektronische Voranmeldung) sein Mittagessen und bezahlt bargeldlos oder bar an der Kassa. Benutztes Geschirr und Besteck wird vom Gast selbst auf die Abräumeinrichtung gestellt. Der Speiseplan wird durch Aushang mindestens zwei Woche vorab bekanntgegeben. Der Speiseplan wiederholt sich mehrere Wochen lang nicht. Alle konsumierten Mittagessen, welche über die Pöttinger Mitarbeiterkarte abgerechnet werden, werden vom Pächter monatlich verrechnet.

Die Kalt- und Warmgetränkeautomaten werden ebenfalls durch den Pächter bewirtschaftet (siehe Aufstellung in der Beilage).

Zwischenverpflegung

Die Jausenverpflegung wird ebenfalls im Freeflow verkauft.

Die Jausen-Automaten decken vorwiegend die Versorgung der Spät-/Nacht- und Wochenendschichten ab.

Gästebewirtung

Darunter verstehen wir die Versorgung der eingeladenen Gäste mit

- dem gleichen Wochenmenü (nur serviert)
- teilweise Sondermenüs (wenn bestellt)
- Getränke laut Sortiment

Die Gästebewirtungen erfolgen auf Voranmeldung.

Die Abrechnung der Gästebewirtung erfolgt ebenfalls monatlich. Jede „Lieferung“ muss durch den Empfänger bestätigt werden, die der jeweiligen Abrechnung beigelegt wird.

Sonderveranstaltungen (Caterings, Pöttingerabend etc.)

Unter Sonderveranstaltungen verstehen wir:

- Buffet – warm
- Buffet – kalt
- Getränke (Wein, Sekt, Bier, usw.)

Über die Ausrichtung von Sonderveranstaltungen treffen die Parteien bei Bedarf rechtzeitig

gesonderte Vereinbarungen. Die Firma Pöttinger ist nicht verpflichtet, Sonderveranstaltungen ausschließlich vom Pächter ausrichten zu lassen.

3.2. Die derzeitigen Preise

Derzeit kostet für den Mitarbeiter jedes Menü € 6,40. Das Wasser wird kostenlos angeboten.

Menüpreis Mitarbeiter	€ 3,90
Menüpreis extern	€ 6,40

Mitarbeiterpreis	€ 3,90
Firmenzuschuss	€ 2,50
Menüpreis	€ 6,40

Jause warm:

Es ist mindestens ein warmes Jausengericht pro Tag anzubieten (Stützung durch Pöttinger €0,30):

z.B.:

Hascheeknödel mit Sauerkraut
 Grammelknödel mit Sauerkraut
 Surbauch warm
 Spaghetti mit Fleischsauce
 Faschiertes Laibchen
 Gebratener Leberkäse
 Wurstnudeln
 Bratwürstel mit Sauerkraut
 Augsburgurger mit Kartoffelpüree
 Schweinsgulasch
 Beuscherl
 Frankfurter
 Debreziner
 Waldviertler
 Münchner Weißwurst
 Leberkasemmel
 Gebäck

Jause kalt

z.B.:

Schweizer Wurstsalat
 Essigwurst
 Sulz
 Surbauch kalt
 Geselchtes
 Verhackertes
 Krainer
 Knacker
 Wurstsemmel
 Käsesemmel
 Schnitzelsemmel
 Fischsemmel

Das Preisblatt der Ist-Situation siehe Beilage

Die Menüpläne siehe Anhang!

3.3. Die Öffnungszeiten

Das Betriebsrestaurant hat durchgehend ab 7.30 geöffnet!

Montag bis Donnerstag:	7.30 bis 18.00
Freitag:	7.30 bis 16.00
Samstag und Sonntag:	geschlossen

Betriebsurlaub: Sommer: 2 Wochen
 Weihnachten: 1 Woche

Sitzplätze:
 Saal: 270
 Stüberl: 70

3.4. Zahlen / Daten Fakten

Jausen Frequenz: ø 250 pro Tag
 Mittagessen Frequenz: ø 180 bis 250
 Umsatz 2016 € 740.000,- brutto
 Mitarbeiter Vorpächter: 9 davon 3 Mitarbeiter mit 30 Stunden
 (€ 293.000,- Personalkosten pro Jahr)
 Wareneinsatz: zwischen 36% bis 40%
 Pacht & Betriebskosten: keine

4. Auswahlverfahren

Die Bewerber, die Interesse haben an der Ausschreibung teilzunehmen, werden gebeten sich bis spätestens Ende Februar 2019 mit folgenden Informationen zu bewerben:

- Lebenslauf mit Referenzen und Zeugnisse
- Vorschläge Speiseplan (Menü- und Jausenangebot)
- Preisgestaltung der Menüs und der weiteren Angebote
- Strafregisterauszug

Die Interessenbekundungen sind schriftlich zu senden an die:

Netzwerkgruppe Unternehmensentwicklungs GmbH
Zappestraße 9
4040 Linz
T: 0732/246960
M: 0676/840848800
E: office@netzwerkgruppe.at