

Vorlage Nr.: GBIII/874/2024
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: GB III Finanzverwaltung
Datum: 31.01.2024
Verfasser: Rothhaus Sascha

Vorstellung des Konzepts für die Gastronomie im Bürgerhaus

Beratungsfolge:
Datum Gremium
29.02.2024 Stadtrat

I. SACHVORTRAG:

Im Bürgerhaus der Stadt Garching wurde die Gastronomie über längere Zeit durch unterschiedliche Pächter betrieben.

Der Pachtvertrag mit dem letzten Gastronomen endete Mitte des Jahres 2023. Seitdem wird auch das Catering von Kulturveranstaltungen behelfsmäßig durch die Kulturabteilung betrieben.

Um dies zu beheben und ein langfristig tragbares Konzept zu entwickeln, hat die Stadtverwaltung Verbindung zu einem Team von Gastronomieplanern aufgenommen. Diese haben die Gastronomie im Bürgerhaus bisher zweimal besichtigt. Der Schwerpunkt liegt hier auf der klassischen Küche.

Die Umsetzung des Projekts in dieser Variante besteht aus 3 Phasen:

Phase 1: Konzept

Es wird ein Konzept für das Restaurant und das Event-Catering inklusive Business Plan in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Garching entwickelt.

Phase 2: Pre-Opening

In der eigentlichen Gründungsphase wird das Konzept umgesetzt, einschließlich der Personalbeschaffung, organisatorischen Umsetzung und weiteren Gesamtplanung.

Phase 3: Umsetzung

Es erfolgt eine dauerhafte Begleitung des Projekts durch die Planer inklusive Coaching des Führungspersonals, um eine dauerhafte Qualität sicher zu stellen.

Da die Verwaltung sich mit der Vergabe an einen Gastronomen sehr schwer getan hat und die gastronomischen Kenntnisse innerhalb der Verwaltung eher als mangelhaft zu bewerten sind, schlägt die Verwaltung vor, das Konzept und die Umsetzung extern zu vergeben und auf die Bedürfnisse und Anforderungen des Bürgerhausbetriebes abstimmen zu lassen.

Am 14.02.2024 erfolgte eine weitere Besichtigung durch das Team um einen Betreiber.

Das Konzept sieht hier neben einem integrativen und inklusiven Ansatz im Schwerpunkt die Rettung

von Lebensmitteln zu einem frühen Zeitpunkt der Lieferkette vor. Hierdurch kann keine feste Speisekarte garantiert werden.

Das Konzept wird derzeit bereits erfolgreich im Rahmen der Community Kitchen in Neuperlach umgesetzt.

Die Verwaltung begrüßt den inklusiven und integrativen Ansatz, sowie die Rettung von Lebensmitteln sehr. Allerdings ist es aus Sicht der Verwaltung fraglich, ob sich dieses Konzept im Rahmen des Caterings der Kulturveranstaltungen umsetzen lässt.

II. BESCHLUSS:

Der Stadtrat beauftragt die Verwaltung die Planung der Gastronomie im Bürgerhaus mit den Gastronomie-Planern weiter voran zu treiben und ermächtigt den ersten Bürgermeister zum Abschluss des Vertrages über die Phase 1.

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

☐

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

☐

Anlagen:



Bankettmappe Community Kitchen München



→ Wir kreieren frisch zubereitete Speisen aus bis zu 100% geretteten Lebensmitteln.

→ Lebensmittelretten ist die wirksamste Maßnahme im Klimaschutz.

→ So leisten wir gemeinsam einen schmackhaften Beitrag für Klima und Mensch.



**COMMUNITY
KITCHEN**
München



Kontakt:

servus@community-kitchen.com



Unser Konzept



COMMUNITY
KITCHEN
München

Innovativ und nachhaltig

Im Community Kitchen München retten wir pro Woche zwischen 10–15 Tonnen Überschuss aus der Lebensmittelproduktion und verarbeiten diese weiter zu leckeren Gerichten für unser Lokal, zu Leckereien im Glas, zu Caterings, zu Müsli oder zum Beispiel zu hochwertiger Brühe.

leidenschaftlich

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist die wirksamste Maßnahme im Klimaschutz laut www.drawdown.org. Deshalb machen wir als Impact Business mit unseren Aktivitäten auf das Ausmaß der Ressourcenverschwendung aufmerksam und bringen das Thema in die Mitte der Gesellschaft – auf verschiedenen Ebenen (Individual, Gesellschaft, medial, politisch, Ressourcen).

kompetent

Unser Team besteht aus 12 Nationalitäten und ist geschult bei der Zusammenstellung leckerer Gerichte sowie im Service unterschiedlicher Veranstaltungsformate.

Unsere Cateringangebote reichen von Buffet (heiße Ausgabe, Fingerfood) über Flying Buffet bis hin zu Service am Tisch.

Im folgenden konzentrieren wir uns auf die Ganztags- & Halbtagsbewirtungen. Sprecht uns zu anderen Formaten gerne an.

Jane Goodall
besuchte uns in
unserem Lokal in
Neuperlach im Mai
2023





**COMMUNITY
KITCHEN**
München

Tagungspauschale – ganztägig

Pauschale pro Person 55,00€

**Untenstehende Verpflegungsversorgung +
Tagungsgetränke im Raum (Wasser, Fritz-Kola
Schorlen & Softgetränke, Paulaner Spezi)**

Kaffeepause Vormittags

- Kaffeespezialitäten und Tee
- Obst der Saison
- Joghurt und Marmeladen
- Brotspezialitäten



Mittagsmenü

- Reichhaltiges Salatbuffet
- Saisonales Mittagsgericht (vegan | vegetarisch | Fisch / Fleisch)



Kaffeepause Nachmittags

- Kaffeespezialitäten und Tee
- Obst der Saison
- Hausgemachte Kuchen



Bitte beachten: Getränke beim Mittagessen sind nicht inbegriffen.



Tagungspauschale – halbtägig

Pauschale pro Person 40,00€

**Untenstehende Verpflegungsversorgung +
Tagungsgetränke im Raum (Wasser, Fritz-Kola
Schorlen & Softgetränke, Paulaner Spezi)**

**Kaffeepause Vormittags
ODER**

Kaffeepause Nachmittags

- Kaffeespezialitäten und Tee
- Obst der Saison
- Brotspezialitäten



Mittagsmenü

- Reichhaltiges Salatbuffet
- Saisonales Mittagsgeschicht
(vegan | vegetarisch | Fisch / Fleisch)



Bitte beachten: Getränke beim Mittagessen sind nicht inbegriffen.



**COMMUNITY
KITCHEN**
München

Getränkeauswahl nach Verzehr

je 3,20 €

Softgetränke 0,33l

- Aqua Monaco still
- Aqua Monaco perlend
- Fritzkola Apfelschorle
- Fritzkola Rhababerschorle
- Fritzkola Orange
- Fritzkola zuckerfrei
- Fritzkola
- Bionade Kräuter
- Bionade Blutorange
- Bionade Holunder
- Bionade Zitrone
- Paulaner Spezi



Heißgetränke – 2,90 bis 4,90 €

- Kaffeespezialitäten (Kuhmilch | Hafermilch)
- Tee (verschiedene Sorten)





**COMMUNITY
KITCHEN**
München

Referenzbilder Catering

