

Neues Gastro-Konzept in der Stadthalle Lahnstein aka Rhein-Lahn-Kongress (RLK)

gültig ab 01.01.2025

Ausgangslage

Der Pacht-Vertrag mit Exklusivbewirtschaftungsrecht von Dirk Optencamp ist ohne Verlängerungsoption ausgelaufen. Das Hallenmanagement hat beschlossen ein neues Gastronomiekonzept basierend auf einem Pool von Caterern einzuführen. Ein Exklusivrecht eines Cateringunternehmens ist nicht gewünscht und wird nicht eingeführt.

Die Zeit bis zur Einführung des neuen Konzepts wird genutzt, um die notwendigen Schritte, Investitionen und Maßnahmen zu planen, einzuleiten und umzusetzen, damit per Stichtag 01.01.2025 ein nahtloser und unproblematischer Übergang in die Bewirtung der Kunden und Gäste sichergestellt ist.

Nachdem die Buchungsanfragen und Buchungen für 2025 früh beginnen und einen langfristigen Vorlauf haben, wird bereits ab April 2024 an der Einführung und Umsetzung des neuen Gastro-Konzeptes gearbeitet. Hierzu ist Vorgesehen zur Unterstützung der Veranstaltungsorganisation eine neue Position mit einer erfahrenen Fachkraft aus der Gastronomie und Hotellerie zu besetzen. Der frühzeitige Beginn der Planung und Ausarbeitung ist ein wichtiger Aspekt, um einen nahtlosen Übergang ins Jahr 2025 – ohne Exklusiv-Caterer – anzugehen.

Eckpunkte neues Gastro-Konzept

Aus folgenden Eckpunkten besteht das neue Gastro-Konzept:

Die Gastronomie-Dienstleistung wird nach Bedarf von den Kunden bei den Mitgliedern des Caterer-Pool angefragt bzw. eingekauft. Abrechnung sämtlicher Leistungen erfolgt direkt zwischen Caterer und Kunden.

Vorherige Absprachen zwischen RLK-Kunden und einzelnen Pool-Caterern stellen keine Bedingung für einen Abschluss eines Mietverhältnisses bei RLK dar. Sämtliche solche Absprachen sind erst dann gültig, wenn RLK diesen zugestimmt hat. Voraussetzung dazu ist die Einhaltung der Kriterien/Bedingungen/Vorgaben, die von RLK vorgegeben werden.

Getränke- und Servicedienstleistungen der Pool-Caterer können gem. Anfrage und Bedarf sowie Vorgabe von RLK von den Pool-Caterern weiterhin erbracht werden.

Bisherige Vorgehensweise

Viele Gespräche mit externen und überregionalen Fachleuten aus der Gastro- und Veranstaltungsbranche wurden geführt und bewertet.

Die Gastro-Situation wurde in anderen VA-Stätten in ganz Deutschland analysiert und besucht.

Ein intensiver Gedankenaustausch mit anderen Geschäftsführern und Bereichsleitern von anderen Versammlungs-Stätten wurde durchgeführt.

All dies hat gezeigt, dass in der Veranstaltungsbranche ein klarer Trend zur Eigenleistung bzw. Öffnung des Gastronomie-Bereiches in Richtung Pool-Lösung besteht.

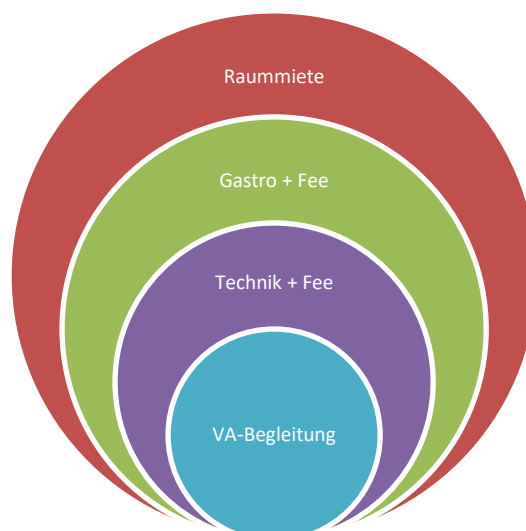
Gem. Hr. Thenner, Fa. Blue Quelle, Gastroberater für Versammlungsstätten hat bisher keine Stadthalle nach der Entscheidung, das Catering mit einem Pool zu arbeiten den Weg zurück gemacht. Die Erfolgchancen, die Flexibilität und die Reduktion von Beschwerden (viel weniger Ärger) ist durch die Konkurrenz unter den Pool-Caterern viel höher und erfolgreicher. Es besteht ein klarer Trend den Grad der „Diversität“ weiter zu entwickeln und daraus positive Effekte zu erreichen.

Die Vorteile dieser Lösungen, die von vielen Branchenteilnehmer bestätigt werden, liegen auf der Hand, weil die Qualität der Leistungen viel besser und direkter beeinflussbarer ist, die Kundenzufriedenheit dadurch steigt, die Deckungsbeiträge und auch die Erträge sind um einiges höher, als eine reine Verpachtung oder Abgabe eines Exklusivrechtes und die Flexibilität im Angebot steigt erheblich.

Zukünftige Ertragspfeiler von Rhein-Lahn-Kongress

RLK erwirtschaftet seine Erträge bisher aus Raummiete und Vermietung von Veranstaltungstechnik. In Zukunft wird der Bereich Gastronomie durch eine Umsatzpacht einen größeren Anteil am Umsatz und am Ertrag haben als es bislang der Fall war.

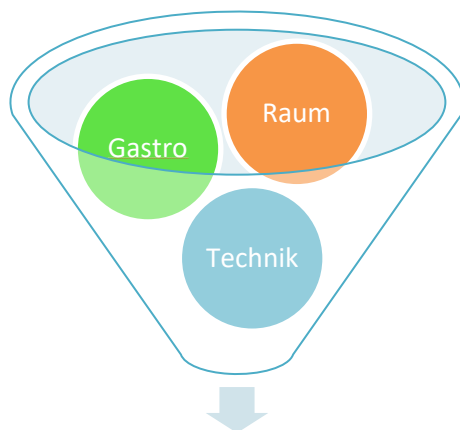
Nachfolgend eine schematische Darstellung nach Umsatzgröße der Ertragspfeiler von RLK:



Zielsetzung des neuen Gastro-Konzeptes

- Bessere Ertragskraft, mehr Umsatz und höhere Margen
- Akzeptabler Ertrag und wenig Ärger
- Verbesserung des Hallen-Images
- Höhere Qualität
- Mehr Konkurrenz
- Höhere Flexibilität
- Besserer Verkauf und Marketing
- weg vom Catering-Monopol
- Partizipierende Auftragsvergabe
- Absprachen finden direkt zwischen Kunden und Caterer statt.

Drei-Baustein-Konzept



Fullservice Dienstleistung

Baustein Raum (Saalvermietung, Bestuhlung & Ausstattung)

Das Kerngeschäft von Rhein-Lahn-Kongress ist die kundenbegleitende, dispositive Planung - sowie operative Durchführung von Veranstaltungen, innerhalb der Räumlichkeiten des Kulturdenkmals Stadthalle Lahnstein. Hierzu gehört neben der Saalvermietung auch die Raumausstattung und die Vermittlung externer Veranstaltungsdienstleistungen. Der Fokus liegt auf einer professionellen Leistungserfüllung.

Aufgrund der höheren Wirtschaftlichkeit werden wichtige Gewerke wie die operative Veranstaltungsbegleitung, die technische Ausstattung, die Logistik als auch der Sicherheitsdienst von vollumfänglich in die Versammlungsstätte eingewiesenen externen Dienstleistern durchgeführt. Die Kunden von Rhein-Lahn-Kongress erfahren hierdurch eine umfassende kompetente Betreuung.

Baustein Gastropool (Speisen, Getränke & Logistik)

Ein Pool an Caterern deckt unterschiedliche Bedürfnisse ab (von einfach bis exklusiv). Der Kunde hat durch die Beratung der Veranstaltungsorganisation von Rhein-Lahn-Kongress eine größere Auswahl an Speisen und anderen Leistungen.

Am Pool kann grundsätzlich JEDER Caterer teilnehmen, wenn er bestimmte Kriterien, die von Rhein-Lahn-Kongress vorgegeben sind, erfüllt. Diese Kriterien definieren bestimmte Anforderungen, so dass sichergestellt ist, dass bestimmte Leistungen auch erbracht werden können. Damit wird ausgeschlossen, dass diejenigen Caterer, ohne professionellen Hintergrund und Ausstattung, eine Dienstleistung anbieten, dessen Qualität oder Erfüllen nicht gewährleistet werden kann. Durch mehrere Caterer kann eine breitere Auswahl von Speisen, mit unterschiedlichen Qualitätsansprüchen und auch Preisen angeboten werden. Grundsätzlich entscheidet der Kunde über das Preis-Leistungsverhältnis in direkter Absprache mit dem Poolcaterer seiner Wahl. Die Kommunikation wird direkt geführt und die Leistungen in Auftrag gegeben.

Der Vorteil eines Caterer-Pools besteht darin, dass alle beteiligten Caterer wissen, dass sie in Konkurrenz stehen. Das hat positive Auswirkungen auf Preis und Qualität. Das neue Konzept eröffnet die Freiheiten und die Möglichkeiten weitere Partner aus unterschiedlichen Gastrobereichen zu integrieren und Zusammenarbeiten auf- und auszubauen.

Auf Grund des angedachten Getränkelieferungsvertrags, welchen die Stadthalle mit einem regionalen Anbieter aus Lahnstein beabsichtigt abzuschließen, und weil die Stadthalle Lahnstein über ausreichend Lager-, Kühl- und Thekenmöglichkeiten verfügt, ist es zweckmäßig und sinnvoll, dass Rhein-Lahn-Kongress für den Gastropool die Großhändlerpreise evaluiert und den hieraus resultierenden Getränke VK nach einer ordentlichen Kalkulation für alle Poolteilnehmer vorgibt. Dies wird von den Caterern begrüßt, da sie attraktive Einkaufspreise, in ähnlicher Kondition, wie von ihren Getränkelieferanten, erhalten, keinen logistischen Aufwand für die Anlieferung, Kühlung (mittels Kühlanhängern o. ä.) bei der Halle haben und auch die Leergut-Frage nicht übernehmen müssen. RLK erwirtschaftet einen guten bis sehr guten Deckungsbeitrag und profitiert bei der Eigenleistung von erheblich günstigen Einkaufspreisen.

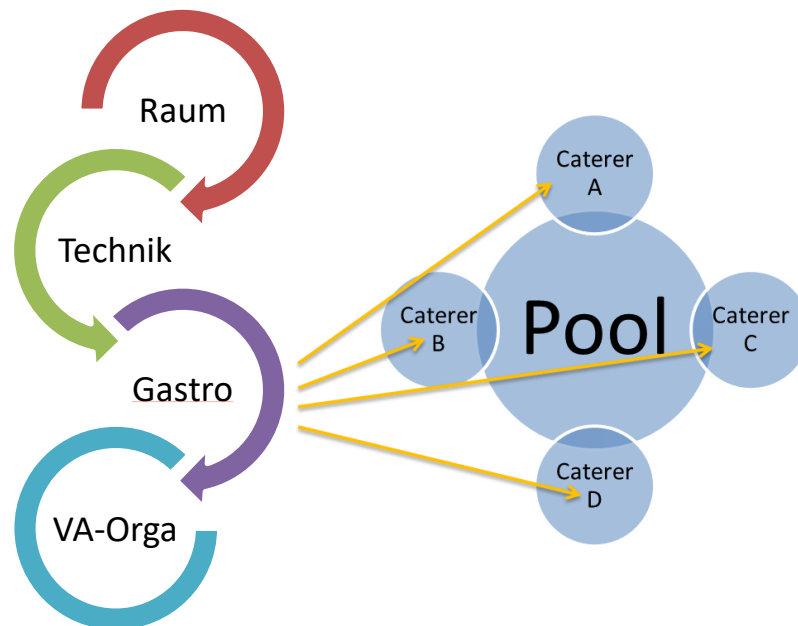
RLK hat mit der eigenen Getränkeverwaltung eine viel höhere Flexibilität in der Getränkeauswahl und Getränkegestaltung. Außerdem soll das Dienstleistungsgedankengut gegenüber dem Gast verbessert und gestärkt werden.

Baustein Technik (Live-Events, Hybride-Events, Messe-, Tagungs-, & Kongresstechnik)

Auch hier sind die Kunden von RLK frei in ihrer Wahl. Bei Bedarf an umfassender technischer Ausstattung über den Eigenbestand hinaus wird seitens RLK an den Kunden eine Empfehlung zum jeweils aktuellen Technikesteller ausgesprochen. Die anschließende Kommunikation zwischen Kunden und Dienstleister findet direkt statt.

Durch die 100% Fullservice-Betreuung professioneller, externer Technik-Dienstleister gilt das Versprechen, Rhein-Lahn-Kongress ist stets auf Stand der Technik (state of the art)

Umsetzung



Beratung und Verkauf der Gastronomischen Dienstleistung erfolgt ausschließlich durch den Gastropool nach vorheriger Sondierung und Empfehlung von RLK.

- Alles aus einer Hand
- Es wird keine Küchenbrigade aufgebaut.

Vorteile

- Anfangs ein Ansprechpartner (für vier Leistungen - one face to the customer)
- Direkter Kontakt zum Kunden
- Verbesserte Qualitätskontrolle
- Flexibel im Ablauf und der Gestaltung
- Küchennutzung durch den Catererpool
- Strategisch Verwendung als Zubereitungsküche für externes Catering möglich
- Direkter Kontakt zum Kunden
- Keine Monopolstellung oder Abhängigkeit
- Verbesserung des Hallen-Images
- Aufgrund Gastrofee erhöhter Deckungsbeitrag für Investitionen

Kriterien für eine Zusammenarbeit mit Rhein-Lahn-Kongress

Für eine Zusammenarbeit mit Rhein-Lahn-Kongress bzw. Teilnahme am Catering-Pool müssen vom Catering-Unternehmen folgende Kriterien/Bedingungen erfüllt sein:

Schriftlicher Nachweis, dass das Catering-Unternehmen mindestens zwei Jahren existiert.

Nachweis der Erlaubnis ein gastronomisches Unternehmen als mobiler Caterer betreiben zu dürfen.

Nachweis durch Eigenerklärung über die Anzahl der festen Mitarbeiter und der regelmäßig „auf Abruf“ tätigen Mitarbeiter

Nachweis der wirtschaftlichen und finanziellen Stabilität

Keine straf- oder steuerrechtliche Verurteilung/Anklage in den letzten fünf Jahren

Handelsregisterauszug – Bei Holdinggesellschaften alle zur Holding gehörenden Unternehmen (mit Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes, der Krankenkasse und der Minijobzentrale)

Schriftliche Verpflichtung bei Bargeschäften in der Stadthalle Lahnstein ausnahmslos ein elektronisches Registrierkassensystem zu verwenden z. B. Registrierkassen

Nachweis, dass das Unternehmen in den letzten zwei Jahren min. eine Veranstaltung mit min. 300 Personen durchgeführt hat.

Schriftliche Bestätigung den Anweisungen/Vorgaben von RLK zu befolgen

Bei Nichtbefolgung, Zuwiderhandlung oder eigenmächtiger Abwicklung einer Veranstaltung, Vertragsbruch oder unzufriedenstellender Leistungserbringung erfolgt zzgl. der eigentlichen Schadensregulierung eine Konventionalstrafe von bis zu 5.000,- EUR.