

## Empfehlungen für die zukünftige Konzeption Gastronomie in der sanierten „Schwimmbadkneipe“ am Parkbad in Laupheim

Die Anforderungen, die der Markt an die Betreiber einer Gastronomie, vor allem im freizeit-orientierten Bereich, und an die Bewirtung einer Veranstaltung stellt, haben sich in den vergangenen Jahren enorm gewandelt. Der „globale“ und universelle Gastronom, der alles kann und jeder Anforderung gerecht wird, ist kaum noch vorhanden. Waren früher eine gute Küche und ein guter Service ausreichend, so stehen diese Basisleistungen heute nur noch für ca. 40% der Performance. Die übrigen 60% sind nichts weiter als das Aufladen des Produktes mit Emotionen. Diese Emotionen transportieren sich über das Ambiente, über das Thema und die „Story“ des Lokals, über Alleinstellungsmerkmale (warum soll der Gast zu mir kommen) bis zu außergewöhnlichen Standards und Betriebsabläufen. Eine Spezialisierung oder eine Besinnung auf die **Stärken des jeweiligen Gastronomen** ist die Folge dieses veränderten Marktes. Der Erfolg eines Lokals ist also mehr denn je abhängig von den agierenden Menschen und deren Fähigkeiten. Weiterhin stellen wir fest, dass gerade sehr wetterabhängige Standorte, wie die Gastronomie am Parkbad in Laupheim, nur noch mit einer **wetterunabhängigen Leistung wirtschaftlich zu betreiben** sind. Dies wäre in der Gastronomie am Parkbad in Laupheim die Nutzung der Gaststätte für Veranstaltungen jeglicher Art über den normalen öffentlichen Gastbetrieb hinaus. Stellen wir nun die Anforderungen an eine Bewirtung und an den Betrieb einer modernen Gaststätte, die sowohl als Ausflugsstandort der stadtnahen Freizeitgestaltung, als auch als Veranstaltungsort genutzt werden kann, gegenüber:

Anforderungen an eine Gaststätte	Anforderungen an eine Veranstaltungsbewirtung
Hoher Grad an <b>Aufenthaltsqualität</b> mit einem durchgeplanten Ambiente.	<b>Große Flexibilität</b> der Ausstattung, um sich an den Bedürfnissen und Erwartungen des jeweiligen Veranstalters zu orientieren.
<b>Wir verkaufen</b> heute nicht mehr nur Speisen und Getränke, sondern in hohem Maße <b>eine angenehme Zeit!</b>	Angebote sowohl für das hohe Budget als auch für den kleinen Geldbeutel, bei trotzdem gleicher Qualität.
Eine Gastronomie muss heute <b>zur Kommunikation einladen</b> .	<b>Hohe Standards an Empfehlungen</b> für Menüs, Buffets, Flying Buffets, um dem Gast Orientierung zu geben
<b>Pflege von Aktivitäten</b> und Institutionen in den sozialen und eine Homepage sind Minimalvoraussetzungen. Jeden Dienstag xy Tag, sonntags gute Laune Frühstück etc.	Der Gastronom ist heute <b>Allround Dienstleister</b> , von der Deko bis zum Shuttle Service für die Gäste. Der Gast erwartet das „rundum Sorglospaket“
<b>Ein klares Profil ist erforderlich</b> . Ein Profil beantwortet die Frage: „Warum soll der Gast zu mir kommen“.	Insbesondere Firmenveranstaltungen müssen <b>den „Wow“-Effekt auslösen</b> .
Klare <b>Alleinstellungsmerkmale</b> sind erforderlich.	Die Alleinstellungsmerkmale leiten sich von der <b>Originalität und der Warenpräsentation</b> des Veranstaltungsangebotes ab.
Guter Service und gute Qualität sind Basisleistungen einer Gastronomie.	Guter Service muss von Beginn der Veranstaltung bis zum Ende gewährleistet sein.
<b>Unterschiedliche Budgets</b> der Freizeitangebotsnutzer und der Spontangäste, sowie der Gäste, die aus dem Badebetrieb kommen.	<b>Flexibilität in der Größe der Räumlichkeiten</b> . Inszenierung vom Empfang bis zur Verabschiedung muss stimmen (Empfang, Essen, Aufenthalt, Musik/Bühne etc.)
Das Lokal muss sich als Destinationsstandort etablieren. (Ziel auch ohne den Badbesuch und bei schlechtem Wetter!)	Die Veranstaltungslocation muss sich <b>deutlich</b> von den Straußenwirtschaften und traditionellen Lokalen und Locations <b>unterscheiden</b> .

Wir könnten diese Reihe noch beliebig fortsetzen. Es bleibt jedoch die Tatsache, dass es in der Anforderung des Gastes nur wenig Überschneidungen zwischen Veranstaltung und à la Carte gibt. Diese Überschneidungen resultieren im Wesentlichen aus dem notwendigen Qualitätsversprechen für Küche und Service, das sich als roter Faden durch alle Leistungen ziehen muss.

Es ist daher schwierig, einen Betreiber zu finden, der das Geschäft in der kommunikativen Tagesgastronomie mit ständigen Aktivitäten, ständig wechselndem Verkaufsprogramm und einem eher casual dargebotenen Service liefert und gleichzeitig ein anspruchsvolles Bankettgeschäft mit der durchorganisierten Bewirtung von vielen Gästen auf hohem Niveau beherrscht. Als dritte Komponente kommt in Laupheim eine Dienstbereitschaft für Gäste aus dem Freibad hinzu.

Es gibt nur wenig Betreiber auf dem Markt, die bereit sind in einer Selbstständigkeit, sprich auf eigenes Risiko, alle drei Aufgaben mit Leidenschaft zu erfüllen. Zusätzlich sind bei der Größe des Betriebes und dem langen Stillstand hohe Anlaufkosten als Investition erforderlich. Dieses Eigenkapital, bzw. die Finanzierbarkeit von Gastronomie ist ebenfalls in der Regel nur in kleineren Summen verfügbar. Bankkredite werden nur für ausreichend wirtschaftliche Vorhaben vergeben. Die Vorsicht der Banken gegenüber der Branche hat durch die laufenden Krisen wieder zugenommen. Die dritte zu nehmende Hürde ist, einen Betreiber zu finden, der sich im ländlichen Raum, etwas abseits der großen Ballungszentren niederlassen möchte. Es finden sich zwar immer regionale Partner, die allerdings in den seltensten Glücksfällen eine ausreichende Qualifikation für alle Aufgaben mitbringen. In der Vergangenheit hat die Stadt als Eigentümer der „Schwimmbadkneipe“ am Parkbad ja erlebt, dass, wenn man zu einer Priorität gezwungen ist, natürlich der einfache Minimalbetrieb Vorrang hatte. Folglich war in den letzten Jahren der professionelle Betrieb des Restaurants, weder konzeptionell, noch wirtschaftlich von Erfolg gekrönt.

**Es gilt also in der neuen Gastronomie die räumlichen und technischen Möglichkeiten zu schaffen, in denen der Gastronom aus eigener Kraft ein Umsatzpotential in einem Ganzjahresbetrieb erreichen kann, dass seinen Lebensunterhalt und die Bedienung seines Fremdkapitals erlaubt!**

## Gaststättenbetrieb Rahmenbedingungen

Der Gaststättenbetrieb sollte zukünftig konzeptunabhängig, bzw. in engen Konzeptleitplanken, zur Vermietung oder Verpachtung gebracht werden. Die Stadt sollte eine konzessionsfähige Fläche in einem **fertig eingerichteten Objekt** zur Verfügung stellen.

Dieser sehr erweiterte Grundausbau + Einrichtung sollte beinhalten:

- Hergerichteter Gastraum mit Decke, Wänden und Böden
- Alle Nebenräume gestrichen und beleuchtet, mit fertiger Decke, Wänden und Böden
- Kühlräume für Lebensmittel und Getränke
- Lagerräume und Leergutlager
- Müllplatz
- Voll ausgestattete Gäste-WC Anlagen
- Ein Behinderten WC
- Küche gefliest und mit abgehängter Decke versehen
- Küchenabluft bis zum Haubenstutzen
- Kücheneinrichtung komplett
- Restauranteinrichtung mit Thekenanlage
- Grundausrüstung Veranstaltungstechnik

**Die Ausstattung der Küche und die Möblierung des Gastraumes sind stark vom jeweiligen Konzept abhängig.** Daher werden diese Investitionen in der Regel durch den Gastronomen vorgenommen. Leider ist im Markt für Gastronomiebetreiber mit einer konstanten Eigenkapitalschwäche zu rechnen. Wenn ein geeigneter Betreiber gefunden ist und die notwendigen Betreiberinvestitionen nicht geleistet werden können, könnte hier mit einem Baukostenzuschuss/ Einrichtungsübernahme der Stadtwerke gearbeitet werden, der sich in der späteren Pacht widerspiegelt. Wichtig ist, dass sich der Gastronom in der Konzeption des Lokals wiederfindet. **Die bisherige „neutrale“ Ausstattung des Lokals ohne wirkliches Profil ist in Zukunft weder marktfähig noch zukunftsfähig.** Wir sehen daher die Einrichtung des Lokals bei den Stadtwerken als Leistung des Verpächters. In keinem Fall sollten die Stadtwerke jedoch in Kleinmaterial (Operation Equipment) investieren. Das Material ist je nach Konzept völlig unterschiedlich, zudem ist die Wiederbeschaffung bzw. der Unterhalt über die Jahre schwierig zu handeln. Ebenso sollte auf die Außenwirkung einer „Hütte“ verzichtet werden, wie sie vielen Objekten gleicher Art anhaftet. Die unter Denkmalschutz stehende Fassade kann saniert werden. Durch Beleuchtung und Gestaltung der Außenflächen kann hier eine Steigerung des Ambientes erzielt werden. Ein neues, modernes Gebäude wäre preiswerter, zukunftsfähiger und funktionaler, ist in Laupheim jedoch nur als Anbau zu realisieren. Dieser Anbau eines „Pavillons“ mit großen Glasflächen wäre essentiell für den Ganzjahresbetrieb und den wirtschaftlichen Erfolg.

Hier ein Beispiel für einen Anbau am Denkmalschützen Objekt.



Altes Amtshaus Lindlar. Link das denkmalgeschützte Altbaugebäude, rechts der moderne Anbau mit Glasfront.

Die Gastronomie am Parkbad ist ein Objekt, das sich dem modernen Markt und damit vor allem einem jungen Publikum öffnen muss. Ein großzügiges, offenes, lichtdurchflutetes Lokal ist hier Mindestvoraussetzung. Die architektonische Kunst besteht in der Verwendung von Materialien und der Einbettung des Objektes in die Landschaft und Schwimmbadgestaltung des Parkbades im Vordergrund. Im Inneren ist die Funktion das Kriterium der Planung.

Für Gastronomiebetriebe werden heute umsatzverträgliche Pachten von 6% bis 9% des Nettoumsatzes erhoben, wobei bei 9% in der Regel ein fertig eingerichtetes Objekt angeboten wird und bei 6% noch Investitionen durch den Betreiber notwendig sind.

## Zugang für Badegäste

Vermutlich wird die Zugangsmöglichkeit für Badegäste, auch in Badekleidung stark im Focus der Öffentlichkeit stehen. Die DEHOGA Beratung rät dazu die Zugänglichkeit möglich zu machen. Hierzu gibt es diverse Kontrollmöglichkeiten.

- Der bisherige Aufbau der Terrasse ist sehr einschränkend um die Sicht ins Gelände zu genießen. Der Aufbau ist nicht notwendig, sondern eine einfach befestigte Terrasse ist ausreichend.
- Zum Badgelände sollte es einen transparenten Zaun geben, der maximal 1,50 m hoch ist.
- Der Zugang kann über eine Schrankenanlage realisiert werden. Jeder der über das Freibad auf die Terrasse kommt zieht einen Chip und kann nur mit diesem Chip ins Freibad zurückkehren. (z.B. Hectronic). Sicher ist dieses System nicht unüberwindbar, der Missbrauch liegt jedoch in der Regel im überschaubaren Bereich.
- Priorität hat hier der Ausblick auf die Anlage ohne den Blick behindernde Zaunanlagen und die Möglichkeit das Restaurant auch in Badekleidung zu besuchen. Sicher kann man, wie in Bäderrestaurants den Hinweis geben ein T-Shirt anzuziehen und nicht mit freiem Oberkörper auf der Restaurantterrasse zu sitzen. Was in jedem Strandrestaurant gelingt, kann auch in Laupheim keine Hürde sein.

## Nutzung des Turms

Nach reiflicher Überlegung kommen wir zu der Empfehlung den Turm nicht für einen Gastbereich zu nutzen. Die Nutzung der Räume als öffentlich zugänglichem Gastbereich ist auf Grund der Größe in den einzelnen Ebenen nicht geeignet.

Die Nutzung des Turmes wurde daher aus Gastronomie Sicht nicht weiter untersucht. Der Brandschutz erfordert, gerade in einem Holzgebäude, den Bau eines zusätzlichen Fluchtweges, der im Denkmalschutz nur innerhalb des Gebäudes oder mit aufwändigen Außenkonstruktionen verbunden ist. Der Grundriss erfordert um abgetrennte Etagen zu schaffen einen Umbau der Treppenaufgänge.

Der Turm kann daher anderen Nutzungen zugeführt werden. Eine weitere Option wäre hier die Nebenräume der Gastronomie für Sozialräume und Büro unterzubringen.

## Gastronomie Planungskriterien

Um der Gastronomie ein Profil und einen Charakter zu verleihen, sollte eine Planung durch einen erfahrenen Gastronomieausstatter in Verbindung mit einem Hochbauarchitekten vorgenommen werden. Die DEHOGA Beratung kann hier beim Briefing für die zukünftige Profilierung behilflich sein, falls noch keine Gastronomiepartner zur Verfügung stehen.

Die folgenden Punkte sollte eine moderne Gastronomie erfüllen:

- Die Gastronomieflächen sollten zониert und/oder unterteilbar sein. Ein großer Gastraum ohne die Möglichkeiten, Bereiche optisch und bestenfalls akustisch abzutrennen ist kontraproduktiv.
- Die Bestuhlung sollte die Möglichkeit für Gruppen (Bereiche in denen Tische zu einer Tafel geschoben werden können) und für kleine Platzeinheiten für 2 Personen bieten.
- Ein Thekenbetrieb/Barbetrieb sollte nicht stattfinden. Vielmehr kann im Bereich der Theke eine Zone mit Hochplätzen geschaffen werden.
- Take Away sollte nur über die Thekenanlage abgewickelt werden. Ein zusätzlicher Kioskverkauf z.B. für Badegäste, an separater Stelle wird voraussichtlich an zu wenigen Tagen wirtschaftlich nutzbar sein. Die Freibad Kiosk Funktion sollte auch zukünftig durch einen Food Truck im Bereich des Parkbadgebäudes vorhanden bleiben. Diese Ausgabe kann an der Theke, Vis à Vis des Terrasseneingangs durch entsprechende Thekengestaltung realisiert werden.
- Voraussetzung ist die beschriebene Zugangslösung von Badegästen zur Terrasse der Gastronomie am Parkbad.
- Der zu planender Nebenraum sollte einen repräsentativen Charakter bekommen und als VIP-Gesellschaftsraum geeignet sein.
- Beleuchtungskonzept mit verschiedenen Lichtstimmungen
- Speiseeisstation mit Eis Coupe-Zubereitung sollte im Thekenbereich integriert werden.
- Es sollten verschiedene Bedürfnislagen der Gäste erfüllt werden, dazu ist ein Common Table/ Kommunikationstisch, Zonen mit Hochtischen und Hochplätzen und eine Lounge Zone empfehlenswert.
- Gleiche Zonenaufteilung ist auch auf der Terrasse empfehlenswert.
- Der Gastwirt sollte die Möglichkeit haben, WC-Anlagen personell zu besetzen und evtl. für externe Gäste eine Gebühr zu erheben. Dazu benötigen die WC-Anlagen einen Vorraum. Der Vorraum mit Waschgelegenheit kann „Unisex“ für beide Geschlechter geplant werden.

Die DEHOGA Beratung kann diesen Planungsprozess fachlich begleiten, um eine optimale Voraussetzung zur Verpachtung des Objektes an einen leistungsfähigen Pächter zu gewährleisten. Hier kommt es im Wesentlichen darauf an, ob ein Anbau entsteht, ob der Turm genutzt wird und wie die Eingangssituation gestaltet wird.

Eine Einteilung des EG als nicht vermasste Skizze zur Belegung befindet sich im Anhang.

## Veranstaltungsbewirtschaftung

Um den wirtschaftlichen Erfolg des Gaststättenbetriebes zu sichern, ist die Eignung des Lokals für die Durchführung von Veranstaltungen essentiell wichtig! Die beigelegte Wirtschaftlichkeitsrechnung zeigt, dass ohne Veranstaltungen keine Vollexistenz für einen Gastronomen möglich ist. Je nach Qualifikation des Pächters kann dieser sich bei höheren Anforderungen an ein Catering, dass seine Leistungsfähigkeit übersteigt, zusätzlich auf eigene Rechnung verstärken. Hier kann in jeder „Kategorie“ ein Partner an Bord sein. Dies trifft vor allem auf Non-Food Caterer zu, die Ausstattung, Technik und Equipment liefern. Zusätzlich wäre die Möglichkeit des Gastronomen, nach eigenem Außer Haus Partyservice ebenfalls möglich und erwünscht.

Die Stadt müsste bereithalten:

- Ausreichend Logistikfläche bei der Anlieferung
- Eine Küche, die auch als Produktionsküche geeignet ist
- Ausreichende Kühlflächen für angelieferte Ware, getrennt nach Lebensmittel und Getränken
- Eismaschine
- Eine Spülküche
- Sozialräume für Mitarbeiter (Umkleiden, WCs und Aufenthaltsraum)
- Winterdienst an Zufahrt **und Parkplatz! (essentiell!)**

Dem Partner oder auch dem Betreiber der Gastronomie, sollte eine Betriebspflicht für das ganze Jahr auferlegt werden (2 Wochen Betriebsruhe und maximal 2 Ruhetag im Sommer und 2 Ruhetage im Winter). So kann sichergestellt werden, dass in der Gastronomie am Parkbad Laupheim immer eine gastronomische Leistung bereitgehalten wird.

Ein besonders wichtiger Part ist die Vermarktung der Räumlichkeiten. Hier hat es sich bewährt, dass der Gastronom den Verkauf der Räume komplett selbst übernimmt. Der Gastronom muss ein essentielles Interesse daran haben, Veranstaltungen selbst zu akquirieren und als Dienstleister von A – Z, einziger Ansprechpartner für den Veranstalter zu sein. Gerade private Veranstalter und Firmenveranstalter fühlen sich bei einem Gastronomen besser aufgehoben, als in der Abwicklung mit einer Behörde oder bei der Vermietung durch die Stadtwerke. Im Vertrag können bestimmte Veranstaltungen ausgeschlossen werden. So ist es derzeit verstärkt notwendig politische Veranstalter auszuklammern.

Um erfolgreich zukünftig Veranstaltungen durchführen zu können, müssen die räumlichen und technischen Voraussetzungen geschaffen werden. Auch hier ist die offene, lichtdurchflutete Architektur ein wesentlicher Teil der Leistung! **Regionalität und Bezug zur Landschaft heißt nicht „Scheune“ oder „Hütte“! Der Charakter des Bestandsgebäudes muss sich durch die umliegende Gestaltung aufwerten.**

**Gestaltungsbeispiele:**



Hotel Rainhof Kirchzarten



Gestaltungsbeispiel Bodenmais mit sanierter Fassade



Oehrather Mühle, moderner Gastraum