

Bekanntmachung der Landeshauptstadt Dresden

Gastronomische Versorgung für das Europäische Zentrum der Künste HELLERAU im Ostflügel und dem vorhandenen Bistro im Hauptgebäude

Grundstück:

Karl-Liebknecht-Str. 56, 01109 Dresden,
Flurstücke 666/a und 667/a, Gem. Dresden-Hellerau

Lage:

Auf dem Gelände des Europäischen Zentrum der Künste Hellerau inmitten der Gartenstadt Hellerau gelegen.

Objekt:

Die gastronomische Versorgung auf dem Festspielgelände gliedert sich in zwei Gebäudestandorte. Ein in Nutzung stehendes Bistro im Festspielgebäude und ein Restaurant im noch im Bau befindlichen Ostflügel auf der Ostseite des Festspielareals: Das vorhandene Bistro mit Gasträum, Tresen, integrierter Warmhalte-Küche und Lagerflächen im Keller befindet sich im Erdgeschoss des Hauptgebäudes. Das Restaurant mit Gasträum, Küche, Anlieferung und Cateringbereich befindet sich im nördlichen Teil des Ostflügels. In beiden Objekten sind Versorgungsanschlüsse wie Trinkwasser, Abwasser, Strom, TK-/Datenanschluss, Heizung vorhanden.

Geschichte und Gegenwart:

In der Vergangenheit diente das in den 1930er Jahren entstandene Gebäude als Lagerraum, kurzzeitig für Performances sowie als Gestaltungsfläche für Street Art. Derzeit wird der sog. Ostflügel aufwendig modernisiert und u.a. eine Studiobühne, ein Probestudio, Gästeapartements sowie ein Restaurant beherbergen.

Nutzung:

Die Landeshauptstadt Dresden sucht einen Betreiber für die Gastronomie im Ostflügel, welche unabhängig vom künstlerischen Betrieb, jedoch im Einklang und enger Zusammenarbeit mit diesem betrieben werden soll.

Die vorhandene Küche (ohne lose Ausstattung) im Hauptgebäude des Festspielhauses kann als Warmhalte-Küche und zur Zwischenlagerung von Speisen für Veranstaltungen genutzt werden, um bei größeren Empfängen und/oder Caterings Laufwege und Logistik zu erleichtern. Der angrenzende Barbereich besteht aus einer Theke mit diversen Kühl-, Schank- und Spülmöglichkeiten und kann vor oder während der Veranstaltungen für die Getränkeversorgung der Gäste genutzt werden. Der Gasträum ist für etwa 25 Sitzplätze bemessen, im Außenraum können weitere Sitzplätze angeordnet werden. Im Keller befindet sich ein Lager mit Fasskühlgeräthaus und Kühlzelle. Eine weitere Ausstattung von allen vom Betreiber zu übernehmenden Bereichen in Form von Neu- oder Ersatzbeschaffung sowie ein mieterspezifischer Ausbau ist durch die Landeshauptstadt nicht vorgesehen. Der Gastronomiebereich im Ostflügel wird mit einer Küchen- und

Thekenanlage (ohne lose Ausstattung) für den Restaurantbetrieb ausgestattet; die konzeptionellen Vorstellungen des Mieters können in die Gestaltung von Küche und Gasträum einfließen. Der durch den Eigentümer möblierte Gasträum ist für etwa 60 Sitzplätze bemessen. Im nach Norden ausgerichteten Außenraum könnten weitere Sitzplätze angeordnet werden.

Eine darüber hinausgehende Ausstattung von allen vom Betreiber zu übernehmenden Bereichen in Form von Neu- oder Ersatzbeschaffung sowie ein mieterspezifischer Ausbau ist durch die Landeshauptstadt nicht vorgesehen. Die Erhaltung, Unterhaltung und Instandsetzung des Nutzungsgegenstandes ohne Dach und Fach und die Wartung der zur Verfügung gestellten Küchengeräte, sowie die Durchführung der auf dem Grundstück bestehenden Verkehrssicherungspflichten für die zum Mietbereich gehörenden Flächen hat durch den Betreiber zu erfolgen.

Vertragliche Grundlagen:

Für die Betreuung ist mit dem Europäischen Zentrum der Künste Hellerau ein separater Betreibervertrag abzuschließen. Die Landeshauptstadt Dresden schließt für die Nutzung der beiden Objekte einen Mietvertrag ab, der u. a. folgende Parameter beinhaltet:

Mietzeitraum: Ab 1. September 2025 bzw. zum frühestmöglichen Termin für das **Bistro im Festspielhaus** und für die **gastronomischen Einrichtungen im Ostflügel** bis mindestens 31. Dezember 2030 (Angebot)
Mietbereich: Gastronomiebereich mit Lager im Festspielhaus mit etwa 119 m², Gastronomiebereich im Ostflügel mit 152 m² (davon 73 m² Restaurant, 55 m² Küche mit Lager + Anlieferung und 24 m² Cateringbereich)

Mietpreis: meistbietend, monatlicher Festmietbetrag von mindestens 1 Euro/m² zzgl. einer Umsatzmiete, zzgl. Betriebskostenvorauszahlung in Höhe von 1.300 Euro/Monat

Mietnebenkosten: komplett zu tragen durch Mieter (eigenständiger Kunde für Abfall, Strom, Heizung, Telefon/Internet)

Stellplatz: am Objekt vorhanden

Kautions (Mietfläche): 5.000 Euro

Kautions (Küchenmobiliar): 2.500 Euro

Unterlagen zur Bewerbung:

Mietangebote sind schriftlich zu Händen dem Sachgebiet Baustrategie (65.41) bis zum 14. März 2025 per E-Mail an: hochbauamt@dresden.de oder per Post an das Amt für Hochbau und Immobilienverwaltung, Postfach 120020, 01001 Dresden zu senden. Bewerbungen müssen folgendes beinhalten:

- Angaben zum Bewerber (Handels- bzw. Vereinsregisterauszug, Angaben zur Eintragung in die Handwerksrolle bzw. IHK oder Kopie der Gewerbeanmeldung, Qualifikation/Referenzen der federführenden/handelnden Person)

- Betreuungskonzept (Nutzungsbereiche, Öffnungszeiten, Speisen-/Getränkeauswahl, Preisübersicht)
- Angebot zu Mietpreis und Vertragslaufzeit
- Finanzierungskonzept (Kalkulationsmodell für das laufende Geschäft, Höhe der beabsichtigten Investitionen, Nachweis der Bonität – das Amt für Hochbau und Immobilienverwaltung behält sich eine eigene Anfrage zur Bonität bei Creditreform vor)
- Referenzen

Kriterien der Entscheidung mit Wichtung:

Stufe 1

1. Betreuungskonzept (50 %)
2. Mietpreis (15%)
3. Finanzierungskonzept (20 %)
4. Referenzen (15 %)

Stufe 2 – die 3 besten Anbieter aus Stufe 1

1. Ergebnis aus Stufe 1 (75 %)
2. Testessen (25 %) mit Jury (Nutzer, Vertreter der Verwaltung)

Kontakt:

Weiterführende Informationen und Unterlagen zum Objekt erhalten Sie von HELLERAU – Europäisches Zentrum der Künste (Amt für Kultur und Denkmalschutz), per E-Mail unter bondartschuk@hellerau.org oder telefonisch unter (03 51) 26 4 62 39. Die Angebotsabgabe setzt die Abforderung der Unterlagen voraus, Anfragen dazu sind ebenfalls an die genannten Kontaktdaten zu stellen.

Des Weiteren besteht die Möglichkeit die Mietbereiche vorab zu besichtigen. Termine für die Standortbesichtigung werden nach Vereinbarung angeboten.

Anlagen:

- 1 Lageplan
- 2 Betreiber-/Nutzeranforderung

Hinweise:

Die öffentliche Bekanntmachung zur Suche nach einer gastronomischen Versorgung durch die Landeshauptstadt Dresden stellt kein Verfahren nach VOB/VOL und somit kein förmliches Ausschreibungsverfahren dar. Diese stellt lediglich eine öffentliche und unverbindliche Aufforderung zur Abgabe von Geboten dar.

Die Entscheidung der Landeshauptstadt Dresden ob, wann, an wen und zu welchen Konditionen vermietet bzw. die Betreuung vergeben wird, ist freibleibend. Ein Anspruch auf Vertragsabschluss besteht nicht. Mit der Versendung des Exposees ist kein Maklerauftrag verbunden. Telefonische Rückfragen sind unter der Nummer (0351) 26 46 239 im Amt für Kultur und Denkmalschutz möglich.

Für die Durchführung von zusätzlichen Bauleistungen oder die Erfüllung von behördlichen Forderungen, die für die spezielle Nutzung notwendig sind, ist der Mieter zuständig. Er trägt auch alle sich hieraus ergebenden organisatorischen, materiellen und finanziellen Aufwendungen und Leistungen.

**Anlage 1:
Lageplan**



Anlage 2:

Betreiber/Nutzeranforderung

Gastronomie in HELLERAU-Europäisches Zentrum der Künste

Stand: 6. Februar 2025

Einführung

Wir suchen ab dem 1. September 2025 eine*n Gastronomiebetreiber*in für das Restaurant im Ostflügel des Festspielhauses HELLERAU, das Bistro im Festspielhaus sowie die gastronomische Versorgung auf dem gesamten Festspielhausareal einschließlich Tresenversorgung im Foyerbereich. Wir freuen uns über Betreiber*innen, die gemeinsam mit uns ein Konzept zur Bewirtung von Künstler*innen, Gästen und Mitarbeiter*innen gestalten wollen.

HELLERAU, 1911 als Festspielhaus und Bildungsanstalt für Musik und Rhythmus nach den Visionen des Wegbereiters der modernen Architektur Heinrich Tessenow und des Musikpädagogen Émile Jaques-Dalcroze erbaut, entwickelte sich innerhalb einer wechselvollen Geschichte zu einem Laboratorium der künstlerischen Moderne. Heute zählt es zu den wichtigsten internationalen Zentren der zeitgenössischen Künste in Deutschland und Europa.

HELLERAU – Europäisches Zentrum der Künste ist eine Bühne der Landeshauptstadt Dresden, die als interdisziplinäres Koproduktions- und Gastspielhaus regionalen, nationalen und internationalen Künstler*innen Räume für Produktion und Präsentation bietet. Das künstlerische Programm setzt sich zusammen aus den zeitgenössischen Live-Künsten Tanz, Musik, Theater, Performance und Medienkunst. HELLERAU ist u.a. Mitglied im Bündnis internationaler Produktionshäuser sowie feste Spielstätte der international agierenden Dresden Frankfurt Dance Company. Weitere Nutzer des Areals sind die Kulturstiftung des Freistaates Sachsen und der Werkbund Sachsen. Seit der Spielzeit 2018/19 gestaltet die Intendantin Carena Schlewitt die Geschicke des Hauses und setzt gemeinsam mit dem HELLERAU-Team ein Programm mit rund 350 Veranstaltungen für rund 31.000 Besucher*innen (Stand 2024) pro Spielzeit um.

Mit der Modernisierung und dem Ausbau des Gebäudes Ostflügel wird das Festspielhausgelände in seiner heutigen Form erstmals wieder im Ganzen für kulturelle Zwecke nutzbar. HELLERAU kann zusätzliche Arbeitsräume für internationale Künstler*innen und eine Studiobühne in Betrieb nehmen. Das Festspielhausareal wird erheblich aufgewertet und nicht nur für die Besucher*innen der Veranstaltungen, sondern auch als touristischer Anziehungspunkt im Zentrum der Gartenstadt Hellerau an Bedeutung gewinnen.

Mit der im Ostflügel entstehenden zweiten, größeren und vom Betrieb des Festspielhauses räumlich unabhängigen gastronomischen Einheit wird es nun möglich, neben dem Bistro- und Foyertresen im Festspielhaus einen qualitativ hochwertigen veranstaltungsbegleitenden als auch eigenständigen gastronomischen Service in HELLERAU anzubieten. Dieser soll modular an die Anforderungen des Spielbetriebs angepasst werden und zudem als eigenständige gastronomische Marke im einzigartigen Ambiente des Festspielhausareals in Erscheinung treten.

Schwerpunkt Theatergastronomie

Wie im Theaterbetrieb üblich, beginnen die jährlichen Spielzeiten in der Regel im September und enden im Juli (abhängig von den Zeiten der Schulferien). Die entsprechenden Theaterferien im Sommer sind in der Regel vollständig spielfrei und damit auch veranstaltungsfreie Zeit. In dieser Zeit finden Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten statt, gelegentlich auch Proben. Von September bis Juli zeigt das Europäische Zentrum der Künste im Festspielhaus HELLERAU durchschnittlich ca. 350 Veranstaltungen. Die Größe dieser Veranstaltungen variiert stark* kleine Formate mit bis zu 80 Besuchern sind genauso möglich wie Großveranstaltungen und Festivals mit bis zu 1.000 Besuchern pro Tag/Abend. Diese Spannbreite muss vom gastronomischen Betrieb

sowohl im Ostflügel als auch im Festspielhaus selbst abgedeckt werden. Eine Säule der Betreuung ist die veranstaltungsbegleitende Gastronomie. Diese ist von den theaterüblichen Besonderheiten geprägt* Hierzu zählen insbesondere veranstaltungsabhängige Stoßzeiten kurz vor Vorstellungsbeginn, in den Pausen und nach den Veranstaltungen. Hinzu kommt die Versorgung von Mitarbeiter*innen und gastierenden Künstler*innen in Abhängigkeit vom Proben- und Vorstellungsbetrieb. Zu berücksichtigen ist, dass dieser Personenkreis einerseits preissensibel ist und zugleich aus beruflichen Gründen besonderen Wert auf eine ausgewogene Ernährung legt. Hauptmahlzeiten nach Vorstellungen sind regelmäßig erwünscht.

Der*die Betreiber*in der Gastronomie tritt als alleinige*r Caterer*in für alle Veranstaltungen im Festspielhaus auf (Eigen- und Fremdveranstaltungen). Das Spektrum der zu versorgenden Personen reicht dabei mehrmals im Jahr – etwa bei Vermietungen und festlichen Protokollveranstaltungen – von Künstler*innenversorgung, Gremiensitzungen und kleinen Empfängen bis hin zur Versorgung von mehreren hundert Gästen. Detaillierte Vereinbarungen dazu werden im Betreibervertrag verankert.

Indem die bestehenden gastronomischen Einheiten im Festspielhaus HELLERAU (Abendbistro) während Veranstaltungen entkoppelt vom Restaurantbetrieb im Gastronomiebereich Ostflügel genutzt werden können, ist es möglich, die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste zu berücksichtigen* Diejenigen, die sich eine Vorstellung ansehen, können im Festspielhaus Getränke und Snacks konsumieren, während diejenigen, die (zusätzlich oder unabhängig von den Vorstellungen) einen Restaurantbesuch als Abendgestaltung vorgesehen haben, können im Ostflügel á la carte essen.

Philosophie unseres Hauses

- Weltoffenheit und Miteinander: Wie alle Kultureinrichtungen der Landeshauptstadt Dresden wirbt HELLERAU für eine weltoffene Stadt; wir sind aus Leidenschaft Gastgeberin für Menschen jeder Herkunft. Auch die Gastronomie im Festspielhaus verströmt die Freude an internationaler und barrierearmer Begegnung und ist jederzeit bestrebt, allen Gästen des Festspielhauses ein faires Angebot zu unterbreiten.
- Nachhaltigkeit: HELLERAU verfolgt als moderne Kultureinrichtung eine Strategie der Nachhaltigkeit in Bezug auf sein Programm und den Betrieb des Hauses insgesamt. Die Gastronomie im Festspielhaus soll diesen Weg sichtbar unterstützen und ist insofern auch Teil einer lernenden und sich weiter entwickelnden Kulturmarke. Regionale und saisonale Angebote vorzugsweise in Bio-Qualität sollten Teil dessen sein. Der Verzicht auf Einwegverpackungen sowie die Minimierung von Abfällen jeder Art bzw. der selbstverständlich sparsame Umgang mit allen Ressourcen gehören zum Selbstverständnis auch der künftigen Gastronomie in unsrem Haus.

Anforderung an die Gastronomie im Ostflügel

Sitz-Kapazität Gastraum Ostflügel: ca. 60 Plätze

Sitz-Kapazität Außenplätze: flexibler Aufbau/Nutzung

- Die Gastronomie im Ostflügel ist unabhängig vom künstlerischen Betrieb des Festspielhauses funktionstüchtig.
- Gleichzeitig muss sie die gastronomische Versorgung des künstlerischen Betriebes und der Veranstalterseite gewährleisten, das heißt für Zuschauer*innen, Mitarbeiter*innen und Künstler*innen im Proben- und Veranstaltungsbetrieb funktionieren. Diese Anforderungen müssen sich auch in der Preisgestaltung und in den Öffnungszeiten widerspiegeln.
- Eine gleichzeitige Nutzung mit dem Abendbistro und den mobilen Tresen im Festspielhaus ist für die Versorgung mitunter nötig, wenn z. B. im Ostflügel Veranstaltungen zeitgleich zu Veranstaltungen im Festspielhaus stattfinden.

- Durchgängiger Betrieb während der Spielzeit, d.h. täglich (sieben Tage/Woche) 11 bis 22 Uhr / bei Veranstaltungen in der Studio-
bühne Ost und im Festspielhaus auch darüber hinaus bzw. an den
Spielplan angepasst
- an Vorstellungstagen bis zu 1,5h nach Veranstaltung bzw. nach
Bedarf und Publikumsströmen
- Ruhezeiten/Ruhetage sind nur möglich, wenn auch der Veranstal-
tungsbetrieb ruht; diese sind mit HELLERAU abzustimmen
- Warme Küche kann auf Kernzeiten beschränkt werden (z.B. 12 bis
15 Uhr und 17 bis 22 Uhr) - nach Absprache länger, insbesondere
zur Versorgung von Künstler*innen nach der Vorstellung
- Mittagsversorgung für Mitarbeiter*innen, Künstler*innen und Gäste
von Montag – Freitag sowie regelmäßig am Wochenende (ggf. nach
Absprache) muss gewährleistet werden
- direkte Abstimmung mit dem Veranstaltungsbetrieb ist in jedem
Fall erforderlich
- kurzfristige Anforderungen an längere Öffnungszeiten sollten
möglich sein

Anforderung an Abendbistro und mobile Tresen im Festspielhaus

Sitz-Kapazität Gastraum Abendbistro: 25 Plätze

Sitz-Kapazität Foyer Dalcroze-Saal: 30 Plätze

- Die vorhandene Küche im Festspielhaus bleibt als Warmhalte-Küche
bestehen, und kann u.a. die Logistik bei größeren Empfängen und/
oder Caterings erleichtern.
- Während des Veranstaltungsbetriebes im Festspielhaus muss eine
Versorgung mit Getränken und kleinen Snacks im Haus selbst ge-
währleistet sein, da insbesondere bei Vorstellungen mit Pausen die
Gäste vor Ort in kurzer Zeit bedient werden sollten.
- Dafür kann die im jetzigen Gastraum befindliche Bar genutzt werden,
sowie Tresen im Foyerbereich Dalcroze-Saal
- an Vorstellungstagen bis zu 1,5h nach Veranstaltung bzw. nach
Bedarf und Publikumsströmen
- direkte Abstimmung mit dem Veranstaltungsbetrieb ist in jedem
Fall erforderlich
- kurzfristige Anforderungen an längere Öffnungszeiten sollten
möglich sein
- Eine gleichzeitige Nutzung mit dem Restaurant kann perspektivisch
für die Versorgung mitunter nötig werden, wenn z.B. im Ostflügel
und im Festspielhaus zeitgleich Veranstaltungen oder große Ver-
anstaltungen im Festspielhaus stattfinden.

Spektrum des Sortiments

- saisonales, regionales, frisches Essen
- durchgehend kleine Snacks (belegte Brote o.ä.) zur Take-Away-Ver-
sorgung von Mitarbeiter*innen, Künstler*innen im Proben- und
Vorstellungsbetrieb, sowie für Besucher*innen
- wichtig sind vegetarische/vegane und auch glutenfreie Optionen
für Speisen
- Getränke in guter Qualität / Wein, Bier, Saft, Limonade
- Leitungswasser sollte immer kostenfrei mit angeboten werden

Service

- Selbstbedienung im Biergarten und in der Mittagsversorgung ist
möglich
- am Abend sowohl Barbetrieb als auch Bedienung möglich
- viel Wert liegt auf einem freundlichen und zuvorkommenden Um-
gang mit den Gästen des Hauses
- Personal sollte flexibel und offen auf Sonderwünsche reagieren
können
- Fremdsprachenkenntnisse insbesondere Englisch sind in Anbetracht
der Internationalität des Hauses von großem Vorteil
- Gastronomie sollte flexibel mit Stoßzeiten umgehen können
- kurzfristige Aufstockung von Personal bei großen Veranstaltungen
sollte möglich sein
- wichtig ist ein*e gute*r Betriebsleiter*in vor Ort als verifizierte*r
Ansprechpartner*in

Preisniveau

- vielfältiges Angebot für alle Personenkreise (Besucher*innen,
Mitarbeiter*innen, Künstler*innen) - allgemeines Preisniveau im
unteren bis mittleren Segment
- Rabatt oder Sonderpreise für Mitarbeiter*innen und Künstler*innen
müssen gewährleistet werden

Dresdner Amtsblatt
Elektronische Ausgabe

Herausgeber
Landeshauptstadt Dresden
Amt für Presse-, Öffentlichkeitsarbeit
und Protokoll

Telefon (03 51) 4 88 23 90
E-Mail presse@dresden.de

Postfach 12 00 20
01001 Dresden
www.dresden.de
www.dresden.de/social-media

Redaktion/Satz
Daniel Heine, Amtsleiter (verantwortlich),
Sigrun Harder, Marion Mohaupt,
Andreas Tampe

www.dresden.de/amtsblatt