

AZ: 123.14  
SV Nr. 2020/018

Ersteller: Marcel Vieweger

---

**Vergabe der Verpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz,“**

---

**Beschlussvorschlag:**

- 1. Das Gremium stimmt der Vergabe der Verpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz“ an den Bewerber Nr. 1 für die Saison 2020 und 2021 zu.**
- 2. Die Verwaltung wird mit der weiteren rechtlichen und vertraglichen Umsetzung beauftragt.**
- 3. Die Bewirtungseinheit ist nach Durchführung notwendiger Vorverfahren schnellstmöglich vom Pächter in den Betrieb zu nehmen.**

**Sachverhalt:**

Aufgrund eines Gemeinderatsbeschlusses wurde ein Interessensbekundungsverfahren für die Verpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz“ (Ausschreibung) im amtlichen Mitteilungsblatt „Montfort Bote“ und in der Schwäbischen Zeitung (Friedrichshafen) ausgeschrieben. Auf der Homepage der Gemeinde Langenargen wurde ebenfalls eine Veröffentlichung getätigt. Insgesamt sind bis zum Bewerbungsschluss am, 13.04.2020, 4 Bewerbungen vorgelegt worden. Eine dieser Bewerbungen konnte aufgrund von fehlenden Informationen nicht bewertet werden. Eine weitere Bewerbung wurde nach Fristablauf eingereicht. Ebenso wurde weiteres Interesse nach Bewerbungsschluss telefonisch angemeldet. Unter Wahrung des Vergaberechts und aus Gleichbehandlungsgründen wurde die Annahme weiterer Bewerbungen durch die Verwaltung abgelehnt.

Diese Sitzungsvorlage wurde anonymisiert verfasst, damit eine neutrale Entscheidung und Beurteilung möglich ist. Als Prämisse für die Beurteilung der vorliegenden Bewerbungen wurde u. a. Wert auf die Ausschreibungsvorgaben gelegt. Ebenso sind für einen hochwertigen Betrieb weitere Kriterien wie die Kühlkapazität vor Ort/Frischegrad (bei großer spontaner Produktnachfrage durch Gäste), Branchenerfahrung/technischer Support (bei kurzfristigen Ausfallzeiten von Gerätschaften im Vollbetrieb), ein Personalpool zur Betriebsgewährung (z. B. bei kurzfristigen Ausfallzeiten des Stammpersonals in Krankheitsfällen, Einhaltung des Arbeitsschutzes) und die Umsetzungszeit (Bewirtungseinheit verfügbar), aufgrund der eingereichten Bewerbungen beurteilt worden. Wesentliche Unterschiede in den Konzepten haben sich bei den Bewertungspunkten 12 - 14 abgebildet.

Die Beurteilung fand in Form des Schulnotensystems (ganze und halbe Noten) 1 (sehr gut) - 6 (ungenügend) statt. Anschließend wurde die Durchschnittsnote gebildet. Die Angebote liegen nah beieinander.

Auf Wunsch des Gremiums sollte die Verpachtung zunächst kurzfristig abgeschlossen werden, mit einer Laufzeit für die Saison 2020 und 2021. Über die weitere Entwicklung und gewünschte Qualitäten ist nach entsprechenden Erfahrungen von den Partnern zu entscheiden.

Genauere Angaben zu einer fixen Jahrespachtsumme können zum derzeitigen Stand leider noch nicht gemacht werden, da sich diese auf Grundlage der tatsächlich konzessionierten Flächenmaße  $\times 10,- \text{ €/m}^2 + 19 \% \text{ MwSt.}$  für die Freischanksaison errechnet. Parallel wird eine Nettoumsatzpacht mit  $7 \%$  aus dem Jahresnettoumsatz ermittelt. Überschreitet die Umsatzpacht den Fixbetrag, so kommt die Umsatzpacht zum Tragen. Ansonsten bleibt es bei der fixen Pachtsumme. Das mögliche Pachtniveau war, wie auch bei den anderen gemeindlichen Pachtobjekten, bewusst nicht entscheidungsrelevant.

Die Beurteilung der vorliegenden Bewerbungen ergibt folgenden Vergabevorschlag:

Platz 1:	Bewerber Nr. 1
Platz 2:	Bewerber Nr. 3
Platz 3:	Bewerber Nr. 2

Die Verwaltung schlägt vor, die Verpachtung der Fläche mit dem auf Platz 1 platzierten Bewerber zum Abschluss zu bringen. Nach erfolgter Abstimmung wird dann die Anonymisierung durch Bekanntgabe des ausgewählten Bewerbers erfolgen.

**Kosten / Finanzierung:**

Die Pachteinnahmen werden bei Sachkonto 3411200, Kostenstelle 9300, Kostenträger 57500000 vereinnahmt.

Anlage 1 - Aufstellung der Bewerber zum Noliplatz

Anlage 2 - Bewertungsmatrix

Anlage 3 - Ausschreibung

Gesamtdokument


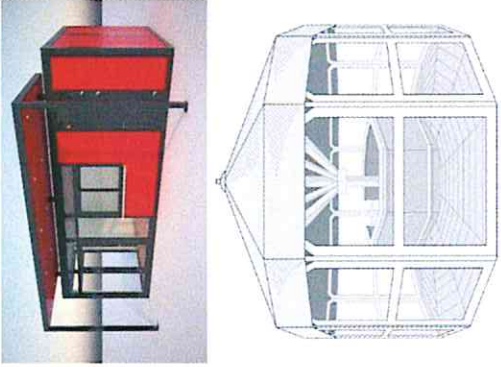

**Sichtvermerke:**

  
Klaus-Peter Bitzer  
Leiter des Hauptamtes

  
Daniel Kowollik  
Kämmerer

  
Achim Krafft  
Bürgermeister

### Anlage 1 - Aufstellung der Bewerber zum „Nolliplatz“

Vorgabe	Bewerber 1	Bewerber 2	Bewerber 3
1. Optik Bewirtungseinheit	 <p>(Muster)</p>	 <p>(Muster)</p>	 <p>(Muster)</p>
2. Kühlkapazität vor Ort/Frischegrad	<p>aufgrund der Kapazität der Einheit sehr gut erfüllbar</p>	<p>aufgrund der Kapazität der Einheit sehr gut erfüllbar</p>	<p>begrenzt vor Ort erfüllbar, Kühlraum im Umkreis bis zu 1 Kilometer erforderlich</p>
3. 12x Tische	<p>vollständig erfüllt</p>	<p>vollständig erfüllt</p>	<p>vollständig erfüllt</p>

4. 60x - 80x Stühle	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt
5. 10x Stehtische	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt
6. Weine (Bodensee/Italien)	Bodenseeweine, italienische Weine	nationale und internationale Weine	Bodenseeweine (Meersburg, Hagnau, Nonnenhorn), italienische Weine (Televino Langenargen)
7. Biere (Region)	Meckatzer, Härle Bier	beliebte Biere	Biere mit/ohne Alkohol, Craft Beer (Kommprobier LA)
8. Softgetränke	Seezüngle, Apfelsaft	Diverses, frisch produzierte Limonade	Erfrischungsgetränke
9. italienischer Kaffee	Kaffeespezialitäten	hochwertiger Kaffee	Cafe-Spezialitäten in Barista Qualität

10. Fingerfood (Region/Italien)	<p>Gebäck aus eigener Herstellung (Waffeln, Trockenkuchen, Muffins), Antipasti (Salami, Parmesan, Käse, Oliven, getrocknete Tomaten), Croissants mit Marmelade/Honig, Wurst/Käsebrötchen</p>	<p>kleines Frühstück, süße/herzhafte Waffeln, Kuchen/Torten, Obstteller/Obstsalate, italienische Desserts (Tiramisu, Panna Cotta), Antipasti (Prosciutto, Salami, Parmesan, Oliven, eingelegtes Gemüse), Käseteller, Brotzeitplatte (aus der Region), Canapes (Lachs, Schinken, Käse, geräucherte Forelle, Tomaten-Mozzarella, Kaviar)</p>	<p>Heiße Panini, Bruschetta (klassische, regionale, saisonale Variationen), Aperitivo Liguria (Oliven, Salami und Käse aus Noli, Baguette), Dolci - kleine süße italienische Leckereien (Cantuccini, kleine Törtchen, Konfekte, Haselnussmakronen), wechselnde deutsche und italienische Kuchenspezialitäten (Bäckerei Metzler)</p>
11. Betriebszeiten (täglich, bis 22.00 Uhr)	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt	vollständig erfüllt
12. Branchenerfahrung/technischer Support	<p>Bewerberteam: ein Bewerber mit langjähriger Gastronomie- und Hotelerfahrung, ebenso</p>	<p>Bewerberteam: beide Bewerber mit Gastronomieerfahrung</p>	<p>Bewerberteam: ein Bewerber mit Hotelerfahrung,</p>

	ein Bewerber mit technischer Erfahrung in Bezug auf Kaffeemaschinen		weiterer Bewerber ohne Gastronomieerfahrung
13. Personalpool zur Betriebsgewährung	durch Bewerberteam und weiterem Personal (integrative Arbeitsstellen, Kontakt zum BVE - Berufsvorbereitende Einrichtung)	durch Bewerberteam	durch Bewerberteam
14. Umsetzungszeit		weniger kurzfristig	kurzfristig

## Anlage 2 - Bewertungsmatrix

<b>Vorgabe</b>	<b>Bewerber 1</b>	<b>Bewerber 2</b>	<b>Bewerber 3</b>
1. Optik Bewirtungseinheit	2,5	2,0	2,5
2. Kühlkapazität vor Ort/Frischegrad	1,5	1,5	2,0
3. 12x Tische	1,0	1,0	1,0
4. 60x - 80x Stühle	1,0	1,0	1,0
5. 10x Stehtische	1,0	1,0	1,0
6. Weine (Bodensee/Italien)	2,0	2,5	2,0
7. Biere (Region)	1,5	2,0	1,0
8. Softgetränke	1,0	1,0	1,5
9. italienischer Kaffee	1,0	1,0	1,0
10. Fingerfood (Region/Italien)	1,0	1,5	1,5
11. Betriebszeiten (täglich, bis 22.00 Uhr)	1,0	1,0	1,0
12. Branchenerfahrung/techn. Support	1,0	2,5	2,0
13. Personalpool zur Betriebsgewährung	1,0	2,0	2,0
14. Umsetzungszeit	1,5	2,5	2,0
<b>Durchschnittsnote</b>	<b>1,3</b>	<b>1,6</b>	<b>1,5</b>

Bildung der Durchschnittsnote in Form des Schulnotensystems 1 (sehr gut) - 6  
(ungenügend)



## Anlage 3 - Ausschreibung



GEMEINDE  
LANGENARGEN  
BODENSEE

### **Durchführung eines Interessenbekundungsverfahrens für die Verpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz“ (Ausschreibung)**

Der Langenargener Gemeinderat hat durch einen Gemeinderatsbeschluss die Durchführung eines Interessenbekundungsverfahrens für die Verpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz“ (Ausschreibung) beschlossen. Aus diesem Grund bietet die Gemeinde Langenargen Interessenten für die Anpachtung einer Bewirtungs- und Sondernutzungsfläche am „Noliplatz“ die Möglichkeit zur Interessenbekundung an der Anpachtung dieser Fläche an.

Inhalt der Interessenbekundung sollte die Darstellung des beabsichtigten Betriebskonzepts sein. Folgende Vorgaben sollten hierbei berücksichtigt werden:

- Die vollständige Bewirtungseinheit, samt Mobiliar und Personaltoilette vor Ort, muss durch den Pächter gestellt werden
  - max. 12x Tische mit 60x - 80x Stühlen, sowie max. 10x Stehtische
- Weinangebot von Bodensee- und italienischen Weinen, regionale Biere, Softgetränke, italienischer Kaffee (Mehrweg)
- Fingerfood mit regionalem oder italienischem Bezug (kalt, ohne Besteck, Mehrweg)
- Betriebszeiten in den Jahren 2020 und 2021: frühestens ab der Langenargener Saisoneroöffnung bis Oktober, täglich von morgens bis längstens 22.00 Uhr

Die Interessenbekundung ist bis spätestens zum 13.04.2020 in schriftlicher Form gegenüber der Gemeinde Langenargen, Hauptamt, Obere Seestraße 1, 88085 Langenargen zu erklären. Ansprechpartner: Marcel Vieweger, Tel. 07543/9330-16, Email: [vieweger@langenargen.de](mailto:vieweger@langenargen.de)

Die Auswahl des Pächters findet anhand einer Bewertungsmatrix durch den Gemeinderat in der öffentlichen Sitzung am 27.04.2020 statt. Anschließend ist ein Antrag auf ein Baugenehmigungsverfahren und ein Antrag auf gaststättenrechtliche Konzession durch den Bewerber beim zuständigen Baurechtsamt in Oberdorf zu stellen.