

**Interessensbekundungsverfahren / Teilnahmewettbewerb  
zur Vergabe der Gastronomie  
im Neubau des Mainfranken Theaters Würzburg  
Konzessionsvergabe  
Öffentl. Aufruf und Besichtigungsmöglichkeit**



**Das Mainfranken Theater Würzburg sucht zur Eröffnung der Gastronomie im Neubau des Mainfranken Theaters zum 1. Dezember 2023 für drei Jahre einen leistungsstarken und erfahrenen Gastronomen oder eine Gastronomin mit einem engagierten Team zum Betrieb des Theaterrestaurants und der Foyergastronomie. Wir erwarten ein begeisterndes und wirtschaftlich tragfähiges Gastronomiekonzept mit Herz und Seele für die spezifischen Gegebenheiten eines Theaterbetriebes.**

**Wir bieten einen schlüsselfertig und modern eingerichteten Gaststättenbetrieb, so dass der Konzessionsnehmer bzw. die Konzessionsnehmerin nur die sog. pachttypischen Investitionen trägt. Die Gastronomie befindet sich in einem architektonisch spektakulären Umfeld und wird zukünftig ein wichtiger Teil des Gesamterlebnisses Theater werden.**

**Mit diesem Aufruf möchten wir interessierte Bewerberinnen und Bewerber über die wesentlichen Aspekte zur Theatergastronomie und zu Inhalten und Ablauf der Konzessionsvergabe grundsätzlich informieren. Damit Sie sich vor Ort auch einen eigenen Eindruck verschaffen können, organisieren wir für Sie geführte Besichtigungstermine, zu denen Sie sich bitte bei der Geschäftsführung des Mainfranken Theaters anmelden (Kontakt: [dirk.terwey@stadt.wuerzburg.de](mailto:dirk.terwey@stadt.wuerzburg.de)). Wir freuen uns darauf, Sie persönlich vor Ort zu begrüßen.**

## 1) Einführung

Das Mainfranken Theater lädt Sie ein, gemeinsam mit uns in einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit als Konzessionsnehmer:in im Dezember 2023 die Gastronomie des zukünftigen Staatstheaters zu eröffnen. Betreiben Sie das neue Theaterrestaurant und bewirten Sie im Vorstellungsbetrieb das Publikum in der Foyergastronomie. Ihre mögliche zukünftige Wirkungsstätte liegt in einem der spektakulärsten Theaterneubauten Deutschlands im Herzen der Stadt Würzburg, nahe des Doms und des Weltkulturerbes Residenz Würzburg.



Drei Visualisierungen aus dem Neubau (erstellt PFP Planungs GmbH)

## 2) Das Mainfranken Theater Würzburg

Ihr Vertragspartner ist als Eigenbetrieb der Stadt Würzburg ein klassisches Mehrspartenhaus (Musiktheater, Schauspiel, Tanz, Philharmonische Konzerte) mit derzeit rund 290 Mitarbeitenden und zusätzlich zahlreichen künstlerische Gästen. In einer regulären Spielzeit besuchten vor der Sanierung bis zu 130.000 Besucherinnen und Besucher aus Stadt und Region die rund 400 Spielplanangebote des Theaters.

Seit dem Sommer 2018 wird mit großem Aufwand die Generalsanierung und Erweiterung des Stammhauses an der Theaterstraße umgesetzt. Der Neubau wurde als autark bespiel- und nutzbares Kopfgebäude vor dem Bestandsbau errichtet. Hier befindet sich auch die Theatergastronomie.

Mit der am 2. Dezember 2023 geplanten Eröffnung des Gebäudes mit den Spielstätten Kleines Haus (330 Sitzplätze) und Probebühne (130 Sitzplätze) wird die erste Bauphase der Gesamtmaßnahme Generalsanierung und Erweiterung abgeschlossen. Bis Ende 2026, so der derzeitige Planungsstand, wird die Generalsanierung des Hauptgebäudes parallel zum Spieltrieb im Neubau fortgesetzt.

Der Theaterneubau im Herzen der Stadt Würzburg bietet moderne Spielstätten insbesondere für das Schauspiel, beherbergt u.a. das Probenzentrum für das Tanzensemble und den Besucherservice mit der Theaterkasse. Das Theater bespielt bis zum Abschluss der Sanierung parallel die Theaterfabrik Blaue Halle mit den Sparten Musiktheater und Tanz. Das Philharmonische Orchester nutzt für seine Konzerte zunächst weiter die Hochschule für Musik in der direkten Nachbarschaft zum Neubau.

## 3) Der Theaterneubau

Die architektonische Ausstrahlung und die Aufenthaltsqualität in den Foyers entsprechen dem Anspruch des zukünftigen Staatstheaters. Der Bau öffnet sich transparent zur Stadt, ermöglicht Einblicke in den Theaterbetrieb und schafft vielfältige Perspektiven auf das städtische Leben.

Das Theaterfoyer ist unabhängig vom Spielbetrieb des Theaters ganztägig für die Öffentlichkeit nutzbar, barrierefrei zugänglich und wird ein völlig neuer Erlebnisraum und Treffpunkt in der Stadt. Unmittelbar und gleichermaßen offen in die Stadt schließt die Gastronomie an.

#### 4) Die Theatergastronomie – „The place to be“

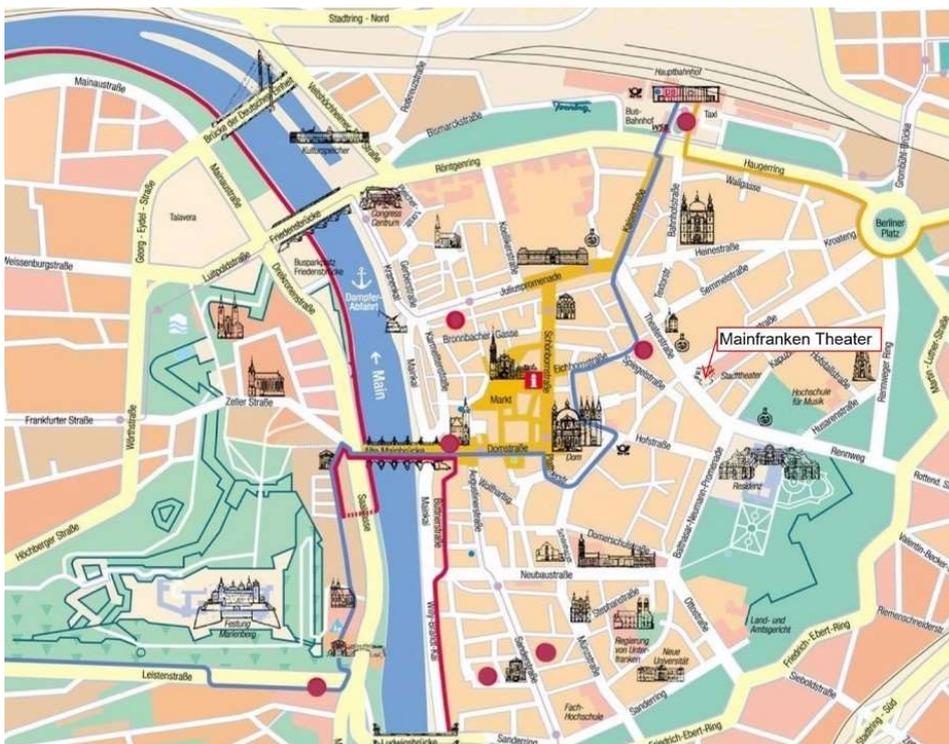
Das Mainfranken Theater liegt in einer zentralen städtischen Lage im Schnittpunkt vieler Verkehrsströme. Schon heute ist die Umgebung des Theaters ein tagsüber und in den Abendstunden gern besuchter Ort. Mit der Wiedereröffnung des Theaters wird sich die Nachbarschaft weiter zu einem Quartier mit einem großstädtischen Auftritt wandeln.

Die Theatergastronomie wird in dieser besonderen Umgebung ein selbständiger, aber gleichzeitig zentraler Bestandteil des zukünftigen Gesamterlebnisses Theater sein. Zugleich wird ein einmaliger Begegnungsort der Menschen mit Kunst und Kultur mit vielfältig möglichen Synergieeffekten zwischen Kultur und Gastronomie geschaffen.

#### 5) Standort und Lage

Würzburg (ca. 130.000 Einwohner) hat als kreisfreie Stadt in Franken eine lange Historie, von der noch heute eine Vielzahl von Baudenkmalern und Sehenswürdigkeiten – darunter die Residenz mit ihrem Hofgarten, die zu Europas bedeutendsten Schlossanlagen des Barocks und zum UNESCO-Welterbe zählt – Zeugnis ablegen. Würzburg ist Einkaufs- und Behördenstadt für das weitere Einzugsgebiet, wirtschaftliches Zentrum Mainfrankens und eine Universitätsstadt mit insgesamt etwa 38.000 Studierenden.

Das Theater liegt am nördlichen Rand des Altstadtkernbereichs zwischen der Würzburger Residenz (rd. 250 m südöstlich) und dem Bürgerspital (rd. 150 m nordwestlich).



## 6) Inhalt des Vergabeverfahrens

Das Mainfranken Theater Würzburg sucht als Vertragspartner einen Konzessionsnehmer bzw. eine Konzessionsnehmerin der/die sowohl aus fachlicher als auch wirtschaftlicher Sicht leistungsfähig und zuverlässig ist. Das Vergabeverfahren wird zweistufig in Anlehnung an eine Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb nach § 12 Abs. 1 i.V.m. § 10 Abs. 1 und 2 UVgO und den dafür geltenden Vorschriften, soweit nichts anderes gekennzeichnet ist, durchgeführt.

Gegenstand dieses Vergabeverfahrens ist die exklusive Bewirtschaftung der Theatergastronomie. Diese umfasst im Kern insbesondere das neu und komplett eingerichtete Theaterrestaurant mit Gastraum, Bar, Außenterrasse und Funktionsbereichen (Küche, Lagerraum und Büro) und die Foyergastronomie im Spielbetrieb (Publikumsgastronomie).

Die Theatergastronomie umfasst als Aufgabenstellung die folgenden Geschäftsbereiche:

1. Betrieb des öffentlichen Theaterrestaurants
2. Verpflegungsangebot für die Mitarbeitenden des Theaters im Restaurant
3. Exklusive Übernahme der Foyergastronomie für das Publikum
4. Organisation und Durchführung der Einlass- und Garderobendienste

Die Konzession zum Betrieb der Gastronomie wird zunächst für einen Zeitraum von 3 Jahren vergeben. Zum Abschluss der Generalsanierung und zur Wiedereröffnung des Gesamtgebäudes (derzeit geplant Ende 2026) wird eine erneute Ausschreibung der Gastronomie erfolgen.

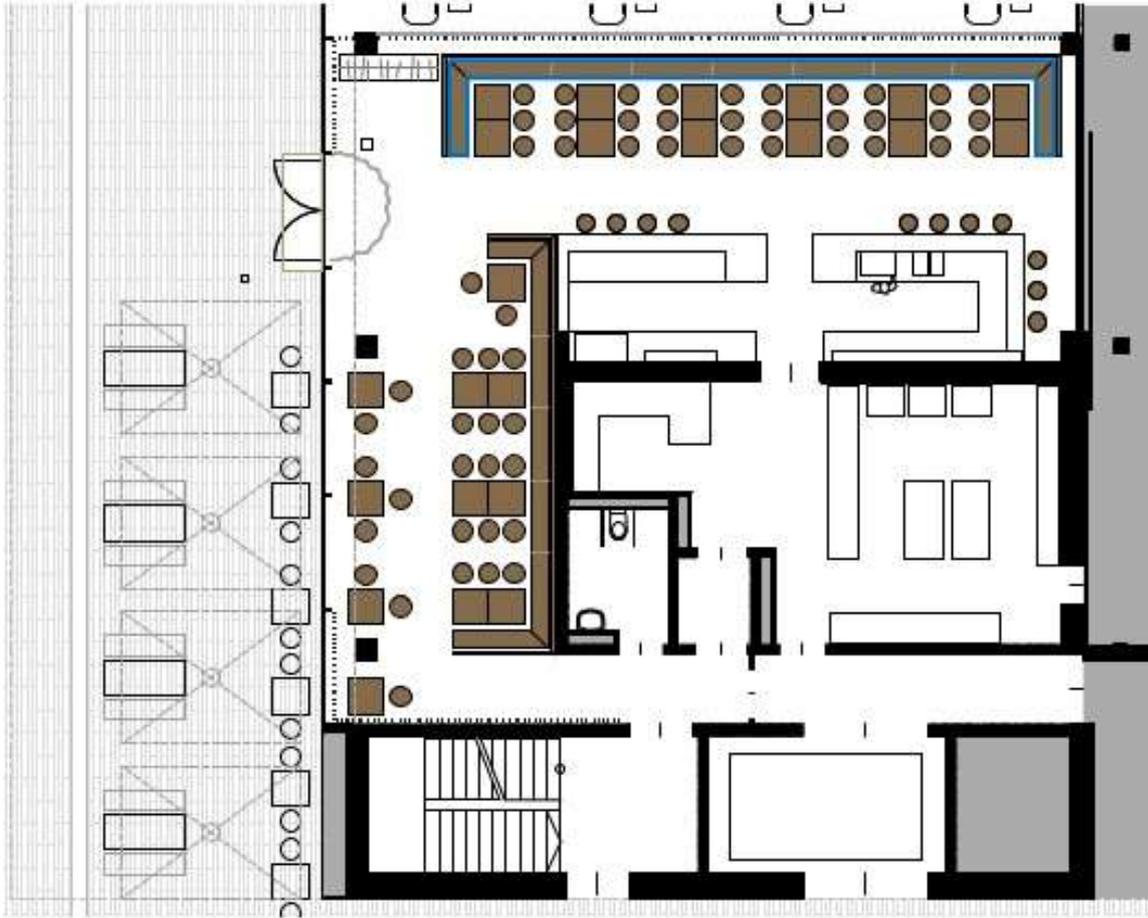
## 7) Zahlen und Infos zur Gastronomie

Kernaufgabe und zugleich Dreh- und Angelpunkt der Theatergastronomie ist der Betrieb des Theaterrestaurants. Dieses befindet sich im Erdgeschoss des Foyers. Ein autarker und unabhängig vom Theaterbetrieb jederzeit möglicher Zugang ist Teil des umgesetzten baulichen Konzepts.

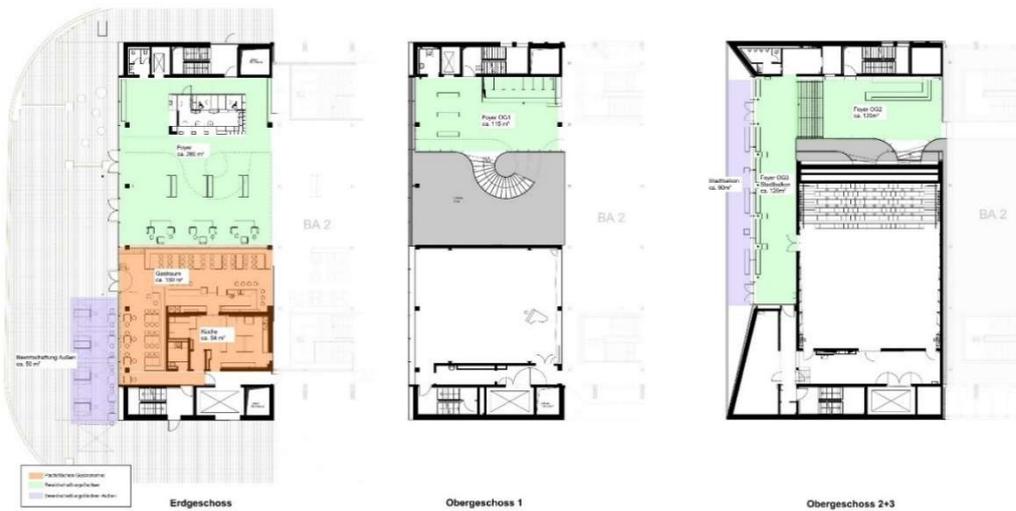
Der zum Zeitpunkt der Eröffnung hochwertig möblierte Gastraum bietet auf einer Fläche von rund 150 m<sup>2</sup> Platz für **86 Gäste**. Ergänzend zum Gastraum stehen bei entsprechender Witterung zusätzlich **36 Sitzplätze** auf der südlichen Außenterrasse zur Verfügung.

Die komplette Installation der Infrastruktur in Küche und Bar ist bereits erfolgt. Der mit modernster Technik ausgestattete Küchenraum hat eine Größe von 55 m<sup>2</sup>. Die Erstinbetriebnahme mit modernstem Gerät sichert nachhaltige und effiziente Energienutzung und begrenzt Neben- und Energiekosten. In den Untergeschossen befinden sich Lagerräume und ein Büro.

Das architektonische Konzept des gesamten Foyers (Glaswände, Stahl, weiße Wände, schwarze Einbauten, Wendeltreppe als geschwungene Raumsulptur, Eichenparkett, hochwertiges Mobiliar und Beleuchtungskonzept) bestimmt auch das Interieur der Gastronomie, das trotz räumlicher Trennung zusammen mit dem Theaterfoyer als Einheit wahrgenommen wird.



Grundrissplan EG- Kopfgebäude des Mainfranken Theater Würzburg, Übersicht Kapazitäten Restaurant (bha-Architekten)





Stuhl: Horgenglaux Select  
 Tisch: Horgenglaux Select  
 Stuhl: Horgenglaux Select  
 Tisch: Handwerkerarbeit  
 Stuhl: Handwerkerarbeit



Stuhl & Tisch: Pezzo Cenacolo  
 Stuhl: Etonil  
 Tisch: Handwerkerarbeit

Pläne und Visualisierungen erstellt von bha-Architekten

## Fakten und Zahlen zu Einrichtungen

### Theaterrestaurant

- zentrale Bar-Theke im Gastraum;
- Vollküche mit Spülküche (rd. 54 m<sup>2</sup>);
- Lagerraum im UG 1 (rd. 25 m<sup>2</sup>);
- externer Lager-Container im Zugangsbereich zum Wirtschaftsbereich der Gastronomie
- Gästetoiletten im UG 1, barrierefreie Toilette im EG;
- Büro im UG 2 (rd. 15 m<sup>2</sup>);
- Sozialbereich (Umkleide, Personal-WC), im Theaterbereich angeschlossen

### Foyer- und Pausengastronomie, Gastronomie

- Wirtschaftsfläche Foyer-Haupttheke im OG 2+3 (rd. 100 m<sup>2</sup>);
- Foyer-Garderobe im OG 1 (Fläche Garderobe rd. 115 m<sup>2</sup>);
- zwei mobile Theken für Foyer vor Stadtbalkon und Foyer im EG.

## 8) Anmerkungen und Zahlen zu den Zielgruppen der Gastronomie

**Das Theaterpublikum** stellt eine wichtige Zielgruppe der Gastronomie dar. Die Erfahrung zeigt, dass ein großer Teil der Theatergäste vor oder nach der Aufführung einen Gaststättenbesuch plant. In den Spielstätten des Neubaus werden in einer Spielzeit etwa **44.000** Theaterbesucher und Besucherinnen erwartet. Es handelt sich hier um Planzahlen vor der Eröffnung der Spielstätten, die vom Konzessionsgeber nicht garantiert werden. Zusatzveranstaltungen, angefangen von den Premierenfeiern bis hin zu externen Veranstaltungen, sind hierbei noch nicht berücksichtigt, werden aber zusätzliches Publikum in das Haus bringen.

Des Weiteren sind im Spiel- und Arbeitsbetrieb während der Laufzeit der Konzession rund **145** der insgesamt 290 **Theatermitarbeitenden** im Kopfgebäude oder in direkter Nachbarschaft zur Gastronomie beschäftigt und somit eine wichtige Zielgruppe. Außer in der sechswöchigen Sommerpause arbeitet der Theaterbetrieb grundsätzlich an sieben Tagen in der Woche.

Von den insgesamt ca. **130.000 Einwohnerinnen und Einwohnern** (einschließlich rd. 38.000 Studierende) leben rd. **19.000** Menschen in der Würzburger „Altstadt“, also der Nachbarschaft des Hauses. Die durchschnittliche Kaufkraft je Einwohner liegt mit rd. 106 (Würzburg) bzw. rd. 102 (Lkr. Würzburg) über dem bundesdeutschen Durchschnitt (= 100), jedoch unter dem bayrischen Durchschnitt (= 108).

**Tagesbesucher und Übernachtungsgäste:** Jährlich werden in der Stadt Würzburg circa **14 Mio. Tagesgäste** gezählt, womit die große Bedeutung des Städtetourismus in Stadt und Region unterstrichen wird. Jährlich rund 800.000 Übernachtungen (Jahr 2022) geben zudem einen Anhaltspunkt für ein Nachfragepotential für Leistungen auch für die zukünftigen Theatergastronomie.

## 9) Angebotssituation und Marktchancen

Hinsichtlich der Wettbewerbssituation wird deutlich, dass es in Würzburg ein breitgefächertes Gaststättenangebot gibt. Diese für Innenstadtlagen typische hohe Gastronomiedichte zeigt sich auch im Umfeld des Theaters. Einer attraktiven Vollgastronomie mit einem ganzheitlichen Betriebskonzept werden am Standort Mainfranken Theater grundsätzlich sehr gute Marktchancen eingeräumt. Zudem wird der Gastronomie durch die prominente Lage im Mainfranken Theater hohe Aufmerksamkeit zuteilwerden.

## 10) Erwartungen und Gedanken zur Konzeption von Seiten des Konzessionsgebers

Wir erwarten ein begeisterndes und wirtschaftlich tragfähiges Gastronomiekonzept mit Herz und Seele für die spezifischen Gegebenheiten eines Theaterbetriebes. Ein individueller, mutiger und innovativer Antritt soll ein eigenständiges Profil der Gastronomie ermöglichen. Die Gastronomie steht für uns für Lebensqualität durch Kulinarik, Genusskultur, Gastfreundschaft und Weltoffenheit und ist zukünftig ein zentraler Bestandteil des Gesamterlebnisses Theater.

Ohne an dieser Stelle den konzeptionellen Überlegungen und Vorstellungen der Bewerberinnen und Bewerber im Vergabeverfahren vorgreifen zu wollen, einige grundsätzliche Gedanken zu einer der möglichen Ausrichtung der Gastronomie:

Die Speisen- und Getränkeangebote sollen insbesondere auch die ausgezeichneten Angebote der fränkischen Region modern interpretieren. Nicht nur das Publikum und die Theatermitarbeitenden sollen sich hier wohl fühlen, sondern die Gastronomie soll zukünftig „rund um die Uhr“ ein Treffpunkt für die Menschen der Stadt und der Nachbarschaft werden.

Das Konzept soll dem Ansehen und der Bedeutung des Theaters und dem Stil (Architektur, Innenarchitektur, Einrichtung etc.) des Neubaus Rechnung tragen. Es ist gleichzeitig ein funktionsfähiger Betrieb mit der erforderlichen Personaldecke über die gesamte Theaterspielzeit hinsichtlich der vom Konzessionsnehmer bzw. Konzessionsnehmerin zu übernehmenden Aufgaben sicherzustellen. Das Konzept soll und muss grundsätzlich ermöglichen, dass die Gastronomie ein hohes Umsatzniveau erzielt. Ein Fokus muss dabei entsprechend auf die Qualität der Verpflegungsleistungen und den Service gesetzt werden.

Die bereits komplett eingerichtete Gastronomie bietet hier alle Voraussetzung zur Positionierung eines modernen Restaurationsbetriebes. Das Speisen-Angebotskonzept könnte sich insbesondere an der Philosophie und konsequenten Umsetzung einer „saisonalen Produktküche“ orientieren. Mit der Verwendung saisonaler und soweit möglich regionaler sowie überwiegend frischer Zutaten sollen dabei weitgehend klassische Gerichte – modern und zeitgemäß interpretiert – zubereitet werden. Zielsetzung ist es, mit qualitativ hochwertigen, aber unprätentiösen Speisen den Zeitgeist zu treffen und dadurch möglichst breite Gästekreise ansprechen zu können. Zusammenfassend soll das geplante Speisenangebot mit den Attributen saisonal, regional und innovativ sowie nicht zuletzt als preislich „attraktiv“ charakterisiert werden können.

Das Spektrum der „Küchen“, aus denen man sich dabei bedienen könnte, ist vielfältig; angebotspolitisch können neben der Region Franken durchaus auch kulinarische Ausflüge nach Österreich, Südtirol, Italien und Frankreich gemacht werden. Zudem wird erwartet, dass von der künftigen Betriebs- und Küchenleitung das erkennbar immer stärker wachsende und damit bedeutsame Potenzial eines attraktiven vegetarischen und veganen Speisenangebots erkannt und angebotspolitisch entsprechend unprätentiös umgesetzt wird.

Zudem sollte das gastronomische Angebot des Betriebes ein reichhaltiges, zielgruppenspezifisches Getränkesortiment umfassen, wobei neben Warmgetränken, Kaffeespezialitäten und alkoholfreien Getränken ausgewählte Weine mit Schwerpunkt Würzburg / Mainfranken sowie gepflegte regionale Bierspezialitäten einen Schwerpunkt bilden könnten.

Für (kleinere) **Bankettveranstaltungen** jeglicher Art (z. B. Firmen-, Familienfeiern) im Restaurant wird das Angebot (Speisen, Getränke, Dekoration etc.) mit dem jeweiligen Veranstalter im Sinne eines professionellen Veranstaltungsmanagements individuell abgesprochen und festgelegt.

Für die **Mitarbeitenden** des Theaters ist ein Angebot, Speisen, Getränke und Warmgetränke á-la-carte mit einem **Mitarbeitenden-Rabatt von 50 %** auf den Kartenpreis zu bestellen, als Bestandteil des Gesamtangebotes der Gastronomie zu integrieren. Die Verpflegungsleistungen sind von den Essensberechtigten selbst zu bezahlen, eine darüber hinausgehende Zuschussregelung durch das Mainfranken Theater ist nicht vorgesehen.

Im Rahmen der Foyergastronomie im Spielbetrieb sollen als **Pausenverpflegung** neben Getränken (z.B. Sekt, Secco, Wein, Spritz, Hugo, Softdrinks etc.) einige Snacks (Canapés – auch vegetarisch und vegan – Butterbrezel, Maccarons, Muffins oder Cup-Cakes etc.) angeboten werden.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis der Gastronomie im Theaterrestaurant soll sich am regional Üblichen orientieren und ausgewogen sein. Wir unterstellen grundsätzlich, dass alle Artikel nach kaufmännischen Gesichtspunkten ausgewogen kalkuliert sein sollen.

## 11) Betriebsablauf/ Betreiber-Investitionen

Das Theaterrestaurant ist (Ausnahme mögliche Betriebsferien der Gastronomie in der Sommerpause des Theaters - i.d.R. von Anfang August bis Mitte September) ganzjährig an jedem Tag zu öffnen. Die Kernöffnungszeit der Gastronomie soll von etwa 11.30 Uhr bis etwa 24.00 Uhr sein, wobei die sog. warme Küche (große Karte) durchgehend von 11.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr (kleine Karte bis ca. 23.00 Uhr), insbesondere als Angebot für das Theaterpublikum nach dem Veranstaltungsbesuch) angeboten werden soll.

Dem Konzessionsnehmer bzw. der Konzessionsnehmerin wird der Gaststättenbetrieb „schlüsselartig“ übergeben, so dass von diesem nur sog. pachttypische Investitionen (Kassensystem, Kleingeräte, Kleininventar, Website, Social Media, Warenerstattung etc.) zu tragen sein werden.

## 12) Weitere Planungsdaten

**Geschäftsbereich Mitarbeitendenverpflegung:** Es sind grundsätzlich ca. 145 Mitarbeitende des Mainfranken Theaters im Theaterneubau bzw. im direkten Umfeld des Gebäudes beschäftigt. Abhängig von der Attraktivität des Angebots erscheint eine Essensbeteiligung von 40 % perspektivisch möglich. Eine Garantie stellt dieser Hinweis nicht dar.

### **Bereich Foyergastronomie (Publikumsgastronomie, Einlass, Garderobe)**

Die Theatervorstellungen finden entweder im „Kleinen Haus“ (330 Sitzplätze) oder in der „Probephöhne“ (130 Sitzplätze) statt.

**Typischer Veranstaltungsablauf in der Foyergastronomie:** Der gastronomische Betrieb im Foyer im Vorstellungsbetrieb ist grundsätzlich mindestens ab 60 Minuten vor Vorstellungsbeginn zu öffnen. Eine Garantie für eine Pause bei den Vorstellungen kann nicht gegeben werden.

Ein typischer Vorstellungsablauf sieht wie folgt aus:

Einlassbeginn in das Foyer	18:30 Uhr
Vorstellungsbeginn	19:30 Uhr
Vorstellungsdauer	i.d.R. 2 bis 2 ½ Stunden
Pausendauer	i.d.R. 20 bis 25 Minuten

**Anzahl der Veranstaltungen:** In der Spielstätte Kleines Haus sind derzeit **7 Inszenierungen** mit jeweils bis zu **15 Vorstellungen** geplant, so dass in dieser Spielstätte rund 100 Vorstellungen aufgeführt werden. Hinzu kommen noch rund 40 Vorstellungen des Familienstücks zur Weihnachtszeit (ohne Pause). Insgesamt sind derzeit somit rund 140 Vorstellungen in dieser Spielstätte geplant.

In der zweiten Spielstätte, der Probephöhne, werden nach aktueller Planung **7 Produktionen** an jeweils **12 Terminen** gezeigt, so dass hier von einer Gesamtzahl von rund **84 Vorstellungen** ausgegangen werden kann.

Insgesamt werden in einer Spielzeit derzeit ca. **44.000** Besucherinnen und Besucher zu den Spielplanangeboten des Hauses erwartet, davon im **Kleinen Haus ca. 35.500** Besucherinnen und Besucher, für die Spielstätte Probebühne ca. **8.500**. Diese Zahlen sind Plandaten des Theaters und damit keine garantieren Zahlen im Rahmen der Konzessionsvergabe.

Zusätzlich werden in der Spielzeit zahlreiche Sonder- (z.B. Premierenfeiern, Matineen, Einführungen) und Fremdveranstaltungen (Lesungen, Gastspiele usw.) durchgeführt, die entsprechend zu bewirten sind. Zudem wird beabsichtigt, auch Vermietungen für Feiern, Firmenevents usw. möglich zu machen.

### **13) Hinweis zur Personalplanung in Bezug auf die Foyergastronomie – Personalpool**

In der Personaleinsatzplanung der Gastronomie für das Foyer ist neben der zentralen Aufgabenstellung einer Bewirtschaftung der Theken zusätzlich die Publikumsgarderobe und der Saaleinlass im Vorstellungsbetrieb über das Personal der Foyergastronomie zu besetzen. Die anteilig im Einlass und an der Garderobe hierbei anfallenden Personaleinsatzstunden erhält der/die Konzessionsnehmer:in vergütet. Ziel dieser vernetzten Aufgabenerfüllung ist ein möglichst wirtschaftlicher Einsatz des Personals in den unterschiedlichen Aufgabenstellungen des Foyerbetriebes im Vorstellungsablauf. Daher beteiligt sich hier der Konzessionsgeber an dem anrechenbaren Personalkostenaufwand auf Stundenbasis.

#### **Parts im Vorstellungsbetrieb Kleines Haus im Einlass und an der Garderobe**

Die Planung der zu besetzenden Personalparts im Betrieb der Theken im Foyerbetrieb unterliegt der Konzeption des/der Konzessionsnehmer:in. Für den Aufgabenbereich Einlass- und Garderobendienst werden die folgenden Hinweise gegeben:

Mit Beginn des Besuchereinlasses eine Stunde vor Vorstellungsbeginn sind bis zu drei Personalparts an den Saaltüren und, jeweils gestaffelt nach der Jahreszeit, bis zu zwei Parts in der Garderobe zu besetzen. Aus diesem Pool können dann z.B. zur Unterstützung der Pausenbewirtung bis zu vier Kräfte als Verstärkung der Thekenbesetzungen eingesetzt werden. Die Tätigkeiten im Foyer sollen übergreifend und zeitversetzt aus dem Pool des eingesetzten Personals abgearbeitet werden. Zum Auslass nach der Vorstellung wechseln dann die Parts wieder zur Garderobe und in den Publikumsauslass.

#### **Parts im Vorstellungsbetrieb Probebühne**

Im Vorstellungsbetrieb Probebühne sind jeweils eine Position im Einlass, an der Garderobe und an einer mobilen Theke parallel zu besetzen.

### **14) Sonstige betriebliche Rahmenbedingungen**

Das Mainfranken Theater ist brauereifrei. Es sind derzeit keine Lieferpartnerschaften oder Sponsoringpartnerschaften vereinbart worden, die einen künftigen Betreiber betreffen könnten.

Der werbliche Auftritt der Gastronomie ist mit dem/der Konzessionsnehmer:in auf Verträglichkeit mit dem gesamten Auftritt, Image, und Design des Theaters abzustimmen. Werbliche Darstellungen aller Art, also auch von Markenpartnern und Lieferanten, sind zurückhaltend einzusetzen und vorab mit dem Konzessionsgeber abzustimmen.

Es werden regelmäßige Treffen zwischen dem Theater und dem Gastronomie-Betreibenden stattfinden, die den Betrieb, die Erfahrung, das Gästefeedback sowie Planungen für die nächsten Wochen und Monate zum Inhalt haben.

Die Nutzung der Wortbildmarken und CD-Elemente des Theaters werden definiert und auf Widerruf gestattet. Alle Kommunikations- und Werbemittel, die auf das Theater hinwiesen, sind im Vorfeld abzustimmen.

Der Betreiber verpflichtet sich zu vierteljährlichen detaillierten Meldungen seiner Umsätze nach Vorgabe des Verpächters.

Das Theater informiert den Betreiber über Buchungsstände und Ticketverkäufe.

### 15) Verfahren, Zeitplan der Vergabe

Das Vergabeverfahren wird zweistufig in Anlehnung an eine Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb nach § 12 Abs. 1 i.V.m. § 10 Abs. 1 und 2 UVgO und den dafür geltenden Vorschriften, soweit nichts anderes gekennzeichnet ist, durchgeführt. Die Konzessionsvergabe erfolgt im schriftlichen Verfahren (schriftliche Einreichung von Interessenbekundung/Teilnahmeantrag und Angebotsabgabe).

Erfüllungsort: Theaterstraße 21, 97070 Würzburg  
Ausführungszeitraum: 01.12.2023 bis 30.11.2026

Festgelegte Termine und Fristen im Verfahren:

Aufruf zur Einreichung von Teilnahmeanträgen	18.08.2023
Ortsbegehungen im Zeitraum von 26.08.2023 bis 08.09.2023 nach Terminvereinbarung mit dem Büro des Geschäftsführenden Direktors, Herrn Dirk Terwey, Kontaktaufnahme unter <a href="mailto:dirk.terwey@stadt.wuerzburg.de">dirk.terwey@stadt.wuerzburg.de</a>	
Ablauf der Frist zur Interessensbekundung und Einreichung der Teilnahmeanträge (Formblatt K124 – Eigenerklärung zur Eignung)	11.09.2023, 12.00 Uhr
Aufforderung geeigneter Unternehmen zur Abgabe der Erstangebote	18.09.2023
Ablauf der Angebotsfrist (Erstangebote)	04.10.2023, 12.00 Uhr
Einladungen zur Präsentation und den Verhandlungen unter Mitteilung der Verhandlungsthemen	12.10.2023
Präsentation und Verhandlungen	16.10.2023 bis 19.10.2023
Aufforderung zur Abgabe der Zweitangebote	24.10.2023
Ablauf der Angebotsfrist (Zweitangebote)	06.11.2023, 09.00 Uhr
Voraussichtliche Auftragserteilung	17.11.2023

Im ersten Schritt fordert der Konzessionsgeber interessierte Unternehmen zur Abgabe von Teilnahmeanträgen (FB K 124 – Eigenerklärung zur Eignung) auf.

Nach Ablauf der Frist prüft der Konzessionsgeber die Eignung interessierter Unternehmen anhand der eingereichten Unterlagen. Die Bewertungskriterien und die Bewertungsmethode sind den Unterlagen unter [www.mainfrankentheater.de/theatergastronomie](http://www.mainfrankentheater.de/theatergastronomie) zu entnehmen. Erreichen mehrere Bewerber oder Bewerberinnen mit ihrem Teilnahmeantrag die gleiche Punktzahl, werden alle punktgleichen Bewerberinnen und Bewerber zu einer Angebotsabgabe aufgefordert.

Im nächsten Schritt fordert der Konzessionsgeber mindestens drei und höchstens acht geeignete Unternehmen zur Abgabe eines Erstangebots auf. Die Angebote übermitteln die Unternehmen gemäß den Vorgaben des Formblatts K 211 – Aufforderung zur Abgabe eines Angebots – Stadt Würzburg, Stand 08/23.

Anschließend erfolgen die Prüfung und Wertung der eingereichten Angebote.

Der Konzessionsgeber behält sich vor, die Dienstleistungskonzession auf Grundlage der Erstangebote zu vergeben, ohne in die Verhandlungen mit den Bietern einzutreten.

Wird der Zuschlag nicht bereits auf eines der Erstangebote erteilt, verhandelt der Konzessionsgeber mit den Bieterinnen und Bietern über die von ihnen eingereichten Erstangebote. Ziel der Verhandlungen ist es, die Angebote inhaltlich zu verbessern.

Auf Grundlage der Verhandlungsergebnisse werden die Unternehmen zur Abgabe der Zweitangebote aufgefordert. Die Angebote übermitteln die Unternehmen gemäß den aktualisierten Vorgaben des Formblatts K 211 – Aufforderung zur Abgabe eines Angebots – Stadt Würzburg.

Anschließend erfolgt die Prüfung und Wertung der eingereichten Zweitangebote.

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlichste Angebot.

## **16) Abschluss**

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben und sich mit unserer Information zur Konzessionsvergabe beschäftigt haben. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir sie für eine Teilnahme begeistern könnten. Gerne stellen wir Ihnen unser Projekt auch noch einmal persönlich vor Ort vor.