

ZUSAMMENARBEIT MIT DEN ORTSANSÄSSIGEN VEREINEN

GRUNDLAGEN

Art. 10 Bewirtschaftungsvertrag

Der Bewirtschafter wird verpflichtet, die Zusammenarbeit mit Vereinen der Gemeinde Münsingen im Bewirtschaftungsbereich zu unterstützen. Die Möglichkeit einer aktiven Mitarbeit der Vereine mit Getränkeabgabe, Trockengebäck, Service im Saal wird nach Absprache zwischen Vereinen und Bewirtschafter direkt geregelt. Der Bewirtschafter bietet verschiedene Module an, die je nach Leistung der Vereine abgestimmt sind. Die finanzielle Abgeltung regelt der Bewirtschafter direkt mit den Vereinen.

Art. 4 Benützungordnung

Der Bewirtschafter ist für die Bewirtschaftung des Gemeindesaales zuständig. Der Veranstalter nimmt für die Bewirtschaftung direkt mit dem Bewirtschafter Kontakt auf. Externes Catering im Gemeindesaal ist nicht möglich. Die Gebührenordnung der Gemeinde sieht für die Vereine $\frac{1}{3}$ der ordentlichen Tarife vor.

Grundlagen Mietvertrag

Der Bewirtschafter ist Mieter des Restaurants Schlossgut, die Bewirtschaftungsinfrastruktur des Gemeindesaals gehört zur Mietsache. Der Mieter und Bewirtschafter erfüllt die gastgewerblichen Bewilligungen und die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung und haftet für alle diesbezüglichen Aktivitäten im Schlossgut (Gemeindesaal und Restaurant).

ANGEBOTSMODULE

Die gewünschten Angebotsmodule werden in einem Reservationsvertrag Gastronomie festgelegt und vom Veranstalter per Unterschrift bestätigt.

A | VOLLSERVICEANGEBOT

Der Mieter und Bewirtschafter erlässt ein umfassendes gastronomisches Angebot für die diversen Bedürfnisse im Gemeindesaal. Er geht auf Einzelfallwünsche mit einer spontanen Angebotsgestaltung ein. Er kalkuliert nach dem Vollkostenprinzip, jedoch ohne Raummierte und legt die Standardpreise offen, indem er die Preise mit den dazugehörigen Rahmenbedingungen auf der Homepage publiziert.

B | SERVICELEISTUNG DURCH VERANSTALTER

Der Veranstalter kann die Serviceleistung von Speisen und Getränken eigenständig erbringen. In diesem Fall liefert der Bewirtschafter die vereinbarten Speisen und Getränke bis Ausgabe Office Gemeindesaal. Der Bewirtschafter verantwortet die lebensmittelhygienischen Belange, jedoch explizit nicht die Servicequalität und die besonderen Anforderungen des Jugendschutzes. Die verrechneten Vollservice-Preise beinhalten die Benützung und Reinigung des Gemeindesaal-Geschirrs inkl. der einkalkulierten Verbrauchsmittel wie Servietten, Tischwäsche etc. Bei Einzelinkasso müssen die vom Bewirtschafter deklarierten Verkaufspreise eingehalten werden.

Stufe 1 Anwendbar bei Menus und Produktionen aus der Schlossgutküche. Wenn Service- und Rückschub ab/bis Gastrooffice durch Vereine

20% Rabatt auf ord. Preisen

Stufe 2 Anwendbar auf Getränkekonsumationen Wenn Service- und Rückschub ab/bis Gastrooffice durch Vereine

30% Rabatt auf ord. Preisen

Stufe 2 Anwendbar bei Menus und Produktionen aus der Schlossgutküche Wenn Service- und Rückschub ab/bis Gastrooffice durch Vereine und zusätzlich Vorbereitungsarbeiten im Saal (Bereitstellen, Aufdecken) und Abwasch durch Veranstalter unter Anleitung durch den Bewirtschafter:
30% Rabatt auf ord. Preisen

C | EINKAUF AB SCHLOSSGUT (GETRÄNKE, LAGERFÄHIGE LEBENSMITTEL)

Bei ausserordentlichen Produktebezügen (Nicht auf einer Standardkarte mit Preisen deklariert) mit Serviceleistung durch den Veranstalter können die Lebensmittel in Konsignation über den Bewirtschafter eingekauft werden. Der verrechnete Preis kalkuliert sich in diesem Fall durch eine Verdoppelung des Warenwertes und beinhaltet die für den Ausschank/Service nötige Lagerung, Kühlung und Geschirr (Einweg oder Mehrweg). Zzgl. Mwst.

D | GRATISWARE DURCH SPONSORING

Ist ein Lieferant zu einem Vereinssponsoring mittels Naturallieferung bereit, kommt der Wert der Naturallieferung bei der Rechnungsstellung nach Modul A–C zum Abzug.

E | EIGENPRODUKTIONEN, UNBEDENKLICHE TROCKENWARE, UNGEKÜHLT

Bei lebensmittelhygienisch unbedenklichen Eigenproduktionen, vor allem Trockenbackwaren, kann der Bewirtschafter nach Rücksprache ausnahmsweise externe Lieferung zulassen.

Stufe 1 Bei Eigenservice gehen die Kosten für allfällige für den Service der Produkte nötigen Geschirrmiete oder Verbrauchsmaterial (Servietten etc.) zu Lasten Veranstalter.

Stufe 2 Bei Service durch den Bewirtschafter kommt sinngemäss Modul D zur Anwendung, als Richtpreise gelten die Restaurationspreise für ähnliche Produkte.

F | GENERELLER UMSATZRABATT FÜR MÜNSINGE ORGANISATIONEN

Benützer, welcher nach Gebührenordnung für die Tarifstufe A der Saalmiete berechtigt sind erhalten als Ersatz für den wegfallenden Konsumationsbonus neu einen generellen Rabatt von 5% ab Erreichen eines Gastronomie-Umsatzes von CHF 1000 (kumulierbar mit vorigen Rabatten) in Form von Naturalleistungen oder Erweiterung der Rabattstufe.