

ZUSAMMENARBEIT MIT DEN ORTSANSÄSSIGEN VEREINEN

GRUNDLAGEN

Grundlagen Einwohnergemeinde als Vermieter

Es gelten die aktuellen Reglemente und Verordnungen der Einwohnergemeinde, insbesondere die Benütznungsordnung für Gemeindefanlagen und die spezifischen Benütznungsregeln für den Gemeindefaal. Beides einsehbar im Reservationstool der Gemeinde:

<https://www.muensingen.ch/de/tor/objekte/index.php>

Insbesondere ist auf folgenden Passus hinzuweisen:

Bewirtschaftung: Der Gemeindefaal wird durch das Restaurant Schlossgut bewirtschaftet. Externes Catering ist nicht möglich. Für Vereine aus Münsingen gelten bei Eigenleistung gesonderte Vereinbarungen. Die Benütznenden nehmen hierfür direkt mit dem Bewirtschaftler Kontakt auf.

Grundlagen Mietvertrag

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

ANGEBOTSMODULE

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

A | VOLLSERVICEANGEBOT

Der Mieter und Bewirtschaftler erlässt ein umfassendes gastronomisches Angebot für die diversen Bedürfnisse im Gemeindefaal. Er geht auf Einzelfallwünsche mit einer spontanen Angebotsgestaltung ein. Er kalkuliert nach dem Vollkostenprinzip, jedoch ohne Raummiete 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 Bewirtschaftler die vereinbarten Speisen und Getränke bis Ausgabe Office Gemeindefaal. Der Bewirtschaftler verantwortet die lebensmittelhygienischen Belange, jedoch explizit nicht die Servicequalität und die besonderen Anforderungen des Jugendschutzes. Die verrechneten Vollservice-Preise beinhalten die Benütznung und Reinigung des Gemeindefaal-Geschirrs inkl. der einkalkulierten Verbrauchsmittel wie Servietten, Tischwäsche etc. Bei Einzelinkasso müssen die vom Bewirtschaftler 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 Bewirtschaftler:

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.

BEWILLIGUNGEN

Lärm

Der Veranstalter hält sich an die Anweisungen des Bewirtschafters zum Schutz von Lärm der Nachbarschaft. Der Veranstalter ist zudem verantwortlich, bei überschreiten der gesetzlichen Lärmschutzwerte, die nötigen Bewilligungen einzuholen und Vorkehrungen zu treffen.

Einzelanlassbewilligung

Bei Vereinseigenleistung in besonderem Ausmass, insbesondere eigener Alkoholausschank oder ähnlich, oder bei Überschreiten der ordentlichen gastgewerblichen Betriebsbewilligung, kann der Bewirtschafter diese Eigenleistung nur erlauben, wenn der Verein eine eigene separate gastgewerbliche Einzelbewilligung einbringt.