

**Die Gastronomie im
Freibad Mainhardt**



Konzept-Weiterentwicklung – Strandcafe Mainhardt

Kiosk + Abhol- und Lieferdienst

Georg Kugele
November 2020, Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

Übersicht

1. Rückblick
2. Ausblick
3. Konzept → Kiosk + Abhol- und Lieferdienst
4. Umsetzung Kiosk
5. Umsetzung Abhol- und Lieferdienst
6. Bauliche Maßnahmen und Anpassungen
7. Investition
8. Finanzierung
9. Vorteile des Konzepts
10. Nächste Schritte und zu klärende Punkte



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

1. Rückblick

Saison 2017 – 2019

- Gute Organisation und Prozesse sind eingespielt
- Festes Strandcafe-Team von 15-20 Aushilfen aufgebaut
- Konzept hat sich etabliert, wesentlich breiteres Angebot als in anderen Freibädern der Region

Saison 2020

- Biergartenkonzept / Anpassung der Prozesse lief problemlos
 - Reduzierung des Strandcafe-Teams auf ca. 10 Aushilfen (verkürzte Öffnungszeiten)
 - Konzept wurde vor allem von den Einwohnern der Gemeinde Mainhardt gut angenommen
 - Ca. 1/3 weniger Umsatz bei höheren Fixkosten (Reinigung WC, Zaun, Masken, Desinfektion u.a.)
 - Diese Art Biergarten-Konzept wird voraussichtlich einmalig bleiben
- Das Beste aus der Situation gemacht



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

2. Ausblick

Ein „Weiter so“ wird es nicht geben - Warum?

Kundensicht:

- Jedes Jahr gab es seitens des Strandcafes eine kleine Steigerung, dieses Jahr mit dem Biergarten eine große Service-Steigerung
 - Die Kunden haben sich an einen Bedienservice gewöhnt, alles andere wäre ein Rückschritt
- **Wer aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein**

Organisatorisch:

- Aufbau eines komplett neuen Teams notwendig, nur 2-3 Aushilfen bleiben
 - Um eine bessere, komfortablere Abwicklung zu gewährleisten muss in Digitalisierung investiert werden
 - Die Zeit, die investiert wurde kann bei diesem Konzept in diesem Ausmaß nicht mehr erbracht werden
- **Konzeptanpassung oder Kündigung der Pacht**



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

3. Konzept → Kiosk + Abhol- und Lieferdienst

Sommergastronomie (Badebetrieb / Biergarten) + ganzjähriger Abhol- und Lieferdienst
(Mai bis September) (Januar bis Dezember)

Idee:

- Freibadbetrieb wird mit der Sorgfalt und Qualität wie gewohnt durchgeführt und weiterentwickelt
- Sommergastronomie + Ganzjähriger Abhol- und Lieferdienst mit Pizzen, Salaten, Tagesessen und Getränken

→ Von dieser Idee profitieren....

...Badegäste, mehr Speiseangebot, mehr Service, Kiosk immer besetzt, auch bei Schlechtwetter

...Einwohner 10km Umkreis, gute Qualität zur vernünftigen Preisen, 7 Tage Belieferung bis 21.00 Uhr

...Gemeinde, Sicherheit mit solidem und langjährigem Pächter, Aufwertung des Standorts, höhere Pacht

...Pächter, bessere Organisation und langfristige Planung möglich, für potenzielle Pächter interessanter



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

4. Umsetzung Kiosk

- Das bewährte Getränke- und Speiseangebot bleibt bestehen und wird ausgebaut
- Das Speiseangebot wird ergänzt durch u.a. Ofenfrische-Pizza und kann bis 21.00 Uhr angeboten
- An Schlechtwettertagen wird das Abhol- und Lieferprogramm angeboten + Getränke
- Der überdachte und untere Teil der Terrasse soll/könnte am Abend mit Bedienkonzept betrieben werden
- Der angebrachte Zaun kann so bestehen bleiben, abhängig vom Konzept (Laufwege)
- Die bestuhlte Fläche vom Biergarten-Konzept soll so bestehen bleiben (Nur neuer Platz für TT-Platte nötig)
- Diese zusätzliche Fläche kann von den Badegästen im SB-Service genutzt werden → Tischzuordnung = Bestellzuordnung. Gäste können gemütlich am Tisch warten und müssen nicht vor dem Kioskfenster warten, die Bestellung wird dann an den Tisch gebracht → Stichwort Digitalisierung



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

5. Umsetzung Lieferdienst

Konzept: Südtirol trifft Hohenlohe (*aktuelle Überlegungen*)

Speiseangebot:

Ofenfrische Holzofenpizza, Pasta, Salate, Regionale Klassiker (Klasse statt Masse)

→ Standardprogramm + Tagesessen am Wochenende

Getränkeangebot:

Kiosk-Getränke, Weine aus der Region und aus Südtirol

→ Alles in entsprechend gekühlter „Trinktemperatur“

Öffnungszeiten:

Sommer: Montag bis Freitag 11-14 Uhr + 17-21.30 Uhr + Samstag bis Sonntag 11-21.30 Uhr

Winter: Mittwoch bis Freitag 11-14 Uhr + 17-21.30 Uhr + Samstag bis Sonntag 11-21.30 Uhr



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt



Bauliche Anpassungen / Organisation der Räume

- Im Trockenlager wird eine weitere Küche installiert
 - Edelstahl-Arbeitsflächen
 - Arbeitsvorbereitung mit integrierter Kühlung
 - Handwaschbecken
 - Teigmaschine
- In der Garage – Platzierung des Pizzaofen (Nur Öffnung in Küche)
 - Neues und „dichtes“ Garagentor
- Aufenthaltsraum:
 - Durchbruch in neue Pizza-Küche
 - Neue Wand zu Kasse und WC
 - Großes Außenfenster für Abholung
 - Edelstahl-Arbeitsflächen
- Überarbeitung bestehende Küche:
 - 1 Fritteuse mehr
 - Neuer Induktionsherd
 - Befestigung aktueller Arbeitsflächen



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

7. Investition

- Einrichtung neue Küche: Ca. 32.000 EUR (vorläufiges Angebot eingeholt)
- Überarbeitung der bestehenden Küche: Ca. 8.000 EUR (vorläufiges Angebot eingeholt)
- Bauliche Anpassung: Ca. 8.000 EUR (Kostenindikation nach Besichtigung)
- Betrieb „winterfest“ machen: Ca. 10.000 EUR (Kostenindikation nach Besichtigung)

→ In Summe ca. 58.000 EUR Investition

Bemerkung:

Angebot müssen nach Entscheidung korrekt eingeholt werden

Vorliegende Angebote unverhandelt

Zielkorridor: Zwischen 50 und 60 TEUR



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

8. Finanzierung

Eigenleistung bei Umbaumaßnahmen durch den Pächter und evtl. Bauhof
- Versetzen der Wände, Durchbruch, Wände streichen, Einbau Garagentor u.a.

Der Hauptteil der Finanzierung kann nur über die Pacht erfolgen
Erhöhung der Pacht - mindestens 3-fache Pacht
Heute 1.500 EUR / Saison → zukünftig mind. 4.500 EUR / Jahr



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

9. Vorteile des Konzepts

Badegäste,

Mehr Speiseangebot, mehr Service, Kiosk immer besetzt, auch bei Schlechtwetter

Einwohner,

10km Umkreis, gute Qualität zur vernünftigen Preisen, 5 bzw. 7 Tage Belieferung bis 21.30 Uhr

Gemeinde,

Sicherheit durch soliden und langjährigem Pächter, Aufwertung des Standorts, höhere Pacht

Pächter,

Bessere Organisation und langfristigere Planung möglich, für potenzielle, neue Pächter interessanter



Konzept-Weiterentwicklung - Strandcafe Mainhardt

10. Nächste Schritte und zu klärende Punkte

1. Ist die Umsetzung des Konzeptes grundsätzlich vorstellbar?
→ Ja / Nein (Diskussion heute)
2. Sollte ein Konzeptumsetzung näher betrachtet werden:
 - Offen Fragen / Punkte klären
 - Ermittlung der genauen Kosten→ Entscheidungsgrundlage für nächste GR-Sitzung im Dezember erarbeiten
3. Sofern Positive Entscheidung des GR
 - Pachtvertrag neu aufsetzen
 - Sofortige Umsetzung der Planung und Vergabe der Aufträge
 - Zügige Durchführung der Baumaßnahmen von Januar bis März 2021→ Öffnung für Probelauf bereits im April 2021

