



Betreiber für die Mensa in der Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Polizei und Rechtspflege in Güstrow gesucht

Die Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Polizei und Rechtspflege des Landes Mecklenburg-Vorpommern in der Goldberger Straße 12 in Güstrow, ein Objekt mit Charme und Geschichte. Das Staatliche Bau- und Liegenschaftsamt Neubrandenburg sucht zum 01.08.2024 für die Mensa der Fachhochschule einen engagierten Betreiber.

Lage

Güstrow, Kreisstadt des Landkreises Rostock ist mit etwa 30.000 Einwohnern die siebtgrößte Stadt Mecklenburg-Vorpommerns. Sie führt den Namenszusatz „Barlachstadt“ nach dem Bildhauer Ernst Barlach. Güstrow ist für sein Schloss, seine gut erhaltene Altstadt mit vielen wertvollen Bauwerken und seinem Dom mit dem „Schwebenden“ von Barlach als historische Residenzstadt bekannt. Seit 1991 ist die Stadt zudem Sitz der Fachhochschule für öffentliche Verwaltung, Polizei und Rechtspflege des Landes Mecklenburg-Vorpommern.

Güstrow liegt etwa 45 Kilometer südlich der Stadt Rostock sowie etwa 60 km östlich von der Landeshauptstadt Schwerin entfernt.

Ausstattung

Die Mensa im Lehrgebäude 4, verfügt über eine Vollküche, Vorbereitungsflächen und Lagerräume. Kapazität der Mensa: ca. 300 Sitzplätze, insgesamt ca. 570 m², davon 430 m² Essensaal.

Im Lehrgebäude 2 befindet sich eine Cafeteria mit einem Bewirtschaftungsraum für die Pausenversorgung. Kapazität der Cafeteria: 24 Sitzplätze, insgesamt ca. 110 m², davon 89 m² Speiseraum.

Der Essensaal und der Speiseraum sind mit Tischen und Stühlen sowie Geschirr und Besteck ausgestattet und werden dem Betreiber zur Nutzung überlassen.

Die Vollküche der Mensa verfügt unter anderem über Kippbratpfannen, Konvektomaten, eine Salatbar, Kühlvitrinen und eine Bandspülmaschine. Darüber hinaus sind 3 Kühllager (davon ein Tiefkühllager), ein Büro sowie Sozialräume (Umkleide, WC, Duschen) nutzbar (siehe Lageplan Anlage 1).

Für die Speisenproduktion dient auch die Frischeküche mit Vorbereitung, Lagerräumen, einem Müllbereich und der Müllkühlung. Die vorhandenen Küchengeräte werden dem Pächter zur Nutzung übergeben und sind im Einzelnen der Anlage 2 zu entnehmen.

Die Warenanlieferung erfolgt über eine separate Zufahrt zum Grundstück.

Die Cafeteria, die im Sinne einer Schnellgastronomie betrieben werden soll, verfügt über einen Elektroherd, eine Einbau- Bain Marie, Fritteuse, Gefrierschrank, Spültische, Geschirrspülmaschine, Kaffeemaschine, Kühlschränke, Kühltresen, Mikrowelle, Würstchenwärmer (Wasserbad), Abräumwagen, eine Aufschnittmaschine sowie über Besteck- und Tablett- Wagen.

In der Cafeteria ist das Kochen aus brandschutzrechtlichen Gründen nicht gestattet.

Gastronomisches Angebot

Am Standort der Fachhochschule ist für die Versorgung der Auszubildende, Studenten, Mitarbeiter und Seminarteilnehmer (insgesamt bis zu 2.000 Personen täglich) ein Mittagsangebot vorzuhalten. Aktuell beteiligen sich 200-400 Essenteilnehmer.

Die Mittagsversorgung erfolgt in der Zeit von 11:00 bis 13:30 Uhr (montags bis freitags). Es sind mindestens 2 Stammessen als Warmspeise anzubieten.

Die Preisgestaltung der Angebotspreise obliegt dem Pächter.

Weitergehende Angebote im Rahmen des Bewirtschaftungskonzeptes, ein differenziertes Speisenangebot sowie eine Frühstücks- und Abendessenversorgung für Studenten und Seminarteilnehmer werden begrüßt. Ein Catering zugunsten Dritter ist in Absprache grundsätzlich gestattet.

Vertragsbedingungen

Vertragsbeginn ist der 01.08.2024. Der Pachtvertrag hat eine Mindestlaufzeit bis zum 31.12.2027 und kann jährlich verlängert werden, jedoch maximal auf 8 Jahre.

Der Verpächter hat die Mensa mit modernen Kücheneinrichtungen, Geräten, Theken, Beleuchtung, Lüftung, allen technischen Installationen, Möblierung und Bestuhlung ausgestattet.

Kleingeräte und Zubehör, incl. Kassen, das gesamte Kleininventar, evtl. mobile Getränketresen, Servicestationen sind Investitionen des Pächters.

Die Küchenabfallentsorgung wird vom Pächter direkt mit den Entsorgern vereinbart.

Wasser-, Abwasser-, Strom- und Heizkosten sowie die Kosten der Entsorgung des Fettabscheiders trägt der Betreiber. Diese Kosten (Betriebskosten) werden auf ca. 6.000,00 EUR pro Monat geschätzt.

Bewerbung

Bei Interesse wird eine formlose schriftliche Interessensbekundung erbeten mit:

- Darstellung der bisherigen gastronomischen Erfahrungen,
- Angaben über die leitenden Personen bzw. das Unternehmen, Mitarbeiterpool, Referenzen im Bereich der Mitarbeiterverpflegung,
- Leistungsfähigkeit des Bewerbers,
- Motivation und Ziele für die Bewerbung, ggf. Integration in bereits bestehendes Unternehmen
- Kontaktdaten

Kontakt

Für Ihr Interesse, die Abstimmung eines Besichtigungstermins, Fragen zum Objekt und alle organisatorischen Rückfragen kontaktieren Sie bitte:

Staatliches Bau- und Liegenschaftsamt Neubrandenburg
Neustrelitzer Straße 121 | 17033 Neubrandenburg,

Herrn Torsten Menzer, Telefon +49 385 588 87975, torsten.menzer@nb.sbl-mv.de.
Fragen zum Interessenbekundungsverfahren beantwortet:
Frau Silke Busch, Telefon +49 385 588 87898, silke.busch@nb.sbl-mv.de.

Bilder der Mensa



Bereich der Essensausgabe



Kassenbereich



Essensaal

Eingang von der
Goldberger Straße



Warenannahme und Lieferzufahrt an der
Goldberger Straße

Bilder der Cafeteria

Bewirtungsraum



Kühlstrecke Tresen



Tresen und Kassenbereich