

**Informationen und Anforderungen im Bewerbungsverfahren um den
Betrieb des soziokulturellen Zentrums „Die Weberei“**

Inhaltsverzeichnis

- 1. Grundsätzliche Ausführungen zum Bewerbungsverfahren**
- 2. Rechtliche Bindungen durch Betriebsübergang**
- 3. Gebäudebeschreibung mit Pachtbedingungen und bauordnungsrechtlichen / ordnungsrechtlichen Vorgaben**
- 4. Die Weberei als soziokulturelles Zentrum**
- 5. Finanzielle Förderung durch die Stadt Gütersloh**
- 6. Notwendige Bewerbungsunterlagen und Nachweise**

1. Grundsätzliche Ausführungen zum Bewerbungsverfahren

Das Bewerbungsverfahren für den neuen Betreiber der Weberei richtet sich nach den Grundsätzen über die Vergabe einer Dienstleistungskonzession (kommerzielle Nutzung auf eigenes Risiko). Als Dienstleistung wird der Betrieb der Weberei als soziokulturelles Zentrum mit angeschlossener Gastronomie von der Stadt Gütersloh gefordert.

Bei der Vergabe einer Dienstleistungskonzession sind, wie bei jeder Beauftragung durch die Stadt, die europarechtlichen Grundsätze, nämlich Transparenz, Wettbewerb und Gleichbehandlungsgebot sowie der haushaltsrechtliche Grundsatz der Wirtschaftlichkeit zu beachten.

Angestrebt wird ein langfristiges Vertragsverhältnis.

2. Rechtliche Bindungen durch Betriebsübergang

Für den Betreiberwechsel werden die arbeitsrechtlichen Bestimmungen für einen Betriebsübergang nach § 613 a BGB in Betracht kommen.

3. Gebäudebeschreibung mit Pachtbedingungen und bauordnungsrechtlichen / ordnungsrechtlichen Vorgaben

Bei der Weberei handelt es sich um die im Eigentum der Stadt Gütersloh stehenden Fabrikgebäude der ehemaligen Firma Greve und GÜth in Gütersloh, Bogenstraße 1-8. Die Gebäude stehen unter Denkmalschutz. Seit 1984 wird in den Fabrikgebäuden ein soziokulturelles Zentrum mit angeschlossener Gastronomie betrieben.

Die gesamte Nutzfläche beträgt 2.050 qm und umfasst den Gastronomiebereich, den Saal und das Kesselhaus als Veranstaltungsräume sowie mehrere kleine Räume für Vereins- und Gruppenarbeit und den Verwaltungsbereich. Die beigefügten Lagepläne ermöglichen einen Überblick über das Raumprogramm.

Für den Betrieb der Gastronomie gelten die aus der beigefügten Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ersichtlichen Einschränkungen und Auflagen.

Für die Nutzung der verschiedenen Räumlichkeiten in der Weberei gelten die in den beigefügten Brandschutzplänen enthaltenen zulässigen Personenzahlen und Nutzungen.

Sofern der neue Betreiber mit dem vorzulegenden Nutzungskonzept auch Nutzungsänderungen beabsichtigt, bedürfen diese einer baurechtlichen und gaststättenrechtlichen Beurteilung und Genehmigung.

Für das Nutzungs-/Mietverhältnis gelten folgende Eckpunkte:

- mtl. Grundmiete z. Zt. 6.150,-- €
- mtl. Vorauszahlung für die Neben- und Betriebskosten z. Zt. 6.100,-- €
- Die Instandhaltung/Bauunterhaltung des Gebäudes in Dach und Fach, d.h. die Erhaltung der Substanz des Daches und der tragenden Teile des Gebäudes sowie der Außenhaut und die Unterhaltung und Instandhaltung, Wartung und Prüfung aller betriebstechnischen Anlagen obliegen der Stadt Gütersloh.
- Der Mieter hat die Gebäude in der verkehrsüblichen Art und Weise unter Berücksichtigung des Denkmalschutzes zu unterhalten / instand zu halten. Schönheitsreparaturen fallen ebenfalls in die Zuständigkeit des Mieters.
- Dem Mieter obliegen die Unterhaltung der Außenanlagen und die Verkehrssicherungspflicht für das Gebäude und die dazugehörigen Außenanlagen.
- Die Hausmeistertätigkeit und die Reinigung der überlassenen Flächen und Räumlichkeiten fallen ebenfalls in die Zuständigkeit des Mieters.
- Die Ausstattung der Weberei mit entsprechender Veranstaltungstechnik ist Sache des Mieters / Betreibers.
- Die Ausstattung der Gastronomie ist Sache des Mieters / Betreibers.

Die konkrete Ausgestaltung der Rechte und Pflichten des Vermieters / Mieters aus dem Nutzungsüberlassungs-/Mietverhältnis sind Gegenstand einer späteren vertraglichen Regelung.

Für weitere Informationen zum Gebäude und zur aktuellen Nutzung der Räumlichkeiten kann ein Besichtigungstermin vereinbart werden.

4. Der Betrieb der Weberei als soziokulturelles Zentrum

Gesucht wird ein Betreiber, der die Weberei in folgenden Betätigungsfeldern führt:

- Kultur und Veranstaltungen
- Gastronomie
- Raumvergabe

Der Bereich Kultur und Veranstaltungen umfasst Künstlerisches Schaffen (professionell und durch Amateure) aller Sparten, etwa Theater, Musik, Tanz, Literatur, Medien, Bildende Kunst in Ausstellungen, Auftritten, Kursen, Projekten, Veranstaltungen sowie Kreatives Schaffen (in Kursen, Workshops, Projekten, etc.) und kulturelle und politische Bildung. Ein besonderer Schwerpunkt liegt hier auf der Weiterführung des Jugendkulturringes als kulturelles Angebot von jungen Menschen für junge Menschen.

Der Gastronomiebereich ist ein offenes Angebot für alle BürgerInnen, das zu den festgelegten Zeiten geöffnet ist. Dies betrifft die Küche und den Getränkeauschank. Weiterhin bietet der Gastronomiebereich Veranstaltungsbewirtung für die eigenen und fremde Veranstaltungen und die Bewirtung von Raumnutzern im Rahmen der derzeit geltenden Genehmigung.

Die Raumvergabe erfolgt im Rahmen der vorhandenen Kapazitäten an Gruppen aus den Bereichen der Kinder-, Jugend-, Senioren- und Behindertenarbeit, an Migrantenorganisationen, an Selbsthilfegruppen, politische und gewerkschaftliche Organisationen, Bürgerinitiativen, Förderverein „Die Tafel Gütersloh“ sowie an weitere Gruppen, die dem soziokulturellen Spektrum zuzurechnen sind.

Die inhaltliche Ausgestaltung der Arbeit der Weberei soll unter breiter Beteiligung der Bürgerschaft erfolgen.

5. Finanzielle Förderung durch die Stadt Gütersloh

Der Betrieb der Weberei als soziokulturelles Zentrum wird gegenwärtig mit einem städtischen Zuschuss in Höhe von 163.000,-- € gefördert. Dieser Zuschuss teilt sich auf in einen Mietzuschuss für die soziokulturell genutzten Räume/Flächen in Höhe von 90.000,-- € und einen Programmzuschuss in Höhe von 73.000,-- €. Von dem Programmzuschuss sind 30.000,-- € spielzeitbezogen zweckgebunden für das Programm des Jugendkulturringes.

Die Verwendung des Zuschussbetrages ist durch Quartalsberichte und durch den von einem Wirtschaftsprüfer geprüften Jahresabschluss für den Gesamtbetrieb der Weberei nachzuweisen.

Die Einzelheiten regelt eine Fördervereinbarung.

6. Notwendige Bewerbungsunterlagen und Nachweise

6.1 Konzept zur inhaltlichen Arbeit und zum Betrieb der Weberei
Ziele, Ausrichtung, Zielgruppen, Art und Umfang der Angebote,
Öffnungszeiten, Bürgerbeteiligung, Preisgestaltung

6.2 Entwurf für den Wirtschaftsplan 2014 mit Personalportfolio

6.3 Aussagen zur Rechtsform und den Organen des Betreibers

6.4 Liquiditätsnachweis / Nachweis der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit

6.5 Erforderliche aktuelle Nachweise des Betreibers und dessen Organen in einem späteren Zuschlagsverfahren

- Referenzen
- erweitertes Führungszeugnis
- Auskunft Gewerbezentralregister
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
- Schufa-Bonitätsauskunft

Vfg. 32.1
Tg.



Stadt
Gütersloh

Die Bürgermeisterin

Stadtverwaltung • FB 32.1 • 33326 Gütersloh

Fachbereich Ordnung

1. Die Weberei gGmbH
vertr. d. d. Geschäftsführer
Heiko Luwe und Karsten Weishaar
Bogenstr. 1-8
33330 Gütersloh

Auskunft erteilt Herr Kiewert
Zimmer 465
Telefon 05241-823230
Telefax 05241/823291
Email volker.kiewert@gt-net.de

- Original am 10.05.12
Herrn Weishaar persön-
lich ausgehändigt. -
Dn. 10/05/12

Ihr Zeichen
Datum 10.05.2012

Aktenzeichen 00067-2012

Vorhaben Betrieb einer Schank- & Speisewirtschaft mit regelm. Musik- und Kulturdarbietungen

ERLAUBNIS

nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz

Der Firma Die Weberei gGmbH
mit Geschäftssitz in der Bogenstr. 1 - 8, 33330 Gütersloh

vertr. d. d. Geschäftsführer

1. Herrn Heiko LUWE
geb. am [REDACTED]
wohnhaft [REDACTED]

und

2. Herrn Karsten Weishaar
geb. am [REDACTED]
wohnhaft [REDACTED]

wird die Erlaubnis zur Abgabe alkoholhaltiger Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle in der

Schank- und Speisewirtschaft
mit regelm. Musik- und Kulturdarbietungen
„Die Weberei“,
Bogenstr. 1-8
33330 Gütersloh

erteilt.

Rathaus: Berliner Str. 70, 33330 Gütersloh
Postfach, 33326 Gütersloh
Telefonzentrale: 05241 / 82-1
Telefax zentral: 05241 / 82 - 20 44

Sparkasse Gütersloh 18 (BLZ 478 500 65)
Deutsche Bundesbank, Filiale Bielefeld 47801700 (BLZ 480 000 00)
Postgiro Hannover 3 675 306 (BLZ 250 100 30)
Alle übrigen Geldinstitute in Gütersloh

Sprechzeiten: Montags bis Freitags 8:30 Uhr – 12:30 Uhr Zusätzlich: Montags 14:30 Uhr – 16:30 Uhr Donnerstags: 14.30 Uhr – 18.00 Uhr

Stat.

Angaben über den Betrieb

Art des Raumes	Anzahl	Lage/Plan-Nr
Saal	1	1
Gastraum	2	2 - 3
Küche	1	4
Galerie	1	5
Gruppenraum	1	6
Backstageraum	1	7
Kesselhaus	1	8
Foyer	1	9
Kühlhaus	1	10
Lager	2	11 - 12
Kühlraum	1	13
Damen- und Herrentoilette	jew. 3	14 - 19
Toilette (barrierefrei)	1	20
Garderobe	1	21
Personalgarderobe	1	22
Personaltoilette	2	23 - 24
Außengastronomie	1	25

Einschränkungen der Betriebsart

Schank- und Speisewirtschaft mit regelmäßigen Musik- und Kulturdarbietungen.

Einschränkungen der Betriebszeit

Es gilt die allgemeine Sperrzeit (05.00 - 06.00 Uhr).

Verwaltungsgebühr

Für diesen Bescheid wird eine Gebühr festgesetzt in Höhe von 150,00 € (s. Rechnung vom 02.02.12).

Auflagen

1. Sämtliche Außentüren sowie die Fenster des Objektes sind während des Betriebes stets geschlossen zu halten. Dies gilt insbesondere für die Tür des Raucher- und Backstagebereichs nach draußen zwischen Saal und Kesselhaus, sowie der Eingangstür. An den Türen sind ständige Kontrollen durch das eigene Personal oder Sicherheitsdienst einzurichten.
2. Die konzessionierten Räume müssen den baurechtlichen Vorschriften entsprechen. Dieser Erlaubnisbescheid wird erst wirksam, wenn der Erlaubnisinhaber nachgewiesen hat, dass die baurechtlichen Bestimmungen erfüllt worden sind.
3. Aus brandschutztechnischen Gründen und zum Schutz der Gäste sowie der im Betrieb Beschäftigten wird die Anzahl der maximal zulässigen Besucherzahl im Tanzgastraum, Erdgeschoss Bogenstraße 2, Bauteil II, auf 1.000 Personen beschränkt.
4. Die Beleuchtung der Schankräume muss entsprechend den DIN-Richtlinien 5035 -Blatt 2-, mindestens 120 Lux betragen. Das Lesen der Getränke- und Speisekarte muss an allen Plätzen einwandfrei möglich sein.

5. Die Lüftungsanlage der Gaststätte ist durch eine anerkannte Fachfirma so herzustellen, dass sie den Anforderungen für Lüftungsanlagen (DIN 1946 - Lüftungstechnische Anlagen entspricht).
6. Die Türen der Gaststätte müssen nach außen bzw. in Fluchrichtung aufschlagen. Verkehrs- und Rettungswege in den Gasträumen und Fluren sowie auf Treppen und in den Kellerräumen sind ständig freizuhalten. Gegenstände dürfen in Rettungswegen nicht, -auch nicht vorübergehend-, abgestellt werden. Im Zuge von Rettungswegen befindliche Türen sind während der Betriebszeit offenzuhalten. Rettungswege als solche sind deutlich und dauerhaft zu kennzeichnen. Auf sie ist zusätzlich hinzuweisen, wenn sie nicht von jedem Arbeitsplatz aus eingesehen werden können. Die Kennzeichnung ist entsprechend der Unfallverhütungsvorschrift „Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung am Arbeitsplatz“ - VBG 125 neue Bezeichnung BGV A 8, auszuführen. Der Eingang zur Gaststätte sowie der Flur und etwaige Treppen sind bei Eintritt der Dunkelheit bis zum Beginn der Sperrstunde hell und ausreichend zu beleuchten.
7. Die Gaststätte ist so zu führen, dass für die Nachbarschaft und für Bewohner des Hauses keine erheblichen Beeinträchtigungen durch Erschütterungen, Geruch oder ungewöhnliche Geräusche entstehen. Während des Betriebes dürfen die betriebsbedingten Geräusche in den Wohnungen, die mit dem Gaststättenbetrieb baulich verbunden sind, die Immissionsrichtwerte

nachts	(22.00 Uhr bis 06.00 Uhr)	25 dB(A) und
tagsüber	(06.00 Uhr bis 22.00 Uhr)	35 dB(A)

nicht überschreiten. Die Immissionsrichtwerte außerhalb der Gaststätte sind für die Anwohner entsprechend des Abschnittes 6.1 der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm -TA Lärm- in Verbindung mit der Gebietsausweisung des Babauungsplanes einzuhalten.

8. Toilettenanlagen müssen leicht erreichbar und gekennzeichnet sein. In den Gasträumen ist ein Hinweis auf die Toilettenanlagen anzubringen. Die Toilettenanlagen für Damen und Herren müssen durch durchgehende Wände voneinander getrennt sein. Jede Toilettenanlage muss einen entlüftbaren und beleuchtbaren Vorraum mit Waschbecken, Seifenspendern und Handtrocknungsmöglichkeit haben. Gemeinschaftshandtücher dürfen hierbei nicht bereitgestellt werden. Die Handtrocknungseinrichtungen und Seife dürfen nicht ausschließlich gegen Entgelt zur Verfügung gestellt werden. Die Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen gesperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.
9. Die Sicherheitsbeleuchtung (Notbeleuchtung) ist so zu installieren, dass sie während der Betriebszeit die gesamten Rettungswege bis zum Ausgang ins Freie ausreichend beleuchtet und für den Ausfall des Netzstromes selbständig auf Batteriespeisung umschaltet. Die Beleuchtungsstärke der Sicherheitsbeleuchtung muss in den Achsen der Rettungswege, in einer Höhe von 0,85 m über dem Fußboden gemessen, mindestens 1 Lux betragen.
10. Die gesamte elektrische Anlage und alle elektrisch betriebenen Geräte haben den Anforderungen der VDE-Vorschriften 0100 zu entsprechen. Hierbei gelten Küchen, WC und Kellerräume als feuchte Räume im Sinne der VDE-Vorschrift. Steckdosen in diesen Räumen sind dementsprechend in Feuchtraumausführung herzurichten.
11. Die gewerblich genutzten Räume (auch Kellerräume) sind von vorhandenen Wohnbereichen oder anderen Nutzungen durch feuerbeständige Trennwände nach DIN 4102 abzutrennen. Notwendige Öffnungen sind mit feuerhemmenden und selbstschließenden Abschlüssen (T-30-1) zu versehen.
12. Wand- und Deckenverkleidungen einschließlich der Halterungen müssen aus schwer entflammaren Baustoffen bestehen. Für Gardinen, Vorhänge, Wandbespannungen u.ä. ist die Eigenschaft „schwer entflammbar“ nach DIN 4102 nachzuweisen.
13. Zur Aufnahme von Tabakwarenresten sind doppelwandige Metallbehälter mit dicht- und selbstschließenden Deckeln bereitzustellen.
14. Im Thekenbereich ist ein zugelassener Feuerlöscher PG 6 anzubringen. In Küchenbereichen ist zusätzlich ein Fettbrandlöscher bereitzuhalten. Falls eine Friteuse eingebaut ist, ist im Küchenbereich eine Löschdecke nach DIN 14155 (aus Glasgewebe) anzubringen. Die Feuerlöscher sind in Abständen von mindestens 2 Jahren durch fachkundige Prüfer auf ihre Gebrauchsfähigkeit hin prüfen zu lassen. Das Prüfdatum ist auf dem Löscher leicht erkennbar anzubringen. Die Feuerlöscher und Löschdecken sind gut sichtbar und leicht entnehmbar anzubringen.

15. In der Gaststätte ist ein Verbandkasten nach DIN 13164 zur „Ersten-Hilfe-Leistung“ stets griffbereit und gegen Verunreinigung geschützt bereitzuhalten.
16. Kohlensäureflaschen (auch leere) und Reserveflaschen sind in einem entlüftbaren Raum aufzustellen und durch Ketten oder Schellen gegen Umfallen zu sichern.
17. Oberhalb der Brat-, Grill-, Back- und Kochstellen sind Wrasenabzüge mit reinigungsfähigen Fettabscheidern zu installieren. Anfallende Brat- und Küchendünste sind mechanisch abzusaugen und über einen Abgasschornstein in den freien Luftstrom abzuleiten. Dabei muss die Austrittsöffnung des Abgasschornsteins mindestens 1 m über den Dachfirst erfolgen. Die Austrittsgeschwindigkeit der ausgestoßenen Dünste darf 7 m/sec. nicht unterschreiten.
18. Alle Brennstellen der in der Küche befindlichen Gasverbrauchsanlagen müssen mit Züandsicherung nach DIN 3258 ausgerüstet sein.
19. Der Betrieb der Außengastronomie darf nur in der Zeit von 6.00 - 24.00 Uhr erfolgen. Innerhalb dieser Betriebszeiten sind auch sämtliche Bewirtungs-, Zahl-, und Reinigungsvorgänge im Außenbereich vollständig abzuwickeln. Der Gastwirt hat dementsprechend dafür Sorge zu tragen, dass die Gäste um 0.00 Uhr den Biergarten verlassen haben.
20. Außerhalb des Betriebes im Bereich von Freiflächen, insbesondere im Bereich der Gartenwirtschaft, dürfen keine Musikübertragungen (Radio, Lautsprecher u. dgl.) angebracht oder in Betrieb genommen werden.
21. Die Gartenwirtschaft darf nur in dem Bereich der rot gekennzeichneten Fläche betrieben werden.
22. Notwendige elektrische Anlagen im Bereich der Gartenwirtschaft sind in Feuchtraumausführung zu installieren.

Rechtsbehelfsbelehrung

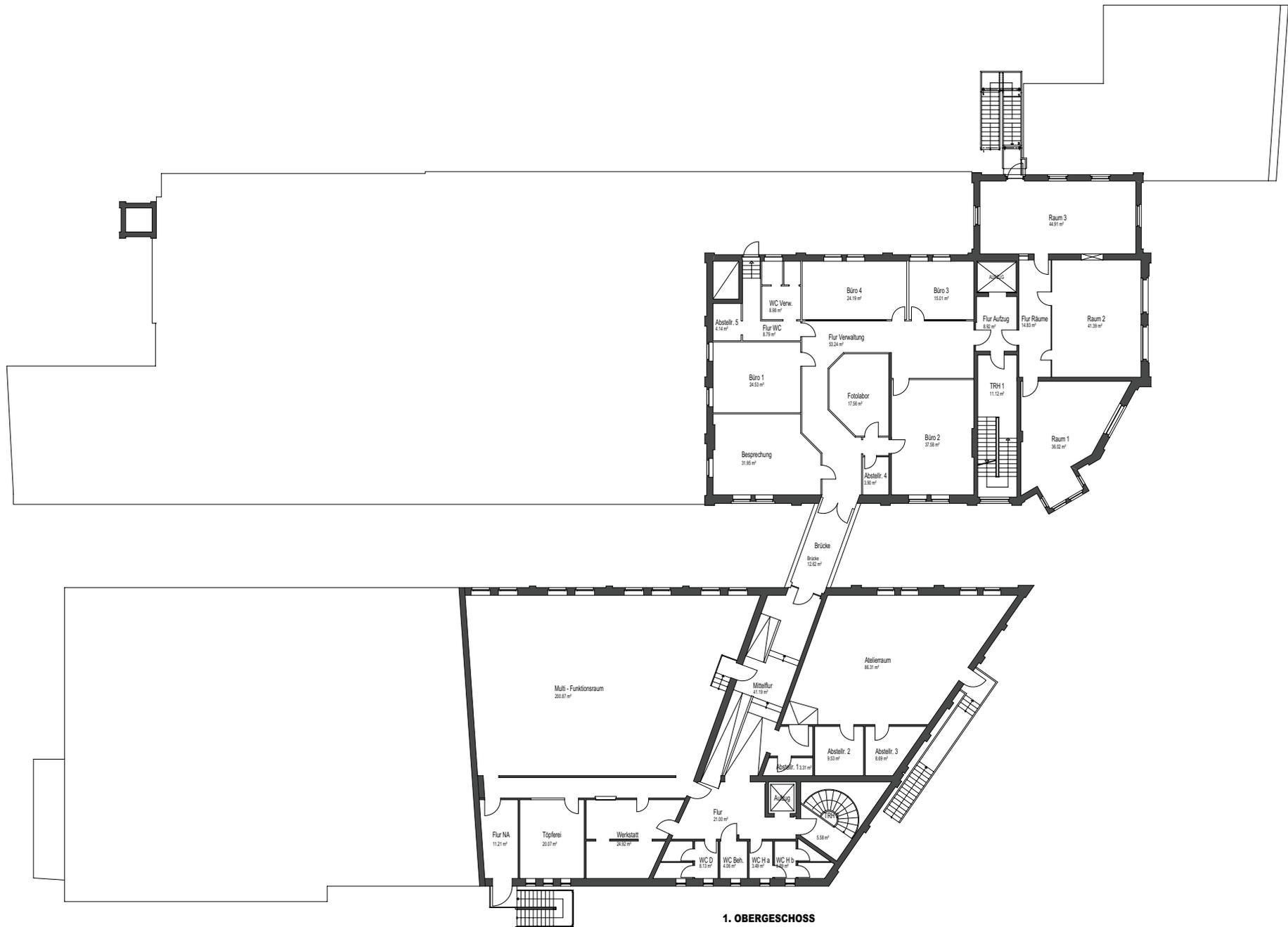
Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Zustellung Klage erhoben werden. Die Klage ist entweder schriftlich beim Verwaltungsgericht Minden, Königswall 8, 32423 Minden oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle des vorgenannten Gerichtes oder in elektronischer Form nach Maßgabe der Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr bei den Verwaltungsgerichten und Finanzgerichten im Lande Nordrhein-Westfalen (Elektronische Rechtsverkehrsverordnung Verwaltungs- u. Finanzgerichte - ERVVO VG/FG) - vom 23.11.2005 (GV. NRW. S. 926) einzureichen. Sollte die Frist durch das Verschulden eines Bevollmächtigten versäumt werden, so würde dessen Verschulden dem Vollmachtgeber zugerechnet werden.

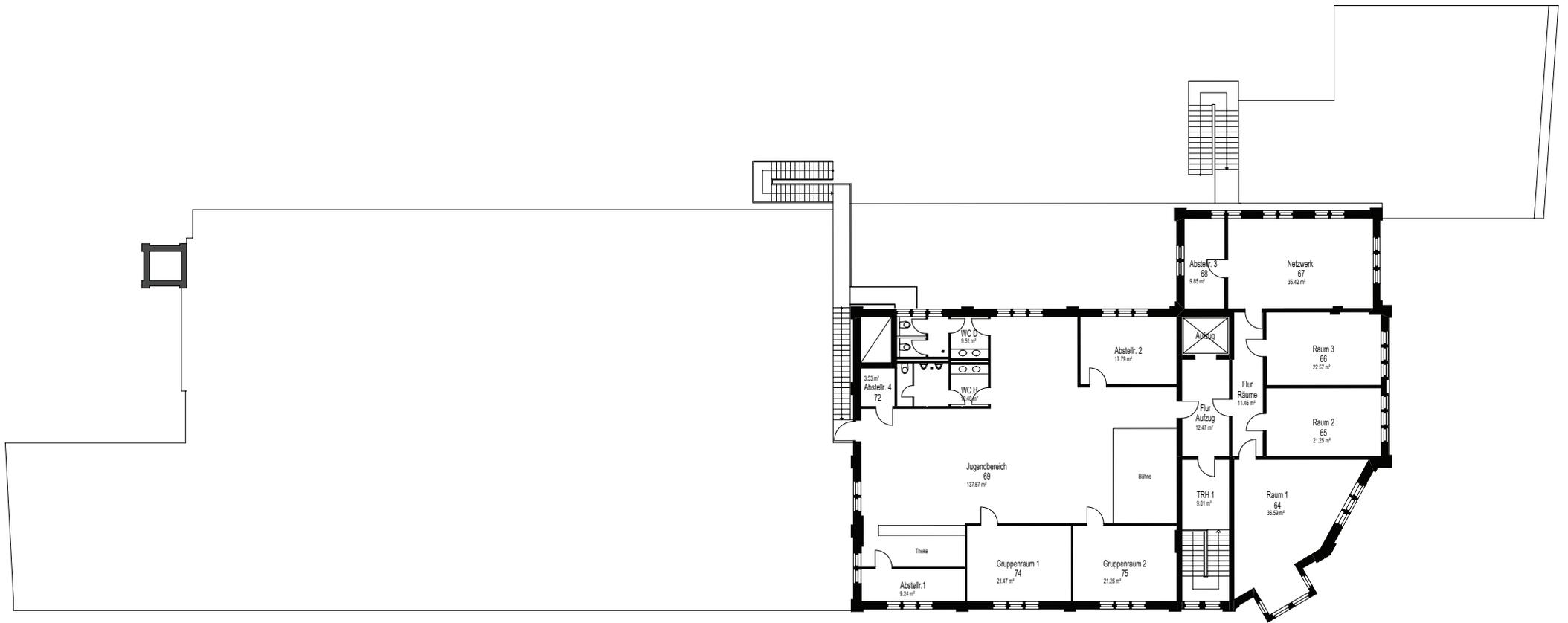
Hinweise zur Klageerhebung in elektronischer Form und zum elektronischen Rechtsverkehr finden Sie auf der Homepage des Oberverwaltungsgerichts Nordrhein-Westfalen und des Verwaltungsgerichts Minden.

i. A.

Kiewert







Brandschutzplan

NR.: 4

2.OG / 2. Obergeschoss M. 1:150

Legende

-  Flurbereich
-  Treppenraum
-  Zugang
-  F90 - Abtrennung
-  Rettungsweg
-  F90-Wand nicht raumabschließend
-  NAG Notausgang
-  F90 - A in Bauart einer Brandwand
-  T30/RS DIN 1125 TS-EM Türschließer mit elektro-magnet. Feststellvorrichtg.
-  Rauchmelder
-  Wasserlöscher
-  Druckknopfmelder
-  Brandgeschütztür
-  Löschdecke
-  LK Lichtkuppel als Wärmeabzugsfläche
-  Sirene

 Hinterleuchtetes Schild, Rettungswegkennzeichnung, 1 Std. Wirkzeit (Batterie)

 lang langnachleuchtenden Rettungswegschildern

Beratender Ing. für Brandschutz - u. Tragwerksplanung
Staatlich anerk. Sachverständiger für die Prüfung des Brandschutzes

Dipl.- Ing. REINHARD * KETTELER
Köchlingstr. 42 * 33378 Rheda - Wiedenbrück * Tel. (05242) 54125

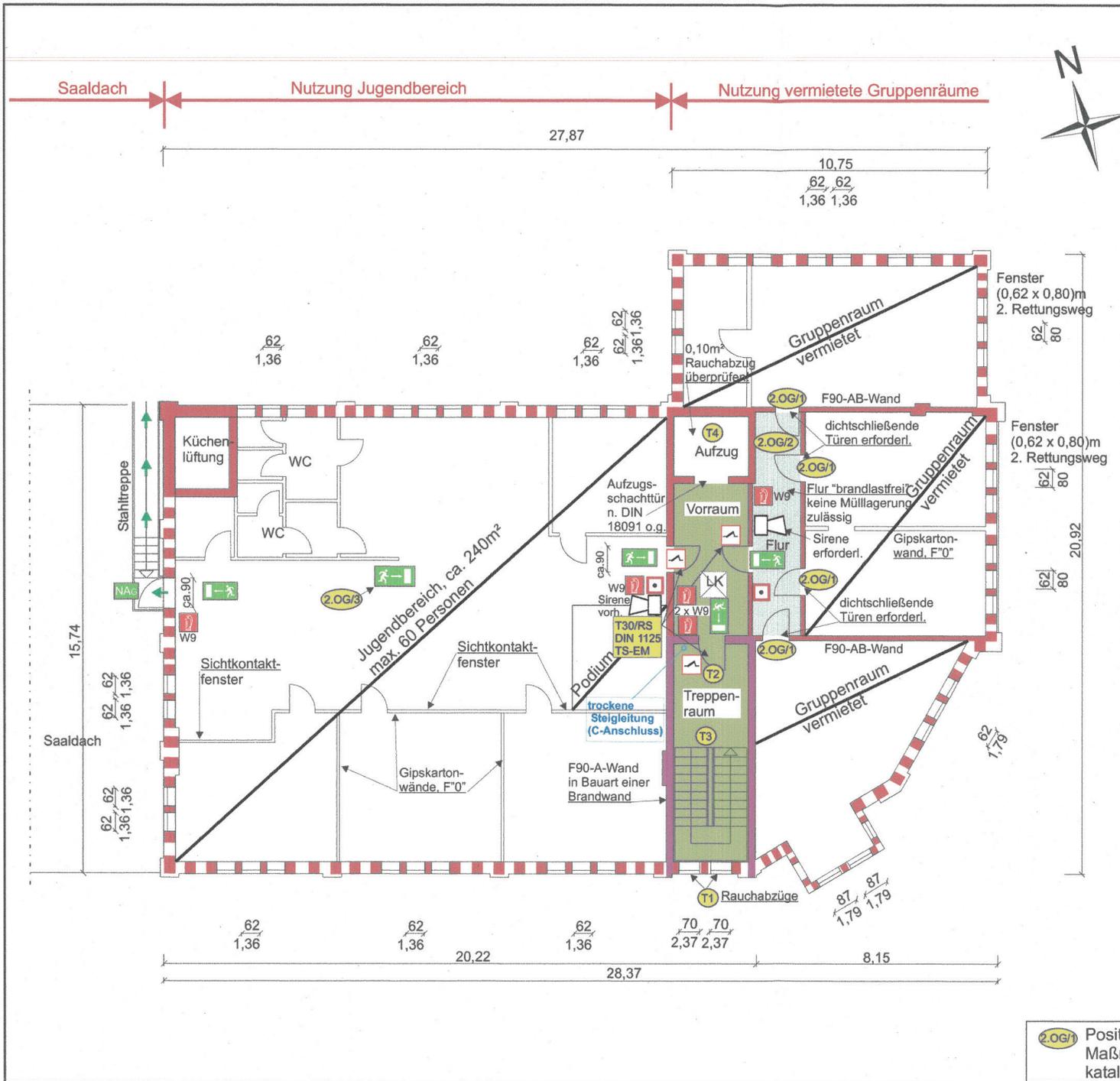
BAUHERR:
Stadt Gütersloh
Berliner Straße 70, 33326 Gütersloh

PROJEKT:
Alte Weberei (Greve + Güth)
Soziokulturelles Zentrum
Bogenstraße 1-8 in Gütersloh

DATUM : 29.06.2005 GEÄND. : 29.03.2008

UNTERSCHRIFT:

VERFASSER



 Positionen des Maßnahmenkataloges

