

Beilage 2:

Gastronomie- und Nahversorgerprofil Stefansplatzlerl

1. Nahversorger

Das Lebensmittelgeschäft im „Stefansplatzlerl“ deckt auf einer begrenzten Fläche von ca. 70 m² die Bedürfnisse an Dingen des täglichen Lebens. Im Sortiment findet sich ein Großteil an regionalen Lebensmitteln wieder, die direkt von landwirtschaftlichen oder gewerblichen Erzeugern aus der Region bezogen werden.

Um ein einigermaßen komplettes und abgerundetes Sortiment zu ermöglichen wird das regionale Angebot mit einem Standardangebot aus dem Großhandel ergänzt. Es wird aber dezidiert festgehalten, dass überall dort, wo Qualität und Preiskonditionen übereinstimmen, der Nähe und Regionalität der Vorrang im Sortiment gegeben wird.

Der Nahversorgungsbereich ist mit einem Kartenzutritts- und Selbstbedienungssystem ausgestattet, das erweiterte Öffnungszeiten im Selbstbedienungsmodus zulässt. In der Selbstbedienungszone wird es ein ausgewähltes Sortiment an verpackten Feinkostprodukten geben. Zu den Wochenendzeiten und zu den definierten Öffnungszeiten mit Bedienung wird dieses Sortiment mit einem kleinen ausgewählten Frischesortiment ergänzt, das vornehmlich frisch geschnitten angeboten wird. Unabhängig von den Öffnungszeiten mit oder ohne Bedienung, wird täglich frisches Brot und Gebäck angeboten.

Der Betreiber des Nahversorgungsbereiches führt mit den Produzenten entsprechende Verhandlungsgespräche, um seine nötigen Preisspannen (in der Regel zwischen 20 und 30 Prozent) zu verhandeln. Die Produzenten müssen ihrerseits bereit sein, diese Wiederverkaufsspanne zu gewähren, damit die Produkte gleichpreisig zum Hofladen bzw. zu den produzenteneigenen Verkaufspreisen an die Kunden des Stefansplatzlerls weitergegeben werden können.

Die Selbstbedienungskunden erhalten bei jedem Einkauf einen Lieferschein und zahlen mittels Monats-Sepa-Lastschrift. Zusätzlich zum verfügbaren Sortiment im Nahversorgerladen bietet der Betreiber ein Bestellservice an.

Dieses Bestellservice wird über einen Online-Marktplatz bzw. über den direkten Kontakt ermöglicht. Das Online-Bestellservice dient vorrangig dazu, regionale Produkte (insbesondere Frischfleisch und Gemüse, beides auch in Bio-Qualität) in größeren Mengen den Kundinnen und Kunden bereitstellen zu können.

Zur Komplettierung des Bestellservice ist das Angebot eines Lieferservices zumindest innerhalb des Gemeindegebietes beabsichtigt.

2. Café

Das Café ist das Herzstück des Stefansplatzerls. Ein vielfältiges Angebot (Frühstücksvariationen, kleine Imbisse und Snacks, regionale und/oder hausgemachte Mehlspeisen, Eisspezialitäten und eine interessante Getränkekarte) zu großzügigen Öffnungszeiten soll möglichst viele Bevölkerungsgruppen in einem angenehmen Ambiente ansprechen.

3. Gasthaus

Zusätzlich zum Angebot im Café wird ein Mittagsmenü angeboten sowie am Wochenende ein ausgewähltes, qualitätsvolles Speisenangebot mit regionaler und saisonaler Ausrichtung mit entsprechendem Bio-Anteil angeboten. Zusätzlich gibt es Spezialitäten-Wochen, um ein attraktives Speisenangebot für Gäste aus der gesamten Region zu bieten. Für größere Gruppen (z.B. Bus-, Wander-, Schul- und Ausflugsgruppen, Feste) wird ein eigenes, flexibles Angebot erstellt und beworben. Ergänzt wird das Essensangebot mit einem Cateringservice.

4. Veranstaltungssaal

Der Veranstaltungssaal mit Kulturbühne soll von der Bevölkerung bestens genutzt werden können; der Veranstaltungssaal dient aber vor allem gastronomischen Zwecken (Feste, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Zehrungen, Bälle, Konzerte, etc.) und spielt als Umsatzbringer eine äußerst bedeutende Rolle im gesamten Geschäftsmodell. Der Betreiber des Stefansplatzerls spricht sich bestmöglich mit den verschiedenen Benutzergruppen ab, um eine ideale Saalnutzung zu ermöglichen.

Der Veranstaltungskalender der Gemeinde St. Stefan-Afiesl sorgt für eine transparente Buchungsübersicht und Belegung.

5. Öffnungszeiten

Der Bestandnehmerin ist ein maximal 14 Tage dauernder Betriebsurlaub pro Jahr erlaubt. Weiters dürfen pro Woche maximal 2 Ruhetage gehalten werden.

Die Öffnungszeiten sowie die Festlegung der Ruhetage sind mit der Bestandgeberin schriftlich zu vereinbaren.

Die Öffnungszeiten sind der nachfolgenden Abbildung zu entnehmen und sind integrierender Bestandteil des Gastronomie- und Nahversorgungsprofils bzw. des Bestandsvertrages.

Wir – Bestandgeberin und Bestandnehmerin – streben für die obenstehenden Angebote eine gute wirtschaftliche Lebensfähigkeit für beide Seiten an.

Das bedeutet, dass das Gastronomie- und Nahversorgerprofil wirtschaftlich für Bestandnehmerin und Bestandgeberin gestaltbar sein muss. Sollte das trotz gemeinsamer Anstrengungen nicht erreichbar sein, wird das Gastronomie- und Nahversorgerprofil überarbeitet. Daran wird auch die Bestandgeberin mitwirken.

Die Bestandgeberin hat die Kalkulationsgrundlagen für den Bestandszins transparent gemacht. Die Bestandnehmerin gewährt der Bestandgeberin zur Feststellung der Wirtschaftlichkeit Einsicht in alle relevanten Betriebsunterlagen.

