



Die Stadtverordnetenversammlung  
- Revisionsausschuss -

**Tagesordnung Punkt 9 der öffentlichen Sitzung am 29. Januar 2020**

Vorlagen-Nr. 19-F-21-0043

**Vergabeleistungen RMCC und Verlängerung Kurhausgastronomie  
- Antrag der Fraktionen SPD, CDU und Grüne vom 08.10.2019**

Die Ausführungen der Herren Walter von der Consortium Gastronomie GmbH und Gaul von Gauls Catering zum Vergabeprozess der Gastronomieleistungen im RMCC in der Sitzung des Revisionsausschusses am 28. August 2019 haben Fragen aufgeworfen, die dringend der Aufarbeitung bedürfen.

Zur Aufklärung dieser Sachverhalte möge der Ausschuss beschließen:

Der Magistrat wird gebeten zu berichten:

1. Nach den Angaben der beiden o.g. Herren ist eine Anlieferungsküche bei einem Objekt der Größenordnung des RMCC mehr als ungewöhnlich und möglicherweise betriebstechnisch auch nicht opportun. Es steht deshalb der Verdacht im Raume, dass schon durch die Vorgaben der Ausschreibung eine nicht zweckdienliche Einschränkung des Interessentenkreises erfolgte und möglicherweise auch erfolgen sollte.
  - Welche fachlichen (z.B. wirtschaftliche oder planerische) Erwägungen für die ausschreibungstechnische Vorgabe einer Anlieferungsküche gesprochen haben?
  - Wer hat wann diesbezüglich Entscheidungen getroffen und wer war in die Entscheidungsprozesse involviert?
2. Sind für den Betrieb einer Gastronomie im RMCC in Frage kommende Unternehmen - und wenn ja, welche? - aktiv im Teilnahmewettbewerb angesprochen worden? Welche Gründe lagen der Ansprache zugrunde?
3. Welche Art von Cateringunternehmen sind aus welchen Gründen zum anschließenden Verhandlungsverfahren eingeladen worden? Welche Referenzen lagen dieser Beurteilung zugrunde?
4. Zu der Investitionsbereitschaft der Bieter für den Einbau einer Anlieferungsküche liegen unterschiedliche Aussagen vor. Welcher Bieter hat konkret oder auch abstrakt welche Investitionsbereitschaft erklärt?
5. Auch nach den Recherchen des Revisionsamtes sind für eine der Kurhausgastronomie oder dem RMCC vergleichbare Gastronomieeinrichtung Pachthöhen von 10 -12 %, in der Spitze bis 15 % branchenüblich, auch - ggf. mit Abschlägen - bei notwendigen Investitionen. Sind jemals Vergleichsrechnungen angestellt worden, ob eine reine Umsatzpacht einer wirtschaftlichen Vorgehensweise entsprochen hätte?
6. Hat die LHW noch andere Gastronomieobjekte mit Umsatzpacht bzw. kombinierter Umsatz- und Festpacht vergeben? Wenn ja, welche Pachthöhen sind dort vereinbart? Inwieweit wurden dort ggf. Investitionen der jeweiligen Betreiber berücksichtigt?

**Beschluss Nr. 0029**

Der Bericht des Bürgermeisters vom 24.01.2020 wird zur Kenntnis genommen.

Frau Stadtverordnetenvorsteherin  
mit der Bitte um Kenntnisnahme  
und weitere Veranlassung

Wiesbaden, .02.2020

Kienast-Dittrich  
Stv. Vorsitzende

Die Stadtverordnetenvorsteherin  
  
Dem Magistrat  
mit der Bitte um Kenntnisnahme  
und weitere Veranlassung

Wiesbaden, .02.2020

Gabriel  
Stadtverordnetenvorsteherin

Der Magistrat  
- 16 -

Wiesbaden, .02.2020

Dezernat II  
mit der Bitte um Kenntnisnahme

Mende  
Oberbürgermeister