

Betreiber/ Nutzeranforderung

Gastronomie in HELLERAU-Europäisches Zentrum der Künste

Stand: 06. Februar 2025

Einführung

Wir suchen ab dem 01.09.2025 eine*n Gastronomiebetreiber*in für das Restaurant im Ostflügel des Festspielhauses HELLERAU, das Bistro im Festspielhaus sowie die gastronomische Versorgung auf dem gesamten Festspielhausareal einschließlich Tresenversorgung im Foyerbereich. Wir freuen uns über Betreiber*innen, die gemeinsam mit uns ein Konzept zur Bewirtung von Künstler*innen, Gästen und Mitarbeiter*innen gestalten wollen.

HELLERAU, 1911 als Festspielhaus und Bildungsanstalt für Musik und Rhythmus nach den Visionen des Wegbereiters der modernen Architektur Heinrich Tessenow und des Musikpädagogen Émile Jaques-Dalcroze erbaut, entwickelte sich innerhalb einer wechselvollen Geschichte zu einem Laboratorium der künstlerischen Moderne. Heute zählt es zu den wichtigsten internationalen Zentren der zeitgenössischen Künste in Deutschland und Europa.

HELLERAU – Europäisches Zentrum der Künste ist eine Bühne der Landeshauptstadt Dresden, die als interdisziplinäres Koproduktions- und Gastspielhaus regionalen, nationalen und internationalen Künstler*innen Räume für Produktion und Präsentation bietet. Das künstlerische Programm setzt sich zusammen aus den zeitgenössischen Live-Künsten Tanz, Musik, Theater, Performance und Medienkunst. HELLERAU ist u.a. Mitglied im Bündnis internationaler Produktionshäuser sowie feste Spielstätte der international agierenden Dresden Frankfurt Dance Company. Weitere Nutzer des Areals sind die Kulturstiftung des Freistaates Sachsen und der Werkbund Sachsen. Seit der Spielzeit 2018/19 gestaltet die Intendantin Carena Schlewitt die Geschicke des Hauses und setzt gemeinsam mit dem HELLERAU-Team ein Programm mit rund 350 Veranstaltungen für rund 31.000 Besucher*innen (Stand 2024) pro Spielzeit um.

Mit der Modernisierung und dem Ausbau des Gebäudes Ostflügel wird das Festspielhausgelände in seiner heutigen Form erstmals wieder im Ganzen für kulturelle Zwecke nutzbar. HELLERAU kann zusätzliche Arbeitsräume für internationale Künstler*innen und eine Studiobühne in Betrieb nehmen. Das Festspielhausareal wird erheblich aufgewertet und nicht nur für die Besucher*innen der Veranstaltungen, sondern auch als touristischer Anziehungspunkt im Zentrum der Gartenstadt Hellerau an Bedeutung gewinnen.

Mit der im Ostflügel entstehenden zweiten, größeren und vom Betrieb des Festspielhauses räumlich unabhängigen gastronomischen Einheit wird es nun möglich, neben dem Bistro - und Foyertresen im Festspielhaus einen qualitativ hochwertigen veranstaltungsbegleitenden als auch eigenständigen gastronomischen Service in HELLERAU anzubieten. Dieser soll modular an die Anforderungen des Spielbetriebs angepasst werden und zudem als eigenständige gastronomische Marke im einzigartigen Ambiente des Festspielhausareals in Erscheinung treten.

Schwerpunkt Theatergastronomie

Wie im Theaterbetrieb üblich, beginnen die jährlichen Spielzeiten in der Regel im September und enden im Juli (abhängig von den Zeiten der Schulferien). Die entsprechenden Theaterferien im Sommer sind in der Regel vollständig spielfrei und damit auch veranstaltungsfreie Zeit. In dieser Zeit finden Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten statt, gelegentlich auch Proben. Von September bis Juli zeigt das Europäische Zentrum der Künste im Festspielhaus HELLERAU durchschnittlich ca. 350 Veranstaltungen. Die Größe dieser Veranstaltungen variiert stark* kleine Formate mit bis zu 80 Besuchern sind genauso möglich wie Großveranstaltungen und Festivals mit bis zu 1.000 Besuchern pro Tag/Abend. Diese Spannweite muss vom gastronomischen Betrieb sowohl im Ostflügel als auch im Festspielhaus selbst abgedeckt werden.

Eine Säule der Betreuung ist die veranstaltungsbegleitende Gastronomie. Diese ist von den theaterüblichen Besonderheiten geprägt* Hierzu zählen insbesondere veranstaltungsabhängige Stoßzeiten kurz vor Vorstellungsbeginn, in den Pausen und nach den Veranstaltungen. Hinzu kommt die Versorgung von Mitarbeiter*innen und gastierenden Künstler*innen in Abhängigkeit vom Proben- und Vorstellungsbetrieb. Zu berücksichtigen ist, dass dieser Personenkreis einerseits preissensibel ist und zugleich aus beruflichen Gründen besonderen Wert auf eine ausgewogene Ernährung legt. Hauptmahlzeiten nach Vorstellungen sind regelmäßig erwünscht.

Der*die Betreiber*in der Gastronomie tritt als alleinige*r Caterer*in für alle Veranstaltungen im Festspielhaus auf (Eigen- und Fremdveranstaltungen). Das Spektrum der zu versorgenden Personen reicht dabei mehrmals im Jahr – etwa bei Vermietungen und festlichen Protokollveranstaltungen – von Künstler*innenversorgung, Gremiensitzungen und kleinen Empfängen bis hin zur Versorgung von mehreren hundert Gästen. Detaillierte Vereinbarungen dazu werden im Betreibervertrag verankert.

Indem die bestehenden gastronomischen Einheiten im Festspielhaus HELLERAU (Abendbistro) während Veranstaltungen entkoppelt vom Restaurantbetrieb im Gastronomiebereich Ostflügel genutzt werden können, ist es möglich, die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste zu berücksichtigen* Diejenigen, die sich eine Vorstellung ansehen, können im Festspielhaus Getränke und Snacks konsumieren, während diejenigen, die (zusätzlich oder unabhängig von den Vorstellungen) einen Restaurantbesuch als Abendgestaltung vorgesehen haben, können im Ostflügel á la carte essen.

Philosophie unseres Hauses

- Weltoffenheit und Miteinander: Wie alle Kultureinrichtungen der Landeshauptstadt Dresden wirbt HELLERAU für eine weltoffene Stadt; wir sind aus Leidenschaft Gastgeberin für Menschen jeder Herkunft. Auch die Gastronomie im Festspielhaus verströmt die Freude an internationaler und barrierearmer Begegnung und ist jederzeit bestrebt, allen Gästen des Festspielhauses ein faires Angebot zu unterbreiten.
- Nachhaltigkeit: HELLERAU verfolgt als moderne Kultureinrichtung eine Strategie der Nachhaltigkeit in Bezug auf sein Programm und den Betrieb des Hauses insgesamt. Die Gastronomie im Festspielhaus soll diesen Weg sichtbar unterstützen und ist insofern auch Teil einer lernenden und sich weiter entwickelnden Kulturmarke. Regionale und saisonale Angebote vorzugsweise in Bio-Qualität sollten Teil dessen sein. Der Verzicht auf Einwegverpackungen sowie die Minimierung von Abfällen jeder Art bzw. der selbstverständlich sparsame Umgang mit allen Ressourcen gehören zum Selbstverständnis auch der künftigen Gastronomie in unsrem Haus.

Anforderung an die Gastronomie im Ostflügel

Sitz-Kapazität Gastraum Ostflügel: ca. 60 Plätze

Sitz-Kapazität Außenplätze: flexibler Aufbau/Nutzung

- Die Gastronomie im Ostflügel ist unabhängig vom künstlerischen Betrieb des Festspielhauses funktionstüchtig.
- Gleichzeitig muss sie die gastronomische Versorgung des künstlerischen Betriebes und der Veranstalterseite gewährleisten, das heißt für Zuschauer*innen, Mitarbeiter*innen und Künstler*innen im Proben- und Veranstaltungsbetrieb funktionieren. Diese Anforderungen müssen sich auch in der Preisgestaltung und in den Öffnungszeiten widerspiegeln.
- Eine gleichzeitige Nutzung mit dem Abendbistro und den mobilen Tresen im Festspielhaus ist für die Versorgung mitunter nötig, wenn z.B. im Ostflügel Veranstaltungen zeitgleich zu Veranstaltungen im Festspielhaus stattfinden.
- Durchgängiger Betrieb während der Spielzeit, d.h. täglich (sieben Tage/Woche) 11:00 – 22:00 Uhr / bei Veranstaltungen in der Studiobühne Ost und im Festspielhaus auch darüber hinaus bzw. an den Spielplan angepasst
- an Vorstellungstagen bis zu 1,5h nach Veranstaltung bzw. nach Bedarf und Publikumsströmen
- Ruhezeiten/Ruhetage sind nur möglich, wenn auch der Veranstaltungsbetrieb ruht; diese sind mit HELLERAU abzustimmen
- Warme Küche kann auf Kernzeiten beschränkt werden (z.B. 12:00 bis 15:00 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr) - nach Absprache länger, insbesondere zur Versorgung

von Künstler*innen nach der Vorstellung

- Mittagsversorgung für Mitarbeiter*innen, Künstler*innen und Gäste von Montag – Freitag sowie regelmäßig am Wochenende (ggf. nach Absprache) muss gewährleistet werden
- direkte Abstimmung mit dem Veranstaltungsbetrieb ist in jedem Fall erforderlich
- kurzfristige Anforderungen an längere Öffnungszeiten sollten möglich sein

Anforderung an Abendbistro und mobile Tresen im Festspielhaus

Sitz-Kapazität Gastraum Abendbistro: 25 Plätze

Sitz-Kapazität Foyer Dalcroze-Saal: 30 Plätze

- Die vorhandene Küche im Festspielhaus bleibt als Warmhalte-Küche bestehen, und kann u.a. die Logistik bei größeren Empfängen und/oder Caterings erleichtern.
- Während des Veranstaltungsbetriebes im Festspielhaus muss eine Versorgung mit Getränken und kleinen Snacks im Haus selbst gewährleistet sein, da insbesondere bei Vorstellungen mit Pausen die Gäste vor Ort in kurzer Zeit bedient werden sollten.
- Dafür kann die im jetzigen Gastraum befindliche Bar genutzt werden, sowie Tresen im Foyerbereich Dalcroze-Saal
- an Vorstellungstagen bis zu 1,5h nach Veranstaltung bzw. nach Bedarf und Publikumsströmen
- direkte Abstimmung mit dem Veranstaltungsbetrieb ist in jedem Fall erforderlich
- kurzfristige Anforderungen an längere Öffnungszeiten sollten möglich sein
- Eine gleichzeitige Nutzung mit dem Restaurant kann perspektivisch für die Versorgung mitunter nötig werden, wenn z.B. im Ostflügel und im Festspielhaus zeitgleich Veranstaltungen oder große Veranstaltungen im Festspielhaus stattfinden.

Spektrum des Sortiments

- saisonales, regionales, frisches Essen
- durchgehend kleine Snacks (belegte Brote o.ä.) zur Take-Away-Versorgung von Mitarbeiter*innen, Künstler*innen im Proben- und Vorstellungsbetrieb, sowie für Besucher*innen
- wichtig sind vegetarische/vegane und auch glutenfreie Optionen für Speisen
- Getränke in guter Qualität / Wein, Bier, Saft, Limonade
- Leitungswasser sollte immer kostenfrei mit angeboten werden

Service

- Selbstbedienung im Biergarten und in der Mittagsversorgung ist möglich
- am Abend sowohl Barbetrieb als auch Bedienung möglich
- viel Wert liegt auf einem freundlichen und zuvorkommenden Umgang mit den Gästen des Hauses
- Personal sollte flexibel und offen auf Sonderwünsche reagieren können
- Fremdsprachenkenntnisse insbesondere Englisch sind in Anbetracht der Internationalität des Hauses von großem Vorteil
- Gastronomie sollte flexibel mit Stoßzeiten umgehen können
- kurzfristige Aufstockung von Personal bei großen Veranstaltungen sollte möglich sein
- wichtig ist ein*e gute*r Betriebsleiter*in vor Ort als verifizierte*r Ansprechpartner*in

Preisniveau

- vielfältiges Angebot für alle Personengruppen (Besucher*innen, Mitarbeiter*innen, Künstler*innen)
- allgemeines Preisniveau im unteren bis mittleren Segment
- Rabatt oder Sonderpreise für Mitarbeiter*innen und Künstler*innen müssen gewährleistet werden