

## **Staatsbad Bad Ems**

### **Verpachtung Café-Restaurant im Kursaalgebäude Bad Ems & Übernahme Kursaal-Catering (Dienstleistungskonzession)**

---



An alle Interessenten

Via Vergabeportal

Bad Ems, 29.06.2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns aufrichtig über Ihr Interesse an der Bewirtschaftung des Café-Restaurants im historischen Kursaalgebäude in Bad Ems. Dieser besondere Ort – direkt an der Lahn gelegen, Teil des UNESCO-Welterbes „Great Spa Towns of Europe“ und Herzstück einer lebendigen Kurstadt – verdient eine Gastronomin oder einen Gastronomen mit Leidenschaft und Weitblick. Dass Sie sich bewerben möchten, freut uns sehr.

Damit Sie genau wissen, was Sie erwartet, erklären wir Ihnen im Folgenden, wie das Verfahren abläuft – Schritt für Schritt und so verständlich wie möglich.

#### **I. Wie läuft das Verfahren ab?**

Das Verfahren ist gesetzlich geregelt und in zwei klar getrennte Schritte aufgeteilt. Beide Schritte werden wir Ihnen nachfolgend erläutern. Die Einzelheiten hierzu sind in dem Dokument „Anlage 0 - Aufforderung zur Abgabe eines Teilnahmeantrags“ ausgeführt.

#### **Schritt 1: Die Bewerbung (Teilnahmewettbewerb)**

Im ersten Schritt geht es darum, dass wir Sie und Ihre bisherige Arbeit kennenlernen. Sie reichen bei uns eine Bewerbungsmappe (sog. Teilnahmeantrag) ein, aus der hervorgeht, wer Sie sind, was Sie in der Gastronomie bereits geleistet haben und dass Ihr Betrieb finanziell auf sicheren Beinen steht.

Konkret erwarten wir in dieser Phase:

Nachweise über Ihre bisherige Erfahrung: Nennen Sie uns dazu insbesondere mindestens drei Beispiele aus Ihrer gastronomischen Vergangenheit – etwa den

Betrieb eines Restaurants oder Cafés mit mindestens 60 Sitzplätzen sowie Erfahrungen mit Veranstaltungscatering für größere Gruppen.

Finanzielle Unterlagen: Dazu gehören zum Beispiel eine Bankbescheinigung über Ihre Kreditwürdigkeit, Ihre aktuelle Bilanz und eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes.

Unternehmensangaben: Handelsregistrauszug sowie einige standardisierte Erklärungen, die wir Ihnen als ausgefüllte Formblätter zur Verfügung stellen.

Die genauen Anforderungen entnehmen Sie der Tabelle in der „Anlage 0“.

Wir prüfen alle fristgerecht eingegangenen Bewerbungen sorgfältig und wählen anschließend die **drei bis fünf am besten geeigneten Bewerberinnen und Bewerber** aus, die wir in die zweite Runde einladen.

## Schritt 2: Das Angebot und die Verhandlungen (Verhandlungsverfahren)

Wenn Sie es in die zweite Runde geschafft haben, haben Sie bereits eine wichtige Hürde genommen. Jetzt geht es darum, Ihre Ideen für das Restaurant zu Papier zu bringen und mit uns ins Gespräch zu kommen.

In dieser Phase legen Sie uns zunächst ein erstes, unverbindliches Angebot vor. Darin beschreiben Sie unter anderem, wie Sie sich den Betrieb des Café-Restaurants vorstellen – das sogenannte Betreiberkonzept (dazu unten mehr). Anschließend führen wir mit Ihnen persönliche Gespräche, in denen wir Ihr Konzept gemeinsam besprechen und weiterentwickeln können. Am Ende dieser Verhandlungsrunden bitten wir Sie um ein finales Angebot.

Den Zuschlag – also den Pachtvertrag – erhält derjenige Bewerber, dessen Gesamtangebot nach unserer Bewertung das wirtschaftlichste und überzeugendste ist.

## II. Was ist das Betreiberkonzept – und worauf kommt es an?

Das Betreiberkonzept ist Ihre schriftliche Vorstellung davon, wie Sie das Café-Restaurant führen möchten. Es ist das Herzstück Ihres Angebotes in der zweiten Verfahrensstufe und fließt mit 60 % in die Gesamtbewertung ein.

Erwartet wird ein frisches, zeitgemäßes Betreiberkonzept, das dem Niveau und dem Qualitätsanspruch der repräsentativen Immobilie entspricht und zu dem modernen, stilvollen Ambiente des Restaurants passt. Gewünscht ist eine wertige gastronomische Leistung, sowohl was die Produktqualität, als auch den Service und die Hygiene betrifft. Denkbar ist auch ein gastronomisches Konzept, das eine Verbindung aus Gastronomie und gastronomiebezogenem Einzelhandel darstellt.

Ausdrücklich erwünscht sind daher Vorschläge, sowohl für den eigentlichen Pachtbereich (Café Restaurant), als auch zu Veranstaltungen, die einer zusätzlichen Belebung des Kursaalgebäudes dienen und darüber hinaus für die Betreiber wirtschaftlich sinnvoll erscheinen. Das Angebotsprofil sollte im Veranstaltungsbereich von der einfachen Pausenbewirtschaftung über das klassische Buffet, Tagungsversorgung, Hochzeiten, Empfänge, Bälle, bis zum gehobenen Mehr-Gang-Menü reichen.

Nicht gewünscht sind Konzepte, die der Wertigkeit und dem Anspruch der Liegenschaft mit Welterbe-Status entgegenstehen, beispielsweise keine Diskothek und kein Nachtclub oder damit vergleichbare Vorschläge.

Das Betreiberkonzept soll zudem Aussagen zu den geplanten Öffnungszeiten, einschließlich Ruhetagen und Betriebsferien enthalten. Gewünscht ist eine Orientierung an der Frequentierung der Liegenschaft.

Informationen zum Objekt, zum Pachtgegenstand, zur vorhandenen Einrichtung und zum Inventar finden sich in den Vergabeunterlagen.

Im Zusammenhang mit dem wirtschaftlichen Angebot bitten wir zudem um Informationen zur Bereitschaft zu Eigeninvestitionen wie Kleininventar, Kassenanlagen, Marketing, Werbung. Ebenso sind Aussagen der Bewerber zum Bewirtschaftungsrecht/-Bewirtschaftungspflicht erforderlich.

Wir beurteilen Ihr Konzept in Bezug auf drei Aspekte:

1. Wirtschaftliche Tragfähigkeit

Zeigen Sie uns, dass Ihr Konzept wirtschaftlich funktioniert. Wir möchten sehen, dass Sie realistisch planen, wie viel Umsatz Sie erzielen können und welche Kosten auf Sie zukommen. Ein solider Businessplan oder eine Umsatz- und Kostenplanung sind hier hilfreich.

2. Standorteignung

Das Kursaalgebäude ist kein gewöhnlicher Ort. Es ist ein denkmalgeschütztes Gebäude im Herzen eines UNESCO-Welterbes, das Kurgäste, Kulturinteressierte und Veranstaltungsbesucher aus der ganzen Region anzieht. Ihr Konzept sollte zu diesem besonderen Ambiente passen: Zeigen Sie uns, dass Sie verstanden haben, welches Publikum hier ein- und ausgeht, und wie Sie dieses mit Ihrem gastronomischen Angebot ansprechen wollen.

3. Kreativität des Konzeptes

Was macht Ihren Ansatz besonders? Was unterscheidet Ihre Idee von anderen? Wir freuen uns auf originelle Ideen, die die Geschichte und Atmosphäre des Hauses

aufgreifen und gleichzeitig neue Impulse setzen. Dabei ist es kein Nachteil, wenn Sie auch Erfahrungen mit Veranstaltungscatering oder der gastronomischen Begleitung von Kulturveranstaltungen einbringen können – das passt hervorragend zum Kursaal.

Die genauen Wertungsgesichtspunkte werden wir zur Angebotsphase abschließend festlegen und Ihnen mitteilen, wenn Sie zur Abgabe eines Angebots aufgefordert werden.

### III. Wie kommen Sie an die Unterlagen?

Alle Vergabeunterlagen – also alle Formulare, Pläne und Informationen, die Sie für Ihre Bewerbung benötigen – stehen Ihnen **kostenlos und ohne Registrierung** auf der Internetplattform **www.dtv.de** zur Verfügung.

Eine freiwillige Registrierung auf der Plattform ist empfehlenswert: So erhalten Sie automatisch eine Benachrichtigung per E-Mail, wenn neue Informationen oder Dokumente bereitgestellt werden. Andernfalls müssen Sie die Plattform selbst regelmäßig auf Neuigkeiten prüfen.

Alle Fragen richten Sie bitte **ausschließlich über die Vergabepattform** an uns. Telefonische oder mündliche Auskünfte können leider nicht berücksichtigt werden. Ihre Fragen beantworten wir gesammelt und zeitnah – damit alle Bewerberinnen und Bewerber stets dieselben Informationen erhalten.

### IV. Ihr nächster Schritt

Die Frist zur Einreichung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Teilnahmeantrag) entnehmen Sie bitte der Bekanntmachung auf der Vergabepattform. Bitte achten Sie darauf, alle geforderten Unterlagen vollständig und fristgerecht einzureichen – verspätet eingegangene Bewerbungen können wir leider nicht berücksichtigen.

Wenn Sie das Objekt vorab besichtigen möchten, sprechen Sie uns gerne an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sind gespannt auf Ihre Ideen für diesen außergewöhnlichen Ort.

Mit freundlichen Grüßen

Staatsbad Bad Ems GmbH