



Ortschaftsrat Kau
- öffentlich am 15.01.2024

Sitzungsvorlage 002/2024
Ortschaftsrat Kau
Hahn, Hubert, stv. Ortsvorsteher

Bewirtschaftung der Seldnerhalle Kau

Beschlussvorschlag

Um Beratung wird gebeten.

Anlagen:

Finanzierung

Finanzielle Auswirkungen:	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
---------------------------	-----------------------------	--

Ausgaben:	
Vorhandener Planansatz:	Betrag eingeben EUR
Kostenträger, Sachkonto, Auftrag	Betrag eingeben EUR
Benötigte Mittel insgesamt:	Betrag eingeben EUR
Benötigte Mittel über dem Planansatz (Über-/außerplanmäßige Ausgaben):	Betrag eingeben EUR
Folgekosten: - laufende Sachkosten - Personalkosten	Betrag eingeben EUR Betrag eingeben EUR
Einnahmen:	
Vorhandener Planansatz:	Betrag eingeben EUR
Kostenträger, Sachkonto, Auftrag	Betrag eingeben EUR
Tatsächliche Einnahmen:	Betrag eingeben EUR

Genehmigung der überplanmäßigen/ außerplanmäßigen Ausgaben:	
Mehrausgaben gegenüber Planansatz:	Betrag eingeben EUR
Die Voraussetzungen für über-/außerplanmäßige Ausgaben gemäß § 84 GemO liegen vor: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Diese können abgedeckt werden durch: Verbuchungsort eingeben Zuständigkeit (Wertgrenze) laut Hauptsatzung liegt beim <input type="checkbox"/> VA/TA (15.000 EUR bis 75.000 EUR) <input type="checkbox"/> GR (über 75.000 EUR)	

Ergänzende Erläuterungen:

Sachverhalt

Bis zum Sommer 2023 wurde über viele Jahre lang die Küche der Seldnerhalle von diversen Catering-Unternehmen genutzt. Sämtliche Veranstaltungen in der Seldnerhalle wurden durch diesen Caterer bewirtet, bzw. wurde die Bewirtung durch ihn organisiert. Ein Pachtvertrag mit der Stadt Tettngang bildete hierzu die Grundlage.

Durch die vorzeitige Kündigung des Vertrages durch den Caterer ist eine neue Situation entstanden.

Seither wird die Küche vorwiegend für die Essenausgabe der Kinder des Tintenklecks genutzt.

Der Dorfverein „Wir im Kau“ hat bestimmte Nutzungszeiten mit der Stadt Tettngang für das Foyer vereinbart. Die Nutzung der Küche spielt dabei eine untergeordnete Rolle.

Zustand der Küche:

Die eingebauten Küchenanlagen und Geräte mit Anrichte, Unterschränke, Kochfeld, Backofen, Spülmaschine, Kühlschränke, Dunstabzug etc. sind weitestgehend intakt.

Das Geschirr und die Gläser sind uneinheitlich, teilweise veraltet.

Eine Grundreinigung und eine Wartung, insbesondere der gasbetriebenen Kochstelle, der elektr. Geräte und des Dunstabzuges sind aber notwendig.

Im angrenzenden „Lager“ befinden sich offene Einbauschränke aus den 80er Jahren. Diese müssen erneuert werden, bzw. muss das Lager neu organisiert werden.

Nutzung der Küche bei Veranstaltungen:

Hier ergeben sich folgende Möglichkeiten:

- Die Stadt vergibt die Nutzung wieder an einen Caterer.

Diese Lösung ist aber eher unwahrscheinlich, da sich die Catering-Unternehmen anders aufgestellt haben und das wirtschaftliche Interesse nicht mehr so groß ist.

- Die Küche wird durch einen Bewirtungsverein betrieben.

Dieser könnte sich aus Kauer Vereinen zusammensetzen, analog zu den Bewirtungsvereinen in der Halle Obereisenbach und der Argenthalhalle in Laimnau. Vereine hätten die Möglichkeit zur Aufbesserung der Vereinskassen, müssten aber das entsprechende Personal für die jeweiligen Veranstaltungen stellen.

- Es bleibt beim Status Quo.

Jeder Nutzer / Mieter der Halle organisiert das Catering selbst. Hierzu ist es aber erforderlich, dass die Nutzer / Mieter und Caterer betreut werden müssen (Übergabe der Küche vor der Veranstaltung, Abnahme der Küche nach der Veranstaltung).

