

Württembergische Staatstheater Stuttgart

Sanierungs- und Organisationsgutachten

Arbeitsbesprechung Nr. 44 (Caterer)

Protokoll

Datum: 21.01.2014

Zeit, Ort: 12:00 Uhr, WST

Aufstellung: C.Franzen

Teilnehmer: Liszt&Scholz/Hr.Scholz, WST/Hr.Laudel, WST/Hr.Heggemann, KCI/Hr.Franzen

Verteiler: wie Teilnehmer, sowie VBA, DCA, EGS, BBM

Nr.	Thema	Zu erledigen durch:	Zu erledigen bis:
44.01	Kantine		
	<p>Außenbereich fehlt, es gab schon einmal Überlegungen, einen Pavillio im Schlossgarten aufzustellen.</p> <p>Die Atmosphäre der Kantine ist für die Mitarbeiter nicht einladend und sollte verbessert werden.</p> <p>Öffnungszeiten 8.45 – 23.30 Uhr. Dadurch hohe Personalkosten. Es gibt keine Subventionen. Die Kantine wird über die Foyergastronomie mitfinanziert.</p> <p>Die Lagerflächen der Kantine sind ausreichend.</p> <p>Es sollte einen separaten Gastronomiebereich in der Kantine für Abend- und Wochenendbetrieb (nur ca. 30-40% der Gäste im Vergleich zum Mittagsbetrieb) geben, um den Aufwand der Bewirtung entsprechend dem Bedarf anpassen zu können. Hier Angebot von Kaffee, Sandwiches, etc. Kann auch als Sonderangebotsfläche (z.B. Spargel) genutzt werden.</p> <p>Front cooking ist erforderlich.</p> <p>Als Landeskantine Verpflichtung zur Bewirtung von externen Besuchern landeseigener Betriebe.</p> <p>Im ursprünglichen Bau nach Littman war die Kantine größer und der Küchenbereich kleiner.</p> <p>Die Küche und Kühlhäuser sind für die Kantine ausreichend.</p>		

Nr.	Thema	Zu erledigen durch:	Zu erledigen bis:
44.02	Restaurant		
	Es fehlt ein Restaurationsbetrieb im Haus. Durch das Angebot an Restaurants in der Innenstadt, ist es schwer, die Besucher vor und nach der Vorstellung an das Haus zu holen. Im Nord ist es einfacher, da dort kein Angebot in unmittelbarer Nähe ist → Umsätze höher.		
44.03	Foyergastronomie OH		
	<p>Aufgrund der Entfernung zur Küche sind die Logistikkosten recht hoch. Es gibt kaum Vorbereitungs-, Vorhalte-, Lagerflächen in Foyernähe. Einhaltung der Kühltette schwierig, Getränke werden über den Aufzug direkt angeliefert, Speisen werden im Gang der Kostümwerkstätten zwischengelagert, Kühlwagen begrenzt. Es fehlen Spülbereiche.</p> <p>Bedarf Angebot ist Fingerfood, derzeit aufgrund mangelnder Möglichkeiten keine warmen Speisen.</p> <p>Böhm pavillion ist zu klein, Bar ist zu klein. Die kleinen mobilen Bars in den anderen Foyerbereichen entzerren den Engpass im Pavillion etwas, allerdings sind die Möglichkeiten aufgrund Anforderungen Denkmalschutz, Begrenzung Brandlasten, begrenzt.</p> <p>Es werden ca. 20% der Besucher beim Einlass abgefangen zur Vorreservierung/Bestellungen für die Pausen. Es werden mehr Tische benötigt.</p> <p>Die Terrasse 3.Rang sollte für die Gastronomie nutzbar gemacht werden (Unabhängig vom Betrieb des Hauses). Ggf. separater Zugang möglich ?</p> <p>Schallschutz zwischen Zuschauerraum und Gastronomie muss erhöht werden, durch Glaserklirren, etc. Geräuschbelastung bei leisen Passagen der Vorstellung.</p> <p>Die Logen sollten für ein Gastronomieangebot genutzt werden können.</p> <p>Der Vorraum der Königsloge ist für bis zu 25 Personen ausgelegt und kann separat bewirtet werden.</p> <p>Sollten die Foyers zukünftig als Produktionsbereich genutzt werden, sind entsprechende Kühlräume vorzusehen.</p>		
44.04	Foyergastronomie SH		
	<p>Bars sind gut. Es fehlen Lagerflächen, teilweise wird Leergut im Sichtbereich gelagert. Obere Bar wird selten genutzt, weil es selten Pausen in den Vorstellungen gibt.</p> <p>Angebot ist Vor- und Nachbewartung. Es gibt kein Speisenangebot, lediglich Salate, Suppen, etc.</p> <p>Außenbereich wird im Sommer tagsüber als Cafe genutzt. Wegen mangelndem Angebot Nutzung ebenfalls eingeschränkt.</p>		
44.05	Personalbereiche		
	<p>Wenn die Kantine geschlossen ist, müssen die Mitarbeiter durch die Küche queren. Umkleiden sind ausreichend. Der Weg von der Küche zu den Foyers OH ist sehr umständlich.</p> <p>Es sollte Aufenthaltsbereiche für die in Schicht arbeitenden Mitarbeiter geben.</p>		

Nr.	Thema	Zu erledigen durch:	Zu erledigen bis:
	Bei geöffnetem Fenster im Büro zieht es. Bei geschlossenem Fenster wird es zu heiss.		
44.06	Getränkeautomaten		
	Die Getränkeautomaten im Haus werden nicht durch den Caterer betreut, sondern durch das Gebäudemanagement.		
44.07	Lüftung/Kühlung		
	Die Kühltechnik und Lüftung der Kantine sollten überarbeitet werden. Ansaugung erfolgt vor der Zugangstür parkseitig, dadurch Nutzung der Tür für Zugang nicht möglich.		
44.08	Reinigung		
	Die Reinigung der Kantine und Küche erfolgt über den Caterer. Die Kantine ist extern beauftragt, Küche selbst.		
44.09	Logistik		
	Die Anlieferung von Palettenware (z.B. Senf, Milch, etc.) in die Lagerräume ist schwer möglich (begrenzte Abmessungen Zugang). Grundsätzlich sind die Wege im Gebäude von der Anlieferung sehr lang und sollten optimiert werden.		

aufgestellt, 03.05.2014
i.V. C. Franzen