

Ausschreibung Catering-Pool im Kurhaus Bad Salzuflen

A. Einleitung

Mit der umfassenden Revitalisierung des Kurhauses Bad Salzuflen ist im Herzen der Kurstadt ein modernes und hochwertiges Tagungs- und Veranstaltungszentrum mit architektonischer Strahlkraft entstanden. Seit dem vierten Quartal 2025 finden hier gesellschaftliche, kulturelle und wirtschaftliche Veranstaltungen in einem anspruchsvollen Rahmen statt.

Für die gastronomische Versorgung dieser vielfältigen Veranstaltungsformate sucht die Stadt Bad Salzuflen im Rahmen dieser Ausschreibung leistungsstarke und erfahrene Cateringunternehmen zur Bildung eines Cateringpools. Ziel ist es, den Veranstaltern des Kurhauses eine qualitätsvolle, verlässliche und serviceorientierte gastronomische Betreuung anzubieten, die sich flexibel an unterschiedliche Veranstaltungsformate und Gästestrukturen anpassen lässt.

Im Mittelpunkt stehen dabei Fremdveranstaltungen – also Formate, die von Unternehmen, Institutionen oder Verbänden im Kurhaus ausgerichtet werden. Die Einbindung in den Cateringpool eröffnet den beteiligten Anbietern die Möglichkeit, sich in einem attraktiven Marktumfeld zu präsentieren und Teil eines hochwertigen Veranstaltungsbetriebs im Zentrum einer etablierten Kur- und Gesundheitsstadt zu werden.



B. Allgemeine Verfahrensbedingungen und -informationen

Zum Verfahren

Das Verfahren zur Vergabe einer Rahmenvereinbarung zur Erbringung von Catering-Leistungen im Rahmen eines Catering-Pools erfolgt im Wege eines Verhandlungsverfahrens, das sich an den Grundsätzen der Dienstleistungskonzessionsvergabe nach der KonzVGV orientiert, ohne jedoch unmittelbar an deren formale Vorgaben gebunden zu sein. Ziel dieser Vergabe ist die Schaffung eines flexiblen und leistungsfähigen Catering-Pools, der für unterschiedliche Veranstaltungsfomate eine gleichbleibend hohe Qualität in der gastronomischen Versorgung bietet.

Vertraulichkeit

Sämtliche Informationen, die im Rahmen der Ausschreibung zur Verfügung gestellt werden, sind vertraulich zu behandeln. Die Weitergabe an Dritte oder die Nutzung außerhalb des Vergabeverfahrens ist untersagt.

Rückfragen

Rückfragen zum Verfahren sind ausschließlich in Textform einzureichen unter folgender Mailadresse: kurhaus@bad-salzuflen.de. Bitte nehmen Sie während des gesamten Ausschreibungsverfahrens von telefonischen Kontaktaufnahmen Abstand.

Angebotsabgabe

Die Angebotsfrist endet am 01.03.2026; im Anschluss beginnt die Bindefrist, während der die Bieter bis zum 19.04.2026 an ihre Angebote gebunden sind und diese weder ändern noch zurückziehen können.

Das Angebot ist per Mail zu unter dem Betreff „Angebot Catering Pool im Kurhaus Bad Salzuflen“ inklusive sämtlicher nachstehender Unterlagen per Mail zu senden an:

kurhaus@bad-salzuflen.de

Einzureichende Unterlagen

1. Angebotsvorlage (~~S~~iehe Anlage)

Registerkarte Bietendes Unternehmen (Siehe Angebotsvorlage)

Bitte tragen Sie in dieser Registerkarte den Namen, die Geschäftsform, die Adresse sowie die Geschäftsführerin/den Geschäftsführer oder die Inhaberin/den Inhaber des bietenden Unternehmens ein.

Registerkarte Organisation (Siehe Angebotsvorlage)

Bitte tragen Sie in dieser Registerkarte die Antworten zu den Fragen ein.

2. Darstellung des Konzepts für eine Bewirtschaftung des Kurhauses (Freitext separat)

- Beschreibung des gastronomischen Konzepts
- Personalkonzept
- Bankettmappe

Speisen-/Getränkeangebot, Serviceangebot, Preisniveau

Verhandlungen und Zuschlag

Nach der Auswertung und Bewertung der eingereichten Angebote behält sich der Auftraggeber vor, eine Verhandlungsrunde einzutreten und eine persönliche Vorstellung anzufordern, sofern dies auf Basis der schriftlichen der Angebote erforderlich erscheint. Der Zuschlag auf das Erstan-gebot bleibt dabei ausdrücklich vorbehalten, falls die Angebote bereits ohne weitere Anpassun-gen den Anforderungen entsprechen.



C. Leistungsbeschreibung

Für das neue Kurhaus Bad Salzuflen sowie die weiteren Veranstaltungsflächen am Kurpark sucht die Stadt Bad Salzuflen erfahrene Caterer als Kooperationspartner. Die Rahmenvereinbarung wird zunächst für eine Laufzeit von zwölf Monaten geschlossen und verlängert sich jeweils automatisch um weitere zwölf Monate, sofern sie nicht von einer der Vertragsparteien spätestens einen Monat vor Ablauf der jeweiligen Vertragsperiode schriftlich gekündigt wird. Die maximale Vertragslaufzeit beträgt bis zu vier Jahre, ohne dass es einer gesonderten Kündigung bedarf. Eine darüberhinausgehende Verlängerung ist ausgeschlossen.

Die Eröffnung des Kurhauses erfolgte im letzten Quartal 2025, eine Rahmenvereinbarung soll ab dem 2. Quartal 2026 umgesetzt werden. In der Eröffnungsphase im Jahre 2026 wird von einer Auslastung von 60 Tagen ausgegangen.

Umfang der Gastronomischen Versorgung

Die gastronomische Bewirtschaftung im Kurhaus Bad Salzuflen umfasst verschiedene Veranstaltungsformate, die entweder von externen Veranstaltern (Fremdveranstaltungen) oder von der Stadt Bad Salzuflen selbst (Eigenveranstaltungen) durchgeführt werden.

Fremdveranstaltungen

Diese Ausschreibung bezieht sich ausschließlich auf die Vergabe eines Platzes im Catering-Pool zur Erbringung gastronomischer Leistungen im Zusammenhang mit Fremdveranstaltungen. Hierunter fallen alle Veranstaltungen, die von Dritten (z. B. Unternehmen, Verbänden, Vereinen oder sonstigen Veranstaltern) im Kurhaus Bad Salzuflen durchgeführt werden.

Zu den typischen Formaten zählen insbesondere:

- Comedy- und Kulturveranstaltungen: Beispielsweise gastronomische Versorgung mit Publikumsverpflegung an stationären und mobilen Verkaufsstellen.
- Konzerte: Beispielsweise bestuhlte und unbestuhlte Events mit Publikumsverpflegung an stationären und mobilen Verkaufsstellen.
- Kongresse und Tagungen (z. B. ganztägige Veranstaltungen mit Kaffeepausen, Mittagsverpflegung und optionalen Abendveranstaltungen)
- Firmenveranstaltungen (z. B. Betriebsfeste, Jubiläen, Empfänge, Bankette mit Buffet- oder Menübewirtschaftung)
- Gesellschaftliche Veranstaltungen (z. B. Bälle, Vereinsfeste, Feierlichkeiten mit gastronomischem Angebot)
- Messen, soweit diese durch externe Veranstalter organisiert werden (z. B. Verkaufsausstellungen oder Fachmessen mit gastronomischer Begleitung)

Der jeweils beauftragte Caterer aus dem Catering-Pool übernimmt bei diesen Veranstaltungen die vollständige gastronomische Betreuung, von der Planung bis zur operativen Umsetzung einschließlich Personal- und Logistikeinsatz.

Eigenveranstaltungen der Stadt Bad Salzuflen

Eigenveranstaltungen sind Veranstaltungen, die die Stadt Bad Salzuflen selbst organisiert und eigenverantwortlich durchführt. Die gastronomische Versorgung bei Eigenveranstaltungen ist nicht Gegenstand dieser Ausschreibung. Sitzungen politischer Gremien und Sitzungen der Stadtverwaltung sind von der Kooperationsvereinbarung im Cateringbetrieb ebenfalls ausgenommen.

Die Stadt Bad Salzuflen behält sich vor, für einzelne Eigenveranstaltungen Angebote aus dem Catering-Pool einzuholen oder im Einzelfall auch Drittanbieter außerhalb des Pools zu berücksichtigen. Dies erfolgt jeweils veranstaltungsspezifisch und in Abstimmung mit den betroffenen Anbietern.

Vermittlung von Aufträgen, Zusammenarbeit

Den Veranstaltern/Kurhausnutzern wird das Cateringangebot der an dieser Rahmenvereinbarung beteiligten Unternehmen in Form einer Bankettmappe (pdf) zur Verfügung gestellt werden. Der Kontakt wird über die Stadt Bad Salzuflen hergestellt. Die Buchung, Bestätigung und Betreuung erfolgt direkt über den Cateringdienstleister in enger Abstimmung mit der Stadt Bad Salzuflen. Es wird eine aktive Kommunikation zum Buchungsprozess der Veranstaltungen gegenüber der Stadt Bad Salzuflen erwartet.

Eine enge fortlaufende Abstimmung zwischen den Caterern des Catering-Pools und der Stadt Bad Salzuflen ist essenziell und grundlegend für den Erfolg der Durchführung der Veranstaltungen. Veranstaltungsspezifisch finden zwischen dem beauftragten Caterer und den internen Abteilungen der Stadt Bad Salzuflen Vorbereitungs- und Abstimmungsmeetings statt.

Halbjährlich findet mit Vertretern aller Catering-Pool-Partner ein gemeinsames Meeting zur Gesamtausrichtung, Weiterentwicklung und Qualitätssicherung der Leistung Catering statt. Dieses wird von der Stadt Bad Salzuflen organisiert.

Exklusivität

Innerhalb des Catering-Pools erhält kein Caterer eine veranstaltungsbezogene Exklusivität, die sich auf bestimmte Veranstaltungsformate, Veranstalter oder Kunden bezieht.

Vielmehr haben alle Caterer des Pools die Möglichkeit, sich durch ihre Angebote gegenüber Veranstaltern oder Kunden einen zu vergebenden Catering-Auftrag zu sichern.

Leistungserbringung

Die Leistungen des Caterers umfassen neben der Speisen- und Getränkebereitstellung auch die Bereitstellung des benötigten Equipments und Servicepersonals sowie die Betreuung der Veranstaltung während der vereinbarten Laufzeit. Alle Leistungen müssen den behördlichen und gesetzlichen Anforderungen entsprechen und den aktuellen Standards der Lebensmittel- und Hygienetechnik genügen.

Die Gestaltung und Ausstattung der Buffetstrecken, einschließlich Speisen, Geräten und Dekoration, liegt in der Verantwortung des Caterers und erfolgt in Abstimmung mit dem zuständigen Projektleiter der Stadt Bad Salzuflen.

Die Stadt Bad Salzuflen stellt dem Kunden die Räumlichkeiten im Kurhaus Bad Salzuflen sowie bei Bedarf technisches Equipment, Bankettbestuhlung und (Steh-)Tische zur Verfügung. Die Platzierung und der Aufbau des Cateringmobiliars liegen in der Verantwortung des Caterers im Rahmen der Vorgaben des Raum-, Flucht- und Bestuhlungsplans.

Der Caterer übernimmt zudem die Verantwortung für die Bedeckung und Ausstattung der Tische sowie für alle weiteren cateringspezifischen Anforderungen, einschließlich Eindeckservice und Dekoration. Diese Leistungen werden vom Caterer in seinen Angeboten gegenüber dem Kunden entsprechend berücksichtigt und aufgeführt.

Service- und Qualitätsstandards

Die Caterer des Catering-Pools erbringen ihre Leistungen auf einem hohen professionellen Niveau und gewährleisten eine zuverlässige, serviceorientierte und qualitativ hochwertige Gastronomie. Dies setzt den Einsatz eines qualifizierten, freundlichen und angemessen gekleideten Teams voraus, das über die notwendigen Sprachkenntnisse für eine reibungslose Kommunikation mit Gästen und Veranstaltern verfügt. Das operative Team wird vor Ort stets durch eine entschlossene Führungskraft mit entsprechender Erfahrung und Weisungsbefugnis geleitet. Zudem stellen die Caterer sicher, dass sämtliche gesetzlichen Vorgaben, insbesondere im Arbeitsrecht und bei der Entlohnung, eingehalten werden.

Neben der hohen Qualität der gastronomischen Leistung wird von den Caterern eine nachhaltige und ressourcenschonende Betriebsführung erwartet. Dies umfasst die bewusste Auswahl frischer, hochwertiger und möglichst regionaler Lebensmittel, eine saisonal abgestimmte Speisenplanung sowie die bestmögliche Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Sinne des Zero-Waste-Prinzips. Auch bei der Gestaltung des Preis-Leistungs-Verhältnisses wird ein wirtschaftlich nachhaltiger Ansatz verfolgt, der sowohl faire Konditionen für Veranstalter als auch eine angemessene Vergütung für Mitarbeiter und Lieferanten berücksichtigt.

Zur fortlaufenden Qualitätssicherung und -überprüfung kommt ein verbindliches Service-Level-Agreement (SLA) zum Einsatz, das von allen Caterern einzuhalten ist. Dieses SLA beschreibt die vorgegebenen Standards nachvollziehbar und überprüfbar, um eine gleichbleibend hohe Qualität der gastronomischen Leistungen sicherzustellen. Diese liegt der Leistungsbeschreibung als Anlage zur Einsicht bei.

Einsatz von Sub- oder Partnerunternehmern

Der Caterer verpflichtet sich, das Catering im Kurhaus Bad Salzuflen ausschließlich selbst durchzuführen. Die Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen zur Erbringung von Leistungen ist grundsätzlich ausgeschlossen und darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung der Stadt Bad Salzuflen erfolgen.

Der Stadt Bad Salzuflen ist es wichtig zu betonen, dass auch bei einem potenziellen Einsatz von Subunternehmern ausschließlich eine zentrale vertragliche Bindung zwischen der Stadt Bad Salzuflen und dem Caterer besteht. In diesem Fall schließt der Caterer eigenständige Verträge mit seinen Subunternehmern, die der Stadt Bad Salzuflen zur Einsicht auf Verlangen vorzulegen sind.

Im Rahmen der vertraglichen Regelungen zwischen dem Caterer und seinen Subunternehmern trägt der Caterer die Verantwortung dafür, dass sämtliche ihm übertragenen Pflichten auch von den Subunternehmern akzeptiert und vertragskonform umgesetzt werden.

Der Caterer gewährleistet zudem, dass auch während des operativen Einsatzes von Subunternehmern die in der Leistungsbeschreibung definierten Mindeststandards, Qualitätsanforderungen und Verantwortlichkeiten gegenüber der Stadt Bad Salzuflen eingehalten werden. Unabhängig vom Einsatz von Subunternehmern bleibt der Caterer die zentrale Kommunikationsschnittstelle zur Stadt Bad Salzuflen.

Abrechnung der Leistungen und Umsatzbeteiligung

Die Abrechnung der erbrachten Leistungen erfolgt direkt zwischen dem Caterer und dem jeweiligen Veranstalter. Es wird eine Umsatzbeteiligung von 10% auf den Netto-Veranstaltungsumsatz erwartet. Als Berechnungsgrundlage der Nettoumsatzprovision gelten alle Umsätze, die der Caterer durch die gastronomische Versorgung/Catering von Veranstaltungen, sonstige veranstaltungsbezogene Dienst- und Werkleistungen gleich welcher Art, sowie an Dritte vermittelte Dienstleistungen innerhalb des Kurhauses Bad Salzuflen erzielt. Davon darf der Caterer keinerlei Kosten in Abzug bringen.

Der Caterer verpflichtet sich, die erwirtschafteten Umsätze transparent und nach den Grundsätzen eines ehrbaren Kaufmanns gesondert zu erfassen und buchhalterisch nachzuhalten.

Auf dieser Grundlage erstellt der Caterer spätestens bis zum 14. Kalendertag nach Abschluss einer Veranstaltung eine vorläufige Umsatzauswertung. Diese wird der Stadt Bad Salzuflen unverzüglich nach Erstellung und kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Außenauftritt

Der Caterer tritt als eigenständiger gastronomischer Unternehmer auf und nutzt daher in der Kommunikation mit Veranstaltern, Gästen und Dritten, bei Marketing-Maßnahmen sowie im Auftritt seiner Mitarbeiter vor Ort seine eigene Corporate Identity (z. B. bei Kommunikationsmaterialien, auf Angebots- oder Menükarten, auf Arbeitskleidung etc.).

Energiekosten

Der Verpächter übernimmt alle öffentlichen und privaten Lasten im Zusammenhang mit dem Grundstück und Gebäude, z.B. Grundsteuern. Weiterhin trägt der Verpächter die Kosten für Strom, Wasser und Heizung.

Inventar

Das unten bezeichnete (Küchen-)Inventar wird kostenfrei zur Verfügung gestellt. Die Wartungskosten trägt der Verpächter. Der Pächter verpflichtet sich zu einem pfleglichen Umgang mit dem genutzten Inventar. Schäden sind dem Verpächter unverzüglich anzugeben und auf Rechnung des Caterers zu beseitigen. Alle übrigen Reparaturen gehen zu Lasten des Verpächters.

Reinigung

Der Caterer ist verpflichtet, mit den ihm zur Verfügung gestellten Räumen pfleglich umzugehen. Während der gesamten Vertragslaufzeit hat er die Gastronomieflächen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns zu behandeln. Er trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Handhabung der Haustechnik sowie der gastronomischen Einrichtungen und verpflichtet sich, die Gastronomieflächen schonend und sachgerecht zu nutzen.

Müll- und Abfallentsorgung

Der jeweilige Caterer darf Restmüll, Plastik, Altpapier und Glas in den dafür vorgesehenen Behältern an den ausgewiesenen Sammelstellen entsorgen. Abfälle, die speziell durch den Veranstalter anfallen, werden hingegen von der Stadt Bad Salzuflen entsorgt.

Essensreste, Lebensmittelreste und Fette müssen vom Caterer kurzfristig nach Veranstaltungsende vom Gelände entfernt und auf eigene Kosten extern entsorgt werden.

Hygiene und Sauberkeit während der Veranstaltung

Während der Veranstaltungen ist der Caterer dafür verantwortlich, die von ihm betreuten Ausgabestationen und Buffetflächen im Gastbereich jederzeit hygienisch sauber zu halten.

Versicherung

Der Caterer schließt auf eigene Kosten eine auf die Cateringleistungen bezogene Betriebshaftpflichtversicherung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ab.

Der Caterer hat der Stadt Bad Salzuflen den Abschluss der Versicherungen spätestens zum Vertragsbeginn unaufgefordert vorzulegen.

Voraussetzungen an die Eignung der Interessenten

Es wird gebeten, einen Lebenslauf und Bescheinigungen, sowie Zeugnisse zur beruflichen Ausbildung einzureichen. Die Interessenten sollen als Mindestvoraussetzung für die fachliche Eignung über eine geeignete Ausbildung zur Führung des Gastronomiebetriebes verfügen. Ferner sollen die (gewerbe-)rechtlichen Anforderungen an einen Gastronomiebetrieb erfüllt werden. Das ist durch geeignete (Eigen-)Erklärungen darzulegen.

Die finanzielle Leistungsfähigkeit sollte nachgewiesen werden. Referenzen insbesondere für größere Veranstaltungen (ab 250 Personen) sind erwünscht, ebenso eine unternehmerische Tätigkeit im Cateringbereich über mindestens 3 Jahre.

Einzureichende Unterlagen

Angebotsvorlage (Siehe Anlage)

Registerkarte Bietendes Unternehmen (Siehe Angebotsvorlage)

Bitte tragen Sie in dieser Registerkarte den Namen, die Geschäftsform, die Adresse sowie die Geschäftsführerin/den Geschäftsführer oder die Inhaberin/den Inhaber des bietenden Unternehmens ein.

Registerkarte Organisation (Siehe Angebotsvorlage)

Bitte tragen Sie in dieser Registerkarte die Antworten zu den Fragen 5.1 a, b, c und d (vgl. 5. Zu beantwortender Fragenkatalog) ein.

Darstellung des Konzepts für eine Bewirtschaftung des Kurhauses (Freitext separat)

- Beschreibung des gastronomischen Konzepts
- Personalkonzept
- Bankettmappe
Speisen-/Getränkeangebot, Serviceangebot, Preisniveau

D. Das neue Kurhaus Bad Salzuflen

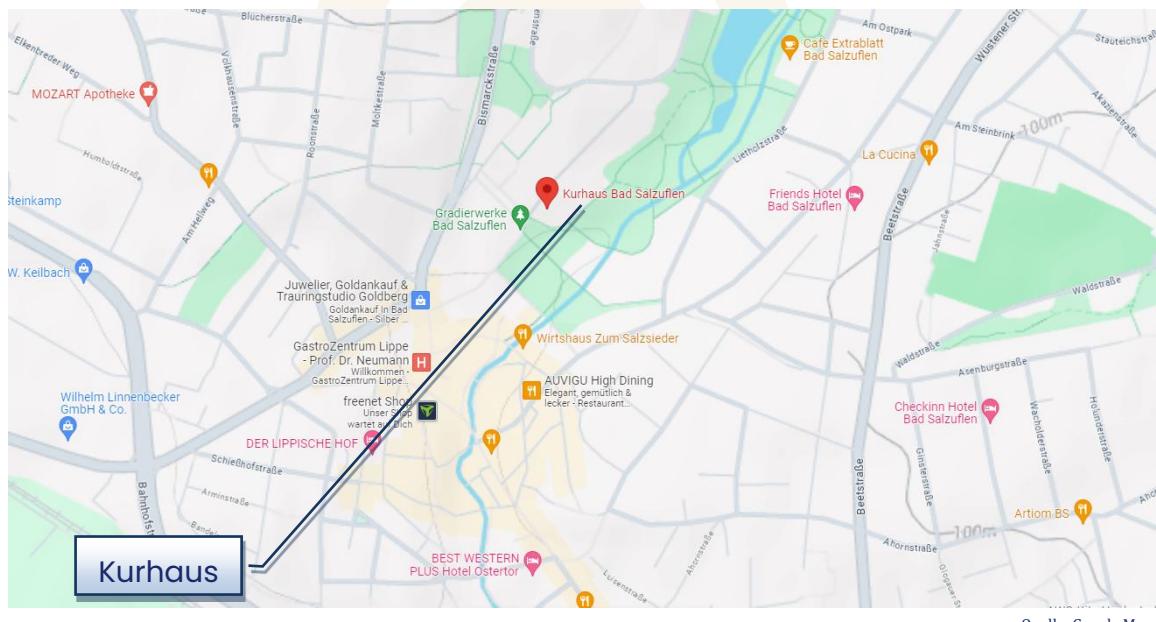
Das Kurhaus Bad Salzuflen ist ein markantes Gebäude im Herzen von Bad Salzuflen. Das Kurhaus diente bisher als kulturelles und gesellschaftliches Zentrum. Eine Vielzahl von Veranstaltungen fanden dort statt, wie z.B. Konzerte, Theateraufführungen, Bälle, Verleihungen sowie private Feiern und Firmenveranstaltungen.

Architektonisch bedeutend ist seine stilvolle und historisch inspirierte Gestaltung, die sich harmonisch in die umgebende Parklandschaft und die klassische Kurarchitektur der Stadt einfügt. Das Kurhaus bestand bisher aus großen Veranstaltungssälen, einem eleganten Empfangsbereich und einem Café.

Das Kurhaus ist eine wichtige Kulturstätte in der Innenstadt, die zusammen mit der Konzerthalle und Wandelhalle den Kurparkbereich flankiert.

Lage und Standort

Das Kurhaus liegt zentral am Eingang des Kurparks und ist über den sog. „Roten Platz“ zugänglich. Es verfügt über eine direkte Anbindung an den Park und liegt gegenüber der Konzerthalle. Für Besucher*innen stehen Parkflächen im nahegelegenen Parkhaus Kurpark zur Verfügung.



Bad Salzuflen liegt verkehrsgünstig in der Nähe mehrerer wichtiger Autobahnen. Die A2, die von Berlin nach Dortmund führt, und die A33, die von Bielefeld nach Paderborn verläuft, sind die Hauptverkehrsadern, die eine schnelle Anbindung in verschiedene Teile Deutschlands ermöglichen.

Der Bahnhof Bad Salzuflen ist Teil des regionalen Bahnnetzes und bietet Verbindungen zu größeren Städten und Regionen. Durch den nächstgelegenen größeren Bahnhof in Bielefeld, der an das ICE-Netz der Deutschen Bahn angebunden ist, besteht eine gute Verbindung zu überregionalen Zielen in ganz Deutschland.

Innerhalb der Stadt und der umliegenden Region sorgt ein Netz von Buslinien für Mobilität und bietet eine gute Anbindung an das Kurhaus, wodurch es leicht erreichbar ist.

Die nächstgelegenen größeren Flughäfen sind Paderborn/Lippstadt und Hannover. Beide Flughäfen bieten nationale sowie internationale Flugverbindungen und sind über die Autobahn oder mit dem Zug relativ gut erreichbar.

Parkmöglichkeiten

In drei Parkhäusern stehen ca. 1.000 Einstellplätze zur Verfügung. Es gibt weitere ausgewiesene Parkflächen im Innenstadtbereich. Die nächstgelegene Parkfläche zum Kurhaus, bzw. zur Konzerthalle ist das Parkhaus Kurpark mit 315 Stellplätzen. Das Parkhaus Herforder Tor befindet sich in einer Entfernung von 450m, das Parkhaus Ostertor liegt ca. 800m entfernt.

Die Stadt Bad Salzuflen

Bad Salzuflen ist eine charmante Kurstadt, die für ihre heilenden Salzquellen und den großzügigen Kurpark bekannt ist. Die Stadt hat sich zu einem beliebten Ziel für Erholungssuchende entwickelt. Mit einer Einwohnerzahl von ungefähr 54.000 Menschen bietet Bad Salzuflen eine harmonische Mischung aus urbanem Leben und natürlicher Entspannung.

Die Infrastruktur der Stadt ist geprägt durch den Kurbetrieb. Neben modernen Kureinrichtungen und Therapiezentren verfügt Bad Salzuflen über eine gut ausgebauten städtische Infrastruktur mit vielfältigen Einkaufsmöglichkeiten, einer Therme, Schulen, kulturellen Einrichtungen und einer Vielzahl von gastronomischen Betrieben. Auch als Messestandort hat sich Bad Salzuflen in den letzten Jahrzehnten einen Namen gemacht, dies hat positive Effekte auf den lokalen Hotelmarkt. Der öffentliche Nahverkehr ist gut ausgebaut.

Wirtschaftlich profitiert Bad Salzuflen vor allem vom Gesundheits- und Tourismussektor. Bad Salzuflen hat sich als Gesundheitsstandort einen Namen gemacht und entwickelt aktuell den Gesundheitscampus. Die Kureinrichtungen und Hotels der Stadt ziehen jährlich zahlreiche Besucher an. Dies kommt der lokalen Wirtschaft und insbesondere dem Dienstleistungssektor zugute. Darüber hinaus ist die Stadt ein Standort für klein- und mittelständische Unternehmen aus verschiedenen Branchen, wie dem Maschinenbau, der Möbelindustrie und der Lebensmittelverarbeitung, was zu einer diversifizierten Wirtschaftsstruktur beiträgt.

Die Kaufkraft in Bad Salzuflen ist überdurchschnittlich. Dies ist teilweise auf das höhere Einkommensniveau der Bewohner*innen sowie auf die wirtschaftlichen Impulse durch den Tourismus zurückzuführen. Diese positive wirtschaftliche Lage spiegelt sich in der Lebensqualität und dem Wohlstand der Stadt wider und macht Bad Salzuflen zu einem attraktiven Wohn- und Erholungs-ort.

E. Revitalisierung des Kurhauses



© Max Mühlenweg – Drohnen Außenansicht

Einst zog es mondäne Kurgäste in die pompöse Immobilie mit ihrer palastartigen, säulendurchwirkten Architektur. Aufgrund von Brandschutzauflagen, die mit der aktuellen Gebäudesubstanz nicht mehr zu vereinbaren waren, wurde das Kurhaus seit einigen Jahren nicht mehr genutzt.

Im Rahmen der Revitalisierung des Gebäudes ist ein modernes und zeitgemäßes Tagungs- und Kongresszentrum realisiert worden. Das Kurhaus der Zukunft ist mit dem Galasaal sowie vier Konferenzräumen für bis zu 600 Gäste ausgestattet. Ein Ausblick auf den Kurpark, ein attraktiver Gastronomie- und Barbereich, eine Anlieferküche für Catering und moderne Veranstaltungstechnik stellen das Gebäude zeitgemäß auf. Das Angebot wird Unternehmen für Tagungen, Kongresse, Symposien ansprechen und für die Kommune als Veranstaltungsort dienen.

Ansichten



© Magdalena Koczy – Außen Ansicht



© Max Mühlenweg – Empfang



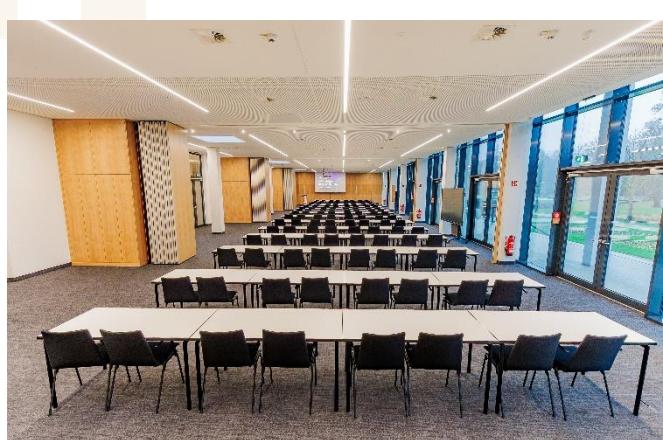
© Max Mühlenweg – Seminar Raum Sophie



© Max Mühlenweg – Lounge



© Max Mühlenweg – Gala Saal



© Max Mühlenweg – vier Säle



© Max Mühlenweg – Küche



© Max Mühlenweg – Küche



© Max Mühlenweg – Bar



© Max Mühlenweg Bistro Bereich



© Max Mühlenweg – Mobile Bar

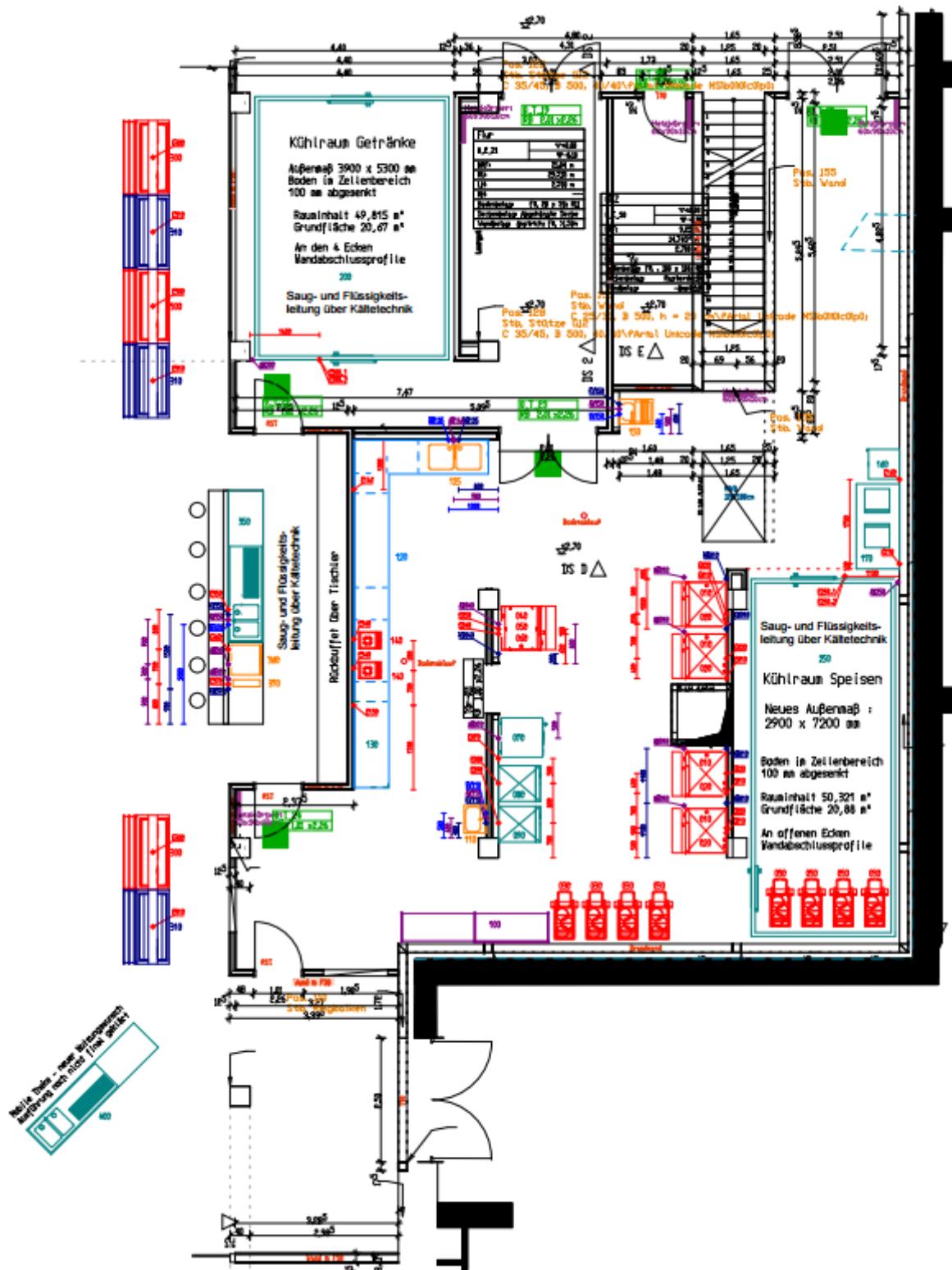


© Max Mühlenweg- Anlieferungsbereich

Ansichtsplan Kurhaus



Installationsplan Küche



F. Rahmenbedingungen

Das Kurhaus grenzt an den Kurpark und liegt zentral in der Innenstadt. In einem künftigen Nutzungskonzept sind verschiedene Rahmenbedingungen und Nutzungseinschränkungen durch die Lage zu beachten.

Kurpark und Kursonderzone

Der Kurpark ist während der Saison (1.4. – 31.10.) eintrittspflichtig und stellt tagsüber von 9.00 bis 18.00 Uhr ein geschlossenes Areal dar. Das Kurhaus ist separat vom „Roten Platz“ zugänglich. Konzerthalle und Wandelhalle liegen im Kurpark und sind so zwischen April und Oktober eingeschränkt öffentlich erreichbar.

Durch die besonderen Bestimmungen im Kursondergebiet gibt es restiktive Lärmemissionsgrenzen. Dies führt dazu, dass Veranstaltungen nur in der Zeit von 6.00 Uhr bis 21.30 Uhr stattfinden können.

Veranstaltungsübersicht

Es gibt verschiedene Veranstaltungen im und rund um den Kurpark. Bei den aufgeführten Veranstaltungen können mit Sondergenehmigung die Grenzwerte der Lärmemission überschritten werden:

| | |
|-----------------------------|----------------|
| – Nacht der 10.000 Kerzen | 5.000 Besucher |
| – Kurparkfest | 4.000 Besucher |
| – Saisoneröffnung | 1.500 Besucher |
| – Ehrenamtstag/Neubürgertag | 1.000 Besucher |
| – AOK Firmenlauf | 5.000 Besucher |
| – Silvester | 5.000 Besucher |
| – 3x Tagesaktionen | 500 Besucher |

Die Veranstaltungen im Innenstadtbereich beleben das Gesamtareal. Im Rahmen der Zusammenarbeit ist eine Beteiligung an diesen Veranstaltungen möglich.

G. Vermarktung Kurhaus

Die Vermarktung des Kurhauses erfolgt durch die Stadt Bad Salzuflen erfolgen. Es wird ein aktiver, bundesweiter Vertrieb für die Räumlichkeiten angestrebt. Die Buchung und Bestätigung der Räumlichkeiten erfolgen über den Fachbereich Gesundheit, Kultur und Tourismus. Hier wird der Belegungskalender geführt.

Die Stadt Bad Salzuflen übernimmt eine Koordinierungsfunktion und arbeitet mit Eventmanagern, Veranstaltungstechnikern, Caterern und Logistikern zusammen. Die Qualität der Caterer hat einen entsprechend hohen Stellenwert.

Eine begleitende Vermarktung durch den Cateringdienstleister ist ausdrücklich erwünscht. Die Buchung erfolgt in Abstimmung mit der Stadt Bad Salzuflen.

Übersicht des angestrebten Nutzungsentgelts (netto)

| 2026 Entgelttabelle Miete | | | | | | | | Rabatt | 50% |
|---------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----|
| Raum | Nutzungs-dauer 3 Stunden | halber Tag | ganzer Tag | Preis einer Einzelstunde bei Überschreitung der gebuchten Mietdauer | Vollauslastung nach Betriebestunden | bei Buchung von vollen 10 Stunden werden 50 % auf den Auf- und Abbautag gewährt | | | |
| Std. Angabe | 3 | 5 | 10 | 1 | 16 | 5 | 10 | | |
| Galasaal | /* | 1.000,00 € | 2.000,00 € | 200,00 € | 3.200,00 € | 500,00 € | 1.000,00 € | | |
| Saal "Leopold" | 300,00 € | 430,00 € | 860,00 € | 80,00 € | 1.340,00 € | /* | /* | | |
| Saal "Pauline" | 300,00 € | 430,00 € | 860,00 € | 80,00 € | 1.340,00 € | /* | /* | | |
| Saal "Sophie" | 300,00 € | 430,00 € | 860,00 € | 80,00 € | 1.340,00 € | /* | /* | | |
| Saal "Loose" | 250,00 € | 370,00 € | 740,00 € | 70,00 € | 1.160,00 € | /* | /* | | |
| Saal 01 bis 04 | /* | 1.050,00 € | 2.100,00 € | 210,00 € | 3.360,00 € | 525,00 € | 1.050,00 € | | |
| Kurhaus Komplett | /* | 1.950,00 € | 3.900,00 € | 390,00 € | 6.240,00 € | 975,00 € | 1.950,00 € | | |

/* = Buchung nicht möglich

Die Abrechnung des Nutzungsentgelts erfolgt durch die Stadt Bad Salzuflen.

H. Marktanalyse

Der Wettbewerb im Bereich Kongresse, Tagungen, Messen und Events ist intensiv. Die Veranstaltungsfächen Kurhaus, Konzerthalle und ggf. Wandelhalle werden im Rahmen des Vermarktungskonzeptes gemeinsam betrachtet. Mit den Kapazitäten und vielfältigen Raummöglichkeiten in nächster Nähe, kann Bad Salzuflen einen echten Mehrwert für Tagungs-/Kongressveranstalter anbieten.

Ein aktives Marketing vorausgesetzt, ist von einer Auslastung von ca. 100 Tagen im Kurhaus auszugehen.

Die Stadt Bad Salzuflen wird das Kurhaus für Ratssitzungen und gesellschaftliche Veranstaltungen selbst nutzen. Es sind max. 25 Gremiumssitzungen p.a. im Kurhaus geplant. Die Konzerthalle ist heute bereits mit ca. 30 eigenen Veranstaltungen p.a. ausgelastet. Hier werden maximal 25 bis 30 externe Veranstaltungen zusätzlich möglich sein.



I. Übersicht zur Ausstattung

Das Kurhaus ist mit moderner Tagungstechnik, Thekentechnik sowie Tischen und Stühlen ausgestattet, die verschiedenste Veranstaltungsformate zulässt. Die Tagungsflächen verfügen über eine zeitgemäße Internetanbindung, mit der auch hybride Veranstaltungsformate umgesetzt werden können.

Kleininventar (Gläser, Besteck, Geschirr) sind durch den Caterer zu stellen.

Flächen

Flächen verstehen sich zzgl. Personal–und Betriebsräumen.

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Galasaal | 390,91 m ² |
| Saal 1 | 105,31 m ² |
| Saal 2 | 106,76 m ² |
| Saal 3 | 106,76 m ² |
| Saal 4 | 106,76 m ² |
| Foyer | 247,01 m ² |
| Lounge | 109,90 m ² |
| Weitere Gastflächen | 182,05 m ² |
| Küche, inkl. Lagerflächen | 176,23 m ² |

Kapazitäten

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Galasaal | 336 Plätze Reihenbestuhlung |
| Saal 1 | 78 Plätze Reihenbestuhlung |
| Saal 2 | 78 Plätze Reihenbestuhlung |
| Saal 3 | 78 Plätze Reihenbestuhlung |
| Saal 4 | 78 Plätze Reihenbestuhlung |
| Lounge | 70 Plätze Reihenbestuhlung |
| Kombinierte Säle 1-4 | 448 Plätze Reihenbestuhlung |

Küche

Im Kurhaus ist keine vollwertige Küche realisiert. Es gibt eine Aufbereitungsküche, Kühlmöglichkeiten und Arbeitsflächen. Grundsätzlich sieht das Konzept eine Anlieferung der Verpflegungsleistungen vor.

Folgende Ausstattung ist für den Verpflegungsbereich vorgesehen:

| Name | Anzahl / Größe / Länge / Menge |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| Kühlhaus Getränke | 1 - 3,90 x 5,30m |
| Kühlhaus Lebensmittel | 1 - 2,90 x 7,20m |
| Kombidämpfer Convootherm maxpro easycook | 4,5 |
| Induktionskochfeld | 2 Platten |
| Gläserspülmaschine Stierlen FT 60 | 1 |
| Handwaschbecken / Ausgussbecken | 1 |
| Tellerhordengestellwagen | 8 |
| Spültischbatterie 3/4 | 1 |
| Warmausgabe NordCap | 3 |
| Kaltausgabe NordCap | 3 |
| Getränkekühltheke inkl. Zapfhahn | 1 |
| Arbeitsfläche (laufende Meter) | 7m |
| La Cambila _Kaffemaschiene | 1 |

