

## Bewirtung unseres Betriebsrestaurants

### Vorbemerkungen

Das DACHSER-Logistikzentrum Dresden ist eine Niederlassung der DACHSER SE in Kempten und ist mit der Erbringung logistischer Dienstleistungen im Raum Sachsen und Brandenburg beschäftigt.

Das Betriebsrestaurant befindet sich im Untergeschoss des Verwaltungsgebäudes (erbaut 2012). Das Restaurant ist gut ausgestattet. Auch die Großküchentechnik und die gesamte technische Infrastruktur wurden im Jahr 2012 / 2013 angeschafft.

Der Restaurantbereich bietet einen modernen Auftritt. Das Restaurant war und soll auch bisher der soziale Mittelpunkt des Unternehmens sein, der von allen Mitarbeitern, Fahrern und auch externen Gästen besucht wird. Daher ist die Bewirtschaftung des Betriebsrestaurants mit einer gastlichen Atmosphäre sowohl für die Niederlassungsleitung als auch für die Mitarbeitenden von zentraler Bedeutung.

### Zeitpunkt und Dauer

DACHSER sucht zum 01.04.2025 einen engagierten Betreiber/Betreiberin für die Bewirtschaftung des Betriebsrestaurants in Radeburg. Die Ausschreibung richtet sich an alle Firmen und Interessenten.

Es soll hierbei ein unbefristeter Vertrag mit 6-monatiger Kündigungsfrist abgeschlossen werden.

Es ist nicht beabsichtigt, das Betriebsrestaurant mit eigenem Personal zu betreiben.

### Leistungen des Betreibers

Bei der Bewirtschaftung des Betriebsrestaurants werden vom Betreiber folgende zusätzliche Leistungen erwartet:

- Angebot einer frischen und abwechslungsreichen Frühstücks- und Mittagessen-Versorgung
- Besprechungs- und Schulungsservice (Imbiss und Getränkeversorgung)
- Bei Bedarf gastronomische Versorgung von Sonderaktionen/Veranstaltungen (Mitarbeiterveranstaltungen, Betriebsversammlungen, Jubiläumsfeiern,...)
- „Kundenbriefkasten“ für Anregungen und Kritiken der Besucher
- Transparente Gestaltung des Angebotes
- Regelmäßige Aktionswochen o.ä. (z.B. regionale, nationale und internationale Küche)

### Voraussetzungen

Der Betreiber sollte über einschlägige Erfahrung in der Gastronomie verfügen. Als Betreiber sollte man über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Ausbildung verfügen und den Betrieb der Kantine selbst vor Ort organisieren.



Die Gerichte sollten hauptsächlich selbst vor Ort frisch zubereitet werden und zwar unter Beachtung ernährungsphysiologischer Erkenntnisse.

Das Betriebsrestaurant sollte mindestens montags bis freitags von 06:00 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet haben. Erweiterte Öffnungszeiten sind nach Absprache möglich. Als Angebot stellen wir uns täglich zwei Menüs und eine kleinere, feste Palette an Zwischenversorgung (z.B. Snacks und Kurzgebratenem) vor. Weiterhin sollen belegte Brötchen / Brote angeboten werden.

Weitere Produkte (z.B. Süßwaren oder Kuchen) können bei entsprechender Nachfrage ebenfalls in das Angebot aufgenommen werden.

An Getränken sollte das Sortiment aus Kaltgetränken, Kaffee und Tee bestehen. Getränke- und Snackautomaten stehen den Mitarbeitern und Fahrern auch außerhalb der Öffnungszeiten zur Verfügung und sind durch den Kantinenbetreiber zu bestücken. In unserem Hause besteht ein Alkoholverbot.

### **Einrichtung des Betriebsrestaurant / Leistungen**

Für den Restaurantbetrieb steht eine voll eingerichtete moderne Großküche zur Verfügung, die im Jahr 2012 beschafft und eingerichtet wurde. Außerdem stehen ausreichende Lagerflächen und Kühlmöglichkeiten sowie ein eigener Sanitär- und Umkleibereich zur Verfügung.

Der Gastraum hat 73 Sitzplätze.

Im Untergeschoss müssen auch Getränke- und Snackautomaten gestellt und unterhalten werden.

Eine Pacht wird nicht erhoben. Betriebskosten (Wasser, Strom, Gas) sowie die Wartung und Reparatur der Geräte und Gebäudetechnik werden durch DACHSER getragen, ebenso die Anschaffung des Geschirrs und von Essbesteck. Es wird erwartet, dass der Betreiber die Anschaffung von Töpfen und Pfannen etc. sowie des Kassensystem als Eigenleistung mit einbringt.

Die Übernahme der hier geschilderten Betriebskosten soll zu einer sozialverträglichen Gestaltung der Essenspreise führen.

### **Benutzung des Betriebsrestaurants / Hygiene**

Der Restaurantbetreiber ist verpflichtet für die ordnungsgemäße und sorgfältige Nutzung der Küche und der Gasträume zu sorgen.

Alle einschlägigen lebensmittelrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften sind genauestens zu beachten. Ein Reinigungsplan und ein HACCP-Konzept sind zu erstellen und einzuhalten.

Die Beauftragten der DACHSER SE haben jederzeit die Berechtigung entsprechende Kontrollen durchzuführen oder extern zu beauftragen.



### **Speisenangebot und Preise**

Mittags sollten mindestens zwei unterschiedliche Hauptgerichte und Dessert angeboten werden, ggfs. ein Salatbuffet. Der Zielpreis pro Menü soll bei rund € 6,50 liegen. Für die eigenen Mitarbeitenden wird DACHSER einen Zuschuss zahlen.

Es soll bei der Auswahl des Speisenangebotes auf regelmäßige Abwechslung und Vielfalt der Speisen geachtet werden. Frische und regionale Produkte sollen berücksichtigt werden.

### **Zeiten**

Das Mittagessen soll arbeitstäglich von 11:00 – 14:00 Uhr angeboten werden. Weiterhin sollen während der Öffnungszeiten die sogenannte Zwischenversorgung bestehend aus Snacks und Kurzgebratenem, Kalt- und Heißgetränke angeboten werden.

Parallel soll auch die Getränke- und Speiseversorgung für Besprechungen, Schulungen und Veranstaltungen (evtl. im angrenzenden Casino mit 12 Sitzplätzen) mit abgebildet werden. Die dafür in Frage kommenden Einrichtungen befinden sich im gleichen Gebäude und Stockwerk.

Das Betriebsrestaurant hat Montag – Freitag zu den o.g. Zeiten geöffnet (zus. Buß- und Bettag). Schließungen der Kantine und Änderungen der Öffnungszeiten sind nur mit Zustimmung von DACHSER gestattet.

### **Potentieller Kundenkreis / Anzahl der Essen**

Am Standort in Radeburg werden ca. 180 Personen beschäftigt, zur Hälfte im gewerblichen Bereich. Hinzu kommen noch externe Personen, wie ca. 200 Fahrer, Dienstleister und weitere externe Gäste.

Das Betriebsrestaurant ist über unseren Haupteingang auch für externe Gäste zugänglich.

Derzeit werden im Durchschnitt ca. 60 – 80 Stammessen ausgegeben. Potential nach oben ist sicherlich gegeben. Daneben werden Frühstück, kleine Imbisse etc. bereitet.

Unsere Mitarbeiter sind in zwei Schichten beschäftigt. Die Bereithaltung von Automaten ist daher wichtig für die Versorgung und eine entsprechende Einnahmequelle für den Betreiber.

### **Einhaltung sozialer Mindeststandards / Kantinenpersonal**

Als Unternehmen legt die DACHSER-Gruppe sehr viel Wert auf die Einhaltung gesetzlich vorgeschriebener sozialer Mindeststandards. Der Betreiber ist damit einverstanden alle Auskünfte in objektiv nachweisbarer Form zu erteilen, um diese Einhaltung überprüfen zu können. Alle gesetzlichen Vorgaben bei der Beschäftigung von Mitarbeitern sind zwingend einzuhalten.

Der Betreiber ist verpflichtet, das notwendige Küchenpersonal einzustellen und zu entlohnen. Er ist dafür verantwortlich, dass geltende Gesetze, Verordnungen, Tarife usw. eingehalten werden.

Die eingesetzten Mitarbeiter sollen motivierte und geschulte Fachkräfte sein.



**Bewerbungen / Interessenbekundungen**

Bei Interesse an der Bewirtschaftung unserer Kantine bitten wir Sie Ihre Bewerbung an die nachfolgende Adresse zu schicken:

**DACHSER SE**  
**Logistikzentrum Dresden**  
z. Hd. Herrn Carsten Helmke

Thomas-Dachser-Str. 1

01471 Radeburg

oder gerne per Mail an [carsten.helmke@dachser.com](mailto:carsten.helmke@dachser.com)

Ein Konzeptvorschlag mit einem Speiseplan über 14 Tage inkl. Preisliste wäre ideal.

**Besichtigung**

Eine Besichtigung der Räumlichkeiten wird bei gegenseitigem Interesse vereinbart.

