

# F&B-Konzept NPO / Stadtsaal Wil



# 1 |

## Ausgangslage – Leitplanken



## 1 | Ausgangslage - Leitplanken

- Zehn «Non-Profit»-Anlässe zur Pflege kultureller und gesellschaftlicher Wiler Traditionen dürfen den Stadtsaal zu den «Vereinskonditionen» belegen. Bei der Reservierung gilt das Recht des «zuerst kommenden». Wiederkehrende Vereinsanlässe, z.B. «Nacht des Wiler Sportes», Fasnachtsgesellschaft Wil, etc., die anlassbedingt ein fixes Datum haben, geniessen Priorität. Es ist Sache der Vereine, die Terminreservation zu veranlassen. Die Vergünstigungen gelten für je einen Anlass pro Jahr und Veranstalter. Reservationen können maximal ein Jahr voraus verbindlich bestätigt werden.
- Die Vereine haben historisch bedingt einen hohen Stellenwert in der Stadt Wil. Dieser Umstand wird selbstverständlich durch CSM auch weiterhin berücksichtigt.
- Die gastronomische Hoheit hat bei all den Anlässen Catering Services Migros - CSM. Oberste Priorität ist, eine Lösung bei der Umsetzung des gastronomischen Konzeptes zu finden, welche den Erwartungen der verschiedenen Anspruchsgruppen gerecht wird.

## 1 | Ausgangslage - Leitplanken

- Der rückwärtige Bereich bleibt dem CSM vorbehalten. Privatpersonen sind in diesen Räumlichkeiten zu Arbeitszwecken, z.B. Mithilfe Abwasch, Lagerarbeiten, etc. nicht gestattet.

Gründe:

- HACCP Vorschriften (Hygiene)
- Unfallgefahr

# 2 | Lösungsansatz F&B-Konzept



## 2 | Lösungsansatz F&B-Konzept

### ➤ Version «Verkauf ab Tischkante»

Sollte der Service und Verkauf durch Vereinsmitarbeiter erfolgen, so wird ein vorgängig definiertes Menü dem Verein verkauft. Die Anzahl wird festgelegt und entsprechend verrechnet. Je nach Produkt kann eine Nachproduktion gewährleistet werden. In diesem Preis ist auch der Abwasch enthalten. Die Tische werden durch den Verein aufgedeckt, die Stofftischwäsche ist im Menüpreis nicht enthalten. Der Verkaufspreis beim Endkonsumenten wird durch den Verein bestimmt.

Die Beschaffung der Getränke wird durch CSM organisiert. Der Verkaufspreis setzt sich aus dem effektiven Einstandspreis inklusive einem Zuschlag für Handling und Logistik zusammen. Beim Wein sowie dem Bier sind die Gläser, inkl. Abwasch eingerechnet. Bei den PET-Getränken sind Plastikbecher eingerechnet, auf Wunsch können auch die Gläser, inkl. Abwasch, eingerechnet werden.

Es wird vorgängig definiert, bis wann die Personalleistung im Angebot enthalten ist. Anschliessend werden die effektiven Personalkosten zu einem Stundenlohn von CHF 47 verrechnet.

## 2 | Lösungsansatz F&B-Konzept

➤ Version «Kick Back»

CSM betreibt den ganzen Anlass, der Verein erhält einen vorgängig festgelegten «Kickback».

➤ Version «Keine Gastronomie»

Für Veranstaltungen, welche explizit auf die gastronomische Leistung von CSM verzichten, muss ab 2016 ein alternativer Veranstaltungsort gesucht werden.

**BESTEN DANK FÜR IHRE  
AUFMERKSAMKEIT!**

