



Mein Sport hat ein Zuhause.



Exposé Gastronomie im ZAP

für Sie als künftige(r) Pächter(in) und Partner(in) eines außergewöhnlichen Hauses und familiären Teams

Herzlich willkommen im ZAP Team



Arbeiten im Zentrum Aktiver Prävention bedeutet, dabei zu sein, dazu zu gehören, zu einem einzigartigen Team in einem einzigartigen Projekt:

„Musterbetrieb der Sport- und Freizeitbranche“

Hierbei ziehen alle an einem Strang: Vollzeit- und Teilzeitkräfte, Freiberufler und Aushilfen, Auszubildende und Praktikanten. Eine lebendige Konstellation aus Mitarbeitern unterschiedlicher regionaler Herkunft, unterschiedlicher Ausbildung und unterschiedlicher Einsatzpotentiale – aber gleicher Motivation:

„Wir schaffen etwas Besonderes. Wir vereinen Disziplin mit Spaß, Lernen mit guter Laune, Arbeit mit Leidenschaft, und das in einem außergewöhnlich komplexen und vielfältigen Unternehmen mit unterschiedlichen Geschäftsfeldern, Strategien und Anforderungen.“

Damit sich ein neuer Pächter genauso schnell zurecht findet wie Mitarbeiter, aber auch „etablierte“ Teammitglieder sich immer wieder orientieren können, ist diese Übersicht entstanden.

Gerade dank der konstruktiven Beiträge vieler engagierter Mitarbeiter gewinnt dieser

„Konzeptüberblick für Mitarbeiter / Pächter und solche, die es werden wollen“

zunehmend an Qualität – genauso wie die Angebote und der Ablauf in unserem Unternehmen und seine wichtigste Ressource:

die vielen engagierten Mitarbeiter – und eine Gastronomie, die Freude macht.

Viel Spaß und gutes Gelingen in unserem ZAP Team



WIR STELLEN UNS VOR:



GESUNDHEIT & FITNESS

- Allgemeine Fitness
- Wohlfühlfigur
- Aktiver Rücken
- (Erkrankungsspezifische) Trainings- und Präventionsprogramme
- Personal Training
- Kursprogramm
- BGM und Präventionskurse/-workshops
- Wellness und Erholung

PHYSIOTHERAPIE & T-RENA

- mit den Schwerpunkten:
- Behandlung am Bewegungsapparat einschl. Wirbelsäule
 - Vorbereitung für Operationen und Nachbehandlung
 - Medizinisches Muskelaufbau und
 - Gerätetraining
 - Trainingstherapeutische Rehabilitationsnachsorge (T-RENA)

SPORT & SPIEL für Erwachsene

- Platzvermietung für Badminton, Squash, Tischtennis und Tennis
- Badminton: Training, Session und Workshops
- Squash: Training
- Tennis: Training, Kurse, Workshops, Trainingstreffs und Spieltreffs
- Wellness und Erholung

SPORT & SPIEL für Kinder

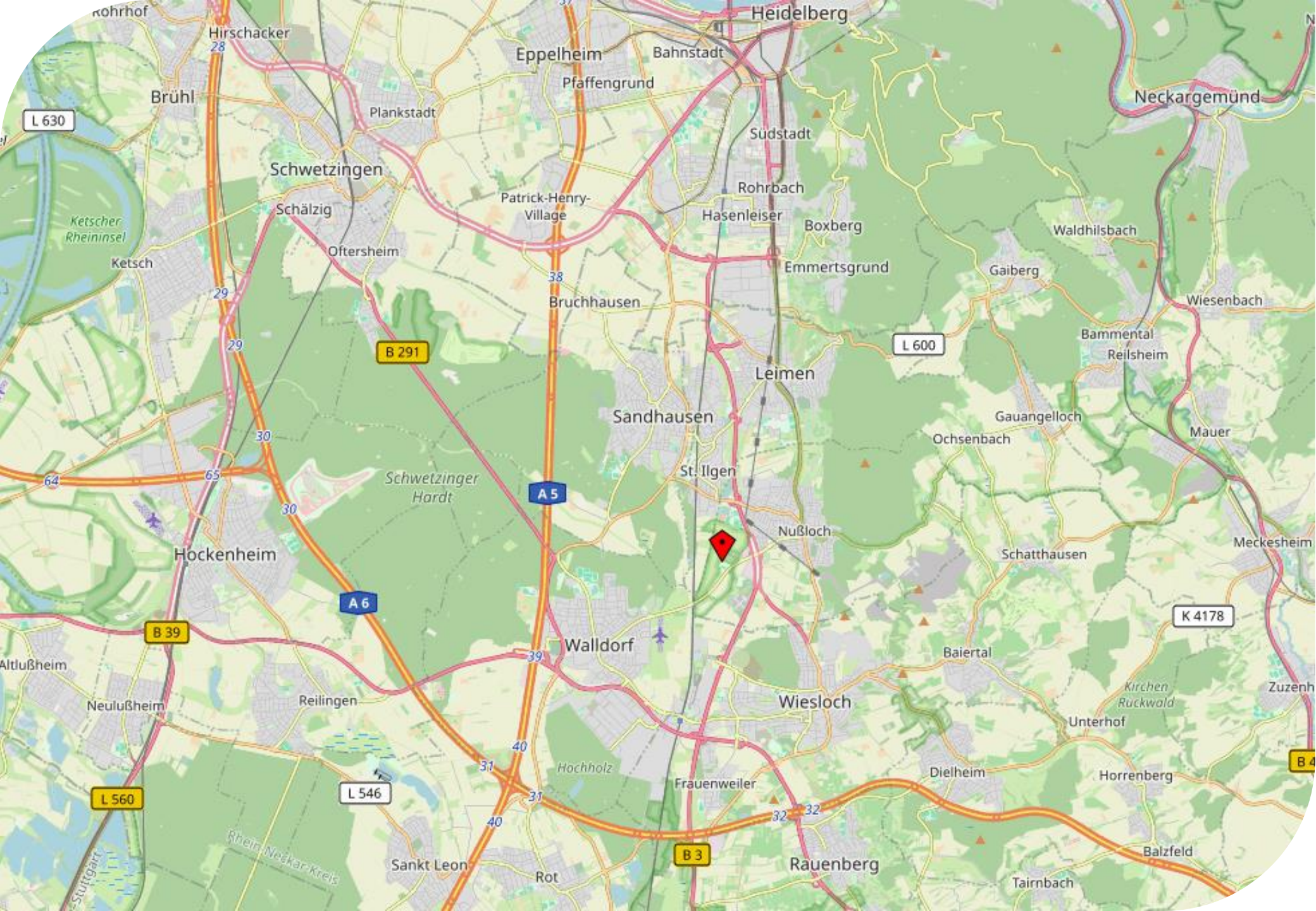
- Ballschule
- Tennis, Badminton und Squash
- Yoga, Viet Vo Dao, Ballett, und Radsport
- Sportferien
- Kindergeburtstag
- Sonderprogramme für den leistungsorientierten Nachwuchs

SOWIE

- ZAP Sportshop
- Restaurant mit Garten- & Inselterrasse
- Firmen- & Familienfeiern
- Tagungsstätte und vieles mehr ...







- Ein gut eingeführtes Restaurant im südlichen Rhein-Neckar-Kreis mit bis zu 100 Sitzplätzen innen und 100 Sitzplätzen außen auf einer wunderschönen Gartenterrasse nach einem umfangreichen Umbau in 2018.
- Nebenräume für kleinere Veranstaltungen und ein Haus, das sich insgesamt für Großevents eignet.
- Vollausrüstung in Restaurant, Küche und Lager
- Eine der modernsten und schönsten multifunktionalen Sportstätten deutschlandweit mit über 200.000 Check-ins pro Jahr
- Bewährte Veranstaltungskonzepte in hervorragender Event-Location – neu geschaffen im Sommer 2022
- Ein breites Netzwerk an Kontakten zu Firmen, Kommunen, Kliniken/Praxen und Bildungseinrichtungen der Region
- Vielfältige Unterstützung in der Werbung und Digitalisierung (Reservierungs- und Vorbestellungswesen) durch eine hauseigene Agentur: >[GSMmbH](#)

WÜNSCHE an den Pächter / die Pächterin unserer Gastronomie:

- Sicherstellung eines Gastronomiestandards, der auf die Marke und das Selbstverständnis des Hauses „einahlt“
- Aufrechterhaltung einer zuverlässigen Bereitstellung gastronomischer Leistungen an 7 Tagen in der Woche
- Ein hohes Maß an Kooperations-/Teamfähigkeit im Umgang mit den leitenden Personen der Gesamtanlage, dem Stab an über 80 Mitarbeiter/innen und den langjährigen Gästen in den einzelnen Sportbereichen
- Kontakt in die Eventszene und Erfahrungen im Bereich „Event- und Erlebnisrestaurant“

Der Restaurantbereich (neu seit 2017)



Der Außenbereich mit Inselterrasse

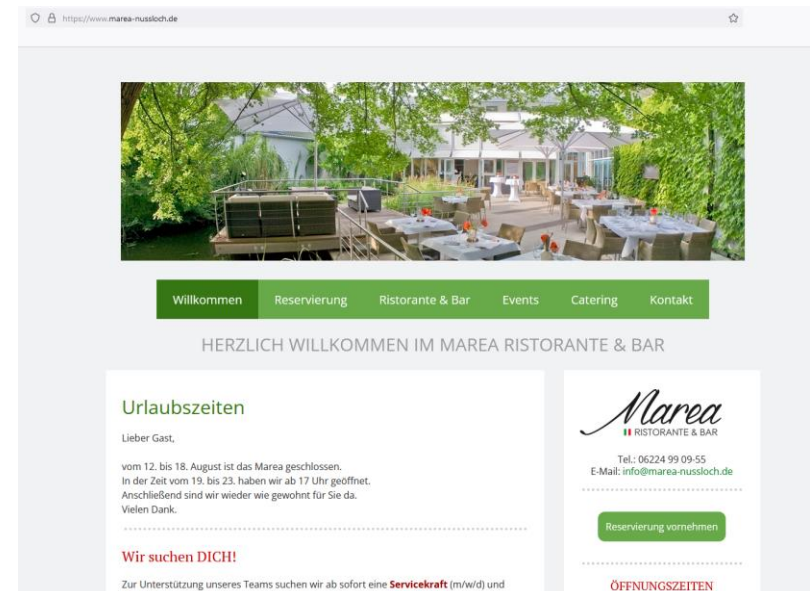


- Pacht: 2.500 € / Monat zzgl. der gesetzl. MwSt. (derzeit 19 %), darin ENTHALTEN: pauschal 500 € für Vermarktung durch die hauseigene Agentur GSM mbH » www.gsm-mbh.net und Präsenz im >[ZAP-Impuls](#), dem hauseigenen Life Skills Magazin
- Pauschale Nebenkosten betragen 1.200 € / Monat zzgl. der gesetzl. MwSt., für: Bürobereitstellung, Wasser / Abwasser, Fettabscheider / Müllentsorgung, Boden-Reinigung der Küche und tägliche Standardreinigung des Gastronomiebereichs, der Parklätze und Toiletten, Versicherungen. Gas und Strom werden per Zähler gesondert abgerechnet. Reinigung des Gesamtunternehmensbereichs, demnach auch der gastronomischen Fläche, bleibt in einer Hand: bei der Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG (Ausnahme: Küche + Lager)
- Es erfolgt eine gegenseitige schriftliche Anerkennung der Inventarliste, die dem Pachtvertrag zugrunde gelegt ist: Die Pacht beinhaltet die komplette Nutzung des vorhandenen Inventars (auch Besteck, Teller etc.).
- Warenbestände werden zum Einkaufswert abgegolten, soweit die Verfallsdaten in über einem Monat entfernt liegen

Es bestehen folgende Vertragsbindungen:

- GGS für alkoholfreie Getränke, wobei z. B. die Säfte aus Kostengründen direkt beim Weinhaus Müller bezogen werden (können), Radeberger Gruppe für Biere und Selters Mineralwasser, wobei hier ein unmittelbarer Support (Schirme, Schilder, Speisekarten, ggf. auch Ware) durch Herrn Jürgen Schüürmann erfolgt.
- Sponsoringmaßnahmen für Veranstaltungen verhandelt die GSM mbH, die sämtliche Rechte an der Vermarktung der Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG innehält. Insofern ist die Lösung der Vertragsbindungen nur mit Zustimmung der GSM mbH möglich.

- 1 bis 2 DIN A4-Seiten pro Ausgabe des ZAP-Impuls – dem tertiärweise erscheinenden Life skills-Magazin des ZAP
- Wöchentliche Aufnahme in den ZAP-Newsletter
- Hauptmenüpunkt auf der ZAP-Internetseite » www.zap-nussloch.de
- Erneuerung der Internetseite
- Versorgung mit Flyer verschiedener Formate inkl. Gestaltung (mit einer Korrekturstufe), Druck und Zusendung.
- Die Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG unterstützt den Pächter bei der Akquise von Veranstaltungen, mit Planungs- und Abrechnungsdokumenten, in Administrationsfragen, in Serviceangelegenheiten bei Funktionsstörungen, Schäden, Rüstmaßnahmen etc.



- Der Pächter stellt sicher, dass die Gestaltung des werblichen Erscheinungsbildes und der Restaurantdekoration in Abstimmung mit der Vermarktungsfirma GSM mbH erfolgt, damit der Auftritt des Pächters mit dem Corporate Design des Zentrum Aktiver Prävention konform geht.
- Die Hausmeister und der Geschäftsführer des Zentrum Aktiver Prävention haben Zutritt zum Küchenbereich und damit Kontrollmöglichkeiten, um die ordnungsgemäße Pflege des Inventars sicherzustellen.
- Der Pächter gewährt Mitarbeitern des Zentrum Aktiver Prävention / GSM mbH eine Preisermäßigung bei Mahlzeiten, die in deren Arbeitszeiten eingenommen werden (insb. Teilnahme am Mittagstisch bzw. Mittagsmenü)
- Die Zentrum Aktiver Prävention und die GSM mbH sind berechtigt, während des laufenden Monats anzuschreiben („Hauskonto“) und seine Leistungen zum Ende jedes Monats gegen Sammelrechnung zu begleichen. Zahlungsfrist maximal 5 Tage. Das diesbezügliche Verfahren zwischen dem Pächter und einzelnen Mitarbeiter regelt der Pächter nach freiem Ermessen.
- Bei Veranstaltungen, die das Zentrum Aktiver Prävention durchführt, wird grundsätzlich der Pächter für das Catering beauftragt. Die Zentrum Aktiver Prävention hat maximal dreimal im Jahr die Möglichkeit, die Gastronomie des Pächters für eigene Veranstaltungen zu nutzen, die von einem externen Caterer versorgt wird (z. B. beim MLP-Cup, Feier einer hochrangigen Persönlichkeit, die einen Dritt-Caterer ausdrücklich wünscht). Dies ist einen Monat vor der Veranstaltung mit dem Pächter abzusprechen.
- Die Öffnungszeiten des Restaurants müssen sich den Öffnungszeiten des Zentrum Aktiver Prävention anpassen
- In den Zeiten, die nicht den Mittagstisch sowie die Abendkarte umfassen, muss durch eine Servicekraft die grundlegende Gästerversorgung (z. B. Kaffee, Getränke, Kuchen, Snacks) gewährleistet sein. Eine warme Küche ist zwischen diesen Zeiträumen nicht erforderlich.

- Instandhaltung und Reparatur der Festeinbauten (fest installierte Kühl-, Produktions-, Lager und Reinigungstechnik etc.) liegen beim Verpächter,

es sei denn:

Kosten resultieren aus unsachgemäßem Gebrauch. Kosten aus unsachgemäßem Gebrauch sind vom Pächter zu tragen, Schäden am Inventar sind vom Pächter unverzüglich in gleicher Art und Güte wiederherzustellen.

- Im Falle einer beabsichtigten Kündigung oder Betriebsauflösung ist der Verpächter mit einer Frist von 3 Monaten zum Quartalsende schriftlich in Kenntnis zu setzen. Der Pächter muss dadurch gewährleisten, dass der Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG ausreichend Zeit verbleibt, eine Anschlussbewirtschaftung des gastronomischen Betriebs sicherzustellen.
- Auch die Einschränkung der Betriebszeiten (z. B. in auslastungsschwächeren Sommermonaten) ist mit einem Vorlauf von einem Monat mit der Geschäftsleitung der Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG in Abstimmung zu bringen. Vereinbarungen werden schriftlich zu Protokoll gegeben!
- Kautions: 5.000 € (2 Monatspachten).

Wir wünschen uns ...

- zuallererst, dass ein Pächter ähnlich einem Mitarbeiter unseres Hauses die „Werte unserer Teamarbeit“ verinnerlicht und diese ohne innere Widerstände „unterschreiben“ kann,
- dass ein hohes Maß an Akzeptanz dafür besteht, dass die Verantwortlichkeit und die Richtlinienkompetenz für das Zentrum Aktiver Prävention in den Händen des Geschäftsführers liegt und ein Höchstmaß an Loyalität gegenüber meiner Person, gegenüber der Inhaberfamilie und gegenüber des ZAP Firmenkonzepts besteht,
- dass Mitarbeiter in der Arbeit im Zentrum Aktiver Prävention aufgehen, das Zentrum Aktiver Prävention ein wichtiger Lebensmittelpunkt wird und nachhaltig (nicht nur ein paar Monate) mit überdurchschnittlicher Motivation die Chance verfolgt wird, zu lernen oder sich etwas aufzubauen, an dem der Mitarbeiter / die Mitarbeiterin natürlich dann auch partizipieren soll,
- eine den individuellen Möglichkeiten entsprechend hohe zeitliche und charakterlich starke Präsenz im Zentrum Aktiver Prävention,
- dass alle Mitarbeiter, Bereichsleiter und das Management so arbeitet, als wäre das Zentrum Aktiver Prävention ihr eigenes Geschäft und die persönliche Existenzgrundlage – mit den entsprechenden Freiheiten und Verantwortlichkeiten,
- Last but not least, dass Mitarbeiter hier bei uns glücklich werden und das uns und die Gäste auch spüren lassen!

- Was bringt der Pächter mit (Inventar), z. B. Kaffeemaschine
- Welches Lagerbestandsvermögen wird übernommen?
- Wird der Name „Marea“ übernommen?
- Wie kann eine Grundversorgung (z. B. Getränke, Kaffee, Kuchen, Snacks) der ZAP Gäste in der außerhalb des Mittagstischs und der Abendkarte gewährleistet werden?
- Wie sieht diese Gewährleistung am Wochenende aus?
- Wie werden Urlaubszeiten organisiert?
- Wie erfolgt die Zugriffssicherung auf die Getränke an der Bar, auf die Kasse, auf den Shop, die Rezeption, die entsprechenden Rechner?
- Organisation des Schließdienst. Der Pächter ist für den kompletten Schließdienst nach Dienstschluss verantwortlich! Besonderes Augenmerk gilt dem ZAP-Hallendach.?
- Wer ist der verantwortliche Ansprechpartner beim Pächter?
- Wie ist das Verfahren bei „geschlossenen Gesellschaften des Pächters“? Zu welchen Konditionen können wann und unter welchen Voraussetzungen durch den Pächter weitere Räumlichkeiten angemietet werden (Seminarräume)
- Lässt sich der zuständige Pachtverantwortliche / Gastronomieleiter zu einem Meeting pro Woche verpflichten (damit einher geht neben Termin- und Aktions-Absprachen auch „Hilfestellung“)

Leistung – was können wir erfolgreich umsetzen?

Eine EMPFEHLUNG für Pächter ...

Eine Vision, eine Idee ist stets der Ursprung des Erfolgs. Zwei Kernfragen kennzeichnen ihre Sinnhaftigkeit und Realisierbarkeit:

- 1. Was will unser Gast?**
- 2. Was können wir leisten?**

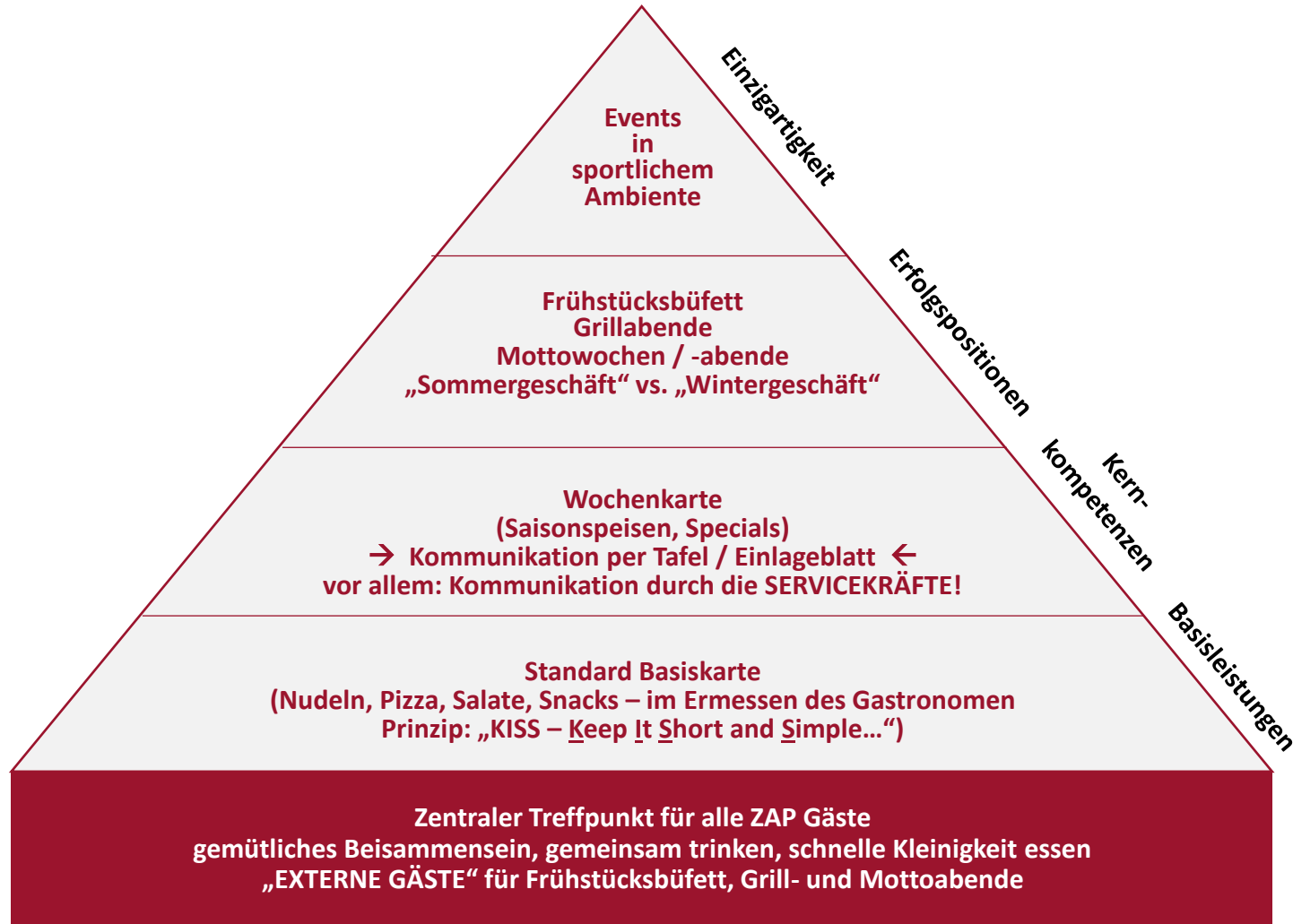
Doch die beste Idee bleibt eine „tote Idee“, wenn keine Realisierung stattfindet. Ohne Realisierung kein Erfolg. Und ohne Konzept endet eine wunderbare Idee oft im Chaos. Die Aspekte eines Konzeptes lassen sich – ganz grob – wie folgt skizzieren:

Ziele
Inhalte (Programm)
Maßnahmen (Methoden)
organisatorischer Rahmen
finanzieller Spielraum

Damit bleibt es jedoch beim theoretischen Konzept. Die Realisierung braucht ein Pflichtenheft – einen klaren Fahrplan, der im Zusammenspiel zwischen Mitarbeiter des RC und des Restaurants realisiert wird. Ein solcher Fahrplan beschreibt im Detail, was zu tun ist. Oder – anders formuliert: Es wird auf die folgende Frage eine umfassende Antwort gegeben:

Für wen soll was auf welche Art und Weise von wem in welchem Zeitraum mit welchem Zweck präsentiert und angeboten werden?

Die „LeistungsPyramide“ des ZAP Restaurant
 Eine EMPFEHLUNG für Pächter ...



Gastro - PRINZIPIEN

Eine EMPFEHLUNG für Pächter ...

- Wenige überschaubare Basisprodukte sollen durch geschickte Kombination zu einem ansprechenden Produktsortiment führen, das qualitativ hochwertig ist, jedoch auch in einfacher Weise auch von angelernten Hilfskräften erstellt werden können (Salate, Pizzen, Nudelgerichte, Flammkuchen etc.).
- Die Speisenerstellung muss vom Gastroleiter / Pächter in hochwertiger Weise erfolgen können, gleichzeitig müssen auch Hilfskräfte so qualifiziert werden, dass die Bereitstellung der gastronomischen Standardleistung von der Person des Gastroleiters / Pächters unabhängig ist.
- Diese Standardkarte braucht einen Akzent, um Bekanntheit aufzubauen (z.B. für die guten Salate mit den abwechslungsreichen Dressings, die guten Pizzen, Nudelgerichte oder anderem).
- Neben der einfachen und überschaubaren Standardkarte gibt es eine Wochenkarte. Diese dient der Profilbildung auch gegenüber den Gästen, die das Zentrum Aktiver Prävention als Veranstaltungsort nutzen wollen und Vertrauen in die Qualität der gastronomischen Kernleistung gewinnen möchten.
- Die Wochenkarte und die eingeschränkte Tageskarte (z.B. von 11:30 bis 14:00 Uhr) können per E-Mail im Newsletter jeden Montag kommuniziert werden. Für einen etwaigen Abhol- bzw. Mitnahmeservice können Printmedien gedruckt und eine eigene Internetseite eingerichtet werden.
- Das sonntägliche Frühstücksbüfett oder Brunch soll bald wieder ein Highlight des gastronomischen Angebots im Zentrum Aktiver Prävention sein, nicht allein aufgrund des Speisenangebots, sondern aufgrund der „Performance“.
- „Performance“: Die Gäste müssen wieder das Gefühl bekommen, willkommen zu sein, dass man sich auf sie freut und ihnen den Wunsch von den Augen abliest. Eine positive Empfehlung ist das zentrale Instrument zur Belebung des **Clubgeschäfts**, **Besuchergeschäfts** und des **Agenturgeschäfts**.
- Dazu brauchen die Gäste eine persönliche und sympathische Ansprache. Die Personalauswahl und Schulung ist auf diese Sympathie hin auszurichten. Unterstützung bei der Mitarbeiterschulung bieten wir gerne!

Zum Verständnis:

Ein Pächter ist ein freier Unternehmer in unserem Hause. Die hier angeführten Beschreibungen sind als Empfehlung zu verstehen.

Wir möchten signalisieren, dass wir den Pächter als Teil des Teams begreifen, der mit unserer vollen Unterstützung rechnen darf.

**IHR ERFOLG IST AUCH UNSER ERFOLG –
UND UMGEKEHRT...**

In diesem Sinne: UNS GEMEINSAM VIEL ERFOLG!



Dr. Matthias Zimmermann
Geschäftsführender Gesellschafter
Zentrum Aktiver Prävention GmbH & Co. KG
Walldorfer Straße 100
69226 Nußloch
dr.zimmermann@zap-nussloch.de