



Ressort Sport

► Gastronomie/ Catering

Catering-Konzept/Eckwerte

I. Ausgangslage

Das Ressort Sport betreut eine Vielzahl von Restaurationsbetrieben mit unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen und Interessen. Der Vergleich der Betriebsergebnisse und Umsatzzahlen innerhalb der Branche zeigte ein klares Verbesserungspotential auf. Um die unbefriedigende Ertragslage zu korrigieren und die Leistungen zu optimieren verfasste das Ressort Sport das vorliegende Konzept.

II. Schwerpunkte

Innerhalb des Catering-Konzepts konzentriert sich das Ressort Sport auf folgende drei Massnahmen: Einkauf, Controlling und Partnerschaften.

1. Einkauf

Die Einkaufsorganisation wird zentralisiert, d.h. das Ressort bestimmt die Lieferanten sowie die angebotene/n Produktpalette/Markenartikel. Durch den Volumenzusammenzug kann das Ressort Sport als Grosskunde gegenüber den Lieferanten auftreten und Preise garantieren, welche durch einzelne Betriebe nicht möglich sind.

Die Lieferanten werden verpflichtet, den Vereinen/Betrieben spezifische Ordersätze zu erstellen. Die Bestellung und die Produktwahl erfolgen direkt zwischen dem Verein/Betrieb und den Lieferanten.

2. Controlling

Das Ressort Sport beteiligt sich am Risiko der einzelnen Restaurationsbetriebe und verlangt deswegen nur eine Umsatzbeteiligung. Um den Umsatz der Betriebe zu verifizieren, ist ein verlässliches Controlling nötig.

Durch das Reporting ist das Ressort Sport auch in der Lage, die Entwicklung der Angebote und die Produktakzeptanz zu analysieren und allenfalls notwendige Massnahmen in die Wege zu leiten. Damit soll das bestehende Angebot den Wünschen der Kunden angepasst werden.

3. Partnerschaften

Das Ressort Sport wird mit ausgewählten Lieferanten eine Partnerschaft eingehen. Diese beinhaltet die Nutzung von Werbeflächen auf den Cateringanlagen sowie mögliche Auftritte an Events und bei Sportangeboten. Dadurch werden weitere finanzielle Mittel für den Kanton generiert.

Besitzen organisierende Vereine eigene Werbepartner, können diese nach Möglichkeit Werbung gegen innen platzieren. Dafür braucht es die Genehmigung des Ressorts Sport.

III. Cateringbetriebe

1. St. Jakobshalle Basel

Das Catering in der St. Jakobshalle Basel wird in die beiden Bereiche „Publikumscatering“ und „Commercial Catering“ unterteilt.

a) Publikumscatering

Für den Publikumsbereich werden lokale Caterer engagiert, welche mit Ihren Spezialitäten die Kunden auf eigene Rechnung bewirten. Gleichzeitig behält sich das Ressort Sport vor, diese Dienstleistung ganz oder teilweise in eigener Regie durchzuführen. Geplant ist in diesem Zusammenhang der Einsatz von arbeitslosen Jugendlichen.

b) Commercial Catering

Für das Commercial Catering – Firmenanlässe wie VIP-Apéro oder GV – empfiehlt das Ressort Sport dem Veranstalter ausgewählte Gastronomieunternehmen, welche dann diesem direkt offerieren können. Die bestehende Infrastruktur wird dementsprechend angepasst.

2. Restaurationsbetriebe in Gartenbädern und KEB

Die Ertragslage in diesem Bereich ist eher unterdurchschnittlich. Qualität und Angebotsauswahl sollen verbessert werden. Hier gilt es mit innovativen und qualitativ hoch stehenden Angeboten beide Punkte zu verbessern.

Für die KEB Margarethen konnte mit der Parterre AG Basel bereits ein neuer Mieter gefunden werden. Das Unternehmen betreibt zusammen mit seiner Partnerfirma das Beschäftigungsprogramm Tangram sowie das Jugendarbeitslosenprojekt MOVE. Dieser Pächter ist beispielhaft für weitere Kooperationen.

3. Sportanlagen

Die öffentlichen Sportanlagen dienen den Sportvereinen neben dem Training auch als Wettkampfstätten und Austragungsorte für Events. Das Catering an diesen Sportveranstaltungen bietet vielen Vereinen die Möglichkeit, Erträge in die eigene Clubkasse zu erwirtschaften und damit einen beträchtlichen Teil der Jahreseinnahmen zu generieren.

Durch faire Einkaufspreise, ein angepasstes Angebot und entsprechende Schulung des Personals sollen die Möglichkeiten für die Vereine in diesem Zusammenhang verbessert werden.