

OCZEKIWANIA WYNAJMUJĄCEGO I WYTYCZNE DO OPRACOWANIA KONCEPCJI LOKALU

w Konkursie na najem lokalu w Imparcie – przestrzeni Strefy Kultury Wrocław przy ul. Mazowieckiej 17 we Wrocławiu - z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego – bistra.

I. O miejscu: Impart

Impart to jedno z najstarszych miejsc na kulturalnej mapie Wrocławia, cieszące się rozpoznawalnością i szacunkiem wrocławskiej widowni. Ze względu na świetną akustykę sal, pełne wyposażenie techniki scenicznej i niepowtarzalny retro klimat, stanowi doskonałe miejsce dla wydarzeń prezentujących zarówno sztukę nowoczesną, jak i tę w duchu tradycyjnym.

W Imparcie znajdują się dwie sceny (zdolna pomieścić niemal 600-osobową widownię sala teatralna i nieco mniejsza – kameralna), w których odbywają się koncerty, spektakle, pokazy filmów czy jam sessions. Impart jest również główną areną festiwali i przeglądów, w tym imprez legendarnych jak Jazz nad Odrą, ale i takich, które dopiero od kilku sezonów stanowią ważną część kulturalnego krajobrazu miasta np. WROsound czy Międzynarodowy Festiwal Teatrów Dla Dzieci Dziecinada. Rocznie w Imparcie odbywa się około 200 wydarzeń. Od 2017 roku widzowie mogą także uczestniczyć w serii wydarzeń organizowanych pod hasłem I'm part of, prezentujących m.in. współczesny teatr tańca i muzykę nowoczesną. Warto podkreślić, że kalendarz wydarzeń w Imparcie jest wypełniony wydarzeniami - za dnia odbywają się tam spektakle dla grup szkolnych oraz konferencje biznesowe, a wieczorami rozwijana jest oferta kulturalna dedykowana dorosłym – spektakle, koncerty, festiwale, pokazy. Ważną częścią Impartu jest znajdujący się wewnątrz budynku lokal gastronomiczny, który pełni wiele funkcji - wyposażony w infrastrukturę sceniczną stanowi dodatkową przestrzeń koncertową czy konferencyjną, a ze względu na zaplecze kuchenne zapewnia wyżywienie dla artystów i widowni odwiedzającej Impart podczas wydarzeń, pracowników Strefy Kultury Wrocław, sąsiadującego Urzędu Marszałkowskiego, czy turystów.

II. Grupa docelowa, czyli kto i po co przychodzi do Impartu:

Kto przychodzi?

1. Uczestnicy wydarzeń (w ciągu dnia spektakle dla dzieci i konferencje, wieczorami wydarzenia dedykowane dorosłym – koncerty, spektakle, festiwale)
2. Klienci wynajmujący przestrzeń Impartu
3. Urzędnicy i petenci (sąsiednie: Urząd Marszałkowski, Urząd Wojewódzki, OHP, sąsiednie firmy to łącznie ok. 1500 pracowników)
4. Pracownicy SKW – kawa, ciasto, obiad

Możliwe rozszerzenie grupy docelowej o:

1. Mieszkańców Przedmieścia Oławskiego – brak konkurencyjnej oferty gastronomicznej w okolicy
2. Studentów – bliskość kampusu Politechniki Wrocławskiej, kolejki linowej Polinka
3. Turystów – dzięki darmowemu parkingowi dla samochodów osobowych i autobusów, możliwość żywienia grup zorganizowanych; w okolicy atrakcje turystyczne jak np. Panorama Raławicka, Hydropolis;
4. Rodziny z dziećmi – zwiedzanie okolicy, atrakcji turystycznych, nabrzeża, korzystanie w ogródka letniego
5. Mieszkańcy miasta poszukujący nowych smaków i trendów w gastronomii

Po co przyjść do Impartu:

1. W ciągu dnia: na śniadania, po kawę i kanapkę na wynos, na szybki posiłek w porze lunchowej,
2. Wieczorem: na kolacje przed/po w wydarzeniu, alkohol przed/w trakcie wydarzenia
3. Dla dobrej, artystycznej atmosfery - można spotkać artystów po wydarzeniach
4. Na wydarzenia kulturalne organizowane w lokalu gastronomicznym

III. Rekomendacje dot. cateringu podczas wydarzeń

Warto zaznaczyć, że przestrzeń Impartu wynajmowana jest pod zbiorowe wydarzenia. Integralną ich częścią jest zarówno oferta dla gości/widzów, jak i dla wykonawców. Widzowie powinni mieć możliwość zjedzenia szybkiego posiłku przed koncertem, czy przekąski w przerwie wydarzenia.

Ze względu na ilość wydarzeń artystycznych, ważnym elementem współpracy jest realizacja wymagań żywieniowych, często precyzyjnie wskazanych w riderach artystów – catering taki podawany jest w garderobie przy scenie lub w sali bistro. Żywnienie artystów wiąże się z elastycznością – wydłużające się godziny prób mogą spowodować, że zamówiony posiłek powinien zostać podany później, niż planowo – jego jakość, mimo to, powinna być niezmiennie wysoka.

Ważnym punktem jest miła, komunikatywna i fachowa obsługa, która pomoże w każdej sytuacji lub skieruje do odpowiedniej osoby.

Rekomendowane rozwiązania przy ofertach zbiorowych:

1. Przerwa kawowa - kilka propozycji, zróżnicowanych pod względem ilościowym i jakościowym. Od podstawowego menu (kawa, herbata, woda, ciastka kruche, ciasta) po bardziej wykwintne i rozbudowane:
 - a) jednorazowa,
 - b) permanentna
2. Śniadania
3. Lunche: mięsne oraz wegetariańskie, wybór zup i przystawek; forma bufetu lub zamawiane przy barze i serwowane przez obsługę lub organizowane i obsługiwane w garderobach
4. Desery: ciasta, ciastka, owoce
5. Przy organizowanych przez SKW wydarzeniach (festiwale, spotkania, konferencje) preferencyjne stawki za catering.

IV. Rekomendacje dot. Bistro na co dzień

1. Kawa i ciasta bardzo dobrej jakości - konkurencja w okolicy jest znikoma
2. Smaczne, szybkie i proste śniadania, także z opcją na wynos – wart wykorzystania jest potencjał sąsiadujących urzędów
3. Szybkie lunche / dania obiadowe
4. Przekąski
5. Warzywa i owoce
6. Woda w karafkach dostępna za darmo
7. Stałe godziny otwarcia
8. Stała zniżka dla pracowników Strefy Kultury Wrocław

Powyższe wskazania nie są traktowane jako wymagania do przygotowania oferty, a jedynie mają stanowić wskazówki i rekomendacje, aby przedstawić codzienność Impartu i formułę funkcjonowania.

V. Oczekiwania i wymagania wobec najemcy

1. Logistyczne

- a) szybka wydawka – posiłki powinny być świeże, ciepłe, wydawane w krótkim czasie,
- b) typ bistro - możliwości kuchni takie jak: przestrzeń i rozwiązania technologiczne (m.in. wentylacja) nie są w chwili obecnej przystosowane do wymogów, które powinna spełniać kuchnia restauracyjna według wymagań sanepidu,
- c) prowadzenie nie tylko punktu, ale również organizacja cateringu i obsługa imprez,
- d) kompetentna i przyjazna obsługa kelnerska.

2. Organizacyjne:

- a) dbanie o czystość i porządek – najemca musi dbać o wygląd, stan mebli ich ułożenie i układ,
- b) wymagana sprawna, miła, doświadczona obsługa,
- c) współpraca z koordynatorem z ramienia Strefy Kultury Wrocław - szczególnie przy wynajmach zewnętrznych i logistycy, organizacji cateringu; wymagane cykliczne (2-4 razy w miesiącu) spotkania najemcy z koordynatorem w celu omówienia kalendarza,
- d) praca na wspólnym kalendarzu – niedopuszczalne dublowanie się wydarzeń organizowanych przez SKW i najemcę,
- e) współpraca z działem promocji SKW,
- f) możliwe ustawienie ogródka letniego i sprzedaży alkoholu – zdobycie zgód po stronie najemcy. Ogródek z parasolami preferowany wzdłuż chodnika i na terenie zielonym przy ul. Mazowieckiej,
- g) ze względu na kulturalną misję Impartu, dopuszcza się organizację w lokalu imprez okolicznościowych o charakterze kreatywno-artystycznym catering potwierdzany najpóźniej na dwa dni przed imprezą/wydarzeniem,
- h) woda dla psów dostępna bezpłatnie,
- i) poziom cen – niewygórowany.

VI. Informacje dodatkowe:

1. Lokal zostanie przekazany Najemcy w dniu 7 sierpnia 2018 r. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych zostanie ustalony podczas negocjacji. W okresie wrzesień-grudzień 2018 r., w kalendarz wydarzeń Impartu wpisanych jest około 80 wydarzeń, w tym jeden kilkudniowy festiwal.
2. Wyposażenie kawiarni i kuchni potrzebne do rozpoczęcia działalności według pomysłu najemcy – leży po stronie najemcy.
3. Lokal podzielony jest na dwie sale - na siedząco można przyjąć około 80 osób.
4. Toalety przynależące do lokalu znajdują się w przestrzeni Zagajnika w Imparcie – poza lokalem.
5. Możliwość udostępnienia Zagajnika w foyer Impartu dla klientów lokalu - jako przestrzeni relaksacyjnej.
6. Wymagana przemyślana aranżacja wnętrza lokalu – projekt aranżacji do konsultacji i akceptacji przez Zamawiającego.
7. Rekomendowana organizacja dodatkowych punktów sprzedaży przekąsek i napojów w korytarzach Impartu podczas wydarzeń – omawiane bezpośrednio przed zbliżającymi się wydarzeniami.

8. Mile widziana kreatywność i otwartość najemy na organizowanie własnych wydarzeń kulturalnych / w porozumieniu z SKW.

VII. Dobre przykłady aranżacji wnętrza bistro:

Adres: <https://cloud.strefakultury.pl/index.php/s/3ohZ7uJRnjZM2S5>

Hasło: Impart2018

VIII. Wyposażenie kawiarni i kuchni potrzebne do rozpoczęcia działalności według pomysłu najemcy – leży po stronie najemcy.