

Datum: 12.08.2014

Telefon:

Telefax:

**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**

Stab der Referatsleitung
Veranstaltungen

Oktoberfest und Oide Wiesn;
Veröffentlichung der Bewertungskriterien

Derzeit gibt es 13 Bewertungskriterien für die Bewertung der bezieheneigenen Geschäfte bei denen man 0-11 Punkte erreichen kann. Bei den einzelnen Bewertungskriterien werden die erreichten Punkte mit Faktor zwei bzw. vier multipliziert.

Nr.	Bewertungskriterium	Erläuterung	Faktor
1	Vertragserfüllung	Hier wird bewertet, wie der Bewerber seine vertraglichen Verpflichtungen erfüllt. Maßgeblich sind hier unter anderem die Zahl der Oktoberfestzulassungen, Beanstandungen und die Einhaltung der Betriebsvorschriften.	II
2	Volksfesterfahrung	Hier wird die Dauer der Selbständigkeit im Reise-gewerbe bewertet.	II
3	Sachkenntnis	Hier werden die Aus- und Fortbildungen, sowie die Dauer bewertet, die der Bewerber in der angebotenen Geschäftssparte tätig ist und damit die allgemeine Erfahrung in der Sparte, als auch die speziellen Kenntnisse über das angebotene Geschäft erlangt hat.	II
4	Durchführung	Hier wird bewertet, wie und mit welchem Engagement der Bewerber sein Geschäft betreibt und für eine ordnungsgemäße Abwicklung sorgt; insb. auf dem Oktoberfest-Festplatz (z.B. pers. Anwesenheit, Erreichbarkeit, Rekommandieren, Erscheinungsbild Betreiber u. Personal, Sauberkeit, Sicherheit, Fahrpausen, Fahrdauer, Unfälle etc.)	II
5	Stammbeschicker	Für jeweils 5 Zulassungen in der Geschäftsspartenklasse zum Oktoberfest erhält der Bewerber 1 Punkt.	II
6	Ausstattung	Hier wird die Optik des Geschäftes (Fassade, Malerei, Beleuchtung, bewegliche oder sprechende Figuren etc.) bewertet.	IV
7	Technischer Standard	Hier wird der technische Standard des Geschäftes bewertet. Zur Bewertung herangezogen werden unter anderem das Alter des Geschäftes, elektronische oder mechanische Steuerung, Komplexität der Fahrbewegungen (zum Beispiel Überkopf, Drehung um mehrere Achsen etc.), Sonderausstattung (zum Beispiel Laser, akustische Bauteile, Kühlthe-	IV

		ken, Containerbauweise etc.).	
8	Anziehungskraft	Hier wird bewertet, welche Anziehungskraft das angebotene Geschäft auf Volksfestbesucher ausübt.	IV
9	Tradition	Eng mit der Wiesn verknüpfte historische und erhaltenswerte Geschäfte, die fester Bestandteil des Oktoberfestes geworden sind, erhalten Traditionspunkte	IV
10	Platzbedarf	Nach einem in jeder Sparte vorgegebenen Schlüssel erhalten die Geschäfte mit dem geringsten Frontmeterbedarf die Höchstpunktzahl, je nach zunehmendem Frontmeterbedarf weniger Punkte. 1. Bei gastronomischen Betrieben mit Sitzplätzen wird der Platzbedarf nicht bewertet.	IV
11	Ortsansässigkeit	Für jedes vollendete Jahr „ununterbrochenem“ Hauptwohn- oder Firmensitz in München wird 1 Punkt vergeben.	II
12	Eigentum	Hier werden die Eigentumsverhältnisse bewertet. 2. Bei gastronomischen Großbetrieben (Festhallen) wird das Eigentum nicht bewertet.	II
13	Ökologie	Hier werden nachgewiesene Beiträge zu Ökologie und Umweltschutz (z.B. schadstoffarme Zugmaschinen, umweltfreundliches Hydrauliköl, „Öko-Strom“, Energiesparmaßnahmen, zertifizierte Betriebe mit ökologischen Lebensmitteln) positiv bewertet.	II



Vereinigung der
MÜNCHNER WIESNWIRTE

An Herrn Bürgermeister
Josef Schmid
Referat für Arbeit u. Wirtschaft
Herzog-Wilhelm - Str. 15
80331 München

R	StD	RS	GL		Repr.
Referat für Arbeit und Wirtschaft					EA
28. AUG. 2014					VvA
					Vorg.
					zwV
Az.:					zK
Ø					Ww
I	II	III	IV	V	

München, den 27. August 2014

Stellungnahme zu den Überlegungen im interfraktionellen Arbeitskreis

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Josef Schmid,

vielen Dank für die Information und die Möglichkeit einer Stellungnahme aus unserer Sicht zu den andiskutierten Änderungsvorschlägen.

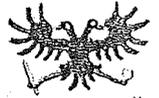
A) Bewerbungsverfahren Wiesn

Den Festwirten erscheinen zwei Gesichtspunkte von großer Bedeutung:

1. Die Transparenz des Verfahrens
2. Planbarkeit und Berechenbarkeit für die Beschicker

Zu 1.

Die Kriterien für die Beurteilung einer Bewerbung sollten allen Antragstellern als Information zur Verfügung stehen, um eine echte Vergleichbarkeit der einzelnen Bewerbungen zu erreichen. Es sollte nicht ein eventueller Wissensvorsprung über Bewertungsdetails, die nicht allen zur Verfügung stehen, einen Vorteil bei der Bewerbung bewirken.



ARMBRUSTSCHÜTZEN



AUGUSTINER FESTHALLE



BRÄUROSL



FESTZELT TRADITION



FISCHER VRONI



HACKER FESTZELT



HIPPODROM



HOFBRÄU FESTZELT



KÄFER SCHÄNKE



LÖWENBRÄU FESTZELT



ÖCHSENBRATEREI



SCHOTTENHAMEL



SCHÜTZEN FESTZELT



WEINZELT



WINZENER FÄHRNDL

Der Bewertungskatalog könnte z.B. mit dem Bewerbungsformular im Internet verfügbar gemacht werden.

Auch sollte Klarheit über die Form (Umfang und Ausfertigung) der Bewerbung geschaffen werden, um auch auf dieser Ebene eine Vergleichbarkeit zu erzielen.

Ich glaube nicht betonen zu müssen, dass die Wirte gezeigt haben, dass sie durchaus die Wichtigkeit ökologischer Gesichtspunkte erkannt haben und diese in den Zelten zur Anwendung bringen.

Es ist uns aber auch eine Herzensangelegenheit, dass die Tradition der einzelnen Zelte und die Geschichte, die sich mit Ihnen verbindet, Eingang in die Bewertung findet. Wir sind der Meinung, dass dies ein ganz wesentlicher Faktor für das Bild der Wiesn bei den Münchnern und über die Grenzen der Stadt hinaus ist.

Die Wertigkeit dieser Kriterien sollte nicht von rein technischen Kriterien überdeckt werden. Nur so, glauben wir, können wir den Charakter unserer Wiesn erhalten.

Zu 2.

Wir sind auf das Angebot, dass wir unseren Gästen bieten können, sehr stolz.

Die Ausstattung der Festzelte, das Angebot an Speisen und Getränken und die Sicherheit in den Zelten sind das Ergebnis einer ständigen Verbesserung und guten Zusammenarbeit mit der Stadt. Aber das Oktoberfest ist nicht „umsonst“ das größte Volksfest der Welt und ein Publikumsmagnet.

All diese Verbesserungen haben ihren Preis und erfordern von den Betreibern hohe Investitionen. Dies bedeutet aber auch, dass den Betreibern ein Minimum an Planbarkeit möglich sein muss.

Ohne in die Entscheidungshoheit des Stadtrates eingreifen zu wollen, sollte doch bei den großen Zelten (> 2000 Plätzen) über die Notwendigkeit einer jährlichen Zulassung nachgedacht werden. Dabei versteht sich von selbst, dass der Betrieb ordnungsgemäß geführt wird und keine schwerwiegenden oder nachhaltigen Verstöße zu verzeichnen sind. Es könnte zwischen Konzessionsträger und Platzzulassung unterschieden werden. Hier könnte man am Modell der Brauereizelte eine Anleihe nehmen.

Wir gehen davon aus, dass die Stadt als Veranstalter und wir als Beschicker gleichermaßen daran interessiert sind, das hohe Qualitätsniveau des Angebotes auf dem Oktoberfest zu sichern. Gerade die Tatsache, dass die Wiesn mit anderen Volksfesten nicht vergleichbar ist, stellt einen wesentlichen Faktor für Ihren Ruf und ihren Wirtschaftsfaktor für die Stadt München dar. Wir denken, dass wir hier in der Verantwortung stehen, diese Qualität zu halten oder weiter zu verbessern.

Gerade die traditionellen Eigentümerzelte, wie Schottenhamel Festhalle, Fischer-Vroni, Käferschenke und Weinzelt sind prägende Bestandteile der Wiesn, die nicht jedes Jahr um eine Zulassung fürchten sollten, nachdem sie über Jahrzehnte Ihre Zuverlässigkeit und Qualität bewiesen haben. Der Beliebtheits- und Bekanntheitsgrad in München und außerhalb, ja auf der ganzen Welt, belegt dies.

Wir denken, man kann nicht zur Erhaltung der Tradition eine „Oide Wiesn“ schaffen und im anderen Teil der Wiesn die Tradition und Kontinuität ganz vergessen.

B) Reservierungen und Mindestumsatz

1. Internetverkauf von Reservierungen

Sie dürfen versichert sein, dass wir den Verkauf der Wiesnplätze zu Wucherpreisen mindestens genauso missbilligen wie Sie. Wir führen seit Jahren einen harten Kampf gegen diese Geschäftspraktiken.

Grundsätzlich ist der Gedanke der Personifizierung der Reservierungen nicht falsch. Er ist allerdings nur so gut, wie die Personifizierung kontrolliert wird.

Wir sind uns, so glaube ich, einig, dass wir keine Drehkreuze mit Strichcodes an unseren Zelteingängen haben wollen. Aber selbst dann könnten die Karten weitergegeben werden.

Eine Ausweiskontrolle am Tisch ist, abgesehen vom Widerspruch zum Volksfestcharakter, kaum durchführbar. Dies würde bedeuten, dass der Besteller immer selbst am Tisch sein muss, bzw. bei großen Firmenreservierungen mit hunderten von Leuten die Ausweise verbunden mit einer Gästeliste kontrolliert werden müssten oder die Namen der Gäste auf den Einlasskarten vermerkt werden. Solche Kontrollen würden aber beim Gästewechsel den gesamten Betrieb zum Erliegen bringen.

Was ist zu tun, wenn jemand seinen Ausweis vergessen hat..... ?

Weiter stellt sich die Frage, was geschieht in den reservierungsfreien Bereichen.

Es hat sich schon auf der letzten Wiesn gezeigt, dass hier Personen engagiert werden, die bei Zeltöffnung die Tische erobern und am Nachmittag gegen einen entsprechenden Obolus ihre Tische an Nachfolger freigeben.

In diesen Fällen hilft eine Ausweiskontrolle sicher nicht weiter.

Wir sind aber auch der Meinung, so unerfreulich diese Verkäufe sind, dass wir uns davon nicht unsere Wiesn kaputt machen lassen sollten, in dem wir sie zur Kontrollwiesn umfunktionieren. Auch wenn diese Fälle sehr öffentlichkeitswirksam sind, so bewegt sich der Anteil zur Gesamtzahl der Reservierungen sicher nicht in hohen Prozentzahlen.

2. Mindestumsatz/ Menüabnahme

Jedes Festzelt auf der Wiesn hat seinen eigenen Charakter und seine „eigenen Gäste“, auf die das Angebot ausgerichtet wird. Dies bedeutet, dass eine generelle Regelung für alle Zelte schwer gefunden werden kann.

Wie bereits betont, lebt die Wiesn von ihrer Vielfalt, die sich gerade in der großen Bandbreite der gastronomischen Angebote und Festzeltkonzepte darstellt. Der Gast kann selbst wählen, welche Art von Festzelt und damit in welcher Form er die Wiesn genießen will. Der Gast wird vor seiner Entscheidung für ein Zelt auch über das jeweilige Zelt informiert.

Aus den positiven Rückmeldungen unserer Gäste können wir entnehmen, dass gerade Gruppen es als positiv empfinden, wenn an einem Tisch einheitlich zur gleichen Zeit gegessen werden kann und das Angebot nicht nur auf Hendl beschränkt ist. Um aber ein Essen in der derzeit gebotenen Frische und Qualität servieren zu können, muss für die Küche planbar sein, welche Anzahl von Gerichten zu produzieren ist.

In den einzelnen Zelten wurden über die letzten Jahre hinweg hohe Investitionen in die Küchen und in den Komfort der Gäste getätigt. Angefangen beim Personal, Geschirr, Tischdecken, hochwertigen Servietten, Sitzpolster und Servicequalität wurde in den Zelten das Angebot entscheidend verbessert. Dieses Angebot wurde von den Gästen gerne angenommen. Die Zahlen der einzelnen Zelte belegen dies. Als größtes Volksfest der Welt in einer Weltstadt steht uns dieses Angebot auch gut zu Gesicht. Wir sind der Meinung, dass wir diesen Standard auch bieten müssen.

Zur Abnahme von Vorspeisenbrettl möchten wir darauf hinweisen, dass gerade beim Tischwechsel es von den Gästen sehr begrüßt wird, wenn beim Eintreffen am Tisch gleich etwas zum Essen bereit steht. Dies hat vor allem den zusätzlichen Effekt, dass das Bier nicht zu schnell Wirkung zeigt und die Stimmung so ausgeglichener bleibt. Die Resonanz auf dieses Angebot ist seitens der Gäste durchaus positiv.

Die Einbindung der Vorspeisenbrettl in das Menü ist aus der Tatsache entstanden, dass immer mehr Gäste bei der Reservierung dieses Angebot gerne angenommen haben.

Es erscheint uns aber wichtig, darauf hinzuweisen, dass man bei der Beurteilung nicht nur bei den Zelten differenzieren muss, sondern auch bei den einzelnen Bereichen im Zelt. Die Gäste in den Boxen gehen in der Regel mit einer anderen Vorstellung über Ihren Wiesnabend in das Zelt, als die Gäste im Mittelschiff.

In den Boxen kann eine ganz andere Servicequalität geboten werden, als im Mittelschiff. In den Boxen wird in der Regel hierauf auch mehr Wert gelegt. Wir sollten auch nicht vergessen, dass die Essensgestaltung ein wesentlicher Faktor bei der gruppenspezifischen Entwicklung eines solchen Wiesnausfluges darstellt.

Ein gutes Essen ist mit Sicherheit ein wertvoller Sicherheitsfaktor in jedem Zelt. Zufriedene, nicht zu stark alkoholisierte Gäste sind friedliche Gäste. Vielleicht ist eine Lösung in der Differenzierung von Zeltbereichen zu finden.

Wir sind über diese Gedanken etwas überrascht, da man erst vor kurzem ein Konzept eines Zeltes ganz hoch eingewertet hat, das gerade auf das Angebot von Menüs und Vorspeisen überdurchschnittlich stark abstellt.

Es erscheint uns wichtig, dass der einzelne Betreiber, natürlich in einem gewissen Rahmen, sein Konzept verwirklichen können muss. Nur so kann die Individualität der einzelnen Zelte erhalten werden.

Bei Zelten, wie die Käferschenke oder das Weinzelt ist eine Lösung ohne planbare Menüs kaum vorstellbar.

Nochmals vielen Dank für die Möglichkeit, unsere Vorstellungen darstellen zu können. Ich bin mir aber sicher, dass der richtige Weg gefunden wird, um den Erwartungen unserer Gäste, ob aus München und Umgebung oder aus der Ferne gerecht zu werden. Unsere Mithilfe kann ich versichern. Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Toni Roiderer
Vereinigung der Münchner Wiesnwirte



Vereinigung der
MÜNCHNER WIESNWIRTE

An Herrn Bürgermeister
Josef Schmid
Referat für Arbeit u. Wirtschaft
Herzog-Wilhelm - Str. 15
80331 München

**Stellungnahme zur Beschlussvorlage
für das Bewertungssystem zum Oktoberfest**

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Schmid,

vielen Dank für die Übersendung der Beschlussvorlage zur Änderung des Bewertungssystem mit Ihrer Bitte um Stellungnahme aus fachlicher Hinsicht.

Die Tatsache, dass man uns Beschicker hier in die Erarbeitung von verbesserten Bewerbungskriterien miteinbezieht, ist ein klares Zeichen einer vertrauensvollen Zusammenarbeit. Wir nehmen dieses Angebot natürlich gerne an.

Sie werden aber verstehen, dass eine Stellungnahme zu so einem komplexen Thema in dieser Kürze der Zeit nicht darstellbar ist. Insbesondere deshalb, da wir die Meinungen und Erfahrungen von vielen Kollegen unter einen Hut bringen müssen. Die mündliche Erläuterung vom 7.08.2014 war als Grundlage für eine konkrete Stellungnahme zu pauschal.

In unserer ersten Stellungnahme haben wir hierauf, soweit möglich bereits Stellung bezogen.

Die konkreten Änderungsvorschläge liegen uns zur Stellungnahme jedoch erst mit der Übersendung Ihrer Beschlussvorlage vor.

Anlage 3



ARMBRUSTSCHÜTZEN



AUGUSTINER FESTHALL



BRÄUROS.



FESTZELT TRADITION



München, den 2. September 2014 FISCHER VRONI



HACKER FESTZELT



HIPPODROM



HOFBRÄU FESTZELT



KÄFER SCHÄNKE



LÖWENBRÄU FESTZELT



OCHSENBRATEREI



SCHOTTENHAMEI



SCHÜTZEN FESTZELT



WEINZELT



WINZERER JÄHNDL

Doch man kann bereits jetzt sagen, dass diese Änderungsvorschläge in vielen Punkten auch die von uns angedachten Überlegungen berücksichtigen.

Die stärkere Gewichtung von Tradition, Ortsansässigkeit, Anziehungskraft und Fachkompetenz wird sicher helfen die Tradition und Qualität der Wiesn zu sichern. Im Unterpunkt Tradition erscheint uns eine genauere Definition des Begriffes „Geschäftsform“ erforderlich. Dies könnte sonst zu Ergebnissen führen, die so sicher nicht gewollt sind. Langjährige Traditionsbetriebe könnten dann durch eine gesellschaftsrechtliche Änderung innerhalb des Familienbetriebs sehr viel an Bewerbungspotenzial verlieren.

Trotzdem würden wir es sehr begrüßen, wenn wir zu einigen dieser Kriterien noch intensiver Stellung beziehen könnten. Vielleicht findet sich ja während oder kurz nach der Wiesn hierzu nochmals eine Gelegenheit, zu diesem Thema ein Gespräch zu führen.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir auch nochmals zum Thema Reservierungen und Mindestabnahme Stellung beziehen.

Wie bereits in unserer ersten Stellungnahme dargestellt, ist die Planbarkeit und Möglichkeit der Vorbereitung ein wesentlicher Faktor, um die Qualität, auf die wir alle stolz sind, gewährleisten zu können.

Gerade in den reservierten Bereichen legen die Gäste großen Wert auf ein gepflegtes gemeinsames Essen in einer gepflegten Atmosphäre. Dazu gehört auch, dass beim Eintreffen am Tisch bereits eine kleine Brotzeit auf die Gäste wartet.

Dies ist aber auch mit erhöhten Anstrengungen bei Ausstattung, Dekoration und Service verbunden. Dieser Aufwand hat aber auch seinen Preis.

Das Publikum ist im Mittelschiff in der Regel jünger und mehr auf Feiern als auf Essen ausgerichtet. Hier wird weniger Wert auf Komfort, wie Tischdecken oder ähnliches gelegt.

Wenn man in den Mittelschiffen auf diesen Komfort verzichtet, kann der Mindestumsatz auch auf ein Hendl und 2 Maß Bier, bzw. einem Wertgutschein im vergleichbaren Wert reduziert werden.

Es wäre aber sehr schade, wenn wir den Standard, den wir in den letzten Jahren insbesondere in den Boxen geschaffen haben, aufgeben müssten. Die Reaktionen der Gäste haben jedenfalls belegt, dass hierfür ein großer Bedarf besteht. Vielleicht kann man den Wünschen der Gäste noch mehr entsprechen, wenn diese bei der Wahl Ihrer Plätze, Mittelschiff oder Boxen, selbst entscheiden können, ob Sie die Mindestanforderungen 2 Maß Bier und ein Hendl im Mittelschiffbereich oder Menüabnahme in den Boxen haben wollen. Eine einheitliche Lösung würde auch eine einheitliche Gestaltung in den Zelten nach sich ziehen.

Gerade die Vielfalt macht die Wiesn aber so unverwechselbar.

Um den erhöhten Standard in den Boxen garantieren zu können, wäre als Möglichkeit denkbar, den Gästen mit entsprechenden Wertgutscheinen noch mehr Wahlmöglichkeit zu bieten. Die Kalkulation für den Mehraufwand in den Boxenbereichen sollte aber unter soliden kaufmännischen Gesichtspunkten erhalten bleiben.

Es muss uns aber bewusst sein, dass die hohe Qualität nur mit einer planbaren Menüabnahme gewährleistet sein wird. Wir denken aber, dass die Differenzierung zwischen den einzelnen Zeltbereichen sicher ein gangbarer Weg wäre.

Die Preise in der Bahn, im Flieger, den Hotels oder im Stadion richten sich auch nach den gebotenen Standards.

Wir hoffen sehr, dass wir hier einen gemeinsamen Weg finden.

Abschließend erlauben sie mir bitte, auch auf die Ebay-Versteigerungen hinzuweisen. Eine Vereinheitlichung der Reservierungsbedingungen erhöht dann den Spielraum für diese Spekulanten noch mehr, ohne dass diese Verkäufer auch nur irgendeine Leistung dafür erbringen. Die eigene Investition reduziert sich für diesen Personenkreis ganz erheblich.

Die Preise für die Käufer werden aber nicht geringer werden.

Ein persönliches Gespräch zu diesem Thema, um unsere Argumente gegenseitig auszutauschen, würden wir sehr begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen



Toni Roiderer

Vereinigung der Münchner Wiesnwirte


ARBEITSGEMEINSCHAFT DER GASTRONOMISCHEN MITTELBETRIEBE OKTOBERFEST

Herrn
Bürgermeister
Josef Schmid
Referat für Arbeit und Wirtschaft
Herzog-Wilhelm-Straße 15
80331 München

Büro 2. Bürgermeister			
Regis.	HA III	Eilt	RS
28. AUG. 2014			
AZ:			

München, den 26. August 2014

Überlegung im interfraktionellen Arbeitskreis zum Gutscheinverkauf der kleinen Wiesnwirte

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Schmid,

unter Bezugnahme auf das am Montag, dem 04.08.2014 stattgefundenene Gespräch möchten wir Ihnen die aktuelle Situation der kleinen Wiesnwirte schildern.

Der Preis für eine Abendreservierung in unseren Zelten liegt bei maximal € 55,00 bzw. € 11,00 pro Stunde. Dieses Limit wurde im Jahr 2012 in Abstimmung mit Herrn Stadtrat Helmut Schmid beschlossen, und umgesetzt. Alle kleinen Wiesnwirte haben sich dazu verpflichtet, und auch daran gehalten.

Bei Prüfung unserer sehr individuell, und den Geschäften entsprechend, vielfältigen Speisenangebote werden Sie feststellen, dass es sich bei der Höhe der Getränke/Verzehrgutscheine um plausibel und seriös gerechnete Durchschnittspreise handelt.

Die nun im Raum stehende Kappung dieses Betrages würde dazu führen, dass die Gäste bei gleichbleibendem Speisenangebot Zuzahlungen in Kauf nehmen müssen, da der von Ihnen nun angedachte Preis nicht den Durchschnittspreisen für unsere Speisen entspricht.

Bei einem wesentlich niedriger angesetzten Durchschnittspreis pro Essen könnte die derzeit gebotene Vielfalt nicht mehr aufrecht erhalten werden. Gerade das ist jedoch das Besondere bei den kleinen Wiesnwirten. Da wären neben dem Geflügel die vielfältigen bayerischen Gerichte vom Rind, Schwein und Kalb, Fischspezialitäten, Käsespezialitäten und Brotzeiten aller Art, sowie vegetarische und vegane Gerichte. Nicht zu vergessen das reichhaltige Angebot an süßen Speisen in unseren Kaffeezelten.

Unser vielfältiges Angebot an Speisen lässt sich nicht auf den Preis eines halben Hendl reduzieren. Nur 5 von 20 kleinen Wiesnwirten sind Hühner- und Entenbratereien, die auf Ihrer vielfältigen Speisekarte unter anderem auch ein halbes Hendl anbieten



Heinz
Wurst- & Hühnerbraterei

Hühner- & Entenbraterei
Wildmoser

Ammer
Hühner- & Entenbraterei

Heimer
Enten- & Hühnerbraterei

Poschner's
Hühnerbraterei

Zum Stiffl

Haxenbraterei
Hochreiter

Hochreiter's
Zur Bratwurst

Feisinger's
Kas- und Weinstub'n

Fisch Bäda

Hochreiters Kalbsbraterei

Glöckle Wirt

Münchner Knödelei

Renoldi's Wildstuben

vinzenzmurr
Metzger Stubn

Schiebl's
Kaffeohaferl

Café Mohrenkopf

Bodos Cafézelt

Wiesn Guglhupf
Café-Dreh-Bar

Café Kaiserschmarrn



Kleine Wiesnwirte – gastronomische Mittelbetriebe auf dem Oktoberfest – Utzschneiderstraße 14 – 80469 München

-2-

In den Zelten der kleinen Wiesnwirte wird ein sehr hoher Aufwand geleistet, um den Gästen eine gepflegte Essenskultur zu bieten. Hierzu zählen auch Tischdecken, höherwertige Servietten und Tischschmuck, Salz- und Pfeffersteuer, Pfeffermühlen sowie eine auf die Zelte abgestimmte besondere Bestuhlung. Bänke und Tische sind kein Wiesn-Inventar. Die Tische sind breiter - die Bänke sind ebenfalls breiter und zusätzlich mit Rückenlehnen ausgestattet. Für behinderte Gäste haben wir spezielle Plätze, die auch für Rollstuhlfahrer zugänglich sind, ausgewiesen. Für Kinder wird - wo es möglich ist - ein Kinderstuhl zur Verfügung gestellt. Spezielle Kinderspeisekarten zum Ausmalen und Buntstifte dazu sind selbstverständlich. Ebenso Kinderwagenparkplätze.

Wir stellen seit Jahren auf freiwilliger Basis in Abstimmung mit dem Behindertenbeirat der Landeshauptstadt München eine Behindertentoilette nach der neuesten DIN zur Verfügung.

Jedes Jahr übernehmen wir am ersten Wiesnmontag die Verköstigung von 1500 Vorschulkindern und deren Betreuern in unseren Zelten. Zusätzlich beteiligen wir uns auch noch an der Finanzierung der T-Shirts, die diese Kinder beim Wiesnbesuch geschenkt bekommen.

Wir unterstützen regelmäßig soziale Einrichtungen, die sich um schwerstkranke Kinder und deren betroffene Familien kümmern. Unter anderem waren dies in den letzten Jahren Kids to Life, das ambulante Kinderhospiz München, die Haunersche Kinderklinik München sowie die Nicolaidis Stiftung.

Natürlich dient der Vorverkauf unter anderem auch dazu die Vorabkosten wie den Zeltaufbau, die Platzmiete, TÜV sowie die fortlaufenden Lohnkosten zu decken. Bei einer so massiven Senkung des Vorverkaufspreises entstehen Finanzierungskosten, die sich mit Sicherheit auf die künftigen Preise auswirken.

Da für die Zukunft auch eine neue Punktebewertung für die kleinen Wiesnwirte vorgesehen ist, möchten wir in diesem Zusammenhang speziell auf die Problematik bei der Münchner Knödelei hinweisen. Herr Oberndorfer muss aus organisatorischen Gründen in regelmäßigen Abständen wegen des Zentrallandwirtschaftsfestes aussetzen. Dadurch würde ihm langfristig ein Punkteabzug entstehen den er selber nicht beeinflussen kann. Wir bitten Sie, diese spezielle Konstellation in Ihre Überlegungen einzubeziehen.

Wir haben in der Vergangenheit immer darauf geachtet, keine Entscheidungen zu treffen, ohne diese im Vorfeld mit Vertretern der Stadt München abzusprechen. Deshalb wäre uns sehr daran gelegen, die sich ergebende Problematik für uns kleine Wiesnwirte auch diesmal in einem persönlichen Gespräch zu erörtern.

Mit freundlichen Grüßen

Hanns-Werner Glöckle
Sprecher der kleinen Wiesnwirte

Werner Hochreiter
stellvertretender Sprecher
der kleinen Wiesnwirte

Petra Brenner
Kassier

Lorenz Stiffl

Florian Oberndorfer



ARBEITSGEMEINSCHAFT DER GASTRONOMISCHEN MITTELBETRIEBE OKTOBERFEST

Referat für Arbeit und Wirtschaft

München, den 31.08.2014

Ihr Schreiben vom 27.08.2014
Änderung des Bewertungssystems für das Oktoberfest

Sehr geehrter Herr ;

wir bedanken uns für die Überlassung des Entwurfs der Beschlussvorlage, mit der das Bewertungssystem ab dem Oktoberfest 2015 geändert werden soll.

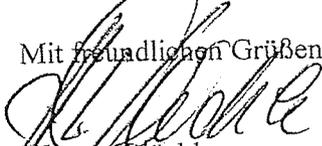
Gerne nehmen wir Ihr Angebot an, aus fachlicher Sicht Stellung zu nehmen.

In den meisten Betrieben der kleinen Wiesnwirte arbeiten bereits die Kinder seit Jahren auf dem Oktoberfest mit. Hier sollte die innerfamiliäre Nachfolgeregelung geklärt werden.

Beim Punkt „Einrichtung einer Innenrevision“ wird unter anderem ausgeführt, dass für die Bewertung ein „Acht-Augen-Prinzip“ herrscht. Wie setzt sich dieses Gremium zusammen?

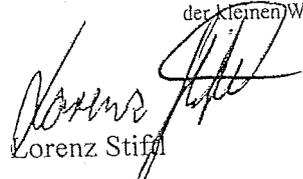
Bezüglich des Punktes „Stammbeschicker“ hatten wir bereits in unserem Schreiben vom 26.08.2014 auf die Sondersituation der Münchner Knödelei hingewiesen. Wir hoffen, dass auch hierfür eine Lösung gefunden wird.

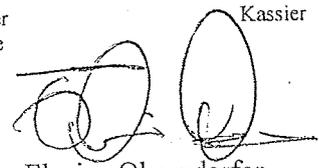
Mit freundlichen Grüßen


Werner Glöckle
Sprecher der kleinen
Wiesnwirte


Werner Hochreiter
stellvertretender Sprecher
der kleinen Wiesnwirte


Petra Brenner
Kassier


Lorenz Stiffl


Florian Oberndorfer



Heinz
Wurst- & Hühnerbraterie
Hühner- & Entenbraterie
Wildmoser
Ammer
Hühner- & Entenbraterie
Heimer
Enten- & Hühnerbraterie
Poschner's
Hühnerbraterie
Zum Stiffl
Haxenbraterie
Hochreiter
Hochreiter's
Zur Bratwurst
Feisinger's
Kas- und Weinstub'n
Fisch Bäda
Hochreiters Kalbsbraterie
Glöckle Wirt
Münchner Knödelei
Renoldi's Wildstuben
vinzenzmurr
Metzger Stubn
Schiebl's
Kaffeehaferl
Café Mohrenkopf
Bodos Cafézelt
Wiesn Guglhupf
Café-Dreh-Bar
Café Kaiserschmarrn


ARBEITSGEMEINSCHAFT DER GASTRONOMISCHEN MITTELBETRIEBE OKTOBERFEST

Referat für Arbeit und Wirtschaft

1

München, den 31.08.2014

**Ihr Schreiben vom 27.08.2014
 Änderung des Bewertungssystems für das Oktoberfest**

Sehr geehrter Herr _____,

wir bedanken uns für die Überlassung des Entwurfs der Beschlussvorlage, mit der das Bewertungssystem ab dem Oktoberfest 2015 geändert werden soll.

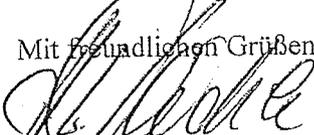
Gerne nehmen wir Ihr Angebot an, aus fachlicher Sicht Stellung zu nehmen.

In den meisten Betrieben der kleinen Wiesnwirte arbeiten bereits die Kinder seit Jahren auf dem Oktoberfest mit. Hier sollte die innerfamiliäre Nachfolgeregelung geklärt werden.

Beim Punkt „Einrichtung einer Innenrevision“ wird unter anderem ausgeführt, dass für die Bewertung ein „Acht-Augen-Prinzip“ herrscht. Wie setzt sich dieses Gremium zusammen?

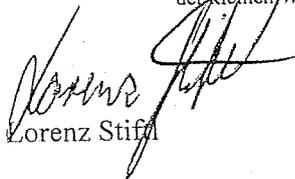
Bezüglich des Punktes „Stammbeschicker“ hatten wir bereits in unserem Schreiben vom 26.08.2014 auf die Sondersituation der Münchner Knödelei hingewiesen. Wir hoffen, dass auch hierfür eine Lösung gefunden wird.

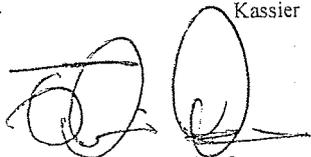
Mit freundlichen Grüßen


 Werner Glöckle
 Sprecher der kleinen
 Wiesnwirte


 Werner Hochreiter
 stellvertretender Sprecher
 der kleinen Wiesnwirte


 Petra Brenner
 Kassier


 Lorenz Stiffl

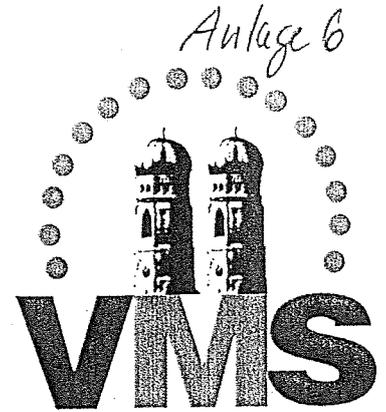

 Florian Oberndorfer

 Heinz
 Wurst- & Hühnerbraterei
 Hühner- & Entenbraterei
 Wildmoser
 Ammer
 Hühner- & Entenbraterei
 Heimer
 Enten- & Hühnerbraterei
 Poschner's
 Hühnerbraterei
 Zum Stiffl
 Haxenbraterei
 Hochreiter
 Hochreiter's
 Zur Bratwurst
 Feisinger's
 Kas- und Weinstub'n
 Fisch Bada
 Hochreiters Kalbsbraterei
 Glöckle Wirt
 Münchner Knödelei
 Renoldi's Wildstuben
 vinzenzmurr
 Metzger Stub'n
 Schiebl's
 Kaffeehaferl
 Café Mohrenkopf
 Bodos Cafézelt
 Wiesn Guglhupf
 Café-Dreh-Bar
 Café Kaiserschmarrn

* VMS GMBH * Edelsbergstr. 8 * 80686 München *

Referat für Arbeit und Wirtschaft
Stab der Referatsleitung Veranstaltungen
Matthias-Pschorr-Straße 4

80339 München



Veranstaltungsgesellschaft
der Münchner Schausteller

www.muenchner-volksfeste.de
e-Mail: vms@muenehner-volksfeste.de
Edelsbergstraße 8, 80686 München
Telefon 0 89 / 69 75 93 93
Telefax 0 89 / 69 75 93 94

München, 04. September 2014

Bewertungssystem Zulassung Oktoberfest 2015

Sehr geehrter Herr _____,

vielen Dank für die Übersendung der Sitzungsvorlage bezüglich der Anpassung des Bewertungssystems für das Oktoberfest.

Bei der Durchsicht der Punkte ist uns aufgefallen, dass Sie bereits Anregungen und Diskussionspunkte aus unserem persönlichen Termin aufgegriffen haben. Ebenfalls vielen Dank für Ihr Entgegenkommen.

Zu Punkt 1. Anpassung des Bewertungssystems für gastronomische Betriebe mit Sitzplätzen (mit Alkoholausschank und Abgabe von Speisen) gehen wir mit Ihnen Konform, dass hier eine Änderung anzustreben ist.

Bezüglich Punkt 2. Anpassung des Bewertungssystems für die sonstigen beziehereigenen Geschäfte (Schaustellerbetriebe) erscheint uns die Thematik zu komplex, um hier in der Kürze der Zeit ausführlich Stellung zu beziehen. Einige markante Punkte müssten nach unserer Auffassung dringend mit unseren Mitgliedern diskutiert und erläutert werden, da es sich hier um gravierende Veränderungen des Bewertungssystems handelt.

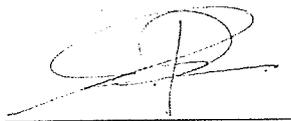
Aus unserer Sicht sollte es unser aller Ziel sein, dass ein Schausteller seiner Sparte treu bleibt und die dafür nötigen Voraussetzungen geschaffen werden, dass es in den Sparten nicht noch schwieriger wird, die bestehenden Betriebe zu erhalten.

Des Weiteren gehört der Punkt „Eigentum“ neu überdacht. Selbstverständlich liegt es uns fern, sogenannten „Werksfahrern“ Tür und Tor zu öffnen, um eine Zulassung zum Oktoberfest zu erlangen. Allerdings sollte man auch andere Finanzierungsmöglichkeiten mit ins Kalkül ziehen, die momentan noch nicht einmal angedacht werden konnten.

Bedingt durch die geplante Modifizierung des überwiegenden Teils der Bewertungskriterien (13 Kriterien, davon 8 geplante Modifizierungen, bei 5 keine Änderung) und der sich dadurch ergebenden Brisanz des Themas, verbunden mit den einschneidenden Auswirkungen auf die Bewerber und derzeitigen Beschicker des Oktoberfestes, bitten wir um eine Überdenkung des Themas sowie eine Verschiebung und Umsetzung zum Oktoberfest 2016.

Gerne stehen wir Ihnen sowie dem interfraktionellen Arbeitskreis für ein offenes Gespräch zur Verfügung und hoffen auf Ihr Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen.



Edmund Radlinger

Münchner
Schausteller-Verein e.V.



Manfred Zehle

Die Münchner Schausteller
im BLV e.V.



Erich Hochreiter

BLV Bezirksstelle
München

**Arbeitsgemeinschaft Oktoberfest
Beschickerarbeitskreis**

Münchner Schausteller-Verein e. V., Herr Edmund Radlinger
Die Münchner Schausteller im BLV e.V., Herr Manfred Zehle
BLV Bezirksstelle München, Herr Erich Hochreiter

