

**Publix** sucht:

**Gastronomie-**

**Partner-in!** 

# Inhalt

## A Suche

- 1 Haus mit einer Mission
- 2 Die Publix Kantine
- 3 Nächste Schritte

## B Was wir noch suchen

## C Anhang

# 1. Ein Haus mit einer Mission

Mitten in Neukölln entsteht Publix, ein europaweit einmaliges Haus für Journalismus & Öffentlichkeit.

Ein Zentrum zur Förderung journalistischer Innovation, zur Stärkung der kritischen Öffentlichkeit und zur Sicherung einer vielfältigen und unabhängigen Medienlandschaft. Ein Ort für Menschen aus aller Welt, ein Ort für die Zukunft der Demokratie.

Gemeinsam entwickeln wir neue Formate für den Austausch zwischen Journalismus und Zivilgesellschaft, mit Politik, Wissenschaft und der Öffentlichkeit.

Die Eröffnung ist für Anfang Q2 2024 geplant.

Publix liegt in einer belebten, kulturell gemischten und grünen Gegend Neuköllns. Zur einen Seite die belebte Hermannstraße, zur anderen eine viel besuchte Grünfläche Richtung Tempelhofer Feld.











# Das Haus

Publix verfügt über eine Bruttogeschossfläche von rund 5.200 m<sup>2</sup>. Im Erdgeschoss werden zukünftig Veranstaltungen auf unterschiedlich kombinierbaren und flexibel bespielbaren Flächen stattfinden. In den Obergeschossen entstehen Büroflächen, Coworking Spaces und Meetingräume, sowie Arbeitsateliers mit Schlafoption und einem Studio mit offener Küche.

**Publix wird ein Ort zum Arbeiten und Netzwerken.  
Insgesamt entstehen über 300 Arbeitsplätze.**

Die im Erdgeschoss liegende Gastronomieeinheit, unsere Publix Kantine, sehen wir als zentralen Anziehungspunkt für alle im Haus und weit darüber hinaus.

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Heimat für Journalist:innen, Organisationen & NGOs   |    | Artist in Residency Programme  |
|  | Büro & Coworking, über 300 Arbeitsplätze             |  | Öffentliches Veranstaltungsprogramm für Gäste aus der Nachbarschaft, Berlin, Europa und der Welt |
|  | Digital Community Membership                         |  | 8 Meetingräume, 3 Ton- & Videostudios, 4 Workshop- & Seminarräume, 1 Eventfläche                 |
|  | Kooperationen, Seminare, Publix Community, Workshops |  | Öffentliche Gastronomie und Catering   |



# 2. Die Publix Kantine

Unsere Gastronomieeinheit, wir nennen sie die Publix Kantine, sehen wir als das Herz des Hauses. Sie liegt mit einer Fläche von ca. 100m<sup>2</sup> zentral im Erdgeschoss. Eine ca. 50m<sup>2</sup> große Terrasse schließt sich in Richtung des Tempelhofer Felds an und ist eine ungeahnte, grüne Oase Mitten in Neukölln.

Wir möchten einen lebendigen Ort schaffen, der durch ein modernes, freundliches Design und ein vielfältiges Angebot zu einem eigenständigen »Ort«, mit Strahlkraft über den Publix Kosmos hinaus, heranwächst.

Ein Ort, an dem Mieter und Gäste aus dem Kiez, Berlin und der Welt zusammenkommen. Ein Ort, der für ein offizielles Businessessen genauso gut funktioniert, wie für ein Team Lunch oder einen schnellen Kaffee.

## Wir suchen eine·n Partner·in mit Expertise, für die Realisierung eines umfangreichen, gastronomischen Konzepts.

Wir wünschen uns eine verlässliche Aufenthaltsqualität. Zum Beispiel durch:

- freundlichen und kompetenten Rundum-Service
- abwechslungsreiche Angebote
- durchgehend hohe Qualität bei allen Leistungen
- Flexibilität für besondere Situationen und Veranstaltungen
- Austausch auf Augenhöhe
- gemeinsame Weiterentwicklung im Prozess



# Unsere Eckdaten

## Zielgruppen der Kantine

- Publix Residents & deren (internationale) Gäste aus dem journalistischen, medialen, kulturellen, politischen Umfeld
- Publix Members
- Business & Gewerbe aus der Umgebung
- Alle Altersgruppen aus dem Kiez, Berlin und Umgebung
- Passant·innen & Parkbesucher·innen

## Infrastruktur

- mind. 50 feste Sitzplätze im Gastraum mind. 20 Terrassenplätze
- 5,30 x 3 x 0,90 m in Beton gegossener Fronttresen für Fertigung und Verkauf
- Rücktresen für Kaffeezubereitung
- Zubereitungs- & Lagerräume
- Kühlvitrinen, Konvektomaten, Fettabscheider, Wärmeküche

Wir wünschen uns eine  
abwechslungsreiche  
Ganztagsversorgung für unsere  
Gäste und Mitarbeiter·innen.

- Mo-Fr 8.00 - 19.00 Uhr und gern von Sa 9 - 16 Uhr
- Frühstück von 8.00 - 11.30Uhr
- Lunch von 11.30 - 14.30Uhr
- Tea & Coffee Time und Apero von 13.00 – 19.00 Uhr



# Was wir uns wünschen

Wir wünschen uns ein Angebot, das Menschen unterschiedlicher Kulturen integriert und niemanden aufgrund seiner Herkunft, Vorlieben oder Behinderungen ausschließt.

Wir wünschen uns ein Angebot, das uns bei unseren Aufgaben unterstützt- uns stärkt, gesund, nahrhaft und bekömmlich ist.

## Frühstück (8 – 11.30 Uhr)

- Croissants/ Brote
  - Müsli/Porridge/Joghurt/Milchreis
- Abwechslung erwünscht

## Drinks

- Kaffee & Tee in allen Variationen
- Limonaden, frisch gepresste Säfte/Wasser
- Weißwein/Rotwein/Bier

## Lunch (11.30 – 14.30 Uhr)

- Salat/Quiche/Suppe
- 1 – 2 Tagesgerichte
- immer 1 veganes Angebot (zusätzlich zu Salat)
- kindergerechte Snacks (z.B. Honigbrot)

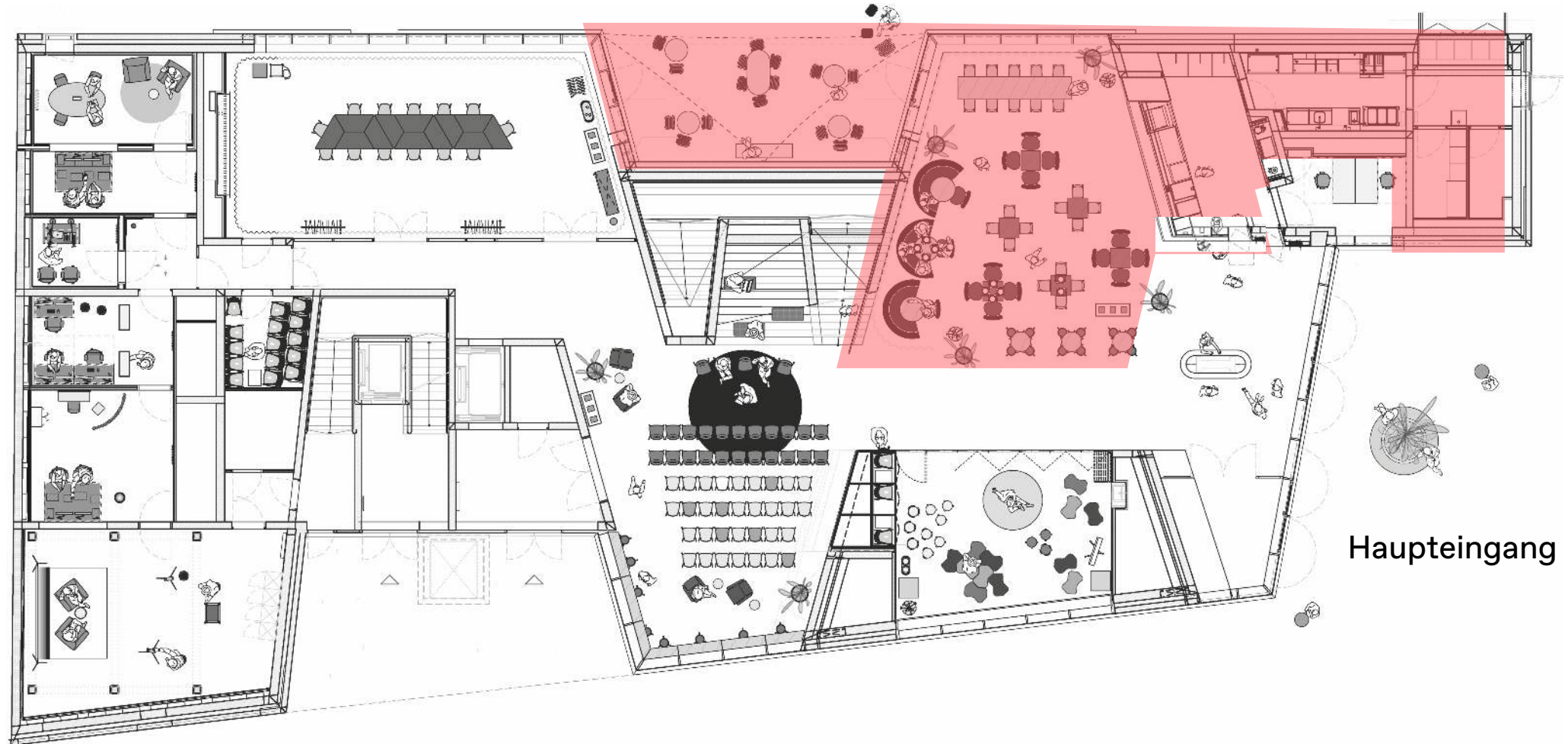
## Tea Time & Apero (13 – 19 Uhr)

- min. 2 Kuchen (immer 1 vegan)
- salzige Snacks (Oliven/Cracker/Käse)
- Stieleis im Sommer oder ähnliches



# Die Fläche

Nutzbare Fläche EG durch Betreiber-in

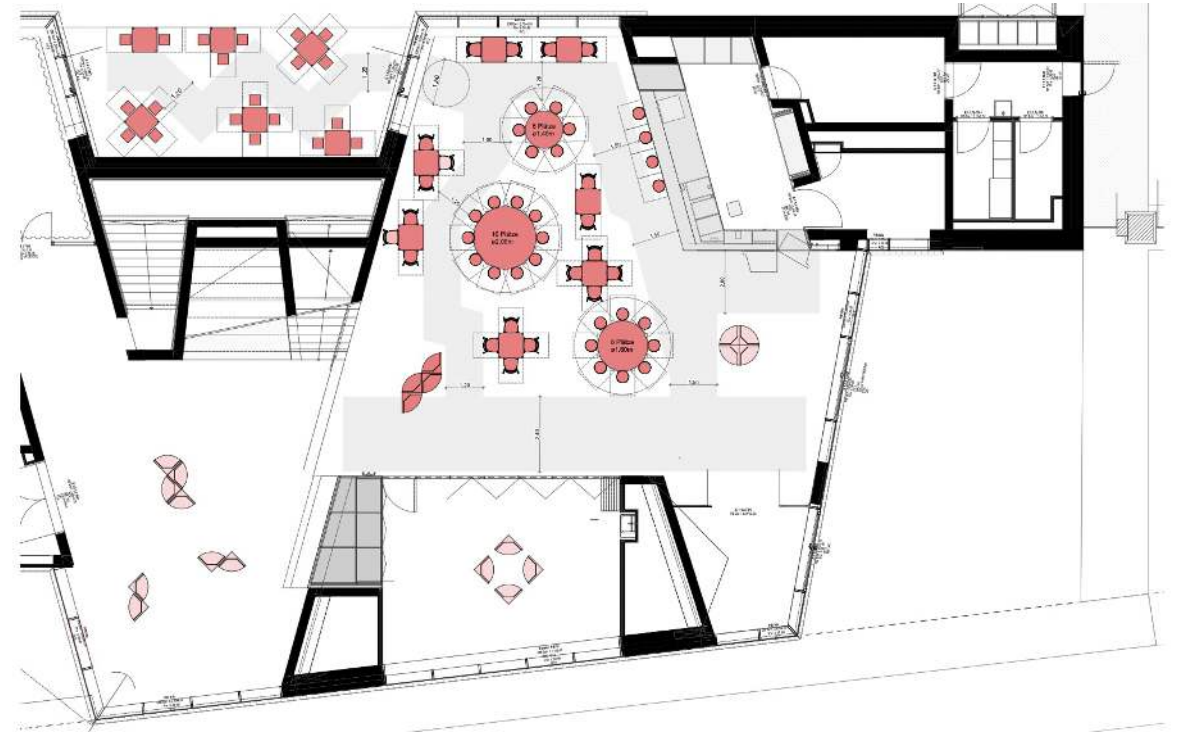


Haupteingang



# Der Gastraum

Die Ausstattung des Gastraumes wird vollständig von Publix getragen und ist Teil eines architektonischen Gesamtkonzepts. Die Planung ist aktuell im Prozess. Abstimmungen sind möglich.



Oben: Tresen und Blick in den Gastraum



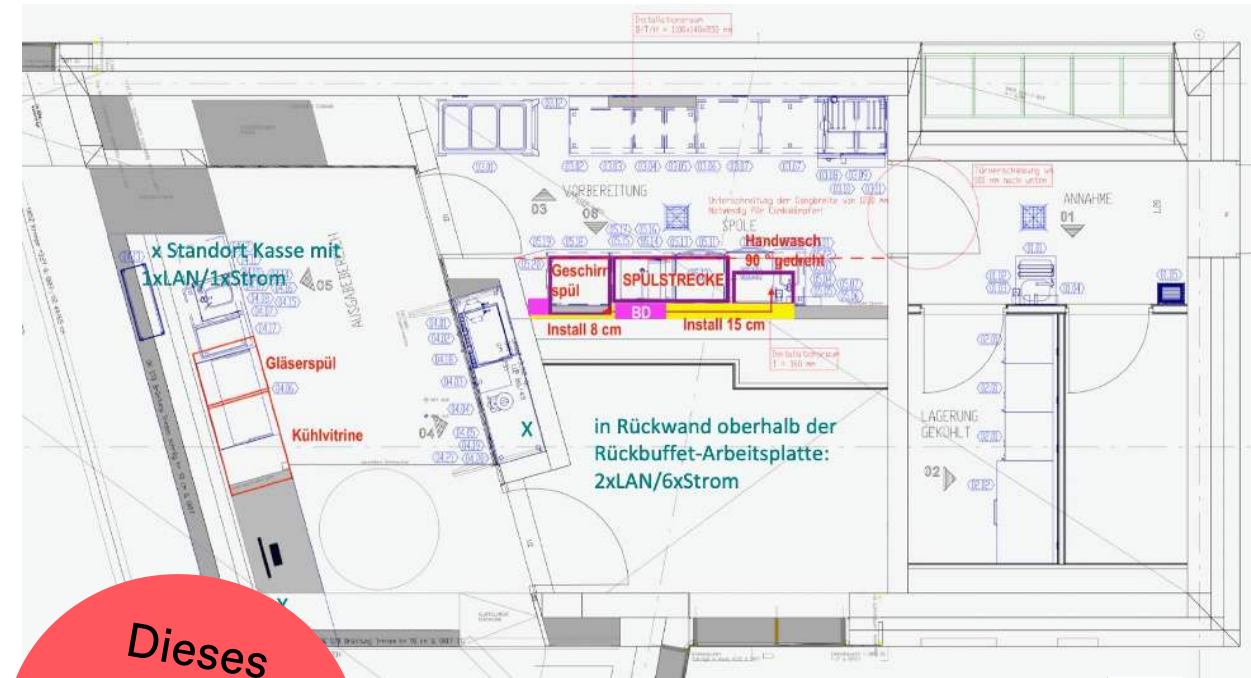
Oben: Beispiel  
Positionierungsszenario  
Gastraum  
(Nachverdichtung tbd)

Links: Mögliche  
Gestaltung Gastraum

# Die Küche

Die Gastronomieeinheit verfügt über eine Wärmeküche inklusive Lüftung und Fettabscheider (UG). Es handelt sich hierbei um keine Vollküche.

Die Küche wird mit grundlegenden Geräten zur Kühlung und Aufbereitung ausgestattet. Eine detaillierte Auflistung der Geräte ist derzeit in Arbeit. Wünsche und Anforderungen der Betreiber-in können in der Planung noch bedacht werden. Die Gastronomieeinheit verfügt über eine weitere Lagerfläche im UG. Diese ist über die Haupttreppe und den Lift erreichbar. Die Fläche besteht aus zwei Räumen, einer davon ist dem Fettabscheider vorbehalten.



Dieses Datenblatt ist tbd!

Ort	Lage	Größe in m <sup>2</sup>
Terrasse	EG	48,5
Kantine	EG	100
Tresen	EG	29
Backspace	EG	14,6
Anlieferung	EG	6,8
Müllraum	EG	3,2
Fettabscheider	UG	19,7
Lager	UG	10,6



# 3. Nächste Schritte

Sie wollen die Vision von Publix gemeinsam mit uns Wirklichkeit werden lassen? Dann freuen wir uns darauf, von Ihnen zu hören!

Bitte schicken Sie Ihr Gastronomiekonzept für die Publix Kantine, Ihre Vorstellung einer Wirtschaftlichkeit, sowie Ideen und Gedanken zu einer langfristigen Partnerschaft bis **10. Juli 2023** an:



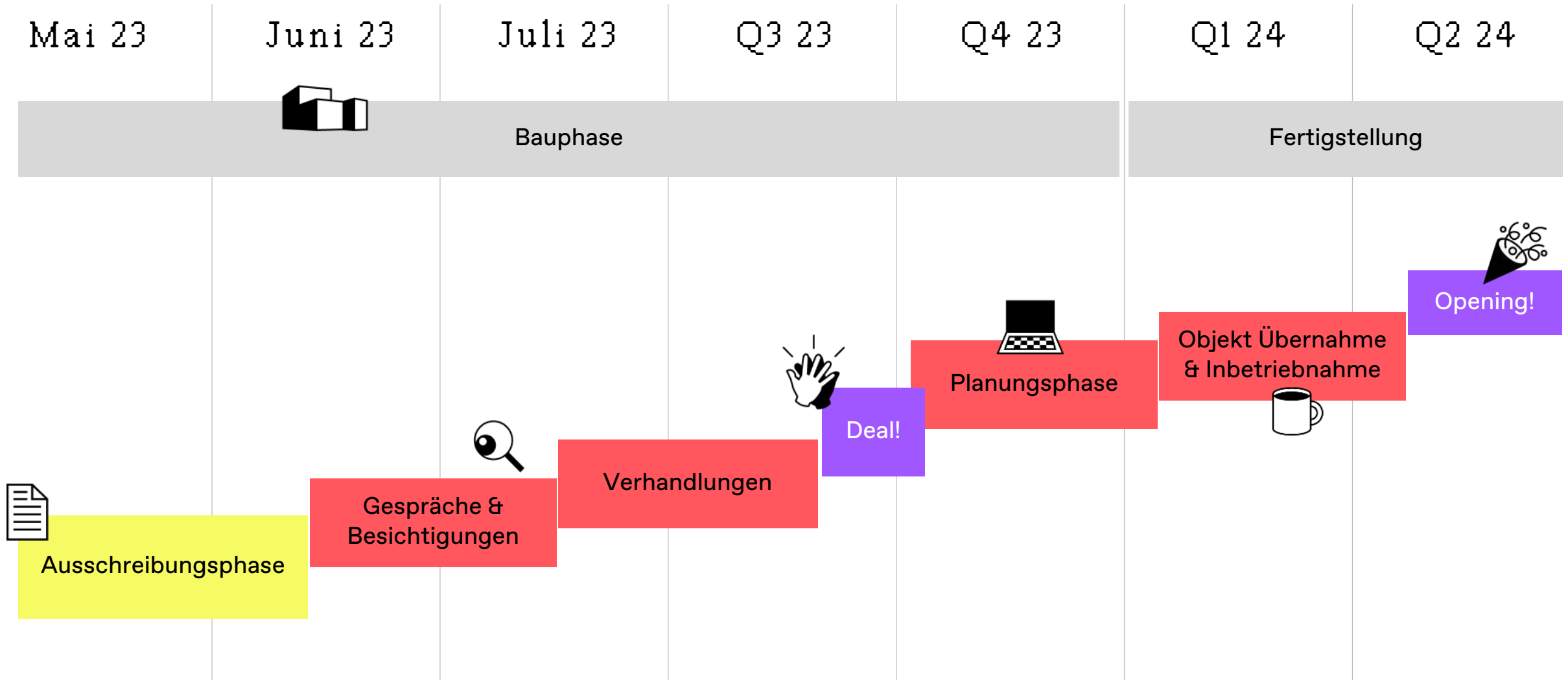
Katharina Klün  
[katharina.klun@publix.de](mailto:katharina.klun@publix.de)




Bei Fragen stehen wir auch jederzeit vorab zur Verfügung. Viele Grüße,

Team Publix



# Unser Zeitplan



**Publix** liegt in der  Hermannstr. 184  
in 12049 Neukölln. Ihr erreicht  
uns unter  hello@publix.de oder  
 [publix.de](https://publix.de)

**Publix** Was

**wir noch suchen:**



# Meetings &

## Veranstaltungen

Publix bietet neben den über 300 Arbeitsplätzen auch Meeting- und Konferenzräume, Arbeitsateliers mit Schlafoption, sowie Ausstellungs- und Veranstaltungsflächen mit Bestuhlungskapazitäten mit bis zu 250 Plätzen.

Publix hat ein eigenes Programm-Team und wird sich um die Akquise von Veranstaltungen kümmern – dazu gehören Workshops, Lesungen, Panels bis hin zu großen, mehrtägigen Konferenzveranstaltungen.



Zusätzliche  
Catering  
Bedarfe



# Meetings & Veranstaltungen

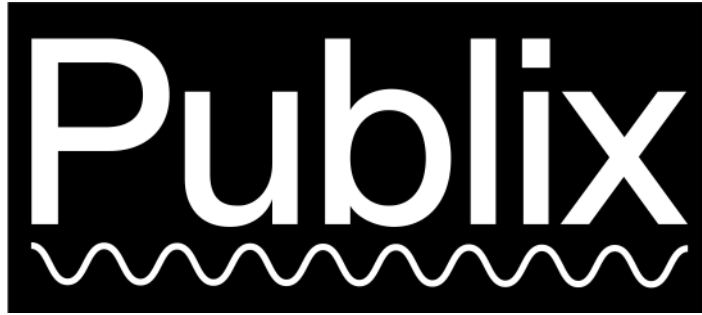
Für unsere Veranstaltungen möchten wir das Speisen- und Getränke Catering anbieten. Gern können wir darüber sprechen, ob eine Zusammenarbeit neben dem Kantinenbetrieb auch diesen Bereich einbeziehen oder über Dritte abgedeckt werden soll.

Für Meetings im Haus sollen unaufwändig Catering-Packages gebucht werden können. Hierfür planen wir ein digitales Buchungssystem. Ob die Bereitstellung der Packages über unsere zukünftige Betreiber-in abgedeckt werden kann oder über Publix selbst erfolgt, kann besprochen werden.



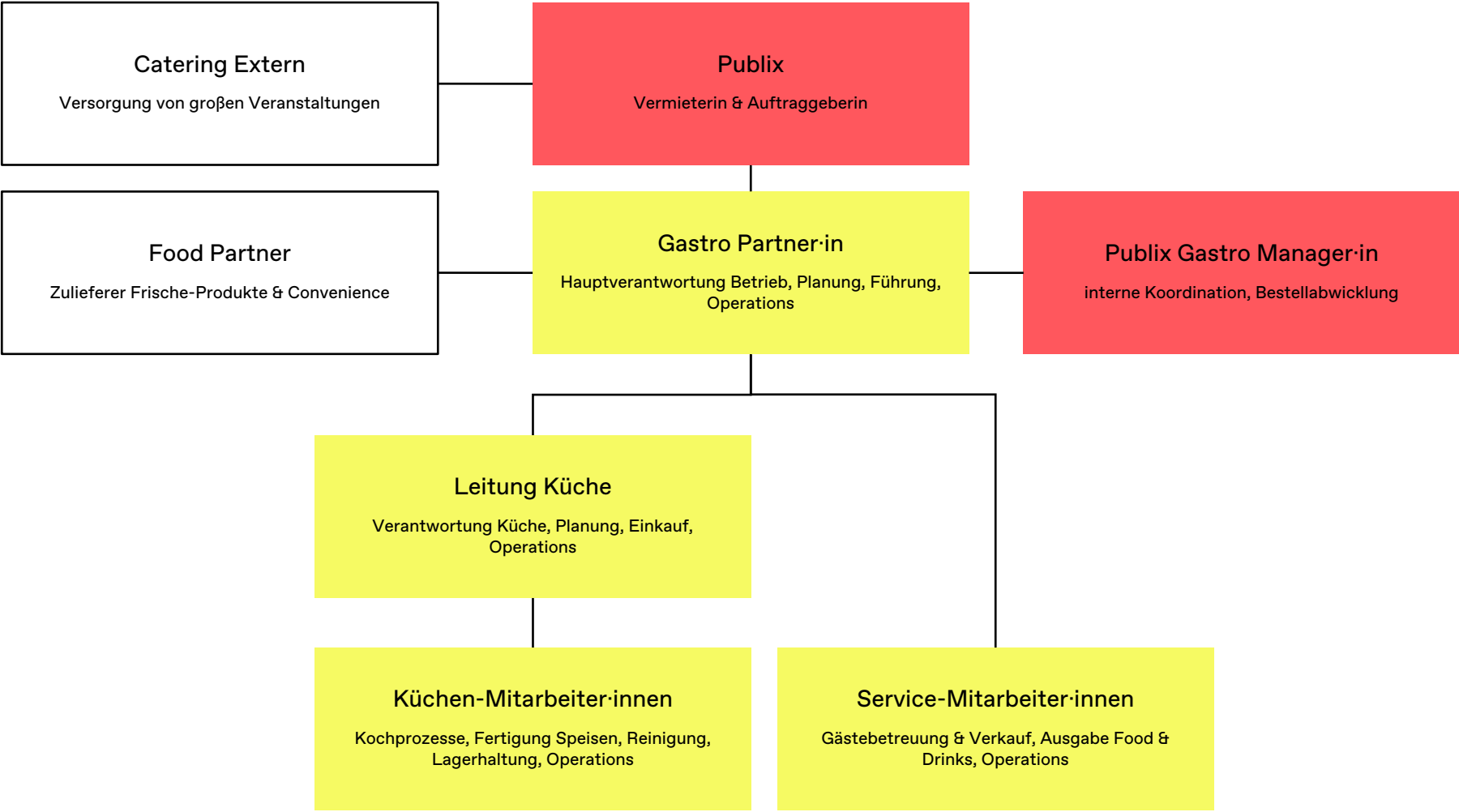
## Optional:

Wir freuen uns über eine Einschätzung dieser Zusatzanforderung und gerne bei Interesse auch handhabbare Bewirtschaftungsansätze inklusive Versorgungs- und Servicevorschlägen.



Anhang:

# Organisationsstruktur



Legende:

Gelb = Betreiber-in

Rot = Eigentümerin Publix

Weiß = Externe

# Betreibermodell

## Publix als Vermieterin und Auftraggeberin

Wir wünschen uns ein partnerschaftliches Miteinander und eine Begegnung auf Augenhöhe. Folgende vertragliche Regelungen können wir uns vorstellen:

- langfristige Partnerschaft mit Gastronomiepartner:in
- Wirtschaftliches Risiko grundsätzlich bei Betreiberin

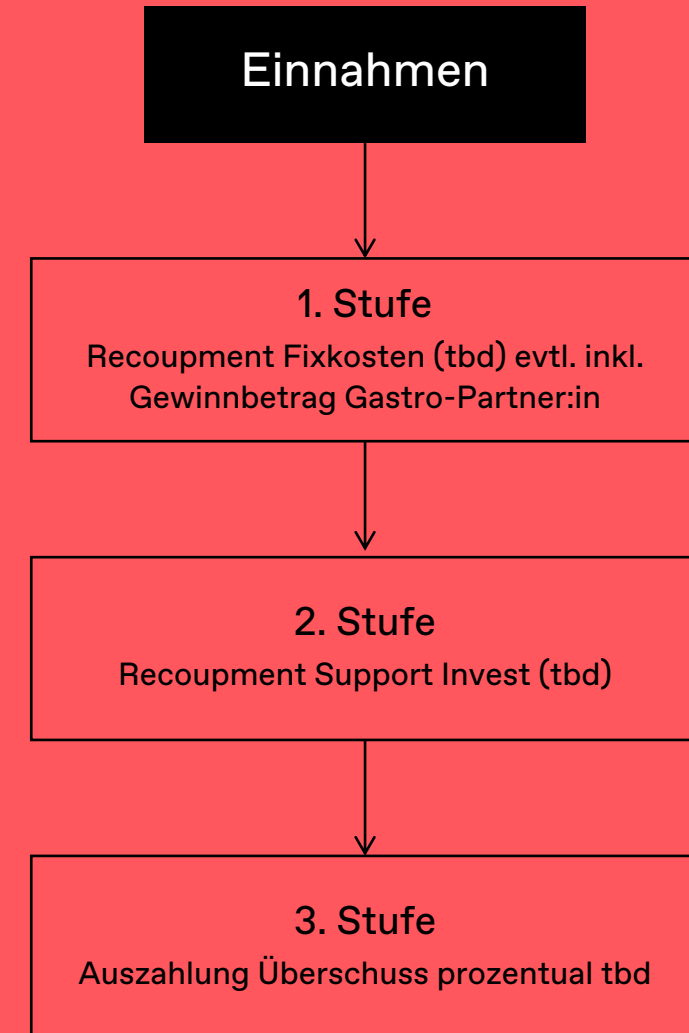
Um einen guten Start zu ermöglichen und dem Standort schnell zu Erfolg zu verhelfen, kann sich Publix eine Teil-Risikoübernahme vorstellen. Zum Beispiel in Form von

- Mietminderung in der Anlaufphase
- Anpassung der Nebenkosten nach Verbrauch

Die Kosten für die Nettokaltmiete sind Gegenstand der Verhandlungen. Perspektivisch können wir uns eine Kombination aus geringer Nettokaltmiete und umsatzbezogener Beteiligung nach Staffelung vorstellen. Details dazu sind Verhandlungsbasis.

**Kosten Betreiber:in**  
Personal, Wareneinsatz, Unterhalt

**Kosten Publix**  
Miete, Inventar, Admin-Support



# Leistungen & Anforderungen

## Leistungen seitens Publix

- Mietminderung in der Anlaufphase für Gastraum und Terrasse
- niedrige Miete für die technische Fläche zzgl. Nebenkosten
- attraktive Ausstattung des Gastraums in Contemporary Design
- aktive Veranstaltungsakquise & Bewerbung seitens Publix
- Umsatz durch Catering für interne & externe Eventformate auf den verschiedenen Flächen
- Bestellabwicklung (Order Admin, Abholungen etc.) des internen Bedarfs durch operatives Publix Team
- Partnerschaft auf Augenhöhe

## Anforderungen an die Partnerschaft

- gemeinsames Verständnis der Vision für die Publix Kantine, Aufbau eines Ortes mit Strahlkraft
- Freude an der Rolle des Gastgebers
- offenes, diverses Team, faire Arbeitsbedingungen
- neugierig auf verschiedene Cuisines und Kulturen
- flexible Handhabung interner Catering-Anfragen
- bereit für geschlossene Veranstaltungen durch Publix
- Investition in Kleininventar Küche & Service, sowie Kaffeemaschine
- sozialorientiert, inklusive Preis- & Angebotsstruktur
- hoher Grad an Professionalität, sowie logistische Expertise; z.B. Überwachung notwendiger Auflagen, Rechtsvorschriften, Ausschankgenehmigungen etc.
- hoher Anspruch in Bezug auf Qualitätsaspekte wie Lebensmittelqualität, Hygiene, Nachhaltigkeit



# Verantwortlichkeiten

	Publix	Betreiber-in
<b>Räumlichkeiten der Kantine</b>		
Große Instandhaltungsarbeiten	✓	
Einhaltung der Vorschriften	✓	
Tägliche Wartung	✓	
Sicherheits- / Brandschutzausrüstung	✓	
<b>Feste Kücheneinrichtung</b>		
Beschaffung	✓	
Erneuerung		✓
Instandhaltung		✓
Reparatur		✓
Einhaltung der Vorschriften		✓
<b>Zahlungsgeräte und Software</b>		
Hardware (Server, Registrierkasse)		✓
Software		✓
Einpflegung des Angebots in Publix App	✓	
E- Zahlungsverkehr		✓
Systeminstandhaltung		✓
<b>Kleininventar Service</b>		
Grundaustattung Service		✓
Erneuerung Service		✓
Grundaustattung Küche		✓
Erneuerung Küche		✓
<b>Flexible Kosten</b>		
Wasser, Gas, Strom, Heizkosten, Klimatisierung		✓

	Publix	Betreiber-in
<b>Reinigungs- und Gelegenheitsarbeitsverträge</b>		
Gastraum (Böden, Wände, Decken, Fenster)	✓	
Betreiber Flächen (Böden, Wände, Decken, Fenster) Rohrleitungen		✓
Abluftventilatoren und Lüftungsschächte		✓
Abzugshauben		✓
Fettfilter		✓
Recycling von Frittieröl		✓
Vernichtung von Ratten und Insekten		✓
Dekoration und Beschilderung	✓	
Entleerung von Fettbehältern		✓
Abfallentsorgung		✓
Pflanzen		✓
<b>Tägliche Reinigung</b>		
Tische und Stühle	✓	
Kücheneinrichtung und Kücheninventar		✓
Küchen- und Lager		✓
Boden in Essbereichen		✓
Textilienreinigung		✓
Sanitäranlagen		✓
<b>Verbrauchsmaterial</b>		
Reinigungsmittel	✓	✓
Einwegprodukte		✓
Wasserenthärter		✓
Sanitärbedarf	✓	