

Anforderungen an das Gastrokonzept der Filmbar seitens des Verpächters NÖ Festival und Kino GmbH:

Öffnungszeiten – Minimalanforderungen: Grundsätzlich an allen Spieltagen des Kinos, das sind dzt. Mi – So, jeweils mind. 1 h vor Beginn der ersten Vorstellung bis mind. 1 h nach Ende der letzten Vorstellung; von Anfang September bis Ende Juni durchgehend, Ende Juni bis Mitte/Ende Juli Open Air Kino beim Kesselhaus (dzt. 3-4 Wochenenden a 6 Spieltage von Di – So).

Die Filmbar wird zur Gänze als Nichtraucherlokal geführt.

Service: Auch ins Foyer (insbesondere ab ca. 30 Min vor Filmstart). Kompetentes, zuvorkommendes, persönliches & schnelles Service mit gutem Auftreten – auch informiert über das Kinoprogramm.

Gastronomisches Angebot:

Gefordert ist ein kleines (dafür regelmäßig wechselndes), jedoch qualitätsvolles (frisch zubereitet) Speisen- und/oder Snackangebot sowie ein qualitätsvolles Getränkeangebot (insbesondere auch regionale Weine, Fruchtsäfte, etc.). Ein kleines, ev. reduziertes Snackangebot soll auch nach den jeweils letzten Kinovorstellungen angeboten werden. Zusätzlich soll es typische aber auch Snacks & Drinks (jedoch nicht im Glas, sondern in Flaschen/Dosen) zum Mitnehmen ins Kino geben.

Gemeinsames Ziel der Filmbar und des Kinos im Kesselhaus muss es sein, einen kulturellen und sozialen Treffpunkt zu etablieren, wo größtmögliche Übereinstimmung zwischen bestehendem Publikum und gastronomischen Angebot besteht. Die Filmbar soll einen angenehmen Bar- und Loungecharakter bekommen, der die Gäste tatsächlich zum längeren Verweilen bewegt. Die notwendige Qualitätssicherung gemäß dieser Anforderung ist v.a. auch durch einen bestens geeigneten und gebrieften Lokalleiter sicherzustellen, der sowohl die Küche als auch den Servicebereich anleitet und koordiniert. Diese Person sollte idealerweise auch v.a. im Abendbetrieb in Erscheinung treten und dem Lokal ein „Gesicht“ geben! Ein weiteres Hauptaugenmerk ist auf die qualitätsorientierte Auswahl beim Service-Personal zu legen.

Sonderveranstaltungen: Gemeinsame Umsetzung von Veranstaltungen von Kino in Kooperation mit der Filmbar wie z.B. Filmfrühstück, live-Konzerte in der Filmbar), sowie ein entsprechendes Cateringangebot bei Vermietungen (zusätzliche Öffnungszeiten außerhalb des regulären Betriebs)

Atmosphäre: vor allem am Abend gemütliche Lounge/Bar-Atmosphäre zum Ausklingen eines Kinoabends (Sitzmöbel/dimmbares Licht/gute bzw. passende und nicht zu laute Musik/Getränke/kleine aber qualitätsvolle Snacks etc.). Gerade bei der Musikauswahl ist auf Qualität und Übereinstimmung mit den Ansprüchen des Kinos zu achten. Das Kino muss auch in der Filmbar immer präsent & spürbar sein und es müssen Informationen zum aktuellen Kinoprogramm aufliegen: Programmplakate / Programmhefte / Vorankündigungen wie zB Flyer

Innenausstattung: Die Innenausstattung erfolgt in Absprache und Einvernehmen zwischen Pächter und Verpächter.

Gemeinsame Angebote: Angebotspakete wie etwa „Dinner & Cinema“ (Gutschein für mehrgängiges Menü und Film), das Filmfrühstück an Sonn- und Feiertagen sollen gemeinsam konzipiert und angeboten werden.

Videoprojektionen und Live-Übertragungen in der Filmbar sind nur in Ausnahmefällen und nur nach vorheriger Absprache mit dem Verpächter möglich.

Vorgaben bzgl. Getränkeponsoren: Bier von Trumer.