

IN WURZACH WAS BEWEGEN





Bernhard Schad
Vorstand



Sascha Dargel
Vorstand, Marketing

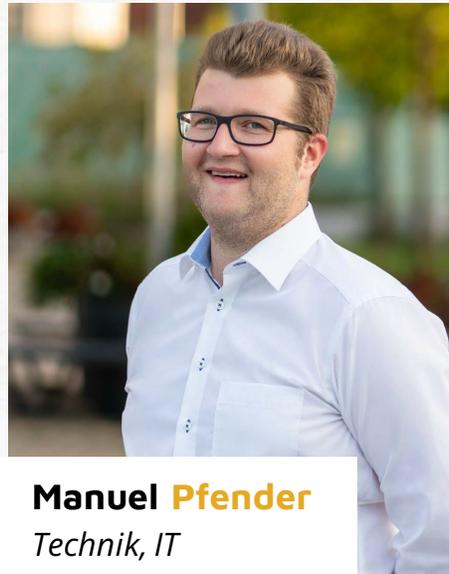


Christian Gindele
Controlling



Christoph Gschwind
Finanzen

Die Akteure



Manuel Pfender
Technik, IT



Dr. Stefan Fimpel
Recht



Hermann Haas
Gastrokonzept

Warum?

Vielfältiges Angebot für die Menschen hier schaffen, ihren Bedürfnissen entsprechend – einen Ort der Begegnung für Generationen und Kulturen schaffen. Dieses Unternehmen soll nachhaltig erfolgreich und wirtschaftlich sein, aber auch ein attraktiver Arbeitgeber.



Vision

„Ein **pulsierendes Herz** in Bad Wurzach schaffen – Anziehungspunkt. Treffpunkt. Ort der Begegnung.“

„Dafür muss das Gebäude mit einem funktionierenden **Konzept und System** zum Laufen gebracht werden.“

Vision



SAAL

- Vermietung inkl. Bewirtung
- Vereinsveranstaltungen
- Eigene Veranstaltungen z.B.
*Konzerte, Kinoprogramme,
Kabarett-, Comedy- und
Theateraufführungen*



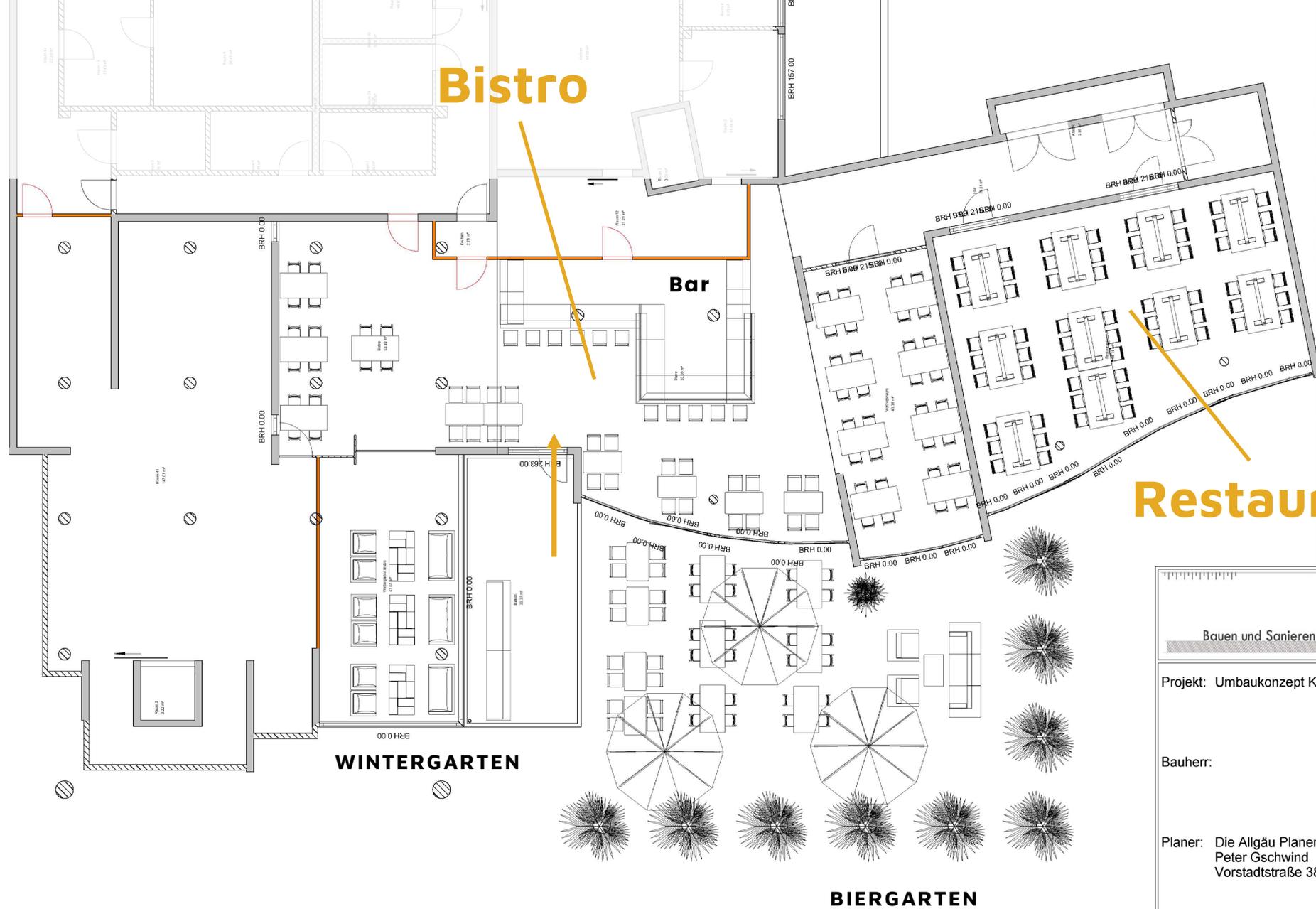
BISTRO

- Mittagstisch
- Bar
- Kaffee & Kuchen
- Kleine Speisekarte
- Längste Öffnungszeiten
- Live Events lokaler Künstler



RESTAURANT

- Wechselnde Speisekarte mit
gut bürgerlicher Küche
- Abgetrennter Bereich
- Kann für kleinere, auch private
Events genutzt werden



Restaurant


 Bauen und Sanieren mit Profis!

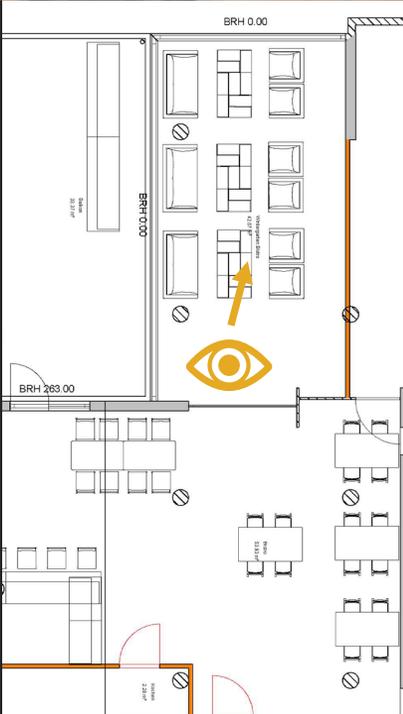
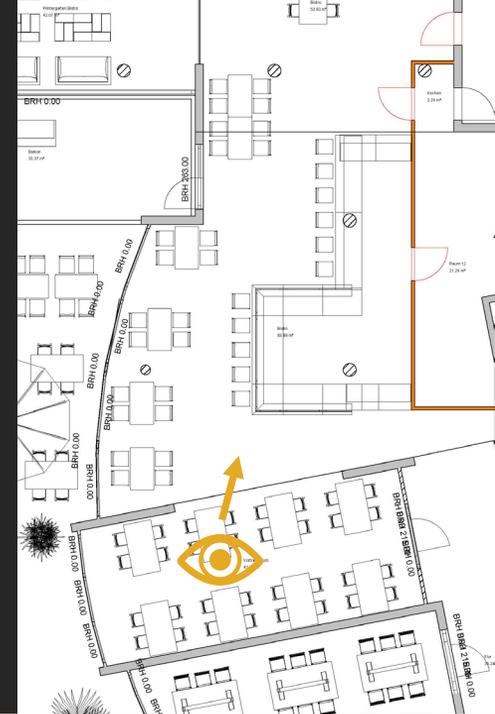
Projekt: Umbaukonzept Kurhaus Bad Wurzach
 Bauherr:
 Planer: Die Allgäu Planer
 Peter Gschwind
 Vorstadtstraße 38, 88410 Bad Wurzach

Bauteil: Entwurf 2
 Maßstab: 1 : 100
 Datum: 14.02.2023



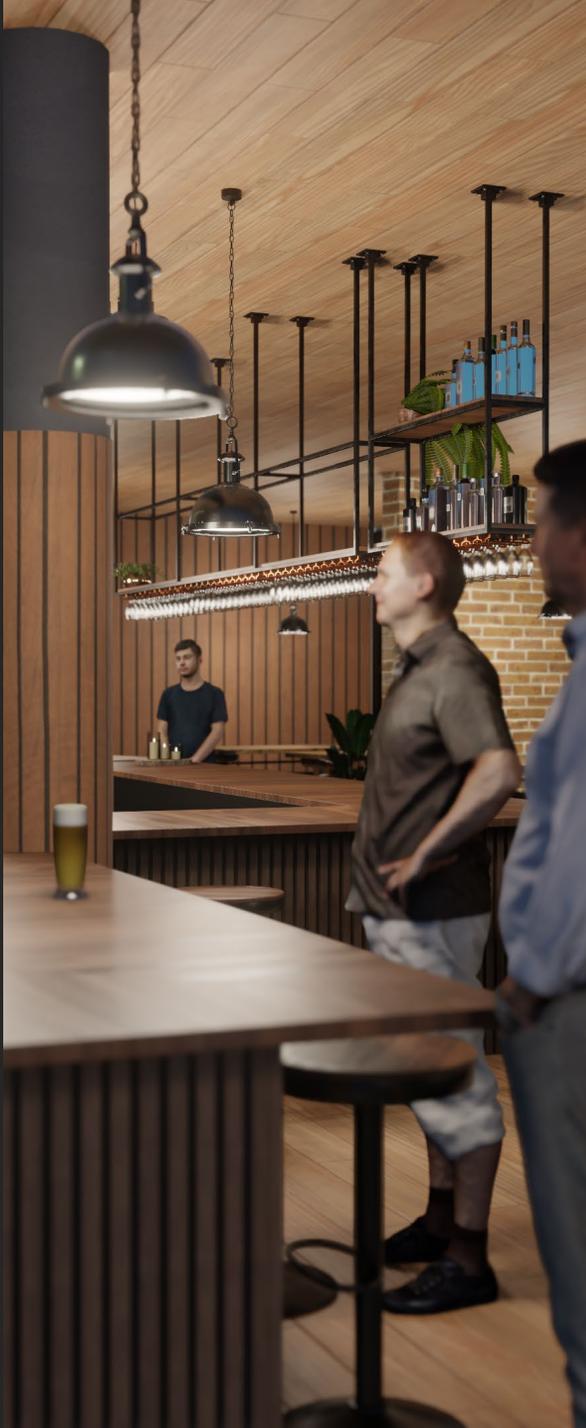


Bistro Bereich



Wintergarten





Biergarten + Eingang



Restaurant

Digitalisierte / optimierte Prozesse

Unser Ziel ist es, durch den gezielten Einsatz von Technik und Software sowohl im Kurhaus als auch in der Gastronomie eine signifikante Steigerung der Effizienz, die reibungslosen Abläufe sowie eine bessere Kundenzufriedenheit zu erreichen.



- **Effiziente Dienstplanung**
- **Online-Buchungs- und Reservierungssysteme**
- **App zur Bestellung und Bezahlung am Tisch**
- **Feedback-/ Bewertungssysteme**

Gastronomisches Konzept



BISTROKARTE

Zeitlose Klassiker, die auch den schnellen Hunger stillen können.



WECHSELNDE RESTAURANTKARTE

Speisen, die mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet werden und eine gelungene Balance zwischen traditionellen Klassikern und kreativen Neuinterpretationen bieten.



EVENTKARTE

Kulinarische Höhepunkte, die speziell für besondere Anlässe kreiert wurden und Veranstaltungen mit exquisiten Speisen bereichern.

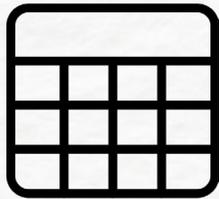


"Egal, ob ihr zukünftig auf der Suche nach einem entspannten Mittagessen oder einem unvergesslichen Abendessen seid, unser Kurhaus soll euch genau das bieten!"



F&B

Controlling



**5-Jahres-Plan
GuV / Budget**



**Quartalsmäßiger
Forecast**



**Monatsabschluss
Wareninventur**

Genossenschaft

Warum eine Genossenschaft?

- Interessen der Mitglieder stehen im Mittelpunkt
- Demokratische Gesellschaftsform
- Flexible und stabile Rechtsform
- Klar definierte Haftung
- Mitgliedschaft im genossenschaftlichen Prüfungsverband
- Insolvenzsicherste Rechtsform in Deutschland

**VON WURZACHERN,
MIT WURZACHERN,
FÜR WURZACHER**

Pachtvertrag

- Gute Konditionen
- Sehr konstruktive Gespräche mit der Stadtverwaltung
- Wohlwollende Unterstützung des Gemeinderates
- Rückfallsicherheit

Anteile

an der Genossenschaft

- Kosten
- Kündigung
- Aktuell keine Deckelung nach oben
- Pro Person max. 100 Anteile
- Geringes Haftungsrisiko –
keine Nachschusspflicht

500 €

pro Anteil

IN WURZACH

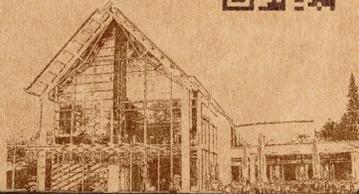
WAS BEWEGEN



Markus Fischer
Kurhaus Bad Würzach e.G.



143



Mitgliederekarte

Alle Mitglieder erhalten eine Mitgliederekarte, die Vorteile wie z.B. Vergünstigungen mit sich bringt.



Gründerkrug

Alle Unterstützer, die bis einschließlich des 26. Juli der Genossenschaft beitreten, erwartet ein besonderes Dankeschön von uns.

**Bis
26.07.**

“Wir teilen nicht nur die Verantwortung, sondern auch die **Vorteile einer Genossenschaft fürs Kurhaus.“**

Planung

Mit der Gründung unserer Genossenschaft fiel der Startschuss für das Bad Wurzacher Projekt.

Während der Umbauphase soll der Saal ab Januar 2024 bewirtschaftet und ab Sommer/Herbst 2024 die Gastronomie mit neuem Konzept eröffnet werden.

Mai 2023

**Genossenschaft
Gründung**

Sommer 2023

Planung Umbau

Januar 2024

Saalbetrieb

26. Juli 2023

Kurhausparty

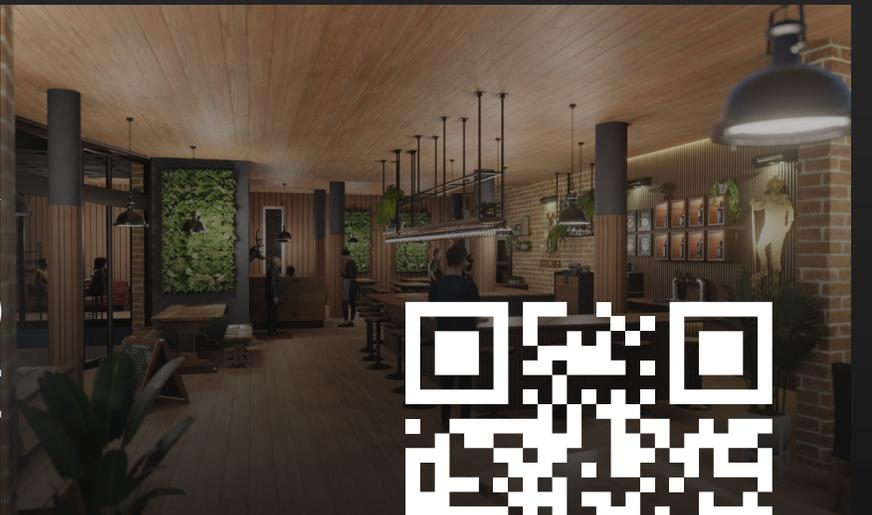
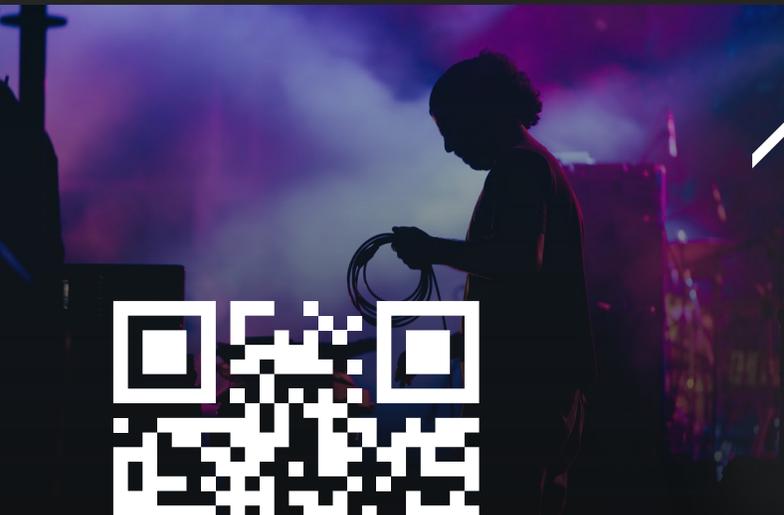
Herbst 23 - Sommer 24

Umbauphase EG

Herbst 2024

**Eröffnung
Gastronomie**





KURHAUS

KULTUR SCHMIEDE



Jetzt Anteile zeichnen!

