

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu

OCZEKIWANIA W ZAKRESIE CHARAKTERU LOKALU I OFERTY KULINARNEJ ORAZ PODSTAWOWE WYMOGI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE

WSTĘP:

Wrocławski Instytut Kultury – najmłodsza instytucja kultury we Wrocławiu

WIK to miejska instytucja nowego typu, w której wspieramy inicjatywy kulturalne i osoby je tworzące, wspólnie rozwijamy kompetencje i badamy pole kultury, tworzymy sieci współpracy i organizujemy nieszablonowe wydarzenia. Swoimi działaniami chcemy aktywizować wrocławian i wrocławianki oraz inspirować rozwój i współpracę w polu kultury na arenie lokalnej, ogólnopolskiej i międzynarodowej.

Jesteśmy instytucją o elastycznej i zwinnej strukturze programowej, którą łatwo zaadoptować do wyzwań stawianych przez dynamicznie zmieniający się świat. W programie skupiamy się na czterech obszarach: wsparciu, kompetencjach i badaniach, sieciowaniu oraz wydarzeniach.

Główną siedzibą Instytutu jest budynek zlokalizowany w centrum miasta - Barbara (ul. Świdnicka 8b), w którym zlokalizowana jest także klubokawiarnia. Inne lokalizacje, którymi dysponujemy to klubokawiarnia Recepcja (ul. Ruska 46) oraz Klub Pod Kolumnami (Plac Św. Macieja 21).

Barbara

Barbara pozostaje punktem orientacyjnym na ulicy Świdnickiej od początku lat 60. XX wieku. Nazwę tę nosił działający tu kultowy bar szybkiej obsługi, popularny szczególnie wśród młodych buntowników, w tym pierwszych wrocławskich hipisów. Lokal zamknął swe podwoje w latach 90., by odzyskać blask w czasie przygotowań Wrocławia do objęcia tytułu Europejskiej Stolicy Kultury 2016.

Efektowna rewitalizacja przestrzeni, prowadzona według projektu pracowni Major Architektci, zainspirowana została modernistycznymi planami sprzed ponad pół wieku. W toku prac odtworzona została choćby wpuszczająca do wnętrza mnóstwo światła witryna zaprojektowana przez Jerzego Tarnawskiego czy kolumny ozdobione charakterystyczną czarno-białą mozaiką. Dzięki temu w nowoczesnych wnętrzach, umeblowanych pracami współczesnych polskich designerów, wciąż poczuć można klimat czasów, gdy w Barbarze umawiano się na randki przy kremie sułtańskim.

Dziś Barbara – główna siedziba Wrocławskiego Instytutu Kultury – łączy w sobie funkcje przestrzeni dla aktywności kulturalnych oraz bistro/kawiarni, stanowiąc doskonale miejsce spotkań w samym sercu miasta.

W zlokalizowanym przy ulicy Świdnickiej 8b budynku tworzymy całoroczny program wydarzeń składający się z otwartych spotkań, dyskusji, wykładów oraz warsztatów dla dorosłych i dzieci. Często dotyczą one miasta – miejskich stylów życia, architektury, urbanistyki, a także nie-ludzkich mieszkańców – roślin i zwierząt. Staramy się być „na bieżąco”.

Przy Świdnickiej 8b można wziąć udział w wydarzeniu kulturalnym, rozsiąść się z książką w naszej czytelnicy, a także popracować. Najmłodszy goście Barbary koniecznie powinni zajrzeć do Kryjówki – małej architektury zaprojektowanej we współpracy z dziećmi.

Barbara to również przestrzeń możliwości dla partnerów zewnętrznych - Barbara dysponuje dwoma kompatybilnymi salami, z których można skorzystać: otwartej przestrzeni Kultury oraz przylegającej do niej sali spotkań. Stanowią one optymalne rozwiązanie dla organizatorów zróżnicowanych wydarzeń: konferencji, prezentacji, castingów, pokazów branżowych, meet-upów, warsztatów czy spotkań biznesowych.

CHARAKTER MIEJSCA:

1. Charakter lokalu gastronomicznego powinien współgrać ze specyfiką i profilem działalności WIK, a także charakterem miejsca, jakim jest Barbara.
2. Rozpoznawalne miejsce o pozytywnym wizerunku, ciekawe i spójne estetycznie.
3. Preferowany lokal o charakterze bistro lub kawiarni z krótkim, przystępnym menu.
4. Profesjonalna, zaangażowana obsługa.
5. Działalność prowadzona w duchu less-waste (segregowanie śmieci, ograniczanie plastiku), korzystanie z rozwiązań proekologicznych.
6. Miejsce dostępne (również dla osób z niepełnosprawnościami), przyjazne, egalitarne, gościnne i zapraszające.
7. Stanowczy zakaz działań dyskryminujących lub wykluczających, np. ze względu na narodowość, płeć, orientację seksualną, wiek, rasę, przekonania polityczne, religię czy wygląd. Zauważenie praktyk dyskryminacyjnych może być podstawą wypowiedzenia umowy najmu.
8. Lokal dostępny dla gości z czworonogami (zapewnienie miski z wodą dla zwierząt).
9. Udostępnianie pełnej oferty gastronomicznej lokalu gościom imprez organizowanych w Barbarze, a w zakresie uzgodnionym z WIK także na potrzeby tych imprez
10. Przestrzeganie Regulaminu „ZASADY KORZYSTANIA Z PRZESTRZENI WROCŁAWSKIEGO INSTYTUTU KULTURY (RECEPCJA, BARBARA, KLUB POD KOLUMNAMI)”, stanowiącego załącznik do Umowy najmu.

OCZEKIWANIA W ZAKRESIE OFERTY GASTRONOMICZNEJ:

1. Bezpłatna woda do picia dla gości lokalu.
2. Menu będzie zawierało dania (lub warianty dań) dla wegan/wegetarian oraz bezglutenowe/bezlaktozowe. Menu może w całości bazować na kuchni roślinnej.
3. Menu powinno obejmować różnorodny wybór sycących, świeżych słodkich i wytrawnych przekąsek np. kanapki z wysokiej jakości pieczywa, sałaty, bajgle, hummus, pasty, tarty. Opcjonalnie wybór ciepłych śniadań oraz posiłków brunchowych/lunchowych.
4. Menu nie może zawierać dań wysoko przetworzonych typu fast food.
5. Preferowane menu oparte na produktach sezonowych / regionalnych.
6. Atrakcyjne oferty specjalne np. nieodpłatna dolewka kawy przelewowej.
7. Składniki i procesy przygotowywania oferty gastronomicznej muszą spełniać wszelkie wymogi w zakresie jakości żywności i żywienia.

PODSTAWOWE WYMOGI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE:

1. Gotowość rozpoczęcia prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu wraz z dniem 1 lutego 2024 r. (lub wcześniej)
2. Preferowane stałe godziny otwarcia lokalu gastronomicznego: 8:00-20:00.
3. Prowadzenie działalności gastronomicznej w sposób możliwie nieuciążliwy dla działalności Wrocławskiego Instytutu Kultury, także pod względem rozprzestrzeniania się zapachów oraz hałasu.
4. Redukcja wykorzystywania tworzyw sztucznych do niezbędnego minimum. Naczynia i sztucce wielorazowego użytku (w przypadku korzystania z naczyń lub sztuców jednorazowych będą one wykonane z materiałów podlegających biodegradacji, łatwemu przetworzeniu lub recyklingowi). Mile widziane wszelkie inne rozwiązania proekologiczne.
5. Zapewnienie odpowiedniej liczby pracowników, produktów i naczyń umożliwiające nieprzerwane i sprawne funkcjonowanie lokalu i obsługę jego gości.
6. Minimalne oczekiwania wobec pracowników lokalu: znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, wysoka kultura osobista, życzliwość.

7. Organizacja imprez okolicznościowych (np. przyjęcia komunijne, chrzciny, stypy, wieczory kawalerskie lub panieńskie etc.) w lokalu jest co do zasady niedopuszczalna.
8. Dbanie o czystość i porządek lokalu oraz części wspólnych.
9. Ścisła, bieżąca współpraca z koordynatorami/kami Barbary ze strony WIK.
10. Współpraca również w zakresie szeroko rozumianych działań informacyjnych i promocyjnych.