

Interessenbekundungsverfahren

Gastronomisches Versorgungsangebot

„Kühlungsborner Möwengaudi 2026“

Veranstaltungszeitraum:

23. und 24. Oktober 2026

Veranstaltungsort:

Sporthalle West Kühlungsborn

Veranstalterin:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahrens

Auskünfte erteilt:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Ostseeallee 19

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: (0) 38293 - 849 65

E-Mail: event@kuehlungsborn.de

Inhaltsverzeichnis

I.	Vorbemerkung	3
1.1.	Ausgangssituation	3
II.	Leistungsbeschreibung	3
2.1.	Gegenstand der Leistung	3
2.2.	Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung.....	5
III.	Eignungsanforderungen an den Bewerber	9
3.1.	Fachliche und technische Leistungsfähigkeit	9
3.2.	Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit	10
3.3.	Zuverlässigkeit	10
3.4.	Einhaltung landesrechtlicher Vergabevorschriften.....	10
3.5.	Personelle Leistungsfähigkeit.....	10
IV.	Auswahlkriterien	11
4.1.	Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen Konzepts.....	11
4.2.	Organisatorische und technische Umsetzbarkeit	11
V.	Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen.....	12
5.1.	Stand- und Nutzungsgebühr.....	12
5.2.	Wasserbereitstellung	13
5.3.	Strombereitstellung	13
5.4.	Abfallentsorgung und Reinigung	13
VI.	Bewerbergemeinschaften	13
VII.	Unterauftragnehmer	13
VIII.	Frist und Form der Interessenbekundung	13
IX.	Kosten	14
X.	Geheimhaltung.....	14

I. Vorbemerkung

1.1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn veranstaltet am 23. und 24. Oktober 2026 in der Sporthalle West in Kühlungsborn das Veranstaltungsformat „Kühlungsborner Mówengaudi 2026“.

Die Veranstaltung umfasst zwei Abendveranstaltungen mit unterschiedlicher programmatischer Ausrichtung und Zielgruppenansprache.

Am Freitag, den 23. Oktober 2026, findet eine Club Night statt. Diese richtet sich insbesondere an ein jüngeres Publikum und wird musikalisch durch DJs gestaltet. Am Samstag, den 24. Oktober 2026, findet die Kühlungsborner Mówengaudi statt. Die Veranstaltung richtet sich überwiegend an Einheimische sowie ergänzend an Gäste Kühlungsborns. Das Veranstaltungsformat ist als geselliger Abend mit Oktoberfest- bzw. bayerischer Ausrichtung konzipiert und wird musikalisch durch eine Kombination aus Live-Band und DJ begleitet.

Für beide Veranstaltungsabende ist eine gastronomische Versorgung der Besucher vorgesehen. Während am Freitag der Schwerpunkt auf der Getränkeversorgung liegt, soll das gastronomische Angebot am Samstag zusätzlich ein zum Veranstaltungscharakter passendes Speisenangebot umfassen.

Im Rahmen dieses Interessenbekundungsverfahrens beabsichtigt die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn, einen geeigneten gastronomischen Anbieter für die Versorgung beider Veranstaltungsabende auszuwählen.

Die konkreten räumlichen, technischen, organisatorischen und gastronomischen Anforderungen ergeben sich aus der nachfolgenden Leistungsbeschreibung.

II. Leistungsbeschreibung

2.1. Gegenstand der Leistung

Gegenstand dieses Interessenbekundungsverfahrens ist die eigenverantwortliche gastronomische Versorgung der beiden Abendveranstaltungen der „Kühlungsborner Mówengaudi 2026“ am 23. und 24. Oktober 2026 in der Sporthalle West in Kühlungsborn.

Die Veranstaltung umfasst zwei Abendveranstaltungen mit jeweils unterschiedlicher programmatischer Ausrichtung und Zielgruppenansprache:

Freitag, 23. Oktober 2026 – Club Night

Die Club Night richtet sich insbesondere an ein jüngeres Publikum und ist als Abendveranstaltung mit DJ-Programm konzipiert.

Einlass:	ab 19:30 Uhr
Veranstaltungszeit:	20:00 Uhr bis 02:00 Uhr
Programm:	DJ-Musik / Club Night
Gastronomische Ausrichtung:	Getränkeversorgung; ergänzend kann ein Snackangebot vorgehalten werden. Eine umfassende Speisenversorgung ist für diesen Veranstaltungstag nicht vorgesehen.

Samstag, 24. Oktober 2026 – Kühlungsborner Mówengaudi

Die Kühlungsborner Mówengaudi richtet sich überwiegend an Einheimische sowie ergänzend an Gäste Kühlungsborns. Der Veranstaltungsabend ist als geselliges Veranstaltungsformat mit Anlehnung an eine Oktoberfest- bzw. bayerische Atmosphäre vorgesehen.

Einlass:	ab 18:00 Uhr
Veranstaltungszeit:	19:00 Uhr bis 01:00 Uhr
Programm:	Mischung aus Live-Band und DJ
Gastronomische Ausrichtung:	Getränkeversorgung sowie ein zum Veranstaltungskonzept passendes Speisen- und Snackangebot

Für die Veranstaltung steht die Sporthalle West mit einer Kapazität von mindestens 450 Personen bei sitzender Bestuhlung zur Verfügung. Bei einer Veranstaltungskonzeption mit Stehplätzen ist eine entsprechend höhere Personenkapazität möglich. Die konkrete Besucherzahl und Veranstaltungsplanung bleiben der weiteren Abstimmung vorbehalten.

Im Rahmen beider Veranstaltungsabende ist der Betrieb von zwei räumlich voneinander getrennten Bars bzw. Ausschankbereichen vorgesehen. Aufgrund der baulichen Gegebenheiten der Sporthalle sind deren grundsätzliche Positionen vorgegeben. Hinsichtlich der konkreten Gestaltung und technischen Ausführung der Ausschanklösungen besteht jedoch Gestaltungsspielraum.

Für die beiden Ausschankbereiche stehen voraussichtlich folgende Flächen zur Verfügung:

Bar 1

Ausschankfläche:	ca. 8,00 m Länge × 3,00 m Tiefe
unmittelbar zugeordneter Lagerraum:	ca. 20 m ² Nutzfläche (kein Wasseranschluss im Lager- bzw. Ausschankbereich)

Bar 2

Ausschankfläche:	ca. 8,00 m Länge × 3,00 m Tiefe
unmittelbar zugeordneter Lagerraum:	ca. 15 m ² Nutzfläche (kein Wasseranschluss im Lager- bzw. Ausschankbereich)

Die beiden Barbereiche befinden sich in einem Abstand von voraussichtlich ca. 10 bis 15 Metern zueinander und liegen unmittelbar innerhalb der Veranstaltungsfläche.

Interessierte Bewerber werden ausdrücklich dazu aufgefordert, für die beiden vorgesehenen Flächen geeignete Stand-, Theken- oder Ausschanklösungen vorzuschlagen. Die konkrete Gestaltung kann innerhalb der räumlichen und sicherheitsrechtlichen Rahmenbedingungen flexibel erfolgen und soll einen leistungsfähigen Ausschank sowie ein optisch zum Veranstaltungsformat passendes Gesamtbild ermöglichen.

Vorgaben zur Stand- und Ausschankgestaltung

Die gastronomische Versorgung innerhalb der Sporthalle ist ausschließlich auf den hierfür vorgesehenen und unter Ziffer 2.1 beschriebenen Flächen zu realisieren.

Fahrzeuggebundene Verkaufs-, Ausschank- oder Gastronomielösungen sind innerhalb der Sporthalle nicht zugelassen. Dies betrifft insbesondere Food Trucks, Verkaufsfahrzeuge, Ausschankwagen, Imbisswagen sowie vergleichbare Fahrzeuge oder Fahrzeuganhänger.

Die Bewerber haben die für den Innenbereich vorgesehenen Bars und die Speisenausgabe daher mittels geeigneter Theken-, Stand-, Ausschank- oder sonstiger modularer Gastronomielösungen innerhalb der zur Verfügung gestellten Flächen zu realisieren.

Für eine nach dieser Leistungsbeschreibung zulässige Vorbereitungs- bzw.

Zubereitungstätigkeit im Außenbereich gilt der Ausschluss fahrzeuggebundener Lösungen

nicht. Nach vorheriger Abstimmung und ausdrücklicher Freigabe durch die Veranstalterin können dort auch geeignete Fahrzeuge, Anhänger oder vergleichbare mobile Lösungen ausschließlich zur Vorbereitung oder Zubereitung von Speisen eingesetzt werden. Ein Verkauf, eine Ausgabe oder eine sonstige unmittelbare Abgabe von Speisen oder Getränken an Veranstaltungsbesucher aus diesen Fahrzeugen, Anhängern oder sonstigen Einrichtungen im Außenbereich ist nicht zulässig.

Speisenversorgung

Für den Samstagabend ist ergänzend zur Getränkeversorgung ausdrücklich ein gastronomisches Speisenangebot vorgesehen. Dieses soll sich am Charakter der Kühlungsborner Mówengaudi und damit an einem Oktoberfest- bzw. bayerisch geprägten Veranstaltungsformat orientieren.

Eine vollständige Menü- oder Restaurantversorgung ist nicht erforderlich. Gewünscht sind vielmehr unkompliziert auszugebende, veranstaltungstypische Speisen und Snacks. Denkbar sind beispielsweise Weißwurst, Leberkäse im Brötchen, kleinere Portionen Sauerkraut, Brezeln, Schmalzstullen sowie weitere geeignete Snackangebote. Auch kleine Knabber- bzw. Snackangebote, beispielsweise mit Salzbrezeln, Salzstangen, Erdnussflips oder vergleichbaren Produkten, können Bestandteil des Konzepts sein.

Die Speisenausgabe erfolgt nicht innerhalb der eigentlichen Veranstaltungsfläche, sondern in einem hierfür vorgesehenen Bereich im Eingangsbereich der Sporthalle. Dort steht ein kleiner Vorbereitungs- bzw. Küchenraum mit Durchreiche, Spüle und Herd zur Verfügung. Darüber hinausgehende fest installierte Küchentechnik ist nicht vorhanden. Der vorhandene Vorbereitungs- und Küchenbereich kann in Richtung des Eingangsbereichs um eine zusätzliche, flexibel gestaltbare Ausgabefläche von ca. 4,00 m × 2,00 m erweitert werden. Die konkrete Gestaltung und Ausstattung dieser Ausgabefläche ist durch den ausgewählten gastronomischen Anbieter im Rahmen seines Konzepts vorzuschlagen.

Optional kann für den Samstagabend zusätzlich ein Grillangebot im Außenbereich vorgesehen werden. Sofern der Bewerber hiervon Gebrauch machen möchte, sind die hierfür erforderliche technische Ausstattung, eine geeignete Überdachung sowie gegebenenfalls erforderliche Warmhaltemöglichkeiten durch den Bewerber selbst vorzusehen und bereitzustellen. Die konkrete Umsetzung bedarf der vorherigen Abstimmung und Freigabe durch die Veranstalterin. Nach vorheriger Abstimmung und ausdrücklicher Freigabe durch die Veranstalterin können dort auch geeignete Fahrzeuge, Anhänger oder vergleichbare mobile Lösungen ausschließlich zur Vorbereitung und Zubereitung von Speisen eingesetzt werden.

Die konkrete technische, räumliche und organisatorische Ausgestaltung wird nach Auswahl des Anbieters im weiteren Planungsprozess mit der Veranstalterin abgestimmt.

2.2. Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung

Grundanforderung

Der Bewerber hat ein schlüssiges, veranstaltungsangemessenes und organisatorisch umsetzbares gastronomisches Gesamtkonzept für beide Veranstaltungstage vorzulegen. Das Konzept muss den unterschiedlichen Charakter der Club Night am Freitag und der Kühlungsborner Mówengaudi am Samstag berücksichtigen und insbesondere eine zügige und kontinuierliche Versorgung der Besucher während der jeweiligen Veranstaltungszeiten gewährleisten. Die gastronomische Versorgung ist so zu organisieren, dass insbesondere zu erwartende Belastungsspitzen zu Veranstaltungsbeginn, in Programmpausen sowie während des laufenden Veranstaltungsbetriebs angemessen bewältigt werden können.

Anforderungen an das Getränkeangebot

Das Getränkeangebot muss an beiden Veranstaltungstagen mindestens folgende Bestandteile umfassen:

- alkoholfreie Getränke, insbesondere Wasser und Softdrinks oder vergleichbare Alternativen,
- mindestens eine Biersorte,
- weinhaltige Getränke bzw. Wein und Sekt oder vergleichbare Angebote,
- Spirituosen,
- Longdrinks und/oder Cocktails.

Ergänzend können warme Getränke, insbesondere Kaffee, angeboten werden.

Für die Kühlungsborner Möwengaudi am Samstag ist das Getränkeangebot auf den Oktoberfest- bzw. bayerischen Veranstaltungsscharakter abzustimmen. Insbesondere ist die Möglichkeit zum Ausschank von Maßbier ausdrücklich erwünscht.

Die konkrete Sortimentsauswahl einschließlich der vorgesehenen Verkaufspreise ist durch den Bewerber im Rahmen seines gastronomischen Konzepts darzustellen.

Anforderungen an das Speisen- und Snackangebot

Für die Club Night am Freitag kann ergänzend zur Getränkeversorgung ein kleines, unkompliziertes Snackangebot vorgehalten werden. Eine umfassende Speisenversorgung ist für diesen Veranstaltungstag nicht erforderlich.

Für die Kühlungsborner Möwengaudi am Samstag ist ein zum Oktoberfest- bzw. bayerischen Veranstaltungsscharakter passendes Speisenangebot vorzusehen.

Das Angebot soll insbesondere kleinere, unkompliziert auszugebende und für eine Veranstaltung dieser Art geeignete Speisen umfassen. Denkbar sind beispielsweise:

- Weißwurst,
- Leberkäse, insbesondere im Brötchen,
- Brezeln,
- Schmalzstullen,
- vergleichbare herzhafte Speisen und Snacks.

Ergänzend sind kleinere Knabber- und Snackangebote, beispielsweise Salzbrezeln, Salzstangen, Erdnussflips oder vergleichbare Produkte, ausdrücklich erwünscht.

Eine vollständige Menü- oder Restaurantversorgung ist ausdrücklich nicht erforderlich.

Optional kann der Bewerber für den Samstagabend einen zusätzlichen Zubereitungsbereich im Außenbereich vorsehen, beispielsweise für die Zubereitung von Grillgut.

Die hierfür erforderliche Ausstattung einschließlich einer geeigneten Überdachung sowie erforderlicher Arbeits-, Zubereitungs- und Warmhaltetechnik ist vollständig durch den Bewerber bereitzustellen. Auch der Einsatz geeigneter Fahrzeuge, Anhänger oder vergleichbarer mobiler Lösungen kann nach vorheriger Abstimmung und Freigabe durch die Veranstalterin zugelassen werden.

Der Außenbereich dient ausschließlich der Vorbereitung und Zubereitung von Speisen. Eine Ausgabe oder ein Verkauf an Veranstaltungsbesucher ist dort nicht zulässig. Sämtliche im Außenbereich zubereiteten Speisen sind zur vorgesehenen Speisenausgabe im Eingangsbereich zu verbringen und ausschließlich dort an die Veranstaltungsbesucher auszugeben bzw. zu verkaufen.

Die konkrete Lage, Größe und Ausgestaltung des Zubereitungsbereichs bedarf der vorherigen Abstimmung und ausdrücklichen Freigabe durch die Veranstalterin.

Verpflegung von Crew, Künstlern und Veranstaltungsmitwirkenden

Der ausgewählte gastronomische Anbieter hat an beiden Veranstaltungstagen die Verpflegung eines begrenzten Personenkreises aus Crewmitgliedern, Künstlern und sonstigen durch die Veranstalterin benannten Veranstaltungsmitwirkenden zu ermöglichen.

Nach derzeitiger Planung ist von einem Personenkreis von insgesamt ca. 10 bis 20 Personen auszugehen. Die tatsächliche Anzahl kann hiervon abweichen.

Die Abwicklung der Verpflegung soll über ein durch die Veranstalterin ausgegebenes Markensystem für Speisen und Getränke erfolgen. Die von der Veranstalterin ausgegebenen und entsprechend gekennzeichneten Verzehrmarken sind vom ausgewählten Anbieter an den gastronomischen Ausgabe- und Ausschankstellen als Zahlungsmittel für die jeweils vorgesehenen Speisen und Getränke zu akzeptieren.

Die eingelösten Verzehrmarken werden nach der Veranstaltung zwischen dem Anbieter und der Veranstalterin abgerechnet. Das konkrete organisatorische Verfahren zur Ausgabe, Annahme, Sammlung und Abrechnung der Verzehrmarken wird vor der Veranstaltung zwischen den Parteien abgestimmt.

Der Bewerber hat im Rahmen seiner Interessenbekundung anzugeben, welchen Nachlass gegenüber den regulären Verkaufspreisen er der Veranstalterin für die über das Markensystem abgerechnete Crew- und Künstlerverpflegung gewährt. Der angebotene Nachlass ist eindeutig als prozentualer Rabatt oder in Form einer vergleichbar nachvollziehbaren Preisregelung anzugeben.

Bereitstellung von Snackgläsern für die Tischausstattung

Für die Kühlungsborner Möwengaudi am Samstag hat der ausgewählte gastronomische Anbieter der Veranstalterin mindestens 25 Maßgläser als Bestandteil der vorgesehenen Tischausstattung zur Verfügung zu stellen.

Die Maßgläser sind mit geeigneten Knabber- und Snackartikeln, beispielsweise Erdnussflips, Salzbrezeln, Salzstangen oder vergleichbaren Produkten, zu befüllen. Die konkrete Zusammenstellung wird vor der Veranstaltung mit der Veranstalterin abgestimmt.

Die Maßgläser einschließlich der vorgesehenen Befüllung sind rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn am Samstag in Abstimmung mit der Veranstaltungsleitung bereitzustellen. Die für die Befüllung verwendeten Waren werden der Veranstalterin gesondert in Rechnung gestellt. Der Bewerber hat bereits im Rahmen seiner Interessenbekundung anzugeben, zu welchen Konditionen die Befüllung der mindestens 25 Maßgläser angeboten wird. Dabei ist insbesondere anzugeben, ob die Abrechnung zum Einkaufspreis, zu einem rabattierten Preis oder zu einem sonstigen gesonderten Veranstalterpreis erfolgt.

Die Bereitstellung und Nutzung der Maßgläser für die vorgenannte Tischausstattung ist Bestandteil der gastronomischen Leistung.

Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen

Die gastronomische Versorgung ist unter Berücksichtigung der Abfallvermeidung und eines möglichst ressourcenschonenden Veranstaltungsbetriebs durchzuführen.

Für die Club Night am Freitag sind für die Getränkeausgabe geeignete Mehrweg- oder Pfandsysteme zu verwenden. Einweg-Ausschanklösungen sollen grundsätzlich vermieden werden.

Für die Kühlungsborner Möwengaudi am Samstag gelten aufgrund des Veranstaltungskonzepts abweichende Anforderungen. An diesem Abend soll eine Kombination aus Mehrweg-Ausschanksystemen, geeigneten Trinkgefäßen sowie Flaschenverkauf ermöglicht werden.

Insbesondere ist am Samstag der Verkauf von Flaschenware, vor allem Wein und Sekt, ausdrücklich vorzusehen bzw. zu ermöglichen. Hintergrund ist die geplante Tischstruktur mit unter anderem buchbaren Zehnertischen, bei denen die gemeinschaftliche Bestellung von Flaschen einschließlich der dazugehörigen Trinkgläser ermöglicht werden soll.

Soweit Getränke aufgrund ihres Charakters oder ihrer vorgesehenen Darreichungsform sinnvollerweise in Gläsern bzw. geeigneten Mehrweg-Trinkgefäßen ausgegeben werden, ist dies am Samstag zulässig. Dies betrifft insbesondere Wein und Sekt sowie das für die Möwengaudi gewünschte Maßbier.

Getränke, bei denen eine Ausgabe in bruch sicheren Mehrwegbechern ohne Beeinträchtigung des Veranstaltungskonzepts möglich ist, insbesondere Longdrinks und Cocktails, sollen hingegen in geeigneten Mehrwegbechern ausgegeben werden. Das konkrete Gebinde-, Glas-, Becher- und Pfandkonzept für beide Veranstaltungstage ist vom Bewerber im Rahmen seiner Interessenbekundung darzustellen. Dabei ist insbesondere darzulegen, wie Rückgabe, Sammlung und gegebenenfalls Reinigung der verwendeten Mehrweggefäße organisatorisch umgesetzt werden.

Darüber hinaus sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- ordnungsgemäße Abfalltrennung,
- sauberer und optisch ansprechender Zustand sämtlicher Ausschank- und Ausgabebereiche,
- regelmäßige Reinigung der eigenen Arbeits- und Ausgabeflächen während des Veranstaltungsbetriebs,
- Einhaltung sämtlicher einschlägiger lebensmittel- und hygienerechtlicher Vorschriften.

Organisatorische Anforderungen an die Durchführung Stand- und Ausschankkonzept:

Der Bewerber hat auf Grundlage der unter Ziffer 2.1 beschriebenen räumlichen Gegebenheiten ein geeignetes Konzept für die Einrichtung und den Betrieb der beiden Bars sowie der Speisenausgabe vorzulegen.

Aus dem Konzept müssen insbesondere hervorgehen:

- Art und Gestaltung der vorgesehenen Theken- bzw. Ausschanklösungen,
- technische Anforderungen, insbesondere Strombedarf,
- vorgesehene Kühl- und Lagermöglichkeiten,
- erforderliche zusätzliche Ausstattung,
- Organisation der Warenanlieferung und Nachversorgung,
- Gestaltung und Ausstattung der Speisenausgabe,
- gegebenenfalls Konzept für einen zusätzlichen Grillbereich im Außenbereich.

Die endgültige Positionierung und Ausgestaltung erfolgen in Abstimmung mit der Veranstalterin.

Personal:

Der ausgewählte Anbieter stellt für beide Veranstaltungstage ausreichend qualifiziertes Personal zur Verfügung, um während der gesamten Veranstaltungsdauer einen ordnungsgemäßen, zügigen und sicheren gastronomischen Betrieb zu gewährleisten.

Die Personalplanung ist auf die erwartete Besucherzahl, den Betrieb von zwei getrennten Bars sowie am Samstag zusätzlich auf die Speisenausgabe abzustimmen.

Für beide Veranstaltungstage ist ein verantwortlicher Ansprechpartner vor Ort zu benennen.

Auf- und Abbau:

Der Aufbau der gastronomischen Einrichtungen ist grundsätzlich ab dem **22. Oktober 2026** möglich. Die konkreten Aufbauzeiten und die Anlieferungslogistik sind vorab mit der Veranstaltungsleitung abzustimmen.

Der vollständige Abbau sämtlicher durch den Anbieter eingebrachten Einrichtungen und Gegenstände muss spätestens am **Sonntag, den 25. Oktober 2026**, abgeschlossen sein. Sämtliche genutzten Flächen sind innerhalb dieses Zeitraums vollständig geräumt und in ordnungsgemäßem Zustand an die Veranstalterin zu übergeben.

Genauere Zeitfenster für Aufbau, Anlieferung und Abbau werden im weiteren Planungsprozess zwischen Veranstalterin und ausgewähltem Anbieter abgestimmt.

Rechtliche Rahmenbedingungen der Leistungserbringung

Der ausgewählte Anbieter ist verpflichtet, sämtliche für die Leistungserbringung einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und behördlichen Anforderungen einzuhalten. Hierzu zählen insbesondere:

- lebensmittel- und hygienerechtliche Vorschriften,
- Jugendschutzrecht,
- gewerberechtliche Vorschriften,
- arbeits- und arbeitsschutzrechtliche Vorschriften,
- brandschutz- und sicherheitsrechtliche Vorgaben der Veranstaltungsstätte.

Erforderliche Genehmigungen, Nachweise und Belehrungen, die den eigenen gastronomischen Betrieb betreffen, sind durch den Anbieter rechtzeitig und eigenverantwortlich sicherzustellen.

III. Eignungsanforderungen an den Bewerber

Die Auswahl erfolgt unter Beachtung der Grundsätze der Transparenz, Gleichbehandlung und Nichtdiskriminierung. Der Bewerber hat seine Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit nachzuweisen.

3.1. Fachliche und technische Leistungsfähigkeit

Der Bewerber muss über nachweisliche Erfahrung in der Durchführung gastronomischer Leistungen bei öffentlichen Veranstaltungen vergleichbarer Größenordnung verfügen.

Einzureichen sind:

- Referenzen aus den letzten drei Jahren (mindestens zwei vergleichbare Veranstaltungen), mit:
 - Bezeichnung der Veranstaltung
 - Veranstaltungsort
 - ungefähre Besucherzahl
 - Leistungsumfang
 - Auftraggeber

- Kurzdarstellung des Unternehmens:
 - Unternehmensgröße
 - Kerngeschäft
 - Anzahl festangestellter Mitarbeitender
 - ggf. vorhandene mobile Ausschanksysteme

3.2. Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat zu erklären, dass:

- ein ordnungsgemäß angemeldetes Gewerbe besteht,
- keine Insolvenz oder vergleichbare Verfahren anhängig sind,
- sämtliche steuerlichen Verpflichtungen erfüllt werden,
- eine Betriebshaftpflichtversicherung mit ausreichender Deckungssumme besteht

Ein entsprechender Eigennachweis ist beizufügen.

3.3. Zuverlässigkeit

Der Bewerber erklärt,

- dass keine schweren Verfehlungen begangen wurden, die die Zuverlässigkeit in Frage stellen,
- dass gesetzliche Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben erfüllt sind.

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

3.4. Einhaltung landesrechtlicher Vergabevorschriften

Soweit das Verfahren bzw. die spätere Leistungserbringung in den jeweiligen Anwendungsbereich fällt, verpflichtet sich der Bewerber zur Einhaltung der jeweils geltenden Bestimmungen des Tariftreue- und Vergabegesetzes Mecklenburg-Vorpommern (TVgG M-V) sowie der auf dessen Grundlage erlassenen einschlägigen Verordnungen, insbesondere der Vergabe- und Mindestarbeitsbedingungen-Verfahrensverordnung Mecklenburg-Vorpommern (VgMinArbV M-V), sowie der geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen.

Soweit erforderlich, sind die zum Zeitpunkt der Beauftragung geltenden Erklärungen und Verpflichtungsvereinbarungen vorzulegen.

3.5. Personelle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat darzulegen:

- Anzahl des vorgesehenen Personals für die Veranstaltung
- Qualifikationsstruktur
- Benennung einer verantwortlichen Person vor Ort

Es muss erkennbar sein, dass eine ordnungsgemäße Durchführung der Leistung während der gesamten Veranstaltungsdauer sichergestellt werden kann.

IV. Auswahlkriterien

Die Vergabe der Gestattung zur Durchführung der gastronomischen Leistung erfolgt auf Grundlage der nachstehenden Auswahlkriterien.

Die Auftraggeberin behält sich vor, das Verfahren jederzeit ohne Angabe von Gründen aufzuheben. Ein Anspruch auf Durchführung oder Abschluss eines Vertrages besteht nicht. Ein Anspruch auf Auswahlentscheidung / Gestattung besteht nicht.

4.1. Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen Konzepts

(Gewichtung: 60 %)

Bewertet werden insbesondere:

- Veranstaltungsbezug und Zielgruppenorientierung für beide Veranstaltungstage,
- Attraktivität, Umfang und Struktur des Getränkeangebots,
- Qualität und Veranstaltungsbezug des Speisen- und Snackangebots für die Kühlungsborner Möwengaudi,
- Schlüssigkeit des vorgesehenen Gebinde-, Glas-, Becher- und Pfandkonzepts,
- Plausibilität der gastronomischen und organisatorischen Umsetzung,
- Angemessenheit der vorgesehenen Verkaufspreise für die Besucher,
- Qualität und Schlüssigkeit des eingereichten Gesamtkonzepts.

4.2. Organisatorische und technische Umsetzbarkeit

(Gewichtung: 40 %)

Bewertet werden:

- Stand- und Flächenkonzept
- technische Anforderungen
- Personalplanung
- Aufbau-/Abbaukonzept
- logistische Durchführbarkeit
- Erfahrung mit vergleichbaren Veranstaltungen

V. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

5.1. Stand- und Nutzungsgebühr

Für die Überlassung und Nutzung der für die gastronomische Versorgung vorgesehenen Flächen wird für beide Veranstaltungstage eine **pauschale Stand- und Nutzungsgebühr in Höhe von insgesamt 1.800,00 EUR netto** erhoben.

Die Gesamtpauschale umfasst:

- die Nutzung des Ausschankbereichs **Bar 1** mit einer zur Verfügung stehenden Fläche von bis zu ca. 8,00 m × 3,00 m einschließlich des zugeordneten Lagerraums von ca. 20 m²,
- die Nutzung des Ausschankbereichs **Bar 2** mit einer zur Verfügung stehenden Fläche von bis zu ca. 8,00 m × 3,00 m einschließlich des zugeordneten Lagerraums von ca. 15 m² sowie
- die Nutzung des für die **Speisenausgabe** vorgesehenen Bereichs einschließlich des vorhandenen Vorbereitungs- bzw. Küchenraums und der zusätzlichen Ausgabefläche von bis zu ca. 4,00 m × 2,00 m.

Die Stand- und Nutzungsgebühr wird als **Gesamtpauschale** erhoben. Eine Reduzierung der Gebühr aufgrund einer geringeren tatsächlichen Inanspruchnahme einzelner zur Verfügung gestellter Ausschank-, Ausgabe-, Lager- oder Vorbereitungsflächen erfolgt nicht.

Für die zugeordneten Lagerflächen sowie den Vorbereitungs- bzw. Küchenraum werden keine darüber hinausgehenden gesonderten Nutzungsgebühren erhoben.

Eine Nutzung des Außenbereichs ist ausschließlich nach vorheriger Abstimmung und ausdrücklicher Freigabe durch die Veranstalterin zulässig. Der Außenbereich darf ausschließlich der Vorbereitung bzw. Zubereitung von Speisen, beispielsweise durch Grillen, dienen.

Ein Verkauf, eine Ausgabe oder sonstige unmittelbare Abgabe von Speisen oder Getränken an Veranstaltungsbesucher ist im Außenbereich nicht zulässig. Die Ausgabe und der Verkauf der im Außenbereich zubereiteten Speisen haben ausschließlich über die hierfür vorgesehene Speisenausgabe im Eingangsbereich der Sporthalle zu erfolgen.

Für eine entsprechend freigegebene Vorbereitungs- bzw. Zubereitungsfläche im Außenbereich wird keine zusätzliche Stand- oder Nutzungsgebühr erhoben.

Die Stand- und Nutzungsgebühr wird nach Durchführung der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Bei vollständiger Absage der Veranstaltung entfällt die Stand- und Nutzungsgebühr. Bei Absage lediglich eines der beiden Veranstaltungstage wird die Stand- und Nutzungsgebühr angemessen anteilig reduziert.

5.2. Wasserbereitstellung

In den beiden Bar- und Lagerbereichen stehen keine unmittelbaren Wasseranschlüsse zur Verfügung. Die Auftraggeberin stellt innerhalb der Veranstaltungsstätte einen zentralen Wasseranschluss unentgeltlich zur Verfügung. Die gegebenenfalls erforderliche Beförderung bzw. Verteilung des Wassers zu den jeweiligen gastronomischen Arbeitsbereichen ist durch den Auftragnehmer eigenständig zu organisieren.

Ein Anspruch auf bestimmte Druck- oder Durchflussmengen besteht nicht.

5.3. Strombereitstellung

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin.

Die Stromkosten sind mit der Stand- und Nutzungsgebühr abgegolten.

5.4. Abfallentsorgung und Reinigung

Die Auftraggeberin stellt Mülltonnen und vorgesehene Sammelcontainer zur Verfügung. Die ordnungsgemäße Mülltrennung sowie die Reinhaltung des eigenen Standbereichs obliegen dem Auftragnehmer. Der Auftragnehmer hat die ihm zugewiesenen Müllbehälter eigenständig zu nutzen und bei Bedarf zu leeren. Kommt der Auftragnehmer seiner Reinigungspflicht nicht nach, behält sich die Auftraggeberin vor, notwendige Reinigungsmaßnahmen auf Kosten des Auftragnehmers durchführen zu lassen. Maßgeblich sind die tatsächlich entstandenen und nachgewiesenen Kosten.

VI. Bewerbergemeinschaften

Bewerbergemeinschaften sind zugelassen. Im Falle einer Auswahl haften die Mitglieder gesamtschuldnerisch. Ein bevollmächtigter Vertreter ist zu benennen.

VII. Unterauftragnehmer

Der Einsatz von Unterauftragnehmern ist zulässig. Diese sind im Rahmen der Bewerbung zu benennen. Der Hauptauftragnehmer bleibt für die ordnungsgemäße Vertragserfüllung verantwortlich.

VIII. Frist und Form der Interessenbekundung

Die Interessenbekundung ist spätestens bis zum **25. September 2026, 12 Uhr**, vollständig einzureichen.

Die Einreichung erfolgt ausschließlich per E-Mail an: **event@kuehlungsborn.de**

Betreff: „**Interessenbekundung Gastronomie – Kühlungsborner Möwengaudi 2026**“

Rückfragen zum Verfahren können bis spätestens 22. September 2026, 12 Uhr per E-Mail an event@kuehlungsborn.de gestellt werden.

Die Bewerber sind bis zur Auswahlentscheidung an die im Rahmen ihrer Interessenbekundung angegebenen Konditionen gebunden.

Die Auswahlentscheidung ist voraussichtlich bis zum **30. September 2026** vorgesehen.

IX. Kosten

Für die Kalkulation und Erstellung der Interessenbekundung werden den Bewerbern keine Kosten erstattet.

X. Geheimhaltung

Alle Unterlagen und Informationen, die dem Bewerber im Zusammenhang mit dem Interessenbekundungsverfahren sowie der etwaigen anschließenden Vertragserfüllung überlassen oder kenntlich gemacht werden, dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung der Auftraggeberin nicht für andere Zwecke verwendet, vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Das vom Bewerber beschäftigte Personal ist zur Geheimhaltung aller personenbezogenen und betrieblichen Daten zu verpflichten, die im Zusammenhang mit der Interessenbekundung sowie einer etwaigen späteren Leistungserbringung bekannt werden.

Jeder Bewerber haftet für Schäden, die aus der Weitergabe dieser Daten entstehen, es sei denn, der Bewerber weist nach, dass der Schaden weder vorsätzlich noch fahrlässig entstanden ist