

Interessenbekundungsverfahren

Gastronomisches Versorgungsangebot

„Wintermarkt Kühlungsborn 2026/2027“

Veranstaltungszeitraum:

28. November 2026 bis 03. Januar 2027

Veranstaltungsort:

Sandfläche „Zur Seebrücke“

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	8
3.1.	Fachliche und technische Leistungsfähigkeit	8
3.2.	Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit	8
3.3.	Zuverlässigkeit	9
3.4.	Personelle Leistungsfähigkeit	9
IV.	Auswahlkriterien	9
4.1.	Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen und gestalterischen Konzepts ...	10
4.2.	Organisatorische und technische Umsetzbarkeit	10
4.3.	Zusammenstellung des gastronomischen Gesamtangebots	11
V.	Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen	11
5.1.	Stand- und Nutzungsgebühr	11
5.2.	Strombereitstellung	13
5.3.	Abfallentsorgung und Reinigung	13
5.4.	Be- und Entladung / Befahrung der Veranstaltungsfläche	14
VI.	Bewerbergemeinschaften	15
VII.	Unterauftragnehmer	15
VIII.	Frist und Form der Interessenbekundung	16
8.1.	Bewerbungsfrist und Einreichung	16
8.2.	Einzureichende Angaben und Unterlagen	16
8.3.	Vollständigkeit und Nachforderung	17
8.4.	Charakter des Verfahrens	17
IX.	Kosten	17
X.	Vertraulichkeit und Datenschutz	18

I. Vorbemerkung

1.1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn beabsichtigt, im Zeitraum vom 28. November 2026 bis einschließlich 3. Januar 2027 auf der Sandfläche „Zur Seebrücke“ in Kühlungsborn den „Wintermarkt Kühlungsborn 2026/2027“ durchzuführen.

Der Wintermarkt soll Einheimischen und Gästen Kühlungsborns während der Advents- und Weihnachtszeit sowie über den Jahreswechsel einen attraktiven Treffpunkt in unmittelbarer Nähe zur Seebrücke bieten. Ziel ist es, durch ein qualitativ ansprechendes gastronomisches Angebot und eine winterliche bzw. weihnachtliche Gestaltung eine hohe Aufenthaltsqualität zu schaffen und einen Ort für Begegnung und gemeinsames Verweilen zu gestalten. Bei der Gestaltung und Nutzung der Veranstaltungsfläche soll zugleich auf eine möglichst barrierefreie Zugänglichkeit geachtet werden.

Im Rahmen dieses Interessenbekundungsverfahrens beabsichtigt die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn, bis zu sechs Stellflächen für gastronomische Angebote auf der Sandfläche „Zur Seebrücke“ zu vergeben. Die maximale Aufstellfläche je Stellplatz beträgt 6,00 m × 3,00 m.

Das Interessenbekundungsverfahren richtet sich an einzelne gastronomische Anbieter, die sich mit einem eigenen Stand- und Angebotskonzept um eine Stellfläche bewerben.

Bewerbungen können sowohl für Speisen- oder Getränkeangebote als auch für kombinierte Speisen- und Getränkeangebote eingereicht werden. Bei der Auswahl der Bewerber soll insgesamt ein qualitativ ansprechendes, abwechslungsreiches und ausgewogenes gastronomisches Gesamtangebot für den Wintermarkt erreicht werden.

Die für den gastronomischen Betrieb erforderlichen Verkaufsstände, Hütten, Fahrzeuge oder sonstigen geeigneten mobilen Verkaufseinrichtungen sind durch die jeweiligen Bewerber eigenständig bereitzustellen. Die Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn stellt die für den Wintermarkt vorgesehene Veranstaltungsfläche sowie die in diesem Interessenbekundungsverfahren näher bezeichnete Infrastruktur zur Verfügung.

Die konkreten räumlichen, technischen, organisatorischen und gastronomischen Anforderungen sowie die Bedingungen für die Nutzung der Stellflächen ergeben sich aus der nachfolgenden Leistungsbeschreibung.

II. Leistungsbeschreibung

2.1. Gegenstand der Leistung

Gegenstand dieses Interessenbekundungsverfahrens ist die Vergabe von bis zu sechs einzelnen Stellflächen für gastronomische Angebote im Rahmen des „Wintermarktes Kühlungsborn 2026/2027“ auf der Sandfläche „Zur Seebrücke“ in Kühlungsborn.

Der Wintermarkt findet im Zeitraum vom 28. November 2026 bis einschließlich 3. Januar 2027 statt. Die gastronomischen Angebote sind grundsätzlich während des gesamten Veranstaltungszeitraums und zu den unter dieser Ziffer festgelegten Öffnungszeiten vorzuhalten.

Stellflächen

Für die gastronomischen Angebote stehen insgesamt bis zu sechs Stellflächen zur Verfügung. Die maximale Aufstellfläche je Stellplatz beträgt: maximal 6,00 m Breite × 3,00 m Tiefe.

Die angegebenen Maximalmaße beziehen sich auf den vollständig betriebsbereiten Zustand des jeweiligen Standes. Ausklappbare Verkaufstresen, Klappen, Anbauten oder sonstige konstruktive Bestandteile des Verkaufsstandes sind innerhalb der maximal zulässigen Aufstellfläche zu berücksichtigen.

Die Bewerbung erfolgt jeweils für eine einzelne Stellfläche. Die konkrete Positionierung und Zuordnung der Stellflächen auf der Veranstaltungsfläche erfolgt durch die Veranstalterin unter Berücksichtigung des gastronomischen Gesamtangebots sowie der räumlichen, technischen und sicherheitsrelevanten Anforderungen. Ein Anspruch auf Zuweisung einer bestimmten Position innerhalb der Veranstaltungsfläche besteht nicht.

Verkaufsstände und gastronomische Einrichtungen

Die für den gastronomischen Betrieb erforderlichen Einrichtungen werden von der Veranstalterin nicht bereitgestellt.

Der Bewerber hat den von ihm vorgesehenen Verkaufsstand einschließlich der für seinen Betrieb erforderlichen Ausstattung eigenständig bereitzustellen, aufzubauen, zu betreiben und nach Veranstaltungsende wieder vollständig abzubauen.

Zulässig sind insbesondere:

- Verkaufshütten,
- Verkaufs- und Ausschankstände,
- geeignete Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsanhänger sowie
- vergleichbare mobile gastronomische Verkaufseinrichtungen.

Die eingesetzten Einrichtungen müssen hinsichtlich ihrer Abmessungen, technischen Ausstattung und Gestaltung für die vorgesehene Stellfläche sowie für einen durchgehenden Betrieb während des Wintermarktes geeignet sein. Mit der Interessenbekundung sind die genauen Abmessungen des vorgesehenen Standes im vollständig betriebsbereiten Zustand anzugeben. Zusätzlich ist geeignetes Foto- oder Bildmaterial einzureichen, aus dem Art, Gestaltung und Erscheinungsbild des vorgesehenen Standes hervorgehen.

Gastronomische Ausrichtung

Die Stellflächen dienen der gastronomischen Versorgung der Besucher des Wintermarktes. Bewerbungen sind insbesondere mit folgenden Angebotsformen möglich:

- Speisenangebote,
- Getränkeangebote oder
- kombinierte Speisen- und Getränkeangebote.

Eine feste Zuordnung einzelner Stellflächen ausschließlich zu Speisen- oder Getränkeangeboten erfolgt nicht. Ziel der Auswahl ist vielmehr, über die Gesamtheit der vergebenen Stellflächen ein qualitativ ansprechendes, abwechslungsreiches und ausgewogenes gastronomisches Gesamtangebot zu erreichen.

Die konkreten Anforderungen an Art, Qualität und Gestaltung des gastronomischen Angebots werden unter Ziffer 2.2 näher bestimmt.

Veranstaltungs- und Betriebszeitraum

Der Aufbau der gastronomischen Einrichtungen ist ab dem 25. November 2026 nach vorheriger Abstimmung mit der Veranstalterin möglich.

Der Wintermarkt wird im Zeitraum vom 28. November 2026 bis einschließlich 3. Januar 2027 betrieben.

Der vollständige Abbau sämtlicher durch den Betreiber eingebrachten Einrichtungen und Gegenstände muss spätestens bis zum 6. Januar 2027 abgeschlossen sein. Die genutzte Fläche ist vollständig geräumt und in einem ordnungsgemäßen Zustand an die Veranstalterin zu übergeben.

Die für den Wintermarkt festgelegten Öffnungszeiten sind für die ausgewählten Betreiber verbindlich. Abweichungen oder vorübergehende Schließungen sind nur nach vorheriger Abstimmung mit der Veranstalterin zulässig. Kurzfristige witterungsbedingte Anpassungen bleiben nach Abstimmung mit der Veranstalterin möglich.

Öffnungszeiten:

28.11. – 23.12.2026

Mo – Do 15:00 bis 20:00 Uhr

Fr 15:00 bis 21:00 Uhr

Sa 11:00 bis 21:00 Uhr

So 11:00 bis 20:00 Uhr

24.12.2026

11:00 bis 16:00 Uhr

25.12. – 28.12.2026

11:00 bis 21:00 Uhr

29.12. – 30.12.2026

11:00 bis 22:00 Uhr

31.12.2026

11:00 bis 02:00 Uhr

01.01. – 02.01.2027

11:00 bis 21:00 Uhr

03.01.2027

11:00 bis 16:00 Uhr

Die weiteren organisatorischen Einzelheiten zu Aufbau, Anlieferung, Betrieb und Abbau werden nach Abschluss des Interessenbekundungsverfahrens mit den ausgewählten Betreibern abgestimmt.

2.2. Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung

Grundanforderung

Der Bewerber hat ein qualitativ ansprechendes, zum Charakter des Wintermarktes passendes und über den gesamten Veranstaltungszeitraum organisatorisch umsetzbares gastronomisches Angebot vorzulegen.

Das angebotene Sortiment soll sich in seiner Ausrichtung an der Advents-, Weihnachts- und Winterzeit orientieren und zu einem attraktiven und abwechslungsreichen Gesamtangebot des Wintermarktes beitragen.

Bewerbungen können sowohl mit einem Schwerpunkt auf Speisen oder Getränken als auch mit einem kombinierten Speisen- und Getränkeangebot erfolgen. Eine feste Zuordnung oder zahlenmäßige Aufteilung der zur Verfügung stehenden Stellflächen nach Speisen- und Getränkeangeboten erfolgt nicht. Bei der Auswahl der Bewerber wird jedoch darauf geachtet, dass über die Gesamtheit der vergebenen Stellflächen ein ausgewogenes und vielfältiges Verhältnis unterschiedlicher Speisen- und Getränkeangebote entsteht. Die Veranstalterin behält sich daher vor, bei der Auswahl neben der Qualität des einzelnen Angebots auch dessen Beitrag zu einem ausgewogenen gastronomischen Gesamtangebot des Wintermarktes zu berücksichtigen.

Anforderungen an das Speisen- und Getränkeangebot

Das angebotene Sortiment soll qualitativ hochwertig, zeitgemäß und dem winterlichen bzw. weihnachtlichen Charakter der Veranstaltung angemessen sein.

Bei Speisenangeboten sind insbesondere saisonale, winterliche bzw. für einen Wintermarkt geeignete Speisen erwünscht. Das Angebot kann sowohl herzhaft als auch süße Speisen umfassen. Ergänzende vegetarische Angebote sind ausdrücklich erwünscht.

Bei Getränkeangeboten sind insbesondere für die Jahreszeit geeignete warme und kalte Getränke erwünscht. Hierzu können beispielsweise Heißgetränke sowie alkoholfreie und alkoholische Getränke gehören.

Bewerber mit einem kombinierten gastronomischen Angebot können Speisen und Getränke innerhalb eines Standkonzepts miteinander verbinden.

Das konkret vorgesehene Sortiment ist im Rahmen der Interessenbekundung vollständig und nachvollziehbar darzustellen. Hierzu sind die vorgesehenen Speisen und/oder Getränke einschließlich der jeweiligen Verkaufspreise anzugeben.

Die Veranstalterin legt Wert auf ein abwechslungsreiches Gesamtangebot. Inhaltlich weitgehend identische oder stark vergleichbare Angebote mehrerer Bewerber können daher bei der Zusammenstellung des gastronomischen Gesamtangebots entsprechend berücksichtigt werden.

Standgestaltung und winterliche Atmosphäre

Die Gestaltung der gastronomischen Stände soll dem Charakter eines Wintermarktes entsprechen und zu einem optisch ansprechenden und einheitlich wirkenden Gesamtbild der Veranstaltungsfläche beitragen.

Die Verkaufsstände und die unmittelbar zugehörigen Bereiche sind daher winterlich bzw. weihnachtlich und hochwertig zu gestalten. Die Gestaltung kann insbesondere durch geeignete Beleuchtung, Dekoration, Tannengrün oder vergleichbare saisonale Gestaltungselemente erfolgen. Die konkrete Gestaltung soll sich zugleich in das Erscheinungsbild des Veranstaltungsbereichs und die örtlichen Gegebenheiten einfügen. Grelles, stark wechselndes oder blinkendes Licht sowie optisch dominierende Werbeanlagen und Werbemaßnahmen von Drittanbietern sind nicht erwünscht.

Mit der Interessenbekundung ist anhand von geeignetem Foto- bzw. Bildmaterial darzustellen, welcher Verkaufsstand eingesetzt werden soll und wie dessen winterliche bzw. weihnachtliche Gestaltung vorgesehen ist.

Aufenthaltsqualität und Möblierung

Neben der gastronomischen Versorgung soll der Wintermarkt eine hohe Aufenthaltsqualität bieten und zum Verweilen einladen.

Die ergänzende Aufstellung von Stehtischen und/oder geeigneten Sitzmöglichkeiten bzw. Sitzgruppen durch die Betreiber ist daher ausdrücklich erwünscht.

Stehtische und Sitzmöglichkeiten müssen nicht innerhalb der maximalen Standfläche von 6,00 m × 3,00 m aufgestellt werden. Art, Anzahl und vorgesehener Flächenbedarf der geplanten Möblierung sind jedoch im Rahmen der Interessenbekundung anzugeben.

Die konkrete Positionierung der Möblierung auf der Veranstaltungsfläche erfolgt ausschließlich nach Abstimmung und Freigabe durch die Veranstalterin. Ein Anspruch auf Bereitstellung einer bestimmten zusätzlichen Fläche für Stehtische oder Sitzmöglichkeiten besteht nicht.

Sämtliche Wegebeziehungen sowie erforderliche Flucht-, Rettungs- und Bewegungsflächen sind jederzeit freizuhalten.

Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung

Die gastronomische Leistung ist unter Berücksichtigung der Abfallvermeidung und eines möglichst ressourcenschonenden Veranstaltungsbetriebs zu erbringen.

Bei der Ausgabe von Speisen und Getränken sollen insbesondere Mehrweg-, Pfand- oder vergleichbare abfallreduzierende Systeme eingesetzt werden, soweit dies für das jeweilige gastronomische Angebot geeignet und praktikabel ist.

Unnötige Einwegverpackungen und vermeidbare Abfälle sollen möglichst vermieden werden.

Die jeweils geltenden gesetzlichen Anforderungen an die Verwendung und Bereitstellung von Mehrweg- bzw. Einwegverpackungen bleiben unberührt.

Ordnung und Sauberkeit des Standbereichs

Der Betreiber ist während des gesamten Veranstaltungsbetriebs für einen sauberen, gepflegten und optisch ansprechenden Zustand seines Verkaufsstandes sowie des unmittelbar durch seinen Betrieb in Anspruch genommenen Bereichs verantwortlich.

Anfallende Abfälle sind regelmäßig aufzunehmen und den von der Veranstalterin hierfür vorgesehenen Müllbehältern bzw. Sammelcontainern zuzuführen.

Die Veranstalterin stellt die hierfür vorgesehenen Mülltonnen und Müllcontainer zur Verfügung. Die Einzelheiten zur Abfallentsorgung und Reinigung ergeben sich ergänzend aus den wirtschaftlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen dieses Interessenbekundungsverfahrens.

Rechtliche und betriebliche Anforderungen

Der Betreiber ist für die ordnungsgemäße und rechtskonforme Durchführung seines gastronomischen Betriebs eigenverantwortlich.

Insbesondere sind sämtliche für den jeweiligen Betrieb einschlägigen lebensmittel-, hygiene-, jugendschutz-, gewerbe-, arbeits-, arbeitsschutz-, brandschutz- und sicherheitsrechtlichen Anforderungen einzuhalten.

Die für den eigenen gastronomischen Betrieb erforderlichen Genehmigungen, Anzeigen, Gestattungen, Nachweise und Belehrungen sind durch den jeweiligen Betreiber rechtzeitig und eigenverantwortlich einzuholen bzw. vorzuhalten.

Dies gilt insbesondere für eine gegebenenfalls erforderliche gaststättenrechtliche Gestattung beim zuständigen Gewerbeamt.

Die veranstaltungsbezogenen Befahrungsregelungen für notwendige Be- und Entladevorgänge werden gesondert durch die Veranstalterin koordiniert. Soweit hierfür Ausnahme- oder Befahrungsgenehmigungen erforderlich sind, müssen diese nicht durch die einzelnen Betreiber separat beantragt werden.

III. Eignungsanforderungen an den Bewerber

Die Auswahl der Betreiber erfolgt unter Beachtung der Grundsätze der Transparenz, Gleichbehandlung und Nichtdiskriminierung.

Die Bewerber müssen über die für den ordnungsgemäßen Betrieb des angebotenen gastronomischen Standes erforderliche fachliche, wirtschaftliche und personelle Leistungsfähigkeit sowie Zuverlässigkeit verfügen.

Die nachfolgenden Anforderungen sind durch entsprechende Angaben, Eigenerklärungen bzw. Nachweise im Rahmen der Interessenbekundung zu belegen.

3.1. Fachliche und technische Leistungsfähigkeit

Der Bewerber muss über ausreichende Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, um den angebotenen gastronomischen Stand während des gesamten Veranstaltungszeitraums ordnungsgemäß, sicher und entsprechend den Anforderungen dieses Interessenbekundungsverfahrens betreiben zu können.

Im Rahmen der Interessenbekundung ist eine kurze Darstellung des Unternehmens bzw. des gastronomischen Betriebs einzureichen. Daraus sollen insbesondere hervorgehen:

- Art und Schwerpunkt des gastronomischen Betriebs,
- bisherige Erfahrungen im Bereich mobiler Gastronomie, Märkte, Veranstaltungen oder vergleichbarer gastronomischer Angebote,
- kurze Darstellung bereits durchgeführter vergleichbarer Tätigkeiten bzw. Veranstaltungen.

Soweit vorhanden, können geeignete Referenzen zu vergleichbaren Veranstaltungen, Märkten oder gastronomischen Tätigkeiten angegeben werden.

Die Veranstalterin behält sich vor, bei Bedarf ergänzende Angaben oder Nachweise zur fachlichen und technischen Leistungsfähigkeit anzufordern.

3.2. Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat zu erklären, dass die wirtschaftlichen und rechtlichen Voraussetzungen für die ordnungsgemäße Durchführung des angebotenen gastronomischen Betriebs vorliegen.

Hierzu ist insbesondere zu erklären, dass:

- ein ordnungsgemäß angemeldetes Gewerbe besteht,
- kein Insolvenzverfahren oder vergleichbares Verfahren anhängig ist bzw. die Voraussetzungen für die Eröffnung eines solchen Verfahrens nicht vorliegen,

- die gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben ordnungsgemäß erfüllt werden und
- für den vorgesehenen gastronomischen Betrieb eine ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung besteht.

Ein entsprechender Versicherungsnachweis ist auf Verlangen der Veranstalterin vorzulegen.

3.3. Zuverlässigkeit

Der Bewerber muss die erforderliche Zuverlässigkeit für die Durchführung des gastronomischen Betriebs besitzen.

Der Bewerber erklärt insbesondere, dass keine Umstände oder schweren Verfehlungen vorliegen, die seine Zuverlässigkeit im Hinblick auf die Durchführung der vorgesehenen Leistung in Frage stellen.

Die Veranstalterin kann im Rahmen der Prüfung der Interessenbekundungen erforderliche Eigenerklärungen und, soweit sachlich erforderlich, ergänzende Nachweise verlangen.

3.4. Personelle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat sicherzustellen, dass für den Betrieb seines gastronomischen Standes während des gesamten Veranstaltungszeitraums ausreichend geeignetes Personal zur Verfügung steht.

Die Personalplanung ist so auszurichten, dass die festgelegten Öffnungszeiten eingehalten und auch bei erhöhtem Besucheraufkommen eine ordnungsgemäße gastronomische Versorgung gewährleistet werden kann.

Für jeden Stand ist eine verantwortliche Person zu benennen, die während des Veranstaltungsbetriebs als Ansprechpartner für die Veranstalterin zur Verfügung steht.

Der Bewerber trägt die Verantwortung dafür, dass das von ihm eingesetzte Personal über die für die jeweils ausgeübte Tätigkeit erforderlichen Kenntnisse, Belehrungen und gegebenenfalls gesetzlich vorgeschriebenen Nachweise verfügt.

IV. Auswahlkriterien

Die Auswahl der Betreiber für die zur Verfügung stehenden Stellflächen erfolgt auf Grundlage der nachstehenden Auswahlkriterien.

Ziel der Auswahl ist es, für den Wintermarkt ein **qualitativ hochwertiges, abwechslungsreiches und ausgewogenes gastronomisches Gesamtangebot**

zusammenzustellen, das dem winterlichen bzw. weihnachtlichen Charakter der Veranstaltung entspricht und zu einer hohen Aufenthaltsqualität beiträgt.

Neben der Bewertung der einzelnen Interessenbekundung wird bei der abschließenden Zusammenstellung der Betreiber berücksichtigt, dass sich die ausgewählten gastronomischen Angebote sinnvoll ergänzen. Ein Anspruch auf Auswahl oder Zuweisung einer Stellfläche besteht auch bei Erfüllung sämtlicher Eignungs- und Mindestanforderungen nicht.

Die für die Ziffern 4.1 und 4.2 jeweils vergebene Punktzahl wird entsprechend der festgelegten Gewichtung von 60 % bzw. 40 % gewichtet. Aus den gewichteten Bewertungen wird die Gesamtbewertung der jeweiligen Interessenbekundung gebildet.

4.1. Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen und gestalterischen Konzepts

Gewichtung: 60 %

Bewertet werden insbesondere:

- Qualität, Attraktivität und Schlüssigkeit des angebotenen Speisen- und/oder Getränkesortiments,
- Bezug des Angebots zur Winter-, Advents- und Weihnachtszeit,
- Vielfalt und Umfang des angebotenen Sortiments,
- Angemessenheit und Nachvollziehbarkeit der vorgesehenen Verkaufspreise,
- optischer Gesamteindruck des vorgesehenen Verkaufsstandes,
- Qualität und Umfang der vorgesehenen winterlichen bzw. weihnachtlichen Gestaltung,
- Beitrag der vorgesehenen Möblierung, insbesondere durch Stehtische und/oder Sitzmöglichkeiten, zur Aufenthaltsqualität,
- Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung sowie
- Schlüssigkeit des eingereichten Gesamtkonzepts.

Grundlage der Bewertung sind insbesondere die mit der Interessenbekundung eingereichten Angaben zum Sortiment und zur Preisgestaltung sowie das eingereichte Foto- und Bildmaterial des vorgesehenen Standes und der geplanten Gestaltung.

4.2. Organisatorische und technische Umsetzbarkeit

(Gewichtung: 40 %)

Bewertet werden insbesondere:

- Eignung des vorgesehenen Standes für die zur Verfügung stehende Stellfläche,
- Plausibilität der angegebenen Standmaße und des zusätzlichen Flächenbedarfs,
- technische Umsetzbarkeit des vorgesehenen gastronomischen Betriebs,
- Strom und sonstiger technischer Versorgungsbedarf,
- vorgesehene Personalplanung,

- Sicherstellung des Betriebs während der festgelegten Öffnungszeiten,
- organisatorische Umsetzbarkeit von Warenanlieferung und Nachversorgung sowie
- vorhandene Erfahrungen mit vergleichbaren gastronomischen Angeboten, Märkten oder Veranstaltungen.

Die Veranstalterin behält sich vor, bei unklaren oder nicht hinreichend nachvollziehbaren Angaben ergänzende Erläuterungen vom Bewerber anzufordern.

4.3. Zusammenstellung des gastronomischen Gesamtangebots

Nach der Bewertung der einzelnen Interessenbekundungen erfolgt die Auswahl der Betreiber unter Berücksichtigung des angestrebten gastronomischen Gesamtangebots des Wintermarktes. Die Zusammenstellung des gastronomischen Gesamtangebots erfolgt unter den nach Ziffern 4.1 und 4.2 grundsätzlich geeigneten und entsprechend bewerteten Interessenbekundungen.

Dabei soll insbesondere ein ausgewogenes Verhältnis unterschiedlicher Speisen-, Getränke- und kombinierter gastronomischer Angebote erreicht und eine unangemessene Häufung weitgehend gleichartiger Angebote vermieden werden.

Die Auswahlentscheidung kann daher neben der individuellen Bewertung einer Interessenbekundung auch berücksichtigen, inwieweit das jeweilige Angebot das bereits durch andere ausgewählte Bewerber abgedeckte Sortiment sinnvoll ergänzt.

Die Veranstalterin behält sich vor, weniger als sechs Stellflächen zu vergeben, sofern keine ausreichende Anzahl geeigneter Interessenbekundungen vorliegt oder eine weitere Vergabe der angestrebten Qualität und Ausgewogenheit des gastronomischen Gesamtangebots entgegenstehen würde.

Ein Anspruch auf Auswahl, auf Abschluss einer Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung oder auf Zuweisung einer bestimmten Stellfläche besteht nicht.

V. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

5.1. Stand- und Nutzungsgebühr

Für die Überlassung und Nutzung der jeweiligen Stellfläche während des Wintermarktes wird eine Stand- und Nutzungsgebühr erhoben. Die Gebühr setzt sich aus einer flächenabhängigen Nutzungsgebühr sowie einer einmaligen Infrastrukturpauschale zusammen.

Flächenabhängige Nutzungsgebühr

Die flächenabhängige Nutzungsgebühr wird anhand der tatsächlich in Anspruch genommenen Standfläche in Quadratmetern (m²) berechnet.

Für die beiden Veranstaltungszeiträume gelten folgende Gebührensätze:

Zeitraum	Gebühr
28.11.2026 bis 28.12.2026	100,00 € netto je m² für den gesamten Zeitraum
29.12.2026 bis 03.01.2027	16,00 € netto je m² und Veranstaltungstag

Der Zeitraum vom 29.12.2026 bis 03.01.2027 umfasst sechs Veranstaltungstage. Für diesen Zeitraum ergibt sich somit eine Nutzungsgebühr von insgesamt 96,00 € netto je m².

Für die Nutzung einer Stellfläche während des gesamten Wintermarktes vom 28.11.2026 bis 03.01.2027 beträgt die flächenabhängige Nutzungsgebühr damit insgesamt: **196,00 € netto je m² Standfläche.**

Infrastrukturpauschale

Zusätzlich zur flächenabhängigen Nutzungsgebühr wird je vergebener Stellfläche eine einmalige Infrastrukturpauschale in Höhe von 500,00 € netto erhoben. Mit der Infrastrukturpauschale sind insbesondere die durch die Veranstalterin bereitgestellten bzw. organisierten Leistungen für

- Stromversorgung,
- Bereitstellung von Mülltonnen und Sammelcontainern sowie
- organisatorische Abwicklung der erforderlichen Befahrungs- bzw. Ausnahmegenehmigungen für Be- und Entladevorgänge

abgegolten.

Eine gesonderte Abrechnung dieser Leistungen erfolgt grundsätzlich nicht.

Berechnung der Gesamtgebühr

Die gesamte Stand- und Nutzungsgebühr kann für den vollständigen Veranstaltungszeitraum nach folgender Formel berechnet werden:

**Standfläche in m² × 196,00 € netto + 500,00 € netto Infrastrukturpauschale
= gesamte Stand- und Nutzungsgebühr**

Berechnungsbeispiele:

Standgröße	Standfläche	Flächengebühr	Infrastrukturpauschale	Gesamtgebühr netto
3,00 m × 2,00 m	6,00 m²	1.176,00 €	500,00 €	1.676,00 €
6,00 m × 3,00 m	18,00 m²	3.528,00 €	500,00 €	4.028,00 €

Maßgeblich für die Berechnung ist die Standfläche der Verkaufseinrichtung im vollständig betriebsbereiten Zustand. Die Standfläche ergibt sich aus der maximal in Anspruch genommenen Breite multipliziert mit der maximal in Anspruch genommenen Tiefe. Ausklappbare Verkaufstresen, Klappen, feste Anbauten oder vergleichbare Bestandteile der Verkaufseinrichtung sind bei der Ermittlung der Standfläche zu berücksichtigen.

Die nach vorheriger Abstimmung und Freigabe durch die Veranstalterin außerhalb der eigentlichen Standfläche aufgestellten Stehtische und Sitzmöglichkeiten werden nicht zusätzlich als Standfläche berechnet.

Mit den ausgewählten Betreibern wird für die Nutzung der jeweiligen Stellfläche eine entsprechende Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung geschlossen.

Sämtliche vorgenannten Beträge verstehen sich netto zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer, soweit diese anfällt.

5.2. Strombereitstellung

Die Stromversorgung der gastronomischen Stände erfolgt über die durch die Veranstalterin bereitgestellte Veranstaltungsinfrastruktur. Die Kosten für die Strombereitstellung sind mit der unter Ziffer 5.1 genannten Infrastrukturpauschale abgegolten.

Der Bewerber hat im Rahmen seiner Interessenbekundung den für den vorgesehenen gastronomischen Betrieb erforderlichen Strombedarf vollständig und verbindlich anzugeben. Hierzu sind insbesondere Art und Anzahl der benötigten Stromanschlüsse sowie die jeweiligen Anschlussleistungen anzugeben.

Sämtliche elektrisch betriebenen Geräte und Anlagen des Betreibers müssen den geltenden technischen und sicherheitsrechtlichen Anforderungen entsprechen und für den vorgesehenen Einsatz geeignet sein.

Die Bereitstellung der erforderlichen Stromanschlüsse erfolgt auf Grundlage des mit der Interessenbekundung angemeldeten und durch die Veranstalterin bestätigten Bedarfs.

Nachträgliche Änderungen oder wesentliche Erhöhungen des angemeldeten Strombedarfs sind nur nach vorheriger Abstimmung und ausdrücklicher Freigabe durch die Veranstalterin möglich. Ein Anspruch auf die Bereitstellung zusätzlicher, nicht im Rahmen der Interessenbekundung angemeldeter Anschlussleistungen besteht nicht.

5.3. Abfallentsorgung und Reinigung

Die Veranstalterin stellt für die Dauer des Wintermarktes Mülltonnen sowie geeignete Sammelcontainer zur Verfügung. Die Kosten für die Bereitstellung und reguläre Leerung der vorgesehenen Abfallbehälter sind mit der unter Ziffer 5.1 genannten Infrastrukturpauschale abgegolten.

Die Betreiber sind verpflichtet, die im Zusammenhang mit ihrem gastronomischen Betrieb entstehenden Abfälle regelmäßig aufzunehmen, ordnungsgemäß zu sammeln und eigenständig zu den hierfür vorgesehenen Mülltonnen bzw. Sammelcontainern zu verbringen.

Die jeweils geltenden Vorgaben zur Abfalltrennung sind einzuhalten.

Jeder Betreiber ist während des gesamten Veranstaltungszeitraums für die Sauberkeit seines Standes sowie des unmittelbar durch seinen gastronomischen Betrieb in Anspruch genommenen Umfeldes verantwortlich. Verunreinigungen, die dem jeweiligen Standbetrieb zuzuordnen sind, sind durch den Betreiber zeitnah zu beseitigen.

Die genutzte Standfläche ist nach Beendigung des Wintermarktes und Abschluss des Abbaus vollständig geräumt und in einem ordnungsgemäßen und besenreinen Zustand an die Veranstalterin zu übergeben.

Kommt ein Betreiber seinen Reinigungs- oder Entsorgungspflichten nicht oder nicht ausreichend nach, ist die Veranstalterin berechtigt, die erforderlichen Reinigungs- oder Entsorgungsmaßnahmen durchführen zu lassen. Die hierdurch tatsächlich entstandenen und nachgewiesenen Kosten werden dem jeweiligen Betreiber gesondert in Rechnung gestellt.

5.4. Be- und Entladung / Befahrung der Veranstaltungsfläche

Zur Belieferung der gastronomischen Stände ist eine Befahrung der Veranstaltungsfläche bzw. der hierfür vorgesehenen Zufahrtsbereiche ausschließlich im erforderlichen Umfang und innerhalb der von der Veranstalterin festgelegten Zeiten zulässig.

Die tägliche Be- und Entladung ist grundsätzlich in folgendem Zeitfenster zulässig: täglich von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr.

Spätestens um 10:00 Uhr müssen sämtliche Liefer-, Betriebs- und sonstigen Fahrzeuge die Veranstaltungsfläche vollständig verlassen haben. Die Be- und Entladevorgänge sind daher so rechtzeitig zu beginnen und abzuschließen, dass die Ausfahrt von der Veranstaltungsfläche bis spätestens 10:00 Uhr gewährleistet ist.

Außerhalb der festgelegten Be- und Entladezeiten ist eine Befahrung der Veranstaltungsfläche grundsätzlich nicht zulässig. Abweichungen bedürfen der vorherigen Abstimmung und ausdrücklichen Zustimmung der Veranstalterin.

Die für die regulären Be- und Entladevorgänge im Zusammenhang mit dem Wintermarkt erforderlichen Befahrungs- bzw. Ausnahmegenehmigungen werden zentral durch die Veranstalterin koordiniert und eingeholt. Die hierfür anfallenden regulären Kosten sind mit der unter Ziffer 5.1 genannten Infrastrukturpauschale abgegolten.

Eine gesonderte Beantragung der für die reguläre Belieferung erforderlichen Befahrungsgenehmigung durch die Betreiber ist daher nicht erforderlich.

Die Betreiber haben der Veranstalterin rechtzeitig alle für die Beantragung bzw. Ausstellung der erforderlichen Genehmigungen benötigten Angaben, insbesondere zu den eingesetzten Liefer- und Betriebsfahrzeugen, vollständig zu übermitteln. Die Veranstalterin teilt den ausgewählten Betreibern die hierfür erforderlichen Angaben und Fristen rechtzeitig mit.

Die Befahrung dient ausschließlich der Anlieferung, Nachversorgung und Abholung von Waren, Betriebsmitteln und sonstigen für den Standbetrieb erforderlichen Gegenständen. Fahrzeuge dürfen nur für die Dauer des tatsächlich erforderlichen Be- und Entladevorgangs auf der Veranstaltungsfläche verbleiben und sind anschließend unverzüglich zu entfernen.

Ein Abstellen oder Parken von Liefer-, Personal- oder sonstigen Fahrzeugen auf der Veranstaltungsfläche ist außerhalb der ausdrücklich hierfür freigegebenen Bereiche nicht zulässig.

Den Anweisungen der Veranstalterin sowie der von ihr mit der Veranstaltungsorganisation, Logistik oder Sicherheit beauftragten Personen ist bei der Befahrung der Veranstaltungsfläche Folge zu leisten.

Die vorstehenden Regelungen betreffen ausschließlich die Befahrung der Veranstaltungsfläche. Sonstige für den jeweiligen gastronomischen Betrieb erforderliche behördliche Erlaubnisse, Anzeigen oder Gestattungen sind hiervon nicht umfasst und vom jeweiligen Betreiber eigenverantwortlich einzuholen.

VI. Bewerbergemeinschaften

Bewerbungen von Bewerbergemeinschaften sind grundsätzlich zulässig.

Bei einer gemeinsamen Bewerbung mehrerer Unternehmen oder Gewerbetreibender ist mit der Interessenbekundung anzugeben, aus welchen Mitgliedern sich die Bewerbergemeinschaft zusammensetzt und welches Mitglied gegenüber der Veranstalterin als bevollmächtigter Ansprechpartner auftritt.

Darüber hinaus ist darzustellen, welche Leistungen bzw. Aufgaben von den einzelnen Mitgliedern der Bewerbergemeinschaft übernommen werden.

Die Mitglieder der Bewerbergemeinschaft haben sich im Falle einer Auswahl zu verpflichten, für die ordnungsgemäße Erfüllung der sich aus der Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung ergebenden Verpflichtungen gemeinschaftlich einzustehen.

Ein Wechsel der Mitglieder oder eine Änderung der Zusammensetzung der Bewerbergemeinschaft nach Ablauf der Bewerbungsfrist ist nur nach vorheriger Zustimmung der Veranstalterin zulässig.

VII. Unterauftragnehmer

Der Einsatz von Unterauftragnehmern oder sonstigen Dritten zur Erbringung einzelner Leistungen ist grundsätzlich zulässig.

Soweit bereits zum Zeitpunkt der Interessenbekundung vorgesehen ist, wesentliche Teile des gastronomischen Betriebs durch Unterauftragnehmer oder sonstige Dritte erbringen zu lassen, ist dies in der Interessenbekundung anzugeben. Art und Umfang der vorgesehenen Leistungen sowie das hierfür vorgesehene Unternehmen sind zu benennen.

Der ausgewählte Betreiber bleibt gegenüber der Veranstalterin unabhängig vom Einsatz Dritter vollumfänglich für die ordnungsgemäße Durchführung des Standbetriebs und die

Einhaltung der sich aus der Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung ergebenden Verpflichtungen verantwortlich.

Der vollständige Betrieb der vergebenen Stellfläche darf nicht ohne vorherige Zustimmung der Veranstalterin auf einen Dritten übertragen werden.

VIII. Frist und Form der Interessenbekundung

8.1. Bewerbungsfrist und Einreichung

Die Interessenbekundung ist spätestens bis zum **30. September 2026, 12 Uhr**, vollständig einzureichen.

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

Betreff: „**Interessenbekundung Gastronomie – Wintermarkt 2026/2027**“

Rückfragen zum Verfahren können bis spätestens 24. 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 **07. Oktober 2026** vorgesehen.

8.2. Einzureichende Angaben und Unterlagen

Die Interessenbekundung muss mindestens folgende Angaben und Unterlagen enthalten:

1. Angaben zum Bewerber

- a. Name bzw. Firmenbezeichnung,
- b. Anschrift,
- c. Ansprechpartner,
- d. Telefonnummer und E-Mail-Adresse.

2. Angaben zur vorgesehenen Verkaufseinrichtung

- a. Art der Verkaufseinrichtung (z. B. Verkaufshütte, Verkaufsstand, Verkaufsfahrzeug oder -anhänger),
- b. genaue Außenmaße im vollständig betriebsbereiten Zustand (Breite × Tiefe),
- c. daraus resultierende Standfläche in m²,
- d. aussagekräftige aktuelle Fotos der vorgesehenen Verkaufseinrichtung.

3. Darstellung des gastronomischen Angebotes

- a. vollständige Auflistung der vorgesehenen Speisen und/oder Getränke,
- b. vorgesehene Verkaufspreise,
- c. kurze Beschreibung des gastronomischen Konzeptes und dessen winterlichem bzw. weihnachtlichem Bezug.

4. Standgestaltung und Aufenthaltsqualität

- a. kurze Beschreibung der vorgesehenen winterlichen bzw. weihnachtlichen Gestaltung und Dekoration,

- b. Angaben zu vorgesehenen Stehtischen und/oder Sitzmöglichkeiten einschließlich Anzahl und ungefährem zusätzlichem Flächenbedarf.

5. Technische Anforderungen

- a. vollständige Angaben zum benötigten Strombedarf, insbesondere Anzahl und Art der benötigten Anschlüsse sowie jeweilige Anschlussleistung,
- b. gegebenenfalls weitere für den Betrieb erforderliche technische Anforderungen.

6. Angaben zur Eignung

- a. kurze Darstellung des Unternehmens bzw. des bisherigen gastronomischen Tätigkeitsbereiches,
- b. Angaben zu Erfahrungen mit vergleichbaren Märkten, Veranstaltungen oder mobilen gastronomischen Angeboten,
- c. gegebenenfalls geeignete Referenzen.

7. Versicherungsschutz

- a. Erklärung über das Bestehen einer ausreichenden Betriebshaftpflichtversicherung oder die Bereitschaft, diese spätestens vor Beginn des Veranstaltungszeitraums nachzuweisen.

Soweit sich ein Bewerber als Bewerbergemeinschaft bewirbt oder der Einsatz von Unterauftragnehmern bereits vorgesehen ist, sind zusätzlich die unter Ziffer VI bzw. VII geforderten Angaben einzureichen.

8.3. Vollständigkeit und Nachforderung

Die Interessenbekundung soll sämtliche für die Prüfung der Eignung und die Bewertung anhand der unter Ziffer IV genannten Auswahlkriterien erforderlichen Angaben enthalten. Die Veranstalterin behält sich vor, fehlende, unvollständige oder erläuterungsbedürftige Angaben und Unterlagen nachzufordern bzw. aufzuklären, soweit dies unter Wahrung der Grundsätze der Transparenz und Gleichbehandlung zulässig ist.

Ein Anspruch auf Nachforderung oder Gelegenheit zur Ergänzung besteht nicht.

8.4. Charakter des Verfahrens

Bei diesem Verfahren handelt es sich um ein Interessenbekundungsverfahren zur Auswahl geeigneter Betreiber für die vorgesehenen Stellflächen des Wintermarktes Kühlungsborn 2026/2027.

Die Abgabe einer Interessenbekundung stellt weder eine Bestellung noch eine Beauftragung durch die Veranstalterin dar. Aus der Teilnahme am Verfahren sowie aus der Abgabe einer Interessenbekundung entsteht kein Anspruch auf Auswahl, Zuweisung einer Stellfläche oder Abschluss einer Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung.

Eine verbindliche Berechtigung zur Nutzung einer Stellfläche entsteht erst mit Abschluss der entsprechenden Vereinbarung zwischen der Veranstalterin und dem ausgewählten Betreiber.

IX. Kosten

Die Teilnahme am Interessenbekundungsverfahren erfolgt auf eigene Kosten der Bewerber.

Sämtliche im Zusammenhang mit der Erstellung und Einreichung der Interessenbekundung entstehenden Aufwendungen werden von der Veranstalterin nicht erstattet. Dies gilt auch, wenn ein Bewerber im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt wird oder keine Nutzungs- bzw. Gestattungsvereinbarung zustande kommt.

Ansprüche auf Aufwendungs- oder Kostenersatz aufgrund der Teilnahme am Interessenbekundungsverfahren bestehen nicht.

X. Vertraulichkeit und Datenschutz

Die im Rahmen des Interessenbekundungsverfahrens von den Bewerbern übermittelten Angaben und Unterlagen werden ausschließlich für die Durchführung des Verfahrens, die Auswahl der Betreiber sowie die Vorbereitung und Durchführung der hieraus resultierenden Nutzungs- bzw. Gestattungsverhältnisse verwendet.

Die Bewerber werden gebeten, Unterlagen oder Informationen, die Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse enthalten, entsprechend zu kennzeichnen.

Personenbezogene Daten werden von der Veranstalterin ausschließlich im Rahmen der geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen verarbeitet, soweit dies für die Durchführung des Interessenbekundungsverfahrens und die sich gegebenenfalls anschließende Vertragsabwicklung erforderlich ist.

Die Bewerber haben die ihnen im Zusammenhang mit dem Interessenbekundungsverfahren zur Verfügung gestellten Informationen und Unterlagen, soweit diese nicht öffentlich zugänglich sind, vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte ist nur zulässig, soweit dies für die Erstellung der Interessenbekundung erforderlich ist oder eine gesetzliche Verpflichtung zur Weitergabe besteht.

Gesetzliche Aufbewahrungs-, Dokumentations-, Auskunfts- und Offenlegungspflichten der Veranstalterin bleiben unberührt.