

**Interessenbekundungsverfahren
Gastronomisches Versorgungsangebot**

**„Eventstrand Kühlungsborn 31.07. – 15.08.2026 –
BEATS&WAVES & Sommerprogramm“**

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Im Rahmen eines Interessenbekundungsverfahrens

Auskünfte erteilt:

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

Mandy Pense

Ostseeallee 19

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Telefon: + 49 38293 - 849 66

E-Mail: m.pense@kuehlungsborn.de

Inhaltsverzeichnis

1. Vorbemerkung	4
1.1 Ausgangssituation	4
1.2 Verfahrensart	5
2. Gegenstand der Vergabe	5
2.1 Leistungsgegenstand	5
2.2 Veranstaltungsstruktur	6
3. Losstruktur	7
3.1 Überblick.....	7
3.2 Mehrfachbewerbungen	8
3.3 Begründung Mindestabnahme	8
4. Anforderungen an das gastronomische Konzept.....	9
4.1 Grundsatz	9
4.2 Erwartete Konzeptausrichtung	9
4.3 Beispiele (unverbindlich, aber steuernd).....	9
4.4 Anforderungen Speisen.....	10
4.5 Anforderungen Getränke	10
4.6 Signature Drink: Beats&Wave Cocktail	10
4.7 Nachhaltigkeit	11
5. Betriebs- und Logistikkonzept.....	11
5.1 Betriebszeiten	11
5.2 Logistische Anforderungen.....	11
6. Künstlerverpflegung (Chip-System).....	12
6.1 Grundsatz	12
6.2 Regelung / Abwicklung.....	12
6.3 Abrechnung.....	12
7. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen	12
7.1 LOS 1 – Anker-Caterer	12
7.2 LOS 2 – Beats&Wave Festival (31.07. – 02.08./ 3 Tage).....	13
7.3 LOS 3 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung (07.08. – 08.08. / 2 Tage) ...	13
7.4 LOS 4 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung (14.08. – 15.08./ 2 Tage)	13
7.5 Zahlungsmodalitäten	13

7.6 Ausfall der Veranstaltung	13
7.7 Wasserbereitstellung.....	14
7.8 Strombereitstellung	14
7.9 Abfallentsorgung und Reinigung	14
7.10 Witterungsrisiko.....	14
7.11 Auf- und Abbauzeiten.....	14
8. Auswahlkriterien	16
8.1 Konzeptqualität (60 %)	16
8.2 Betriebskonzept (25 %)	16
8.3 Wirtschaftlichkeit (15 %)	16
9. Eignungsanforderungen	16
9.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit.....	16
9.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit.....	17
9.3 Zuverlässigkeit.....	17
9.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften	17
9.5 Personelle Leistungsfähigkeit.....	18
10. Bewerbergemeinschaften.....	18
11. Unterauftragnehmer.....	18
12. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen	18
13. Kosten	19
14. Geheimhaltung	19
15. Hinweis.....	19

1. Vorbemerkung

1.1 Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn (nachfolgend „Auftraggeberin“) plant im Zeitraum vom 31.07.2026 bis 15.08.2026 die temporäre Einrichtung und Bespielung eines Veranstaltungsareals am Strandzugang 2 in Kühlungsborn.

Veranstaltungsort:

Eventstrand Kühlungsborn
Strandzugang 2 (Fulgen 5)
18225 Ostseebad Kühlungsborn

Beim Eventstrand handelt es sich um eine temporär geschaffene Veranstaltungsfläche, die ausschließlich für den genannten Zeitraum errichtet wird und in dieser Form außerhalb des Veranstaltungszeitraums nicht besteht.

Ziel ist die Entwicklung eines hochwertigen, zusammenhängenden Eventareals mit Beachclub-Charakter, das über mehrere Wochen hinweg als zentraler Anziehungspunkt für Gäste, Einheimische und touristische Zielgruppen fungiert. Die gastronomische Versorgung dient nicht nur der Verpflegung, sondern ist Teil des kuratierten Veranstaltungs- und Gestaltungskonzepts.

Konzeptioneller Ansatz

Mit dem Format „BEATS&WAVES“ wird gezielt eine urbane Zielgruppe (insbesondere 20–49 Jahre) angesprochen. Hierbei handelt es sich um ein mehrtägiges Festivalformat mit national und international bekannten Künstlern.

Ergänzend wird das Veranstaltungsareal in den Folgezeiträumen bewusst inhaltlich diversifiziert, um unterschiedliche Zielgruppen anzusprechen.

Dies umfasst insbesondere:

- kostenfreie Tagesformate mit Beachclub-Charakter
- sportliche und familienorientierte Aktivitäten
- Tanz- und Musikveranstaltungen
- thematische Abendveranstaltungen (z. B. 80er-/90er-Formate)

Ziel ist die Schaffung eines kontinuierlich bespielten Erlebnisraums, der sowohl als Festivalfläche als auch als Aufenthalts- und Freizeitfläche genutzt wird.

Die gastronomische Versorgung stellt dabei einen zentralen Bestandteil der Gesamtinszenierung dar und soll maßgeblich zur Aufenthaltsqualität und zum Gesamtbild der Veranstaltung beitragen.

1.2 Verfahrensart

Die Vergabe erfolgt im Wege eines Interessenbekundungsverfahrens (Gestattungsvergabe).

Die Auftraggeberin ordnet das Verfahren nach derzeitiger rechtlicher Bewertung als Interessenbekundungsverfahren / Gestattungsvergabe ein, da die Überlassung von Standflächen zur eigenwirtschaftlichen Nutzung im Vordergrund steht.

Die Auswahl erfolgt unter Beachtung der Grundsätze:

- Transparenz
- Gleichbehandlung
- Wettbewerbsförderung
- Verhältnismäßigkeit

(§ 2 UVgO analog, § 55 LHO M-V)

2. Gegenstand der Vergabe

2.1 Leistungsgegenstand

Gegenstand des Verfahrens ist die Vergabe von insgesamt acht (8) Catering-Pagoden (je 5 x 5 m); die tatsächliche Zuteilung und Aktivierung einzelner Pagoden richtet sich nach dem Veranstaltungsformat und der Auswahlentscheidung zur eigenverantwortlichen gastronomischen Nutzung.

Gestaltungsvorgaben / Standkonzept

Zur Sicherstellung eines einheitlichen und hochwertigen Erscheinungsbildes gelten folgende Vorgaben:

- Grundsätzlich sind die bereitgestellten Pagoden zu nutzen
- Eigene Standlösungen sind nur nach vorheriger Zustimmung zulässig
- Voraussetzung:
 - optische Integration in das Gesamtbild
 - hochwertige, ansprechende Gestaltung

Unzulässige Standformen bzw. nicht zugelassen sind insbesondere:

- klassische Bierwagen
- Verkaufsfahrzeuge jeglicher Art
- werblich dominierende Fremdmarkenauftritte oder Aufbauten mit prägendem Drittbranding, soweit diese nicht im Einzelfall ausdrücklich zugelassen werden.
- optisch einfache oder nicht in das Veranstaltungskonzept passende Aufbauten

Ziel ist ein gestalterisch einheitliches, hochwertiges Gesamtbild des Eventareals.

2.2 Veranstaltungsstruktur

Die Nutzung erfolgt differenziert nach Veranstaltungsintensität und -formaten:

Zeitraum	Charakter	Besucheraufkommen	Eintritt
31.07. – 02.08.	Festival (BEATS&WAVES)	hoch	kostenpflichtig
03.08. – 06.08.	Tagesprogramm / Familien	gering – mittel	kostenfrei
07.08. – 08.08.	Themenveranstaltungen / Abendveranstaltungen	hoch	kostenpflichtig
09.08. – 14.08.	Strand- & Aktivprogramm	gering – mittel	kostenfrei
14.08.	Noch in Prüfung, daher nicht verbindlich: Themenveranstaltung / Abendveranstaltung	hoch	kostenpflichtig
15.08.	Themenveranstaltung / Abendveranstaltung	hoch	kostenpflichtig

Soweit für einzelne kostenfreie Tage oder Zusatzformate zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch keine abschließenden Programmuhzeiten feststehen, gelten die im weiteren Planungsprozess von der Auftraggeberin bekanntgegebenen Betriebsfenster.

Kapazitäten

- Maximale Kapazität Eventfläche: mind. 3.000 Personen
- Tagsüber: freier Zugang und hohe Fluktuation (Laufkundschaft)
- Themenveranstaltung/Abendveranstaltungen (18:00 – 23:00) mit kontrolliertem Zugang (Ticketing) und entsprechend planbarem Besucheraufkommen

Zeitstruktur

BEATS&WAVES Festival 31.07. – 02.08.2026

31.07.	11:00 – 18:00 Uhr (kostenfrei)
31.07.	18:00 – 01:00 Uhr (kostenpflichtig)
01.08.	11:00 – 18:00 Uhr (kostenfrei)
01.08.	18:00 – 01:00 Uhr (kostenpflichtig)
02.08.	11:00 – 18:00 Uhr (kostenfrei)

Wochenenden Eventstrand 07.08. – 08.08. + 15.08.2026

(Themen werden noch bekannt gegeben, Booking noch nicht final):

07.08.	18:00 – 23:00 Uhr (kostenpflichtig)
08.08.	18:00 – 23:00 Uhr (kostenpflichtig)
14.08.	ganztägig (kostenfrei) → aktuell noch in Prüfung, ob eine kostenpflichtige Abendveranstaltung integriert wird
15.08.	18:00 – 23:00 Uhr (kostenpflichtig)

Übergänge zwischen kostenfreien und kostenpflichtigen Veranstaltungsphasen werden organisatorisch durch die Auftraggeberin sichergestellt.

3. Losstruktur

3.1 Überblick

Zur Sicherstellung eines ausgewogenen, qualitativ hochwertigen und durchgehend verfügbaren gastronomischen Angebots erfolgt die Vergabe in einer mehrstufigen Losstruktur.

Diese kombiniert:

- einen dauerhaften Grundversorger (Anker-Caterer)
- sowie ergänzende, veranstaltungsbezogene Anbieter

● LOS 1 – Anker-Caterer

Der Anker-Caterer übernimmt die Grundversorgung über den gesamten Veranstaltungszeitraum von 3 Wochen.

Mindestumfang	4 Pagoden
Zwingende Angebotsstruktur	Gleichverteilung von Speisen und Getränken muss gegeben sein
Betriebspflicht	durchgehender Betrieb über gesamten Zeitraum unter der Woche (Mo–Do): mindestens 2 Pagoden geöffnet bei Gleichverteilung von Speisen und Getränken

Konzeptionelle Anforderungen

Die Anpassung des Angebots an unterschiedliche Veranstaltungstage ist zulässig, sofern der konzeptionelle Grundcharakter, die Qualitätsstandards und die Zielgruppenorientierung gewahrt bleiben:

- gleichbleibend hoher Qualitätsanspruch
- durchgehend trend- und zielgruppenorientiertes Angebot
- keine Reduktion auf einfache Standardangebote

● LOS 2 – BEATS&WAVES Festival

Zeitraum	31.07. – 02.08.
Mindestumfang	2 Pagoden Gleichverteilung von Speisen und Getränken muss gegeben sein

● LOS 3 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung

(Thema und Booking noch nicht final vsl. 80er / 90er)

Zeitraum	07.08. – 08.08.
Mindestumfang	2 Pagoden Gleichverteilung von Speisen und Getränken muss gegeben sein

● LOS 4 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung

(Thema und Booking noch nicht final vsl. Deutsch-Pop / Rock)

Zeitraum	15.08. (optional: 14.08.)
Mindestumfang	2 Pagoden Gleichverteilung von Speisen und Getränken muss gegeben sein

3.2 Mehrfachbewerbungen

Bewerbungen auf mehrere Lose sind zulässig.

Bei Übernahme mehrerer Lose bzw. Pagoden gilt: Es ist eine ausgewogene Verteilung zwischen Speisen- und Getränkeangeboten sicherzustellen. Maximal können 8 Pagoden vergeben werden. Bei Übernahme von mehr als 2 Pagoden ist eine angemessene Verteilung zwischen Speisen- und Getränkeangeboten sicherzustellen; ein Übergewicht eines Angebotsbereichs ist unzulässig.

3.3 Begründung Mindestabnahme

Die festgelegten Mindestabnahmen dienen:

- der Sicherstellung einer durchgehenden gastronomischen Grundversorgung
- der Vermeidung von einseitigen Angebotsstrukturen
- der Gewährleistung eines wirtschaftlich tragfähigen Betriebsmodells
- der Sicherstellung einer gleichmäßigen Besucherlenkung und Versorgung

- sowie der Vermeidung betrieblicher Unterdeckung an frequenzstarken und frequenzschwächeren Tagen.

Insbesondere soll verhindert werden, dass sich Bewerbungen ausschließlich auf Getränkeangebote konzentrieren und dadurch ein unausgewogenes Gesamtangebot entsteht.

4. Anforderungen an das gastronomische Konzept

4.1 Grundsatz

Gesucht wird ein:

hochwertiges, kreatives und zielgruppenorientiertes Gastronomiekonzept das sich klar von klassischen Standardangeboten abhebt.

Nicht gewünscht sind:

- klassische Standard-Bierwagenkonzepte
- einfache Grillstände ohne Konzept
- austauschbare Festivalangebote

4.2 Erwartete Konzeptausrichtung

Die gastronomischen Angebote sollen insbesondere:

- modern und trendorientiert sein
- sich an aktuellen Food- und Beverage-Trends orientieren
- visuell ansprechend gestaltet sein („Instagramability“)
- zum offenen, kommunikativen Charakter der Veranstaltung passen
- Nachhaltig ausgerichtete Konzepte werden bevorzugt

Unter visueller Attraktivität wird insbesondere die ansprechende Produktpräsentation, Wiedererkennbarkeit, Gestaltung des Ausgabeformats und fotografische bzw. social-media-taugliche Aufmachung verstanden.

4.3 Beispiele (unverbindlich, aber steuernd)

Das Konzept muss ausgerichtet sein auf:

- Zielgruppe (20 – 49 Jahre)
- Festivalbesucher
- Tagesgäste / Familien (nur tagsüber)

Geeignete Konzepte können z. B. umfassen:

- Loaded Food
- moderne Streetfood-Konzepte
- Bowls / Healthy Food
- internationale Snackformate

- kreative Fusion-Konzepte

Im Rahmen der Bewertung werden negativ berücksichtigt:

- rein klassische Grillstände ohne konzeptionelle Weiterentwicklung
- standardisierte Festivalangebote ohne gestalterischen Anspruch

4.4 Anforderungen Speisen

Im Gesamtangebot des jeweiligen Bewerbers:

- vegetarisch
- vegan
- Fleisch / Fisch

Schnelle Ausgabe („Snackability“):

- Ziel: max. 5 Minuten

geeignet für mobilen Verzehr

4.5 Anforderungen Getränke

Das Angebot muss enthalten:

- alkoholfreie Getränke
- Bier
- Wein / weinhaltige Getränke

Zusätzlich zu den klassischen Getränken sind ausdrücklich erwünscht:

- hochwertige Longdrinks / Spirituosen
- trendige Cocktailangebote

4.6 Signature Drink: BEATS&WAVES Cocktail

Vorschlag wünschenswert! Falls möglich, ist ein eigens entwickelter „Signature Drink“ für die Veranstaltung einzureichen.

Dieser wird bewertet nach:

- Kreativität
- Bezug zu Kühlungsborn / Event
- optische Präsentation
- Vermarktungspotenzial

Der Signature Drink kann alkoholisch oder alkoholfrei ausgestaltet sein; bei alkoholischer Ausgestaltung wäre ergänzend mindestens eine alkoholfreie kreative Alternative darzustellen.

4.7 Nachhaltigkeit

Die Auftraggeberin legt besonderen Wert auf:

- Verwendung von Mehrwegbechern
- Nutzung nachhaltiger Verpackungslösungen
- Vermeidung von Einwegplastik

Bechersystem

Die Auftraggeberin beabsichtigt die Einrichtung eines einheitlichen Pfand- und Bechersystems. Bewerber haben darzustellen, wie sie sich in dieses System integrieren.

Die Auftraggeberin prüft, mind. 5.000 gebrandete Becher zur Verfügung zu stellen.

Die konkreten Systemvorgaben, Schnittstellen und Abwicklungsmodalitäten werden den ausgewählten Anbietern rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitgeteilt.

5. Betriebs- und Logistikkonzept

5.1 Betriebszeiten

Zeitraum	Mindestbetrieb
Montag – Donnerstag	2 – 4 Pagoden
Tagsüber Freitag & Samstag	4 Pagoden

Bei kostenpflichtigen Abendveranstaltungen (siehe Punkt 2.2) sind sämtliche dem jeweiligen Anbieter zugewiesenen Pagoden geöffnet zu halten.

5.2 Logistische Anforderungen

- vollständige Betriebsbereitschaft: spätestens 30 Minuten vor Öffnung
- keine Fahrzeuge während Veranstaltungsbetrieb
- Aufbau ausschließlich außerhalb der Öffnungszeiten

Verpflichtung für alle Caterer:

Auch bei späterem Veranstaltungsbeginn ist sicherzustellen, dass sämtliche Stände bereits vor Öffnung vollständig eingerichtet und betriebsbereit sind. Nachbestückungen während laufender Veranstaltungszeiten sind nur nach vorheriger Freigabe durch die Veranstaltungsleitung und ausschließlich in sicherheitsrechtlich abgestimmten Zeitfenstern zulässig.

6. Künstlerverpflegung (Chip-System)

6.1 Grundsatz

Zur Versorgung von Künstlern und Mitwirkenden wird ein Chip-System eingeführt.

6.2 Regelung / Abwicklung

- Ausgabe definierter Kontingente durch Auftraggeberin
- verpflichtende Annahme durch Caterer
- Sammlung und Abrechnung nach Veranstaltung

Die Auftraggeberin teilt vor Veranstaltungsbeginn das maximale Chipkontingent sowie den Verrechnungswert je Chip mit. Die Chipannahme erstreckt sich auf ein abgestimmtes Basissortiment; Premiumprodukte können ausgeschlossen werden, sofern dies vorab einheitlich festgelegt wird.

6.3 Abrechnung

- gesammelte Chips werden nach Veranstaltung abgerechnet
- Grundlage: vereinbarter reduzierter Abrechnungssatz

Der anzubietende Rabatt ist im Rahmen der Bewerbung anzugeben und wird Bestandteil der Bewertung.

7. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

Die Differenzierung der Standgebühren zwischen Speisen- und Getränkeangeboten erfolgt aufgrund erfahrungsgemäß unterschiedlicher Umsatzpotenziale.

7.1 LOS 1 – Anker-Caterer

1.500 € pro Pagode Speisen (Gesamtzeitraum)
zzgl. 150,00 € Strom- und Wasserpauschale

2.000 € pro Pagode Getränke (Gesamtzeitraum)
zzgl. 150,00 € Strom- und Wasserpauschale

7.2 LOS 2 – BEATS&WAVES Festival (31.07. – 02.08./ 3 Tage)

1.000 € pro Pagode Speisen (Gesamtzeitraum)
zzgl. 70,00 € Strom- und Wasserpauschale

1.500 € pro Pagode Getränke (Gesamtzeitraum)
zzgl. 70,00 € Strom- und Wasserpauschale

7.3 LOS 3 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung (07.08. – 08.08. / 2 Tage) (Thema und Booking noch nicht final vsl. 80er / 90er)

600 € pro Pagode Speisen (Gesamtzeitraum)
zzgl. 50,00 € Strom- und Wasserpauschale

1.000 € pro Pagode Getränke (Gesamtzeitraum)
zzgl. 50,00 € Strom- und Wasserpauschale

7.4 LOS 4 – Themenveranstaltung / Abendveranstaltung (14.08. – 15.08./ 2 Tage) (Thema und Booking noch nicht final vsl. Deutsch-Pop)

600 € pro Pagode Speisen (Gesamtzeitraum)
zzgl. 50,00 € Strom- und Wasserpauschale

1.000 € pro Pagode Getränke (Gesamtzeitraum)
zzgl. 50,00 € Strom- und Wasserpauschale

7.5 Zahlungsmodalitäten

Die Pagodenmiete wird nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt und ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zur Zahlung fällig.

7.6 Ausfall der Veranstaltung

Bei Absage der Veranstaltung aus Gründen höherer Gewalt oder aus organisatorischen Gründen, die die Auftraggeberin nicht zu vertreten hat, besteht kein Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung. In diesem Fall wird keine Pagodenmiete erhoben. Ein Anspruch auf Ersatz entgangenen Gewinns oder sonstiger Aufwendungen besteht nicht.

7.7 Wasserbereitstellung

Ein zentraler Wasseranschluss kann bereitgestellt werden. Ein Anspruch hierauf besteht nicht. Der Anbieter hat die hygienerechtlichen Anforderungen eigenverantwortlich einzuhalten.

7.8 Strombereitstellung

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin. Die zur Verfügung stehende Anschlussleistung ist begrenzt. Der konkrete Leistungsbedarf ist verbindlich anzugeben; ein Anspruch auf darüberhinausgehende Versorgung besteht nicht.

7.9 Abfallentsorgung und Reinigung

Die Auftraggeberin stellt zentrale Mülltonnen bzw. Sammelcontainer zur Verfügung. Die ordnungsgemäße Mülltrennung sowie die Reinhaltung des eigenen Standbereichs obliegen dem Anbieter. Sämtliche während der Veranstaltung anfallenden Abfälle sind ordnungsgemäß zu entsorgen. Kommt der Anbieter seiner Reinigungspflicht schuldhaft nicht nach, behält sich die Auftraggeberin vor, notwendige Reinigungsmaßnahmen auf Kosten des Anbieters durchführen zu lassen. Maßgeblich sind die tatsächlich entstandenen und nachgewiesenen Kosten.

7.10 Witterungsrisiko

Es handelt sich um eine Outdoor-Veranstaltung am Strand. Witterungsbedingte Einflüsse (z. B. Wind, Kälte, Regen) begründen keinen Anspruch auf Reduzierung der Pagodenmiete.

7.11 Auf- und Abbauzeiten

Die Auf- und Abbauzeiten richten sich nach der jeweiligen Loszugehörigkeit.

● LOS 1 – Anker-Caterer

Aufbau: 29.07.2026 – 30.07.2026; Zeitfenster nach vorheriger Abstimmung
spätestens bis: 31.07.2026, 10:30 Uhr (vollständige Betriebsbereitschaft)

Abbau: ab: 16.08.2026, 19:00 Uhr
spätestens bis: 17.08.2026, 14:00 Uhr

● LOS 2 – BEATS&WAVES Festival (31.07. – 02.08.2026)

Aufbau: analog zu LOS 1
29.07.2026 – 30.07.2026; Zeitfenster nach vorheriger Abstimmung
spätestens bis: 31.07.2026, 10:30 Uhr vollständig eingerichtet

Abbau: ab: 02.08.2026, 19:00 Uhr
spätestens bis: 03.08.2026, 11:00 Uhr

● LOS 3 – Themenveranstaltungen (07.08. – 08.08.2026)

Aufbau: 05.08.2026 – 06.08.2026
jeweils ausschließlich im Zeitfenster: bis 11:00 Uhr
vollständige Einrichtung spätestens: 07.08.2026, 11:00 Uhr

Abbau: ab: 08.08.2026, 00:00 Uhr
spätestens bis: 09.08.2026, 11:00 Uhr

alternativ: 10.08.2026 bis 11:00 Uhr

● LOS 4 – Abschlussveranstaltung (15.08.2026 / optional 14.08.2026)

Aufbau: 13.08.2026 – 14.08.2026
jeweils ausschließlich im Zeitfenster: bis 11:00 Uhr
vollständige Einrichtung spätestens: 15.08.2026, 11:00 Uhr

Abbau: ab: 16.08.2026, 00:00 Uhr
spätestens bis: 16.08.2026, 11:00 Uhr

Allgemeine Vorgaben für alle Lose

Während der Veranstaltungszeiten sind keine Aufbauarbeiten zulässig.

Sämtliche Stände müssen spätestens 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn vollständig betriebsbereit sein.

Fahrzeuge sind vor Veranstaltungsbeginn vollständig vom Gelände zu entfernen

Aufbau- und Logistkarbeiten sind ausschließlich in den vorgegebenen Zeitfenstern zulässig.

Nachbestückungen während des laufenden Veranstaltungsbetriebs sind nur nach vorheriger Abstimmung und Freigabe durch die Veranstaltungsleitung zulässig

8. Auswahlkriterien

8.1 Konzeptqualität (60 %)

Veranstaltungsbezug / Zielgruppenfit:	15 Punkte
Qualität und Originalität Food:	15 Punkte
Qualität und Originalität Getränke / Signature Drink:	15 Punkte
Gestaltung / Instagramability / Ästhetik:	10 Punkte
Nachhaltigkeit:	5 Punkte

8.2 Betriebskonzept (25 %)

Personal / Ausgabegeschwindigkeit:	10 Punkte
Logistik / Betriebsorganisation:	10 Punkte
Anpassungsfähigkeit an verschiedene Veranstaltungstage:	5 Punkte

8.3 Wirtschaftlichkeit (15 %)

Preisangemessenheit Besuchersortiment:	10 Punkte
Rabatt Chip-System:	5 Punkte

9. Eignungsanforderungen

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

9.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit

Der Bewerber muss über nachweisliche Erfahrung in der Durchführung gastronomischer Leistungen bei öffentlichen Outdoor-Veranstaltungen vergleichbarer Größenordnung verfügen. Einzureichen sind:

- mindestens zwei Referenzen aus den letzten drei Jahren,
- mit Angabe von Veranstaltungsbezeichnung
 - Veranstaltungsort
 - ungefähre Besucherzahl
 - Leistungsumfang (Speisen / Getränke)
 - Auftraggeber

Darüber hinaus ist eine kurze Darstellung des Unternehmens einzureichen mit Angaben zu:

- Unternehmensgröße
- Kerngeschäft
- Anzahl der festangestellten Mitarbeitenden
- vorhandene mobile Ausschank- oder Grilleinrichtungen

Bei Einsatz von Grilleinrichtungen oder offenen Flammen ist darzulegen, dass entsprechende Erfahrung im sicheren Betrieb solcher Einrichtungen besteht.

9.2 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 einer Deckungssumme von mindestens 3 Mio. € pauschal für Personen- und Sachschäden besteht

Ein entsprechender Eigennachweis ist beizufügen.

9.3 Zuverlässigkeit

Der Bewerber erklärt,

- dass keine Umstände vorliegen, die seine berufliche Zuverlässigkeit in Frage stellen,
- dass gesetzliche Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben erfüllt sind,
- dass sämtliche lebensmittelrechtlichen, hygienerechtlichen, jugendschutzrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

9.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften

Soweit das Verfahren in den Anwendungsbereich landesrechtlicher Vorschriften fällt, verpflichtet sich der Bewerber zur Einhaltung:

- des Tarifreue- und Vergabegesetzes Mecklenburg-Vorpommern (TVgG M-V),
- der Vergabemindestarbeitsbedingungen gemäß VgMinArbV M-V,
- der geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen.

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

9.5 Personelle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat darzulegen:

- Anzahl des vorgesehenen Personals,
- Qualifikationsstruktur,
- Benennung eines verantwortlichen Ansprechpartners vor Ort.

Es muss erkennbar sein, dass ein sicherer und reibungsloser Betrieb während der gesamten Veranstaltungsdauer gewährleistet ist.

10. Bewerbergemeinschaften

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

11. Unterauftragnehmer

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

12. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen

Die Angebotsfrist läuft bis zum 06.05.2026. Die Bewerber sind bis zur Auswahlentscheidung an ihr Angebot gebunden. Die **Auswahlentscheidung wird bis zum 15.05.2026 erteilt.**

Einzureichende Unterlagen:

- Auswahl Los inkl. Standkonzept
- Gastronomisches Konzept
- Speisen- und Getränkekarte
- Signature Drink Beschreibung
- Personalplanung
- Preisübersicht
- Rabatt für Chip-System

13. Kosten

Für die Kalkulation und die Erstellung des Angebotes werden den Bewerbern keine Kosten erstattet.

14. 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 bei der Angebotsabgabe und Auftragserfüllung 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.

15. Hinweis

Es handelt sich um eine unverbindliche Anfrage. Ein Anspruch auf Abschluss eines Vertrages besteht nicht