

**Interessenbekundungsverfahren  
Gastronomisches Versorgungsangebot**

**„Kübo tanzt – Salsa 2026“  
Seebrückenvorplatz Kühlungsborn | 18.06. – 21.06.2026**

Tourismus, Freizeit und Kultur GmbH Kühlungsborn

„Auswahlverfahren zur Vergabe gastronomischer Gestattungen“

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](mailto:m.pense@kuehlungsborn.de)

## Inhaltsverzeichnis

1. Vorbemerkung .....	4
1.1 Ausgangssituation.....	4
1.2 Verfahrensart.....	5
2. Gegenstand des Verfahrens .....	5
2.1 Leistungsgegenstand .....	5
2.2 Veranstaltungsstruktur .....	6
2.3 Stand- und Gestaltungsvorgaben .....	6
3. Anforderungen an das gastronomische Konzept .....	7
3.1 Grundsatz.....	7
3.2 Konzeptausrichtung .....	8
3.3 Anforderungen Speisenanbieter .....	8
3.4 Anforderungen Getränkeanbieter .....	9
3.5 Nachhaltigkeit .....	9
4. Betriebs- und Logistikkonzept .....	10
4.1 Betriebszeiten.....	10
4.2 Logistische Anforderungen .....	10
4.3 Strom- und Wasserbereitstellung.....	11
4.4 Abfallentsorgung und Reinigung.....	11
4.5 Witterungsrisiko.....	11
4.6 Auf- und Abbauzeiten .....	11
4.7 Künstlerverpflegung / Chip-System .....	12
5. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen .....	12
5.1 Standgebühren .....	12
5.2 Zahlungsmodalitäten .....	12
5.3 Ausfall der Veranstaltung.....	12
6. Auswahlkriterien .....	13
7. Eignungsanforderungen.....	13
7.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit .....	13
7.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit .....	14
7.3 Zuverlässigkeit.....	14
7.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften .....	14

7.5 Personelle Leistungsfähigkeit .....	14
8. Bewerbergemeinschaften .....	14
9. Unterauftragnehmer .....	15
10. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen .....	15
11. Kosten .....	15
12. Geheimhaltung .....	15
13. Hinweis .....	16

# 1. Vorbemerkung

## 1.1 Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn (nachfolgend „Auftraggeberin“) plant im Zeitraum vom 18.06.2026 bis 21.06.2026 die Durchführung der Veranstaltung „Kübo tanzt – Salsa“ in Kühlungsborn.

### **Zentraler Veranstaltungsort ist der:**

Seebrückenvorplatz

Zur Seebrücke 1

18225 Ostseebad Kühlungsborn

Bei „Kübo tanzt - Salsa“ handelt es sich um eine mehrtägige Open-Air-Veranstaltung mit ergänzenden Veranstaltungsformaten an weiteren Veranstaltungsorten im Stadtgebiet Kühlungsborn. Der zentrale Veranstaltungs- und Besucherbereich befindet sich auf dem Seebrückenvorplatz mit Hauptbühne, Tanzflächen, Bühnenprogramm sowie gastronomischer Versorgung.

Die Veranstaltung richtet sich an ein breites, tanz- und musikkaffines Publikum mit Schwerpunkt Salsa, Latin, Tanzkultur, Sommerveranstaltungen und touristischem Publikum.

Ziel der Auftraggeberin ist die Schaffung eines qualitativ hochwertigen, atmosphärisch stimmigen und optisch ansprechenden Veranstaltungserlebnisses mit einem gastronomischen Angebot, das den Charakter der Veranstaltung unterstützt.

Die gastronomische Versorgung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Gesamtkonzeptes dar und soll maßgeblich zur Aufenthaltsqualität, Besucherlenkung sowie zum Gesamterlebnis beitragen.

Vor diesem Hintergrund legt die Auftraggeberin besonderen Wert auf:

- Qualität und Professionalität,
- Zielgruppenfit,
- hochwertige und optisch ansprechende Standgestaltung,
- sommerliche und atmosphärisch passende Gestaltung,
- gastronomische Vielfalt,
- nachhaltige Betriebsansätze,
- sowie ein insgesamt hochwertiges Erscheinungsbild.

Gesucht werden Anbieter, die eigenverantwortlich gastronomische Standflächen bewirtschaften.

Ziel ist ausdrücklich kein klassisches Kirmes- oder Standardfestivalangebot, sondern ein hochwertiges, stimmiges und veranstaltungsbezogenes Gastronomiekonzept.

## 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,
- Wahrung des Wettbewerbs,
- Verhältnismäßigkeit

unter analoger Anwendung der Grundsätze des § 2 UVgO sowie § 55 LHO M-V.

Es handelt sich nicht um ein förmliches Vergabeverfahren im Sinne des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) oder der Vergabeverordnung (VgV).

## 2. Gegenstand des Verfahrens

### 2.1 Leistungsgegenstand

Gegenstand des Verfahrens ist die Vergabe von gastronomischen Standflächen zur eigenverantwortlichen gastronomischen Bewirtschaftung während der Veranstaltung „Kübo tanzt – Salsa 2026“.

Die Auftraggeberin beabsichtigt derzeit die Vergabe von bis zu zehn (10) Standflächen unterschiedlicher Größe. Die konkrete Positionierung der Standflächen erfolgt durch die Auftraggeberin unter Berücksichtigung der jeweiligen Standgrößen, infrastrukturellen Anforderungen sowie eines ausgewogenen Gesamtbildes der Veranstaltung.

Bewerber haben in ihrer Bewerbung verbindlich anzugeben:

- die benötigte Standgröße,
- Art und Maße des eingesetzten Standes,
- ob es sich um einen Speisen- oder Getränkeanbieter handelt,
- das vorgesehene gastronomische Angebot,
- den benötigten Strombedarf,
- den Wasserbedarf,
- besondere technische Anforderungen,
- Angaben zu offenen Flammen oder Grilltechnik.

Ein Anspruch auf Zuweisung einer bestimmten Standfläche besteht nicht.

Die Auftraggeberin behält sich vor, die Anzahl, Größe und konkrete Positionierung der Standflächen im Interesse eines ausgewogenen Gesamtangebotes anzupassen.

## 2.2 Veranstaltungsstruktur

Die Veranstaltung ist als mehrtägiges Open-Air-Format mit Bühnenprogramm, Tanzveranstaltungen und ergänzenden Angeboten konzipiert. Der zentrale Veranstaltungsbereich befindet sich auf dem Seebrückenvorplatz. Geplant sind insbesondere:

- Bühnenprogramm,
- Tanzveranstaltungen,
- Salsa- und Latin-Musik,
- touristisches Tagespublikum,
- Abendveranstaltungen,
- ergänzende Veranstaltungsangebote im gesamten Ort.

Die derzeit geplanten Öffnungs- und Programmzeiten stellen sich wie folgt dar:

Datum	Öffnungszeiten Catering	Bühnenprogramm Hauptbühne
18.06.2026	11:00 – 22:00 Uhr	16:30 – 22:00 Uhr
19.06.2026	11:00 – 01:00 Uhr	15:00 – 01.00 Uhr
20.06.2026	11:00 – 01:00 Uhr	15:30 – 01.00 Uhr
21.06.2026	11:00 – 19:00 Uhr	13:00 – 18:30 Uhr

Änderungen des Programms, der Künstlerbesetzung oder der Veranstaltungszeiten bleiben vorbehalten.

Kapazitäten:

- hohe Besucherfrequenz im Tages- und Abendbereich,
- touristisches Publikum,
- Open-Air-Veranstaltungscharakter,
- wechselnde Besucherstrukturen über den Tagesverlauf.

## 2.3 Stand- und Gestaltungsvorgaben

Zur Sicherstellung eines einheitlichen und hochwertigen Erscheinungsbildes gelten folgende Vorgaben:

- Eigene Standlösungen sind zulässig.
- Sämtliche Standaufbauten bedürfen der vorherigen Zustimmung der Auftraggeberin.
- Zugelassen werden ausschließlich optisch hochwertige und professionell gestaltete Standlösungen.

- Die Standgestaltung hat sich harmonisch in das Veranstaltungskonzept einzufügen.
- Gewünscht ist eine sommerliche, hochwertige und atmosphärisch passende Gestaltung mit Bezug zu Salsa-, Latin- und Tanzkultur.

Nicht zugelassen sind insbesondere:

- klassische Bierwagen,
- optisch einfache Standardverkaufsstände,
- improvisierte Pavillonlösungen,
- stark werblich dominierende Fremdmarkenauftritte,
- aggressive oder überdimensionierte Markenwerbung,
- sichtbar beschädigte oder ungepflegte Verkaufsstände.

Erwünscht sind insbesondere:

- hochwertige Streetfood-Stände,
- stilvolle Bar- und Cocktailkonzepte,
- dekorative Gestaltung,
- warme Lichtgestaltung,
- sommerliche Gestaltungselemente,
- optisch ansprechende Fronten und Theken,
- ein insgesamt hochwertiges Gesamtbild.

Die Auftraggeberin behält sich vor, ungeeignete oder qualitativ unzureichende Standkonzepte vom Verfahren auszuschließen.

### 3. Anforderungen an das gastronomische Konzept

#### 3.1 Grundsatz

Gesucht werden hochwertige, kreative und zielgruppenorientierte Gastronomiekonzepte, die sich klar von klassischen Standardfestivalangeboten abheben.

Nicht gewünscht sind insbesondere:

- einfache Standardgrillstände,
- klassische Bierwagenkonzepte,
- rein standardisierte Festivalgastronomie ohne gestalterischen Anspruch,
- austauschbare Imbisskonzepte ohne Veranstaltungsbezug.

### 3.2 Konzeptausrichtung

Die gastronomischen Angebote sollen den Charakter einer hochwertigen Sommer- und Tanzveranstaltung unterstützen.

Erwartet werden Konzepte, die:

- modern,
- visuell hochwertig,
- aufmerksamkeitsstark,
- social-media-tauglich,
- schnell ausgabefähig,
- zielgruppengerecht,
- sommerlich und atmosphärisch passend

ausgestaltet sind.

Gewünscht sind insbesondere:

- internationale Streetfood-Konzepte,
- mediterrane und lateinamerikanische Einflüsse,
- hochwertige Burger- oder Sandwichkonzepte,
- Bowls,
- Tapas,
- kreative Snackformate,
- vegane und vegetarische Angebote,
- hochwertige Cocktail- und Getränkekonzepte,
- kreative alkoholfreie Drinks,
- frische Sommerangebote.

Die Angebote sollen sich klar von klassischen Imbiss-, Grill- oder Bierwagenkonzepten abheben.

Entscheidend ist nicht allein die Produktart, sondern insbesondere:

- Qualität,
- Präsentation,
- Zielgruppenpassung,
- Gestaltung,
- Professionalität,
- Einbindung in das Gesamtbild.

### 3.3 Anforderungen Speisenanbieter

Speisenangebote sollen:

- qualitativ hochwertig,
- schnell ausgabefähig,

- für mobilen Verzehr geeignet,
- optisch ansprechend präsentiert

sein.

Im Gesamtangebot sollen nach Möglichkeit berücksichtigt werden:

- vegetarische Angebote,
- vegane Angebote,
- Fleisch- oder Fischangebote,
- sommerliche und leichte Speisenangebote.

Die Auftraggeberin erwartet eine angemessene Ausgabegeschwindigkeit.

Die Bewerber haben darzustellen, wie auch bei erhöhtem Besucheraufkommen ein reibungsloser und zügiger Ausgabeprozess sichergestellt wird.

### 3.4 Anforderungen Getränkeanbieter

Das Getränkeangebot soll insbesondere enthalten:

- alkoholfreie Getränke,
- Bier,
- Wein oder weinhaltige Getränke,
- hochwertige Longdrinks,
- kreative Cocktailangebote,
- sommerliche Getränkekonzeppte.

Erwünscht sind insbesondere:

- moderne Barkonzeppte,
- hochwertige Präsentation,
- kreative Signature Drinks,
- trendorientierte Getränkekarten,
- optisch hochwertige Cocktailbars.

Sofern alkoholische Getränke angeboten werden, ist ein verantwortungsvoller Ausschank unter Beachtung sämtlicher jugendschutzrechtlicher Vorgaben sicherzustellen.

### 3.5 Nachhaltigkeit

Die Auftraggeberin legt besonderen Wert auf nachhaltige Veranstaltungsgastronomie. Insbesondere erwartet werden:

- Verwendung von Mehrwegbechern,
- nachhaltige Verpackungslösungen,
- Verzicht auf Einwegplastik,

- ressourcenschonende Betriebsabläufe,
- ordnungsgemäße Mülltrennung.

Die Auftraggeberin behält sich vor, ein einheitliches Mehrweg- und Pfandsystem vorzugeben.

## 4. Betriebs- und Logistikkonzept

### 4.1 Betriebszeiten

Die zugewiesenen Standflächen sind während der jeweiligen Veranstaltungszeiten geöffnet und betriebsbereit zu halten.

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

Die gastronomischen Standflächen sind grundsätzlich während der vorgenannten Öffnungszeiten geöffnet und betriebsbereit zu halten.

Die Auftraggeberin behält sich vor, für einzelne Veranstaltungsabschnitte oder Programmpunkte verbindliche Mindestöffnungszeiten vorzugeben.

### 4.2 Logistische Anforderungen

Es gelten insbesondere folgende Vorgaben:

- eine Befahrung des Veranstaltungsgeländes ist ausschließlich bis 10:00 Uhr und nur mit entsprechender Befahrungsgenehmigung der Auftraggeberin zulässig,
- sämtliche Fahrzeuge müssen das Veranstaltungsgelände spätestens bis 10:00 Uhr vollständig verlassen haben,
- Aufbauarbeiten nach 10:00 Uhr sind ausschließlich ohne Fahrzeuge zulässig,
- die für die Befahrung vorgesehenen Fahrzeuge sind bereits im Rahmen der Bewerbung unter Angabe der amtlichen Kennzeichen zu benennen,
- die Auftraggeberin stellt einen zentralen Produktionsbereich zur Verfügung, in dem insbesondere Kühlanhänger und Lagerkapazitäten vorgehalten werden können,
- der Anbieter hat organisatorisch sicherzustellen, dass die bereitgestellten Flächen und Lagerkapazitäten so genutzt werden, dass eine regelmäßige Befahrung des Veranstaltungsgeländes während der Veranstaltungszeiten nicht erforderlich wird.

Ein Anspruch auf Zufahrt oder dauerhafte Befahrung während der Veranstaltungszeiten besteht nicht.

### 4.3 Strom- und Wasserbereitstellung

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin.  
Der konkrete Leistungsbedarf ist verbindlich anzugeben.  
Ein zentraler Wasseranschluss kann bereitgestellt werden. Ein Anspruch hierauf besteht nicht. Die Auftraggeberin übernimmt keine Gewähr für eine unterbrechungsfreie Stromversorgung.

### 4.4 Abfallentsorgung und Reinigung

Die Auftraggeberin stellt zentrale Müllcontainer zur Verfügung.  
Die ordnungsgemäße Mülltrennung sowie die Reinhaltung des eigenen Standbereichs obliegen dem Anbieter.  
Die Standflächen sind täglich sauber und ordnungsgemäß zu hinterlassen.

### 4.5 Witterungsrisiko

Es handelt sich um eine Outdoor-Veranstaltung.  
Witterungsbedingte Einflüsse begründen keinen Anspruch auf Reduzierung der Standgebühren.

### 4.6 Auf- und Abbauzeiten

Aufbau:  
16.06.2026 – 18.06.2026

Spätestens vollständige Betriebsbereitschaft: 18.06.2026, 10:30 Uhr

Abbau:  
ab 21.06.2026, 19:00 Uhr

Im Rahmen des Abbaus ist eine Befahrung des Veranstaltungsgeländes ausnahmsweise zulässig.

Spätestens bis 23.06.2026, 10:00 Uhr müssen sämtliche Standflächen vollständig geräumt und gereinigt übergeben werden.

Während der Veranstaltungszeiten sind keine Aufbauarbeiten zulässig.

## 4.7 Künstlerverpflegung / Chip-System

Zur Versorgung von Künstlern, Mitwirkenden und weiteren berechtigten Personen wird ein Chip-System vorgesehen.

Die Teilnahme am Chip-System ist für ausgewählte Anbieter verpflichtend.

Die Bewerber haben in ihrer Bewerbung verbindlich anzugeben, welchen Rabatt sie auf die regulären Verkaufspreise für das Chip-System gewähren. Der Rabatt ist getrennt auszuweisen für:

- Speisen,
- Getränke.

Die konkrete Abwicklung, der Verrechnungswert je Chip sowie das maximale Kontingent werden den ausgewählten Anbietern vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt.

## 5. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

### 5.1 Standgebühren

Die Standgebühr beträgt 22,00 € pro m<sup>2</sup> für den gesamten Veranstaltungszeitraum.

Zusätzlich wird je Stand eine Infrastruktur- und Betriebskostenpauschale in Höhe von 200,00 € erhoben.

Die Infrastruktur- und Betriebskostenpauschale umfasst insbesondere die Bereitstellung der Veranstaltungsinfrastruktur sowie organisatorische Nebenleistungen der Auftraggeberin.

Maßgeblich für die Berechnung ist die durch die Auftraggeberin zugewiesene Standfläche.

### 5.2 Zahlungsmodalitäten

Die Standgebühren werden nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt und sind innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

### 5.3 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.

Ein Anspruch auf Ersatz entgangenen Gewinns oder sonstiger Aufwendungen besteht nicht.

## 6. Auswahlkriterien

### **Konzeptqualität (60 %)**

- Veranstaltungsbezug / Zielgruppenfit,
- Qualität und Originalität,
- gestalterische Qualität,
- Nachhaltigkeit,
- Professionalität des Gesamtkonzeptes,
- optische Qualität des Standes.

### **Betriebskonzept (25 %)**

- Personal- und Betriebskonzept,
- Ausgabegeschwindigkeit,
- Organisation und Logistik,
- Erfahrungswerte bei vergleichbaren Veranstaltungen.

### **Wirtschaftlichkeit (15 %)**

- Preisniveau,
- wirtschaftliche Plausibilität,
- Angemessenheit des Angebotes.

Die Bewertung erfolgt anhand einer vergleichenden Gesamtbetrachtung der eingereichten Konzepte.

Ein Anspruch auf Auswahl bei Erreichen einer bestimmten Bewertung besteht nicht.

## 7. Eignungsanforderungen

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

Der Bewerber hat seine Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit nachzuweisen.

### 7.1 Fachliche und technische Leistungsfähigkeit

Einzureichen sind insbesondere:

- mindestens zwei Referenzen vergleichbarer Veranstaltungen aus den letzten drei Jahren,
- kurze Unternehmensdarstellung,
- Angaben zu vorhandener Veranstaltungserfahrung.

## 7.2 Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat zu erklären, dass:

- ein ordnungsgemäß angemeldetes Gewerbe besteht,
- keine Insolvenzverfahren anhängig sind,
- steuerliche Verpflichtungen erfüllt werden,
- eine Betriebshaftpflichtversicherung mit einer Deckungssumme von mindestens 3 Mio. € pauschal für Personen- und Sachschäden besteht.

## 7.3 Zuverlässigkeit

Der Bewerber erklärt insbesondere, dass:

- sämtliche lebensmittelrechtlichen,
- hygienerechtlichen,
- jugendschutzrechtlichen,
- gewerberechtlichen Vorschriften ordnungsgemäß eingehalten werden.

## 7.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften

Soweit anwendbar, verpflichtet sich der Bewerber zur Einhaltung:

- des Tariftreue- und Vergabegesetzes Mecklenburg-Vorpommern (TVgG M-V),
- der Vergabemindestarbeitsbedingungen gemäß VgMinArbV M-V,
- sämtlicher geltender arbeitsrechtlicher Vorschriften.

## 7.5 Personelle Leistungsfähigkeit

Der Bewerber hat darzulegen:

- Anzahl des vorgesehenen Personals,
- Qualifikationsstruktur,
- verantwortliche Ansprechpartner vor Ort.

## 8. Bewerbergemeinschaften

Bewerbergemeinschaften sind zugelassen.

Im Falle einer Auswahl haften die Mitglieder gesamtschuldnerisch.

## 9. Unterauftragnehmer

Der Einsatz von Unterauftragnehmern ist zulässig.  
Diese sind im Rahmen der Bewerbung zu benennen.

## 10. Angebotsfrist und einzureichende Unterlagen

Angebotsfrist: 29.05.2026

Einzureichende Unterlagen:

- Stand- und Gastronomiekonzept,
- Speisen- und/oder Getränkekarte,
- Preisübersicht,
- Referenzen,
- Visualisierung oder Fotos des Standes,
- Nachhaltigkeitskonzept,
- Angaben zum benötigten Wasseranschluss,
- Angaben zu offenen Flammen / Grilltechnik,
- Angaben zu Kühl- und Lagerkapazitäten inkl. Maße,
- Angaben zum Strombedarf,
- Angaben zur Standgröße
- Angaben zu den für die Befahrung vorgesehenen Fahrzeugen (Art, Anzahl und amtliche Kennzeichen).

Die Auftraggeberin behält sich vor, im weiteren Verfahren ergänzende Unterlagen oder Erläuterungen anzufordern.

Die Bewerbung ist ausschließlich elektronisch einzureichen an:

[m.pense@kuehlungsborn.de](mailto:m.pense@kuehlungsborn.de)

## 11. Kosten

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

## 12. 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.

## 13. Hinweis

Es handelt sich um ein unverbindliches Interessenbekundungsverfahren.

Ein Anspruch auf Abschluss eines Vertrages oder auf Durchführung der Veranstaltung besteht nicht.

Die Auftraggeberin behält sich vor, das Verfahren jederzeit anzupassen, aufzuheben oder einzelne Standflächen abweichend zu vergeben, sofern dies im Interesse eines ausgewogenen Gesamtkonzeptes erforderlich ist.