

Interessenbekundungsverfahren
Gastronomisches Versorgungsangebot
„Osterfeuer am 04.04.2026 | Sportstrand /
Strandzugang 3“

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.....	4
2.3.	Organisatorische Anforderungen an die Durchführung.....	6
III.	Eignungsanforderungen an den Bewerber	7
IV.	Auswahlkriterien	9
V.	Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen.....	9
VI.	Bewerbergemeinschaften	11
VII.	Unterauftragnehmer	11
VIII.	Angebotsfrist	11
IX.	Kosten	11
X.	Geheimhaltung.....	11

I. Vorbemerkung

1.1. Ausgangssituation

Die Tourismus, Freizeit & Kultur GmbH Kühlungsborn veranstaltet am 04. April 2026 am Sportstrand / Strandzugang 3 eine öffentlich zugängliche Outdoor-Veranstaltung mit folgendem Programm:

- Anbaden (Nachholtermin vom 01.01.2026) von 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Osterfeuer von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Die Veranstaltung ist ein frei zugängliches Event ohne Eintritt. Besucher können während der gesamten Veranstaltungsdauer kommen und gehen.

Das Programm umfasst:

- Moderative Begleitung von 16:00 bis 18:00 Uhr
- DJ-Set von 18:00 bis 19:00 Uhr
- Live-Musik und DJ von 19:00 bis 22:00 Uhr

Im Rahmen dieser Veranstaltung beabsichtigt die Auftraggeberin, die gastronomische Versorgung in Form eines ausgewogenen Speisen- und Getränkeangebots zu vergeben. Hierzu werden vier Pagoden (je 4 m x 4 m) zur Verfügung gestellt, die anteilig für Speisen- und Getränkeangebote genutzt werden können.

Die Pagoden werden gegen eine Pauschalmiete vergeben. Ziel ist ein stimmiges Gesamtkonzept, das sowohl dem Charakter eines Osterfeuers am Strand als auch dem Nachmittagsformat „Anbaden“ gerecht wird.

II. Leistungsbeschreibung

2.1. Gegenstand der Leistung

Gegenstand dieses Interessenbekundungsverfahrens ist die gastronomische Versorgung der Veranstaltung „Osterfeuer am 04.04.2026 | Sportstrand / Strandzugang 3“ in der Zeit von 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

Die Veranstaltung umfasst:

- Anbaden (Nachholtermin) von 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Osterfeuer von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
- Moderation von 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- DJ-Set von 18:00 Uhr bis 19:00 Uhr
- Live-Musik von 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Die Auftraggeberin stellt hierfür vier Pagoden mit einer Größe von jeweils 4 m x 4 m (16 m²) zur Verfügung.

Die Pagoden sind grundsätzlich wie folgt vorgesehen:

- zwei Pagoden für Speisenangebote,
- zwei Pagoden für Getränkeangebote.

Eine Bewerbung ist ausschließlich für mindestens zwei Pagoden zulässig. Die Mindestanforderung dient der Sicherstellung eines ausgewogenen Gesamtangebots.

Dabei ist zwingend vorzusehen:

- mindestens eine Pagode mit einem Speisenangebot sowie
- mindestens eine Pagode mit einem Getränkeangebot.

Bewerbungen, die ausschließlich Speisen- oder ausschließlich Getränkeangebote umfassen, werden nicht berücksichtigt.

Ein Bewerber kann sich auf bis zu vier Pagoden bewerben.

Sofern ein Bewerber alle vier Pagoden übernimmt, sind zwingend zwei Pagoden mit Speisenangeboten und zwei Pagoden mit Getränkeangeboten zu betreiben.

Die konkrete Zuteilung der Pagoden erfolgt im Rahmen der Auswahlentscheidung unter Berücksichtigung der eingereichten Konzepte zur Sicherstellung eines ausgewogenen Gesamtangebots.

Ein Anspruch auf Zuteilung einer bestimmten Anzahl oder Position von Pagoden besteht nicht.

2.2. Inhaltliche Anforderungen an die gastronomische Leistung

Ziel ist ein ausgewogenes, qualitativ angemessenes und strand- sowie veranstaltungsbezogenes Gesamtkonzept für Speisen und Getränke im Rahmen einer öffentlich zugänglichen Outdoor-Veranstaltung.

Die Angebote sollen sowohl dem Nachmittagsformat „Anbaden“ als auch dem Abendformat „Osterfeuer“ gerecht werden.

1. Anforderungen an das Speisenangebot

Das Speisenangebot soll insbesondere beinhalten:

- ein klassisches, veranstaltungsübliches Grillangebot (z. B. Bratwurst, Steak oder vergleichbare Produkte),
- mindestens eine vegetarische oder vegane Alternative,
- ein für eine Outdoor-Veranstaltung geeignetes und praktikables Ausgabekonzept.

Darüber hinaus sind ergänzende, thematisch passende Speisen zulässig.

Offene Feuerstellen, Schwenkgrills oder vergleichbare Einrichtungen sind nur nach vorheriger Abstimmung mit der Auftraggeberin zulässig. Die einschlägigen brandschutzrechtlichen und sicherheitsrechtlichen Vorgaben sind zwingend einzuhalten.

Der Bewerber hat im Rahmen seines Konzepts darzulegen:

- Art der Zubereitung,
- benötigte technische Ausstattung,
- Maßnahmen zur Einhaltung hygienerechtlicher Vorschriften.

2. Anforderungen an das Getränkeangebot

Das Getränkeangebot muss mindestens folgende Bestandteile umfassen:

- alkoholfreie Getränke (Wasser, Softdrinks o. vergleichbar),
- Bier,
- Wein oder Sekt,
- Spirituosen bzw. Longdrink-Optionen.

Ergänzend sind – insbesondere in Abhängigkeit von der Witterung – warme Getränke (z. B. Glühwein, Kinderpunsch o. vergleichbar) ausdrücklich erwünscht.

Das Getränkeangebot ist so zu gestalten, dass Wartezeiten minimiert und ein kontinuierlicher Ausschank während der gesamten Veranstaltungsdauer gewährleistet werden kann.

3. Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen

Die Bewerber haben ein Konzept vorzulegen, das folgende Aspekte berücksichtigt:

- Verwendung geeigneter Mehrweg- oder Pfandsysteme,
- Vermeidung von Einwegplastik, soweit möglich,
- ordnungsgemäße Abfalltrennung,
- saubere und optisch ansprechende Standgestaltung,

Einhaltung sämtlicher lebensmittelrechtlicher und jugendschutzrechtlicher Vorschriften.

4. Technische Rahmenbedingungen

Folgende infrastrukturelle Rahmenbedingungen sind zu beachten:

- Stromanschlüsse werden durch die Auftraggeberin bereitgestellt.
- Wasser- und Abwasseranschlüsse stehen nicht zur Verfügung.
- Eine eigenständige Wasserversorgung ist bei Bedarf durch den Anbieter sicherzustellen.

Der Bewerber hat darzulegen, wie die hygienischen Anforderungen unter Berücksichtigung dieser Rahmenbedingungen eingehalten werden.

2.3. Organisatorische Anforderungen an die Durchführung

1. Stand- und Nutzungskonzept

Die Pagoden inkl. Grundbeleuchtung (4 m x 4 m) werden durch die Auftraggeberin bereitgestellt. Der Innenausbau, die Ausstattung sowie sämtliche für den Betrieb erforderlichen Einrichtungen (z. B. Theken, Kühltechnik, Grilleinrichtungen, weitere Beleuchtung, Kassensysteme) sind durch die jeweiligen Anbieter eigenständig bereitzustellen.

Der Bewerber hat im Rahmen seiner Bewerbung darzulegen:

- welche Ausstattung vorgesehen ist,
- welchen konkreten Flächenbedarf innerhalb der Pagode besteht,
- welche zusätzlichen sicherheitsrelevanten Maßnahmen erforderlich sind (z. B. Feuerlöscher bei Grillbetrieb).

Die Standgestaltung hat sich optisch angemessen in das Veranstaltungsumfeld einzufügen.

2. Aufbau

Der Aufbau erfolgt am 04. April 2026 zu einem mit der Auftraggeberin abgestimmten Zeitpunkt. Ein früherer Zugang zur Veranstaltungsfläche kann nach Abstimmung ermöglicht werden, sofern dies organisatorisch darstellbar ist. Ein Anspruch auf Zugang zu einem bestimmten Zeitpunkt besteht nicht. Die Anbieter sind verpflichtet, ihre Stände rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn betriebsbereit zu errichten.

3. Abbau und Räumung

Der Abbau beginnt unmittelbar nach Veranstaltungsende am 04. April 2026. Sämtliche eingebrachten Gegenstände, Waren, technischen Einrichtungen und Abfälle sind vollständig zu entfernen. Die Pagoden müssen spätestens am 05. April 2026 um 08:00 Uhr vollständig geräumt sein. Eine Verlängerung ist nicht vorgesehen.

4. Personal

Der Anbieter stellt ausreichend qualifiziertes Personal zur Verfügung, um während der gesamten Veranstaltungsdauer einen reibungslosen und sicheren Betrieb sicherzustellen. Es ist ein verantwortlicher Ansprechpartner vor Ort zu benennen, der während der gesamten Veranstaltungszeit erreichbar ist.

5. Sicherheit und Haftung

Der Anbieter ist für die Betriebssicherheit seines Standes sowie sämtlicher eingesetzter Geräte und Einrichtungen verantwortlich.

Insbesondere sind bei Einsatz von Grilleinrichtungen oder offenen Flammen geeignete brandschutzrechtliche Maßnahmen zu treffen.

Die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere des Lebensmittel-, Hygiene-, Jugendschutz-, Gewerbe- und Arbeitsschutzrechts, sind einzuhalten.

Der Anbieter haftet für Schäden, die durch den Betrieb seines Standes entstehen.

6. Witterungsrisiko

Es handelt sich um eine Outdoor-Veranstaltung am Strand.

Witterungsbedingte Einflüsse (z. B. Wind, Kälte, Regen) sind vom Anbieter bei der Planung und Durchführung eigenverantwortlich zu berücksichtigen. Ein Anspruch auf wetterbedingte Anpassung der Standgebühr besteht nicht.

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 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.

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 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.

3.4 Einhaltung landesrechtlicher Vorschriften

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

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

Entsprechende Eigenerklärungen sind mit der Bewerbung vorzulegen.

3.5 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.

IV. Auswahlkriterien

Die Vergabe der Pagoden 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 Zuteilung einer bestimmten Anzahl von Pagoden besteht nicht.

4.1 Qualität und Schlüssigkeit des gastronomischen Gesamtkonzepts (Gewichtung: 60 %)

Bewertet werden insbesondere:

- Stimmigkeit des Speisen- und Getränkekonzepts im Hinblick auf die Veranstaltung „Osterfeuer am Strand“
- Ausgewogenheit zwischen klassischen Angeboten und ergänzenden Varianten (z. B. vegetarisch/vegan, warme Getränke)
- Attraktivität und Plausibilität der Angebotsstruktur
- Angemessenheit und Transparenz der Preisgestaltung für Besucher
- Darstellung der geplanten Nutzung der Pagoden
- Beitrag des Konzepts zu einem vielfältigen und ausgewogenen Gesamtangebot

Bei Bewerbungen auf mehrere Pagoden wird die innere Abstimmung der einzelnen Angebote untereinander besonders berücksichtigt.

4.2 Organisatorische und technische Umsetzbarkeit (Gewichtung: 40 %)

Bewertet werden insbesondere:

- Nachvollziehbarkeit des Stand- und Betriebskonzepts
- Personalplanung und Betriebsorganisation
- Logistische Durchführbarkeit unter Outdoor-Bedingungen
- Umgang mit fehlender Wasser- und Abwasserinfrastruktur
- Sicherheits- und Brandschutzmaßnahmen (insbesondere bei Grillbetrieb)
- Erfahrung mit vergleichbaren Outdoor-Veranstaltungen

Maßgeblich ist, inwieweit ein sicherer, reibungsloser und professioneller Veranstaltungsbetrieb zu erwarten ist.

Die Bewertung erfolgt anhand einer qualitativen Gesamtbetrachtung.

V. Wirtschaftliche und organisatorische Rahmenbedingungen

5.1 Pagodenmiete

Für die Nutzung einer Pagode (4 m x 4 m) wird eine pauschale Miete in Höhe von 300,00 EUR netto je Pagode erhoben. Die Miete fällt unabhängig vom erzielten Umsatz an.

Die endgültige Anzahl der zugewiesenen Pagoden ergibt sich aus der Auswahlentscheidung.

5.2 Zahlungsmodalitäten

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

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. In diesem Fall wird keine Pagodenmiete erhoben. Ein Anspruch auf Ersatz entgangenen Gewinns oder sonstiger Aufwendungen besteht nicht.

5.4 Wasserbereitstellung

Ein Frischwasser- oder Abwasseranschluss wird nicht bereitgestellt. Der Anbieter hat erforderliche Wasserversorgung eigenständig sicherzustellen und die hygienerechtlichen Anforderungen eigenverantwortlich einzuhalten.

5.5 Strombereitstellung

Die Stromversorgung erfolgt über die Infrastruktur der Auftraggeberin. Die Stromkosten sind mit der Pagodenmiete abgegolten. Der konkrete Leistungsbedarf ist im Rahmen der Bewerbung anzugeben.

5.6 Abfallentsorgung und Reinigung

Die Auftraggeberin stellt Mülltonnen zur Verfügung. Eine gesonderte Containerstellung erfolgt nicht. 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.

5.7 Witterungsrisiko

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

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. Angebotsfrist

Die **Angebotsfrist** läuft bis zum 10.03.2026.

Die Bewerber sind bis zur Auswahlentscheidung an ihr Angebot gebunden.

Die Auswahlentscheidung wird bis zum 12.03.2026 erteilt.

IX. Kosten

Für die Kalkulation und die Erstellung des Angebotes 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 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