



Vorblühen 2027 Neustadt a. d. W. Dr.-Welsch-Terrasse

Vergabe der temporären Gastronomierechte – Einstufiges Bieterverfahren
Leistungsbeschreibung



**LANDESGARTENSCHAU
2027 NEUSTADT AN
DER WEINSTRASSE**

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines zum Vorblühen 2027 Neustadt a. d. W.....	4
1.1 Aufgabenstellung.....	4
1.2 Besucherprognose für das Vorblühen 2027.....	4
1.3 Öffnungszeiten des Vorblühen 2027	4
1.4 Die Gastronomie auf dem Vorblühen 2027	4
1.5 Gastronomie-Einheiten und Kapazitäten	5
1.6 Marketing.....	6
2 Gastronomie-Einheit zur Vergabe.....	6
2.1 TerrassenCafé Dr.-Welsch-Terrasse	6
2.2 Eis-Station.....	10
2.3 Allgemeines	10
3 Angebote an die Besucher	11
3.1 Grundsätzliches zum Produktangebot.....	11
3.1.1 Produktpalette/ Angebotsvielfalt.....	11
3.1.2 Besondere Rücksichtnahme auf spezielle Zielgruppen.....	11
3.1.3 Flexibilität des Angebots bei Events.....	11
3.2 Qualitätspolitik.....	11
3.2.1 Küche.....	12
3.2.2 Service.....	12
3.2.3 Beschwerdemanagement.....	12
3.3 Öffnungszeiten der Gastronomie	12
3.3.1 Zeiten für Logistik und Wartung.....	13
3.4 Verkaufspreise, Kassen, Zahlssysteme.....	13
3.4.1 Verkaufspreise.....	13
3.4.2 Kassen, Zahlssystem.....	13
3.5 Bewirtschaftung von Sonderveranstaltungen	14
3.6 Eingangskontrollen bzgl. mitgeführten Lebensmitteln	15
4 Flächen, Bauten, Ausstattungen, Betrieb.....	15
4.1 Auf- und Abbau	15
4.2 Übergabe der gastronomischen Flächen und Einheiten	15
4.3 Verkehrssicherungspflicht für die Flächen.....	16
4.4 Bauten auf dem Vorblühen 2027	16
4.5 Ausstattung, Gestaltung	16

4.6 Geschirr, Besteck.....	17
4.7 Rüstflächen.....	17
4.8 Reinigung	18
4.9 Toilettenanlagen	18
4.10 Technische Infrastruktur/ Versorgung	18
4.11 Barrierefreiheit.....	18
4.12 Anlieferung, Entsorgung, Parken.....	18
4.13 Abfall	19
4.14 Sicherheit, Bewachung, Sicherungsanlagen.....	19
4.15 Kontrollfunktion und Weisungsbefugnis der LGS	19
5 Lieferanten.....	20
6 Nachhaltigkeit.....	20
7 Kaufmännische Rahmenbedingungen.....	20
7.1 Allgemeine Rahmenbedingungen für den Betrieb der Gastronomie	20
7.2 Pachtgegenstand	21
7.3 Rechteeinräumung, Unterverpachtung	21
7.4 Haftung und Versicherung.....	21
7.5 Pacht.....	22
7.6 Kaution / Vertragserfüllungsbürgschaft.....	22
8 Angebotsverfahren	22
8.1 Ablauf des Verfahrens.....	22
8.2 Anforderungsprofil an Bieter	22
8.3 Pachtangebot bzw. finanzielles Angebot.....	23
8.4 Unterlagen zum Eignungsnachweis als Anlagen zur Angebot	23
8.5 Bewertungskriterien für die Auswahl der Bieter	24
8.6 Wertung und Zuteilung von Einheiten.....	24
8.7 Formale Hinweise zur Einreichung der Angebot	24

1 Allgemeines zum Vorblühen 2027 Neustadt a. d. W.

1.1 Aufgabenstellung

Die 6. Landesgartenschau in Rheinland-Pfalz (i. w. LGS) findet vom 06. April bis zum 15. Oktober 2028 in Neustadt an der Weinstraße statt, bereits ein Jahr vor der eigentlichen Landesgartenschau findet ein kleineres „Vorblühen“ auf der historischen, komplett sanierten, in der Stadt gelegenen Dr.-Welsch-Terrasse mit einer Größe von rund 1,5 ha vom 15. April bis 17. Oktober 2027 statt.

Neustadt wird an diesen 186 Tagen Treffpunkt für Naturliebhaber und Gartenfreunde, Konzertfans und Kulturbegiertere, Neugierige und Erholungs-Suchende, Große und Kleine

Dafür sucht die LGS einen geeigneten gastronomischen Anbieter, der die Anlage und das darauf geplante Veranstaltungsprogramm für Tagesbesucher*innen, Künstler*innen und Mitarbeitende geeignet kulinarisch begleiten kann.

Das „Vorblühen“ der Landesgartenschau erwartet insgesamt ca. 60.000 Besucher, die Besucher setzen sich aus Individualreisenden (z. B. Familien), Besuchergruppen (z. B. Reisebusgruppen, fachliche Berufsgruppen) sowie mehrfachbesuchenden Dauerkartenbesitzern (z. B. Einheimische) zusammen. Für den Regelbetrieb wird eine durchschnittliche tägliche Besucherzahl von ca. 300 Personen angenommen, mit einer Bandbreite von 50 bis zu 1.000 Besuchern an einzelnen Spitzentagen.

1.2 Besucherprognose für das Vorblühen 2027

Die LGS schätzt die Zahl von 60.000 Besuchen auf Basis der erwarteten Verkaufszahlen der Einzel- und Dauerkarten, die Verteilung nach Monaten und Wochentagen basiert auf Erfahrungswerten von vorangegangenen Gartenschauen. Gut 42 % der Besuche verteilen sich auf die Dauerkarteninhaber, der Rest auf Tagesgäste. Alle Zahlen stellen keine zugesicherte Eigenschaft dar, sondern sind nur interne Schätzungen der LGS als unverbindliche Daten für eine Kalkulation.

1.3 Öffnungszeiten des Vorblühen 2027

Die LGS ist vom 15.04.- 17.10.2027 an sieben Tagen die Woche täglich von ca. 09:00 bis 19:00 Uhr über den geöffneten Zugang erreichbar (Kassenöffnungszeiten ca. 09:00 bis 18:00 Uhr), die exakten täglichen Öffnungszeiten stehen noch nicht fest. In diesem Zeitraum müssen alle gastronomischen Betriebe grundsätzlich geöffnet sein.

Ausnahme bilden lediglich besondere Abendveranstaltungen ohne Zusatzeintritt, bei denen die Öffnungs- und Einlasszeiten bis 30 Minuten nach Veranstaltungsbeginn verlängert werden. Diese Abendveranstaltungen unterliegen den Eintrittsregeln der LGS, Sonderveranstaltungen Dritter finden gemäß besonderen Ankündigungen nach gesonderten Absprachen statt.

Ggf. wird die allgemeine Öffnungszeit der Eingänge in den Sommermonaten Juni bis September um eine Stunde nach hinten hin verlängert.

Nachsperrzeiten: Die Nachsperrzeit beginnt mit Sonnenuntergang, bei Spätveranstaltungen 30 Minuten nach Veranstaltungsende. Besucher können bis zu dieser Sperrzeit auf eigene Gefahr im Gelände verbleiben und werden danach vom Wachdienst hinausgebeten.

1.4 Die Gastronomie auf dem Vorblühen 2027

Das Vorblühen 2027 findet in nur einem Geländebereich statt, einer kleinen historischen Gartenanlage in der Stadt mit nur einem kleinen gastronomischen Standort.

Die Gastronomie des Vorblühens unterliegt folgenden wichtigen Zielen:

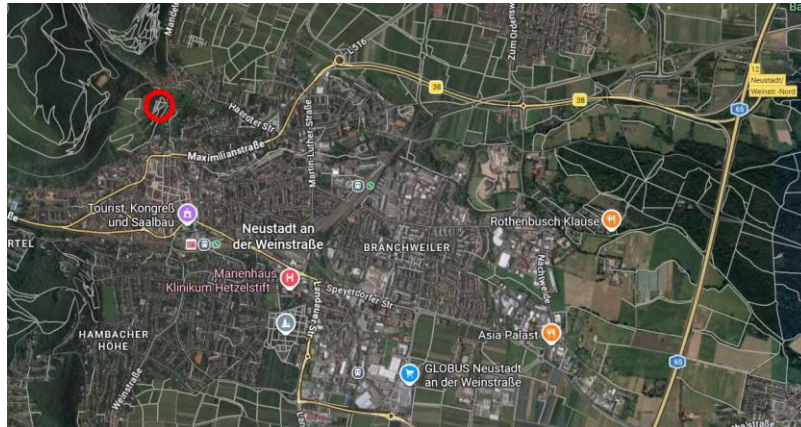
- Optimal zur Versorgung aller Besucher, Aussteller, Mitarbeiter sowie besonderer Zielgruppen wie z.B. Vegetarier, Veganer, Slow-Food etc.
- Gastronomisch-handwerklich einwandfreie Qualität
- Angebot das der Besonderheit der Pfälzer Lebensart entspricht
- maximale Verwendung regionaler Produkte (> 30 %)
- Maximale Verwendung von Bio-Lebensmitteln (> 30 %)
- Saisonale Angebote (> 30 %)
- Nachhaltige Fischprodukte (> 30 %)

1.5 Gastronomie-Einheiten und Kapazitäten

Auf dem Ausstellungsgelände befinden sich keine Gastronomiestandorte, die von anderen Ausstellern der LGS oder externen Dritten betrieben werden, aber an allen Wochenenden/Feiertagen/Brückentagen wird es über einen Pop-up-Stand einen Weinausschank von heimischen Winzern geben. Dies ist bei der Kalkulation zu berücksichtigen, da an diesen Tagen am Gastronomiestand kein Wein ausgeschenkt werden darf.

Es soll auf dem Gelände eine **Eisstation** für den Eisverkauf (Impulseis) eines Exklusivlieferanten der LGS geben, der Betrieb dieser ist vom Bieter mit anzubieten. Der Verkaufsstand selber wird vom Exklusivlieferanten gestellt (mehr dazu unter Pkt. 2.2 und 5).

Zur Orientierung nachfolgend Übersicht Stadt mit Ausstellungsgelände Dr.-Welsch-Terrasse:



Zur Orientierung nachfolgend Geländeübersicht Ausstellungsgelände Dr.-Welsch-Terrasse:



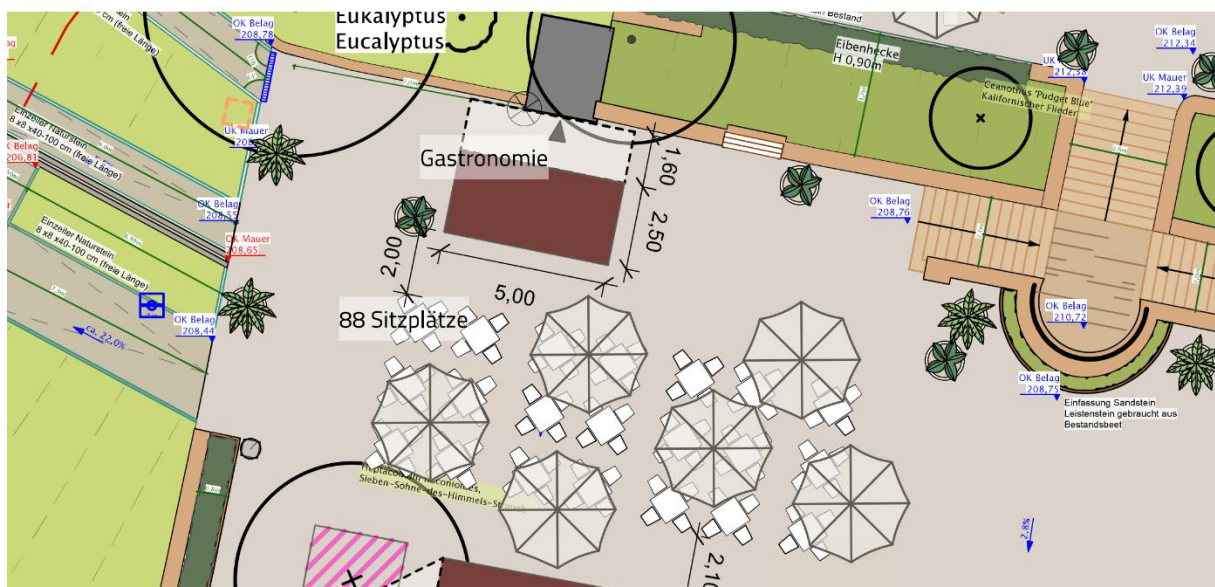
Anlage 1

1.6 Marketing

Die LGS übernimmt die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit für das Ereignis unter besonderem Hinweis auf das vorhandene Gastronomieangebot. Geeignetes Werbematerial der LGS-Gastronomie soll vom Gastronomen vorbereitet und zur Verfügung gestellt werden, dieses kann von der LGS gGmbH verteilt werden. Geplant sind unterschiedliche Kooperationen mit diversen Institutionen (Hotels, Hotelgruppen, Rundfunk, Zeitungen etc.), Auflage von diversen Printmedien, Mailings an Busunternehmer, Reisebüros, Vereine, Verbände etc., Messebesuche deutschlandweit in den Jahren 2026 und 2027.

2 Gastronomie-Einheit zur Vergabe

2.1 TerrassenCafé Dr.-Welsch-Terrasse



A) Standort:

Bei den Dr.-Welsch-Terrassen handelt sich um eine historische, in Hanglage terrassierte Gartenanlage, die im Zuge der Landesgartenschau 2028 komplett saniert und aufgewertet wurde. In Stadtnähe liegend ist dieser Eintrittspflichtige Standort nur zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit Bus (30 Minuten-Takt) zu erreichen.

Vom außerhalb liegenden Parkplatz fährt am Wochenende und an Feier-/Brücken-/Spitzentagen ein Shuttlebus die Anlage in regelmäßigen Touren an, geplant ist ein 20-Minuten-Takt.

B) Angebot, Service:

Angeboten sollen hier Wraps, Flammkuchen, Zwiebelkuchen, Salate, belegte Brötchen, Fingerfood, kleines Kuchenangebot, sowie eine kleine Auswahl an Erfrischungsgetränken und Kaffee.

Gerne können abweichende Angebote vom Gastronomen angeboten und in Absprache mit der LGS festgelegt werden.

Der Gastronom soll mit seinem Speisen- und ggf. Getränkeangebot auf die festgelegten Themenwochen, - Wochenenden, -Tage eingehen. Diese sind nach derzeitigem Stand:

- 03.05. - 09.05. Frühlingsfest (Haardter Weinfest)
- 10.05. - 16.05. Mai, Musik & Wonne
- 17.05. - 23.05. Literaturwoche
- 24.05. - 30.05. Mediterrane Gartenspiele
- 31.05. - 06.06. Südliche Rhythmen
- 07.06. - 13.06. La dolce Palatina
- 14.06. - 20.06. Vive la France
- 21.06. - 27.06. Les Étoiles du cinema / Kino im Garten
- 28.06. - 04.07. Jardin Espanol
- 05.07. - 11.07. Garten & Genuss
- 12.07. - 18.07. Mediterrane Nächte - Musik, Tanz & Sommerzauber
- 19.07. - 08.08. Kinderwochen „Zwischen Himmel & Erde“
- 09.08. - 15.08. Sternstunden im Garten - Musik & Poesie unter freiem Himmel
- 16.08. - 22.08. Sommerfest der Chöre
- 23.08. - 29.08. Beweg den Garten - Rhythmus der Sommernächte
- 30.08. - 05.09. Woche des Gartens (Quetschekuche-Kerwe in Haardt)
- 06.09. - 12.09. Neuer Wein - Die Woche des neuen Weins
- 13.09. - 19.09. Voice & Choice Demokratiewoche
- 20.09. - 26.09. Keltenfest
- 27.09. - 03.10. Grand Finale - Lichterfest
- 04.10. - 18.10. Herbstfest der Chöre / Kürbisfest

Im Angebot erwartet die LGS vom Gastronomen eine Darstellung/Beschreibung dieses speziellen, auf die o. g. Themen eingehenden Speisen-/Getränkeangebotes.

C) Gebäude, Sitzplätze:

Vom Bieter muss ein Pavillon, Foodtruck oder Imbisswagen mit einer maximalen Größe von ca. 500 x 250 cm gestellt werden, wobei zu beachten ist, dass die zur Verfügung stehende mittlere Terrasse nur über eine ca. 300 cm breite Rampe zu erreichen ist, die am Ende eine Steigung von 22 % aufweist und nur für eine Gesamtbelastung von max. 3,8 Tonnen ausgelegt ist.

Demzufolge scheiden Container und große Foodtrucks aus, ggf. ist mit vor Ort zusammen zu bauenden Modulen zu arbeiten, oder mehrere kleinere Einheiten aufzustellen.

Die zu stellende Einheit muss der finalen Zu- und Vorbereitung von Speisen (keine Kochmöglichkeit vor Ort), der Ausgabe von Speisen und Getränken, sowie dem Kassivorgang dienen können.

Bei einem Einsatz mehrerer Einheiten können nach Wahl des Bieters die Einheiten folgendermaßen getrennt werden:

- 1 = Ausgabe Speisen und Getränke / 2 = Kasse und Rückgabe
- 1 = Ausgabe Speisen / 2 = Kasse, Ausgabe Getränke und Rückgabe

Beispiele:



Ca. 88 Sitzplätze an Tischen werden von der LGS gmbH gestellt (siehe 2.1.D)

D) Gestaltung:

Die Gestaltung und Ausstattung muss dem Ambiente der historischen Gartenanlage entsprechen, also eher gediegen, wertig, aber nicht mit exklusivem Charakter mit locker verteilten Außensitzplätzen.

Der Außenbereich wird von der LGS mit großen Marktschirmen (näheres siehe 4.5) und mit Bestuhlung/Tischen auf eigene Kosten ausgestattet. Der Gastronom muss diesbezüglich nur für spezielle eigene Veranstaltungen/Besprechungen der LGS eine Eindeckung für max. 20 Sitzplätze vorhalten und im Bedarfsfall (ca. 15-mal) einsetzen.

Vom Betreiber eingebrachte Schirme oder Segel werden nur im Ausnahmefall nach Abstimmung und Genehmigung gestattet (nur ohne Werbeaufdruck).

Von LGS vorgegebene/gestellte Gestaltung:



E) Infrastruktur, Rüstplatz, WC-Anlagen:

Wasser-, Abwasser- und Stromanschlüsse sind vorhanden, kein Internetanschluss.

Ein Lager-/Rüstplatz kann direkt hinter dem Pavillon/Container vor dem Zugang Technikraum (Strom) in einer Größe von ca. 8 qm vom Bieter eingerichtet werden.

Ein weiterer Rüstplatz kann außerhalb vom Gelände (unmittelbar gegenüber dem Eingang) auf einem abgesperrten Parkplatz in ca. 45 qm Größe eingerichtet werden. Dort wird von der LGS ein 230V-Stromanschluss zur Verfügung gestellt.

Beide Rüstplätze müssen auf eigene Veranlassung und eigene Kosten mit einem mindestens 300 cm hohen Sichtschutz rundherum blickdicht eingehaust werden (näheres siehe 4.7).

WC-Anlagen (je eine Bestandstoilette D + H und eine Kompost-Toilette für Handicap) befinden sich in unmittelbarer Nähe auf der Terrasse.

Bodenbelag Freifläche Terrasse Wassergebundene Wegedecke.

F) Betriebszeit:

Während der Öffnungszeiten Kassen (voraussichtlich 9:00 bis 18:00 Uhr).

Vom 06.05. bis 23.09.2027 wird an jedem Donnerstag am Bühnenstandort ein „After Work“ durchgeführt, an diesen Tagen muss die Betriebszeit bis 20:00 Uhr erweitert werden.

Vom 14.05. bis 03.10.2027 muss Freitag/Samstag/Sonntag die Betriebszeit bis mindestens 20:30 Uhr erweitert werden.

Vom 27.09. bis 03.10.2027 wird das Lichterfest von der LGS durchgeführt, hier muss bis 22:00 Uhr geöffnet sein.

G) Pachtmodell:

Festpacht (mindestens 5.000,00 €) zzgl. ges. MwSt., zahlbar in fünf Raten ab 01.05.27

2.2 Eis-Station

Die vom Exklusiv-Lieferanten der LGS (zum Zeitpunkt der Ausschreibung noch nicht bekannt) gestellte Eis-Station muss vom Bieter mit angeboten und im Zuschlagsfall betrieben werden.

Angeboten werden soll hier also nur der Betrieb – Verkauf von Speiseeis mit Personal – des von einem Dritten gestellten Eisstandes.

Es handelt sich um eine stationäre Einheit mit ca. 2 qm Größe zum Verkauf von Impulseis.

Der Einkauf zu Großhandelspreisen und die Lieferung wird vom Betreiber direkt mit dem Lieferanten vereinbart, die Verkaufspreise müssen Markttüblich sein.

A) Standort:

Unmittelbar neben der Verkaufseinheit des Bieters.

D) Gestaltung:

Separater Wetterschutz in Form von Schirmen/Segeln muss an diesem Standort nicht vorgehalten und aufgebaut werden, kann aber in Abstimmung mit der LGS eingesetzt werden.

E) Infrastruktur, Rüstplatz, WC-Anlagen:

Die LGS sorgt für einen entsprechenden Stromanschluss.

Keine Einrichtung von Rüstplatz möglich.

F) Betriebszeit:

Nach Öffnungszeit Eingänge von voraussichtlich ca. 10:00 bis Kassenschluss ca. 18:00 Uhr, bei Veranstaltungen entsprechend länger.

Bei Temperaturen unter 20 oder über 30 Grad und bei Regenwetter können einzelne oder alle Standorte nach vorheriger Absprache mit der LGS geschlossen werden.

G) Pachtmodell:

Festpacht (mindestens 1.500 €) zzgl. ges. MwSt., zahlbar in fünf Raten ab 01.05.27

Beispiele:



2.3 Allgemeines

Der Betreiber muss sowohl die bauliche Hülle gem. Vorgabe (Pavillon, Anhänger, Foodtruck, Modulbau), als auch die Technik (Kühl-Container/-schränke, Spülmaschine, Ofen, Grill, Fritteuse etc.) und die komplette Ausstattung gem. Gestaltungsvorgabe auf eigene Veranlassung und Kosten liefern, aufbauen, vorhalten, betreiben und wieder abbauen.

Die vom Bieter zu leistende Ausgestaltung des jeweiligen Gastronomiestandortes muss zur Umgebung und zum Angebot passen, es handelt sich hierbei um ein Vergabekriterium: Mit der bloßen

Beschreibung der vom Bieter geplanten Gebäudehülle, Bestuhlung, Ausstattung etc. sind deshalb aussagekräftige Konzeptskizzen mit Größenangaben und Fotos einzureichen. Ziel ist eine thematische und atmosphärische Gestaltung mit darauf abgestimmtem Speisenangebot des Standortes.

3 Angebote an die Besucher

3.1 Grundsätzliches zum Produktangebot

Die regionale Bedeutung des Vorblühens 2027 für die Stadt Neustadt und das ganze Umland sollte sich im Speisen- und Getränkeangebot und den Konzepten der Gastronomieeinheiten wiederfinden. Lokale Tradition in Verbindung mit den Ansprüchen der Gäste an eine derartige Veranstaltung bestimmen die Erwartungshaltung.

3.1.1 Produktpalette/ Angebotsvielfalt

Die Angebote der Gastronomie sind auf Speisen und Getränke sowie deren Darreichung zu konzentrieren. Andere Angebote wie z. B. Nonfood-Artikel, Merchandising-Artikel – auch deren kostenlose Abgabe – bedürfen einer gesonderten, vorherigen schriftlichen Vereinbarung.

Die Speise- und Getränkekarte ist in Bezug auf die Bedeutung der gesamten Veranstaltung der LGS vorab zur Kenntnis zu geben. Die LGS ist berechtigt, Änderungen zu verlangen, sollte dadurch das Erscheinungsbild der LGS bzw. der Veranstaltung beeinträchtigt werden.

3.1.2 Besondere Rücksichtnahme auf spezielle Zielgruppen

Auf die Belange von Familien mit Kindern und Gruppen ist sowohl in der Produktfindung, als auch in der preislichen Angebotsgestaltung und in der Serviceunterstützung besonders einzugehen.

3.1.3 Flexibilität des Angebots bei Events

Von den Gastronomen wird erwartet, dass das Speisen- und Getränkeangebot während spezieller Ausstellungen, Event-Tage oder -Wochen entsprechend angepasst und ergänzt wird. (z. B. Vive la France, Jardin Espanyol, Mediterrane Nächte, La dolce Palatina u. a. m.).

3.2 Qualitätspolitik

Qualität wird als vollständige Erfüllung der Gäste- und Besuchererwartungen definiert und bezieht sich sowohl auf die Produkt- wie auch die Servicequalität.

Generell dürfen nur Waren abgegeben werden, die für den Verzehr geeignet und in einwandfreiem Zustand sind. Waren, die verdorben sind, deren Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Geruch unappetitlich erscheinen oder deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, dürfen nicht angeboten oder verabreicht werden. Dieser Hinweis ergänzt nur geltendes Recht in Bezug auf Lebensmittel zum Verzehr vor Ort und zur Mitnahme. Bei der Auswahl der Speisen und Produkte muss auf deren Nachhaltigkeit geachtet werden.

Alle Einrichtungsgegenstände, Gerätschaften sowie Tafelgeräte, Besteck, Porzellan und Gläser (näheres hierzu unter 4.6) müssen stets sauber, appetitlich und in hygienisch einwandfreiem Zustand sein.

Die Einhaltung der einschlägigen Gesetze und Tarife sowie aller behördlichen Vorschriften sind von den Gastronomen eigenverantwortlich zu erfüllen und einzuhalten.

Besondere Qualitätsstandards umfassen folgende Bereiche:

3.2.1 Küche

Aufgrund der räumlichen Gegebenheiten und der beschränkten Stromkapazität am Standort muss der Gastronom alle angebotenen Speisen andernorts zubereiten und diese zur finalen Fertigstellung und Ausgabe zum Standort liefern.

a. Speiseangebot/ Speisenqualität

Der Gastronom ist verpflichtet, die Speisenqualität unabhängig von besucherstarken oder besucherschwachen Zeiten auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten.

Die Lebensmittelhygiene darf nicht nur in engster Auslegung der gesetzlichen Vorschriften erfolgen, sondern bedarf wegen der Massenbewältigung ganz besonderer Aufmerksamkeit der Betriebsführung und der Mitarbeiter.

Die Vorgaben der HACCP (Hygieneverordnung EU) müssen berücksichtigt werden.

b. Getränkeangebot

Der Gastronom ist verpflichtet, die Produktpaletten der möglicherweise von der LGS gewonnenen Exklusiv-Lieferanten einzusetzen; es ist davon auszugehen, dass es diese in den Bereichen Wein und Speiseeis geben wird (Näheres siehe unter Pkt. 5).

Der Fachlichkeit der unterschiedlichen Produkte sind entsprechende Ausschanktemperaturen und Ausschankgefäße zu garantieren.

3.2.2 Service

Bei diesem Selbstbedienungs-Betriebstyp ist eine ständige Kontrolle und Reinigung der Theken und Ausgaben, der Abräumstationen, der Gastsitzbereiche und Tische vorzunehmen.

Abgeräumte Tablettts, Geschirr, Besteck, Speiseabfälle müssen möglichst wenig sichtbar zwischengelagert (Tablett-/Abräumwagen) und/oder schnellstmöglich ver- und entsorgt werden.

Es sollen bevorzugt Mitarbeiter eingesetzt werden, die über Kenntnisse der regionalen Speisen und Weine verfügen. Mitarbeiter, die am Gast bedienen und beraten, müssen in der Lage sein, gut in deutscher Sprache zu kommunizieren.

Führungskräfte haben überwiegend fundierte nachweisbare fachliche Kenntnisse oder eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem gastgewerblichen Fachberuf.

Der Gastronom verpflichtet sich, seinen MitarbeiterInnen die ortsübliche Vergütung, mindestens jedoch den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn zu gewähren.

In der Bewerbung sind Angaben zur Kleidung der eingesetzten Mitarbeiter zu machen. Die LGS behält sich eine Freigabe der vorgeschlagenen Kleidung vor, sie muss dem Erscheinungsbild der Veranstaltung entsprechen.

3.2.3 Beschwerdemanagement

Vom Gastronomen wird erwartet, ein aktives Beschwerdemanagement umzusetzen. Bei Reklamationen ist auf den Gast einzugehen und ggf. in höflicher Form Ersatz zu leisten.

Die Abstimmung mit dem übergeordneten oder allgemeinen Beschwerdemanagement der LGS ist regelmäßig vorzunehmen.

3.3 Öffnungszeiten der Gastronomie

Alle Gastronomie Einheiten haben grundsätzlich mindestens Kern-Öffnungszeiten von durchgängig voraussichtlich 9:00 - 18:00 Uhr (analog den Kassen-Öffnungszeiten) einzuhalten. Nach 18:00 Uhr sind die Gastronomieeinheiten entsprechend der tatsächlichen Bedürfnisse offen zu halten, insbesondere

in den besucherstärksten Monaten Juni, Juli und August, in denen sich die LGS auch längere Kassen-/Eingangs-Öffnungszeiten vorbehält.

Geplante Öffnungszeiten über 18.00 Uhr hinaus werden im Vorfeld zwischen der LGS und den Gastronomen abgesprochen. Grundlage hierfür ist unter anderem auch der Veranstaltungskalender. Die Versorgung von allen Sonderveranstaltungen in den Abendstunden ist zu gewährleisten und im Detail mit der LGS abzusprechen (siehe auch 2.1.F)

3.3.1 Zeiten für Logistik und Wartung

Wartungsarbeiten, An- und Ablieferung, Müllentsorgung etc., die den Ausstellungsbetrieb der Veranstaltung beeinflussen (z.B. PKW- oder LKW-Zufahrt), dürfen ausschließlich außerhalb der Öffnungszeiten des Geländes durchgeführt werden. Lieferzeiten: 06:00 - 08:30 und 18:00 - 22:00 Uhr. Dies gilt nicht für unvorhergesehene Störungen, die zu einer wesentlichen Einschränkung des Betriebes des Beitrages führen oder im Notfall. In den letztgenannten Fällen haben sich die Parteien vorab über einen Einsatzplan zu verständigen.

3.4 Verkaufspreise, Kassen, Zahlssysteme

3.4.1 Verkaufspreise

Der Gastronom ist verpflichtet, marktübliche Preise zu kalkulieren und anzubieten und dabei auf familienfreundliche Angebote zu achten. Sie haben sich am ortsüblichen Gastronomie- und Veranstaltungspreisniveau zum Zeitpunkt des Beginns der Veranstaltung zu orientieren.

Jegliche Preislisten sind von der LGS zu genehmigen.

Der Gastronom ist verpflichtet Mineralwasser und mindestens zwei weitere alkoholfreie Getränke wie Softschorle sowohl im Einzelpreis wie auch im durchschnittlichen Literpreis deutlich preiswerter abzugeben als das billigste alkoholhaltige Getränk.

3.4.2 Kassen, Zahlssystem

Elektronische Kassen (mit TSE) sind nicht verpflichtend, ein Einsatz dieser muss jedoch gem. Gesetzeslage beim Finanzamt angemeldet werden. Bei Nutzung einer offenen Ladenkasse muss diese aufzeichnungspflichtig geführt werden (KassenG), die Belegausgabepflicht ist zu beachten.

Eine EC- und Kreditkartenzahlung z. B. mittels mobiler Kartenterminals (über WLAN oder SIM-Karte, auch „tap to pay“) muss den Gästen ermöglicht werden, dabei müssen alle gängigen Karten wie Girocard/EC, Kreditkarten (Visa, Mastercard) sowie mobile Zahlungen via Smartphone/Smartwatch (Apple Pay, Google Pay) akzeptiert werden.

3.5 Bewirtschaftung von Sonderveranstaltungen

Das Veranstaltungsspektrum kann umfassen:

- Tagungen und Feste von externen Kunden
- Empfänge
- Pressekonferenzen
- Geschlossene Veranstaltungen der LGS

Die Vergabe der Exklusivität der gastronomischen Versorgung beschränkt sich auf das Ausstellungsgelände und den dort aufgeführten Gastronomie-Standort in festgelegter Größe.

Das Recht und die Pflicht der Bewirtschaftung (Catering) für diese Sonderveranstaltungen hat der Gastronom der LGS.

Ein Bewirtschaftungsrecht betrifft generell die vom Gastronomen selbst gepachtete Fläche sowie alle für die Veranstaltung vorgesehenen Bewirtungsflächen.

Ausgenommen von diesem Bewirtschaftungsrecht sind:

- Bewirtungen von Veranstaltungen, deren Verkaufswert der Bewirtung 5,00 € brutto pro Person nicht übersteigen würde und deren Veranstalter keine Bewirtung anfragt (externes Catering ist hier nicht zulässig), z.B. Sektempfang eines Ausstellers
- Durchführung von Promotion-Veranstaltungen der Exklusiv-Lieferanten (kostenlos)
- Die Veranstaltungsabteilung der LGS darf alkoholfreie Getränke selbstständig beziehen, um die aktiven Künstler im Backstage-Bereich zu versorgen
- Zur gastronomischen Versorgung wird nicht die Abgabe von Kostproben oder befristeten Ausstellungsaktivitäten gerechnet, die nach zeitlich klaren Vorgaben stattfinden können

Der Gastronom ist berechtigt und verpflichtet, die in seinem Bereich stattfindenden und beauftragten Veranstaltungen adäquat gastronomisch zu versorgen. Lehnt ein Gastronom dieses ab oder führt er diese gastronomische Versorgung nicht oder nur unzureichend durch, so ist die LGS berechtigt, diese Aufgabe einem anderen Gastronomen nach den o.g. räumlichen Zuordnungen oder andernfalls einem Dritten anzutragen. Eine solche Ersatzmaßnahme berechtigt nicht zu Schadenersatz oder Ausfallersatzansprüchen durch den Gastronomen an die LGS oder an den ausführenden Gastronomen.

Bei den genannten Sonderveranstaltungen ist zu unterscheiden, wer Besteller und somit Rechnungsempfänger ist. Veranstaltungen der o. g. Kategorie auf Flächen des Gastronomen werden, wenn der Veranstalter nicht die LGS selber ist, direkt zwischen Besteller und Gastronom abgerechnet. Für Veranstaltungen, welche die LGS in eigener Regie durchführt, sind der LGS Sonderkonditionen mit 20 % Rabatt von dem Gastronomen einzuräumen.

Die Akquisition und Durchführung von eigenen Veranstaltungen durch den Gastronomen sind erwünscht, diese sind mit der LGS abzustimmen. Musik- und Unterhaltungsangebote werden von der LGS koordiniert. Die jeweiligen Veranstaltungen müssen sich gegenseitig ergänzen und dürfen sich nicht störend auf die umliegend stattfindenden Aktivitäten auswirken.

Durch die Veranstaltungsangebote dürfen evtl. angrenzenden Wohngebiete nicht in ihrer Nachtruhe gestört werden. Auch die Veranstaltungsangebote der Gastronomen unterliegen diesen Regelungen. Programmpunkte/ Inhalte von Veranstaltungen der Gastronomen sind vorab mit der LGS abzustimmen. Die LGS hat das Recht, einzelne Programmpunkte aus inhaltlichen Gründen abzulehnen. Vorrecht für Veranstaltungen hat die LGS.

Eintrittskarten: Auch bei Sonderveranstaltungen muss jeder Gast eine Eintrittskarte für das LGS-Gelände lösen bzw. vorweisen können.

3.6 Eingangskontrollen bzgl. mitgeführten Lebensmitteln

Die LGS führt keine Kontrollen hinsichtlich der Mitführung von Lebensmitteln durch Besucher durch. Das Verspeisen von mitgebrachten Lebensmitteln ist außerhalb der gastronomischen Einrichtungen erlaubt.

4 Flächen, Bauten, Ausstattungen, Betrieb

Für die Durchführung der Veranstaltung 2027 verfasst die LGS eine Park-/Besucher-/ Betriebsordnung, die zwingend beachtet werden muss und Vertragsbestandteil wird.

4.1 Auf- und Abbau

Die jeweiligen Betriebsflächen werden dem Gastronomen in Absprache rechtzeitig zum Aufbau zur Verfügung gestellt. Ab diesem Zeitraum ist der Gastronom berechtigt Baukantinen für die Arbeiter auf dem Gelände zu betreiben.

Folgende Zeitabläufe sind vertraglich vereinbart verbindlich einzuhalten:

- Fertigstellung Aufbau der Gastronomieeinheiten bis zum 20.03.2027
- Gemeinsame Abnahme mit dem Gastronomen des jeweiligen Bereichs und der LGS am 22.03.2027
- Zweite Abnahme des Standortes zu Nachkontrolle und für die Abnahme der Ausgestaltung/Ausstattung am 02.04.2027
- Abbau ab 20.10.2027
- Abschluss Abbau und Wiederherstellung der Flächen bis zum 19.11.2027. Die Abnahme der Rückgabe erfolgt ab diesem Zeitpunkt. Bis dahin sind die Flächen im vorgeschriebenen Zustand zurückzugeben.

Hinsichtlich des Auf- und Abbaus wird es noch eine generelle Regelung geben, aus der die genauen Zeiten und die Besonderheiten der Abwicklung hervorgehen. Diese Vereinbarung wird von den Gastronomen anerkannt.

Den Gastronomen werden die entsprechenden Anschlüsse für Wasser/ Abwasser / Starkstrom/ Wechselstrom (siehe Gastronomie-Einheit unter Pkt. 2) soweit möglich ab einem zentralen Punkt in der Nähe der Einheit zur Verfügung gestellt. Die Weiterführung der Leitungen und deren Anschlüsse an die Einheiten sind von den Gastronomen selber fachgerecht zu übernehmen, die Planung der Weiterführung ist mit der LGS abzustimmen, sodass weder Unfallträchtige Stellen noch optische Beeinträchtigungen entstehen. Der Gastronom muss für eine geeichte Zählung der Verbräuche Wasser und Strom sorgen, die Ablesung erfolgt gemeinsam protokolliert mit der LGS vor Inbetriebnahme bzw. vor Rückbau. Die Abrechnung erfolgt mittels pauschaler Zwischenrechnungen Ende Juli und Ende August 2027 (Rechnungslegung LGS) sowie einer Schlussrechnung.

4.2 Übergabe der gastronomischen Flächen und Einheiten

Die LGS stellt die gastronomische Betriebsfläche als mit Kies befestigte Fläche zur Verfügung. Zur Planung werden dem Gastronomen Grundriss-/Entwurfspläne (digital) soweit verfügbar zur Verfügung gestellt. Sie beinhalten auch die nutzbaren Wirtschaftsflächen.

Das Einholen aller erforderlichen behördlichen Genehmigungen obliegt den Gastronomen.

4.3 Verkehrssicherungspflicht für die Flächen

Der Gastronom übernimmt nach Übernahme der gastronomischen Fläche die Verkehrssicherungspflichten auf der zugewiesenen Fläche laut Planunterlagen.

Beginn: ab Übergabeprotokoll

Ende: mit Rücknahmeprotokoll

4.4 Bauten auf dem Vorblühen 2027

Alle Bauten sind von der LGS zu genehmigen und die Gestaltung im Voraus abzustimmen.

Die Einhaltung aller bauaufsichtlichen und genehmigungsrechtlichen Auflagen hinsichtlich Brand- und Blitzschutz sowie Standsicherheit etc. sind Aufgabe der Gastronomen und von diesen nachzuweisen.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Arbeiten mit Großgeräten beim Aufbau nur in Absprache mit der LGS gestattet sind (Zufahrtbeschränkung auf Fahrzeuge < 3,8 to.).

Der Gastronom darf auf dem Gelände der LGS keine weiteren als die vertraglich vereinbarten Lagerflächen und Bauten errichten. Hierzu zählen auch Überdachungen, Planen und ähnliches.

4.5 Ausstattung, Gestaltung

Der Gastronom übernimmt die Kosten für die nutzungsspezifische Ausstattung entsprechend den Erfordernissen und Vorgaben mit großem und kleinem Inventar (Kühltechnik, Schanktechnik, Spültechnik, Dekoration etc.). Küchentechnik kann nicht am Standort eingerichtet werden, hierfür müssen eigene Einrichtungen andernorts genutzt, oder diese außerhalb des Geländes gefunden werden.

Die entsprechenden Einrichtungspläne sind vorab von der LGS zu genehmigen. Die LGS hat ein Widerspruchsrecht bezüglich der technischen Eignung sowie dem Erscheinungsbild gegenüber dem LGS-Besucher.

Auch sämtliche werbefreien Ausstattungen in den von Besuchern frequentierten Bereichen (Tische/Stühle, Abräumstationen, Abfallbehälter, Blumenkübel etc.) sind mit der LGS abzustimmen und von ihr zu genehmigen, hierzu gehören auch evtl. von (Exklusiv-)Lieferanten zugesteuerte (mit Werbung versehene) Ausstattungen (siehe Pkt. 5).

Bei der Aufstellung und dem Betrieb des Wetterschutzes (Schirme) ist folgendes zwingend zu beachten:

- Schirme und mobile Schirmständer werden von der LGS gestellt (s. o.), sie sind vom Gastronomen so aufzustellen, dass von ihnen keine Unfallgefahr hervorgeht.
- Je Standort darf nur eine Art von Schirm eingesetzt werden, d. h. weitere eigne Produkte sind nicht gestattet (gilt auch oder gerade auch für von Exklusiv-Lieferanten gestellte Artikel).
- Beim Betrieb der Schirme ist der Wettervorhersage laufend Beachtung zu schenken, ab Windstärke 5 müssen eigenverantwortlich die Schirme zusammengefaltet und zugebunden werden.

Wichtig ist auch die Ausgestaltung der Standorte passend zum gewünschten Ambiente und der durch LGS-Bauten, Einrichtungen oder Ausstellungsbeiträge vorgegebenen Optik. Hier soll kreativ mit Dekoration, Mobiliar, Stoffen und Pflanzen gearbeitet werden. Alle Tische sollen mit Pflanzen oder Blumen dekoriert werden (auf keinen Fall künstliche), falls nötig regelmäßig ausgetauscht.

Die Ausgestaltung muss zur zweiten Abnahme durch die LGS am 02.04.2027 fertiggestellt sein, im Bedarfsfall muss auf Anweisung durch die LGS umgebaut, ausgetauscht oder ergänzt werden.

4.6 Geschirr, Besteck

Die Veranstaltung dient u. a. der Förderung des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit, daher

- dürfen Umweltfreundliche Einwegwaren (Geschirr, Besteck) für bestimmte Mitnahmeartikel nur nach vorheriger Absprache bez. Design und Material mit der LGS verwendet werden.
- darf Geschirr nur als Mehrwegware (Porzellan, Holz, Bambus, Palmblatt oder Recycling-Kunststoff) in Absprache mit der LGS verwendet werden. Es bleibt dem Gastronomen überlassen, ob er hierfür ein Pfandsystem einrichtet.
- dürfen Getränke ausschließlich in Mehrwegbechern/gläsern/-porzellan ausgeschenkt werden. Es bleibt dem Gastronomen überlassen, ob er hierfür ein Pfandsystem einrichtet.
- ist die Ausgabe von Getränken in Flaschen zulässig, hierfür muss zur Müllvermeidung jedoch ein Pfand erhoben werden, um das Leergut einer geordneten Wiederverwendung zuführen zu können.
- darf Besteck nur als Mehrwegvariante aus Metall (kein Aluminium), Holz, Bambus, Palmblatt oder Recycling-Kunststoff in Absprache mit der LGS (mit möglichen Ausnahmen, siehe oben) eingesetzt werden.

4.7 Rüstflächen

Alle Rüstflächen müssen zu öffentlichen Bereichen hin mit einem mindestens 300 cm hohen, stabilen und optisch ansprechenden Sichtschutz versehen werden. Diesen setzt der Gastronom nach dem Entwurf der bzw. in Abstimmung mit der LGS auf eigene Veranlassung und Kosten um (siehe hierzu Beschreibung der Standorte unter Pkt. 2):

- Der Sichtschutz muss rundherum blickdicht hergestellt werden
- Kantholzrahmen/Balkenkonstruktion mit senkrechter oder waagerechter Verlattung/Verbreiterung (zur Gewährleistung der Blickdichtheit muss rückseitig ein schwarzes Vlies angebracht werden),
oder
- Kantholzrahmen/Balkenkonstruktion mit reißfest angebrachten Meshbannern (zur Gewährleistung der Blickdichtheit muss rückseitig ein weißes Vlies angebracht werden).
- Die Verwendung von Bauzaun ist nicht gestattet.
- Für Eingriffe in den Untergrund (Fundamente und/oder Pfostenschuhe) sind vom Gastronomen eigenverantwortlich Leitungspläne einzuholen und zu beachten.
Evtl. entstehende Schäden gehen zu Lasten Gastronom.
- Der Aufbau und die Montage der Konstruktion, sowie die Befestigung des eigentlichen Sichtschutzes muss so erfolgen, dass sie möglichen Windlasten bis Windstärke 7 standhalten. Die Ausführung muss so erfolgen, dass von ihnen keine Unfall- und Verletzungsgefahr hervorgeht.
- Die nötigen Zugänge (Tore, Türen) müssen in erforderlicher Breite und Höhe in derselben Optik wie der gesamte Sichtschutz hergestellt werden. Sie sind mit einem Riegel zu versehen, der das Schließen und Abschießen ermöglicht; während der Betriebszeiten sind alle Zugänge zwingend durchgehend geschlossen zu halten.

4.8 Reinigung

Der Gastronom sorgt auf eigene Kosten für die ordnungsgemäße Unterhaltsreinigung der von ihm in Anspruch genommenen und gemäß Planunterlagen zugewiesenen Flächen.

4.9 Toilettenanlagen

Die notwendigen Toilettenanlagen für die Besucher in und an den Gastronomie-Standorten werden von der LGS gestellt und den Gastronomen mit den marktüblichen Preisen und anteilmäßig nach Besucherplätzen in Rechnung gestellt (unabhängig davon ob sie im Bestand vorhanden sind, oder temporär aufgestellt werden).

Die LGS organisiert Reinigung und Unterhalt der Toilettenanlagen, auch dies wird anteilmäßig der Besucherplätze in Rechnung gestellt.

4.10 Technische Infrastruktur/ Versorgung

Die technische Infrastruktur (Strom, Abwasser, Wasser) wird von der LGS beauftragt und bis zu den Übergabepunkten vorbereitet. Der Gastronom muss in die Versorgungsverträge der LGS eintreten, für die Kalkulation ist von Marktüblichen Preisen auszugehen. Sämtliche Verbrauchskosten sind vom Gastronomen zu tragen und über entsprechende Zähler direkt mit der LGS (Weiterberechnung) abzurechnen.

Die Anschlüsse von den Übergabepunkten aus sind von den Gastronomen in eigener Verantwortung und auf eigene Kosten durch qualifizierte Fachunternehmen auf eigene Veranlassung herzustellen.

Die Versorgung mit Internet (für EC-Cash) ist Sache des Gastronomen auf eigene Veranlassung und Verantwortung (kein LAN-/WLAN-Anschluss vorhanden).

Auf dem außenliegenden Rüstplatz am Kübelweg steht nur ein Wechselstromanschluss für z. B. Kühlwagen zur Verfügung.

4.11 Barrierefreiheit

Unabhängig von den gastgewerblichen Anforderungen müssen alle Einrichtungen auf einer Gartenschau (inkl. dem Vorblühen) barrierefrei im Sinne der Landesbauordnung gestaltet werden, um älteren Gästen, Eltern mit Kindern oder in der Mobilität eingeschränkten Personen den Besuch der Veranstaltung zu ermöglichen.

4.12 Anlieferung, Entsorgung, Parken

Im Gelände sind von 9:00 bis 18:00 Uhr Kraftfahrzeuge mit Verbrennungsmotor nicht zugelassen. Die Belieferung der Gastronomie-Einheiten kann in dieser Zeit nur in absoluten Ausnahmefällen nach Rücksprache mit der LGS mit Handwagen oder mit vorab abgestimmten Elektrofahrzeugen erfolgen.

Demnach ist das Parken am Standort nicht möglich, hierfür muss der Rüstplatz an der Zufahrtsstraße Kübelweg genutzt werden; der Gastronom muss diesen Rüstplatz also entsprechend seiner eigenen Anforderungen ausgestalten/einteilen. Für weiter benötigte Parkplätze (Personal) können die Besucherparkplätze (nicht am Gelände!) genutzt werden; hier gibt es keine reservierten Parkplätze, Parkscheine zum kostenfreien Parken können im begrenzten Umfang zur Verfügung gestellt werden.

Das Ausstellungsgelände ist von der außenliegenden Besucherparkfläche Wochentags mit einem Linienbus (30 Minuten-Taktung), an den Wochenenden/Feiertagen/Brückentagen zusätzlich mit einem von der LGS eingerichteten Shuttle-Bus (voraussichtlich 20 Minuten-Taktung) zu erreichen.

4.13 Abfall

Priorität hat Müllvermeidung vor Müllentsorgung, hierfür hat der Gastronom ein Entsorgungskonzept zu erstellen und vorzulegen. Liefert der Gastronom bis zum 05.03.27 kein Entsorgungskonzept wird die Entsorgung vom exklusiven Partner der LGS übernommen (anteilige Weiterberechnung an den Gastronomen).

Vermeidbare Müllentstehung beginnt schon bei der Lieferantenauswahl: Mehrweg statt Einweg, Glas statt Plastik, Körbe statt Verpackung. Trotz all dieser Anstrengungen kann bei einem quantitativ so hohen Aufkommen an Waren nicht jedes Müllaufkommen vermieden werden. Hier ist die Sortierung nach Gewerken und wieder verwertbaren Stoffen zu gewährleisten.

Der Gastronom ist für die umgehende Beseitigung seiner und der mit seiner Gastronomie verbundenen Abfälle verantwortlich. Das Veranstaltungsgelände ist von Abfall grundsätzlich reinzuhalten. Kommt der Gastronom einer Aufforderung zur Abfallbeseitigung an seinem Standorten mit angemessener Fristsetzung nicht nach, so können die Abfälle des Gastronomen auf deren Kosten durch die LGS beseitigt werden.

Behälter für Abfall können am jeweils zugehörigen Rüstplatz platziert werden.

- Abendliches Wegbringen (Besucherspitzen sind zu vermeiden!) des Abfalls auf die Rüstfläche bzw. Entfernen vom LGS-Gelände durch den Gastronomen. Möglichkeiten der Abfallentsorgung auf den Rüstflächen sind von dem Gastronomen selbst zu organisieren.
- Zwischenlagerung von Abfällen auf der eigenen Gastro-Rüstfläche müssen von Blicken der Besucher abgeschirmt und ohne Geruchsbelästigung sein.
- Abfallcontainer, die von dem Gastronomen in Eigenregie auf den Rüstflächen aufgestellt werden können, sind in solchen Zeitabständen leeren zu lassen, dass es auch hier nicht zu übermäßiger Geruchsbelästigung bzw. zu Schädlingsaufkommen kommt.
- Verbrauchsmaterialien und Abfälle, die nicht im Zusammenhang mit dem Gastronomiebetrieb entstehen, dürfen von den Akteuren nicht auf das Gelände gebracht werden.
- Der Gastronom ist zur Sauberhaltung der Umgebung ihrer Standorte verpflichtet. Er muss zu diesem Zweck geeignete Abfallbehälter aufstellen und sie nach Bedarf entleeren.
- Kommt der Gastronom diesen Verpflichtungen nicht nach, ist die LGS berechtigt, die Abfälle abholen zu lassen und die entstandenen Kosten der Gastronomie in Rechnung zu stellen.

4.14 Sicherheit, Bewachung, Sicherungsanlagen

Der Gastronom sorgt auf eigene Kosten für die Sicherheit seiner Anlagen, d.h. seiner abschließbaren Bereiche. Die LGS sorgt lediglich für die allgemeine Bewachung des eingezäunten Ausstellungsgeländes.

4.15 Kontrollfunktion und Weisungsbefugnis der LGS

Die Beauftragten der LGS sind berechtigt, jederzeit Prüfungen und Kontrollgänge in der gastronomischen Einrichtung durchzuführen. Die Kontrollen beinhalten die Einhaltung aller Vertragsinhalte und Festlegungen.

Der Gastronom räumt dem Beauftragten (sog. „Chef vom Dienst“ vorauss. wöchentlich wechselnd) und den Sicherheitsbeauftragten der LGS für Notfälle ein Weisungsrecht gegenüber ihren Mitarbeitern, Erfüllungsgehilfen und Lieferanten ein.

Anfangs wöchentlich, später monatlich wird ein Jour fix mit dem Gastronomen zur Besprechung von Problemen und Planungen durchgeführt. Die Leitung und Organisation obliegen der LGS oder einem von ihr fachlich Beauftragten.

5 Lieferanten

Die LGS wird kommerzielle Verwertungsrechte, insbesondere die Vergabe der Lieferrechte im Einflussbereich der LGS in eigenem Namen vergeben. Dazu werden mit Partnern Exklusiv-Lieferrechte und evtl. Werbeleistungen vereinbart, welche finanzielle und Sach-Leistungen der Partner an die LGS zur Folge haben.

Für folgende Produktgruppen sollen Exklusiv-Lieferrechte vergeben werden:

- Wein
- Speiseeis

Die Benennung weiterer zu beachtender Lieferpartner mit entsprechenden Exklusivrechten, insbesondere aus dem Getränkebereich, behält sich die LGS bis zum 31.12.2026 vor.

Der Gastronom wird vertraglich verpflichtet, die ausgehandelten Exklusiv-Verträge mit Herstellern und Lieferanten anzuerkennen und umzusetzen. Die Einkaufskonditionen werden bilateral zwischen Exklusiv-Lieferanten und Gastronomen verhandelt. Grundsätzlich werden mit den Exklusiv-Lieferanten Preislisten für Großabnehmer vorverhandelt und sind die Basis der Belieferung.

Die Lieferanten können für ihre Produktgruppe Qualitätsvorgaben im Handling vorschreiben, die von dem Gastronomen eingehalten werden müssen.

In nicht vertraglich gebundenen Produktgruppen ist der Gastronom in der Wahl seiner Lieferanten frei, dennoch gibt es Grundsätze, die erfüllt werden sollen: Möglichst aus der Region, gesund, naturbelassen, wenig Industriezucker, möglichst wenig künstliche Zusatzstoffe, Fair Trade.

6 Nachhaltigkeit

Umwelt- und Klimaschutz, ressourcenschonende Energiegewinnung und nachhaltige Beschaffung stehen im Fokus der Veranstaltung, ihrer Ausstellungen und Veranstaltungen. Für die Gastronomie wurde dieser Anspruch in eine gastronomiespezifische Wertungsmatrix zur Vergabe übertragen (Anlage 2). Die Kernkriterien sind verbindlich für alle Anbieter und zu beachten. Ziel ist auch eine durchgehende und glaubwürdige Kommunikation in die Öffentlichkeit und zu den Gästen bzw. Besuchern. Die Nachweise der Nachhaltigkeit können i. W. durch die Gastronomiepartner erbracht werden und sind bis 14 Tage vor der Eröffnung unaufgefordert bei der LGS einzureichen. Die LGS wird die Umsetzung regelmäßig stichprobenartig kontrollieren bzw. durch qualifizierte Beauftragte kontrollieren lassen.

7 Kaufmännische Rahmenbedingungen

7.1 Allgemeine Rahmenbedingungen für den Betrieb der Gastronomie

Das in der Angebot eingereichte Konzept mit Qualitäten und Rahmenbedingungen wird jeweils Vertragsbestandteil. Allerdings entwickelt der Partner das jeweilige Konzept der Gastronomie bis zur Abnahme vor Beginn des Vorblühens weiter. Der Gastronom ist dann für die Laufzeit der Veranstaltung an die endgültigen Festlegungen, die mit der Abnahme fixiert sind, gebunden.

7.2 Pachtgegenstand

Verpachtet wird die gastronomisch nutzbare Fläche für die Dauer des Vorblühen 2027.

Die jeweils erforderlichen Anschlüsse werden an jedem gastronomischen Betrieb i.d.R. an einem Übergabepunkt soweit möglich zur Verfügung gestellt.

Strom, Abwasser und Trinkwasser sind von den Vertrags-Partnern der LGS ab Übergabepunkt abzunehmen. Das Stellen der Haustechnik inkl. Unterverteilung ab Übergabepunkt(en) erfolgt durch den Gastronomen.

7.3 Rechteeinräumung, Unterverpachtung

Die Rechte werden ausschließlich dem Vertragspartner selbst gewährt, eine Unterverpachtung ist nicht gestattet.

7.4 Haftung und Versicherung

Die LGS gGmbH haftet über die Erbringung der von ihr nach diesem Vertrag geschuldeten Leistungen hinaus nicht für die Erreichung der von den Gastronomen verfolgten weiterreichenden kommunikativen, wirtschaftlichen oder sonstigen Ziele, es sei denn, dass sie deren Erreichung durch die Verletzung wesentlicher vertraglicher Pflichten schuldhaft erschwert oder vereitelt hat.

Die von der LGS angestrebten Besucherzahlen und Veranstaltungsprogramme sind weder zugesichert noch Vertragsgrundlage. Die LGS gGmbH haftet in keiner Weise für das Nichterreichen der angestrebten Besucherzahlen und Veranstaltungszahlen.

Der Gastronom übernimmt die mit der Gastronomie verbundene Verkehrssicherungspflicht sowohl beim Aufbau und beim Betrieb, als auch beim Rückbau.

Der Gastronom ist verpflichtet, für seine gewerbliche Tätigkeit auf dem Ausstellungsgelände ausreichende Versicherungen abzuschließen und für die Dauer der Ausstellung aufrecht zu erhalten:

- Haftpflichtversicherung, mit marktüblichen und objektgerechten Deckungssummen für Personen- (mind. 3 Mio. Euro), Sach- (mind. 1,5 Mio. Euro) und Vermögensschäden (mind. 0,5 Mio. Euro)
- Betriebsunterbrechungsversicherung mit Abtretungserklärung an die LGS gGmbH in doppelter Höhe der jeweiligen Mindestpacht
- Die Deckungsnachweise sind durch den Gastronomen zu erbringen
- Der Gastronom stellt die LGS gGmbH diesbezüglich von sämtlichen aus der Verletzung dieser Pflichten resultierenden Ansprüchen frei. Dieses gilt sowohl für den Betrieb, als auch für den Auf- und Rückbau.
- Der Abschluss von Versicherungen durch die LGS gGmbH lässt die Haftungs- und möglichen Gewährleistungsverpflichtungen und sonstigen Pflichten der Gastronomen nach Maßgabe dieses Vertrages oder nach dem Gesetz unberührt.

Falls einzelne Versicherungen zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe nicht bestehen sollten, können diese im Zuschlagsfall vor Auftragserteilung nachträglich abgeschlossen und nachgewiesen werden.

Alle Versicherungen sind der LGS innerhalb von zwei Wochen nach Abschluss des Pachtvertrages vorzulegen, andernfalls wird der Pachtvertrag entschädigungslos rückabgewickelt.

7.5 Pacht

Die Pacht ist eine Fixpacht (nicht rückzahlbare Mindest- oder Sockelpacht).

Vom Bieter ist ein Angebot über die Fixpacht zu unterbreiten (Minimum 5.000 € netto plus 1.500 € netto für Eisstand), diese gilt für die gesamte Laufzeit der LGS für die Gastronomie-Einheit zzgl. ges. MwSt. und ist in fünf Monatsraten an die LGS gGmbH zu zahlen:

1. Rate fällig am 01.05.2027
2. Rate fällig am 01.06.2027
3. Rate fällig am 01.07.2027
4. Rate fällig am 01.08.2027
5. Schluss-Rate fällig am 01.09.2027

7.6 Kautions- / Vertragserfüllungsbürgschaft

Bei Vertragsabschluss wird eine Vertragserfüllungsbürgschaft des Gastronomen in Bezug auf ihre Gastronomie-Einheit fällig, sie beträgt 3.000,00 € netto.

8 Angebotsverfahren

8.1 Ablauf des Verfahrens

Das Auswahlverfahren zur Vergabe der aufgeführten temporären Gastronomie auf dem Vorblühen 2027 wird wie folgt durchgeführt:

1. Veröffentlichung der Ausschreibung und Anzeigen am 04.05.2026
2. Freiwilliger Ortstermin mit den Bietern zur Inaugenscheinnahme der Örtlichkeit sowie für fachliche Rückfragen (nach Anmeldung des Bieters bis 13.05.2026) am 18.05.2026 zwischen 15:00 und 17:00 Uhr. Eine Teilnahme der Interessenten wird dringend angeraten.
3. Einreichung einer Angebot bis 12.06.2026 auf Basis dieser Leistungsbeschreibung mit Anlagen
4. Ermittlung der besten Angebote aufgrund der u. g. Angebotskriterien durch die LGS gGmbH bis ca. KW 26/2026
5. Vergabeentscheidung Aufsichtsrat am 01.07.2026
6. Vertragsabschluss August 2026

8.2 Anforderungsprofil an Bieter

An diesem Auswahlverfahren kann sich jeder beteiligen, der für den Bereich der Gastronomie Qualität, Fachkunde, Leistungsfähigkeit, Erfahrung, Zuverlässigkeit und eine geeignete Arbeitsweise nachweisen kann. Ein Bieter muss insbesondere

- eine entsprechende Gewerbeerlaubnis besitzen;
- sich nicht im Insolvenzverfahren, im gerichtlichen Vergleichsverfahren oder in Liquidation befinden oder die Tätigkeit eingestellt haben;
- nicht aufgrund eines rechtskräftigen Urteils aus Gründen bestraft sein, welches die berufliche Zuverlässigkeit in Frage stellen;
- nicht im Rahmen der beruflichen Tätigkeit eine schwere Verfehlung begangen haben;

- seine Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben nach den Rechtsvorschriften der Bundesrepublik Deutschland erfüllt haben;
- die im Rahmen dieses Angebotsverfahrens übermittelten Informationen richtig erteilen;
- in der Lage sein, zur Sicherung der Mindestpacht die geforderte Kautions zu hinterlegen.

8.3 Pachtangebot bzw. finanzielles Angebot

Für alle Gastronomie-Einheiten erwartet die LGS vom Bieter ein Angebot zur Höhe der Fixpacht, netto zzgl. ges. MwSt.

Für eigene Veranstaltungen der LGS ist ein Nachlass auf die Netto-Preise i. H. v. 20% einzuräumen; vom Bieter sind außerdem eingeräumte Rabatte auf die Verkaufspreise anzugeben für:

- die direkten Mitarbeiter der LGS gGmbH und deren Gäste (Angestellte LGS GmbH ca. 30 Personen),
- die indirekten Mitarbeiter der LGS (Helfer und Ehrenamt, ca. 100 Personen) und
- Mitwirkende, Aussteller, Künstler etc. (ca. 200 - 300 Personen)

Nachweis an der Kasse erfolgt über Mitarbeiterausweise bzw. Aktiven-Karten.

8.4 Unterlagen zum Eignungsnachweis als Anlagen zur Angebot

Wir erwarten vom Pachtinteressenten im Rahmen des Angebotes um die Teilnahme am Auswahlverfahren folgende Nachweise (Kopien bzw. Beschreibungen):

- Gewerbeanmeldung
- Unbedenklichkeitsbescheinigung vom Finanzamt und der Sozialversicherung
- Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung (Mindestdeckungssumme 2,5 Mio. Euro)
- Zahl der durchschnittlich beschäftigten Mitarbeiter im gastronomischen Bereich in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren nach Berufsgruppen
- Textliche und bildliche Angaben zu Referenzen vergleichbarer Größe und Struktur (nur Außengastronomie, erhöhter logistischer Aufwand, stark variierende Besucherzahlen) mit mind. 3 Referenzen seit 2022 zu Veranstaltungen mit täglich durchschnittlich ca. 300 Besuchern. Referenzobjekte mit ihren Schwerpunkten, Name, Anschrift, Ansprechpartner.

Folgende Nachweise müssen auf Verlangen der LGS im Verfahrensverlauf ggf. später nachgereicht werden:

- Handelsregistereintrag
- Gewerbezentralregister (Ausstellungsdatum nicht älter als 6 Monate)
- Bilanzen oder Bilanzauszügen des Unternehmens, so gesetzlich vorgeschrieben bzw. Auskünfte über den Umsatz im Gastronomiebereich in den vergangenen 3 Jahren.
- Darstellung des Unternehmens (ggf. inkl. der Muttergesellschaft), Geschäftsbericht o.ä.
- Bescheinigung der Berufsgenossenschaft

8.5 Bewertungskriterien für die Auswahl der Bieter

Im Folgenden werden die Kriterien für die Auswahl der geeigneten Bieter gelistet, ohne Rangfolge und mit der zusammengefassten Gewichtung:

- Gastronomiekonzept 60 %
- Finanzielles Angebot 40 %

Gesamte Wertungsmatrix:

LGS Neustadt - Gastronomie Wertungsmatrix Ausschreibung				Anlage 2	
Bewertung nach Punkten: Von 0 (nicht erfüllt bzw. mangelhaft) bis 5 (bestmöglich erfüllt bzw. sehr gut)					
Mindestvorgaben gem. Ausschreibung: Regionaler Bezug (+ 200 km von Neustadt a. d. W.) mindestens 30 Prozent Biologisch erzeugter Bezug mindestens 30 Prozent Bezug saisonal angebotener Produkte mindestens 30 Prozent Bezug nachhaltiger Fischprodukte mindestens 30 Prozent					
		Punktwertvergabe	Gewichtung	Gewichtung Gruppe	Gesamt
Gastronomiekonzept A	Ökologisch erzeugte Lebensmittel und nachhaltige Fischprodukte	Anteil von Bio-Produkten / Lebensmitteln aus anerkannt biologischer Landwirtschaft, Nachweis durch EU-Bio-Siegel gem. VO (EG) 2018/98 oder glw. (Bio-Zertifikat BfL u. a., Bioland, Naturland, demeter, Bio-Kreis, Eco-vn). Seite: "Info" (www.lebensmittelbau.de/landwirtschaft/umweltangabe-verbraucherinfos und wo-bio-im-vergleich/) Fischprodukte: Bestandhaltende Fischereimethoden, keine Überfischung, Schutz des Ökosystems, Minimierung der Beifänge, Nachweis durch anerkannte Gütergegar (wie Fischlog), oder (Fischzucht), Naturland oder glw.	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 50% = 1 > 50 bis 70% = 2 > 70 bis 90% = 3 > 90 bis 100% = 4 > 100% = 5	10,00%	100,00%
	Speisen- und Getränkeangebot	Schönheit, Attraktivität für Besucher, Innovationen, Präsentation, Vielfalt (auch vegetarisch/vegan) Beschreibung des Angebotes, beispielhafte Speisekarte des Standardangebotes für die gesamte Laufzeit	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	10,00%	
	Regionaler Bezug	Anteil aller Lebensmittel, die zur Herstellung der Speisen verwendet werden (Fleisch, Käse, Milchprodukte, Getreide, Pilze, Gemüse, Obst etc., außer Roh- und Hilfsstoffen) aus regionaler Herkunft (Umkreis 200 km) am Gesamtbezug.	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 50% = 1 > 50 bis 70% = 2 > 70 bis 90% = 3 > 90 bis 100% = 4 > 100% = 5	10,00%	
	Saisonalität	Anteil saisonaler Produkte (Obst und Gemüse gem. Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) am Gesamtangebot (konkrete kulinarische Angebote).	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 50% = 1 > 50 bis 70% = 2 > 70 bis 90% = 3 > 90 bis 100% = 4 > 100% = 5	1,00%	
	Nachhaltigkeit / Umweltverschmutzung / Ressourcen	Gefahr, Verpackungen, Abfallvermeidung, -trennung und -entsorgung Vermeidung von Portionierpackungen beim Standardangebot, Mehrweggeschirr und -besteck (Vorgabe), Mehrwegpackungen etc.	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	1,00%	
Gastronomiekonzept B	Reinliche Hilfe, Einrichtung und Ausstattung	Materialien, Gestaltung, optisches Design, Außenhaltungsaufbau, Funktionalität, Einhaltung von Vorgaben	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	10,00%	30,00%
	Logistik-Konzept	Produktion, Anlieferung, Lagerung, Nachschub, Spezialitäten	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	5,00%	
	Personal-Konzept	Personaleinsatz, Qualifikation, Leistungsfähigkeit, Flexibilität Personal-Recruiting	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	4,00%	
Finanzielles Angebot	Angebot Fischpreis	Höhe Fischpreis (netto) für angebotenen Standort für die gesamte Laufzeit der LGS. Höhe der eingeplanten Mitarbeiter-Bezüge.	Preisuntergrenzenmethode: Preisuntergrenze = Angebotspreis / Niedrigster Preis	10,00%	40,00%
	Business-Case	Plausibilität der Wirtschaftlichkeitsberechnung: Umsatz, Schätzung, Kostenfaktoren	Nicht überlegend = 0 Wenig überlegend = 1 Überlegend = 2 Sehr überlegend = 3 Überlegend = 4 Sehr überlegend = 5	5,00%	

Anlage 2

8.6 Wertung und Zuteilung von Einheiten

Der Bieter mit den meisten Punkten erhält den Zuschlag für den Betrieb der angebotenen Einheit.

8.7 Formale Hinweise zur Einreichung der Angebote

Angebotsunterlagen bzw. Angebot sind in allen Bestandteilen in deutscher Sprache abzufassen.

Soweit vorhanden, sind die von der LGS zur Verfügung gestellten Vordrucke zu verwenden.

Das Angebot muss vollständig sein und die oben aufgeführten zwingend vorzulegenden Unterlagen (8.4) enthalten; ansonsten erfolgt der Ausschluss.

Enthalten die Angebotsunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten, so wird dieser vor Übersendung der Angebotsunterlagen bzw. der Angebotsabgabe schriftlich – auch per E-Mail – die LGS gGmbH darauf hinweisen.

Finanzielle Daten sind in EURO, Bruchteile in vollen Cent anzugeben.

Die Angebote sind elektronisch bis spätestens 12.06.2026 an Reinhard.Goos@neustadt.eu einzureichen, als Downloadlink oder als Anhang mit maximal 20 MB.

Anlagen:

Anlage 1 – Übersichtsplan Ausstellungsgelände

Anlage 2 – Wertungsmatrix Ausschreibung Gastronomie

Anlage 3 – Checkliste für die Inhalte der Angebot

Anlage 4 – Vordruck Finanzielles Angebot