



Kiel-Marketing

# **Ausschreibung über die Vergabe der Gastronomierechte im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Bootshafensommer“ für die Jahre 2025 bis 2027**

**Bootshafen, Uferterrasse am Wall, 24103 Kiel**

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Kiel-Marketing e.V. (KM) schreibt die Gastronomierechte für die Veranstaltungsreihe „Bootshafensommer“ aus und bittet interessierte Anbieter um die Einreichung entsprechender Gastronomiekonzepte. **Die Abgabe hat bis zum 10. Mai 2024 schriftlich zu erfolgen.** Es wird um die Abgabe eines schlüssigen und attraktiven Gesamtkonzepts inklusive eines Angebots für ein saisonweises Nutzungsentgelt gebeten. Nähere Spezifikationen und Bedingungen sind den Texten der einzelnen Gliederungspunkte dieser Ausschreibung zu entnehmen.

## **Vertragsbestimmungen und Dauer der Zusammenarbeit**

Die Vertragsdauer bezieht sich auf die Durchführung der Veranstaltung Bootshafensommer für die Jahre 2025, 2026 und 2027. Des Weiteren besteht die sich wiederholende Option, den Vertrag, um weitere 2 Jahre zu verlängern, nachdem zwischen beiden Parteien im letzten Vertragsjahr entsprechende Gespräche über die Fortführung der Zusammenarbeit erfolgt sind. Die Vertragslaufzeit ist an die Durchführung der Veranstaltung gebunden und geht mit dieser einher. Für den KM besteht ein Sonderkündigungsrecht bei Ankündigungen von Baumaßnahmen am und um den Bootshafen durch die Landeshauptstadt Kiel (LHK), die mit der Durchführung der Veranstaltung und mit dem Betrieb der Gastronomie im Konflikt stehen. Das Weisungsrecht auf der gesamten Veranstaltungsfläche, inklusive der ausgeschriebenen Gastronomiefläche, obliegt dem Veranstalter KM und seinen Mitarbeiter\*innen. Dem Weisungsrecht des Veranstalters ist Folge zu leisten.



Kiel-Marketing

### **Die Veranstaltung „Bootshafensommer“**

KM präsentiert den Bootshafensommer in Zusammenarbeit mit dem Kulturamt der Landeshauptstadt Kiel und vielen weiteren Partnern und Förderern aus der Region. Die Veranstaltung findet immer an sechs aufeinander folgenden Wochenenden im Juli und August freitags und samstags von 15:00 bis 22:00 Uhr inmitten der maritim-urbanen Kulisse des Bootshafens statt. Die Besucher\*innen erwarten auf der schwimmenden Bühne ein abwechslungsreiches Line-Up, bestehend aus rund 60 Acts aus unterschiedlichsten Genres wie Singer/Songwriter, Folk, Punk, Reggae, Hip-Hop, Elektro oder Rock'n'Roll. Des Weiteren sind in die Veranstaltung spezielle Thementage und Programmpunkte integriert. Dazu zählten zuletzt u.a. ein Poetry-Slam-Contest, Electro-, Metal-, oder Klassikabende, das Sommerfest der Kieler Auslandsvereine, die Live-Übertragung der Premiere der Sommeroper und das Kieler Entenrennen. Zur Ergänzung des kulturellen Angebots ist eine hochwertige und in den lokalen Kontext passende Gastronomie auf der Uferterrasse vorgesehen, die den Besucher\*innen der Veranstaltung und dem Durchlaufverkehr der Innenstadt zur Verfügung steht, zum Verweilen einlädt und die maritime Aufenthaltsqualität steigert. In den letzten drei regulär durchgeführten Veranstaltungsjahren (Pandemie ausgeklammert) zog der Bootshafensommer jeweils rund 60.000 Besucher\*innen im Veranstaltungszeitraum an. Dabei erschließen sich sehr unterschiedliche Zielgruppen für die Gastronomie, die aufgrund der frei zugänglichen Situation im Herzen der Innenstadt deutlich breiter aufgestellt sind als das klassische Festivalpublikum. Weitere Informationen und einen ausgiebigen Eindruck zum Bootshafensommer finden Sie unter:

<https://kiel-sailing-city.de/veranstaltungen/unsere-highlights/bootshafensommer>

### **Beschreibung der Gastronomiefläche**

Für die Einheiten der Gastronomie und Bestuhlung steht während der Veranstaltung eine nutzbare Fläche von ca. 880 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Von den 880m<sup>2</sup> entfallen ca. 650m<sup>2</sup> auf die Uferterrasse am Wall und rund 230 m<sup>2</sup> auf die Seitenterrasse Richtung Eggerstedtstraße und Kaistraße. Beide Terrassenflächen sind barrierefrei und über entsprechende Rampen erreichbar, gepflastert, überwiegend gleichmäßig und eben. Beide Flächen sind aufgrund ihrer südwest-Ausrichtung zu den Veranstaltungszeiten uneingeschränkt besonnt. Bei der Bebauung der Fläche mit Gastronomieeinheiten müssen hinsichtlich der Breite und Höhe der Stände die angrenzenden Bäume berücksichtigt werden, die in regelmäßigen Abständen entlang der Uferterrasse gepflanzt sind. Der Zufluss aus der Förde in den Bootshafen kann bei rechtzeitiger Anmeldung beim Fachamt durch KM gesperrt werden. Wird der Zulauf nicht gesperrt hat



Kiel-Marketing

das zur Folge, dass auf der Seitenterrasse nur mobile und händisch bewegbare Gegenstände untergebracht werden können, da es auf der niedrigen Ebene direkt am Wasser zu Überschwemmungen kommen kann. Es wird empfohlen, die Fläche vor der Abgabe eines Angebotes zu besichtigen und im Konzept festzuhalten, ob eine Sperre des Bootshafenzuflusses notwendig ist. Ferner enthält der Online-Stadtplan der Landeshauptstadt Kiel eine Messfunktion in der Werkzeugleiste, um Längen und Flächeninhalte messen zu können: <https://ims.kiel.de/extern/kielmaps/>

### **Besonderheiten bei der Gestaltung der ausgeschriebenen Fläche**

#### **Unterbringung der Gastronomieeinheit/en**

Es stehen keine festen Gebäude zur Unterbringung der Gastronomieeinheiten oder für Lagerzwecke zur Verfügung. Der Auftragnehmer ist eigenverantwortlich für die Unterbringung der Gastronomie und die zugehörige Lagerlogistik zuständig. Die Art der Unterbringung (Pagodenzelte, Holzhütten, Seecontainer, Foodtrucks o.ä.) der Gastronomie ist dem Auftragnehmer freigestellt, muss jedoch den gesetzlichen Auflagen für den Betrieb einer Gastronomie entsprechen, sowie einen gepflegten und ordentlichen Gesamteindruck vermitteln. Entsprechende behördliche Genehmigungen für den Betrieb sind gesondert bei den entsprechenden Genehmigungsbehörden durch den Auftragnehmer einzuholen. Der hochwertige Gesamteindruck wird in der Bewertung des Angebots durch den Auftraggeber berücksichtigt.

Bei der Bewertung wird außerdem ein besonderes Augenmerk auf die Gestaltung der Rückseiten der gastronomischen Stände gelegt. Sowohl die Lagerflächen als auch die Rückwände der gastronomischen Einheiten sollten sorgfältig abgehängt, verdeckt oder hochwertig gestaltet werden.

Da sich die Veranstaltung Bootshafensommer über sechs Wochenenden erstreckt, ist ein Konzept wünschenswert, bei dem die Gastronomiestände nach jedem Wochenende zurückgebaut oder flexibel abtransportiert werden können, so dass die Fläche am Bootshafen tatsächlich nur an den Veranstaltungstagen (jeweils freitags und samstags) bebaut ist und an den anderen Wochentagen zur üblichen freien Nutzung erhalten bleibt. Der Auftragnehmer verpflichtet sich außerdem zur Zahlung des Mindestlohns (MiLoG) an alle dem Betrieb zugehörigen Personen und zur Kontrolle der Einhaltung der Mindestlohnzahlung der Partner, die ebenfalls zu der gastronomischen Einheit zählen.



Kiel-Marketing

### **Kommunikation zwischen Auftragnehmer und KM**

Die Kommunikation mit KM hinsichtlich des Gastronomiekonzeptes und der Zusammenarbeit beim Bootshafensommer erfolgt über einen verantwortlichen Ansprechpartner des Hauptvertragsnehmers. Grundsätzlich ist es möglich, dass der Hauptvertragsnehmer mit eigenen Partnern und weiteren gastronomischen Betrieben Kooperationen eingeht, um ein gemeinsames Konzept unter einem Namen und Ansprechpartner abzugeben. Der Hauptvertragsnehmer fungiert dabei uneingeschränkt als Durchführungsverantwortlicher und bündelt die Fragen und die Kommunikation möglicher Subpartner, an die die Flächen ggf. untervergeben wurden. Eine Untervergabe ist mit Abgabe des Konzeptes offen zu legen, jede künftige Untervergaben bedarf stets der Freizeichnung durch den Veranstalter KM.

Für die Vergabe der Gastronomierechte muss der Auftragspartner als Generalunternehmer auftreten. Eine Weitergabe der Gastronomierechte an Dritte ist nicht möglich.

### **Integration besonderer Programmpunkte und Thementage**

#### Arbeitsgemeinschaft Kieler Auslandsvereine (AKA) Sommerfest am jeweils 1. August-Samstag:

Eine Besonderheit des Bootshafensommers stellt die Integration des AKA-Sommerfest am ersten Augustwochenende dar. An diesem multikulturellen Festtag stellen verschiedene Mitglieder der „Arbeitsgemeinschaft Kieler Auslandsvereine“ Spezialitäten und Kulturbeiträge aus rund 15 Ländern vor. Das betrifft den Aufbau der Gastronomie: Es werden bis zu zehn Pagodenzelte zusätzlich auf den Uferterrassenflächen aufgestellt, die die unterschiedlichen Vereine und Auslandsvereine beherbergen. Auf Grund des Platzmangels muss nach Rücksprache mit dem Veranstalter möglicherweise auf einige Stände des Auftragnehmers verzichtet werden bzw. zumindest in veränderter räumlicher Konstellation aufgestellt werden.

#### Live-Übertragung der Sommer Oper vom Theater Kiel:

KM ist für die Live-Übertragung des Sommertheaters an verschiedenen Standorten in und um Kiel zuständig. Der Bootshafen ist als Spielort gesetzt. Wenn die Veranstaltung in den Veranstaltungszeitraum des Bootshafensommers fällt, wird die Übertragung als Themenabend veranstaltet und muss wegen des besonders hohen Publikumsaufkommens ggf. vom Auftragnehmer berücksichtigt werden. Nähere Details werden miteinander abgestimmt.



Kiel-Marketing

### Kieler Entenrennen am letzten Wochenende der Reihe sonntags:

Beim Kieler Entenrennen wird in Kooperation mit dem THW, Feuerwehr und dem Lions Club Kiel eine Rennstrecke für kleine Gummienten auf die Wasserfläche des Bootshafens gesetzt. Kieler\*innen können sich eine von mind. 3000 Enten sichern und damit am Rennen teilnehmen. KM integriert das Format organisatorisch und werblich in den Bootshafensommer. Der Veranstaltungszeitraum ist von 12:00-16:00 Uhr.

### **Integration bestehender Partner und Sponsoren**

Zwischen KM als privatwirtschaftlichem Veranstalter und unterschiedlichen Partnern und Sponsoren bestehen seit Jahren Kooperations-, Förderungs- und Sponsorenverträge. Bei der Konzeption der gastronomischen Einheiten für den Bootshafensommer gilt es daher zu berücksichtigen, dass auf der Fläche des Bootshafens Kopfstationen von Anrainerbetrieben stehen, die einen saisonalen Flächenvertrag haben. Sie gilt es möglichst in das Nutzungskonzept zu integrieren. Eine Verpflichtung hierzu besteht nicht. Ist eine Integration nicht möglich, muss ein Betrieb der Kopfstation außerhalb der Veranstaltungszeiten gewährleistet sein. KM stellt bei Bedarf den Kontakt zwischen den Betreibern her.

Zusätzlich ist ein Info-Point für den Veranstalter KM auf der Uferterrasse zu integrieren, bei dem sich Künstler, Gäste und Presse zentral melden können. Der genaue Ort wird in einem Gespräch mit dem Auftragnehmer gemeinsam festgelegt.

Auf der gastronomischen Fläche präsentiert sich jedoch ausschließlich die Unternehmung des Hauptvertragsnehmers und die ggf. im Konzept integrierten Partner. Werbemaßnahmen und Promotion-Aktionen jedweder Marken und Artikel bedürfen der vorherigen Zustimmung durch KM.

### **Barrierefreiheit**

Die Verkaufseinheit und Fläche ist barrierefrei so zu gestalten, dass Menschen mit Geh- oder Sehbehinderung, Rollstuhlfahrerinnen und -fahrer oder Besucherinnen und Besucher mit Kinderwagen sie problemlos erreichen und nutzen können.

### **Rettungswege und Fluchtwege**

Die ausgeschriebenen Flächen - insbesondere die Uferterrasse - dürfen nicht zu geschlossenen Flächen durch Zäune oder durch die Verbindung der einzelnen Gastronomiestände umfunktioniert werden. Die Flächen müssen zu jeder Zeit aus allen Richtungen öffentlich



Kiel-Marketing

zugänglich sein, mindestens aber aus zwei gegenüberliegenden Richtungen. Des Weiteren ist darauf zu achten, dass ein Rettungsweg mit einer Mindestbreite von 3,50 m zwischen den Treppenstufen am Bootshafen und den Ständen entlang der Bäume eingehalten wird. Diese Mindestbreite gilt auch im Raum zwischen Mobiliar und Gastronomieeinheiten.

### **Strom und Wasser**

Die Strom-, Wasser- und Abwasserversorgung erfolgt über die in Anhang 2 eingezeichneten Infrastruktureinheiten. Die Strom- und Wasserzuleitungen von den Verteilern bis zu den Gastronomieständen müssen vom Auftragnehmer selbst gelegt, gesichert und behindertengerecht abgedeckt werden. Eine entsprechende Abwasserleitung ist ebenfalls zu legen und gleichwohl abzusichern. Strom und Wasser werden von KM über die Stadtwerke Kiel bezogen und beauftragt. Die Kosten für den Bedarf trägt der Auftragnehmer selbst und wird dem Auftragnehmer von Kiel-Marketing weiterberechnet und in Form einer separaten Rechnung übermittelt.

### **Müll**

Die Abfallentsorgung erfolgt durch eine dem Umfang angepasste Entsorgung über 1,1cbm (Gewerbe) und 120L (Gäste) Einheiten in Rücksprache mit KM. Die anteiligen Kosten für die Mitbenutzung werden zu 50% an den Auftragnehmer weiterberechnet. Der Auftragnehmer verpflichtet sich für die Dauer der Nutzung, die gastronomisch genutzten Flächen von jedem Unrat, insbesondere von Warenabfällen und Verpackungsmaterial freizuhalten. Hier sei nochmals auf das bindende Zero-Waste Ziel der Landeshauptstadt Kiel hingewiesen.

### **Toilettenanlagen**

Auf dem Gelände wird durch KM ein WC-Container organisiert und aufgestellt. Die Reinigung der Anlage, die Besorgung der Verbrauchsmittel und die anfallenden Kosten werden durch KM übernommen. Eine öffentliche barrierefreie Toiletteneinheit befindet sich auf der Südseite des Bootshafens und wird ganzjährig durch den ABK betrieben. KM gibt gegen Pfand einen Euro-Norm Schlüssel an Benutzer\*innen heraus.

### **Sicherheit**

Für die Sicherheit der Gäste während der Veranstaltung und die Bewachung über Nacht engagiert KM einen Sicherheits- und Ordnungsdienst. Die Einsatzzeiten werden im Vorfeld gemeinsam abgestimmt. Für das Inventar der Gastronomie sowie die dazugehörige Fläche wird jedoch keine Gewähr übernommen. Sie sind nicht über den KM mitversichert.



Kiel-Marketing

Zwischen KM und dem Auftragnehmer wird eine anteilige Kostenbeteiligung vereinbart.

### **Musik**

Das Abspielen von Musik sowie der Betrieb von Beschallungsanlagen ist grundsätzlich in den Ständen nicht erlaubt und nicht nötig, da während der Veranstaltung eine permanente Beschallung über das Bühnenprogramm gegeben ist. In Umbauphasen wird Unterhaltungs- und Hintergrundmusik abgespielt.

### **Gesetzliche Bestimmungen und Genehmigungen**

Die Anmeldung der Veranstaltung, die Erteilung der Sondernutzungserlaubnis und die Festsetzung der Veranstaltung wird durch KM vorgenommen und dem Auftragnehmer bereitgestellt. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die Standpläne nach Aufforderung im Vorfeld mit entsprechenden Maßen und Kontaktdaten der einzelnen Betreiber an den KM zu übermitteln, um die Beantragung der Genehmigungen rechtzeitig vollziehen zu können. Ausschankgenehmigungen werden eigenständig durch den Auftragnehmer beantragt. Alle weiteren Genehmigungen und Verpflichtungen, die den gastronomischen Betrieb sichern, hat der Auftragnehmer selbst zu organisieren, dazu zählen beispielsweise die Einhaltung und der Aushang des Jugendschutzgesetzes in allen gastronomischen Ständen und die Erfüllung der Auflagen entsprechend des Infektionsschutzgesetzes (Personal in Besitz von Gesundheitszeugnissen, Lagerung von Lebensmitteln, Hygiene etc.). Es muss mit Kontrollen durch entsprechende Ämter gerechnet werden. Sie sind verpflichtet, sich um die entsprechenden gewerberechtlichen Genehmigungen des Bürger- und Ordnungsamtes der Stadt, wie z. B. Reisegewerbekarte, gaststättenrechtliche Erlaubnis zu kümmern. Gleiches gilt für sämtliche darüber hinaus erforderlichen Erlaubnisse und Anmeldungen, wie z. B. bei speziellen Gastronomieeinheiten die Bauordnung.

### **Haftung**

Sie übernehmen die Verkehrssicherungspflicht und das Haftpflichtrisiko. Sie haften für alle Personen- und Sachschäden, die Dritten im Zusammenhang mit dem gastronomischen Betrieb entstehen im Rahmen der gesetzlichen Haftungsbestimmungen einschließlich eventuell entstehender Prozess- und Nebenkosten. Sie stellen KM als Auftraggeber von Ansprüchen Dritter frei. Sie haften gegenüber KM für alle Schäden, die im Zusammenhang mit Ihren Aktionen einschließlich Auf- und Abbau entstehen, ohne Rücksicht darauf, ob die Schäden durch Sie, Ihre Bediensteten und Beauftragten, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer oder Besucherinnen und Besucher zu vertreten sind. KM tritt Ihnen insoweit etwaige





Kiel-Marketing

Schadensersatzansprüche gegenüber Dritten ab. Die Gastronomieflächen werden Ihnen in dem bestehenden besichtigten Zustand überlassen, d.h. eine Haftung vom KM in jeder Form wird bei Schäden, die durch den Charakter der Fläche wie z. B. Unebenheiten, Bäume u. ä. entstehen, ausgeschlossen.

### **Öffnungszeiten**

In 2025 wird es zu mindestens 12 Veranstaltungstagen von Juli-August an Freitagen und Samstagen kommen. Des Weiteren kooperiert KM mit den Kieler Lions Club zur Integration des Entenrennens in das Veranstaltungsformat. Traditionell liegt die Durchführung auf dem letzten Sonntag nach der Veranstaltungsreihe und findet zwischen 12:00-16:00 Uhr statt.

In Summe ergeben sich damit 13 Veranstaltungstage. KM prüft, ob die Integration von weiteren Formaten auch an Sonntagen möglich ist und hält diesbezüglich Rücksprache mit dem Auftragnehmer.

Geöffnet sind die Gastronomieeinheiten an allen Veranstaltungstagen (außer Entenrennen) von 14:30 bis 22:00 Uhr. Es besteht zu diesen Zeiten eine Betriebspflicht.

Hinweis: Aufgrund der „Umsonst & Draußen“ Philosophie der Veranstaltung erfolgen keine Zutrittskontrollen und es besteht kein Verzehrzwang für die Gäste des Bootshafensommers. Wir weisen die Gäste jedoch in Form von werbewirksamen und auffälligen Aushängen auf das gastronomische Angebot hin und bitten darum, auf selbstgebrachte Speisen und Getränke zu verzichten.

### **Beschreibung des gewünschten Speise- und Getränke-Angebots**

#### **Speisen**

Gewünscht wird ein hochwertiges, zeitgemäßes, ausgewogenes und nachhaltig gestaltetes Angebot von Speisen, welches für die individuellen Präferenzen der Besucher unter anderem auch vegetarische und vegane Variationen enthält. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verarbeitung von Zutaten und Produkten, die einer nachhaltigen und fairen Erzeugung entstammen und nach Möglichkeit regional bezogen werden können - dies gilt insbesondere für tierische Produkte. Ausdrücklich gewünscht sind frisch zubereitete warme und kalte Speisen, die eine ganzheitliche und bewusste Ernährungsweise unterstützen. Ein weiteres Thema ist die saisonale Anpassung der Speisen.





Kiel-Marketing

### Getränke

Generell sollte das Getränkeangebot aus einem Voll-Sortiment bestehen und neben alkoholischen Getränken (Bier, Weine, Aperitifs, Spirituosen) und nicht-alkoholischen Getränken (Wasser, Softdrinks, Säfte und Saftschorlen, selbsterzeugte Limonaden, alkoholfreies Bier) auch Kaffeespezialitäten beinhalten. Getränke, die einen Bezug zu der Stadt Kiel, Schleswig-Holstein, der Ostsee, dem Norden oder dem maritimen Flair haben sind natürlich gerne gesehen. Besonders gewünscht ist auch die Integration von regional erzeugten Getränken, beispielsweise von verschiedenen Biersorten aus ansässigen Brauereien oder Säften von Mostereien und landwirtschaftlichen Betrieben aus der unmittelbaren Umgebung.

### Verpackung und Ausgabe

Allgemein gilt für die gastronomischen Einheiten das Ziel so wenig Müll zu produzieren, wie es möglich ist. Die Verwendung von Plastikverpackungen und „to-go“-Behältnissen ist ausgeschlossen. Kiel ist „Zero Waste City“ und KM trägt diese Bestrebung bei all seinen Veranstaltungen nachdrücklich mit. Aus diesem Grund ist ein Mehrweg- und Pfandsystem, sowohl bei der Ausgabe der Speisen (hochwertiges Mehrweggeschirr, recyclebare oder wiederverwendbare Verpackungen) als auch bei der Ausgabe von Getränken (Mehrwegbecher und Gläser mit Pfand) verpflichtend.

Die Auflagen der Landeshauptstadt zur Mehrwegpflicht bei Veranstaltungen sind hier ohne Übergangsfristen bindend. Eine wünschenswerte Option wäre die Mitnutzung des Kieler Woche-Pfandsystems. KM würde etwaige Absprachen moderieren. Anbieter, die ein besonders nachhaltiges Ausschank- und Ausgabekonzept erstellen und damit einen Beitrag zur Schonung der Umwelt und Nachhaltigkeit leisten, werden positiv bewertet. **Nachhaltigkeit** Bei der Auswahl des Gastronomiekonzepts legen wir besonderen Wert auf eine ganzheitliche Herangehensweise des Betreibers an das Thema Nachhaltigkeit auf der sozialen, ökonomischen und ökologischen Ebene. Dies bedeutet, dass Nachhaltigkeit im gesamten Unternehmen gelebt und umgesetzt wird. Anbieter, die eine besondere handwerkliche Sorgfalt im Unternehmen pflegen, auf die verantwortungsvolle Haltung von Tieren achten und auf kurzen Wegen mit Produzenten und Lieferanten aus der Region zusammenarbeiten, werden besonders positiv bewertet, da diese die Umwelt schonen und im Vergleich zu anderen Bewerbern eine bessere Ökobilanz vorweisen.



Kiel-Marketing

## **Grundgebühr für die Überlassung der Gastronomierechte, Standanzahl und Standgebühren**

Der Bootshafensommer ist in der Tradition 15 erfolgreicher Jahre nach der Kieler Woche die wohl etablierteste Sommergeveranstaltung für Kiel und sein (Ferien-) Umland, die an jedem der sechs Wochenenden bis zu 10.000 Besucher breit gestreuter Zielgruppen an den Bootshafen lockt. Diese gilt es gastronomisch angemessen und zeitgemäß zu versorgen.

### **Grundgebühr**

KM überlässt dem Hauptvertragsnehmer gegen Festsetzung einer jährlichen Grundgebühr für die Nutzung in Höhe von 12.000 € netto die in den vorherigen Abschnitten beschriebenen Flächen am Bootshafen Kiel zur Nutzung als gastronomische Verkaufsfläche während der Veranstaltungsreihe Bootshafensommer. Neben den exklusiven gastronomischen Nutzungsrechten beinhaltet die Grundgebühr ebenfalls die gesamte Vermarktung der Veranstaltung und die Gestaltung und Umsetzung des Bühnenprogramms durch KM. Des Weiteren kann der Hauptvertragsnehmer in die Werbemaßnahmen (Flyer, Plakate, Homepage, Programmhefte etc.) integriert werden und mit eigenem Logo aufgeführt werden. Der Hauptvertragsnehmer ist verpflichtet, das vorgestellte Konzept selbst federführend operativ durchzuführen. Eine Vergabe der Nutzungsrechte an Dritte ist ausgeschlossen.

### **Standanzahl**

Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Kulturgenuss, Aufenthaltsfläche für die Gäste und deren Bewirtung zu erhalten, soll die Gastronomie aus maximal acht Ständen/Verkaufseinheiten bestehen. Die Größe eines einzelnen Standes beträgt maximal 25m<sup>2</sup>. Sollte die Umsetzung des Standbetriebes anteilig mit Subunternehmungen geplant sein, sind alle Subunternehmungen vor Vertragsschluss offen zu legen. Veränderungen oder Neuvergaben während der Vertragslaufzeit bedürfen ausnahmslos der Zustimmung und Zeichnung durch KM.

### **Standgebühren**

Abhängig von der konzipierten Anzahl der Verkaufseinheiten, Warentyp und kalkuliertem Umsatz, ist die Grundgebühr für die Gastronomierechte, um die Abgabe eines Angebots über Standgebühren zu ergänzen. Hier sind pro Saison 13 Veranstaltungstage zur Berechnung anzusetzen und eine entsprechende Saisonsumme zu benennen, die sich aus der Grundgebühr von 12.000 € netto zuzüglich einer Gebotssumme für die geplante Anzahl und Art der Stände zusammensetzt. Der Aufwand für die gewünschte nachhaltige und zeitgemäße Ausrichtung des Angebots kann in der Kalkulation berücksichtigt werden.



Kiel-Marketing

### **Zahlungsmodalitäten**

Die Zahlung erfolgt saisonweise gegen Rechnungslegung durch KM. Eine Hälfte wird vor der Veranstaltung, die andere nach der Veranstaltung fällig.

### **Informationen zur Bewerbung**

Bitte beachten Sie, dass die Bewerbung neben einem schlüssigen Gesamtkonzept auch folgende Anlagen beinhalten sollte:

- Konzeptidee und -beschreibung
- Konzeptvisualisierungen mit Bildern einer möglichen Umsetzung, sowie Aufriss der Standgestaltung mit realen Maßen und einem Dekorations- und Beleuchtungskonzept
- Der Aufriss zeigt die Berücksichtigung von Rettungswegen und vorgesehener Sicherheitskonzeption auf
- Die Sicherstellung barrierefreien Zugangs wird nachgewiesen
- Erklärung zur Einhaltung des Mindestlohngesetzes
- Verpflichtung zur Einhaltung der „Zero-Waste“- Ziele Kiel's
- Referenzliste von bereits durchgeführten Gastronomiekonzepten.
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, welcher nicht älter als 3 Monate sein darf
- Angebot über das zahlende Nutzungsentgelt pro Saison (12.000 € netto zuzüglich Standgebühren)

Die Auswahl des zukünftigen Betreibers erfolgt unter allen Bewerbern nach den folgenden Bewertungskriterien:

1) Nachhaltigkeit, kurze Wege	25 Punkte
2) Einbindung und Qualität regionaler Produkte	20 Punkte
3) Hochwertigkeit der Stände	20 Punkte
4) Optischer Eindruck, Gestaltung der Fläche	20 Punkte
5) <u>Höhe des Nutzungsentgeltes</u>	15 Punkte
Summe	100 Punkte

Die fünf Kriterien werden einzeln mit 0 (nicht erfüllt) bis max. Punktzahl (voll erfüllt) bewertet. Eine Mindestpunktzahl von 60 muss erreicht sein, damit ein Zuschlag erteilt werden kann. Erreicht kein eingereichtes Konzept die Mindestpunktzahl, wird erneut ausgeschrieben. Die Entscheidung wird allen Bewerbern im Juni 2024 kundgetan.



Kiel-Marketing

**Die Einreichung des Konzeptes hat schriftlich per E-Mail bis zum 10.Mai 2024 an [m.koehler@kiel-marketing.de](mailto:m.koehler@kiel-marketing.de) mit einem persönlichen, digitalen Anschreiben an Mareike Köhler zu erfolgen. Darüber hinaus wird um die Übersendung einer dazugehörigen PowerPoint-Präsentation gebeten, die sich auf max. 12 Charts beschränkt.**

**Kontakt für Rückfragen:**

**Christian Schütze**

**0431-6791053**

**[c.schuetze@kiel-marketing.de](mailto:c.schuetze@kiel-marketing.de)**

KM behält sich vor, bei sich ändernden Rahmenbedingungen, die Ausschreibung zurückzuziehen. Bewerbungen, die KM nach dem 10. Mai 2024 erreichen, finden keine Berücksichtigung im Auswahlverfahren.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Anhänge:**

- Flächenmaße Gastronomie Bootshafen
- Infrastruktur Bootshafen

**Anhang 1: Flächenmaße Gastronomie am Bootshafen**



