

Gastronomische Ausschreibung der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording schreibt zum 01.01.2020 die gastronomische Bewirtschaftung ihrer Open-Air Veranstaltungen auf der Erlebnispromenade für die Jahre 2020 bis einschließlich 2022 neu aus.

Mit rund 2,5 Millionen Übernachtungen und weit über 500.000 Tagesgästen pro Jahr gehört St. Peter-Ording zu den bedeutendsten Urlaubsorten an der schleswig-holsteinischen Nordseeküste. Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording ist ganzjährig bestrebt diesen Gästen sowohl in Eigenregie als auch mit verschiedenen Partnern, ein vielfältiges und exklusives Veranstaltungsprogramm zu bieten. Es wird ein verlässlicher Partner gesucht, der unter Berücksichtigung der folgenden Kriterien, mit seiner Erfahrung und Weitsicht, dazu in der Lage ist, die Veranstaltungen sowohl für die Gäste als auch für Einheimische in St. Peter-Ording kulinarisch und vielfältig zu bereichern.

1. Umfang des Vertrages

Der Gastronom verpflichtet sich sämtliche Open-Air Veranstaltungen, die von der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording ausgerichtet werden, zu bewirten.

Folgende Veranstaltungen sind fixer Bestandteil des Vertrages:

- Biike-Brennen (21. Februar)
- Oster-Crosslauf & Osterfeuer (Ostersamstag)
- Kultur Himmel (Himmelfahrt)
- Mittsommerfest (Vorletzter Samstag im Juni)
- Big Band der Bundeswehr (Im Regelfall der erste Dienstag im Juli)
- Silvester (31. Dezember)
-

Darüber hinaus wird der Dienstleister, insofern er Interesse daran hat, externen Veranstaltern nahe gelegt. Somit ist es möglich, dass dieser bevorzugt, bei der Bewirtschaftung verschiedener Großveranstaltungen, berücksichtigt wird.

Der Umfang des Angebots soll zeitgemäß sein, sich in einem ansprechenden Preissegment befinden und die Ansprüche verschiedener Zielgruppen abdecken.

2. Referenzen

Die Veranstaltungen der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording umfassen zwischen 500 und 4.000 Besucher. Erfahrungen des Bewerbers in der Planung und Durchführung der gastronomischen Bewirtschaftung von Veranstaltungen vergleichbarer Größenordnung wird vorausgesetzt. Es wird ein eventorientiertes und abwechslungsreiches Angebot vom Gastronomen erwartet. Eine Referenzliste von Veranstaltungsprojekten wird der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording vorgelegt.

3. Räumliche Anforderungen

Die Veranstaltungen, die Bestandteil der Ausschreibung sind, finden auf der Erlebnispromenade und rund um das DÜNEN-HUS im Ortsteil Bad statt. Die Größe der nutzbaren Veranstaltungsfläche variiert und wird von der Tourismus-Zentrale vorgegeben. Es stehen keine Parkplätze direkt am Veranstaltungsgelände zur Verfügung. Der Auf- und Abbau erfolgt nach Absprache mit der Tourismus-Zentrale. Der Gastronom ist eigenverantwortlich für den Auf- und Abbau zuständig und muss die hierfür erforderlichen Vorbereitungen mindestens eine Stunde vor dem jeweiligen Veranstaltungsbeginn unter Berücksichtigung der üblichen Ruhezeiten abgeschlossen haben.

Die Bewirtung auf der Fläche soll ausschließlich und exklusiv durch den Gastronomen erfolgen. Hierbei ist er in der optischen Gestaltung seiner Stände frei, insofern sie ein einheitliches Bild ergeben und den Vorschriften der Windlastzone 4 Küste entsprechen. Ein ästhetisches Erscheinungsbild der Verkaufswagen und der Standfläche ist hierbei einzuhalten.

4. Infrastrukturelle Anforderungen

Das Säubern der Eventfläche vor Eintreffen der Gäste und während des Events erfolgt durch den Dienstleister. Dieser ist für die Müllentsorgung verantwortlich. Auch die eigenverantwortliche Wasserversorgung und Abwasserentsorgung fallen in den Verantwortungsbereich des Dienstleisters. Es werden Sitzmöglichkeiten für Gäste vom Bewerber bereit gehalten. Diese werden ebenfalls durch diesen gewartet und gepflegt.

5. Personelle Anforderungen

Das Team des Gastronomen muss Erfahrung im gesamten Umsetzungsprozess mit vergleichbaren Projekten haben. Der Bewerber muss garantieren Personal dem Gästeaufkommen entsprechend auf eigene Kosten zu beschäftigen. Auch auf ein gepflegtes und einheitliches äußeres Erscheinungsbild aller Mitarbeiter ist zu achten.

6. Besondere Gegebenheiten im Nationalpark Wattenmeer

Der Dienstleister ist sich der Tatsache bewusst, dass sich St. Peter-Ording am und im Nationalpark Wattenmeer befindet und die Gemeinde St. Peter-Ording Nationalpark-Partner ist. Dies ist bei der Auswahl der Stände zu berücksichtigen. So ist beispielsweise ein Mehrwegsystem zu verwenden und Plastik- und Glasartikel sind bestmöglich zu vermeiden.

Auf Grund der Wind- und Wetterverhältnisse ist Müll und Müllflug zu unterbinden.

7. Wetter

Bei schlechten Witterungsverhältnissen kann die Veranstaltung abgesagt werden. Für den jeweiligen Termin kann der Gastronom keine Entschädigung verlangen.

8. Behördliche und rechtliche Vorschriften

Der Gastronom hat alle Stände eigenverantwortlich, auf eigenen Namen und auf eigene Rechnung zu betreiben. Die zum Betrieb erforderlichen Genehmigungen/Gestattungen, insbesondere eine Schankerlaubnis durch die Gemeinde St. Peter-Ording, sind durch den Gastronom rechtzeitig und auf dessen Kosten einzuholen. Der Gastronom verpflichtet sich ferner alle sicherheitsrelevanten und hygienischen Vorschriften einzuhalten. Die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften des JuSchG sowie der Abschluss einer F&B relevanten Versicherung sind zu erfüllen.

Alle Genehmigungen, Gestattungen, eventuelle Abnahme- und Prüfprotokolle sowie Versicherungen sind der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording vorzulegen.

9. Sonstige Bedingungen

Sonderfälle können im Einzelfall diskutiert werden und bedürfen einer Genehmigung.

Auf Grund bestehender Vereinbarungen führt der Dienstleister auf allen Veranstaltungen ausschließlich Eis aus dem Sortiment der Firma Nestlé Schöller.

Erwartet wird eine professionelle Vorbereitung und Umsetzung in ständiger Abstimmung mit der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording. Besondere Anforderungen werden an das Qualitätsdenken sowie die Flexibilität der Bewerber gestellt.

Der Gastronom versorgt die helfenden Gewerke vor Ort während der Veranstaltung. Zu diesem Zweck werden Verpflegungsgutscheine ausgegeben, die der Bewerber der Tourismus-Zentrale nur mit 50% berechnet.

10. Zusätzlich zu erbringende Leistungen

Der Gastronom liefert einen Qualifikationsnachweis. Des Weiteren muss ein Auszug aus dem Handelsregister vorgelegt werden.

Ein Bonitätsnachweis in Form einer Schufa-Auskunft oder einer Bankenauskunft wird der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording ebenfalls vorgelegt.

Bei Erfüllung aller o.g. Kriterien wird bei mehreren Bewerbern die bei dem Angebot zu entrichtende Lizenzgebühr ausschlaggebend sein.

Mitglieder der DeHoGa werden bevorzugt behandelt.

Weitere Einzelheiten werden im Cateringvertrag festgelegt.

Angebote können bis zum 31.10.2019 an Vanessa Greve, Veranstaltungsabteilung der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording, Badallee 1, 25826 St. Peter-Ording, E-Mail v.greve@tz-spo.de, Tel. 04863/999 232 gerichtet werden.