



Leistungsbeschreibung Vergabenr.: NV_260706_01

a) Auftraggeberin & Vergabestelle:
RBX GmbH
Neuer Pferdemarkt 1, 20359 Hamburg
Tel 040-4317959-17

z.H. Christian Haasen
vergabestelle@reeperbahnfestival.com

Datum der Veröffentlichung: 08.07.2026
Vergabeart: Öffentliche Ausschreibung § 9 UVgO
Vergabe- Nr. NV_260706_01
Angebotsschlussstermin: 27.07.2026, 12:00 Uhr
Zuschlags- und Angebotsbindefrist: 14.08.2026
Ausführungsfrist: ab Auftragsvergabe bis 31.10.2026

Projekt: Reeperbahn Festival 2026

Ort der Leistung: Hamburg
Art der Leistung: **Festival-Catering inklusive Ausstattung und Personal**
Umfang der Leistung: Planung, Ausstattung, Durchführung und Nachbereitung des Crew- und Artist-Caterings im Rahmen des Festivals. Umfasst sind Pre-, Show- und Post-Catering mit frisch zubereiteten vegetarischen/ veganen Mittags- und Abendmahlzeiten, Kaffeestation, Suppenstation, optionalem kaltem Catering für Spielstätten, Bereitstellung der erforderlichen Küchen- und Spülausstattung einschließlich Geschirr und Besteck sowie der Einsatz qualifizierten deutsch- und englischsprachigen Personals. Insgesamt sind 7.600 Mahlzeiten (Mindestabruf 6.000) zuzüglich optionaler Zusatzmengen, Desserts und belegter Brötchen zu kalkulieren.

Das Reeperbahn Festival 2026 findet vom 16. bis 19.09.2026 in Hamburg statt.
(www.reeperbahnfestival.com)

Kurzbeschreibung der RBX GmbH

Die RBX GmbH ist Veranstalterin des Reeperbahn Festivals. Dies umschließt eine viertägige Präsenzveranstaltung in Hamburg sowie verschiedene unterjährige Digitalformate und Programmangebote.

Kurzbeschreibung Reeperbahn Festival

Das Hamburger Reeperbahn Festival ist das größte Clubfestival Europas und die international größte europäische Plattform für Popkultur und Musikwirtschaft. Seit 2006 wird die Hamburger Reeperbahn im September für vier Tage zum Zentrum der internationalen Musikwelt. Gemeinsam entdecken Publikum, Musik-wirtschaftende und Künstler*innen bei Livekonzerten in den Clubs auf St. Pauli neue Musik und Talente. Das



vielfältige Programm bietet außerdem filmische, literarische und diskursive Angebote. Clubs, Konzerthäuser, Kinos, Galerien und Off-Spaces werden zu Spielorten für Konzerte, Lesungen, Filmvorführungen und Ausstellungen.

Fachbesucher*innen finden zusätzlich ein breit gefächertes Angebot aus Sessions, Vorträgen, Netzwerkveranstaltungen, Galas und Preisverleihungen vor, die die Pflege und den Ausbau bestehender Netzwerke und den fachlichen Austausch ermöglichen.

Das Reeperbahn Festival ist gleichsam Bühne für internationales Talent und Diskussionsraum aktueller Entwicklungen der globalen Musik- und Digitalwirtschaft.

Das Angebot wird durch unterjährige Digitalformate und Programme vervollständigt. Der Anspruch lautet, im Dialog mit Künstler*innen, Publikum und Musikbranche starke und weitreichende Impulse für Musik, Wirtschaft und Gesellschaft zu setzen.

Das Festival agiert als internationale Kulturbotschafterin, die wirtschaftliche und kulturelle Trends jenseits von Ländergrenzen begleitet. Durch alle Aktivitäten zieht sich das klare Bekenntnis zu Diversität, Gender Balance und Nachhaltigkeit.

Die Repräsentanz der kulturellen Vielfalt unserer Gesellschaft ist uns ein wichtiges Anliegen, daher begrüßen wir alle Dienstleister*innen, Unternehmen und Gewerke, deren Teams unabhängig von Geschlecht, Alter, Nationalität, ethnischer oder sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, sexueller Orientierung und Identität zusammenarbeiten.

Das Reeperbahn Festival soll ein Ort sein, an dem sich alle Menschen wohl und sicher fühlen können. Wir dulden auf dem Reeperbahn Festival keine Form von Gewalt, Rassismus, Fremdenfeindlichkeit, Sexismus oder Homophobie. Ebenso ist es untersagt, Gewalt gegen andere zu verharmlosen oder Äußerungen zu tätigen, die die Menschenwürde anderer in Frage stellen. Etwaige Straftaten werden zur Anzeige gebracht. Dieser Grundsatz gilt für jeden auf dem Festivalgelände, für uns, für Festivalbesucher*innen, für Künstler*innen, für Mitarbeiter*innen, Moderator*innen für die Arbeitscrews und für Gäste.

Weitere Informationen: www.reeperbahnfestival.com

Das Reeperbahn Festival ist Gründungsmitglied von Keychange. Keychange ist eine globale Bewegung und ein Netzwerk, das talentierte, unterrepräsentierte Geschlechter in der Musikindustrie mit Schulungen, Mentoring und internationalen Kontakten sowie Auftritts- und Präsentationsmöglichkeiten auf Partner*innenfestivals unterstützt. Als Mitglied verfolgen wir gemeinsam mit der Initiative das Ziel, eine ausgewogene Geschlechtervertretung in allen Teilmärkten der Musikkultur und -wirtschaft zu erreichen, von Festival Line-ups bis hin zu Mitarbeiter*innenstrukturen. Mit dem Reeperbahn Festival als Gründungsmitglied setzen wir uns mit der Keychange Pledge weltweit für eine vollständige Gleichstellung der Geschlechter bei Festivals und in Musikorganisationen ein.

Mehr Infos zu Keychange: www.keychange.eu

Zielsetzung:

RBX GmbH
Neuer Pferdemarkt 1
20359 Hamburg
www.rbx.music
+49(0) 40 43 17 959-17

Commerzbank
IBAN DE59 2004 0000 0265 0000 00
BIC COBADEHXXX

Handelsregister: AG Hamburg
Registernummer: HRB 173079
UStId.Nr.: DE 349 570 861
Geschäftsführer: Alexander Schulz

Ziel ist es, eine qualitativ hochwertige, abwechslungsreiche, ausgewogene und gesunde Verpflegung (vegetarisch/ vegan) für Künstler*innen und Dienstleistende zu gewährleisten.

- Die Verpflegung sollte mit frischen Zutaten erfolgen.
- Die Zubereitung der Speisen soll vor Ort erfolgen, eine Zubereitung in einer Großküche und ein anschließendes Aufwärmen vor Ort ist nicht erwünscht.
- Es soll an jedem Veranstaltungstag mittags und abends jeweils unterschiedliche Gerichte geben, welche fleischfrei sein müssen. Zu jedem Zeitpunkt soll es eine klar zu identifizierende vegetarische und vegane Speisenoption, sowie diverse Optionen (nach Bedarf, mindestens glutenfrei/sojafrei) für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten geben.
- Die Hauptspeise soll jeweils durch ein kleines Salatbuffet zur Selbstbedienung ergänzt werden.
- Die Speisen müssen auf Wunsch als Takeaway Option ausgegeben werden können.
- Einwegverpackungen dürfen nicht aus Plastik bestehen. Kompostierbare Materialien sind wünschenswert.

Nachfolgend genannte Leistungen sind anzubieten:

A. Übergeordnete Leistungen

1. Meetings, allg. Abstimmung und Kommunikation mit Auftraggeberin
2. Alle Planungen müssen unter Berücksichtigung der spezifischen Gegebenheiten und Vorschriften des Veranstaltungsortes stattfinden
3. Nachbereitung und Feedback mit Erstellung eines Abschlussberichtes zum Gesamtauftrag (2-3 Seiten) bis 31.10.2026

B.1 Menge der anzubietende Speisen

Pre-Catering:

Vom 11.9 - 15.09.26 sind an jedem Tag mittags und abends jeweils zwei frisch zubereitete Mahlzeiten anzubieten.

Tag	Geschätzte Menge an Mahlzeiten
11.09.2026	Lunch: 50 Mahlzeiten Dinner: 50 Mahlzeiten
12.09.2026	Lunch: 50 Mahlzeiten Dinner: 50 Mahlzeiten
13.09.2026	Lunch: 100 Mahlzeiten Dinner: 100 Mahlzeiten
14.09.2026	Lunch: 100 Mahlzeiten Dinner: 100 Mahlzeiten
15.09.2026	Lunch: 300 Mahlzeiten Dinner: 300 Mahlzeiten

Catering an Show-Tagen:

Vom 16.9 - 19.09.26 sind an jedem Tag mittags und abends jeweils zwei frisch zubereitete Mahlzeiten anzubieten.

Tag	Geschätzte Menge an Mahlzeiten
16.09.2026	Lunch: 600 Mahlzeiten Dinner: 700 Mahlzeiten
17.09.2026	Lunch: 700 Mahlzeiten Dinner: 900 Mahlzeiten
18.09.2026	Lunch: 800 Mahlzeiten Dinner: 1.000 Mahlzeiten
19.09.2026	Lunch: 650 Mahlzeiten Dinner: 850 Mahlzeiten
20.09.2026 (Abbau)	Lunch: 100 Mahlzeiten Dinner: 100 Mahlzeiten

Der Umfang beläuft sich auf insgesamt mindestens 6.000 bis maximal 7.600 Mahlzeiten über alle Tage verteilt.

Es sind an jedem Tag mittags und abends jeweils zwei frisch zubereitete Mahlzeiten anzubieten.

Das Mittagessen soll voraussichtlich von **12:00 – 15:00 Uhr**, das Abendessen soll voraussichtlich von **18:00 – 21:00 Uhr** stattfinden. **Achtung: an Showtagen (16. bis 19. September) 17:00 bis 23:00 Uhr**

Speisen aller Variationen müssen während der gesamten Ausgabezeit verfügbar sein.

Kaffeestation

Während der Aufbau-/Abbautage sowie an den Veranstaltungstagen soll durchgehend (08:00 – 23:00) eine Kaffeestation zur Selbstbedienung vorgehalten werden. Diese ist von dem*der Auftragnehmer*in inkl. der benötigten Utensilien wie Milch (tierische und vegane Alternativen) sowie Zucker und (To Go) Bechern zu stellen.

Suppenstation (nur an Showtagen 16.09. – 19.09.)

Von 12:00 – max. 21:30 Uhr soll es eine vegane Suppenstation zur Selbstbedienung mit Brotauslage geben. Die Suppenstation ist für alle Crewmitglieder und Artists ohne Cateringvoucher verfügbar.

Post-Catering:

Vom 20.9 - 21.09.26 sind an jedem Tag mittags und abends jeweils zwei frisch zubereitete Mahlzeiten anzubieten.

Der Umfang beläuft sich auf bis zu 200 Mahlzeiten insgesamt.

B.2 Technische Ausstattung

Beschreibung des Catering Setups:

Der Cateringbereich wird sich auf dem Heiligengeistfeld an das „Festival Village“ anschließen. Hierfür stellt die Auftraggeberin ein Großzelt und Möbel zur Verfügung. Im Großzelt soll ein Küchenbereich, ein Spülbereich sowie eine zentrale Essens- und Getränkeausgabe aufgebaut werden, an der die Gäste ihre Cateringvoucher gegen eine Mahlzeit eintauschen.

Ein Service am Platz soll nicht stattfinden.

Stromanschlüsse gemäß angemeldetem Bedarf stellt die Auftraggeberin zur Verfügung. Der Bedarf ist der Auftraggeberin nach Beauftragung mitzuteilen.

Beleuchtung und Zeltreinigung werden von der Auftraggeberin gestellt.

Der*die Auftragnehmer*in übernimmt die komplette Ausstattung des Küchenzeltes mit jeglichen Geräten, die zur Zubereitung der Speisen benötigt werden. Sowie ein geeigneter Fußbodenbelag im Küchenbereich, der dem Anspruch geltenden Verordnungen und Auflagen genügt, mit einer rutschfesten, strapazierfähigen und wasserundurchlässigen, leicht zu reinigen und zu desinfizierende Oberflächenbeschaffenheit.

Es ist ebenso Geschirr, Besteck und weitere benötigte Ausstattungen in ausreichender Anzahl und Güte bereitzustellen. Das Geschirr soll Mehrweggeschirr, das Besteck aus Metall sein.

Eine geeignete Infrastruktur zur Reinigung der Geräte und des Geschirrs ist mit einzuplanen.

Die Auftraggeberin stellt:

- 1x Großzelt (25 m x 20 m) mit einer inneren Trennwand inkl. Giebel auf 10 Metern, welches seitens Auftragnehmer*in küchenseitig aufgeteilt werden muss in Küchenbereich & Spülbereich
- Möblierung des Gastraums (Bierzeltgarnituren)
- Beleuchtung
- Anschluss bzw. Ver- und Entsorgung mit / von
 - Strom
 - Frischwasser
 - Brauchwasser
- Zeltreinigung
- 2x 20 ft Kühlcontainer

Der*die Auftragnehmer*in übernimmt:

- Ausstattung des Küchenbereiches mit jeglichen Geräten und Fußbodenbelag (s.o.) welche zur Zubereitung der Speisen benötigt wird.

- Ausstattung des Spülbereichs mit allen vorgeschriebenen, benötigten Geräten und Materialien.
- Geschirr, Besteck und weitere benötigte Ausstattungen in ausreichender Anzahl und Güte bereitzustellen.
- Alle Schutz- und Hilfsmaterialien, die im Rahmen des Arbeits- und Brandschutzes sowie weiteren, diesem Bereich betreffenden Vorschriften, insbesondere Hygiene, gefordert werden.

C. Kaltes Catering für diverse Spielstätten (Option)

Zubereitung einer Auswahl an belegten Brötchen für diverse Spielstätten im Rahmen des Reeperbahn Festivals.

Der genaue Bedarf wird am Tag für den Folgetag bestellt. Die Zubereitung soll zentral in der Küche auf dem Heiligengeistfeld erfolgen.

Für das Angebot sind insgesamt 1.000 belegte Brötchen zu kalkulieren.

D. Personal

Der Personalbedarf, der zur Zubereitung und Ausgabe der Speisen benötigt wird, ist in das Angebot aufzunehmen, auszuweisen und entsprechend einzupreisen. Das Personal an der Ausgabe muss Englisch und Deutsch sprechen können.

E. Voraussichtlicher übergeordneter zeitlicher Ablauf:

Anlieferung & Aufbau:	10.09.2026	08:00 – 18:00 Uhr
Pre-Catering:	11.09. - 15.09.2026	08:00 – 21:00 Uhr (tba)
Showcatering:	16.09. - 10.09.2026	08:00 – 22:00 Uhr (tba)
Post-Catering:	20.09. - 21.09.2026	08:00 – 21:00 Uhr (tba)
Abholung & Abtransport:	21.09.2026	00:00 – 18:00 Uhr (tba)

Oktober: Nachbereitung und Abschlussbericht

Berechnung Angebotsvergleichspreis:

Der Angebotsvergleichspreis wird wie folgt berechnet:

Personal (Küche, Service und Auf- u. Abbau)

+ Küchenausstattung (Einzelpreise)

- + Spülpagode Ausstattung (Einzelpreise)
- + ausreichend dem Bedarf entsprechend Besteck, Teller, Servietten usw.
- + 1.500 Mahlzeiten Pre/ Post-Catering (Auf- u. Abbau) (geschätzte Anzahl) insgesamt (Lunch und Dinner) Bitte Einzelpreise angeben.
- + 6.100 Mahlzeiten (geschätzte Anzahl) insgesamt (Lunch und Dinner). Bitte Einzelpreise angeben.
- + Suppenstation
- + Kaffeestation, B.1
- + (Option) kaltes Catering (1.000 belegte Brötchen), C.
- + Personal, D.

= (gleich) Angebotsvergleichspreis

Der Ansatz der oben angegebenen Anzahl von Mahlzeiten und Desserts über die Mindestabnahmemenge hinaus beruht auf einer realistischen Schätzung. Diese Schätzung wird zur Ermittlung des Angebotsvergleichspreises für die Wertung der Angebote herangezogen und dient gleichzeitig als Obergrenze für die Vergütung.

Die o.g. Anzahl gesamt darf daher nicht ohne Rücksprache und explizite Freigabe durch die Auftraggeberin überschritten werden; ein fortlaufendes Aufwands- und Budgetcontrolling durch den*die Auftragnehmer*in ist für die Auftraggeberin insoweit vertragswesentlich.

Seitens des*r Auftragnehmer*in besteht kein Anspruch auf eine Anzahl an Mahlzeiten über die Mindestabnahmemenge hinaus.

Darüber hinaus behält die Auftraggeberin sich vor, einzelne Leistungsbestandteile über die Mindestabnahme von 6.000 Mahlzeiten hinaus nicht abzurufen.

Als Nachweis der erbrachten Leistungen übermittelt der*die Auftragnehmer*in mit seinen*ihrer Rechnungen eine detaillierte Aufstellung der zubereiteten und ausgegebenen Mahlzeiten.

Das kalte Catering (belegte Brötchen für die Spielstätten) ist **optional** anzubieten und in das Angebot mit aufzunehmen. Die Auftraggeberin behält sich vor diese Leistung nach Beauftragung nicht abzurufen.



D. Änderung und Kündigung des Auftrages

Sofern aus Gründen, die die Auftraggeberin nicht zu vertreten hat, insbesondere durch höhere Gewalt, aufgrund behördlicher Anordnung, Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung oder ähnlicher Ereignisse, Änderungen des Auftrages erforderlich werden, wird die Auftraggeberin zwecks Anpassung der betroffenen Leistungspunkte auf den*die Auftragnehmer*in zugehen. Sollte über diese Änderungen keine Einigung zwischen der Auftraggeberin und dem*der Auftragnehmer*in erzielt werden können, ist die Auftraggeberin zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

Unbeschadet sonstiger vertraglicher oder gesetzlicher Rechte ist die Auftraggeberin zur Kündigung des Vertrages berechtigt,

- wenn eine Veranstaltung aus Gründen, die die Auftraggeberin nicht zu vertreten hat, insbesondere durch höhere Gewalt, aufgrund behördlicher Anordnung, Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung oder ähnlicher Ereignisse, nicht durchgeführt werden darf oder nicht in wirtschaftlich vertretbarer Weise durchgeführt werden kann.
- Des Weiteren steht der Auftraggeberin ein Sonderkündigungsrecht zu, wenn die beantragte öffentliche Förderung trotz des bereits bewilligten vorzeitigen Maßnahmenbeginns nicht bewilligt wird.

Hat der*die Auftragnehmer*in vor Zugang der Kündigungserklärung schon Arbeiten erbracht oder nicht stornierbare Kosten ausgelöst, vergütet ihm*ihr die Auftraggeberin die erbrachten Teilleistungen bzw. erstattet die entstandenen Kosten.