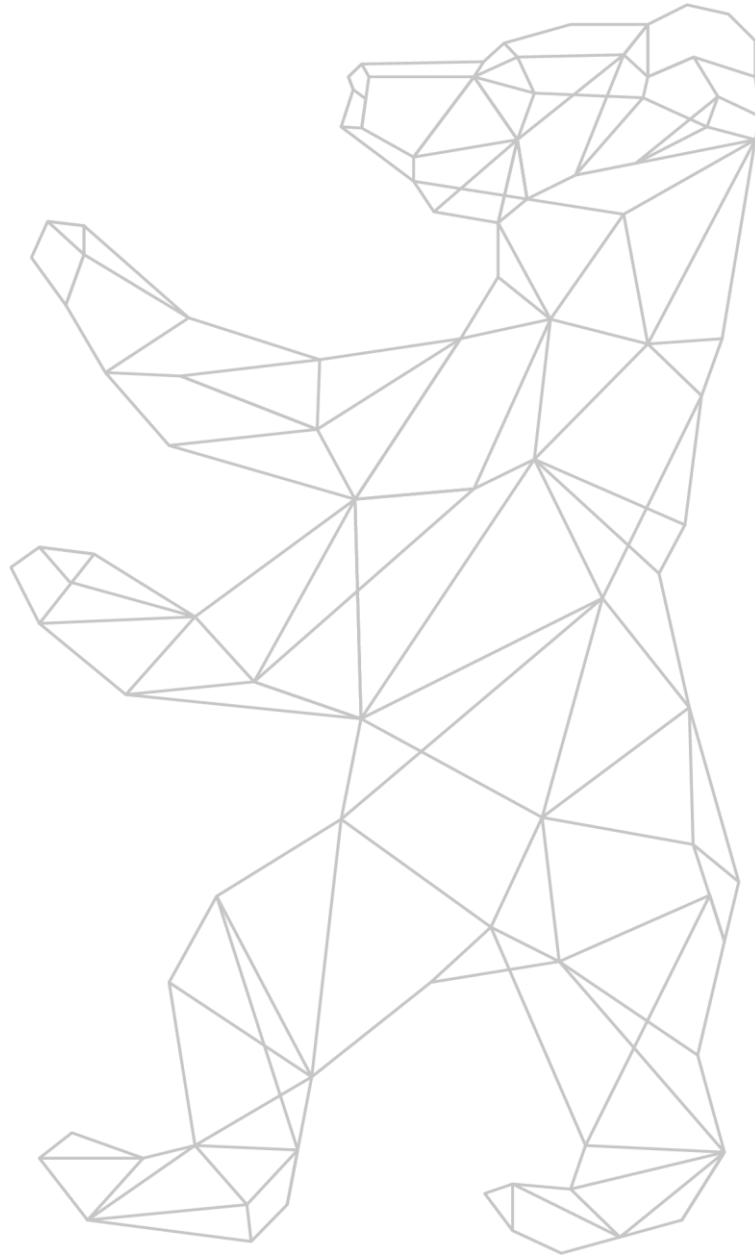




Leistungsbeschreibung

Vergabeverfahren: 260063

Location, Technik und Catering für das
KEK-Jahresevent am 01.12.2026

INHALTSVERZEICHNIS

1.	BESCHAFFUNGSZIEL	3
2.	IST-SITUATION UND HINTERGRUNDINFORMATION	3
2.1	AUFTRAGGEBERIN	3
2.2	ZIEL	3
2.3	ZIELGRUPPE	3
3.	LEISTUNGSBESCHREIBUNG	3
3.1	RAHMENBEDINGUNGEN / MINDESTANFORDERUNGEN	3
3.2	LEISTUNGORT / LIEFERORT	5

1. Beschaffungsziel

Ziel dieser Ausschreibung ist die Beschaffung eines Veranstaltungsraums in Berlin für das KEK-Jahresevent der Koordinierungsstelle für Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und Klimaschutz im Betrieb (KEK), das am 01.12.2026 voraussichtlich von 15.30 bis 19.30 Uhr (zzgl. Auf- und Abbaupzeiten) stattfinden wird. Neben Veranstaltungsraum müssen auch die Technikausstattung sowie das Catering beschafft werden. Die Raumbestuhlung und Technikausstattung müssen für 250 Personen geeignet sein. Das Catering ist für bis zu 250 Personen vorzusehen.

2. Ist-Situation und Hintergrundinformation

Die Koordinierungsstelle für Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und Klimaschutz im Betrieb (KEK) ist ein gemeinsames Projekt von Berlin Partner und der Berliner Energieagentur. Die KEK bietet Berliner Unternehmen und Institutionen kostenfreie und neutrale Beratungsangebote in den Themenfeldern Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und Klimaschutz an. Darüber hinaus unterstützt die KEK den Wissenstransfer und den gegenseitigen Austausch und die Vernetzung mit Veranstaltungen. Das KEK-Jahresevent am 01.12.2026 wird die bislang größte Präsenzveranstaltung der KEK.

Die Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (SenWiEnBe) steht als Zuwendungsgeberin hinter dem Projekt.

2.1 Auftraggeberin

Auftraggeberin des abzuschließenden Vertrages ist die

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie GmbH
Fasanenstraße 85
10623 Berlin

2.2 Ziel

Das Ziel der Veranstaltung ist die Wissensvermittlung und der gegenseitige Austausch unter den Teilnehmenden. Zudem soll mit dem Event die Bekanntheit der KEK weiter steigen, sodass noch mehr Unternehmen und Institutionen die kostenfreien Leistungen der KEK in Anspruch nehmen und somit einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

2.3 Zielgruppe

Die Zielgruppe der Veranstaltung sind Vertreterinnen und Vertreter aus Unternehmen, Politik, Verbänden, Vereinen und sonstigen Institutionen.

3. Leistungsbeschreibung

3.1 Rahmenbedingungen / Mindestanforderungen

Vorläufiger Ablauf der Veranstaltung am 01.12.2026:

15.30 Uhr Ankunft Teilnehmende, Registrierung

16.00 Uhr Beginn Konferenz im Plenum im großen Veranstaltungsraum

17.00 Uhr Breakout-Sessions in drei verschiedenen Räumen

17.45 Uhr Recap der Breakout-Sessions im Plenum

18.00 Uhr Networking, Essen, Getränke, Marktstände

19.30 Uhr Ende

Allgemeine Mindestanforderungen

Während der gesamten Veranstaltung inkl. Auf- und Abbau muss der Auftraggeberin ein verantwortlicher Ansprechpartner vor Ort zur Verfügung stehen.

Die Veranstaltungsllocation muss barrierefrei zugänglich und nutzbar sein.

Die Veranstaltungsllocation muss innerhalb Berlins im VBB-Tarifbereich Berlin AB liegen. Von der Location muss eine Haltestelle des U-Bahn-, S-Bahn-, Straßenbahn- oder Busverkehrs über einen Fußweg von höchstens 500 m erreichbar sein. Maßgeblich ist die tatsächliche Gehwegstrecke, nicht die Luftlinie.

Das Catering muss den Ausführungen der am 01.10.2026 inkrafttretenden Ausführungsvorschrift (AV) Mehrweg entsprechen (s. Ausführungen zu Mehrweggeschirr und -besteck, Einwegdekurationsartikeln und Servietten).

Location

Mindestanforderungen

1. Die Location muss sich in einem baulich umgenutzen ehemaligen Industrie-, Gewerbe- oder Infrastrukturstandort bzw. -gebäude befinden. Da die KEK für Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und Klimaschutz steht, muss die Location sich für mindestens eines dieser Themen bei der Durchführung von Veranstaltungen oder in ihren Räumlichkeiten einsetzen.
2. Garderobe inkl. Servicepersonal
3. Empfangsbereich mit 3 bis 4 Stehtischen für die Registrierung/ Ausgabe der Namensschilder (ohne Servicepersonal)
4. Ein Raum für max. 250 Personen, Theaterbestuhlung, inkl. Technik
 - i. Bühne mit Rednerpult, von allen Sitzplätzen einsehbar
 - ii. Mikrofone: zwei Funk-Handmikrofone und ein Funk-Headset, jeweils mit Ersatzbatterien bzw. geladenem Wechselakku; ein Ersatzgerät ist vorzuhalten
 - iii. Beschallung, ausgelegt für 250 Personen, mit gleichmäßiger Versorgung aller Sitzplätze und verständlicher Sprachwiedergabe.
 - iv. Bildwiedergabe über Leinwand mit Beamer oder Präsentationsmonitor.
 - v. Präsentationsrechner: ein einsatzbereiter Laptop mit aktuellem Betriebssystem, Microsoft PowerPoint und PDF-Anzeigeprogramm, Referentenansicht, USB-A-Anschluss zur Übernahme von Dateien sowie Anschlussmöglichkeit für mitgebrachte Geräte über HDMI und USB-C
 - vi. Internetanbindung: für die Präsentationstechnik eine kabelgebundene Verbindung mit mindestens 50 Mbit/s im Download, die die unterbrechungsfreie Wiedergabe von Videoclips in HD-Qualität ermöglicht; für die Teilnehmenden ein Gäste-WLAN, das für mindestens 250 gleichzeitig verbundene Endgeräte ausgelegt ist
 - vii. Beleuchtung: Ausleuchtung von Bühne und Rednerpult, sodass vortragende Personen von allen Sitzplätzen gut erkennbar und für Fotoaufnahmen ausreichend beleuchtet sind; die Beleuchtung des Zuschauerbereichs muss getrennt regelbar sein
5. Drei weitere Räume für ca. 50 – 80 Personen, die für Breakout-Sessions genutzt werden können. Die drei Räume müssen jeweils mindestens 50 und insgesamt mindestens 180 Sitzplätze bieten.
 - i. Bestuhlung für 50 – 80 Personen je nach Kapazität der Räume, Theaterbestuhlung
 - ii. Technikausstattung je Raum: zwei Funk-Handmikrofone mit Beschallung, Bildwiedergabe über Leinwand mit Beamer oder Präsentationsmonitor sowie ein einsatzbereiter Präsentationsrechner. Vorträge müssen von allen Sitzplätzen gut hör- und sichtbar sein

6. Kapazität, um ca. 10 kleine “Marktstände”, also ein Tisch und daneben Platz für Banner, aufzustellen; entweder im großen Veranstaltungsraum oder in der Nähe des Caterings. Die “Marktstände” sind für die Networking-Phase von 18.00 – 19.30 Uhr gedacht.
7. Beschilderung/ Wegbeschreibung zu den Breakout-Räumen
8. Sanitäranlagen
9. Reinigung bei Bedarf während der Veranstaltung und Endreinigung

Catering

Mindestanforderungen

1. Ein Catering gestaffelt für maximal 250 Personen (wir behalten uns das Recht vor, den Bedarf in Absprache mit dem Caterer vor dem Event anzupassen (spätestens 2 Wochen vor Event), gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl)
2. Das Catering muss vollständig vegan und / oder vegetarisch erbracht werden. Idealerweise werden regionale Produkte in Bioqualität verwendet.
3. Abendessen (18.00 - 19.30 Uhr): kaltes Fingerfood, z.B.: Salate, Obst, Mini-Sandwiches, Wraps, Mozzarella-Tomate-Spieße, Mini-Pita, Mini-Küchlein, Nachspeise
4. Getränke sind während der gesamten Veranstaltungsdauer bereitzustellen: Wasser (still sowie entweder Sprudel oder medium), Apfelsaft, Orangensaft, Softdrinks/Limonaden (mind. 3 Geschmacksrichtungen) Tee und Kaffee. Zusätzlich sind Milch und Pflanzenmilch (bevorzugt Hafermilch) sowie Zucker zu servieren. Ab 18.00 Uhr sind darüber hinaus Bier in den Sorten Pils und Weizen – jeweils alkoholfrei und alkoholhaltig – sowie Rot- und Weißwein und Sekt bereitzustellen.
5. Servicepersonal

Optionale Leistung:

Begrüßungssnack (15.30 - 16.00 Uhr): kaltes Fingerfood: z.B. Gebäck, mundgerechtes Obst.

3.2 Leistungsort /Lieferort

Leistungsort wird vom Auftragnehmer gestellt.