Bekanntmachung

Angaben zum Auftraggeber

Bezeichnung	Berlin Tourismus & Kongress GmbH
Kontaktstelle	Zentrale Dienste
Zu Händen	Vergabestelle
Postanschrift	Schöneberger Str. 15
Ort	10963 Berlin
E-Mail	beschaffung@visitberlin.de
URL	https://about.visitberlin.de/

Art und Umfang der Leistung

Ausgangslage und Zielsetzung

Seit mehr als 60 Jahren steht der Name ITB weltweit für Branchenwissen an 365 Tagen im Jahr, Networking und zukunftsweisende Events, ob virtuell, persönlich oder in einem hybriden Format. Jedes Jahr im März trifft sich die Welt des internationalen Tourismus auf der größten Reisemesse, der ITB Berlin.

Auch auf der ITB 2027 präsentiert sich die Berlin Tourismus & Kongress GmbH (visitBerlin) gemeinsam mit der Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH (TMB) und dem Flughafen Berlin Brandenburg (FBB) unter dem Dach "Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg" gemeinschaftlich an einem Stand. Im HUB 27 befindet sich der 294 m² große Stand der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg (visitBerlin, TMB und FBB).

Das Catering ist ein wesentlicher Bestandteil des Messeauftritts und trägt maßgeblich zur Aufenthaltsqualität sowie zur professionellen Wahrnehmung des Gemeinschaftsstandes bei. Ziel ist es, Ausstellern und Fachbesuchern während der gesamten Messelaufzeit eine hochwertige, zuverlässige und serviceorientierte gastronomische Versorgung anzubieten, die den Charakter eines modernen und repräsentativen Messestandes unterstreicht.

Gesucht wird ein leistungsfähiger Cateringpartner, der die gastronomische Betreuung des Gemeinschaftsstandes als Full-Service-Leistung übernimmt und sämtliche hierfür erforderlichen organisatorischen, personellen und logistischen Leistungen eigenverantwortlich erbringt. Neben einer hohen Servicequalität werden insbesondere Zuverlässigkeit, Flexibilität, Nachhaltigkeit sowie die Fähigkeit erwartet, auch bei hohem Besucheraufkommen einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Die Messe findet vom 16. bis 18. März 2027 statt (Verlängerungsoption für ITB 2028 und 2029)
- ITB Berlin 2027: Dienstag, 16. März - Donnerstag, 18. März 2027
- ITB Berlin 2028: Dienstag, 7. März - Donnerstag, 9. März 2028
- ITB Berlin 2029: Dienstag, 6. März - Donnerstag, 8. März 2029

Die Leistung ist zunächst für die ITB Berlin 2027 vorgesehen.

Die Auftraggeberin behält sich vor, die Leistungen optional auch für die ITB Berlin 2028 und/oder 2029 zu beauftragen. Die Ausübung der jeweiligen Option erfolgt durch gesonderte schriftliche Beauftragung. Ein Anspruch des Auftragnehmers auf die Beauftragung der Optionsjahre besteht nicht.

Die Einzelheiten zur Preisbildung und gegebenenfalls zur Anpassung der Preise für die Optionsjahre sind im Preisblatt geregelt.

Sie ist täglich offiziell von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Das Standpersonal erscheint ab 8:30 Uhr und die Fachbesucher ab 9:30 Uhr. Getränkeservice-Start ab 9:00 Uhr, Snacks und kalte Speisen müssen spätestens ab 9:30 Uhr zur Verfügung stehen.

Am Gemeinschaftsstand halten sich täglich durchschnittlich rund 100-120 Personen (Standpersonal, Aussteller und Fachbesucher) zeitgleich im Zeitraum von 09:30 Uhr bis 18:00 Uhr auf. Die Fachbesuchergespräche beginnen ab 09:30 Uhr und finden in einem kontinuierlichen Wechsel statt. Ein Gesprächstermin dauert durchschnittlich 30 bis 45 Minuten, sodass während des gesamten Messetages mit einem hohen Besucheraufkommen und einem stetigen Gästewechsel zu rechnen ist. Ein zügiger, unkomplizierter und kontinuierlich verfügbarer Cateringservice ist daher sicherzustellen.

Zur Einordnung der genannten Größenordnung von durchschnittlich rund 100-120 Personen dienen folgende Erfahrungs- und Planungswerte: Für visitBerlin sind ca. 25 Personen vorgesehen. Hinzu kommen derzeit ca. 10-12 Mitaussteller mit in der Regel jeweils zwei Personen sowie deren Gesprächstermine, ca. 15 Personen aus visitBerlin-Partnerhotels, ca. 8 Personen der TMB sowie ca. 8 Personen des BER, jeweils zuzüglich wechselnder Gesprächstermine bzw. Fachbesucher. Die konkrete Zahl der Mitaussteller und Termine steht erst zu einem späteren Zeitpunkt fest und kann schwanken. Die genannten Werte dienen daher ausschließlich als Kalkulationsgrundlage und stellen keine garantierte Gästezahl dar. Als zusätzliche Erfahrungswerte aus den Vorjahren können für die Mengenplanung ein Wasserverbrauch von ca. 550 Litern sowie am ersten Messetag ein Verbrauch von ca. 1.300 Stück Fingerfood herangezogen werden. Der zweite und dritte Messetag sind erfahrungsgemäß etwas ruhiger. Die finale Mengenplanung ist nach Zuschlag und auf Grundlage der dann feststehenden Anzahl der Mitaussteller und Termine mit der Auftraggeberin abzustimmen.

Die Abstimmung der finalen Mengenplanung dient der bedarfsgerechten Feinplanung innerhalb des ausgeschriebenen Leistungsumfangs und stellt keine Erweiterung des Leistungsumfangs oder eine Änderung der vereinbarten Preis- und Abrechnungsgrundlagen dar.

Die genannten Mengen dienen als Kalkulations- und Vergleichsgrundlage für die Angebotserstellung. Für die Preiswertung sind die im Preisblatt vorgegebenen Referenzmengen maßgeblich. Abweichungen von den Referenzmengen im Rahmen

© 2017 – 2026 cosinex GmbH

der tatsächlichen Leistungserbringung werden nach den im Preisblatt festgelegten Einheitspreisen bzw. den dort definierten Abrechnungsmodalitäten abgerechnet.
Bereich Planungs-/Erfahrungswert Hinweis
visitBerlin ca. 25 Personen Standpersonal
Mitaussteller ca. 8-12 Unternehmen i. d. R. jeweils 2 Personen
visitBerlin-Partnerhotels ca. 15 Personen zzgl. wechselnder Gesprächstermine
TMB ca. 8 Personen zzgl. wechselnder Gesprächstermine
BER ca. 8 Personen zzgl. wechselnder Gesprächstermine
Fachbesucher / Gesprächstermine wechselnd Anzahl steht erst zu einem späteren Zeitpunkt fest
Personenaufkommen gesamt Durchm. ca. 100-120 Personen Kalkulationsgrundlage, keine garantierte Gästezahl
Wasserverbrauch ca. 550 Liter Erfahrungswert aus den Vorjahren
Fingerfood ca. 1.200 Stück Erfahrungswert für den 1. Messetag
2. und 3. Messetag geringerer Bedarf erfahrungsgemäß etwas ruhiger
Finale Mengenplanung nach Zuschlag Abstimmung anhand der tatsächlichen Mitaussteller- und Terminanzahl

Hinweise zum Befahren des Messegeländes:
https://www.itb.com/de/itb-berlin-for-exhibitors/messeplanung/zutritt-zufahrt/
Die erforderlichen Ausstellerausweise werden durch die Auftraggeberin zur Verfügung gestellt. Für den Auftragnehmer kann, vorbehaltlich der Verfügbarkeit, ein Parkplatz für den gesamten Messezeitraum bereitgestellt werden.

I Anforderungen an die Leistungserbringung
Der Auftrag umfasst die vollständige Planung, Organisation, Bereitstellung und Durchführung des Caterings als Full-Service-Leistung über den gesamten Veranstaltungszeitraum der ITB Berlin. Der Auftragnehmer hat die ausgeschriebenen Leistungen an allen drei Messetagen vollständig und durchgängig sicherzustellen. Sämtliche zur vertragsgemäßen Leistungserbringung erforderlichen personellen, sachlichen und organisatorischen Leistungen sind eigenverantwortlich durch den Auftragnehmer bereitzustellen.
Vom Auftragnehmer wird erwartet, dass er über ausreichend qualifiziertes Personal sowie die erforderlichen personellen und organisatorischen Ressourcen verfügt, um die ausgeschriebenen Leistungen zuverlässig, professionell und in gleichbleibend hoher Qualität zu erbringen.
Als unverbindlicher Erfahrungswert zur bisherigen personellen Umsetzung des Caterings wurden an den ersten beiden Messetagen jeweils drei Servicekräfte von 08:30 bis 14:00 Uhr sowie drei Servicekräfte von 11:00 bis 18:30 Uhr eingesetzt. Am letzten Messetag waren in den jeweiligen Zeitfenstern jeweils zwei Servicekräfte im Einsatz. Die konkrete Personalplanung obliegt dem Auftragnehmer und ist so zu bemessen, dass die in dieser Leistungsbeschreibung geforderten Leistungen jederzeit vollständig erbracht werden können.
Die genannten Personaleinsatzzeiten und Personalstärken stellen ausschließlich Erfahrungswerte aus vergangenen Veranstaltungen dar und sind keine Mindestvorgaben für die personelle Besetzung. Maßgeblich ist allein die vollständige und ordnungsgemäße Erbringung der ausgeschriebenen Leistungen.
Der Cateringbereich ist während der gesamten Veranstaltungsdauer personell zu betreuen und darf zu keiner Zeit unbeaufsichtigt sein. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass Speisen und Getränke jederzeit in ausreichender Menge verfügbar sind und eigenständig nachgefüllt werden. Darüber hinaus sind der Cateringbereich einschließlich der Getränkestationen fortlaufend sauber und ordentlich zu halten. Leeres Geschirr, Gläser und Flaschen sind regelmäßig abzuräumen, zu reinigen und wieder bereitzustellen.
Das eingesetzte Servicepersonal soll nach Möglichkeit während der gesamten Messedauer unverändert eingesetzt werden, da die Ausstellerausweise personengebunden sind.
Für persönliche Gegenstände und Garderobe des Cateringpersonals kann der allgemeine Storage-/Lagerraum der Mitaussteller mitgenutzt werden. Ein separater Umkleide- oder Pausenraum steht am Messestand nicht zur Verfügung. Pausen sind daher durch den Auftragnehmer unter Beachtung der betrieblichen und gesetzlichen Anforderungen eigenständig zu organisieren; sie können auf dem Messegelände verbracht werden.
Für die Bewirtung der Aussteller und Fachbesucher ist ein funktionaler Cateringbereich für Getränke (Kaffee, Tee, Kaltgetränke) sowie kleine Speisen einzurichten. Der Schwerpunkt liegt auf hochwertigen kalten Speisen sowie einem professionellen Getränkeservice.
Der Leistungsumfang umfasst neben der Durchführung während der Messetage auch sämtliche für die ordnungsgemäße Leistungserbringung erforderlichen Vorbereitungs-, Aufbau-, Bestückungs-, Nachbereitungs- und Abbauleistungen.
I Ausstattung
Eine Bar sowie eine kleine Küche sind Bestandteil des Standkonzeptes und werden durch die Auftraggeberin bereitgestellt. Die Küche verfügt ausschließlich über Regale, eine Spüle sowie eine Spülmaschine. Sämtliche weitere für die Leistungserbringung erforderliche Ausstattung ist durch den Auftragnehmer bereitzustellen. Details können der unten aufgeführten Visualisierung entnommen werden.
Die für die Selbstbedienung vorgesehene Auswahl an Speisen ist auf dem Bar-Counter zu präsentieren. Eine separate Buffetfläche außerhalb des Bar-Counters ist nicht vorgesehen.

© 2017 – 2026 cosinex GmbH

Zusätzliche Lager- oder Kühlflächen am Stand stehen nicht zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat daher die für Speisen, Getränke und Equipment erforderlichen Kühl- und Lagerlösungen eigenständig einzuplanen und bereitzustellen. Insbesondere erforderliche Kühlschränke sind durch den Auftragnehmer mitzubringen; der Anschluss vor Ort erfolgt in Abstimmung mit dem Messebauer.
Vorbehaltlich der Verfügbarkeit kann dem Auftragnehmer ein Parkplatz in der Nähe der Messehalle zur Verfügung gestellt werden. Dieser wurde in der Vergangenheit ergänzend als logistischer Lagerplatz genutzt. Sofern der Auftragnehmer den Parkplatz für logistische Zwecke einplant, ist dies im Umsetzungskonzept entsprechend zu berücksichtigen.
Der Auftragnehmer stellt sämtliche für den Cateringbetrieb erforderlichen Materialien und Serviceutensilien bereit. Hierzu zählen insbesondere Tassen, Gläser, Teller, Schalen, Besteck, Servierplatten, Servierutensilien, Servietten sowie sämtliche weiteren für einen professionellen Service erforderlichen Ausstattungsgegenstände.

Getränke
Der Auftragnehmer stellt einen professionellen Getränkeservice sicher. Dieser umfasst insbesondere:
- Betrieb einer Getränkebar mit qualifiziertem Servicepersonal einschließlich Barista zur Zubereitung von Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- Bereitstellung weiterer alkoholfreier Getränke: Softgetränke sowie Wasser (still und sprudelnd)
- Einrichtung von zwei bis drei zusätzlichen Getränkestationen (Kühlschränke) zur Selbstbedienung
- Kontinuierliches Auffüllen sämtlicher Getränkestationen während der gesamten Veranstaltungsdauer
- Eigenständiges Abräumen und Reinigen von Gläsern sowie Sicherstellung eines jederzeit gepflegten Erscheinungsbildes des Cateringbereichs
- Ein proaktiver Getränkeservice an den Besprechungstischen ist nicht vorgesehen.

Die Kosten für alkoholfreie Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch durch die Auftraggeberin übernommen. Der Auftragnehmer wird gebeten, den voraussichtlichen Bedarf im Angebot zu schätzen.

Folgende Positionen sind gesondert auszuweisen:

- Sekt
- Wein
- Flaschenbier

Diese Getränke werden direkt vor Ort mit dem jeweiligen Standpersonal abgerechnet und sind nicht Bestandteil der Gesamtrechnung der Auftraggeberin. Der Auftragnehmer stellt geeignete Zahlungsmöglichkeiten (Bar- und/oder Kartenzahlung) zur Verfügung und händigt entsprechende Bewirtungsbelege aus. Ein WLAN-Zugang kann durch die Auftraggeberin bereitgestellt werden.

Die Kosten für Sekt, Wein und Flaschenbier sind nicht Bestandteil des von der Auftraggeberin zu zahlenden Auftragsvolumens und werden bei der Preiswertung nicht berücksichtigt. Die Abrechnung dieser Getränke erfolgt ausschließlich zwischen dem Auftragnehmer und den jeweiligen Personen bzw. Ausstellern vor Ort.

Speisen
Es wird ein hochwertiges, überwiegend kaltes Speisenangebot erwartet. Das Speisenangebot soll regelmäßig nachproduziert bzw. nachgefüllt werden, sodass während der gesamten Veranstaltungsdauer ein gleichbleibend hochwertiges Angebot zur Verfügung steht. Leere Buffetflächen sind zu vermeiden. Der Cateringbereich ist jederzeit repräsentativ zu halten.
Das Speisenangebot soll insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
- überwiegend kalte Speisen
- täglich wechselnde Auswahl
- ausschließlich vegetarische und vegane Speisen
- mindestens eine glutenfreie Alternative pro Tag
- hochwertige und ansprechende Präsentation
- unkompliziert und möglichst sauber während eines Messegesprächs verzehrbar

Beispielhafte Speisen sind:
- Wraps
- Belegte Brötchen und Sandwiches
- Vegane oder vegetarische Mini Burger
- Kleine Salate
- Obst
- Gebäck

Optional kann die Auftraggeberin die Bereitstellung einer warmen Speise je Messetag beauftragen. Der Auftraggeberin steht es frei, diese Option ganz, teilweise oder nicht zu beauftragen.
Der optionale Mehrpreis für die warme Speise wird nicht in die Preiswertung einbezogen. Eine Beauftragung erfolgt nur bei gesonderter Beauftragung durch die Auftraggeberin.
Räumliche Rahmenbedingungen

© 2017 – 2026 cosinex GmbH

Die Küche verfügt lediglich über ein begrenztes Platzangebot und ist nach oben offen. Dunstabzugshauben sind nicht vorhanden. Sämtliche Speisen und Arbeitsabläufe sind daher so zu planen, dass weder starke Geruchsbelästigungen noch erhebliche Dampfentwicklung entstehen.
Eine Spülmaschine wird durch die Auftraggeberin bereitgestellt.
Ergänzende Leistungen
Zusätzliche Cateringleistungen, beispielsweise für Pressefrühstücke, Partnerveranstaltungen oder geschlossene Gruppen außerhalb der regulären Öffnungszeiten, sind nicht Bestandteil der Grundbeauftragung.
Sofern während der Vertragslaufzeit zusätzliche Leistungen erforderlich werden, können diese nur nach vorheriger gesonderter Beauftragung durch die Auftraggeberin und auf Grundlage eines zuvor abgestimmten Angebots des Auftragnehmers beauftragt werden. Ein Anspruch des Auftragnehmers auf die Beauftragung zusätzlicher Leistungen besteht nicht.
Der Auftragnehmer sollte über ausreichende personelle und organisatorische Kapazitäten verfügen, um auch kurzfristig angefragte Zusatzleistungen nach vorheriger Abstimmung wirtschaftlich und zuverlässig anbieten zu können. Hierfür ist auf Anforderung ein separates Angebot vorzulegen.
I Nachhaltigkeit
Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil der Leistungserbringung und soll bei der Planung sowie Umsetzung des Caterings berücksichtigt werden. Der Bieter hat ein Nachhaltigkeitskonzept vorzulegen und darin die vorgesehenen konkreten Maßnahmen für die Leistungserbringung darzustellen. Dabei sind insbesondere folgende Aspekte zu berücksichtigen:
- Beschaffung (biologisch angebauten und fair gehandelter Produkte, Regionalität & Saisonailtät)
- Vermeidung von Einwegmaterialien sowie bevorzugter Einsatz von Mehrweggeschirr und wiederverwendbaren Serviermaterialien
- Reduzierung von Verpackungsmaterialien und Verwendung umweltfreundlicher Verpackungslösungen, sofern Verpackungen erforderlich sind
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, beispielsweise durch eine bedarfsgerechte Mengenplanung und ein durchdachtes Nachfüllkonzept
- Sofern eine Nachhaltigkeitszertifizierung oder ein vergleichbarer externer Nachweis vorliegt, ist dieser unter Angabe des Namens, des Geltungsbereichs, der Gültigkeitsdauer sowie der zugrunde liegenden Kriterien vorzulegen.
- Energie (100% erneuerbare Energie, ressourcenschonender Einsatz von Wasser und Energie im Rahmen der Leistungserbringung, Erhebung Treibhausgas-Emissionen + Vorschlag Kompensation)
- Ordnungsgemäße Mülltrennung und fachgerechte Entsorgung der während der Veranstaltung anfallenden Abfälle

Der Bieter hat ein Nachhaltigkeitskonzept vorzulegen und darin die vorgesehenen konkreten Maßnahmen für die Leistungserbringung darzustellen.
I Angebotsbestandteile
Dem Angebot sind mindestens folgende Unterlagen beizufügen:
- vollständig ausgefülltes Preisblatt (Anlage Preisblatt)
- detaillierte Preiskalkulation
- Umsetzungskonzept
- Nachhaltigkeitskonzept
- Referenzen gemäß den Eignungskriterien

Im Preisblatt sind sämtliche Leistungsbestandteile in Euro auszuweisen. Sind einzelne Leistungen bereits in anderen Positionen enthalten, ist für die entsprechende Position "0,00 EUR" einzutragen. Die Preisangaben müssen nachvollziehbar und vollständig sein.
Die detaillierte Preiskalkulation soll die einzelnen Kostenbestandteile transparent darstellen. Insbesondere sind Personalkosten, Sachkosten, Logistik, Serviceleistungen sowie gegebenenfalls optionale Zusatzleistungen getrennt auszuweisen.
Mit den im Preisblatt angegebenen Preisen sind sämtliche zur vertragsgemäßen Leistungserbringung erforderlichen Aufwendungen abgegolten. Hierzu zählen insbesondere Personal-, Material-, Transport-, Logistik-, Aufbau-, Abbau-, Reinigungs- sowie Verwaltungskosten. Eine gesonderte Vergütung oder ein zusätzlicher Aufwendungsersatz erfolgt nicht, sofern in den Vergabeunterlagen nicht ausdrücklich etwas Abweichendes geregelt ist.
Das Umsetzungskonzept soll nachvollziehbar darstellen, wie der Auftragnehmer die ausgeschriebenen Leistungen organisatorisch und personell umsetzen wird. Hierzu sind insbesondere folgende Punkte zu erläutern:
- Konzept für die gastronomische Versorgung an allen Messetagen
- Getränke- und Speisenvorschlag einschließlich eines beispielhaften Tagesangebots
- Personalkonzept einschließlich Anzahl und Qualifikation der eingesetzten Mitarbeitenden
- Organisation der Anlieferung, Lagerung, Nachlieferung und Nachbestückung
- Servicekonzept einschließlich Sicherstellung eines kontinuierlichen Betriebs während der gesamten Veranstaltungsdauer
- Konzept für die optionale Bereitstellung einer warmen Speise unter Berücksichtigung der räumlichen Gegebenheiten
- Darstellung der vorgesehenen Serviceausstattung einschließlich einer bebilderten Auswahl des Geschirrs und der Serviermaterialien
- Beschreibung der vorgesehenen Nachhaltigkeitsmaßnahmen

Haupterfüllungsort

Bezeichnung	Berlin Tourismus & Kongress GmbH
Postanschrift	Schöneberger Str. 15
Ort	10963 Berlin

© 2017 – 2026 cosinex GmbH

Ergänzende / Abweichende Angaben zum Haupterfüllungsort	Auf der ITB

Ausführungsfristen

Zeitraum der Leistungserbringung

- Zuschlag: 17. November 2026
- Auftragsbeginn/-ende: 18.11.2026 | 31. März 2027 mit zweimaliger

Auftragsvergabe

Wirtschaftsteilnehmer

Bezeichnung	aveato GmbH
Ort	12099 Berlin

Verfahrensart

Verfahrensart	Öffentliche Ausschreibung

Zusätzliche Angaben

Option nach § 132 GWB

Für den Fall, dass der Ausschreibungsgewinner vor vollständiger Leistungserbringung wegen Kündigung, Insolvenz oder aus einem anderen Grunde endgültig ausfällt, behält sich der Auftraggeber vor, die verbleibenden Arbeiten den übrigen Bietern in der Reihenfolge des Ausschreibungsergebnisses auf der Grundlage ihrer jeweiligen Angebote anzutragen.

Fällt ein Auftragnehmer nur bezüglich einzelner Lose aus, ist der Auftraggeber berechtigt, die betroffenen Lose ganz oder teilweise anderen Losen zu den jeweils vertraglich vereinbarten Konditionen bis zum Ende der Vertragslaufzeit zuzuschlagen, wenn der Auftragnehmer dieser Lose mit der Erweiterung einverstanden ist.

Bekanntmachungs-ID: CXP4YRF4YNK

© 2017 – 2026 cosinex GmbH