

Leistungsbeschreibung

LOS 2 – Erbringung von Koch- und Küchenleistungen für Veranstaltungen im Tagungszentrum in Potsdam

1. Allgemeine Informationen

Die Friedrich-Naumann-Stiftung für die Freiheit bietet auf Grundlage der Idee des Liberalismus vielfältige Bildungsangebote in Deutschland und weltweit an. Mit ihren Veranstaltungen und Publikationen unterstützt sie Menschen dabei, sich aktiv politisch zu engagieren. Begabte junge Menschen fördert die Stiftung durch Stipendien. Die Geschäftsstelle befindet sich in Potsdam. Büros der Stiftung sind in ganz Deutschland und über 60 Ländern der Welt vertreten.

Im Jahr 2022 nahmen rund 150.000 Menschen an den Veranstaltungen der Stiftung in Deutschland teil.

Weitere Informationen zur Friedrich-Naumann-Stiftung für die Freiheit erhalten Sie im Internet unter www.freiheit.org.

2. Gegenstand der Leistung

Gegenstand dieses Loses ist die bedarfsorientierte Erbringung von Koch- und Küchenleistungen zur Unterstützung der Friedrich-Naumann-Stiftung für die Freiheit bei der Zubereitung, Ausgabe und logistischen Begleitung von Speisen im Rahmen von Veranstaltungen im Tagungszentrum in Potsdam.

Die Leistung umfasst insbesondere Koch- und Küchenleistungen im Rahmen des Veranstaltungsbetriebs. Ein Anspruch auf eine Mindestabnahmemenge oder ein garantiertes Stundenvolumen besteht nicht.

3. Leistungsziel / Zweck der Leistung

Ziel ist die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen, hygienisch einwandfreien und zeitgerechten Speisenversorgung im Veranstaltungsbetrieb.

Das Personal unterstützt insbesondere:

- die Vor- und Zubereitung von Speisen
- die Ausgabe von Speisen im Veranstaltungsumfeld
- die Organisation reibungsloser Küchenabläufe
- die Einhaltung aller hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften

4. Leistungsumfang

4.1 Kochleistungen

- Zubereitung von warmen und kalten Speisen
- Unterstützung bei Menü- und Buffetproduktion
- Mitwirkung bei der Portionierung und Ausgabe
- Kontrolle von Garzeiten und Speisenqualität
- Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben

4.2 Küchenunterstützung

- Vorbereitung von Zutaten (Schneiden, Waschen, Portionieren)
- Spül- und Reinigungsarbeiten im Küchenbereich
- Unterstützung bei der Lagerorganisation
- Bereitstellung von Arbeitsmaterialien
- Mithilfe bei Aufbau und Rückbau von Küchenarbeitsplätzen bei Veranstaltungen

5. Organisation der Leistungserbringung

5.1 Beauftragung

Die Beauftragung erfolgt bedarfsorientiert durch die Auftraggeberin.

5.2 Leistungserbringung

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die beauftragten Leistungen zu den vereinbarten Terminen ordnungsgemäß und fachgerecht erbracht werden.

6. Einsatzzeiten

Die Einsätze erfolgen grundsätzlich flexibel und bedarfsorientiert:

- Montag bis Sonntag
- an Feiertagen
- in Früh-, Spät- und Nachtschichten
- auch kurzfristig und außerhalb regulärer Geschäftszeiten

Die konkrete Einsatzzeit wird durch die Auftraggeberin festgelegt.

7. Vertragslaufzeit

- 3 Jahre (36 Monate) – 1 Jahr Festlaufzeit zzgl. zweimaliger Verlängerungsoption um jeweils 1 Jahr

Stand: 24.06.2026