

Anlage 1 "Fachtechnische Leistungsbeschreibung"

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Standortinformationen.....	3
1.1	Deutsche Welle Funkhaus Berlin.....	3
2	Einleitung	4
2.1	Auftragsgegenstand.....	4
2.2	Auftraggeberin	5
2.3	Standort.....	6
3	Grundlagen und Versorgungsdaten	7
3.1	Bewirtschaftungs- / Versorgungsumfänge.....	7
3.2	Öffnungszeiten	7
3.3	Verkaufsimpulse	9
4	Infrastrukturelle & räumlich-technische Gegebenheiten	10
4.1	Wirtschaftsbereiche des Konzessionärs.....	10
4.2	Kantine Erdgeschoss und 1. Obergeschoss.....	11
4.2.1	Grundriss und Ansichten	11
4.2.2	Außenmöblierung	14
4.2.3	Beschreibung Räumlichkeiten.....	15
4.3	Wirtschaftsbereich Untergeschoss	17
4.3.1	Grundriss.....	17
4.3.2	Beschreibung Räumlichkeiten.....	18
4.4	Kleininventar und sonstige technische Gegenstände	19
5	Dienstleistungen	20
5.1	Allgemeine Anforderungen	20
5.2	Nachhaltigkeitskriterien.....	23
5.3	Frühstücks- und Zwischenversorgung	25
5.4	Mittagsversorgung	26
5.4.1	Mittägliches Speisenangebot	26
5.4.2	Anforderungen Speisenplanung.....	27
5.4.3	Produktionsverfahren	28
5.4.4	Ernährungsphysiologische Gegebenheiten.....	31
5.4.5	Bedienkonzept	36

5.4.6	Angebots-/Preisübersicht mittägliche Speisenversorgung.....	36
5.5	Frühstücks- / Zwischenverpflegungsangebot	37
5.6	Getränkeversorgung	38
5.7	Abteilungsbewirtung.....	38
5.8	Konferenzbewirtung	40
5.9	Sonderveranstaltungen	42
6	Zahlungsverkehr / Abrechnungssystem.....	43
6.1	Kassensystem Kantine	43
6.2	Abrechnungen	44
6.3	Berechnung von Servicepauschalen.....	44
7	Personalwirtschaft	45
7.1	Allgemeine Anforderungen	45
7.2	Übersicht Personalbestand	47
8	Betriebsorganisation	48
8.1	Reinigung	48
8.2	Geschirreinigung.....	50
8.3	Entsorgung.....	50
8.4	Sonstige Verantwortungsbereiche / Themen.....	51
8.4.1	Brandschutz	51
8.4.2	Ausnahmegenehmigung Außenbestuhlung	51
8.4.3	Beschallung	51
8.5	Schädlingsbekämpfung	52
8.6	Hygienische-bakteriologische Kontrolle.....	52
8.7	Inventar und Unterhalt	52
9	Kommunikation.....	54
9.1	Berichterstattung	54
9.2	Speiseplan und Marketing	55
10	Qualitätsmanagement.....	56
10.1	Vorschriften zur Qualitätssicherung.....	56
10.2	Auditierung	57
10.3	Reklamationsmanagement	58
10.4	Gastzufriedenheit	58
11	Notfallplan	59

1 Allgemeine Standortinformationen

1.1 Deutsche Welle Funkhaus Berlin

Die Deutsche Welle (DW) ist der Auslandsrundfunk der Bundesrepublik Deutschland. „Die Welle“ wurde 1953 gegründet; sie ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts und Mitglied der ARD, finanziert sich jedoch nicht aus Rundfunkgebühren, sondern aus Steuergeldern. Die deutschen Standorte befinden sich in Bonn und Berlin, wobei Bonn als Hauptsitz fungiert. Es werden Programme in 32 Sprachen angeboten. Traditionell fand der Auspielweg ausschließlich über Kurz- und Mittelwelle statt. Seit den 1990er Jahren nutzt der Sender neben der Kurzwelle mit ihrer hohen terrestrischen Reichweite die Satellitenübertragung, einen Internet-Livestream und in manchen Ländern lokal das UKW-Band. Die Deutsche Welle arbeitet trimedial: Fernsehen (DW-TV), Radio und Internet (dw.com).

Die Deutsche Welle in Berlin hat Ihren Sitz in der Voltastraße im ehemaligen AEG-Areal mit einer Gesamtfläche von rund 24.200 m². Die Voltastraße ist eine Straße im Ortsteil Gesundbrunnen des Bezirks Mitte von Berlin.

Derzeit arbeiten hier täglich ca. 1.000 Mitarbeitende, hinzu kommen täglich rund 150 Besuchende, Gäste, Dienstleistende und verschiedenste Fremdfirmen. Der Gebäudekomplex besteht aus 2 einzelnen miteinander verbundenen Gebäudeteilen.



2 Einleitung

2.1 Auftragsgegenstand

Für die Deutsche Welle (DW) am Standort Berlin - Voltastr. 6, 13355 Berlin - wird nach Kernsanierung und Kompletterneuerung der Kantinenflächen ein starker Partner zur Übernahme der gastronomischen Versorgung gesucht. Dies umfasst den Betrieb der Kantinenflächen zu den Öffnungszeiten und die Durchführung von Bewirtungsleistungen für Abteilungen und Gäste sowie für Besprechungen, Konferenzen und Veranstaltungen.

2.2 Auftraggeberin

Die DW ist der Auslandssender Deutschlands. In journalistischer Unabhängigkeit vermittelt sie als öffentlich-rechtlich organisierter Sender ein umfassendes Deutschlandbild und greift deutsche und andere Sichtweisen auf. So fördert sie das Verständnis zwischen den Kulturen und Völkern.

Die DW macht ein profundes, verlässliches Informationsangebot in 32 Sprachen – über Fernsehen, Hörfunk und Internet.

Die DW richtet sich an Menschen weltweit, insbesondere an Entscheider. Sie richtet sich an jene, die Einfluss auf die Meinungsbildung haben und sich aktiv für Demokratie, Freiheitsrechte und Fortschritt einsetzen, ebenso an Deutsch sprechende Menschen im Ausland, an Deutschlehrende und Deutschlernende.

Die DW Akademie ist Deutschlands führende Organisation für internationale Medienentwicklung. Sie unterstützt die Entwicklung freier, transparenter Mediensysteme und fördert journalistische Qualität und Medienkompetenz. Die DW hat einen Sitz in Bonn und einen Sitz in Berlin.

2.3 Standort

Die Kantine der Deutschen Welle befindet sich im Berliner Bezirk Mitte (Gesundbrunnen). Auf dem Gelände sind verschiedene Unternehmen ansässig, welche sich in den alten Fabrikgebäuden auf dem Grundstück niedergelassen haben. Hier befindet sich das Gebäude inmitten eines Gewerbehofes:



Legende

1 U-Bhf. Voltastraße

2 DW Kantine

3 Altbau Funkhaus Berlin

4 Neubau Funkhaus Berlin

5 Cantinerie

6 Foodtruck

P

egende Firmen

Die DW befindet sich unweit vom U-Bhf. Voltastraße (Ziffer 1). Die angemieteten Räumlichkeiten sind in einem elfgeschossigen Neubau in der Voltastr. 6 (Ziffer 4), nachfolgend „Neubau“ genannt, sowie in einem sechsgeschossigen Altbau in der Voltastr. 5 (Ziffer 3), nachfolgende „Altbau“ genannt, untergebracht. Die Gebäude sind auf fast allen Ebenen barrierefrei miteinander verbunden.

3 Grundlagen und Versorgungsdaten

3.1 Bewirtschaftungs- / Versorgungsumfänge

Der Konzessionär übernimmt die gastronomische Versorgung in den Kantinen-Räumlichkeiten der DW im Funkhaus Berlin. Die gastronomische Dienstleistung umfasst folgende Leistungsbereiche:

- Kantinenbetrieb im Erdgeschoss für DW-Mitarbeitende und für externe Gäste:
 - Frühstück
 - Mittagessen
 - Nachmittagsgeschäft
- Kantinenbetrieb im 1. OG nur für DW-Mitarbeitende
- Bewirtungsleistungen für Konferenzen, Veranstaltungen sowie Abteilungsbewirtungen

3.2 Öffnungszeiten

Die Arbeitszeiten der Mitarbeitenden der DW sind je nach Abteilung unterschiedlich. Im Funkhaus gibt es Bereiche die rund um die Uhr (24/7) besetzt sind. Die betriebsüblichen Arbeitszeiten von Verwaltungsmitarbeitenden und technischen Bereichen sind von Montag bis Freitag zwischen 08:00 bis 17:30 Uhr. Redaktionen und Produktionsbereiche arbeiten unterschiedlich z.B. 24/7, in Schichten von 09:00 bis 00:00 Uhr, auch an Wochenenden und Feiertagen.

In den Abendstunden ab 17 Uhr sind circa 150 Beschäftigte im Haus. Nach Einschätzung der Deutschen Welle gibt es eine Nachfrage nach Versorgungsleistungen über die derzeit geplanten Mindestöffnungszeiten hinaus. Eine Ausweitung der Öffnungszeiten auf eigenes Risiko ist ausdrücklich erwünscht. In den Abendstunden gibt es im Umfeld bislang kein entsprechendes Angebot. Die allgemeinen Öffnungs- & Versorgungszeiten gestalten sich mindestens wie folgt:

Verpflegungssegment	Versorgungszeit
Kantine	Montag bis Freitag 08:30 Uhr – 17:00 Uhr
Vendingautomaten	24/7 durchgehend nutzbar (wird durch den Konzessionsgeber verwaltet) Insgesamt 3x Snackautomaten, 2x Kaltgetränkeautomaten, 3 Heißgetränkeautomaten und 1x digitaler Selbstbedienungskühlschrank mit Snacks und Getränken
Bewirtungsleistungen für Abteilungen und Konferenzen	Montag bis Freitag, nach Absprache (Voranmeldung durch DW)
Sonderveranstaltungen	zwischen 08:00 Uhr und 17:00 Uhr nach Absprache (zeitige Voranmeldung von Sonderveranstaltungen durch DW an den Konzessionär)

Dem Konzessionär ist es ausdrücklich gestattet, in den Räumlichkeiten darüber hinaus gehende Geschäftsfelder unter eigenem Risiko zu bedienen, wie beispielsweise Ausweitung der Öffnungszeiten in die Abendstunden oder auf das Wochenende, Betrieb eines Restaurants, externe Caterings. Die Nebentätigkeiten dürfen den eigentlichen Vertragszweck nicht beeinträchtigen.

Die Regelungen werden in regelmäßigen Abständen auf ihre Zweckmäßigkeit hin überprüft. Sollten sich die vereinbarten Öffnungszeiten als nicht ausreichend oder unwirtschaftlich erweisen, verpflichten sich die Vertragsparteien eine aktualisierte Regelung zu vereinbaren.

3.3 Verkaufsimpulse

Im Funkhaus Berlin arbeiten ca. 1.400 freie und feste Mitarbeitende aus unterschiedlichen Kulturen. An normalen Arbeitstagen sind ca. 400-500 Personen im Haus. Journalistische Inhalte werden vorwiegend in folgenden Sprachen erstellt: deutsch, englisch, spanisch, arabisch und türkisch. Darüber hinaus empfängt die DW regelmäßig hochrangige internationale Gäste. Die Essensteilnahme / Verkaufszahlen stellt sich grundsätzlich wie folgt dar:

Verpflegungssegmente	Versorgungsdaten (aktuell)
Frühstück / Zwischenverpflegung	ca. 90-100 Verkaufsimpulse / Tag
Mittagessen (intern und extern)	ca. 250 Essensteilnehmer / Tag
Abteilungsbewirtung	ca. 1-5 Lieferungen / Monat
Konferenzbewirtung	ca. 40 Bewirtungen / Monat
Sonderveranstaltungsbeirtung	ca. 2-3 Bewirtungen / Jahr

4 Infrastrukturelle & räumlich-technische Gegebenheiten

4.1 Wirtschaftsbereiche des Konzessionärs

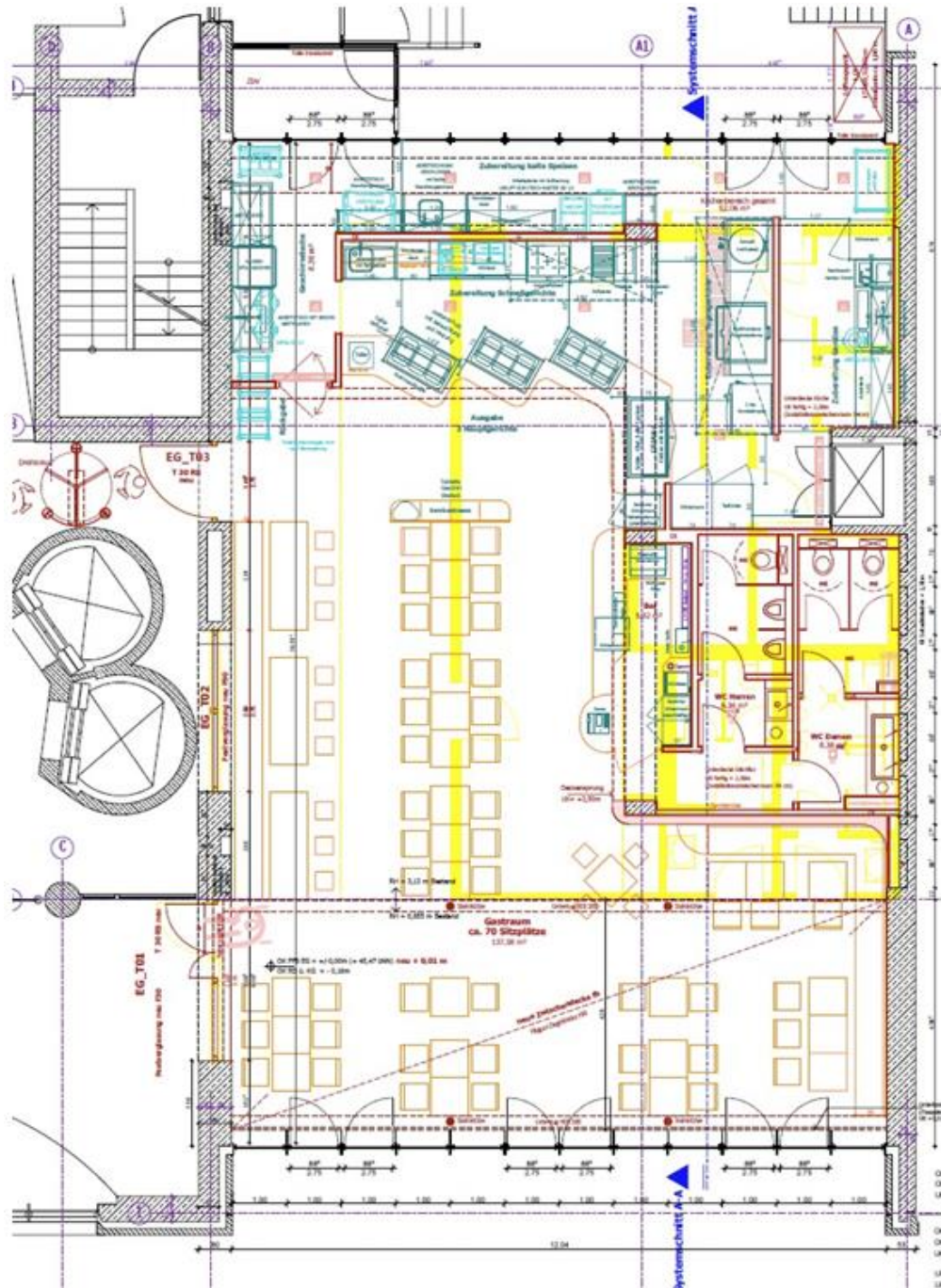
Die DW stellt dem Konzessionär Flächen nach neuestem Stand der Technik und hygienischen Anforderungen zur Verfügung. Die Geschosse sind über einen betriebskantinen-internen Aufzug miteinander verbunden. Im Erdgeschoss besteht ein Ein- und Ausgang direkt zur Voltastraße sowie innerhalb des Gebäudes. Die Flächenverteilung stellt sich wie folgt dar:

Geschoss	Bereiche (inkl. Wegeflächen)	Flächenverteilung/ Sitzplätze
	Wirtschaftsbereich inkl. Produktionsküche, Spülbereich, Ausgabebereich, Kaffeebar, Kasse	ca. 57 m ²
Erdgeschoss	Gastraum	Gastraumfläche: ca. 163 m ² Gastraum Sitzplätze: ca. 75 Außenplätze: ca. 32 Parklet: ca. 24
Untergeschoss	Lagerbereiche	ca. 39 m ²
	Sozial-/ Sanitärbereich für Personal	ca. 28 m ²
1. Obergeschoss	Ausgabebereich	Gesamtfläche ca. 70 Sitzplätze

4.2 Kantine Erdgeschoss und 1. Obergeschoss

4.2.1 Grundriss und Ansichten

- Grundriss EG



- Draufsicht EG



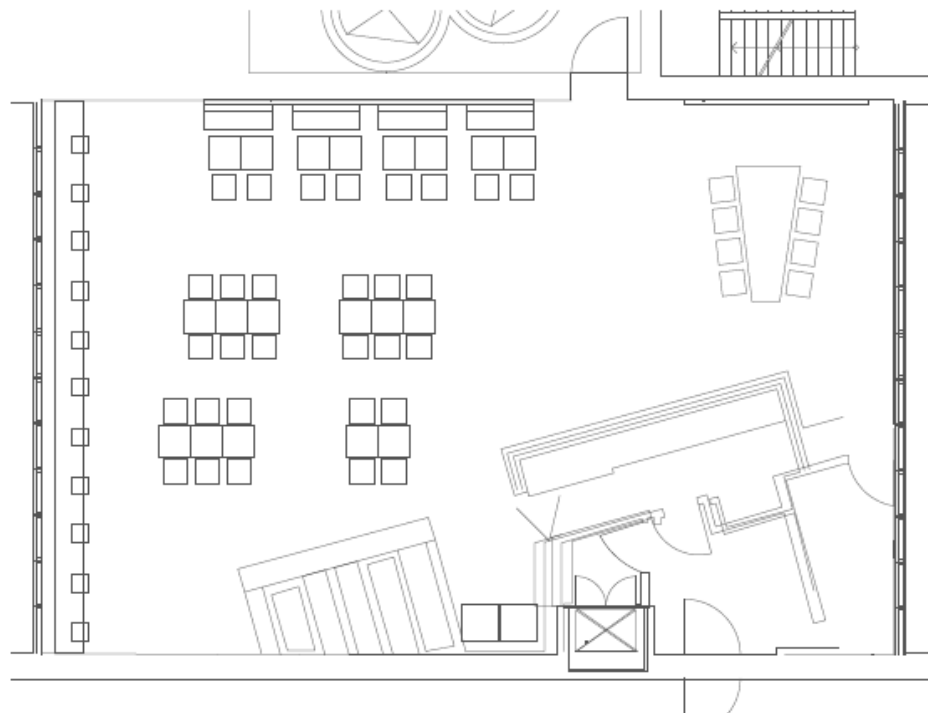
- **Gastraum EG**



- **Verkaufsbereich EG**



- **Verkaufsbereich 1. OG**



4.2.2 Außenmöblierung

Die Außenmöblierung vor der Kantine und auf dem Parklet ist vom Kantenpersonal nach Ladenschluss selbstständig zu sichern. Der Konzessionsgeber stellt geeignete Diebstahlsicherungsmittel zur Verfügung.

4.2.3 Beschreibung Räumlichkeiten

Produktionsküche

Die gesamte Speisenproduktion findet im Erdgeschoss statt. Der Produktionsbereich ist vollständig mit einer ausreichenden Anzahl von Arbeitsflächen / -tischen (gekühlt & ungekühlt) thermischer Technik ausgestattet, hierzu zählen

- zwei Kombidämpfer
- zwei Multifunktionsgargeräte (Vario Cooking Center)
- eine Fritteuse
- ein Induktionskochfeld / -herd
- Kälte- / Tiefkühltechnik, hierzu zählen jeweils ein Kühl- / Tiefkühlschrank.

Speisenausgabe Erdgeschoss

Die Ausgabe erfolgt über vier Ausgabecounter für Warm- und Kaltspeisen. Die Ausgabecounter sind flexibel kombinierbar. Für kalte Speisen und Produkte steht eine Kühlvitrine zur Verfügung.

Die notwendige Ausstattung, hierzu zählen Bain-maries, Tellerspender / -wagen, wird vollumfänglich zur Verfügung gestellt.

Speisenausgabe 1. OG

Der Ausgabebereich im ersten Stock wird ebenfalls vollständig ausgestattet zur Verfügung gestellt. Hierzu zählen u.a.

- ein Bain-marie 4 x 1/1 GN
- ein Kombidämpfer
- eine Kühlvitrine / -schrank

sowie eine Spülmaschine.

Kaffeebar

Die Ausgabe von Kaffeespezialitäten und Getränken erfolgt über die Kaffeebar. Geräte können zur Verfügung gestellt werden.

Kasse

Es steht ein Kassenplatz im Bereich der Kaffeebar zur Verfügung.

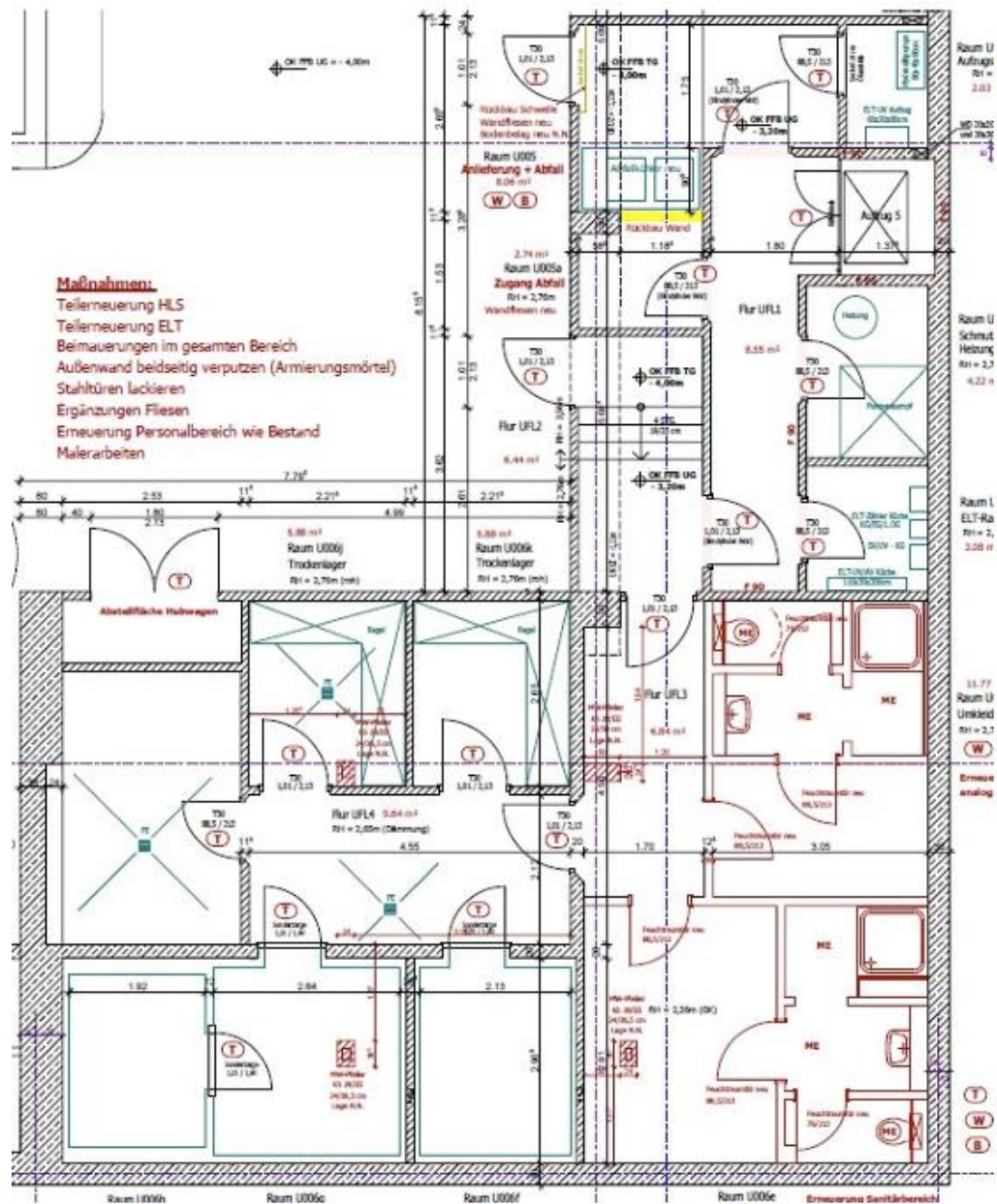
Gastraum

Im Erdgeschoss befindet sich ein vollständig bestuhlter Gastraum mit ca. 70 Sitzplätzen, im 1. OG stehen ergänzend bis zu ca. 70 Sitzplätze zur Verfügung. Zusätzlich steht ein nicht überdachter Außensitzplatzbereich mit weiteren 32 Sitzplätzen, inkl. Bestuhlung und Sonnenschirme, zur Verfügung. Für diese 32 Außensitzplätze muss eine Genehmigung beim Bezirksamt Mitte Berlin vom Konzessionsnehmer beantragt werden. Die Kosten hierfür übernimmt der Konzessionsnehmer.

Ergänzend hierzu stehen weitere Sitzplätze (Anzahl ca. 24) auf ehemals angrenzenden Parkflächen zur Verfügung. Um diese nutzen zu können muss ebenfalls eine Genehmigung beim Bezirksamt Mitte Berlin vom Konzessionsnehmer beantragt werden. Die Kosten hierfür übernimmt der Konzessionsnehmer.

4.3 Wirtschaftsbereich Untergeschoss

4.3.1 Grundriss



4.3.2 Beschreibung Räumlichkeiten

Im Untergeschoss befinden sich alle notwendigen Lagerräumlichkeiten. Hierzu zählen

- zwei Trockenlager
- zwei Kühlräume
- ein Tiefkühlraum
- ein Raum mit Konfiskatkühler
- ein Raum mit Fettabscheideranlage.

Darüber hinaus sind die Sozial- und Sanitärräume für das Personal, getrennt nach Geschlecht, im Untergeschoss positioniert. Diese bestehen aus

- Umkleiden
- Sanitär- und Toilettenanlage.

4.4 Kleininventar und sonstige technische Gegenstände

Die gastronomische Einrichtung verfügt über alle notwendigen produktions-, verarbeitungs- und präsentationstechnischen Geräte sowie Kleininventar in den Wirtschafts-, Produktions-, Ausgabe- und Lagerbereichen.

Das für die Bewirtschaftung notwendige Porzellan und sonstiges Kleininventar, hierzu zählen u.a.

- Arbeitsmittel
- Küchenkleininventar
- Porzellan (Teller, Tassen, Schüsseln, etc.), Gläser und Bestecke
- Karaffen, Kaffee-/Thermoskannen

sowie ergänzende Utensilien, die beispielsweise für die Bestückung der Speisenausgabe und zur Durchführung von Konferenzversorgungen notwendig sind, werden von der DW vollumfänglich zur Verfügung gestellt. Es wird auch die Ersatzbeschaffung bei defekten Inventargegenständen vorgenommen.

5 Dienstleistungen

5.1 Allgemeine Anforderungen

Der Betriebsgastronomie fällt unter anderem die wesentliche Aufgabe zu, durch ein adäquates Verpflegungsangebot, hohe Serviceorientierung der Verpflegungsmitarbeitenden sowie durch eine ansprechende Gestaltung des gastronomischen Umfeldes (Ambiente), die Motivation und Zufriedenheit der DW-Mitarbeitenden nachhaltig zu fördern.

Es ist eine optimale Versorgung mit Speisen (ernährungsphysiologisch hochwertiges und attraktives Warmspeisen- und Zwischenverpflegungsangebot) und Getränken zu gewährleisten, welche zur

- Aufrechterhaltung der Mitarbeitendengesundheit
- Leistungsfähigkeit und -bereitschaft
- Motivation und Zufriedenheit der Mitarbeitenden

beitragen soll.

In diesem Zusammenhang verpflichtet sich der Konzessionär, alle Speisen und Getränke jederzeit in einer einwandfreien Qualität vorzuhalten beziehungsweise anzubieten oder zu liefern.

Die heißen Speisen sind kontinuierlich in Chargen kurz vor und während der Ausgabezeit zu produzieren.

Lange Standzeiten sind zu vermeiden, um Konsistenz, Eigengeschmack und Vitamine bestmöglich zu erhalten.

Die DW erwartet von seinem Konzessionär eine qualitativ hochwertige Dienstleistung. In Bezug auf die gastronomischen Leistungen bedeutet dies insbesondere für den Betreiber:

- hohe Qualität der eingesetzten Lebensmittel (Attraktivität, Frische, Produktsicherheit)
- möglichst vollständige frische Zubereitung vor Ort vom Kantinenbetreiber selbst, mit möglichst geringem Conveniencegrad
- attraktive Präsentation des Speisenangebotes (Anrichteweise, Garnituren, etc.)
- aktive Gestaltung und Weiterentwicklung des Angebotes und der Dienstleistung
- bedürfnisorientierte und effiziente Planung und Ausführung der Prozesse
- Professionalität, Freundlichkeit und aktive Kommunikation.

Grundsätzlich werden in allen gastronomischen Bereichen durch den Konzessionär folgende Qualitäts- und Servicelevel erwartet:

- Einbezug regionaler und saisonaler Aspekte sowie Berücksichtigung des Nachhaltigkeits-Gedankens der DW (nähere Erläuterungen gemäß Abschnitt „Nachhaltigkeitskriterien“)
- regelmäßige Durchführung von attraktiven und umfangreich ausgestatteten thematischen Aktionswochen (mindestens acht Wochen pro Jahr)
- regelmäßige Kundeninformationen (z.B. Informationen zu Zutaten, Allergenen, Nachhaltigkeitsengagement)
- aktive Kommunikation mit den Tischgästen (Durchführung von Umfragen, aktives Reklamationsmanagement, etc.)
- aktive Weiterentwicklung und Anpassung des Sortiments entsprechend der Markttrends und Bedürfnisse der Tischgäste und Kunden in Absprache mit der Kantinenkommission der DW

Mit der Ausschreibung soll ein kompetenter Partner gefunden werden, der durch eine professionelle Weiterentwicklung des gastronomischen Konzeptes, die Gastronomie unter Berücksichtigung der konzeptionellen, gastronomischen Anforderungen, wirtschaftlich effizient führt bzw. führen kann.

Ziel ist es, die Anforderungen der Deutschen Welle unter Berücksichtigung der vorgegebenen Rahmenbedingungen zu erfüllen, um eine optimale Mitarbeiter- und Gästeverpflegung zu gestalten.

Dabei sind zukünftige Auftragserweiterungen /-Einschränkungen in Absprache mit dem Konzessionär nicht ausgeschlossen (z.B. Öffnungszeiten, Essensangebot).

5.2 Nachhaltigkeitskriterien

Die DW hat ihr Nachhaltigkeitsengagement in ihren Unternehmenszielen verankert. Sie setzt ihre Mittel und Ressourcen effizient ein, reduziert ihren ökologischen Fußabdruck kontinuierlich und engagiert sich für soziale Belange. Vom zukünftigen Konzessionär wird erwartet, dass dieser die DW auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit unterstützt und nicht nur der heutige Standard beim Thema Nachhaltigkeit in der gastronomischen Versorgung gehalten, sondern weiter erhöht wird.

Daher soll die Gastronomie durch Innovation und zukunftsweisende Lösungen überzeugen und den Aspekt der regionalen Verbundenheit wiedergeben. Folgende Mindeststandards sind zu berücksichtigen:

- Möglichst viel frische Zutaten und Zubereitung vor Ort mit wenig Fertigkomponenten
- vielfältiges Angebot, welches verschiedene Bedürfnisse der Gäste berücksichtigt (z.B. Vegetarier, Veganer, kalorienbewusst, Wellness-Gedanke)
- gezielter Einsatz von mit EU-Bio-Label zertifizierten Lebensmitteln
- ausschließlich Einsatz von Fisch mit MSC-/ASC-Siegel, keine Beschaffung von bedrohten Fischarten/rote Liste
- Einsatz von mit EU-Bio-Label zertifizierten Lebensmitteln in einer mit der DW abzustimmenden Quote
- Kaffee und Tee ausschließlich in Fairtrade und Bio-Qualität
- Anbieten von gesunden Getränken und Snacks auch in Bioqualität
- kein Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln
- nachweislich bevorzugte Verwendung regionaler Lebensmittel (kurze Lieferwege)
- nachweislich bevorzugter Einsatz von saisonalen Produkten aus der heimischen Region (Berlin / Brandenburg)
- Kommunikation zu den Nachhaltigkeitsanstrengungen der Kantine gegenüber dem Tischgast in geeigneter Form z.B. Intranet, in Zusammenarbeit mit der Nachhaltigkeitsabteilung der DW

- schrittweise Erhöhung der Nachhaltigkeit bei Bewirtungsleistungen (z.B. Säfte von heimischen Früchten, ausschließlicher Einsatz von Mehrwegglasflaschen ohne Markenprägung, Einsatz von Weidemilch)

Auch in den betrieblichen Abläufen sind einschlägige Nachhaltigkeitskriterien zu berücksichtigen und umzusetzen, zum Beispiel:

- nachhaltige Maßnahmen zur Reduktion des Energie- und Wasserverbrauchs
- Einsatz zertifizierter umwelt- und gesundheitsfreundlicher Reinigungs-, Spül- und Desinfektionsmittel, die nach Möglichkeit ausschließlich den Kriterien des EU Ecolabels entsprechen (Ausnahmen sind im Einzelfall mit der DW abzustimmen)
- Einsatz von Mehrwegverpackungen (Pfandsystem) und Verzicht auf Einwegverpackungen (bzw. Aufpreis für Einweg)
- bevorzugter Einsatz von umweltfreundlichen Verpackungen vor allem Mehrwegverpackungen (auch bei „To Go-Produkten“) sowie Verzicht auf Einwegverpackungen, wo dieser möglich ist
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch gute Menü-Vorplanung, flexible Portionsgrößen ggf. Wiederverwendung, ggf. Abgaben an Berliner Tafel
- aktive und strikte Umsetzung der Mülltrennung nach Vorgaben der DW bzw. des Landes Berlin.

5.3 Frühstück- und Zwischenversorgung

Der Verkauf von Speisen und Lebensmitteln sowie Heißgetränken im Bereich der Frühstücks- und Zwischenverpflegung erfolgt in der Regel in Bedienung. Flaschengetränke können von den Gästen selbständig entnommen werden. Das Angebot orientiert sich in Breite und Tiefe an der Nachfrage und beinhaltet auch vegetarische/vegane Alternativen.

Es soll saisonal angepasst sein. Wesentlich ist eine attraktive Zusammenstellung, die hohe Deckungsbeiträge erbringt. Das Angebot ist kunden- und bedürfnisorientiert zu gestalten und muss folgende Artikelgruppen enthalten:

- frische Backwaren sowie belegte Brötchen / Baguettes
- Take-away Angebote
- Frischobst
- Molkereiprodukte
- etc.

5.4 Mittagsversorgung

Die gesamte Gestaltung der Speisen- und Getränkeversorgung ist nach den Anforderungen gemäß Kapitel 4 des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ auszurichten. Die hier beschriebenen Anforderungen sind als Mindestanforderung zu sehen.

Abweichend hiervon wird gefordert, dass die Warmhalte- / Präsentationszeit in der Warmspeisenausgabe im Erdgeschoss auf maximal 30 Minuten begrenzt wird. In diesem Zusammenhang wird vom Konzessionär gefordert, ein geeignetes Kontrollsystem zu entwickeln und einzusetzen.

5.4.1 Mittägliches Speisenangebot

Das mittägliche Angebot der Kantine soll sich mindestens wie folgt zusammensetzen:

- Warmspeisenangebot
 - Mittagsmenü A – (vegetarisch/vegan, mindestens eine Bio-Komponente)
 - Mittagsmenü B – (Fleisch/Fisch, mindestens eine Bio-Komponente ausgenommen Fleisch/Fisch)
- eine heiße Tagessuppe (in Sommermonaten eine kühle Alternative), die bis 17 Uhr verfügbar ist
- Salatbar (nebst Toppings und Dressings)
- zwei Desserts sowie
- Frischobst.

5.4.2 Anforderungen Speisenplanung

Für die Speisenplanung gelten grundsätzlich folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens 10 Wochen.
- Attraktives Angebot an vollwertigen vegetarischen und veganen Gerichten mit einem hohen Anteil an pflanzlichen Eiweißen (Bohnen, Linsen, Erbsen, Tofu etc.) und hochwertigen pflanzlichen Fetten mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Rapsöl, Olivenöl).
- Ein ovo-lacto-vegetarisches (= Produkte von lebenden Tieren, wie z.B. Milch, Eier oder Honig) Gericht ist täglich im Angebot.
- Als Orientierungswerte gelten die Mengen und Qualitäten gemäß Empfehlung der „DGE-Qualitätsstandards“ für die Verpflegung in Betrieben.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt, wenn möglich Gemüse aus der Region, möglichst in Bio-Qualität.
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind grundsätzlich berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Weniger Salz, Zucker, Fettanteil, Zusatzstoffe und Fertigsoßen.
- Frische Kräuter und Gewürze werden bevorzugt.
- Keine Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatz von Glutamat oder Hefeextrakt als Geschmacksverstärker. Möglichst weitgehende Vermeidung von Lebensmitteln mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.
- Die Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt, hierzu erfolgen Feedback-Gespräche mit der Kantinenkommission der DW.
- Des Weiteren muss der Konzessionär Alternativen für gängige Allergien und Unverträglichkeiten bieten.
- Verpflichtende und weiterführende Informationen zu den angebotenen Speisen (Nährwertangaben, Deklaration der Zusatzstoffe, Beachtung der Allergiekennzeichnung etc.) sind verbraucherfreundlich bereitzustellen.

- Um den Mitarbeitenden eine abwechslungsreiche Speisenauswahl zu bieten, sind Thementage sowie mindestens acht wechselnde / variierende Wochenaktionen p.a. vom Konzessionär zu entwickeln und durchzuführen.

5.4.3 Produktionsverfahren

Die Speisenversorgung ist als convenienceorientierte Mischkostküche mit einem ausgewogenen Verhältnis von vorgefertigten und frischen Lebensmitteln zu führen. Frische Lebensmittel sind vorrangig einzusetzen.

Entsprechend der vorhandenen technischen Ausstattung soll der Conveniencegrad (Vorfertigungsgrad) nicht mehr als **35 - 40%** betragen. Unter Berücksichtigung eines zu erstellenden Wochenspeiseplans sind die jeweiligen Produkte und Komponenten mit dem jeweiligen/ da- zugehörigen Conveniencegrad auszuzeichnen.

In der Betriebsverpflegung, und damit auch bei der Herstellung von Essen in Kantinen, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen:

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitungsfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten.

Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad müssen Produkte mit geringem Zucker- und Salzgehalt (Jodsalz) und geringem Fettanteil (hochwertige pflanzliche Fette wie Rapsöl und Olivenöl) eingesetzt werden.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Es sind grundsätzlich Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 müssen, wenn möglich immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts frische oder tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen, Kirschen, Erdbeeren, o.ä.) vorzuziehen.
- Zutaten aus Konserven sind zu vermeiden, außer wenn diese für den Einsatz nicht anders verfügbar sind (z.B. geschälte Tomaten).

5.4.4 Ernährung physiologische Gegebenheiten

Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Es gelten folgende Grundsätze:

- Insgesamt darf die Warmhaltezeit in der Speisenausgabe max. 30 Minuten betragen.
- Die Lagertemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dafür gelten folgende Kriterien:

Aussehen

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend

Geschmack

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten
- Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt
- Möglichkeiten zum Nachwürzen (Menagen) stehen zur Verfügung

Konsistenz

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross
- Fleisch hat eine zarte Textur

Nährstoffzufuhr

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Beispiel für eine optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

LEBENSMITTEL-GRUPPE	OPTIMALE AUSWAHL	BEISPIELE FÜR LEBENS-MITTEL
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing, Linsen, Erbsen, Bohnen, Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche, Banane, Mandarine

LEBENSMITTEL-GRUPPE	OPTIMALE AUSWAHL	BEISPIELE FÜR LEBENS-MITTEL
Milch & Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (\leq 50 % Fett i.Tr.) Speise- quark: max. 20 % Fett i.Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Braten, Geschnetzeltes, Rouladen, Schnitzel Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

Kalibrierungsgrößen/-übersicht

Folgende Rohgewichte sind bei der Zubereitung der Hauptkomponenten zugrunde zu legen:

- gebratenes Fleisch am 150 - 160 g
- Gebratener Fisch 150 - 170 g
- Gulasch 150 - 160 g
- Geschnetztes Fleisch 150 - 160 g
- Beilagen 80 - 100 g

Das durchschnittliche Gewicht im Bereich der Sättigungs- und Vitaminbeilagen sollte zwischen 90 g und 120 g betragen.

Die Gewichtsangaben sind entsprechend auf vollwertige vegetarische/vegane Gerichte wie beispielsweise Gemüselasagnen, Bowls anzuwenden.

5.4.5 Bedienkonzept

Auf Grund der infrastrukturellen und räumlich-technischen Gegebenheiten werden an den Ausgabestationen grundsätzlich alle erhältlichen Warmspeisen, hierzu zählen

- Hauptkomponenten (Fisch/Fleisch/Geflügel)
- fleischlose Menüs
- Vitaminbeilagen (Gemüse)
- Sättigungsbeilagen (Reis, Kartoffeln, Nudeln)

in Bedienung ausgegeben. Salate, Desserts und Frischobst können von den Gästen in Selbstbedienung entnommen werden.

5.4.6 Angebots-/Preisübersicht mittägliche Speisenversorgung

Angebot aktuell	Verkaufspreis (brutto) aktuell	
	intern	extern
Tagessuppe mit Brot (Suppenteller)	3,90 €	
Essenslinie I	5,40 €	7,00 €
Essenslinie II	7,10 €	8,70 €
Salatbar pro 100g	2,20€	2,20€
Nachspeise	2,60 €	

Junior-Staff (Azubis) erhalten eine Vergünstigung von 50 Cent auf die vorgenannten Preise für interne Gäste.

Die Deutsche Welle zahlt dem Konzessionär einen Zuschuss in Höhe von maximal 2,97 € für an interne Mitarbeitende ausgegebenes Essen (Essenslinie I und II).

5.5 Frühstück- / Zwischenverpflegungsangebot

Hinweis: Die aufgeführten Preise der Punkte 5.5 und 5.6. sind als Orientierungswerte zu sehen. Der Konzessionär kann die Preise nach eigenem Ermessen gestalten.

Außerhalb der mittäglichen Speisenversorgung ist den Mitarbeitenden der DW ein tageszeitenbezogenes, attraktives Frühstück- / Zwischenverpflegungsangebot zu offerieren. Folgende Produkte werden aktuell angeboten

Angebot aktuell	Verkaufspreis (brutto) aktuell
½ Brötchen belegt	1,80 €
Ganzes Brötchen belegt	2,80 €
Belegte Stangen (verschiedene Arten)	3,60 – 3,80 €
Einfache(s) Schrippe / Brötchen (verschiedene Arten)	0,60 – 0,80 €
Laugengebäck (verschiedene Arten / Produkte)	1,20 - 1,70 €
Blechkuchen	2,50 €
Tortenstücke	3,10 €
Impulswaren klassisch	0,50 – 0,90 €
Schokoriegel hochwertig	1,90 €
Snacks herzhaft	1,60 €
Obst frisch	0,60€ - 0,70 €

5.6 Getränkeversorgung

Angebot aktuell	Verkaufspreise (brutto) aktuell
Kaffee (klein bis groß)	1,50 – 3,70 €
Kaffeespezialitäten, Kakao (klein bis groß)	1,50 – 2,30 €
Erfrischungsgetränke (klein bis groß)	1,50 – 2,50 €

Als Alternative zu Milchprodukten (Heißgetränke) ist Hafermilch ohne Aufpreis im Barista-Angebot anzubieten.

5.7 Abteilungsbewirtung

Die Abteilungsbewirtung umfasst die Belieferung von Abteilungen und Redaktionen innerhalb des Hauses nach vorheriger Bestellung (5 Arbeitstage Vorlauf) mit Getränken, wie Mineralwasser, Säfte, alkoholfreie Softdrinks, und Bewirtungsmaterial, z.B. Filterkaffee, Portionszucker, Milch und Gebäck, in die Büroräume der DW. Der Standard in der Abteilungsbewirtung sieht im Allgemeinen folgende Leistungen vor:

- Entgegennehmen von Bestellungen (E-Mail, Telefon etc.)
- Bereitstellung der Bestellung am gewünschten Lieferort (innerhalb des Gebäudes)
- Abtransport von Leergut nach Rückmeldung des Bestellers
- Abrechnung der Belieferung mit der anfordernden Abteilung (vgl. hierzu Punkt 6.3. Servicepauschale).

Angebots-/Preisübersicht

Es werden nachfolgende Abrechnungspreise für das Grundsortiment vorgegeben:

Artikel	Einzelpreis (aktuell)
große Mineralwasser-Glasflaschen in Kästen, pro Liter	1,40 €
kleine Mineralwasser-Glasflaschen in Kästen, pro Liter	3,60 €
Große Saft-Glasflaschen in Kästen, pro Liter	3,00 – 4,00 €
Kleine Saft-Glasflaschen in Kästen, pro Liter	5,00 €
Kaffee gemahlen oder Bohnen, 500 g	7,00 € - 8,00 €
Milch, pro Liter	1,20 €
Kekse (z.B. Dänische Butterkekse), 500 g	8,00 €

Wenn möglich sind entsprechende Produkte in Bio-Qualität (z.B. Saft, Milch) als Alternative anzubieten und zu etablieren.

Dem Konzessionär ist es gestattet eine Servicegebühr in Höhe von 5 % auf den Nettoumsatz zu erheben.

5.8 Konferenzbewirtung

Die Bewirtungsleistung zu Konferenzen und Besprechungen beinhaltet das Eindecken und die zeitnahe Abholung inkl. der Rückführung des benutzten Geschirrs und dessen Reinigung, Reinigen der Tische im jeweiligen Konferenzraum/-bereich, die Lieferung von Heiß- und Kaltgetränken, Gebäck, Obst und Speisen etc. sowie alle damit einhergehenden Tätigkeiten entsprechend dem Auftragsumfang. Die Leistungen in der Konferenzbewirtung weichen je nach Bestellung ab und können folgende Tätigkeiten vorsehen:

- Entgegennehmen von Bestellungen (E-Mail, Telefon etc.)
- Bereitstellen von Kaffeegeschirr, Gläsern und Besteck, ggf. Tischdecken
- Eindecken nach Vorgaben des Bestellers mit Kalt- und Heißgetränken, Milch, Zucker, Gebäck, Speisen
- Aufräumen und Nachbestücken während Konferenzpausen
- Ausdecken, Rücktransport und Reinigung des Schmutzgeschirrs in der Kantine
- Beseitigung grober Verschmutzungen (Aufheben fallen gelassener Servietten etc.), ggf. Information zur Reinigung an das DW Facility Management
- Abtransport von verbleibendem Voll- und Leergut
- Abrechnung der Konferenzen mit der anfordernden Abteilung (vgl. hierzu Punkt 6.3. Servicepauschale).

Zum Leistungsumfang zählen verschiedene Sorten Mineralwasser, diverse alkoholfreie Getränke, Säfte, Heißgetränke wie Tee und Kaffee, Kekse sowie Gebäck, Fingerfood in Form von belegten Brötchen, Canapés, Obst. Ergänzend bzw. auf Bestellung sind auch mehrgängige Menüs nach vorheriger Absprache anzubieten.

Angebots-/Preisübersicht

Es werden nachfolgende Abrechnungspreise für das Grundsortiment vorgegeben:

Artikel	Einzelpreis
Mineralwasser, 0,75 Liter	1,40 €
Säfte, 1 Liter	2,50 €
Erfrischungsgetränke, 1 Liter	2,50 €
Konferenzgetränke, 0,25 Liter	1,00 – 2,00 €
Kanne Kaffee, 1 Liter	8,00 €
Kanne Tee, 1 Liter	4,00 €
Belegtes halbes Brötchen	1,50 – 2,50 €
Canapés	2,00 €
Keksteller	2,00 – 3,00 €
Standardessen laut Menüplan fleischlos	6,00 – 7,00 €
Standardessen laut Menüplan Fleisch/Fisch	9,00 – 10,00 €
Menüs	gesondertes Angebot
Süße Stückchen / Teilchen	1,00 – 1,50 €
Butterbrezeln	1,00 – 2,00 €

Wenn möglich sind entsprechende Produkte in Bio-Qualität (z.B. Saft, Milch) als Alternative anzubieten und zu etablieren.

5.9 Sonderveranstaltungen

Es werden unterschiedliche Veranstaltungen in der DW zu bewirtschaften sein. Die Bestellung erfolgt nach Bedarf und mit genügend zeitlichem Vorlauf. Zu den bereits stattgefundenen Sonderveranstaltungen zählen beispielsweise regelmäßige Sitzungen des Verwaltungs- und Rundfunkrates (Gremienbewirtung) sowie VIP-Sitzungen mit hochrangigen (internationalen) Gästen und Mitarbeitenden.

Im Rahmen von Sonderveranstaltungen werden dem Konzessionär je nach Bestellung u.a. folgende Sonderleistungen über die Konferenzbewirtung hinaus abverlangt:

- Umfangreiche Tischeindeckung an den Veranstaltungsorten (Sitzungssaal, Vorräume usw.) mit Tischdecken, Geschirr, Milchkännchen usw.
- Büffetservice
- ein entsprechendes Erscheinungsbild beim Personal des Konzessionärs (ordentliche Kleidung einschließlich weißem Hemd bzw. Bluse).

6 Zahlungsverkehr / Abrechnungssystem

6.1 Kassensystem Kantine

Die Bezahlung durch Mitarbeitende der DW und Dritte erfolgt ausschließlich bargeldlos (Zahlkarte, EC-Karte, App etc.). Das Bezahlen mit Bargeld ist nicht möglich.

Das Kassensystem ist vom Konzessionär bereitzustellen, aktuell kommt „HelloTess“ zum Einsatz, dies kann ggfs. vom Konzessionär übernommen werden. Dem Konzessionär steht es frei ein alternatives Kassensystem einzusetzen, der Funktionsumfang muss dem aktuellen Stand entsprechen.

Die technische Einsatzfähigkeit jeglicher Abrechnungstechnik ist durch den Konzessionär sicherzustellen. Im Falle von Ausfällen und Störungen ist der Konzessionär verpflichtet, sich schnellstmöglich um die Behebung zu kümmern. Anfallende Kosten für Reparaturen, Wartung und Softwareupdates sind vom Konzessionär zu übernehmen.

6.2 Abrechnungen

Die Abrechnung innerhalb der Kantine erfolgt grundsätzlich zwischen Konzessionär und Mitarbeitenden bzw. Gast. Der Mitarbeitende hat seine in Anspruch genommene Leistung selbst zu zahlen.

Der Konzessionär stellt der DW jeden Monat eine Zuschussrechnung aus. Der Rechnung sind Tagesberichte beizufügen (Anzahl der verkauften Menüs je Tag, sortiert nach Menülinie).

Die Rechnungsstellung für Abteilungs-, Konferenz- und Sonderveranstaltungsbewirtung erfolgt einzeln pro Bewirtungsanforderung (ggf. über das Kassensystem) und enthält entsprechende Angaben zum Besteller (Name, Abteilung), die Kostenstelle, gelieferte Waren sowie einen Nachweis über die Leistungserbringung (z.B. Lieferschein).

Die Abrechnungen werden dem Facility Management der DW zugeleitet. Die für die pfandpflichtigen Getränkeflaschen bzw. -gebilde fälligen Pfandbeträge sind beim Kauf auf der jeweiligen Rechnung auszuweisen. Die Pfandrückgabe ist entsprechend gutzuschreiben bzw. auf der Folgerechnung zu verrechnen.

6.3 Berechnung von Servicepauschalen

Der Konzessionär darf ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen bei Bewirtungen eine Servicepauschale in Höhe von 25 € netto für das Eindecken und Aufräumen von Tischen erheben.

Die Servicepauschale darf nicht berechnet werden, wenn der Konzessionär lediglich eine Buffetbestückung vornimmt.

7 Personalwirtschaft

7.1 Allgemeine Anforderungen

Die Führung der gastronomischen Einrichtung obliegt einem erfahrenen Betriebs- und/oder Küchenleitenden, welcher sich durch eine abgeschlossene, gastronomische Ausbildung und einer mindestens dreijährigen Berufserfahrung als Führungskraft in der Gastronomie auszeichnet. Der Küchenleitende muss über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch verfügen und mindestens eine dreijährige Berufserfahrung aufweisen. Ein ausgeprägter Service- und Dienstleistungsgedanke runden beide Profile ab.

Im Fall von Krankheit, Urlaub, etc. des Betriebs-/Küchenleitenden muss eine adäquate Vertretungsperson eingesetzt werden, um die uneingeschränkte Leistungsfähigkeit des Betriebs garantieren zu können. Die DW behält sich ein Mitspracherecht bei der Einstellung des Betriebs- und Küchenleiters und ggfs. deren Vertretung vor.

Der Konzessionär stellt alle zur Leistungserbringung erforderlichen Arbeitskräfte. Der Konzessionär wird nur qualifiziertes, zuverlässiges und sozialversicherungspflichtig beschäftigtes Personal einsetzen. Auf Verlangen des Konzessionsgebers hat der Konzessionär diesem die entsprechenden Nachweise kostenneutral vorzulegen. Es wird von allen beschäftigten Mitarbeitenden erwartet, dass diese den Gastronomiegedanken leben, fachgerecht eingesetzt werden können und eine intensive Einarbeitung durch den Konzessionär erhalten haben.

Alle in der Betriebsstätte beschäftigten Mitarbeitenden, auch solche, die nur einmalig zu einem Arbeitseinsatz kommen, sind der DW vor der Aufnahme ihrer Arbeit mit vollständigem Namen zu benennen. Von Mitarbeitenden, die regelmäßig eingesetzt werden, ist der DW schriftlich z.B. per Mail ein kurzes Profil (Name, Eintrittsdatum, vorherige Tätigkeiten, Einsatzgebiet DW) zu übermitteln.

Der Konzessionär ist dafür verantwortlich, dass alle Mitarbeitenden regelmäßig und fachgerecht geschult und entsprechende Weiterbildungsmaßnahmen durchgeführt werden. Wünschenswert sind auch Fortbildungsbestrebungen zu Nachhaltigkeitsthemen. Die Fortbildungsmaßnahmen sind der DW jährlich vorzulegen.

Die DW legt großen Wert auf eine qualitativ hochwertige und ordentliche Arbeitskleidung der Mitarbeitenden im gesamten Gastronomiebereich. Der Konzessionär muss dafür Sorge tragen, dass seine Mitarbeitenden jederzeit ein ordentliches, sauberes und ansprechendes Erscheinungsbild haben. Die DW behält sich ein Mitspracherecht bei der Wahl der Arbeitskleidung vor.

7.2 Übersicht Personalbestand

Nachfolgend wird der aktuelle Personalbestand aufgeführt (Stand: Januar 2026). Bitte beachten Sie, dass die aktuell im Einsatz befindlichen Mitarbeitenden nur die Kantine im Erdgeschoss bewirtschaften. Im Rahmen der Neuvergabe ist zusätzlich das 1. OG ergänzend zu bewirtschaften.

- 1 Küchenchef
- 1 Sous Chef
- 2 Köche
- 2 Küchenhilfen
- 1 Barista
- 1 Kassenkraft

8 Betriebsorganisation

8.1 Reinigung

Unabhängig der durchzuführenden Spülarbeiten obliegt dem Konzessionär – mit Ausnahme der äußeren Fensterflächen - die Reinigung des gesamten Wirtschafts-, Ausgabe- und Verkaufsbereiches, hierzu zählen:

- Produktionsküche / -bereich, Decke, Wände, Böden
- Produktionsgeräte
- sämtliche vom Konzessionär genutzten Arbeitsflächen (Wirtschafts- / Produktions- / Verkaufs- und Kassier- / Kassenbereich
- vorhandene Fettfilter
- Vorrats- und Lagerräume (inkl. Zugänge, Verkehrsflächen)
- Verkaufsbereich inkl. Bain Marie's und sonstiger Ausgabeflächen / -bereiche
- Kühltheken (innen / außen – inkl. Wannen)
- Tablettrutschen / -bereiche
- Glasreinigung an Ausgaben (kalt & warm)
- Kaffeebar und Kassenbereich
- Reinigung der Außenmöblierung (Tische und Bestuhlung)
- Öffnen & schließen der Sonnenschirme

Des Weiteren hat der Konzessionär folgende Reinigungstätigkeiten durchzuführen. Der Konzessionär

- muss alle 3-4 Monate selbstständig die Geräte der DW und eigene Geräte von innen reinigen
- hat schwierig zu erreichende Flächen regelmäßige / turnusmäßige (Tiefen-)Reinigungsmaßnahmen durchzuführen

Der Konzessionär muss fachgerechte Reinigung garantieren. Anfallende Kosten sind vom Konzessionär zu tragen.

8.2 Geschirreinigung

Die Geschirrabräumung in der Kantine erfolgt über Tablett-Abräumwagen, mit denen das Schmutzgeschirr in die Spülküche gefahren werden kann. Die Abräumwagen sind im Eingangsbereich der Kantine positioniert und werden durch eine mobile Trennwand optisch vom Gastraum getrennt.

In der Spülküche steht eine Haubenspülmaschine zur Verfügung. Eine separate Topfspülmaschine ist nicht vorhanden, so dass das Schwarzeschirr über die vorhandene Haubenspülmaschine gereinigt werden muss.

8.3 Entsorgung

Der Konzessionär trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Entsorgung.

- **Wertstoffe:** Im Außenbereich auf dem Gewerbehof sowie an der Durchfahrt zur Voltastr. befinden sich Lagerstätten für Müll. Dieser wird nach Wertstoffen (Restmüll, Glas, Papier usw.) getrennt, nach Vorgaben geltender Entsorgungsrichtlinien und -verordnungen des Bundes und des Landes Berlin entsorgt bzw. bis zur Abholung zwischengelagert. Die für die Entsorgung des Mülls notwendigen Behälter werden durch die DW gestellt. Anfallende Kosten werden von der DW übernommen.
- **Organischer Abfall:** Zur Zwischenlagerung von Nassmüll und Speiseresten steht im Innenbereich der Warenanlieferungszone ein Konfiskatkühler zur Verfügung. Die Organisation der Entleerung obliegt dem Konzessionär. Die Entsorgung von Speiseresten darf ausschließlich durch einen zugelassenen Entsorger erfolgen. Die Beauftragung sowie die Kosten der Entsorgung übernimmt die DW.

- **Fettabscheider:** Die Entsorgung von Ölen und Fetten ist durch den Konzessionär zu organisieren. Der Fettabscheider befindet sich im Untergeschoss. Die Beauftragung sowie die Kosten für die Entleerungen trägt die DW.

Wo möglich, steht die Weiterverwertung der Stoffe im Vordergrund (z.B. Speiseöl und -fett als Energielieferant für Biodiesel).

Kosten, die der DW durch vorsätzliche Falschtrennung des Konzessionärs entstehen, werden dem Konzessionär in Rechnung gestellt.

8.4 Sonstige Verantwortungsbereiche / Themen

8.4.1 Brandschutz

Der Konzessionär ist für die Einhaltung des Brandschutzes verantwortlich, hierzu zählt u.a., dass die Fluchtwege zur Straßenseite eingehalten werden.

8.4.2 Ausnahmegenehmigung Außenbestuhlung

Der Konzessionär ist für die Beantragung einer Ausnahmegenehmigung beim Bezirksamt für das Herausstellen / Aufstellen von Tischen und Stühlen verantwortlich. Die Kosten trägt der Konzessionsnehmer.

8.4.3 Beschallung

Der Konzessionär kann eine Musikbeschallung im Gastraum (Lizenzen etc.) vornehmen, etwaige Lizenzen sind von ihm zu beantragen. Die Kosten hat der Konzessionär zu tragen.

8.5 Schädlingsbekämpfung

Die DW sorgt in Abstimmung mit dem Konzessionär für geeignete und regelmäßige Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung. Zur Durchführung der Maßnahmen wird ein spezialisiertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen durch die DW beauftragt. Die Kosten werden von der DW übernommen.

8.6 Hygienische-bakteriologische Kontrolle

Der Konzessionär verpflichtet sich, mindestens einmal jährlich eine hygienisch- bakteriologische Untersuchung im gastronomischen Bewirtschaftungsbereich durch ein unabhängiges Hygieneinstitut durchführen zu lassen. Die Kosten hierfür trägt die DW. Die Auswahl des Anbieters wird mit der DW abgestimmt. Der Nachweis und das Ergebnis der Untersuchung ist der DW unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.

8.7 Inventar und Unterhalt

Die DW trägt notwendige Reparaturen an den baulichen Anlagen des Objektes. Die Unterhaltung der Räume ist Sache der DW und umfasst Wartung, Instandhaltung, Reparaturen und ggf. erforderliche Ersatzbeschaffungen. Hierzu gehören auch Schönheitsreparaturen außerhalb des Wirtschaftsbereiches. Dasselbe trifft für die Be- und Entwässerungsanlage einschließlich Fettabscheider, die Licht- und Kraftanlagen, Heizungs- und Lüftungsanlagen sowie für Feuerlöscheinrichtungen zu.

Beim Inventar ist zwischen Großinventar und Kleininventar zu unterscheiden. Zum Großinventar gehören insbesondere die Möblierung der Gasträume (Tische, Stühle, technische Anlage, usw.) sowie Großgeräte im Küchenbereich (thermische Geräte, Kühlanlagen, maschinelle Einrichtungen, stationäre Küchenmaschinen, usw.).

Zum Kleininventar gehören alle übrigen Inventargegenstände, die für den Betrieb der Gastronomie erforderlich sind, hierzu zählen beispielsweise das Buffetequipment, Messer, Schöpfer, Kellen, Schneidebretter, etc. Dieses wird durch den Konzessionsgeber zur Verfügung gestellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen im Bereich des Kleininventars sind vom Konzessionär zu übernehmen.

Bis zu einem Wert von € 5.000,00 p.a. sind diese Kosten netto vom Konzessionär zu tragen.

9 Kommunikation

9.1 Berichterstattung

Der Konzessionär stellt der DW unaufgefordert eine Statistik über die monatlichen Essenszahlen zur Verfügung.

Darüber hinaus legt der Konzessionär nach Abschluss des ersten Geschäftsjahres eine geprüfte Bilanz und eine Gewinn- und Verlustrechnung oder alternativ eine Einnahmen-/ Überschussrechnung vor. Des Weiteren sind folgende Berichte schriftlich und nachvollziehbar zu dokumentieren:

- Tägliche Erfassung der Essensteilnehmer – differenziert nach Kundengruppen, inkl. Einblick in die kaufmännische Buchführung des Konzessionärs
- Anzahl der Bons und die Umsätze netto in der Haupt- und Zwischenverpflegung
- Einzelleistungen der Konferenzen / Bewirtungen nach Ort, Datum und Uhrzeit und ggfs. getrennt nach den Kostenstellen
- Darstellung eines jährlichen betriebswirtschaftlichen Vergleichs: Vorjahr und laufendes Jahr (ab 2. Bewirtschaftungsjahr)
- Kassenumsätze differenziert nach Versorgungssegmenten (Tag, Woche, Monat, Jahr)
- Monatlicher Jour fixe zwischen Konzessionsgeber und -nehmer zum laufenden Betrieb

Zusätzlich ist der Konzessionär verpflichtet, der DW eine detaillierte Auswertung zum Thema „Sachbezugswerte“ zu liefern.

9.2 Speiseplan und Marketing

Der Konzessionär stellt über eine Intranetseite der DW den jeweils aktuellen Speiseplan und den zukünftigen Speiseplan sowie Informationen über etwaige Aktionen zur Verfügung.

Die Daten werden der DW als Datei zur Verfügung gestellt, diese pflegt den Speiseplan im Intranet ein. Der Speiseplan sollte entsprechende Hinweise zu den Zutaten und enthaltene Allergene ausweisen.

10 Qualitätsmanagement

10.1 Vorschriften zur Qualitätssicherung

Der Konzessionär ist verpflichtet, die gesetzlichen Lebensmittel- und Hygienerichtlinien (HACCP) zu befolgen und zu dokumentieren (z.B. Temperaturmessungen bei Lieferungen, von Kühl-/ Tiefkühlanlagen, von Kalt-/ Warmspeisen, etc.) bzw. zu erstellen.

Insbesondere hat der Konzessionär im Rahmen der Bewirtschaftung sicherzustellen, dass

- die Lebensmittel nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 sicher, d.h. nicht gesundheitsschädlich und nicht für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind,
- die Vorschriften des Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) eingehalten sind,
- sämtliche lebensmittelhygienischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 für Lebensmittelhygiene,
- der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- die Lebensmittelhygiene VO (LMHV) bei Lieferung und Ausgabe der Lebensmittel,
- alle gesetzlichen Vorgaben zur Allergenkennzeichnungsverordnung (LMIV)

10.2 Auditierung

Mindestens einmal pro Jahr ist ein Hygieneaudit vom Konzessionär zu veranlassen.

Die Prüfung findet durch einen Sachverständigen statt. Die Kosten hierfür trägt der Konzessionär. Bemängelte Punkte sind zeitnah zu korrigieren. Die Ergebnisse des Hygieneaudits sind der DW ebenfalls unaufgefordert vorzulegen.

Die DW ist berechtigt, jederzeit „nicht-angemeldete“ Audits, Quick-Checks oder Mystery Besuche selbst oder durch ihn beauftragte Dritte durchführen zu lassen. Abweichungen werden in einem Maßnahmenplan festgehalten, Störungen und Mängel dokumentiert, entsprechende Maßnahmen zur Behebung des Problems vereinbart sowie die für die Mängelbehebung verantwortliche Personen – des Konzessionärs und der DW – benannt und sodann eine angemessene Frist zur Behebung der Störung festgelegt.

Die jeweils verantwortliche Vertragspartei wird sämtliche nach Maßgabe der Ausführungen festgestellten Mängel, innerhalb einer durch die DW gesetzten angemessenen Frist, beseitigen.

Kommt es innerhalb dieser Frist nicht zu einer Beseitigung des Mangels, so werden sich die Vertragsparteien nach vorheriger schriftlicher Abmahnung zusammensetzen, um eine einvernehmliche Lösung zu finden.

10.3 Reklamationsmanagement

Der Konzessionär verpflichtet sich ein permanentes, aktives Reklamationsmanagement ein- und durchzuführen. Kontaktwege für etwaige Beschwerden müssen für den Gast ersichtlich sein. Es muss ein Ansprechpartner vor Ort (z.B. Küchenleitender) benannt sein. Die Art und Weise der Umsetzung steht ihm frei, sie kann handschriftlich oder digital erfolgen. Etwaige Investitionen und Kosten sind vom Konzessionär zu übernehmen.

Auf Basis einer regelmäßigen Auswertung und in Verbindung mit veranlassten Maßnahmen, wird der DW mindestens 1x halbjährlich eine Beschreibung der durchgeführten Maßnahmen schriftlich zur Verfügung gestellt.

10.4 Gastzufriedenheit

Um die Zufriedenheit der Gäste dauerhaft sicherzustellen, führt der Konzessionär mindestens 1x pro Jahr eine qualifizierte Tischgastbefragung durch. Die Befragung ist mit dem Facility Management der DW im Vorfeld abzustimmen und in geeigneter Form durchzuführen. Denkbar sind hier direkte Befragungen durch Handzettel oder Online-Befragungen, die der Konzessionär über das Facility Management durchführen lässt. Die Ergebnisse sind der DW unaufgefordert und spätestens innerhalb von 4 Wochen nach Abschluss der Befragung zur Verfügung zu stellen.

Unter Berücksichtigung der Befragungsergebnisse sind vom Konzessionär gezielte Optimierungs- und Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten bzw. abzuleiten und nach Abstimmung mit der DW umzusetzen.

11 Notfallplan

Der Konzessionär hat für die DW einen Notfallplan für eintretende Krisen und Sicherheitslagen in der Einarbeitungsphase zu erstellen und mit der DW abzustimmen. Ziele des Notfallplans sind, Gefahren und Schaden zum Schutz aller beteiligten Personen abzuwenden sowie die Geschäftstätigkeit sicherzustellen.

Der Notfallplan richtet sich an alle Mitarbeitenden, Lieferanten und anderweitige Geschäftspartner und -partnerinnen. Das Management des Konzessionärs übernimmt bei einem möglichen Notfall den Krisenstab.