

Leistungsbeschreibung

Die Bayern Tourismus Marketing GmbH (Auftraggeberin = AG) und ihre Partner (Aussteller = AS) nutzen für die Vermarktung eine Vielzahl nationaler und internationaler Fach- und Publikums-messen, darunter die ITB Berlin mit einem repräsentativen Bayern-Messestand. Dieser vermittelt das Bayerische Lebensgefühl und dient gleichzeitig als Plattform für Kommunikation und Kontakte mit Vertretern der nationalen und internationalen Reiseindustrie. Der Bayern-Stand liegt zentral in der Halle 27 und umfasst ca. 480 m²; es handelt sich um einen geschlossenen Stand, der nur für die AG, den AS und deren Gäste zugänglich ist.

Eines der zentralen Themen für das Reiseland Bayern ist die Kulinarik und das Bayerische Lebensgefühl. Entsprechend wird ein hoher Anspruch auf die Qualität des Essens, auf die Nachhaltige Bewirtschaftung und das Servicepersonal gelegt.

Für diesen Messestand wird hiermit die vollständige Cateringleistung ausgeschrieben in Verantwortung des Bieterunternehmens (BU).

Folgende Leistungsbereiche sind als Hauptleistung anzubieten und zu erbringen:

- Auf dem Messestand ist für den AG, den AS und ihren Gäste die Bewirtung während der Messezeit von **Dienstag, 16.03. bis Donnerstag, 18.03.2027 von je 9.30 - 18.30 Uhr** zu erbringen.
- Die Gastronomieflächen dürfen, als Bedingung des hier ausgeschrieben Auftrags, ausschließlich von dem AG, den AS und deren Gäste genutzt werden.
- Es erfolgt eine Abrechnung jeweils zwischen BU und AG, sowie BU und jedem AS direkt.
- Die Bewirtung soll à la carte mit einem Angebot von kalten und warmen Speisen erfolgen, mindestens einem warmen veganen Gericht, Brotzeit, Salat sowie eine Kuchenauswahl (s.u.).
- Der AG erwartet die Verwendung von saisonalen, bevorzugt Bayerischen sonst regionalen Produkten sowie eine optisch ansprechende Umsetzung der möglichst Bayerischen Gerichte.

1. Beschreibung des Bayern-Standes und Bewirtungsflächen

Der Bayern-Stand besteht nach außen gerichtet aus einem zentralen Bayern-Infocounter, nach innen gerichtet aus einem "Arbeitsbereich" mit Meeting-Tischen, einem Netzwerk-Bereich (mit einer großen U-förmigen Bartheke, einer Bayern-Lounge mit 16 Sitzplätzen an 2 großen Tischen sowie lockerer Bestuhlung im Innenbereich), einem Küchenbereich mit kleinem, separatem Bereich für das Catering-Personal sowie einem kleinen Lager / Garderobenbereich für die AS.

Die BayTM bietet ihren AS verschiedene Beteiligungsoptionen innerhalb des Bayern-Messestandes mit Meetingtischen in verschiedenen Größen sowie sog. Netzwerk-Areas an.

Der Meetingbereich umfasst ca. 50 Meetingtische (je 2-5 Sitzplätze), die Netzwerk-Area besteht aus Bar, Sitzhockern und Bayern-Lounge.

Die Bewirtung muss auf den folgenden Flächen des Messestandes der AG vollständig und in ausreichender Menge erbracht werden:

1. **Meetingbereich:** ca. 50 Tische für je 2-5 Personen; maximal ca. 170 Personen
 2. **Networking Area:** Bar, Stehtischen, Sitzhocker, Bayern-Lounges mit max. 50 Personen
- => Es existiert eine maximale Gesamtkapazität von ca. **220 Sitzmöglichkeiten**.

2. Vorbereitungs- und Dienstleistungsflächen

Für den Gastronomiebetrieb, Catering, steht dem BU Folgendes zur Verfügung:

1. Küche

- Größe: ca. 40 qm
- Raumhöhe: ca. 3m
- Einrichtung: ca. 2 x 7 m lange Küchenfläche mit folgenden Einrichtungsgegenständen: Gewerbekühlschränke, Flaschenkühlschrank, Gewerbetiefkühlschrank, Geschirrspülmaschine, Einbauspülbecken, Grillplatte, Wärmelampen, Fettabscheider, Wrasenabzug, Heißluftgerät, diverse Ablageflächen/Regale - siehe Musterplanung

2. U-förmige Bar

- Unterbauten inkl. Kühlschränke
- 1 Internetanschluss und 1 separater W-Lan Router an der Bar werden für Logistik bereitgestellt

3. Dienstleistungsausstattung:

Der BU hat die gesamte Gastroausstattung selbst zu stellen inklusive:

- Geschirr, Gewürzstände, Eis, Küchenutensilien etc.
- Zapfanlage und Kaffeetechnik an der U-förmigen Bar

Die Kosten für die Ausstellertickets des Service-Personals übernimmt der AG.

4. Kühl- und Lagerbedingungen:

Kühlmöglichkeiten und Lagerräume, die über den Umfang in der Musterplanung hinausgehen, werden nicht von der AG gestellt. Es besteht die Möglichkeit, eine Stellfläche für einen Kühl-LKW vor der Halle von der Messe Berlin auf Kosten des AG zu mieten.

5. Brandschutz:

Bei der Vorbereitung der Speisen bzw. dem möglichen Aufwärmen vorgefertigter Speisekomponenten ist eine erhebliche Dampfentwicklung zu vermeiden. Die Liegenschaften der Messe Berlin sind mit automatischen Brandmeldeanlagen ausgestattet. Als Brandmelder sind optische Melder, Rauchansaugsysteme und thermische Melder installiert; das BU hat sich über die Bedingungen der Messe Berlin eigenständig zu informieren und entsprechend seiner Anforderungen frühzeitig mit dem Messebauer des AG abzusprechen.

6. Gerätesicherheit/Strom- und Wasseranschlüsse:

Die eingesetzten elektrischen Geräte müssen gem. DGUV Vorschrift 3 geprüft sein und eine aktuelle Prüfplakette aufweisen.

3. Ausstattung Meeting-Bereich und Networking-Area

Alle Tische und Catering-Bereiche sind durch das BU hinsichtlich Tischdekoration, Gewürzstände, Servietten, Gläser, Teller und Besteck analog der Anzahl der Sitzplätze auszustatten. Die Speisekartengestaltung erfolgt in enger Absprache mit dem AG. Die Ausstattung ist anspruchsvoll und im Interesse eines Messeauftrittes gemäß der Aufgabenstellung des AG für die Dachmarke Bayern auszuwählen und zu gestalten.

Die Konzeption wird im Rahmen des Servicekonzeptes zur Zuschlagswertung verwendet. Nach dem Vertragsabschluss erfolgt **Anfang 2027** in Absprache mit dem AG eine Bemusterung zur Ausstattung u.U. in Verbindung mit einem Termin zu einem Testessen (s.u.). Die Bemusterung kann eine Korrekturversion haben. Die Catering-Ausstattung und das Speisen- und Getränkeangebot auf dem Messestand auf der ITB 2027 wird durch den AG final freigegeben.

Die Brandschutzbestimmungen der Messe Berlin sind durch das BU bei der Materialauswahl einzuhalten.

4. Gesetzliche und sonstige Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene sind die einschlägigen europäischen und nationalen Rechtsvorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung einzuhalten. Insbesondere sind die Anforderungen aus folgenden Regelwerken durch das BU zu beachten:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (soweit einschlägig),
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV),
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV),
- Infektionsschutzgesetz (IfSG), insbesondere Vorgaben für Beschäftigte im Lebensmittelbereich,
- sonstige einschlägige lebensmittelrechtliche Vorschriften.
- Das BU hat ein dokumentiertes HACCP-Konzept vorzuhalten und anzuwenden. Die regelmäßige Schulung des eingesetzten Personals hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz ist auf Anfrage des AG nachzuweisen.
- Die Einhaltung einschlägiger DIN-Normen in ihrer jeweils gültigen Fassung wird vorausgesetzt. Hierzu zählen DIN 10508 (Lebensmitteltemperaturen), DIN 10526 (Rückstellproben), DIN 10524 (Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben) sowie DIN 10514 (Hygieneschulung).

5. Anforderungen Serviceleistungen und Dienstleistungen

1. Die Versorgung des AG, der AS und deren Gästen ist unterbrechungsfrei sicher zu stellen.
2. Speisen und Getränke sind für die Messegespräche der AS mit ihren Gästen pro Einzeltermin an den Tisch oder in die Netzwerk-Area zu liefern bzw. an der Bar bereit zu stellen. Es ist damit zu rechnen, dass voraussichtlich alle 30 min / bis zu einer Stunde die Gesprächspartner pro Tisch wechseln werden.
3. Es ist davon auszugehen, dass jeder Tisch an den beiden ersten Messetagen durchgehend von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr besetzt sein wird; am letzten Messetag reisen AS erfahrungsgemäß ab ca. 14.00 Uhr teilweise ab.
4. Es muss immer am gesamten Stand für Ordnung gesorgt und dreckiges Geschirr schnell abgeräumt werden, auch am Bayern-Infocounter im Außenbereich.
5. Sofern der AG oder AS weitere Veranstaltungen z.B. VIP-Lunch für Besuch der Ministerin, Standparty o.ä. durchführen, ist das Catering hierfür nach vorheriger Absprache mit dem AG zu kalkulieren, organisieren und durchzuführen.

6. Das originäre Hausrecht auf dem Messestand liegt bei dem AG. Dieser gibt die Wahrnehmung des Hausrechtes an das BU, kann jedoch jederzeit selbst Maßnahmen zur Durchsetzung des Hausrechtes durchführen.
7. Der Aufbau des Cateringbetriebes erfolgt frühestens ab Sonntag, 14.03.2027 nachmittags bis Montag, 15.03.2027, spätestens 18.00 Uhr. Über Zufahrts- und Parkbedingungen der Messe Berlin hat sich das BU zu informieren. Das inkludiert die Abrechnung möglicher Kosten der Messe Berlin hierfür. Gleiches gilt für den Abbau des Cateringbetriebes ab Donnerstag, 18.03.2027, frühestens 18.00 Uhr, sowie Freitag, 19.03.2027.
8. Das BU nimmt im **Januar 2027** einen Kickoff-Termin in München, oder nach Absprache digital, wahr, um mit dem AG die Erstellung eines Detailprojektplans auf der Basis des Angebotes zu besprechen. Der Detailprojektplan enthält ein Zeit- und Maßnahmenzenario für die Zusammenarbeit in den Monaten Januar bis März zur Messenvorbereitung sowie u.U. weitere Speisenvorschläge. Nach Bedarf finden regelmäßige Abstimmungsgespräche statt.

6. Abrechnungen

1. Leistungsabrechnungen durch das BU erfolgen grundsätzlich pro AS per Rechnung. Jeder AS erhält eine eigene Catering-Nummer zur Rechnungstellung.
2. Die Ausstattung des Messestandes mit Besteck, Geschirr, Servietten, Gewürzständer usw. wird nicht mit der AG gesondert abgerechnet, sondern ist in die Kalkulation der Getränke- und Speisepreise einzubeziehen.
3. Das BU hat seine Leistungen - Speisen UND Getränke - nachprüfbar abzurechnen. Das BU eröffnet dem AG bereits während der Messeveranstaltung die Möglichkeit einer Verbrauchskontrolle (geleerte Flaschen/Fässer, Zählwerk an Kaffeeautomaten etc.).

7. Personal

Der Einsatz von geschultem, erfahrenem Personal muss entsprechend der Größe der Veranstaltung ausreichend und so effizient wie möglich erfolgen; dies geschieht auch im Interesse eines wirtschaftlichen Betriebes seitens des BU. Das Personalkonzept ist als Position des Servicekonzeptes darzustellen und verweist auf vergleichbare durchgeführte Veranstaltungen. Es sind dabei u.A. die Veranstaltungs- bzw. Standleitung, die Anzahl und Funktion des Servicepersonals sowie des Küchenpersonals, die Anzahl an Aufbau- und Abbaukräften usw. zu erläutern. Es ist darauf zu achten, dass das geplante Personal keine Doppelfunktionen übernimmt. Bei der Standleitung darf während der 3 Messtage kein Wechsel stattfinden. Auch beim Servicepersonal soll an den 3 Messtagen kein Wechsel stattfinden.

Anpassungen bei der Personenzahl können nach Auftragsvergabe und Abstimmungen mit dem beauftragten BU noch vorgenommen werden.

Die Mitarbeitenden sind namentlich zu einem Termin zu benennen, der im Rahmen des Kick-Offs mit dem AG vereinbart wird, nicht jedoch später als eine Woche vor dem Aufbau Termin liegt.

- Das Personal muss die deutsche Sprache beherrschen mindestens im Standard B2.
- Sofern das Personal einen Dialekt spricht, muss es Bayerisch sein. Wünschenswert ist der Einsatz von Personal, das bayerische Dialekte sprechen kann.

- Die Bekleidung des im Servicebereich eingesetzten Personals ist im Servicekonzept darzustellen und entsprechend im Auftragsfall zu realisieren. Wünschenswert ist die Vermittlung des Bayerischen Lebensgefühls in der Bekleidung.

8. Speisen und Getränke

Mit dem Angebot ist ein vollständiges und in sich schlüssiges Speisekartenkonzept vorzulegen für den gesamten Messebetrieb vom 16.03. - 18.03.2027.

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass aus allen vier touristischen Regionen (Allgäu-Bayerisch-Schwaben, Franken, Oberbayern, Ostbayern) regionaltypische Speisen wie Kässpätzn, Nürnberger Rostbratwurst, Leberkäse u.Ä. angeboten werden. Der AG ist an weiteren kreativen Speisekartenvorschlägen interessiert. Alkoholische Getränke müssen aus Bayern stammen.

Die Kernspeisekarte enthält mindestens folgende Gerichte (Details s. Anlage 4 - Preisblatt):

- Weißwurst, Leberkas, Kässpätzn
- Belegtes Brötchen (Semmel)
- eine kleine Brotzeit
- Salat als Hauptgericht und als Beilage
- veganes Gericht
- Kuchenauswahl

Die Getränkekarte enthält mindestens folgende Getränke (Details s. Anlage 4 Preisblatt):

- Helles aus Bayern (0,33l)
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee und Espresso
- Kaffee (Café Creme) - Tasse
- Mineralwasser (Still) - 0,3 l - bayerisch oder regional
- Fränkischer Weißwein 0,2l
- Fränkischer Rotwein 0,2l
- Saftschorlen 0,3 und 0,5l
- Tee schwarz, grün, Kräuter

Weitere im Preisblatt anzubietende Getränke, nicht in der regulären Getränkekarte enthalten:

- Winzersekt aus Franken - 0,7 l
- Mineralwasser (Still) - 1 l - bayerisch oder regional

Neben frischer Milch müssen laktosefreie Milch sowie Hafermilch sowie Zucker und Süßstoff in ausreichender Menge bereitgestellt werden.

Die Herkunft der angebotenen Speisen und Getränke ist der AG gegenüber bis Ende Januar zu dokumentieren. Es sollten soweit möglich biologische und/oder regionale Lebensmittel verwendet werden.