



Ausschreibung in 3 Losen über die Vergabe der

- A) Gastronomierechte und der zugehörigen Infrastruktur,**
- B) einer Veranstaltungsbühne inkl. deren technischen Betriebes**
- C) Licht- sowie Tontechnik (Beschallungsanlage) entlang der Veranstaltungsfläche, losgelöst von der Veranstaltungsbühne**

auf der Veranstaltungsfläche „Ocean Live Park“ (Kiellinie, 24105 Kiel) (ca. Bernhard-Harms-Platz bis Geomar (west)) im Rahmen der Veranstaltung „The Ocean Race Europe 2025“ (TORE) Starthafen Kiel für den Zeitraum vom 6. bis 10. August 2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Kiel-Marketing GmbH (KM) schreibt die **A) Gastronomierechte, die damit verbundenen Infrastrukturmaßnahmen, eine B) Veranstaltungsbühne, inkl. deren technischen Betriebes sowie C) Licht- sowie Tontechnik (Beschallungsanlage) entlang der Veranstaltungsfläche, losgelöst von der Veranstaltungsbühne** für das angegebene „Ocean Live Park“ Areal während des Veranstaltungszeitraumes aus (siehe Anhang) und bittet interessierte Anbieter um die Einreichung entsprechender Angebote mit Konzept und Preisangaben, die A-C umfassen können oder beliebige Teile davon oder auch nur einen Teilbereich wie A), B), C). **Die Abgabe hat bis zum 27.04.2025 schriftlich zu erfolgen.** Es wird um die Abgabe eines schlüssigen und attraktiven Gesamtkonzepts gebeten. Dabei sollte das Angebot für Teil A) eine angemessene Lizenzgebühr umfassen, sowie die Angebote für die Teile B) und C) eine schlüssige Preisgestaltung ausweisen. Sollte das ganze Paket von A) bis C) angeboten werden, kann die Lizenzgebühr mit den Preisen aus Teil B) und C) miteinander verrechnet werden, dies sollte lediglich nachvollziehbar aufgelistet sein.

Darüber hinaus kann der Status eines „**Official Supplier Startport Kiel - The Ocean Race Europe 2025**“ ab **5.000,-€** erworben werden.

Nähere Spezifikationen und Bedingungen sind den Texten der einzelnen Gliederungspunkte dieser Ausschreibung zu entnehmen.



1. Vertragsbestimmungen und Dauer der Zusammenarbeit

- Die Vertragsdauer bezieht sich auf die Durchführung der Veranstaltung vom 6. bis 10. August 2025. Die Vertragslaufzeit ist an die Durchführung der Veranstaltung gebunden und geht mit dieser einher. Das Weisungsrecht auf der gesamten Veranstaltungsfläche, inklusive der ausgeschriebenen Gastronomiefläche, obliegt dem Veranstalter KM und seinen Mitarbeiter*innen. Dem Weisungsrecht des Veranstalters ist Folge zu leisten.

2. Die Veranstaltung „The Ocean Race Europe 2025“ - Starthafen Kiel

- Vom 6. bis 10. August 2025 wird das The Ocean Race Europe mit dem Starthafen in Kiel hautnah zu erleben sein. Die Besucher*innen erwartet ein fünftägiges Wasser- und Landprogramm mit Kultur-, Sport- und Umweltschutzaktionen zum Mitmachen und Erleben – umsonst und draußen. Die Veranstaltungskernfläche nennt sich Ocean Live Park (OLP). Nach dem erfolgreichen Fly-By Event wird Kiel 2025 wieder ins Zentrum des internationalen Spitzen-Segelsports rücken. An der Kiellinie und im OLP werden an den fünf Veranstaltungstagen ca. 250.000 Besucher*innen erwartet. Auf dem Gelände des OLP wird es ein vielfältiges kulturelles und auf dem Wasser ein sportliches Angebot für Jede*n geben. In einem 3D 360° Kino, genannt Ocean Dome, wird es einen attraktives Filmprogramm geben, mit Schwerpunktthemen wie Natur, Meereslebewesen und Meeresschutz. Zudem werden interessante Showsegelrennen und die „Imoca Yachten“ selbst zu beobachten sein. Das Programm auf dem Wasser wird angereichert durch den Programmpunkt „Open Ship“ bei dem namenhafte Schiffe aus dem Bereich Forschung und Marine besichtigt werden können. Auf der Fläche des OLP wird es thematisch um Segelsport, Meeresschutz und Nachhaltigkeit gehen. Auf einer Bühne auf der Reventlouwiese wird das Ocean Race facettenreich mit Interviews, Berichterstattung und Filmbeiträgen dargestellt. Zudem wird es ein Live-Musikprogramm auf der Bühne mit Bands und DJ's geben.
- 2002 war Kiel bereits Zielhafen des damaligen „Volvo Ocean Race“ und begeisterte über 100.000 Zuschauer an der Förde. Viele tausend Boote begleiteten damals die ankommenden Yachten. Im Jahr 2023 war Kiel vom 8.-10. Juni nach langer Zeit wieder Schauplatz des Ocean Race und zwar mit einem Fly By. 88.000 Zuschauer*innen direkt im Ocean Live Park und 60.000 Menschen entlang der Kiellinie am Westufer der Förde und insgesamt 120.000 Fans entlang der 7 Km Küsten an den von der Kieler Woche bekannten besten Aussichtsplätzen an West- und Ostufer. Am Fly By Tag selbst waren in der Kernzeit 45.000 Besucher*innen im Ocean Live Park.



- Mehr Informationen finden Sie hier: [The Ocean Race Europe 2025 - The Ocean Race](#) oder auf [Kiel.Sailing.City - The Ocean Race Europe](#)

Los A) Gastronomie und Infrastruktur für Gastronomie

3. Beschreibung der Gastronomiefläche im OLP und Anforderungen

- Die Gastronomiestände werden auf dem Gelände des OLP verteilt stehen, neben und zwischen anderen Non-Food Partnerständen, deren Vergabe KM organisiert. Im, als Anhang, beigefügten Flächenplan OLP sind die optionalen Gastroeinheiten farblich gelb gekennzeichnet. Diese Flächen sind als Potentialflächen zu verstehen, die in Absprache zwischen KM und dem Gastronomieverantwortlichem (GV) angepasst werden können. In unmittelbarer Nähe der meisten Stände wird die Veranstaltungsbühne stehen. Bei der Bebauung der Fläche mit Gastronomieeinheiten müssen hinsichtlich der Belastbarkeit der Kaikante und der ausreichenden Durchfahrtsbreite für Rettungsfahrzeuge berücksichtigt werden.
- KM wird eigene Stände der Sponsoren, Partner des Starthafens und der Partner des TORE auf der Fläche positionieren. Die Aufstellungsorte dieser Stände haben Priorität in der Interessensabwägung.

4. Unterbringung der Gastronomieeinheit/en

- Es stehen keine festen Gebäude zur Unterbringung der Gastronomieeinheiten oder für Lagerzwecke zur Verfügung. Der Auftragnehmer ist eigenverantwortlich für die Unterbringung der Gastronomie und die zugehörige Lagerlogistik zuständig. Die Art der Unterbringung (Pagodenzelte, Holzhütten, Seecontainer, Foodtrucks o.ä.) der Gastronomie ist dem Auftragnehmer freigestellt, muss jedoch den gesetzlichen Auflagen für den Betrieb einer Gastronomie entsprechen sowie einen gepflegten und ordentlichen Gesamteindruck vermitteln. Sitz- und Verweilmöglichkeiten darf vom GV mitgebracht, aufgebaut und betreut werden. Insbesondere auf der Reventlouwiese bietet sich hierfür Platz an. Die Platzierung und Ausgestaltung ist mit KM abzustimmen. Entsprechende behördliche Genehmigungen für den Betrieb sind gesondert bei den entsprechenden Genehmigungsbehörden durch den Auftragnehmer einzuholen. Der hochwertige Gesamteindruck wird in der Bewertung des Angebots durch den Auftraggeber berücksichtigt. Bei der Bewertung wird außerdem ein besonderes Augenmerk auf die Gestaltung der Rückseiten der gastronomischen Stände gelegt. Sowohl die Lagerflächen als



auch die Rückwände der gastronomischen Einheiten sollten sorgfältig abgehängt, verdeckt oder hochwertig gestaltet werden.

5. Kommunikation zwischen Auftragnehmer und KM

- Die Kommunikation mit KM hinsichtlich des Gastronomie- oder Gesamtkonzeptes oder Teilkonzeptes und der Zusammenarbeit beim TORE erfolgt über einen verantwortlichen Ansprechpartner des Hauptvertragsnehmers. Grundsätzlich ist es möglich, dass der Hauptvertragsnehmer mit eigenen Partnern und weiteren gastronomischen Betrieben Kooperationen eingeht, um ein gemeinsames Konzept unter einem Namen und Ansprechpartner abzugeben. Der Hauptvertragsnehmer fungiert dabei uneingeschränkt als Durchführungsverantwortlicher und bündelt die Fragen und die Kommunikation möglicher Subpartner, an die die Flächen ggf. untervergeben wurden. Eine Untervergabe ist mit Abgabe des Konzeptes offen zu legen, jede künftige Untervergabe bedarf stets der Freizeichnung durch den Veranstalter KM.

6. Weitergabe von Rechten

- Für die Vergabe der Gastronomierechte, auch wenn das Gesamtpaket oder Teile davon angeboten werden, muss der Auftragspartner als Generalunternehmer auftreten. Eine Weitergabe der Generalrechte an Dritte ist nicht möglich.

7. Integration bestehender Partner und Sponsoren

- Zwischen KM als privatwirtschaftlichem Veranstalter und dem Rechteinhaber der Veranstaltung TORE besteht ein umfangreiches Vertragsverhältnis. Darin werden auch ökologische und werbliche Aspekte geregelt, die für den GV relevant sind. So ist jede werbliche Bemusterung an einem Stand mit KM abzustimmen. Verstoßen Werbeflächen gegen die Vereinbarungen die KM mit dem TORE-Veranstalter geschlossen hat, sind diese zu entfernen oder abzuändern. Den Weisungen von KM ist Folge zu leisten.
- Auf der gastronomischen Fläche präsentiert sich jedoch ausschließlich die Unternehmung des Vertragspartners und die ggf. im Konzept integrierten Partner. Werbemaßnahmen und Promotion-Aktionen jedweder Marken und Artikel bedürfen der vorherigen Zustimmung durch KM.



- Auf der OLP Fläche werden von KM Non-Food Stände von anderen Partnern platziert, die seitens des GV ebenfalls mit den notwendigen Infrastrukturanangeboten versorgt werden müssen (z.B. Strom, Wasser, Abwasser, Abfall...).

8. Barrierefreiheit

- Die Verkaufseinheit und Fläche ist barrierefrei so zu gestalten, dass Menschen mit Geh- oder Sehbehinderung, Rollstuhlfahrerinnen und -fahrer oder Besucherinnen und Besucher mit Kinderwagen sie problemlos erreichen und nutzen können. Auflagen, welche sich aus der amtlichen SNE ergeben, können an den GV weitergegeben werden (Bodenschutz etc.).

9. Rettungswege und Fluchtwege

- Die ausgeschriebenen Flächen dürfen nicht zu geschlossenen Flächen durch Zäune oder durch die Verbindung der einzelnen Gastronomiestände umfunktioniert werden. Die Flächen müssen zu jeder Zeit aus allen Richtungen öffentlich zugänglich sein, mindestens aber aus zwei gegenüberliegenden Richtungen. Des Weiteren ist darauf zu achten, dass ein Rettungsweg mit einer Mindestbreite von 3,50 m zwischen den Ständen, Laternen oder Bäumen eingehalten wird. Diese Mindestbreite gilt auch im Raum zwischen Mobiliar und Gastronomieeinheiten.

10. Strom und Wasser

- Die Strom-, Wasser- und Abwasserversorgung erfolgt über die bestehenden Gegebenheiten entlang der Kiellinie. Insbesondere auf die verfügbaren Stromeinheiten sollte bei der Planung Rücksicht genommen und mit den Stadtwerken Kiel und Kiel-Marketing Rücksprache gehalten werden. Die Strom- und Wasserzuleitungen von den Verteilern bis zu den Gastronomieständen, der Bühne, der externen Bierstände und den von KM platzierten Non-Food-Ständen müssen vom Auftragnehmer gelegt, gesichert und behindertengerecht abgedeckt werden. Nach Möglichkeit sollten Leitungen, die Laufweg auf der Kiellinie queren, über ein Traversentor verlegt werden und nur in Ausnahmen mit Kabelbrücken gesichert werden. Das Branding des Traversentores ist mit KM abzustimmen und muss entsprechend hoch sein, um die Durchfahrt von Rettungsfahrzeugen zu gewährleisten. Eine entsprechende Abwasserleitung ist ebenfalls zu legen und gleichwohl abzusichern. Strom und Wasser werden von KM über die Stadtwerke Kiel bezogen und beauftragt. Die Kosten für den Bedarf trägt der Auftragnehmer selbst und wird dem



Auftragnehmer von Kiel-Marketing weiterberechnet und in Form einer separaten Rechnung übermittelt.

- Behördliche Vorgaben (SNE-Auflagen) für Brandschutz und Gas müssen entsprechend erfüllt werden.

11. Müll und Entsorgung

- Die Abfallentsorgung erfolgt durch eine dem Umfang angepasste Entsorgung durch voraussichtlich 4-fach Sortierbehälter im öffentlichen Bereich und zusätzlichen Abfallauffangbehältern für Gastroabfall auf der technischen Fläche. Die anteiligen Kosten für die Mitbenutzung werden zu 50% an den Auftragnehmer weiterberechnet. Der Auftragnehmer verpflichtet sich für die Dauer der Nutzung, die gastronomisch genutzten Flächen von jedem Unrat, insbesondere von Warenabfällen und Verpackungsmaterial freizuhalten. Hier sei nochmals auf das bindende Zero-Waste Richtlinien der Landeshauptstadt Kiel hingewiesen.
- Eine nächtliche Flächenreinigung wird durch KM beauftragt und wird dem Auftragnehmer anteilig für die Gastronomie in Rechnung gestellt.

12. Toilettenanlagen

- Auf dem Gelände werden durch KM mindestens zwei WC-Container organisiert. Die Aufstellung/das Anschließen übernimmt der Auftragnehmer. Die Reinigung der Anlage, die Besorgung der Verbrauchsmittel und die anfallenden Kosten werden durch KM übernommen und anschließend nach einem Mengenschlüssel mit dem Vertragspartner abgerechnet. Eine öffentliche barrierefreie Toiletteneinheit befindet sich auf an der Buswendeschleife und wird ganzjährig durch den ABK betrieben. Auch ist während des Veranstaltungszeitraums die Toilettenanlage im Segelcamp für alle nutzbar. Auch hier gibt es eine barrierefreie Toilette.

13. Musik

- Das Abspielen von Musik sowie der Betrieb von Beschallungsanlagen ist grundsätzlich in den Ständen nicht erlaubt, da während der Veranstaltung eine permanente Beschallung über das Bühnenprogramm gegeben ist. In Umbauphasen wird Unterhaltungs- und Hintergrundmusik abgespielt. Sollte abweichend von dieser Regelung in einem Stand Musik gespielt werden, ist dieser für GEMA Meldung und Abrechnung selbst zuständig. Forderungen, die an KM diesbezüglich herangetragen werden sollten, werden von KM an den GV weitergegeben und eingefordert.

14. Gesetzliche Bestimmungen und Genehmigungen

- Die Anmeldung der Veranstaltung, die Erteilung der Sondernutzungserlaubnis und die Festsetzung der Veranstaltung wird durch KM vorgenommen und dem Auftragnehmer bereitgestellt. Die Gebühren für die erteilte Sondernutzung, die im direkten Zusammenhang mit den Flächen, auf denen gastronomische Produkte verkauft werden, stehen, werden dem Auftragnehmer von Kiel-Marketing weiterberechnet.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die Standpläne nach Aufforderung im Vorfeld mit entsprechenden Maßen und Kontaktdaten der einzelnen Betreiber an KM zu übermitteln, um die Beantragung der Genehmigungen rechtzeitig vollziehen zu können. Ausschankgenehmigungen werden eigenständig durch den Auftragnehmer beantragt. Alle weiteren Genehmigungen und Verpflichtungen, die den gastronomischen Betrieb sichern, hat der Auftragnehmer selbst zu organisieren, dazu zählen beispielsweise die Einhaltung und der Aushang des Jugendschutzgesetzes in allen gastronomischen Ständen und die Erfüllung der Auflagen entsprechend des Infektionsschutzgesetzes (Personal in Besitz von Gesundheitszeugnissen, Lagerung von Lebensmitteln, Hygiene etc.). Es muss mit Kontrollen durch entsprechende Ämter gerechnet werden. Sie sind verpflichtet, sich um die entsprechenden gewerberechtlichen Genehmigungen des Bürger- und Ordnungsamtes der Stadt, wie z. B. Reisegewerbekarte, gaststättenrechtliche Erlaubnis zu kümmern. Gleiches gilt für sämtliche darüber hinaus erforderlichen Erlaubnisse und Anmeldungen, wie z. B. bei speziellen Gastronomieeinheiten die Bauordnung.

15. Haftung

- Der Vertragspartner (GV) übernimmt die Verkehrssicherungspflicht und das Haftpflichtrisiko. Der GV haftet für alle Personen- und Sachschäden, die Dritten im Zusammenhang mit dem gastronomischen Betrieb entstehen im Rahmen der gesetzlichen Haftungsbestimmungen einschließlich eventuell entstehender Prozess- und Nebenkosten. GV stellt KM als Auftraggeber von Ansprüchen Dritter frei. GV haftet gegenüber KM für alle Schäden, die im Zusammenhang mit ihren Aktionen einschließlich Auf- und Abbau entstehen, ohne Rücksicht darauf, ob die Schäden durch den GV, ihre Bediensteten und Beauftragten, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer oder Besucherinnen und Besucher zu vertreten sind. KM tritt ihnen insoweit etwaige Schadensersatzansprüche gegenüber Dritten ab. Die Gastronomieflächen



werden dem GV in dem bestehenden besichtigten Zustand überlassen, d.h. eine Haftung von KM in jeder Form wird bei Schäden, die durch den Charakter der Fläche wie z. B. Unebenheiten, Bäume u. ä. entstehen, ausgeschlossen.

16. Veranstaltungszeitraum /Öffnungszeiten / Auf- und Abbauzeiten

- Der Eventzeitraum ist vom 6. bis 10. August 2025. Der Aufbau kann ab dem 31. Juli erfolgen. Der Abbau ist bis zum 14. August, 13:00 Uhr, abzuschließen.
- Geöffnet sind die Gastronomieeinheiten an folgenden Veranstaltungstagen:
 - Mittwoch – Donnerstag: von 13:00 Uhr bis 22:00 Uhr
 - Freitag – Samstag: von 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
 - Sonntag: 10:00 Uhr bis 20:00 Uhr
- Es besteht ab der Öffnung bis 19:00 Uhr eine Betriebspflicht. Im Bereich der Reventlouwiese ist der Betrieb bis 22:00 Uhr wünschenswert und sollte lediglich bei sehr schlechter Witterung o.ä. bereits ab 19:00 Uhr eingestellt werden.
- Aufgrund der „Umsonst & Draußen“ Philosophie der Veranstaltung erfolgen keine Zutrittskontrollen und es besteht kein Verzehrzwang für die Gäste des Ocean Race. KM weist die Gäste jedoch in Form von werbewirksamen und auffälligen Aushängen auf das gastronomische Angebot hin.

17. Beschreibung des gewünschten Speise- und Getränke-Angebots

- **Bierausschank**

Der GV darf kein Bier oder bierhaltiges Getränk verkaufen und ausgeben, da KM einen Supplier Vertrag mit der Flensburger Brauerei geschlossen hat. Diese werden auf dem OLP-Gelände 5 Bierstände aufstellen (im Anhang grün gekennzeichnet) und die Hospitality Area mit ihrer Angebotspalette versorgen. Gesonderte Absprachen können mit der Flensburger Brauerei geschlossen werden, die aber von KM genehmigt werden müssen.
- **Speisen**

Gewünscht wird ein hochwertiges, zeitgemäßes, ausgewogenes und nachhaltig gestaltetes Angebot von Speisen, welches für die individuellen Präferenzen der Besuchenden unter anderem auch vegetarische und vegane Variationen enthält. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verarbeitung von Zutaten und Produkten, die einer nachhaltigen und fairen Erzeugung entstammen und nach Möglichkeit regional bezogen werden können - dies gilt insbesondere für tierische Produkte. Fisch und Meeresfrüchte, die zum Verzehr angeboten werden, dürfen lediglich von nachhaltig zertifizierten Produzenten stammen. Ausdrücklich gewünscht sind frisch zubereitete warme und kalte Speisen, die



eine ganzheitliche und bewusste Ernährungsweise unterstützen. Ein weiteres Thema ist die saisonale Anpassung der Speisen.

- **Getränke**

Generell sollte das Getränkeangebot aus einem umfassenden Sortiment bestehen und neben alkoholischen Getränken (Weine, Aperitifs, Cocktails, Spirituosen) und nicht-alkoholischen Getränken (Wasser, Softdrinks, Säfte und Saftschorlen, selbsterzeugte Limonaden) auch Kaffeespezialitäten beinhalten. Getränke, die einen Bezug zu der Stadt Kiel, Schleswig-Holstein, der Ostsee, dem Norden oder dem maritimen Flair haben sind natürlich gerne gesehen. Besonders gewünscht ist auch die Integration von regional erzeugten Getränken aus ansässigen Brauereien oder Säften von Mostereien und landwirtschaftlichen Betrieben aus der unmittelbaren Umgebung.

- **Verpackung und Ausgabe**

Allgemein gilt für die gastronomischen Einheiten das Ziel so wenig Abfall zu produzieren, wie es möglich ist. Die Verwendung von Plastikverpackungen ist ausgeschlossen. Die Verwendung von Plastikstrohhalmen ist untersagt. Kiel ist „Zero Waste City“ und KM trägt diese Bestrebung bei all seinen Veranstaltungen nachdrücklich mit, zudem besteht eine Mehrwegpflicht bei öffentlichen Veranstaltungen in der Landeshauptstadt Kiel. Aus diesem Grund ist ein Mehrweg- und Pfandsystem, sowohl bei der Ausgabe der Speisen (hochwertiges Mehrweggeschirr, recyclebare oder wiederverwendbare Verpackungen) als auch bei der Ausgabe von Getränken (Mehrwegbecher und Gläser mit Pfand) verpflichtend.

- **Foodsharing**

Der GV und die einzelnen Gastronomen sind angehalten darauf zu achten, dass auf der Eventfläche so wenig Lebensmittel wie möglich verschwendet werden. Sollten dennoch am Ende des Veranstaltungstages Reste, die entsorgt werden müssen, entstehen, wäre es wünschenswert, wenn mit Organisationen wie „Foodsharing“, „to good to go“ oder „der Tafel“ entsprechende Absprachen getroffen werden.

- Bestandsgastronomie, die ganzjährig entlang der Kiellinie vertreten ist, wird auch während des TORE geöffnet haben. Hierzu zählen unter anderem „Jan&Hein&Klaas&Pit“, „Eis-König“, „Kobmüse Fischküche“, „Sandhafen“, „Contidiano“, „Nordwind“, „Moby“ und „Neptun“

- Darüber hinaus ist es vorgesehen, dass ausgewählte Partner (Sponsoren, etc.) in einem geringen Umfang selbstständig



gastronomische Produkte zum Verkauf/auf Spendenbasis anbieten. Hierfür kann der GV nach Absprache mit diesen Partnern eigene Vertragsabschlüsse zur Übernahme der Gastronomieeinheiten schließen. Hierbei handelt es sich nach jetzigem Stand um eine Einheit für einen Barista und eine Einheit für alkoholfreie Cocktails.

18. Nachhaltigkeit

Bei der Auswahl des Gastronomiekonzepts legen wir besonderen Wert auf eine ganzheitliche Herangehensweise des Betreibers an das Thema Nachhaltigkeit auf der sozialen, ökonomischen und ökologischen Ebene. Dies bedeutet, dass Nachhaltigkeit im gesamten Unternehmen gelebt und umgesetzt wird. Anbieter, die eine besondere handwerkliche Sorgfalt im Unternehmen pflegen, auf die verantwortungsvolle Haltung von Tieren achten und auf kurzen Wegen mit Produzenten und Lieferanten aus der Region zusammenarbeiten, werden besonders positiv bewertet, da diese die Umwelt schonen und im Vergleich zu anderen Bewerbern eine bessere Ökobilanz vorweisen.

19. Bezahlung

Der GV verpflichtet sich dazu an all seinen Einheiten zusätzlich zur Barzahlung auch digitales Bezahlen (Girocard, Kreditkarte, etc.) anzubieten. Darüber hinaus wäre die Annahme des "Kiel Gutscheins" wünschenswert. KM ist bei der Realisierung behilflich.

20. Lizenzgebühr für die Überlassung der Gastronomierechte, Standanzahl und Standgebühren

- **Lizenzgebühr**

Der GV zahlt eine Lizenzgebühr an KM für das Vermarktungsrecht der gastronomischen Flächen. Die Höhe der Gebühr wird als ein Zuschlagskriterium gewertet.

- **Standanzahl**

Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Kulturgenuß, Aufenthaltsfläche für die Gäste und deren Bewirtung zu erhalten, soll die Gastronomie aus maximal 30 Ständen/Verkaufseinheiten bestehen. Sollte die Umsetzung des Standbetriebes anteilig mit Subunternehmungen geplant sein, sind alle Subunternehmungen vor Vertragsschluss offen zu legen. Veränderungen oder Neuvergaben während der Vertragslaufzeit bedürfen ausnahmslos der Zustimmung und Zeichnung durch KM.

- **Standgebühren**

Unabhängig von der geplanten Anzahl der Verkaufseinheiten, dem Warentyp und dem kalkulierten Umsatz, kann der GV eine angemessene Gebührenordnung für die gastronomischen Verkaufseinheiten festlegen.

- **Titelgebühr**

Die Lizenzgebühr für den Titel **Official Supplier Startport Kiel - The Ocean Race Europe 2025** von mind. 5.000,-€ ist optional. Der Vertragsnehmer ist verpflichtet, das vorgestellte Konzept selbst federführend operativ durchzuführen. Eine Vergabe der Nutzungsrechte an Dritte ist ausgeschlossen.

21. Leistung KM

KM überlässt dem Vertragsnehmer A) oder A)-C) die Nutzung der in den vorherigen Abschnitten beschriebenen Flächen im OLP zur Nutzung als gastronomische Verkaufsfläche während des Veranstaltungszeitraums. Neben den exklusiven gastronomischen Nutzungsrechten beinhalten die Gebühren ebenfalls die gesamte Vermarktung der Veranstaltung und die Gestaltung und Umsetzung des Bühnen- und Rahmenprogramms durch KM.

Los B) Veranstaltungsbühne

- Im Ocean Live Park (OLP) auf der Reventlouwiese wird eine zentrale Bühne installiert. Für den technischen Betrieb inkl. der technischen Einrichtung für die Nutzung der Bühne ist der Auftragnehmer verantwortlich. KM bzw. TORE ist für die Live-Übertragung der Regatten und die Zulieferung Werbeclips und Inhalte auf die digitalen Bildstellen hin zur Bühne verantwortlich, entsprechende Schnittstellen und Übergabepunkte für die Daten und Signale sind vom Auftragnehmer vorzuhalten.

22. Veranstaltungsbühne

- Überdachte Entertainment-Bühne. Größe muss so bemessen sein, dass dreißig (30) Personen gleichzeitig Platz finden (z.B.: Rundbogen-Bühne 10 Meter x 8 Meter inkl. Bühnenpodesten), um Unterhaltungsprogramme mit Live-Bands zu veranstalten.
- Die Bühne muss ein Lichteffektsystem und ein Soundsystem vorweisen. Das Soundsystem der Bühne muss mit dem Haupt-Soundsystem des OLP-Areals gekoppelt bzw. betrieben werden können.



- Die Tontechnik der Bühne sowie das integrierte Lichtsystem sind mit einer ausreichenden Notstromversorgung in Form eines Generators, für den Fall eines Stromausfalls, zu versehen.
- Auf der Fläche vor der Bühne werden bis zu 3.000 Personen für Konzerte erwartet, dementsprechend muss die Beschaffenheit der Schallanlage ausgerichtet sein.
- In die Bühne muss eine digitale Bildwand seitens des Angebotnehmers Bühne zur Übertragung von Livedaten angebracht sein.

Folgende Spezifikationen sind hierfür vorgesehen:

- IP65 oder besser
- mindestens 15m²
- 16:9-Seitenverhältnis und High-Definition-Auflösung
- Mindesthelligkeit: 5000 cdm²
- Mindestkontrast: 1000:1, gemessen bei einem Umgebungslicht von 500 Lux
- Mindestbetrachtungswinkel: 120 Grad horizontal und 50 Grad vertikal
- PAL-Kompatibilität
- Generator-Notstromversorgung
- Der Screen muss in der Lage sein, Inhalte über das Internet zu streamen, Live-Filmmaterial zu übertragen (über eine Einspeisung, die von einem NOC-Punkt (Network Operations Center) vom TV-Komplex. Podeste für eine Preisverleihung sowie Abgitterungen vor der Bühne (bspw. Hamburger Gitter) für Medienvertreter müssen seitens des Bühnenbetreibers zur Verfügung gestellt werden.
- 50 Meter von der Bühne entfernt ist seitens des Auftragnehmers „Veranstaltungsbühne und Beschallung“ im OLP eine erhöhte, überdachte Plattform bereitzustellen, welche ausreichend groß und für Filmteams und Medien geeignet ist. Diese ist nach Möglichkeit direkt neben dem FOH zu platzieren, um hier den Abgriff des Tonsignals zu ermöglichen.
- Ein Ton- und Lichttechniker für Ton/Bühne/Licht ist für alle Eventtage zur Verfügung zu stellen.
- Der Auftragnehmer Bühne stellt einen Container in unmittelbarer Nähe zur Bühne zur Verfügung, welcher mit der notwendigen Ausrüstung für die Live-Übertragung des Bühnensignals (einschließlich Mischpulten) zur TV-Produktion versehen ist.
- Das Bühnenprogramm „Musik“ wird von einem Partner gebucht und betreut, anfallende GEMA gebühren werden von diesem oder von KM übernommen.



- Das Branding der Bühne sowie des FOHs und der überdachten Plattform muss in Absprache mit dem Vertragspartner KM erfolgen. Ein entsprechendes Layout bereitgestellt wird von KM bereitgestellt.
- Der Bühnenzugang muss in Absprache mit KM so gestaltet werden, dass hinter der Bühne ein ausreichend großer Backstagebereich eingerichtet werden kann. Der Backstagebereich muss mit einem Aufenthaltsbereich (Pagodenzelt) inkl. Sofa und weiteren Sitzgelegenheiten für bis zu 10 Personen und ein großer Gastronomiekühlschrank und einem Toilettencontainer und einem weiteren (abschließbaren) Container, der als Garderobe für die Künstler*innen dient, ausgestattet sein. Der Backstagebereich wird vom Auftragnehmer bereitgestellt.

Los C) Licht- sowie Tontechnik (Beschallungsanlage) entlang der Veranstaltungsfläche, losgelöst von der Veranstaltungsbühne

23. Beschallung der OLP Fläche

- Auf der OLP Fläche müssen Lautsprecher aufgestellt werden, um eine akustische Ansprache der Besucher*innen in ausreichender Lautstärke zu gewährleisten. Die Anzahl und Stellorte kann der Auftragnehmer eigenständig, nach technischen und logistischen Voraussetzungen bestimmen. Die Anspielung der Lautsprecher erfolgt über zwei oder drei Quellen.
- Zu diesem Zweck ist es notwendig die PA, welche das Veranstaltungsgelände losgelöst von der Eventbühne beschallt, mit dieser koppeln zu können.
- Die Beschallungsanlage muss Umfassen: im Gesamten vier (4) drahtlose Mikrofone, nach Absprache auch als Headset, die von jedem Ort im Ocean Live Park aus senden können.
- Spezifisch sind folgende Bereiche akustisch zu bespielen: die Ocean Live Park-Soundzonen, Ankunfts- und Abfahrtspontons, die von einem Audiopult aus gesteuert werden und deren Pegel unabhängig voneinander eingestellt werden können.
- Aufgrund der Länge des Veranstaltungsgeländes entlang der Kiellinie wird es voraussichtlich nötig sein die Beschallungsanlage über mehrere PAs zu betreiben, welche miteinander gekoppelt werden müssen. Eine ausreichende Generator-Notstromversorgung für jede einzelne PA sowie ein Link zu den Outdoor-Screens müssen zur Verfügung gestellt werden.



24. Beleuchtung der OLP Fläche

Die Anforderungen für die Beleuchtung des Veranstaltungsgeländes umfassen:

- Spezifische Beleuchtung für Yachten:
 - Jede Yacht im Anlegebereich muss entweder mit speziellen Scheinwerfern oder mit angemessenen Flutlichtern für die Dauer ihrer Anwesenheit ausgestattet werden.
 - Lichteffektsystem: Ein (1) x Grundbeleuchtungseinheit pro Yacht, mindestens LED 50W 4500LM IP65. Jede Einheit muss mit separaten wasserdichten, geschützten 16A Stromquellen ausgestattet sein.
 - LED-basierte Effekte für alle Yachten, einschließlich Ersatzteile, die zentral von einem von KM genehmigten Standort aus gesteuert werden.

Allgemeines

25. Zahlungsmodalitäten

Die Zahlung der Lizenzgebühr erfolgt gegen Rechnungslegung durch KM zum 31.07.2025 mit 70 % und zum 18.08. mit 30 %.

26. Informationen zur Bewerbung

- Bitte beachten Sie, dass die Bewerbung neben einem schlüssigen Gesamtkonzept auch folgende Anlagen beinhalten sollte:
- Konzeptidee und -beschreibung
- Konzeptvisualisierungen mit Bildern einer möglichen Umsetzung, sowie Aufriss der Standgestaltung mit realen Maßen und einem Dekorations- und Beleuchtungskonzept
- Der Aufriss zeigt die Berücksichtigung von Rettungswegen und vorgesehener Sicherheitskonzeption auf
- Die Sicherstellung barrierefreien Zugangs wird nachgewiesen
- Erklärung zur Einhaltung des Mindestlohngesetzes
- Verpflichtung zur Einhaltung der „Zero-Waste“- Ziele Kiels
- Referenzliste von bereits durchgeführten Gastronomiekonzepten.
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, welcher nicht älter als 3 Monate sein darf



- Angebot über die zu zahlende Lizenzgebühr netto bzw. den zu erhaltenden Preis

Die Auswahl des zukünftigen Betreibers erfolgt unter allen Bewerbern nach den folgenden Bewertungskriterien:

Nachhaltigkeit; Einbindung und Qualität regionaler Produkte	25 Punkte
Referenzen	10 Punkte
Hochwertigkeit der Stände	15 Punkte
Optischer Eindruck, Gestaltung der Fläche	20 Punkte
<u>Höhe des Nutzungsentgeltes</u>	<u>30 Punkte</u>
Summe	100 Punkte

Die fünf Kriterien werden einzeln mit 0 (nicht erfüllt) bis max. Punktzahl (voll erfüllt) bewertet. Eine Mindestpunktzahl von 60 muss erreicht sein, damit ein Zuschlag erteilt werden kann. Erreicht kein eingereichtes Konzept die Mindestpunktzahl, wird erneut ausgeschrieben.

- **Das Auswahlgremium** besteht aus erfahrenen 3 Mitarbeiter*innen von Kiel-Marketing. KM behält sich vor, bei sich ändernden Rahmenbedingungen, die Ausschreibung zurückzuziehen. Bewerbungen, die KM nach dem **27.04.2025** erreichen, finden keine Berücksichtigung im Auswahlverfahren. Die Entscheidung wird allen Bewerbern im Ende April 2025 mitgeteilt.
- **Die Einreichung des Konzeptes hat schriftlich per E-Mail bis zum **27.04.2025** an m.koehler@kiel-marketing.de** mit einem persönlichen, digitalen Anschreiben an Mareike Köhler zu erfolgen. Darüber hinaus wird um die Übersendung einer dazugehörigen PowerPoint-Präsentation gebeten, die sich auf max. 20 Charts beschränken sollte.
- **Kontakt für Rückfragen:**
Greta-Sophie Strauß
0431-901 2909
g.strauss@kiel-marketing.de
- **Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**

27. Anhang:

- Flächenplan OLP Gastronomie und KM Stände