



AHOI!

**GASTRO-GUIDE für das
Stadtwerke Eisfestival**

Kiel.
Kiel
Sailing.City.



- Das Stadtwerke Eisfestival wird seit 1998 erfolgreich von Kiel-Marketing (KM) veranstaltet. Titelsponsor ist die Stadtwerke Kiel AG, Betreiber ist die interevent GmbH.
- Die Veranstaltung findet jedes Jahr von Mitte November bis Mitte Januar (8 Wochen) statt.
- Veranstaltungsdatum: **19.11.2025 bis 18.01.2026 (61 Tage)**
- Das Stadtwerke Eisfestival bietet ein vielfältiges Angebot aus Eislaufen, Schlittschuhverleih, Stockschießen, Firmen- und Weihnachtsfeiern sowie Kindergeburtstage.



Standort bis 2023: Ostseekai Kiel



Standort 2025: Germaniahafen Kiel

- Maritim, kiel-typischer Standort mit direkter Wassernähe als Alleinstellungsmerkmal der Eisbahn!
- Veranstaltungsort regulär am Ostseekai Kiel – Temporärer Umzug seit 2024 an den Germaniahafen Kiel wegen Bauarbeiten am Ostseekai (Ausbau Landstromanlage).
- **Germaniahafen Kiel:** Rekordabschlusszahlen in Saison 2024 dank zentraler Lage gegenüber vom Hauptbahnhof und sehr gute Anbindung zum ÖPNV!
- „Schönwettergarantie“ dank vollständiger Überdachung der Eisbahn. Die vollverglaste Zeltwand sorgt für einen direkten Blick auf die Förde und Kieler Wahrzeichen.
- Gesamtaufbau (2000qm) = Eisfläche (600qm) + Kunststoffbahnen zum Stockschießen (350qm) + Aufenthaltsfläche an der Eisbahn (550qm) / Schlittschuhverleih inkl. Kassen- und Umziehbereich (200qm) / zwei „VIP-Räume“ (zur Vermietung an Gruppen, je 75qm, insgesamt 150qm) / Gastronomiebereich „Kajüte“ (150qm)



- Gesucht wird eine hochwertige Gastronomie inkl. Bestuhlung, die zum Verweilen einlädt und die maritime Aufenthaltsqualität steigert (siehe Beispiel-Bilder).
- Für den Gastronomiebereich kann Kiel-Marketing auf Wunsch bis zu 150qm (10x15qm) überdachte Zeltfläche, ausgestattet mit einem grau-blauen, schwer entflammaren Teppich und einer Grundbeleuchtung bereitstellen.* Die weitere Gestaltung, maritime Dekoration und Bestuhlung übernimmt der/die Gastronom/in.
- Die Art der Gastronomie-Unterbringung ist vielfältig (z.B. Tresen, Seecontainer, Holzverschaltete Hütte), muss jedoch den gesetzlichen Auflagen für den Betrieb einer Gastronomie entsprechen und gepflegt aussehen. Beachtet werden müssen die Traufhöhe des Zeltes sowie die baurechtlichen und feuerwehrrechtlichen Vorgaben.
- Kiel-Marketing empfiehlt die Installation eines Tresens (je nach Aufbau bis zu 10m lang und 3m tief).

* gegen Kostenübernahme



- Kiel-Marketing ist für die Anmietung, Dekoration und Bestuhlung der zwei VIP-Räume verantwortlich.*
- **Raumbeschreibung:** je 75qm groß, Platz für max. 40 Personen, beheizt mit Infrarotstrahlern, winterlich/ weihnachtlich dekoriert, ausgestattet mit Tischen und Bänken, max. zwei Firmenfeiern pro Abend (18:00-22:00 Uhr), max. vier Kindergeburtstage pro Tag
- Der/die Gastronom/in übernimmt die Reinigung der VIP-Räume nach den jeweiligen Veranstaltungen und bereitet die Tische für die kommenden Gäste wieder vor. Kiel-Marketing betreut je nach Bedarfslage und in Aufteilung und Absprache mit dem/der Gastronom/in die abendlichen Firmenfeierlichkeiten.
- **Bewirtung der Firmenfeiern:** Die Gruppen werden von der Gastronomie mit Getränken versorgt (inkl. Tischbedienung). Optional kann ein Catering über Kiel-Marketing hinzugebucht werden*. Details zum Catering siehe nächste Seite.

* verhandelbar mit Einfluss auf die Lizenzgebühr

- Für die abendlichen Feiern in den VIP-Räumen wird eine gesonderte, hochwertige Catering-Speisekarte angeboten.
- Gewünscht werden deftige, saisonale Einzelgerichte (z.B. Grünkohl, Rübenmus) und weihnachtliche Menüvarianten. Vegetarische/ vegane Optionen sollten selbstverständlich nicht fehlen.
- Die Zubereitung des Firmencaterings erfolgt in externen Räumlichkeiten, vollständig losgelöst von dem gastronomischen Angebot an der Eisbahn und schränkt den vor Ort-Betrieb nicht ein.
- Die Kunden buchen das Catering über KM* (2019/2020: 31 Caterings mit insgesamt 866 Tellern/ bewirteten Personen). Der/die Gastronom/in erhält rechtzeitig die Bestellübersicht inkl. Lieferzeiten, Personenanzahl und gebuchter Gerichte.
- Pro Gruppe wird die Anzahl an buchbaren Gerichten beschränkt.
- Pro Abend sind maximal zwei Caterings möglich – unterschiedliche Lieferzeitpunkte sind möglich.
- Der/die Gastronom/in ist für die Zubereitung, pünktliche Anlieferung, Reinigung, Abholung, Betreuung sowie für den Auf- und Abbau des Caterings in den VIP-Räumen verantwortlich.
- Der Brutto-VK beinhaltet pro Gericht eine 15%ige Marge für KM. Der/die Gastronom/in stellt die Rechnung jeder Lieferung direkt an den Endkunden.

* verhandelbar mit Einfluss auf die Lizenzgebühr

- Der maritim geprägte Gastronomiebereich umfasst ein Getränke- und Speisenangebot für den täglichen Eislaufbetrieb und das parallel stattfindende Stockschießen.
- Die Gastronomie ist entsprechend der Zielgruppen und Buchungszahlen ausgerichtet und bewirbt die Gäste mit Getränken und Speisen zügig, serviceorientiert und qualitativvoll (auch in Stoßzeiten).
- Die Gruppen beim Stockschießen und die Weihnachtsfeiern werden von der Gastronomie vorwiegend mit Getränken (inkl. Bedienung in den VIP-Räumen bzw. an den Bahnen) und optional mit einem Catering in den VIP-Räumen versorgt.



VORMITTAGS

(Eislaufen für Schulklassen)

- Kinder u. Teens
- Klassen diverser Schularten
- 6.345 Schüler/innen aus 220 Klassen*



NACHMITTAGS

(Eislaufen, Kindergeburtstage, Stockschießen)

- Kinder, sportliche Jugendliche, Familien
- 41.291 im Kassensystem registrierte Läufer/innen*
- 62 Kindergeburtstags-Gruppen*
- ca. 4.500 Erwachsene beim Stockschießen



ABENDS

(Eislaufen, Stockschießen, Feiern in den VIP-Räumen)

- ca. 250 Firmen- oder private Gruppen*
- 30 Weihnachtsfeiern in den VIP-Räumen*
- 80 Teams beim Stadtwerke Kiel MASTERS*
- 8 abendliche EisDISCO-Termine

*Zahlen aus 2024/2025

Stadtwerke Eisfestival | Öffnungszeiten

Die Gastronomie wird an allen Veranstaltungstagen (19.11.2025 bis 18.01.2026, 61 Tage) betrieben:

- Öffnungszeiten **Schulklassen***:

Mo.-Fr.: 08:00-13:00 Uhr (nicht in den Ferien)

- Öffnungszeiten **Eislaufen und Stockschießen***:

Mo.-Fr.: 13:00 – 20:00 Uhr (Ferien ab 10:00 Uhr)

Sa.-So.: 10:00 – 21:00 Uhr

Afterwork Fr.-So.: bis 21:00 Uhr

Heiligabend + Neujahr: geschlossen

Weihnachtstage (25./26.12.): 10:00 – 20:00 Uhr

Silvester (31.12.): 10:00-17:00 Uhr

- Öffnungszeiten **Feierlichkeiten in VIP-Räumen***:

Mo.-Sa.: 18:00-22:00 Uhr

* mit Voranmeldung

Gastronomie optional –

Getränkeverkauf wünschenswert

Gastronomie offen –

Das Speisen- und Getränkeangebot ist vollumfänglich geöffnet.

Gastronomie offen –

Das Getränkeangebot ist bis 22:00 Uhr vollumfänglich geöffnet.

- **Eisbahn-Eröffnung:**

- EisDISCO und kostenfreies Eislaufen für alle Gäste am Mittwoch, 19. November 2025, ca. 17:00-20:00 Uhr (250-350 Personen)
- Das Speisen- und Getränkeangebot der Gastronomie ist vollumfänglich geöffnet.
- Partnerempfang von Kiel-Marketing in den zwei VIP-Räumen (ca. 100 Personen)

Ein vergünstigtes, gastronomisches Angebot am Eröffnungstag für alle Gäste ist gewünscht (z.B. rabattierte Heißgetränke).

- **Eislaufen für Schulklassen:**

Ein vergünstigtes, gastronomisches Angebot für Schulklassen ist gewünscht (z.B. rabattierter Kakao).

- **Kindergeburtstage:**

- Ausrichtung von Kindergeburtstagen in den zwei VIP-Räumen (max. 4 Stück pro Tag je 3 Std.; Mo.-Fr. 14-17 Uhr | Sa.-So. + in den Ferien 11-14 Uhr, 14-17 Uhr)
- Paketpreis pro Gruppe (inkl. Schlittschuhe, Zutritt zur Eisbahn, Nutzung VIP-Raum)

Ein im Paketpreis inkludiertes, gastronomisches Angebot pro Kind ist gewünscht (z.B. Getränk und warme Speise).



- **Stockschießen am Nachmittag und Abend:**

- Alle Gruppen des Stockschießens werden von der Gastronomie vorwiegend mit Getränken versorgt (auch per Bedienung an den Bahnen).

Die Getränke sollten auch per Karte und Rechnung beglichen werden können.

- **Feierlichkeiten in den VIP-Räumen:**

- Die Weihnachtsfeiern in den VIP-Räumen werden von der Gastronomie mit Getränken (auch Tischbedienung) und optional mit einem vorab gebuchten Catering versorgt.

Vorab buchbare, vergünstigte Getränkeangebote für alle Gruppen sind gewünscht (z.B. Buchung von Getränkepaketen pro Person ohne Verbrauchslimitierung).

- **Stadtwerke Kiel MASTERS:**

- sieben Turniertage im Januar (8.-9.,12.-16. Januar 2026, ca. 19:30-23:00 Uhr)
- Teilnahme von bis zu 120 Teams à 4 Personen

Das Speisen- und Getränkeangebot ist während des Turniers vollumfänglich geöffnet (hoher Bierabsatz).





- Das Getränkeangebot sollte aus einem Voll-Sortiment bestehen, das alkoholische (Bier, Wein, Glühwein, Aperitif), nicht alkoholische (Wasser, Softdrinks, Kinderpunsch, Säfte und Saftschorlen) und Kaffeespezialitäten/ Tee beinhaltet.
- Gerne gesehen ist die Integration von regional erzeugten Getränken (z.B. Bier aus ansässigen Brauereien o. Säfte von Mostereien).
- Wir empfehlen den Ausschank von Bier und Softgetränken in Flaschen für eine bessere Lagerfähigkeit. Die Bindung an eine bestimmte Biermarke besteht nicht.
- Die Getränkeausgabe soll über Glasflaschen, Mehrwegbecher oder -gläser erfolgen, um Müll zu vermeiden. Der Einsatz von „to-go“-Behältnissen ist untersagt. Ein Pfandsystem ist wegen der geschlossenen Veranstaltungsfläche erfahrungsgemäß nicht notwendig. Die Entscheidung darüber obliegt dem/der Gastronom*in.
- Das Speisenangebot sollte eisbahntauglich, familiengerecht, zeitgemäß und nachhaltig sein.
- Vegetarische und vegane Variationen sind ausdrücklich gewünscht.
- Ein besonderer Fokus liegt auf der Verarbeitung von nachhaltig und fair erzeugten Zutaten und Produkten, die möglichst regional bezogen werden. Dies gilt v.a. für Fleisch und tierische Produkte.
- Bei der Essensausgabe soll so wenig Müll wie möglich produziert werden. Die Verwendung von Einweg-Plastikgeschirr und -besteck ist daher nicht erlaubt. Dies gilt auch für Einmal-Geschirr aus biologisch abbaubaren Kunststoffen. Die Essensausgabe soll über ein Mehrwegsystem erfolgen.

- **Heizung:**

Wir empfehlen eine beheizte Gastronomie zur Umsatzsteigerung und Steigerung der Aufenthaltsqualität. Infrarotstrahler haben sich bewährt.

- **Lagerfläche:**

Es stehen keine festen Gebäude für Lagerzwecke zur Verfügung. Der/die Gastronom/in ist eigenverantwortlich für die Unterbringung der Lagerlogistik zuständig. Ausreichend Stellfläche dafür ist vorhanden.

- **Barrierefreiheit:**

Die Verkaufseinheit und -fläche ist barrierefrei zu gestalten, sodass Menschen mit Geh- oder Sehbehinderung, Rollstuhlfahrer/innen oder Gäste mit Kinderwagen sie problemlos erreichen und nutzen können.

- **Strom, Wasser, Müll:**

KM stellt die erforderliche Infrastruktur bereit (u.a. Stromkästen, Standrohre für Wasser, Mülltonnen). Die Wasser- und Stromverteilung bis zur Endverbrauchsstelle führt der/die Gastronom/in auf eigene Kosten selbst durch. Der/die Gastronom/in trägt die Verbrauchskosten für Strom, Wasser und für die anteilige Müllentsorgung.

- **Toilettenanlagen:**

KM kümmert sich um die Aufstellung eines ebenerdigen und behindertengerechten Sanitärcontainers inkl. Reinigungspersonal und Verbrauchsmaterial. Der/die Gastronom/in beteiligt sich zu 1/3 an den Kosten.

- **Sicherheit:**

KM engagiert in den Kernzeiten möglicher Gefährdungslagen Präventiv- bzw. Securitykräfte, sofern diese behördlich gefordert werden. Außerhalb der Betriebszeit wird das gesamte Veranstaltungsgelände mit Hilfe einer professionellen Alarmanlage („BauWatch“) gesichert.



10.000,- EUR Stand- und Lizenzgebühren für die Gastronomie-Exklusivrechte (zzgl. 19% MwSt.)

zzgl. 150qm Zeltmiete inkl. Teppichboden (für Gastronomiebereich) **(wenn gewünscht)**

zzgl. Infrastrukturkosten (Strom, Wasser, anteilige Müllkosten, anteilige Kosten für Betrieb des WC-Containers)

zzgl. Marge bei Buchung gastronomischer Leistungen durch KM (z.B. Catering)

KM übernimmt die Buchungen aller angebotenen Leistungen (Vermietung der VIP-Räume an Kindergeburtstage u. abendliche Firmenfeiern, Stockschießen, Startplätze Stadtwerke Kiel MASTERS, Catering usw.) und leitet die aufbereiteten Buchungsübersichten an den/ die Gastronom/in zur Gastro- und Personalplanung weiter.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Vorlage eines Gesamtkonzeptes bis zum 30. April 2025

Die ausführliche Ausschreibung im Textformat finden Sie [hier](#).

Angestrebt wird eine Vertragslaufzeit von 3 Jahren für die Saisons 2025/2026, 2026/2027 und 2027/2028.

Die Auswahl der zukünftigen Betreiber/in erfolgt nach der folgenden Bewertung:

30% Optischer Eindruck/ Hochwertigkeit des Standkonzeptes, 25% Nachhaltigkeit/ kurze Wege,
25% Einbindung und Qualität regionaler Produkte, 20% Gesamtkonzept.

Die Punkte werden mit Noten von 1 (Sehr gut) bis 6 (nicht erfüllt) bewertet und ins Gesamtverhältnis gesetzt.



Veranstalter
Kiel-Marketing

Fritjof Gotzian
Projektmanager

Kiel-Marketing e.V.
Andreas-Gayk-Str. 31
24103 Kiel

Tel.: 0431 67 910 50

Email: f.gotzian@kiel-marketing.de

Weitere Informationen unter:

www.kiel-sailing-city.de/eisfestival