

## **Ausschreibung für Catering im VIP-Zelt beim The Ocean Race Kiel Fly-By am 09. Juni 2023**

### The Ocean Race Kiel Fly-By

---

Am 09. Juni 2023 darf Kiel das The Ocean Race nach 21 Jahren erneut in der Sailing.City begrüßen. Das Event hat international eine besondere Strahlkraft und viele Kieler\*innen haben direkt die sensationellen Szenen vom Einlauf der Illbruck 2002, damals noch das Volvo Ocean Race, im Kopf. Auf dem Weg von Aarhus nach Den Haag bietet der The Ocean Race Kiel Fly-By in der Kieler Innenförde spektakuläres Segeln zum Anfassen.

Bei dem vielseitigen drei Tagesevent vom 08.-10. Juni im Ocean Live Park rund um die Reventlouwiese an der Kiellinie trifft internationaler Regattasport auf Nachhaltigkeit und Meeresschutz. Beginnend mit dem Tag der Meeresschutzstadt am 8. Juni mit Vorträgen und Workshops, wird das Angebot vor Ort ergänzt durch Schnuppersegelangebote der Roadshow des DSV, auf Team8 Booten von Schülersegeln Schleswig-Holstein und dem Segelcamp. Zudem bietet eine Waszp-Regatta mit Teilnehmer\*innen aus Segelclubs aus ganz Deutschland großartiges Programm auf dem Wasser zum Bestaunen.

An der Kiellinie auf Höhe der Reventlouwiese wird ein VIP-Zelt errichtet. Innerhalb dessen sollen Speisen und Getränke in einem gehobenen Ambiente mit erstklassiger Ausstattung für 150 PAX angeboten werden.

[The Ocean Race 2023 Kiel Fly-By :: Kiel Sailing City \(kiel-sailing-city.de\)](https://kiel-sailing-city.de)

### Gastronomiefläche und Verortung

---

Für die Bewirtung steht ein Zelt mit der Fläche von 20x10m (200m<sup>2</sup>) direkt auf dem Ausleger an der Kiellinie zur Verfügung. Das Zelt hat eine Fensterfront, die den Ausblick auf die Förde ermöglicht. Das Zelt wird ergänzt durch eine Terrasse im vorderen Bereich zum Wasser hin. Das Zelt ist mit einem Boden ausgestattet, welcher durch den Gastronomen mit einem Teppich ergänzt werden muss. Zudem wird eine besondere, hochwertige Ausstattung in Form von Bestuhlung, Stehkuben und Loungemöbeln erwartet. Die dazugehörige nicht überdachte Terrasse vor dem Zelt ist ebenfalls mit Möbeln Loungemöbeln auszustatten (siehe Link zuvor und Aufbauplan weiter unten im Text).

### Auf- und Abbauzeiten

---

Die Aufbauarbeiten sowie die Anlieferung des Inventars müssen am 07. Juni 2023 in gesonderter Absprache mit dem Veranstalter und Gewerken stattfinden. Gleiches gilt für den Abbau, der am 11. Juni 2023 stattfinden muss. Die Kiellinie kann mit einem Fahrzeug außerhalb der Veranstaltungszeit zwischen 22:00-10:00 Uhr befahren werden. Hierfür muss eigenständig eine Genehmigung bei der Stadt beantragt werden.

### Strom und Wasser

---

Die Stromversorgung erfolgt über einen Baustromverteiler. Stromanschlüsse für 2x32A werden vor Ort gestellt, ein ggf. höherer Bedarf ist mit Angebotsabgabe anzugeben. Frischwasser Zuleitung und ggf. entstehendes Abwasser muss eigenständig gesammelt werden.

## Müll

---

Müll muss eigenständig gesammelt, getrennt und an ausgewiesenen Sammelstellen auf dem Eventareal abgegeben werden.

## Öffnungszeiten & Speisen- und Getränkeangebot & Abrechnungsmodus

---

Die Bewirtungszeiten innerhalb des VIP-Zeltes sind zwischen 10:30-22:00 Uhr. Für diesen Zeitraum sind Service-Kräfte zur Bespielung der Fläche vorzuhalten – u.a. für folgende Aufgaben: Getränkeausschank, Essenausgabe, Abräumen und Reinigen von Tischen.

Besucher betreten den Bereich gekennzeichnet über ein Armband und Namensschild.

Es werden auf die ausgewiesenen Getränke und Speisen keine Kosten erhoben. Sonderbestellungen wie Champagner oder harte Alkoholika oder Cocktails vor 18:00 sind mit dem Gast abzurechnen. Für diese Getränke ist eine Preisliste einzureichen. Für diese Abrechnung ist dem Gast eine Bar- und Kartenzahlung zu ermöglichen.

Das Speisen- und Getränkeangebot sollte aus einem Voll-Sortiment bestehen, das alkoholische Getränke (Bier, Wein, Aperitif), nicht alkoholische Getränke (Wasser, Softdrinks, Säfte und Saftschorlen) und Kaffeespezialitäten/Tee beinhaltet.

Das grundlegende Getränkeangebot muss zwischen 10:30 und 18:00 Uhr angeboten werden. Hier erwarten wir, dass über den Zeitraum verteilt max. 150 Personen nach und nach auf der Fläche sein werden.

Das Speisenangebot umfasst von 11:30-18:00Uhr kleine Snacks, anspruchsvolle Fingerfood, verschiedene Gebäck- und ein Obstangebot.

Zwischen 13:00-16:00 Uhr soll es ein Lunchangebot mit warmen Speisen geben.

Für den abendlichen Zeitraum der After Fly-By Party zwischen 18:00 und 22:00 Uhr sind niveauvolle Snacks auf den Tischen erwünscht, ebenso sollte das Angebot durch verschiedene Longdrinks ergänzt werden. Zu diesem Zeitpunkt gehen wir davon aus das 150 Personen gleichzeitig auf der Fläche sein werden.

## Nachhaltigkeit

---

Die Getränke- sowie Essensausgabe muss über Mehrweggeschirr erfolgen, um Müll zu vermeiden. Verwendetes Einweggeschirr muss recyclebar sein. Das Verwenden von Einwegplastik ist untersagt. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verarbeitung von fair erzeugten Zutaten und Produkten, die möglichst regional bezogen werden. Das Speisenangebot sollte zudem auch aus veganen und vegetarischen Produkten aus nachhaltigem Anbau stammen. Es ist ausschließlich die Verwendung von Fisch und Meeresfrüchten erlaubt, die zertifiziert sind, sowie die Verwendung von Eiern, die aus Freilandhaltung stammen. Auch das zu verwendende Fleisch muss aus fairer, regionaler Haltung stammen. Zudem muss gewährleistet werden, dass übriggebliebene Lebensmittel wiederverwertet oder gespendet werden.

## Art der Bewerbung

---

Bitte beachten Sie, dass Nachhaltigkeit, Qualität und Regionalität im Vordergrund stehen muss. Ein Nachweis darüber das Mindestlohn gezahlt wird, sowie eine aktuelle Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes muss erbracht werden.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit einem Pauschalpreis. Die Kosten für die Abendveranstaltung von 18-22:00 müssen separat ausgewiesen werden, da dieser Teil der Veranstaltung noch nicht sicher ist. Das Angebot soll eine Visualisierung des geplanten Aufbaus sowie eine Auflistung des Verzehrangebotes enthalten. Das Gesamtangebot muss zwei Wochen nach Erstveröffentlichung der Angebotsumfrage auf der Webseite: [www.kiel-sailing-city.de](http://www.kiel-sailing-city.de) bei Kiel-Marketing eingegangen sein. Das Angebot muss als pdf per E-Mail an [l.herbst@kiel-marketing.de](mailto:l.herbst@kiel-marketing.de) zugestellt werden, ebenso können hier Rückfragen gestellt werden.

### Bewertungskriterien (mit % Gewichtung)

- 20% Qualität des Verzehr-Angebotes
- 25% Hochwertigkeit von Aufbau und Möblierung
- 25% Berücksichtigung von Regionalität und Nachhaltigkeitskriterien
- 10% Referenzen
- 20% Pauschalpreis



Abbildung 1: Übersicht Veranstaltungsort Kiellinie

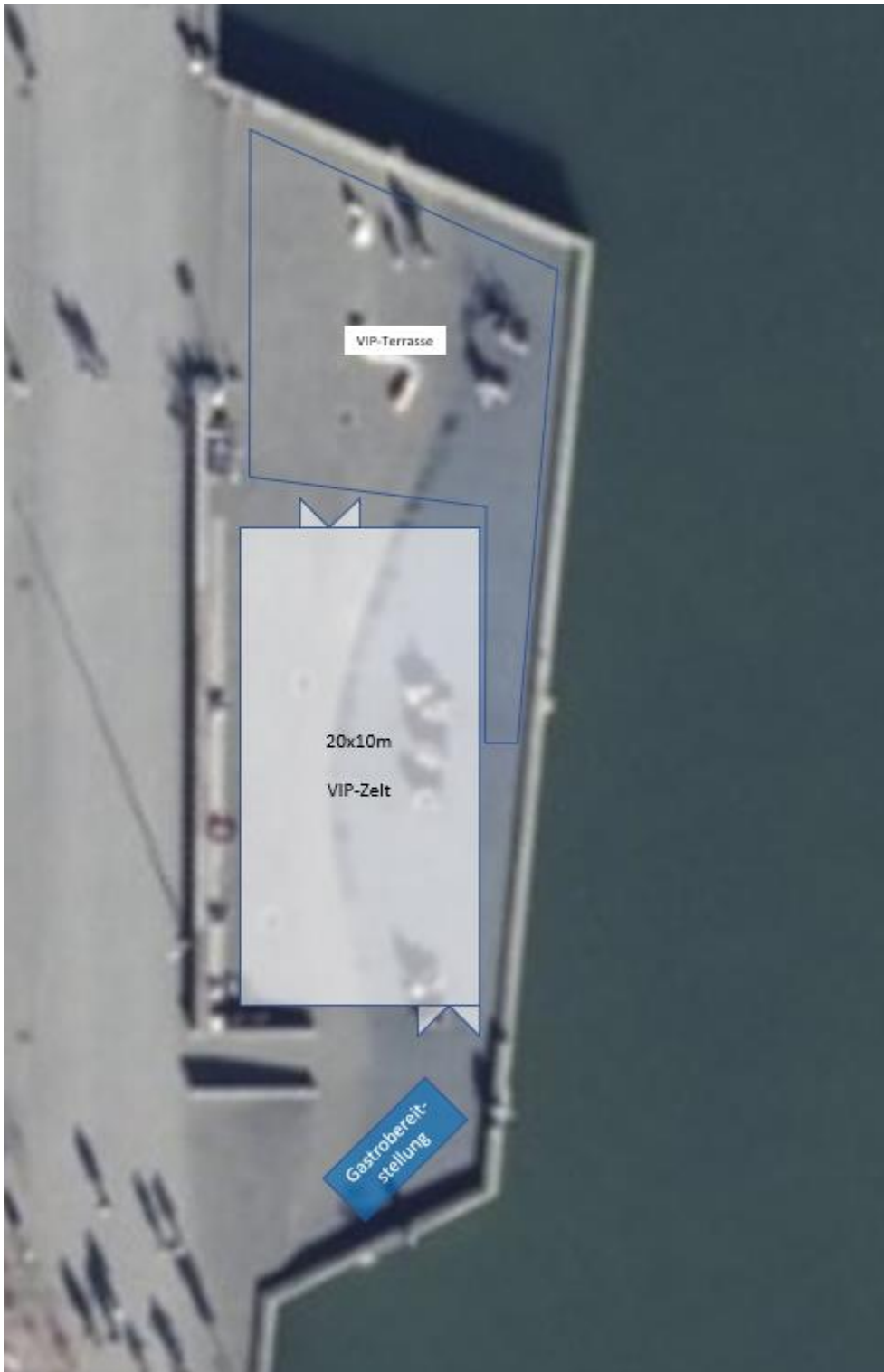


Abbildung 2 Lage VIP-Zelt an der Kiellinie