

Leistungsbeschreibung

zum Konzessionsvertrag über
die Bewirtschaftung
eines Cafes / Bistros
im
Landeshaus Kiel

Teil I
Leistungsbeschreibung
Café / Bistroverpflegung

1. Öffentliches Café / Bistro im Landeshaus

1.1 Basisinformation

Die Räume des Cafés / Bistros liegen in attraktiver Lage am Foyer direkt in der Vorzone des Plenarsaals. Das Café ist grundsätzlich für die Öffentlichkeit zugänglich. Aufgrund der allgemeinen Sicherheitsanforderungen im Gebäude ist ein freier Zugang jedoch nicht gegeben, da Zugangskontrollen stattfinden. Daher wird der tatsächliche Nutzerkreis sich voraussichtlich auf die Mitglieder des Landtags und der Landesregierung, die Mitarbeiter der Landtagsverwaltung und Gäste sowie Besucher bzw. Besuchergruppen des Landtags konzentrieren, dies sind ca. 250 Personen zzgl. Besucher/-gruppen.

Aktuelle Auswertungen liegen nicht vor, da die Räumlichkeiten bisher als Cafeteria ausgelegt sind und die Attraktivität des Angebots nicht genügt, das vorhandene Potenzial auszuschöpfen.

Die Beschäftigten arbeiten innerhalb einer Rahmenarbeitszeit von 6:00 bis 21:00 Uhr.

Der Konzessionsnehmer für das Café / Bistro soll zukünftig auch die Versorgung in den Sitzungs- und Konferenzräumen mit Heiß- und Kaltgetränken sowie Snacks übernehmen.

Arbeitspausen der Beschäftigten

Frühstück	Eine Frühstückspause ist nicht vorgesehen. Kauf von Zwischenverpflegungsartikeln, Obst, Brötchen, Müsli etc., möglich
Mittag	+/- 30 Minuten

Öffnungszeiten des Cafés / Bistro

Montag – Freitag	konzeptabhängig, Präsenz mindestens an Plenartagen von 8:00 – 18:00 Uhr, Automatenbetrieb in den nachgewiesenen betriebsschwachen Zeiten denkbar
------------------	--

Platzangebot

Café Sitzplätze innen	Konzeptabhängig, derzeit ca. 24 Plätze
Terrasse Sitzplätze (Nutzbarkeit von April bis Oktober)	Konzeptabhängig, derzeit keine Plätze

Kernverpflegungszeiten und Verkauf von Zwischenverpflegung und Snacks

Montag – Freitag	konzeptabhängig, s.o.
Zwischenverpflegung, Snacks, Handelswaren, Heiß- und Kaltgetränke	konzeptabhängig, s.o.

Die Ausweitung der Betriebszeiten über die hier Angegebenen hinaus stehen dem Konzessionsnehmer in der Zeitspanne von 6:00 – 21:00 Uhr an Werktagen frei. Die Zeiten sind im Betriebskonzept zu definieren.

1.2 Angebot

Arbeitstäglich sind Heiß- und Kaltgetränke sowie einfache Speisen und belegte Brötchen / Sandwiches und Kioskwaren anzubieten.

Das Sortiment und die Preisgestaltung sind mit dem Betriebskonzept anzubieten.

Der Ausschank von Alkohol ist grundsätzlich unzulässig, Ausnahmen sind im Betriebskonzept vorzuschlagen.

Die Abgabe von Tabakwaren jeglicher Art ist ausnahmslos unzulässig.

Speisenangebote für Gäste mit einer Laktoseintoleranz sind in angemessenem Umfang bei der Speiseplangestaltung zu berücksichtigen, eine entsprechende Kennzeichnung ist in deutlich erkennbarer Form vorzunehmen.

Dem Konzessionsnehmer steht es frei, nach Betriebsschluss nicht verkaufte Speisen aus Überproduktion an die Beschäftigten des Konzessionsgebers vergünstigt und vorzugsweise in Mehrwegverpackungen abzugeben. Der Konzessionsgeber übernimmt in diesem Fall die Veröffentlichung des Angebotes und die Kommunikation zur Wertschätzung von Lebensmitteln auf der eigenen Intranetseite, um dem Aspekt der Abfallvermeidung gerecht zu werden.

1.3 Vorlaufkosten

Vorlaufkosten des Konzessionsnehmers für die Bewirtschaftungsübernahme werden vom Konzessionsgeber nicht getragen.

2.1 Qualität der Verpflegung

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich bei der Zubereitung von frischen Speisen hochwertige und frische Rohwaren zu verwenden. Zudem müssen Lebensmittel – bezogen auf den monetären Wareneinsatz - mindestens zu 30 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EU) 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen in der jeweils geltenden Fassung stammen.

Die Bio-Lebensmittel sollten zudem nach Möglichkeit ebenfalls von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben, die durch kurze Transportwege von max. 100 km eine niedrige CO2-Bilanz aufweisen, kommen. Ferner sind drei oder mehr Komponenten (dazu gehören Sättigungsbeilagen, Gemüse, Salat, Obst, Sojaprodukte, Milchprodukte und Fleisch) in Bio-Qualität in das wöchentliche Speisenangebot zu integrieren.

Nachfolgende Liste beschreibt die empfohlenen spezifischen Anforderungen hinsichtlich der Herkunft und des Einsatzes von Lebensmitteln:

Eier	Eier stammen aus Freiland- oder Bio-Haltung.
Salate, Obst	Salate und Obst sind (soweit möglich) nur als frische Produkte angeboten oder verarbeitet und -soweit jahreszeitlich machbar- von Erzeugungsbetrieben mit kurzen Transportwegen und/oder von Bio-Erzeugerbetrieben bezogen werden. Auf eine gewisse Vielfalt wird Wert gelegt.
Mehl, Reis, Teigwaren	Vorzugsweise sollten Mehlsorten vom Typ 550 und höher, Vollkornreis, Wildreis, Parboiled Reis, Vollkornnudeln und Nudeln aus Hartweizengrieß verarbeitet werden.

Milch, Milchprodukte	Nachstehende Produkte sollten vorzugsweise angeboten und/oder verarbeitet werden: Milch, Joghurt oder Fruchtojoghurt (mit max. 1,5% Fettgehalt), Quark mit max. 20% Fett i. Tr., Käse mit max. 45% Fett i. Tr.
Kennzeichnung Käseprodukte	Mit Rücksicht auf Vegetarier sind mit tierischem Lab hergestellte Käseprodukte als solche zu kennzeichnen.
Belag Brot/ Brötchen	Es sollten Wurstsorten mit max. 20% Fettgehalt und Geflügelwurstsorten angeboten werden. Frischkäsezubereitungen sollten bevorzugt als Magerstufe angeboten werden.
Salz	Es ist jodiertes Speisesalz zu verwenden.
Würzmittel	Bei der Verwendung von Würzmitteln sollte auf Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Geschmacksverstärkern, soweit möglich, verzichtet werden.
Salatdressing	Es sollten nur selbst hergestellte Salatdressings ohne Salatgewürzansätze angeboten werden.

Kaffee/Tee/Kakao	Kaffee, Tee, Kakao sowie Kakaoprodukte und Bananen werden ausschließlich aus nachhaltigem Anbau und aus fairem Handel (mindestens Niveau Fairtrade) angeboten. Der Konzessionsnehmer hat dies auf Wunsch des Konzessionsgebers in geeigneter Form (Lieferschein/Rechnung) nachzuweisen.
Kaltgetränke	Neben den verschiedenen Mineralwassern sollten energiearme Getränke wie ungesüßte Früchtetees und Fruchtsaftchorlen (Verhältnis 1:2 Saft/Wasser) vorzugsweise von Betrieben mit kurzen Transportwegen und/oder in Bioqualität in den Abverkauf gestellt werden. Es ist gewünscht, dass der Konzessionsnehmer Leitungswasser kostenfrei zur Verfügung stellt.
Fertig- bzw. Convenienceprodukte	Lebensmittel mit einem hohen Conveniencegrad (Stufe 5 – verzehrfertig) sollten nur in Ausnahmefällen, sofern es keine Alternative gibt, verwendet werden.

Desserts	Das Dessertangebot sollte aus verschiedenen Komponenten bestehen, möglichst selbst hergestellte saisonale Obstsalate, Stückobst sowie verzehrfertig geschnittenes Obst beinhalten. Die Dessertangebote sind in geeigneten Mehrweggefäßen zu verkaufen.
----------	--

Der Konzessionsgeber kann auf Nachfrage im Einzelfall einen Qualitäts- und Herkunftsnachweis der eingesetzten Lebensmittel verlangen.

2.2 Lebensmittelverarbeitung und Warmhaltung

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist bestmöglich anzustreben.

2.3 Kennzeichnung der Allergene und Lebensmittelzusatzstoffe

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) zu kennzeichnen. Lebensmittelzusatzstoffe sind entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sowie der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 2. Juni 2021 in der jeweils geltenden Fassung rechtlichen Vorgaben ebenfalls kenntlich zu machen.

2.4 Einhaltung von Verordnungen, Gesetzen und Normen

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung von Gesetzen und Normen sowie zur Einhaltung nationaler und EU-Richtlinien. Insbesondere den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung).

2.5 Speiseplangestaltung/ Angebot

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zu einer informativen und übersichtlichen Angebotsgestaltung.

2.6 Grundinformationen der Speisepläne/ Angebotskarte

Alle Speisepläne müssen folgende Grundinformationen enthalten:

- Lebensmittelzusatzstoffe im Rahmen der gesetzlichen Deklarationspflicht

- Allergien/Unverträglichkeiten auslösende Zutaten nach der LMIV und LMIDV
- Gluten- und milchzuckerfreie (laktosefreie) Komponenten sind zu bezeichnen

2.7 Speisenausgabe und Serviceverhalten

Die Ausgabe der Speisen/Frühstücke erfolgt konzeptabhängig durch das Personal des Konzessionsnehmers und/oder in Selbstbedienung. In nachgewiesenen betriebsschwachen Zeiten kann auch die ausschließliche Ausgabe über Automaten eingeplant werden. Die Qualität und Frische des Angebots muss auch dabei gewährleistet bleiben. Im Hinblick auf Umweltschutz und Abfallvermeidung ist der Einsatz von Einweggeschirr und -bechern zu vermeiden.

Der Konzessionsnehmer stellt stets sicher, dass alle während der täglichen Betriebszeiten die angebotenen Speisen in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Die Rückgabe des Schmutzgeschirrs erfolgt konzeptabhängig. Gebrauchtes Geschirr, Besteck und anderes Küchenequipment ist arbeitstäglich vom Konzessionsnehmer zu reinigen. Die dafür notwendigen Geräte (z.B. Spülmaschine) stellt der Konzessionsgeber.

Tablett-Rückgabewagen und der Verzehr- sowie Ausgabebereich müssen während der genannten Öffnungszeiten des Cafés/Bistros ständig im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit vom Personal des Konzessionsnehmers kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden. Eventuelle Beanstandungen sind unverzüglich zu beheben.

Der Konzessionsnehmer schult sein Personal regelmäßig und bei Neueinstellung auf Freundlichkeit, Kommunikation und Verhalten bei Reklamationen durch die Essenteilnehmer.

2.8 Mindestanforderungen an die Warenangebote im Café/ Bistro (Kioskware)

Der folgende Speisen- und Getränkekatalog stellt die Mindestanforderung an ergänzender Kioskware dar. Er kann vom Konzessionsnehmer individuell gestaltet und ergänzt werden. Im Hinblick auf Umweltschutz und Abfallvermeidung ist ein Verkauf von Getränken in Dosen oder Einwegflaschen sowie der Einsatz von Einweggeschirr und -bechern zu vermeiden.

Preisänderungen sind mit dem Konzessionsgeber abzustimmen, sofern sie nicht ausschließlich auf steuerlichen Anpassungen beruhen.

Frühstücks- und Zwi-	Brötchen, Laugengebäck, Vollkornprodukte
----------------------	--

schenverpflegung z. B.	Milchprodukte (Milch, Quarkspeisen [herzhaft/süß], Variationen von Joghurt, Alternativen auf pflanzlicher Basis)
	belegte Brötchen/Vollkornbrötchen/Bagel/Ciabatta
	Salat
	Müsli ohne Zuckerzusatz
	frischer Obstsalat, frisches Obst (saisonal)
	Quarkspeisen mit und ohne Früchte
	Speiseeis
Heißgetränke: z. B.	Kaffeespezialitäten (Fair Trade und/oder Bio s.o.)
	Kakao (Fair Trade und/oder Bio s.o.)
	Teevariationen (Fair Trade und/oder Bio)
Kaltgetränke: z. B.	Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure, in verschiedenen Flaschengrößen
	ggf. kleine Auswahl an produzierten Softdrinks z. B. Fruchtsaftchorlen und Fruchtsäfte Bevorzugt werden Kaltgetränke von Betrieben mit kurzen Transportwegen gewählt.

Neben dem aufgeführten Mindestangebot im Cafébereich sollte der Konzessionsnehmer nachfrageorientiert weitere Waren anbieten, die eine angemessene Frühstücks- und Zwischenverpflegung gewährleisten und damit auch als kalte und warme Mahlzeiten für den kleinen Hunger zur Verfügung stehen.

Teil II

Leistungsbeschreibung

Serviceleistungen, Warenbezug

3. Serviceleistungen

3.1 Tägliche Konferenz- / Sitzungsversorgung

Der Konzessionsnehmer stellt eine Konferenz- und Sitzungsversorgung mit einfachen gastronomischen Angeboten innerhalb der Räume des Konzessionsgebers sicher. Feste Sitzungstage für Ausschüsse sind – ausgenommen der sitzungsfreien Zeiten – wöchentlich mittwochs und donnerstags, sowie unregelmäßig an Dienstagen. Das Plenum findet einmal im Monat von Mittwoch bis Freitag statt. Zu den Plenumstagen ist für die Abgeordneten ein vollwertiges Mittagessen im sogenannten Casino (3.OG) auszugeben.

Die Aufträge dafür werden dem Konzessionsnehmer vom Auftraggeber, in der Regel vom Konferenzmanagement oder dem Leitungsbereich, in Textform § 126b BGB per E-Mail übermittelt. Das Catering für sonstige Veranstaltungen des Konzessionsgebers unterliegt einem gesonderten Vergabeverfahren.

Der Konzessionsgeber stellt in Absprache mit dem Konzessionsnehmer eine professionelle Kaffeemaschine (z.B. Typ: Melitta Typ 6620-1) für die Erbringung der Konferenzserviceleistungen zur Verfügung. Die Nutzung einer anderen Maschine ist dem Konzessionsnehmer freigestellt.

3.2 Allgemeine Serviceangelegenheiten, Vorratshaltung, Abrechnung

Der Konzessionsnehmer stellt eine ausreichende Vorratshaltung in Bezug auf die unter Ziffer 5.3 genannten Waren sicher. Die Vorräte sollten in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten eingelagert werden.

Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass die bestellten Heiß- und Kaltgetränke sowie Gläser, Tassen, Teelöffel und weiteres erforderliches Equipment (z. B. Flaschenöffner) rechtzeitig vor Sitzungsbeginn (i.d.R. 30 Minuten) am Ort der Veranstaltung zur Verfügung stehen.

Die Grundausstattung für den Service (i. W. Gläser, Tassen, Besteck, Kaffee- und Teekannen) stellt der Konzessionsgeber zur Verfügung.

Zum Monatsende hat der Konzessionsnehmer eine aufgeschlüsselte Übersicht über die Art

und Anzahl der bestellten Waren pro Veranstaltung zu erstellen und an das interne Konferenzmanagement des Konzessionsgebers zu übersenden. Diese ist Grundlage für die Abrechnung.

Bestellte, aber nicht angebrochene Kaltgetränke werden ebenso wie nicht verbrauchte Teebeutel wieder in den Warenbestand übernommen und nicht in Rechnung gestellt. Bestellte und zubereitete Heißgetränke werden auch dann abgerechnet, wenn sie nicht vollständig verbraucht wurden. Für die Konferenz- und Sitzungsversorgung wird für jede Veranstaltung eine Bereitstellungspauschale gewährt werden.

Servicepauschale: siehe Angebot vom xx.xx.202x

3.3 Warenbezugspreise ohne Serviceerbringung

Dem Konzessionsgeber werden vom Konzessionsnehmer folgende Waren angeboten:

Artikel	Gebindegröße	Verkaufspreis
Tee (Fair Trade und/oder Bio)	1 Teebeutel	x,xx €
Kanne Kaffee (Fair Trade und/oder Bio), inkl. Kalkulation für die beizugebende Milch (Kuhmilch)/vegane Milchalternative, Zucker, jeweils in Bio-Qualität und Süßstoff	7 Tassen a 125 ml	x,xx €
Säfte (Bio)	0,2 l	x,xx €
Wasser (classic, medium, still)	0,25 l	x,xx €
Wasser (classic, medium, still)	1,0 l	x,xx €
unterschiedliche Sorten von Brotscheiben/ Brötchenhälften mit Belag (vegetarisch, vegan und jeweils Bio)	½ Brötchen/Brot-scheibe	x,xx €
Gemüse-Rohkost-Sticks im Glas mit Dip (vegetarisch und Bio), (im Weck-Glas 160 ml, mindestens 2 Gemüsesorten)	1 Portion	x,xx €

Obstspieße (Bio) (Fruchtspieß mit mindestens 2 verschiedenen Obstsorten, als Fingerfood - Spieß 9 cm)	pro Stück	x,xx €
Kuchen, versch. Sorten/ Teilchen (jeweils Bio)	pro Stück	x,xx €
Gebäckmischung (Bio)	100g	x,xx €

Es gelten die Verkaufspreise gemäß Angebot. Preisänderungen unterliegen der Zustimmung des Konzessionsgebers, sofern sie nicht ausschließlich auf steuerlichen Anpassungen beruhen.

Teil III

Leistungsbeschreibung

Gastronomische Zusatz- und Nebenleistungen

4. Zusatzleistungen

4.1 Zurverfügungstellung von Mehrweggeschirr

Der Konzessionsnehmer wird Mehrweggeschirr zur Verfügung stellen.

Darüber hinaus stellt der Konzessionsnehmer eine fachgerechte und umweltschonende Reinigung mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln des Mehrweggeschirrs sicher. Diese haben den Anforderungen des Gütezeichens Blauer Engel für Handgeschirrspülmittel und Reiniger für harte Oberflächen (DE UZ 194) oder vergleichbar zu entsprechen.

4.2 Reinigungstätigkeiten und Reinigungsrythmus

Folgende Leistungen sind entsprechend § 7 Konzessionsvertrag werktätlich (an Betriebstagen, d.h. soweit das Café/ Bistro geöffnet ist) zu erbringen:

- Reinigung des Geschirrs, Tassen, Gläser, Besteck mittels Spülmaschine
- Sortieren und Verräumen der Geschirrtteile im Küchenbereich
- Reinigung der Ausgabewagen
- Reinigung des Kochgeschirrs, der Einsätze sowie der Arbeitsgeräte
- Reinigung der Spülmaschine