

Bekanntmachung

Angaben zum Auftraggeber

Bezeichnung	Landkreis Potsdam-Mittelmark
Kontaktstelle	Vergabestelle
Postanschrift	Niemöllerstraße 1
Ort	14806 Bad Belzig
Telefon	+49 33841910
Fax	+49 3384191450
E-Mail	vergabestelle@potsdam-mittelmark.de
URL	https://www.potsdam-mittelmark.de

Art und Umfang der Leistung

Die Gastronomie ist als ein wesentlicher Bestandteil des Gesamtkonzeptes unseres Verwaltungsneubaus in Beelitz-Heilstätten vorgesehen und soll einen wichtigen Beitrag zur Aufenthaltsqualität, Mitarbeiterzufriedenheit, Gesundheit und Nachhaltigkeit leisten.

Sie dient in erster Linie der Versorgung der Mitarbeitenden des Landkreises sowie der Besucherinnen und Besucher des Verwaltungsstandortes und ist organisatorisch dem Verwaltungsbetrieb untergeordnet. Die Sicherstellung der internen Bedarfe hat dabei stets Vorrang vor weiteren Nutzungen.

Das Restaurant wird als moderne Betriebsgastronomie mit Frischküchenkonzept, Free-Flow-Ausgabe, und einer hohen Aufenthaltsqualität konzipiert. Neben der klassischen Mittagsversorgung soll ein ganztägiges Angebot mit Frühstücksangebot wie belegten Brötchen, Snacks, Heiß- und Kaltgetränken sowie ergänzenden Verpflegungsangeboten bereitgestellt werden. Erwartet werden eine attraktive Salatbar, abwechslungsreiche Dessertangebote sowie ein qualitativ hochwertiges Mittagsangebot. Dieses sollte täglich mindestens ein wechselndes vegetarisches Hauptgericht sowie ein weiteres Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch umfassen. Die Speisen sind ausgewogen, frisch zubereitet und abwechslungsreich zu gestalten. Dabei sollen saisonale und möglichst regionale Zutaten bevorzugt verwendet werden. Darüber hinaus sollte der Betreiber in der Lage sein, flexibel auf vegane Ernährungswünsche und sich verändernde Nutzerbedarfe zu reagieren.

Im Gastraum stehen zudem eine Aufwärmstation für Mitarbeitende sowie eine Kaffeezone zur Verfügung, in der verschiedene Kaffeespezialitäten mit Milch zubereitet werden können. Diese Bereiche sind für Mitarbeitende auch außerhalb der Servicezeiten zugänglich und können täglich in der Zeit von 06:00 bis 21:00 Uhr genutzt werden.

Die durchschnittliche Nachfrage wird derzeit auf rund 150 Essensausgaben je Betriebstag geschätzt. Diese ist jedoch in hohem Maße vom Preis-Leistungs-Verhältnis des Angebots sowie dessen Attraktivität abhängig. Die Spitzenbelastung zur Mittagszeit wird auf eine Kapazität von etwa 220 bis 250 Essen geschätzt. Die gastronomischen Abläufe und Personalkonzepte sind entsprechend auszurichten.

Die bauliche Infrastruktur umfasst eine voll ausgestattete Produktionsküche einschließlich Lager-, Kühl-, Tiefkühl-, Spül- und Sozialbereichen sowie eine leistungsfähige Anlieferungs- und Logistikstruktur. Diese wird vom Auftraggeber bereitgestellt.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Nachhaltigkeit. Der Landkreis erwartet, dass regionale und saisonale Lebensmittel bevorzugt eingesetzt werden. Ebenso werden Konzepte zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, ressourcenschonende Betriebsabläufe sowie der Einsatz von Mehrweg- und Pfandsystemen ausdrücklich begrüßt. Der Betreiber soll aktiv dazu beitragen, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeitsziele des Landkreises umzusetzen.

Es wird die Bereitstellung einer digitalen Zahlungsmethode erwartet. Ferner wird erwartet, dass die Bereitschaft besteht, den Umsetzungsprozess des Bereichs während der Bauphase konstruktiv zu begleiten. Der Beginn dieser Phase ist voraussichtlich für Sommer 2027 geplant.

Leistungsumfang

Zum Leistungsumfang gehört neben dem Restaurantbetrieb auch die Bewirtschaftung der gastronomischen Nebenangebote im Gebäude. Hierzu zählen insbesondere die Bereitstellung, Wartung und Befüllung von Kaffeeautomaten in sechs Teeküchen sowie drei Pausenräumen. Die Geräte sind vorrangig für die Versorgung mit Kaffee und vergleichbaren Heißgetränken vorgesehen. Umfangreiche Kaffee-Bar-Konzepte sowie die Zubereitung von Milchspezialitäten werden hier nicht vorausgesetzt und sind ausschließlich im Restaurantbereich umzusetzen.

25-2026: Betrieb der Gastronomie im Verwaltungsneubau des Landkreises Potsdam-Mittelmark in Beelitz-Heilstätten

VO: UVgO Vergabeart: Ex ante Veröffentlichung (Binnenmarktrelevanz)

Darüber hinaus wird erwartet, dass der Betreiber interne Besprechungs- und Konferenzbewirtschaftung sowie Verwaltungsveranstaltungen zuverlässig unterstützt.

Cateringleistungen außerhalb der regulären Betriebszeiten, beispielsweise an Samstagen für verwaltungsinterne Schulungen oder Veranstaltungen sollen grundsätzlich möglich sein. Private Feiern oder private Veranstaltungsformate sind hingegen nicht vorgesehen.

Der Betreiber übernimmt die Verantwortung für ein professionelles Qualitäts-, Reinigungs- und Hygienemanagement entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Hierzu zählen insbesondere HACCP-konforme Prozesse, ein sicheres Hygienekonzept, regelmäßige Eigenkontrollen sowie die Gewährleistung eines langfristig geplanten Erscheinungsbildes aller gastronomischen Bereiche. Dies schließt ebenfalls die Unterstützung bei der Pflege und Unterhaltung der im Gastraum eingesetzten Pflanzen und Begrünungselemente ein.

Für den Betrieb wird qualifiziertes und serviceorientiertes Personal erwartet. Aufgrund der heterogenen Nutzergruppen sowie des Besucheraufkommens werden gute Deutschkenntnisse vorausgesetzt; Englischkenntnisse sind wünschenswert.

Objektsteckbrief:

Auftraggeber: Landkreis Potsdam-Mittelmark

Objekt: Verwaltungsneubau in 14547 Beelitz-Heilstätten, Str. nach Fichtenwalde 10

Geplante Inbetriebnahme: 2. Quartal 2028

Nutzerstruktur:

- ca. 700 Mitarbeitende
- Besucherinnen und Besucher des Verwaltungsstandortes
- Externe Besprechungs- und Veranstaltungsteilnehmende
- Keine räumliche Trennung zwischen Mitarbeitenden und externen Gästen vorgesehen

Gastronomisches Konzept:

- Betriebsgastronomie mit Frischküchenkonzept
- Free-Flow-Ausgabe mit teilweiser Selbstbedienung
- Frühstücksangebot
- Mittagsversorgung
- Salatbar
- Dessertangebot
- Konferenz- und Veranstaltungsbewirtschaftung
- Bewirtschaftung von 11 Kaffeeautomaten im Gebäude
- Catering auf Anfrage

Gastraumfläche: 376,29 m² mit 110 Sitzplätzen im Innenbereich sowie zusätzlich 30 Außenplätzen während der Sommermonate.

Küche- und Nebenflächen: 177,47 m²

Reguläre Servicezeiten: Montag bis Freitag, 07:30 Uhr bis 14:00 Uhr; optionale Verpflegungsleistungen außerhalb der Regelbetriebszeiten, z. B. am Nachmittag oder an Samstagen, sind nach Bedarf und gesonderter Beauftragung gewünscht. Ein Anspruch auf Durchführung oder regelmäßige Inanspruchnahme besteht nicht.

Vertragsmodell:

- 5 Jahre Grundlaufzeit
- Verlängerungsoption: 2 x 2 Jahre
- Maximale Vertragslaufzeit: 9 Jahre

Haupterfüllungsort

Bezeichnung	Landkreis Potsdam-Mittelmark, Verwaltungsneubau
Postanschrift	Straße nach Fichtenwalde 10
Ort	14547 Beelitz-Heilstätten

Ausführungsfristen

Zeitraum der Leistungserbringung

Geplante Inbetriebnahme: 2. Quartal 2028

Zusätzliche Angaben

Haben wir Ihr Interesse an unserer Vergabe geweckt, dann senden Sie uns bitte Ihre Interessenbekundung mit:

- Unternehmensvorstellung mindestens bestehend aus Angaben zum Unternehmen, zum Geschäftsfeld, zur Unternehmensgröße und zum Standort
- Referenzliste (mindestens 2 vergleichbare Referenzen aus den letzten 5 Jahren) über den Betrieb eines gastronomischen Unternehmens wie z.B. Restaurant, Café, Bistro, Kantine, Eventgastronomie oder vergleichbare Bewirtschaftungsbetriebe. Die Referenzen sollen mindestens den Namen und den Standort, die Betriebsart, den Zeitraum der Leistungserbringung, die Rolle des Interessenten, Anzahl der Sitzplätze bzw. Größenordnung und die Kontaktdaten enthalten.
Sofern Sie als Interessent keine eigenen Betreiberreferenzen vorweisen können, ist nachvollziehbar darzulegen, welche gleichwerte berufliche Erfahrung Ihre Befähigung zur Führung des Betriebs begründet.

Ihre Interessenbekundung senden Sie bitte an folgende Emailadresse: vergabestelle@potsdam-mittelmark.de.

Mit der Benennung der Referenzen stimmt der Interessent der Kontaktaufnahme durch den AG zu den jeweiligen Referenzgebern zu.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Interessenbekundung nur berücksichtigt werden kann, wenn sie bis spätestens zum 18.08.2026 bei uns eingeht.

Bekanntmachungs-ID: CXP9Y4BHS79