

Landeshauptstadt Hannover
 Fachbereich Sport, Bäder und Eventmanagement
 OE 52.32
 Osterstraße 31
 30159 Hannover
 52.32.eved@hannover-stadt.de



Interessenbekundungsverfahren: Leistungsbeschreibung Gastronomie:
Speisen
Klassik Open Air 2026

Die Landeshauptstadt Hannover (im weiteren „Veranstalterin“ genannt) beabsichtigt, Imbisseinheiten bei der Veranstaltung „Klassik Open Air“ für das Jahr 2026 zu vergeben – die dafür vorgesehene Örtlichkeit wird der Maschpark am Neuen Rathaus sein. Der*die Bewerber*in soll ein schriftliches Konzept vorstellen und dieses bei erfolgreicher Bewerbung (Bewerbung für eine oder mehrere Standeinheiten mit Ausgabe von Speisen) realisieren.

Die Auswahl entscheidet am Ende die Veranstalterin: die Landeshauptstadt Hannover, vertreten durch den Fachbereich Sport, Bäder & Eventmanagement.

Beschreibung der Veranstaltung:

Das Klassik Open Air im Maschpark hat sich in Hannover über die Jahre zu einer festen und etablierten Veranstaltung entwickelt. Jedes Jahr im Spätsommer kommen rund 20.000 Besucher*innen aus Hannover und der Region zusammen, um das ausgewählte Klassikprogramm des NDRs zu genießen. In den vergangenen Jahren wurden unter anderem Operetten und bekannte Stücke aus der klassischen Musik aufgeführt.

Mit zwei Bereichen, die mit LED-Bildschirmen ausgestattet sind, sowie einem Bereich ohne Bild, aber mit Ton im Maschpark, können die Besucher*innen die beeindruckenden Darbietungen auf der Bühne vor dem Rathaus verfolgen

Teilnahmebedingungen:

Zur Teilnahme an dem Interessenbekundungsverfahren haben die Bewerber*innen ein schriftliches, das heißt digitales (bevorzugt) oder papierenes, Bewerbungskonzept abzugeben, welches den nachfolgenden Anforderungen entspricht. Die Bewerbungen sind bis zum **03.08.2026** bei der Veranstalterin unter der folgenden Anschrift einzureichen:

Landeshauptstadt Hannover
 Fachbereich Sport, Bäder & Eventmanagement
 OE 52.32
 Osterstraße 31
 30159 Hannover
 E-Mail: 52.32.eved@hannover-stadt.de

Für die Rechtzeitigkeit der Bewerbung ist der Zugang bei der Veranstalterin maßgeblich. Das Risiko des rechtzeitigen Zugangs trägt der*die Bewerbende.

Bewerbungen, die nach Ablauf der Bewerbungsfrist oder unvollständig eingehen oder nicht nur unwesentlich inhaltlich unrichtige Angaben enthalten, können nicht berücksichtigt werden.

Für jede gastronomische Einheit ist ein gesonderter Antrag einzureichen. Ein Rechtsanspruch auf Zulassung zu der Veranstaltung oder auf Zuweisung eines bestimmten Platzes/Spielortes besteht nicht.

Die Auswahlentscheidung wird voraussichtlich bis Ende Juli 2026 bekannt gegeben.

Mindestangaben:

Jede*r Bewerber*in hat mit der Bewerbung die im Folgenden genannten Angaben und Nachweise beizubringen. Bewerbungen, die die nachfolgend bezeichneten Angaben und Nachweise nicht darlegen, können vom Bewerbungsverfahren ausgeschlossen werden.

1. Vor- und Nachname der bewerbenden Person, bzw. Firmierung bei juristischen Personen, mit genauer Anschrift (kein Postfach) sowie die Kommunikationsadressen (Telefon-/Handynummer, E-Mail-Adresse).
2. Die Bewerbenden haben die aktuelle Anmeldung eines Gewerbes auf ihren Namen durch Vorlage einer aktuellen (nicht älter als sechs Monate) Bestätigung der jeweils zuständigen Behörde darzulegen. Ist eine Gewerbeanmeldung des jeweiligen Bewerbers / der jeweiligen Bewerberin auf Grund seiner/ihrer Rechtsform nicht möglich, so hat er/sie stattdessen die Gewerbeanmeldung sämtlicher aktueller geschäftsführender Gesellschafter*innen nach Maßgabe des Satzes 1 darzulegen.
3. Ein aktuelles Lichtbild des Geschäftes / der Gastronomieeinheit.
4. Bezeichnung und die Ausmaße der gastronomischen Einheit (Frontlänge, Tiefe, Höhe) mit Grundrisszeichnung, einschl. blinder Fronten und Markisen-Stützen, Vor-, Seiten- und Anbauten. Bei Bauchladengeschäften sind die Ausmaße des eigentlichen Bauchladens sowie zusätzlich benötigte Lagerflächen anzugeben.
5. Stellt das Geschäft einen fliegenden Bau im Sinne des niedersächsischen Baurechts dar, hat der*die Bewerber*in das Vorliegen einer Ausführungsgenehmigung durch Nennung der Prüfbuchnummer und des Geltungszeitraums der Ausführungsgenehmigung darzulegen. Die Veranstalterin kann Einsicht in die Genehmigung verlangen.
6. Angaben über die erforderlichen Anschlüsse von Strom und Wasser (Trink- und Abwasser). Sind keine Anschlüsse erforderlich, ist dies ebenfalls anzugeben.
7. Eine detaillierte Beschreibung über das vollständige Angebot der Waren der Imbisseinheiten.
8. Angaben über Verkaufspreise. Diese werden in einem entsprechenden Verhältnis zu den marktüblichen Preisen erwartet.
9. Zur Deckung von Haftpflichtansprüchen ist eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, die die folgenden Mindestversicherungssummen abdeckt: 250.000 € für Personenschäden (für die einzelne Person mindestens 100.000 €), 50.000 € für Sachschäden und 5.000 € für Vermögensschäden.

Rahmenbedingungen:

Die in diesem Abschnitt genannten Bedingungen stellen den Rahmen der Veranstaltung dar. Sie sind von allen Bewerber*innen einzuhalten. Die Einhaltung muss in der Bewerbung nicht positiv dargestellt werden. Bewerbungen, deren Konzeption von den Rahmenbedingungen abweicht, werden jedoch von der Auswahl ausgeschlossen. Verstöße gegen die

Rahmenbedingungen, die während der Veranstaltung auftreten, berechtigen die Veranstalterin zu der Kündigung des Vertrages, es sei denn, es handelt sich um einen nur unerheblichen Verstoß.

Die Veranstaltung findet am 21.08. und am 22.08.2026 im Maschpark von Hannover statt. Der Beginn der Veranstaltung ist für 20:00 Uhr geplant. Der Maschpark soll ab 17:00 Uhr bis 23:30 Uhr gastronomisch betrieben werden, das heißt, dass für diesen Zeitraum die dauerhafte Versorgung mit der angebotenen Ware über den Veranstaltungszeitraum sicher zu stellen ist. Ein Betrieb über die genannte Zeit hinaus ist grundsätzlich nicht gestattet. Es steht der Veranstalterin frei, die gastronomischen Einheiten eine halbe Stunde vor dem Veranstaltungsende schließen zu lassen.

Der Aufbau beginnt frühestens am 20. August 2026 um 10:00 Uhr und endet spätestens 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn, um 16:30 Uhr. Der Abbau erfolgt am 23. August 2026 ab 00:00 Uhr bzw. nach Veranstaltungsende UND nach dem Abgang der Zuschauer*innen. Der Abbau muss bis spätestens 24.08.2026, 09:00 Uhr beendet sein. Der jeweilige Aufbaubeginn ist im Vorfeld mit der Veranstalterin abzustimmen.

Der*die erfolgreiche Bewerber*in (im weiteren „Gastronom*in“ genannt) erhält das Recht, im Maschpark, von der Veranstalterin einen Gastronomie Stand nur mit Speisen zu betreiben. Die Umsetzung kann der*die Gastronom*in eigenständig oder auch durch Untervergaben realisieren. Die Einnahmen verbleiben bei dem*der Gastronom*in. Hierzu wird ein Vertrag zwischen der Veranstalterin und dem*der Gastronom*in geschlossen.

Das Konzept zur Müllentsorgung bzw. -vermeidung muss mindestens die Vorgabe zur Vorhaltung von zwei Abfallbehältern pro Gastronomiestand abdecken und die eigenverantwortliche Beseitigung von Glasbruch in unmittelbarer Nähe (im Umkreis von drei Metern) des Standes sichergestellt werden. Zudem stellt der*die Gastronom*in sicher, dass Mehrwegbecher bzw. Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden.

Einweggeschirr und sonstige Einwegmaterialien (insbesondere Plastik) dürfen zum „Klassik Open Air“ nicht verwendet werden! Getränke und Speisen dürfen nur auf Basis eines Mehrweg-Systems ausgegeben werden.

Die Veranstalterin wird ein Pfand System einführen, das die Abnahme bestimmter Behältnisse vorschreibt. Dies könnte möglicherweise zu zusätzlichen Kosten für die ausschenkenden Betriebe führen, da eine Pflichtabnahme von Pfand-Behältnissen erforderlich sein könnte. In einem solchen Fall wird die Veranstalterin das Gespräch mit der*dem Gastronom*in suchen, um eine zufriedenstellende Lösung zu finden.

Jede Form von kommerzieller Wirtschaftswerbung ist mit der Veranstalterin zuvor abzustimmen und von dieser genehmigen zu lassen.

Musikübertragungen jeglicher Art sind in den gastronomischen Einheiten nicht zulässig.

Alle Aufbauten müssen dem aktuellen Stand der Technik entsprechen und nach den Vorschriften des Baurechts standsicher errichtet werden. Der*die Gastronom*in ist für die Einhaltung dieser Standards verantwortlich und ist verpflichtet, die Einhaltung auch außerhalb des ggf. erforderlichen baurechtlichen Verfahrens, welches er*sie eigenständig zu betreiben hat, auf Verlangen der Veranstalterin nachzuweisen.

Die schriftliche Zusage gegenüber dem Gastronomen / der Gastronomin im Fall des Zuschlags ersetzt die erforderlichen öffentlich-rechtlichen Erlaubnisse nicht. Der*die jeweilige Gastronom*in ist verpflichtet, die erforderlichen öffentlich-rechtlichen Erlaubnisse eigenständig herbeizuführen.

Der*die Gastronom*in hat insbesondere die Einhaltung der gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Hygienevorschriften sicherzustellen. Der*die Gastronom*in hat sich an öffentlich-rechtliche Vorschriften zu halten und muss ggf. erforderliche Verfahren eigenständig und rechtzeitig veranlassen bzw. gemäß Niedersächsischem Gaststättengesetz beim Fachbereich Recht und Ordnung, Gewerbeangelegenheiten anzeigen.

Folgende Vorschriften für vorbeugenden Brandschutz sind einzuhalten:

- Jeder Gastronomiestand führt einen gültigen 6 kg ABC Feuerlöscher oder ein 6l Schaumlöscher mit sich, dessen Überprüfung nicht länger als ein Jahr her ist. Gemäß der BGR 111 für Küchen sind zusätzlich zur Grundausstattung mit Feuerlöschern, wenn Speiseöle oder Speisefette zu Frittierzwecken erhitzt werden, Fettbrandlöscher mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden vorzuhalten.
- In den Ständen dürfen pro Brennstelle nur eine angeschlossene Gasflasche sowie für alle Brennstellen insgesamt eine Reserveflasche im Stand vorhanden sein.

Diese Leistungsbeschreibung bzw. dieses Interessenbekundungsverfahren und eine spätere Vergabe der Standplätze umfasst die Veranstaltung „Klassik Open Air“ in 2026.

Nach positivem Entscheid erfolgt eine schriftliche Zusage seitens der Veranstalterin, die für die Dauer der Veranstaltung, zzgl. der Auf- und Abbauzeiten, in 2026 ihre Gültigkeit hat.

Der*die Gastronom*in erhält das Recht, im Veranstaltungsbereich einen Standplatz betreiben zu dürfen, sofern die Bewerbung erfolgreich ist. Dafür wird eine Standpauschale in Höhe von 355,00 € (bei 3m x 3m; jeder zusätzliche Meter 40,00 €) veranschlagt, die an die Veranstalterin zu entrichten ist. Strom und Wasser werden pauschal berechnet - siehe Kostenaufstellung auf dem Bewerbungsbogen. Ebenso werden die Kosten für die Entsorgung getragen. Diese Informationen sind grundsätzlich auch der Unterlage „Bewerbungsbogen“ zum „Klassik Open Air“ 2026 zu entnehmen.

Die Rechnungsstellung erfolgt zusammen mit der schriftlichen Zusage. Der*die Gastronom*in hat das Entgelt gemäß der, in der schriftlichen Zusage geregelten, Zahlungsbedingungen und Zahlungsfristen zu begleichen.

Auswahlkriterien:

Unter den geeigneten Bewerbungen erhält die attraktivste Bewerbung den Zuschlag. Das attraktivste Konzept ist dasjenige, welches unter Einhaltung der Rahmenbedingungen und der vollständigen Angabe der Mindestangaben am besten geeignet ist, das Ziel der Vergabe zu gewährleisten. Die Auswahl erfolgt dabei nach den folgenden Kriterien (Auswahlkriterien):

- Bei der Auswahl wird ferner berücksichtigt, inwiefern es dem*der Bewerber*in gelingt, die Standeinheit in die jeweilige Klangfarbe bzw. den Charme des „Klassik Open Airs“ integrieren. Berücksichtigt wird auch, ob die Gewährleistung der Logistik, der Reinigung und der Sicherheit gegeben ist und wie die übrigen Rahmenbedingungen in das Gesamtkonzept integriert sind.

Veranstalterin:

Landeshauptstadt Hannover
 Fachbereich Sport, Bäder und Eventmanagement, OE 52.32
 Osterstr. 31
 30159 Hannover
 E-Mail: 52.32.eved@hannover-stadt.de