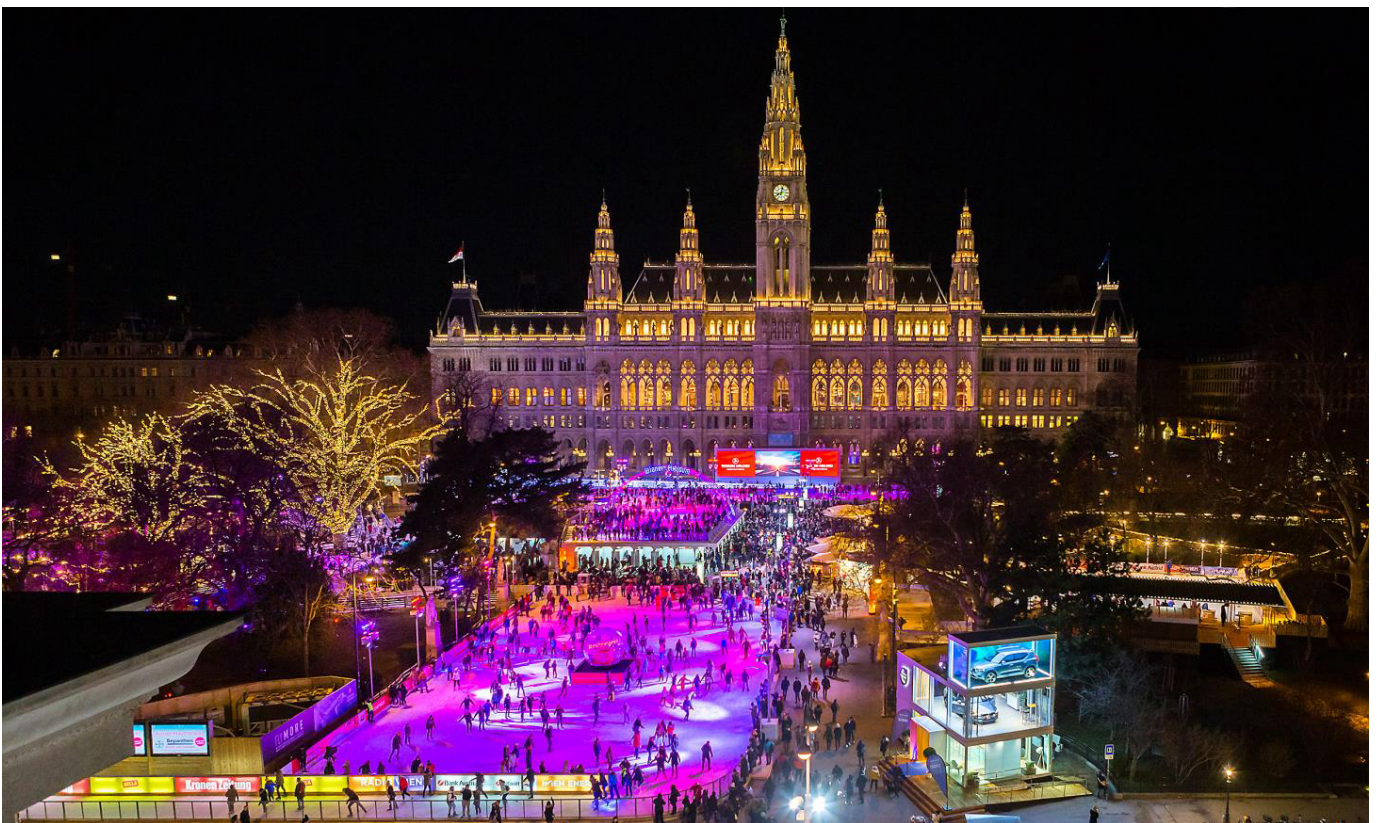


GASTRONOMIE „WIENER EISTRAUM 2025“

Hochwertige Gastronomie mit einem vielfältigen Angebot für alle Geschmäcker ist beim Wiener Eistraum Programm. Ob pikant, deftig oder süß, für jeden Feinschmecker wird es jede Menge Köstlichkeiten zum gustieren geben.

Wenn Sie 2025 Teil dieser Erfolgsgeschichte sein wollen, freuen wir uns auf Ihr Gastronomie-Konzept, welches nicht nur den Schwerpunkt auf **Regionalität**, sondern vor allem auch auf eine große Auswahl an **nachhaltig produzierten BIO-Produkten** legt!



Wiener Eistraum

ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

- vom **23.01.2025** bis inkl. **02.03.2025**
- **39** Veranstaltungstage
Öffnungszeiten der Gastronomie, täglich von 10:00 – 22:00 Uhr
- Der Wiener Eistraum wird als „ÖkoEvent Plus“ umgesetzt
- Alle Gastronomiestände vor Ort müssen für die Dauer der Veranstaltung biozertifiziert sein.

ES WIRD DIE UMSETZUNG FOLGENDER GASTRONOMIEKONZEPTE AUSGESCHRIEBEN:

KATEGORIE A

Zwei Gastronomiestände mit einer Fixmiete zu je € 41.000,- exkl. Steuern

KATEGORIE B

Ein Gastronomie - Kleinstand mit einer Fixmiete von € 5.000,- exkl. Steuern

KATEGORIE C

Große „Indoor – Gastronomie“

inkl. Indoor – VIP Gastronomie mit eigener Eisstockbahn

inkl. Gastronomie bei den Eisstockbahnen

mit einer Fixmiete von € 43.000,- exkl. Steuern

KATEGORIE A

Für diese zwei Verkaufsstände werden ausschließlich folgende 100% Bio - Konzepte zur Umsetzung ausgeschrieben:

Entweder Konzept:

„Kaiserschmarren, Mehlspeisen, Gebackenes und Spätzle in verschiedene Variationen“

oder Konzept:

„Wiener Würstelstand“

Die Bewerbung für diese Stände muss ein passendes, ausgefeiltes Speisensegment beinhalten. Das Gesamtangebot soll auch zeitgemäße vegane und vegetarische Speisen enthalten. Eine Beschreibung des Angebotes muss Teil des Konzeptes sein.

Allgemeines:

- Die Fixmiete beträgt 41.000,- € exkl. Steuern.
 - ✓ Darin sind enthalten:
 - die Standmiete
 - die Containerinfrastruktur
 - ein Container mit Abwaschbecken
 - Mitarbeiter Garderobe
 - Verkaufscontainer
 - Abluft im Container eingebaut
 - Gäste – Geschirr (Teller, Gabeln, Gläser, Häferln)
 - Gästemobiliar auf Veranstaltung
 - Stromanschlüsse
- Der Gastronomiestand besteht aus 7 Container
 - ✓ 4 Container 10' sind der eigentliche Gastroraum
 - ✓ 1 Container 10' ist der „Waschraum“
 - ✓ 1 Container 10' ist die Mitarbeitergarderobe
 - ✓ 1 Container 20' ist ein Lager
- Stromanschluss: max. 2 x 63A
 - ✓ Stromkosten werden nach Verbrauch abgerechnet (0,60 € / kWh)
- Es muss die Möglichkeit einer bargeldlosen Bezahlung angeboten werden.

KATEGORIE B

Für diesen Verkaufstand werden ausschließlich folgende 100% Bio - Konzepte zur Umsetzung ausgeschrieben:

Konzepte „Kleinstand“:

- „**Frisch gebrannte Mandeln**“ (vor Ort gebrannt)
- „**Langos**“ (frisch zubereitet, „Showküche“)
- „**Ofenkartoffeln**“ (frisch zubereitet, „Showküche“)
- „**Waffeln**“ (frisch zubereitet, „Showküche“)
- „**Baumkuchen**“ (frisch zubereitet, „Showküche“)

Allgemeines:

- Die Fixmiete beträgt 5.000,- € exkl. Steuern
 - ✓ Darin sind enthalten:
 - die Standmiete
 - die Hütteninfrastruktur
 - 1 Lagercontainer 10‘
 - 1 Mitarbeiter Container 10‘
 - Gästemobiliar
 - Stromanschlüsse
- Der Gastronomiestand besteht aus einer Sechseckhütte mit einer Seitenlänge von 3,25m (ca. 27m²)
 - ✓ Es können auch eigene Hütten mitgebracht werden
- Stromanschluss: max. 1 x 63A
 - ✓ Stromkosten werden nach Verbrauch abgerechnet (0,60 € / kWh)
- Es muss die Möglichkeit einer bargeldlosen Bezahlung angeboten werden
- Ausschank von heißen, nichtalkoholischen Getränken ist je nach Konzept möglich.
- Kein Ausschank von Kalt-Getränken!
- Dieser Stand kann vom Veranstalter auch durch einen „Produkt- bzw. Sponsorenstand“ ersetzt werden.

KATEGORIE C

Für die „INDOORGASTRONOMIE“ (Bereiche I.-III.) wird ausschließlich folgendes 100% Bio - Konzept zur Umsetzung ausgeschrieben:

„Indoorgastronomie“

Allgemeines:

- Die Fixmiete beträgt € 43.000,- exkl. Steuern
 - ✓ Darin sind enthalten:
 - die Standmiete für die Bereiche I.-III.
 - Beistellung der Infrastruktur für die Bereiche I.-III.

I. Große Indoorgastronomie

Allgemeines:

Auf der 1. Ebene des „Skyrinks“ wird eine 25m x 10m großes „zeltähnliche“ Konstruktion für ca. 200 Sitzplätze errichtet.

Die Hauptseite mit den beiden Eingängen schaut Richtung Rathaus und hat davor eine 25m x 5m große Terrasse.

Auf derselben Ebene, vom Gastraum direkt begehbar, befinden sich Gäste WCs.

Eine Treppe für den Service führt in den unteren Bereich, wo sich eine große Containeranlage (17 Container 10') für eine Küche, Garderobe und Lager befindet.

Vom Betreiber beizustellen/zu organisieren sind:

- Inneneinrichtung der Küche und Schanktechnik
- sowie Geschirr (eigenes Geschirr, Gläser, Besteck)
- Waschlogistik

Anzubieten ist ein Konzept mit plausiblen Hauptprodukt im Speisensegment, Ausschank von heißen, kalten, alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken.

- Vollgastronomie mit Service.
- Stromanschluss: max. 1 x 125A CEE 1 x 63A CEE (ca. 129kW)
 - ✓ Stromkosten werden nach Verbrauch abgerechnet (0,60 € / kWh)

II. VIP Gastronomie im „Chalet“ mit zwei eigenen Eisstockbahnen

Allgemeines:

- ca. 42m² / 25 bis 30 Sitzplätze
- Hütte ausschließlich für Reservierungen, kein „Laufpublikum“.

Wiener Eisraum

- Die Betreuung der eigenen Eisstockbahnen (mit Equipment) wird vom Veranstalter übernommen und ist im Fixpreis enthalten.
- Gäste WC
- Betrieb der Eisstockbahn bis max. 22:00 Uhr, kein Eislaufen auf der Eisstockbahn erlaubt
- Stromanschluss "VIP Gastronomie": max. 1 x 63A CEE (ca. 43kW)
 - ✓ Stromkosten werden nach Verbrauch abgerechnet (0,60 € / kWh)

III. Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche

Allgemeines:

- Hütte 3m x 3m (je nach Konzept erweiterbar)
- Stromanschluss: max. 1 x 16A CEE (ca. 11kW)
 - ✓ Stromkosten werden nach Verbrauch abgerechnet (0,60 € / kWh)
- Öffnungszeiten
 - ✓ während des Betriebs der Eisstockbahnen, Wochentags: von 17:00 – 22:00 Uhr
 - ✓ in der Ferienwoche von 03.02.2025 – 7.02.2024, täglich: von 10:00 – 22:00 Uhr
 - ✓ am Wochenende und an Feiertagen: von 10:00 – 18:00 Uhr

Benötigte Ausstattung für VIP Gastronomie und Gastrohütte bei den Eisstockbahnen (inkl. Küche, evtl. Dunstabzug, Geschirr, Bar-, Zapf- und Kühlanlagen, Equipment inkl. Bestellungstools) muss vom Betreiber beigestellt, aufgebaut und installiert werden.

VERBRAUCHSKOSTEN für alle Stände:

- Stromverbrauch: € 0,60 / kWh exkl. Steuern
- E-Befund: € 250,- exkl. Steuern

KONZEPTE

- ✓ Alle Konzepte müssen 100% biologisch sein.
- ✓ Ein Mittagsangebot muss angeboten werden
- ✓ Ein Kinderangebot um max. € 4,90 muss angeboten werden
- ✓ Die Verarbeitung von regionalen Produkten ist ausdrücklich gefordert
- ✓ Das Gastronomische Konzept muss den Anforderungen eines „ÖKO-Events Plus“ entsprechen
- ✓ Kaltgetränke können grob umschrieben werden
- ✓ Allfällige Exklusivlieferanten werden vom Veranstalter zeitgerecht bekanntgegeben
- ✓ Eine Geräteliste mit Stromleistung ist unbedingt erforderlich
- ✓ Die Stromleistung kann nicht erhöht werden
- ✓ Vom Veranstalter werden Teller und Gabeln sowie Punschkäferl und Gläser zur Verfügung gestellt, sowie kostenlos gewaschen.
- ✓ Die Verwendung von Einweggeschirr ist nicht erlaubt
- ✓ Bei der Dekoration / Gestaltung der Stände müssen die Produkte / Lebensmittel in den Mittelpunkt gestellt werden
- ✓ Die Zubereitung vor den Gästen ist ausdrücklich erwünscht
- ✓ Standbezeichnung nur in Absprache mit dem Veranstalter
- ✓ Werbung von Getränkeherstellern oder andere Markenauftritte sind nicht erlaubt
- ✓ Das ausgefüllte Bewerberformular muss unbedingt beigelegt werden
- ✓ Das Konzept muss in groben Zügen vorstellbar und schlüssig sein

INFORMATIONEN ZUR BEWERBUNG:

1. Bewerbungsphase

bis inkl. 11.11.2024 bis 12:00 einlangend

Bewertungskriterien:

- Zusammenstellung der Speisen- und Getränkepalette
- Außergewöhnliche Speisen- und Getränke
- Auswahl der verwendeten Produkte und deren nachhaltige Herstellung
- Schlüssigkeit und Plausibilität des Konzeptes aus kulinarischer Sicht
- Schlüssigkeit des Konzeptes
- Bisherige gastronomische Umsetzungen des Bewerbers
- Gastronomisches Image des Bewerbers

Ausschlusskriterien:

- Kein vollständig ausgefülltes Bewerberformular (siehe Anhang)
- Kein Nachweis einer gültigen Gewerbeberechtigung (Der Nachweis für die Gültigkeit einer ausländischen Gewerbeberechtigung in Österreich obliegt dem Bewerber)
- Nichterfüllung der Bewertungskriterien („Konzeptinhalt“)
- Gastronomiekonzepte, welche nicht die Befriedigung der Erwartungen und Besucherwünsche im Hauptfokus haben
- Fehlende Plausibilität des Konzeptes in der Gesamtveranstaltung

Die Konzepte müssen in DIN A4 Format verfasst, maximal 6 Seiten lang und ausschließlich digital (PDF, keine Fotos) per E-Mail bis zum 11.11.2024 – 12:00 Uhr zugeschickt werden.

Später eingelangte Konzepte werden nicht mehr berücksichtigt.

Per Email an:

info@wienerestraum.com

Bitte als Betreff angeben:

„Ausschreibung Gastronomie Wiener Eistraum 2025“