

Gartenschau 2025 Freudenstadt & Baiersbronn

Gastronomie



**Gartenschau 2025
Freudenstadt
& Baiersbronn**

**Exposé für ein Bewerbungs-
und Auswahlverfahren**

Stand: 04/24

Mit Veröffentlichung dieses Exposés beginnt die Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025 gGmbH die Suche nach einem geeigneten Gartenschau-Gastronom. Dieser soll die im Gelände befindlichen temporären Gastronomie-Standorte hauptverantwortlich errichten und über die gesamte Dauer der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn (insgesamt 143 Tage im Jahr 2025) vollumfänglich betreiben. Diesem Exposé sind die Lage der Gastronomieeinheiten, die weiteren Rahmenbedingungen und Informationen zum Ablauf des Verfahrens zu entnehmen.

Bei Interesse am Betrieb der Gartenschau-Gastronomie melden Sie sich bitte formlos schriftlich mit Hintergrundinformationen zum Portfolio Ihres Betriebes bis **spätestens 29.05.24** bei der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025 gGmbH, Dr. Jürgen Hauber, E-Mail Juergen.Hauber@tal-x.de

Nach Vorlage einer diesbezüglich aussagekräftigen Interessenbekundung werden die Interessierten zu einem Vororttermin zur Inaugenscheinnahme der Örtlichkeiten eingeladen.

Die Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn

2025 wird das Jahr Freudenstadts & Baiersbronns. Das Jahr, in dem die Städte Freudenstadt und Baiersbronn gemeinsam vom 23. Mai bis 12. Oktober die Gartenschau ausrichten werden.

Das Tal führt über acht Kilometer von Freudenstadt nach Baiersbronn und wird mit der Umsetzung der Gartenschau aus einem Dornröschenschlaf erweckt. Die einzigartige Natur, die geschichtlich geprägten Orte und auch die Tatsache, dass Menschen im Gartenschau Gelände arbeiten und leben, machen die Kulisse für dieses Projekt einzigartig.

Christophstal und Friedrichstal sind handwerklich und industriegeschichtlich geprägte Orte. Das kulturelle Erbe ist beeindruckend, und für die Bewohner der Gegend bedeutet eine Spurensuche auch oft das Finden der eigenen Wurzeln. Bergbau, Waldwirtschaft und Industrie sind in diesen Orten immer noch zu erleben.

Die Ausstellungsbereiche der Gartenschau liegen wie eine Perlenkette im Tal und sie wechseln sich mit offenen Bereichen ab. Den Besucher erwartet die Verbindung von Natur und Gartenschau wie zum Beispiel im Ausstellungsbereich Aquaflorea. Dort wird das Thema Aquakultur und Fischzucht in einem Schaubecken gezeigt sowie die Blumenausstellung der Floristen. Außerdem werden dort in der ehemaligen Metallwerkstatt die Kunsthandwerker ihr Können unter Beweis stellen. Bei den Forbachgärten wird ein ehemaliges Industrieareal zu einer besonderen Naherholungsoase umgestaltet. Für das Gartenschaujahr zeigen sich dort die Landschaftsgärtner mit ihren aufwendig gestalteten Schaugärten der Öffentlichkeit. Im sogenannte „Xentrum“ steht die große Veranstaltungsbühne, eingerahmt von Wechselflor. In fußläufiger Nähe werden weitere Gärten präsentiert, von den Gemeindegärtnereien, den Friedhofgärtnern und den Partnerstädten. Im Ausstellungsbereich Gartendorf werden landwirtschaftliche Themen aus

verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet, bevor der Ausstellungspunkt in Baiersbronn mit dem neu geschaffenen See in den Schelkewiesen erreicht wird.

Die beiden Gemeinden Freudenstadt und Baiersbronn sind bekannte touristische Destinationen und weit über die Gemeindegrenzen als Genussorte bekannt. Daraus leitet sich auch der Anspruch für die Gartenschau ab, den Besuchern neben dem Erleben der Natur und den Ausstellungsbereichen eine besondere Kulinarik zu bieten, welche die Besonderheiten und den Anspruch der Region widerspiegelt.

Weitere Informationen befinden sich im Netz unter www.tal-x.de.

Besucher

Über den Zeitraum von 143 Tagen werden entlang von 8 km in 6 eingezäunten Bereichen und 7 nicht eingezäunten Bereichen im Tal X rund 430.000 Besucher erwartet.

An einem durchschnittlichen Tag sind dies rund 3.000 Besucher, an den besonders stark besuchten Tagen („Design Day“) bis zu 5.500 Besucher. Dabei werden erfahrungsgemäß im Juli und August die meisten Besucher zu verzeichnen sein. In der Regel ist an den Wochenenden mit einem deutlich höheren Besucheraufkommen zu rechnen als unter der Woche.

Die gute ÖPNV- und Autobahnanbindung der Region sorgt für eine gute Zielgruppenerreichbarkeit



Gartenschau 2025
Freudenstadt
& Baiersbronn



- » Über 1.000 Veranstaltungen auf 3 großen und mehreren kleinen Veranstaltungsflächen «
- » Über 350.000 verkaufte Tickets bei über 400.000 erwarteten Besucher «
- » Einzugsgebiet mit einem Radius von 70 km «

**Gartenschau Freudenstadt
und Baiersbronn
vom 23. Mai 2025 bis zum
12. Oktober 2025
(10-18 Uhr)**

Aufgrund der topologischen Lage und der guten Nahverkehrs-Anbindung in Richtung Kinzigtal, Murgtal bzw. Elsass/Straßburg und auch Richtung Stuttgart, ist das Einzugsgebiet im Radius von 70 km geplant.

Die Städte Stuttgart, Esslingen, Böblingen, Ludwigsburg, Karlsruhe, Freiburg, Offenburg, Villingen-Schwenningen, Balingen, Reutlingen sind somit im räumlichen Fokus.

Damit werden ca. 6,5 Mio. Menschen im Einzugsgebiet angesprochen.

Darüber hinaus stellen die 1,2 Mio. Übernachtungen ein zusätzliches Besucherpotential dar.

Gartenschau 2025: Die Ausstellungsflächen werden durch frei zugängliche Bereiche unterbrochen



Gastronomie-Einheiten auf der Gartenschau

Die Gastronomie-Einheiten verteilen sich über das gesamte Gelände der Gartenschau.



Die Gastronomie-Einheiten Fischerei- und Fischzucht und Backhäusle werden Teil der Gastronomie der Gartenschau, sind aber **nicht** Teil dieser Ausschreibung.

Die Ausschreibung umfasst folgende 4 Gastronomie-Einheiten zur Gartenschau:

Forbachgärten

Xentrum

Hofcafé

Schelklewiese.

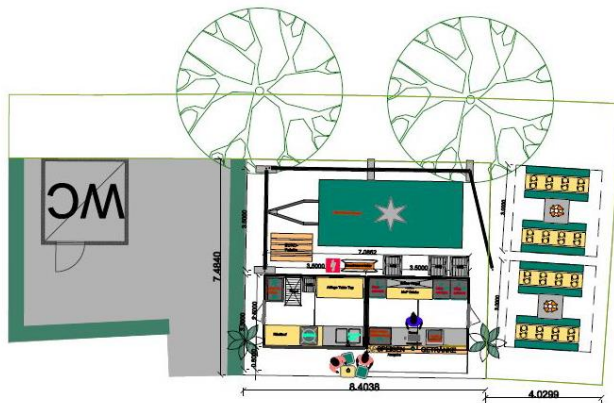
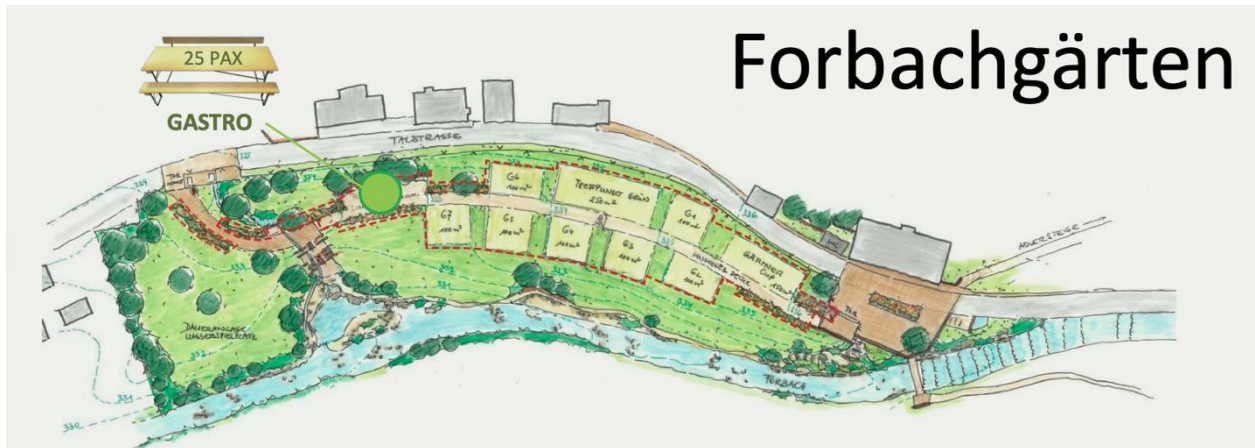
Bitte im Folgenden zu beachten:

Die Planskizzen (Q.: MK Mentor) sind beispielhaft sowie die Gebäude und ihr Stil exemplarisch zu verstehen.

Investitionen in Bauten und gastronomietechnische Einrichtungen sind Sache des Pächters.

Forbachgärten

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindest-Öffnungszeiten	Infrastruktur	Bau
Imbiss	Getränke kalt & warm, Snacks	Theken-Abholung	20 Plätze	täglich 10:30-17:00 Uhr	35 kW Strom Wasser/ Abwasser	Pavillon, Container, Hütte



Gastronomie im Xentrum

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindest-öffnungszeiten	Infrastruktur	Bau
BistroBar	Getränke kalt & warm, kalte und süße Speisen, Snacks	Theken-Abholung (mehrere POS bei Veranstaltung auf der Bühne)	90 Sitzplätze: 30 Plätze überdacht, 60 Außenplätze	täglich 10:00-18:00 Uhr, bei Veranstaltung jeweils bis zu dessen Ende	45 kW Strom Wasser/ Abwasser	Pavillons, Container, Hütten

Xentrum

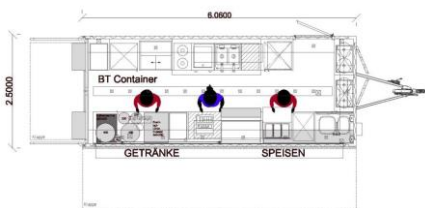


Hofcafé

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindestöffnungszeiten	Infrastruktur	Bau
Café	Getränke kalt & warm, herzhaft kleine Speisen, süße kleine Speisen	Theken-Abholung	50 Sitzplätze: 20 Plätze überdacht, 30 Außenplätze	täglich 10:00- 18:00 Uhr	45 kW Strom Wasser/ Abwasser	Pavillons, Container, Hütten



Hofcafe



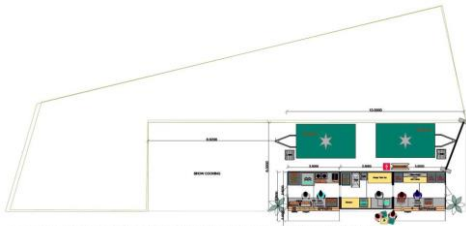
BSP SETUP F&B OUTLET HOFCAFÉ (25KW & 50PAX)



Schelklewiese

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindestöffnungszeiten	Infrastruktur	Bau
Imbiss	Getränke kalt & warm, herzhaft kleine Speisen, süße kleine Speisen	Theken-Abholung	rd. 20 Plätze	täglich 11:00-19:00 Uhr, bei Veranstaltung entsprechend länger	45 kW Strom Wasser/ Abwasser	Pavillons, Container, Hütten

Schelklewiese



BSP SETUP F&B OUTLET SCHELKLEWIESE (35KW & *0*PAX)



Die drei Gastronomie-Einheiten, die nicht Teil dieser Ausschreibung sind, sind für die Dauer der Gartenschau angelegt und gehen ggfs. in eine dauerhafte Gastronomie über (Bestandsgastronomie):

Fischereihütte

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindestöffnungszeiten	Bau
Restaurant	Getränke kalt & warm, herzhafte Speisen, süße Speisen, Fokus Fisch	Service am Platz	120 Sitzplätze: 30 Plätze innen, 90 Plätze außen	täglich 11:00-20:00 Uhr sowie am Abend nach Nachfrage länger	Nutzung des Bestands-Gebäudes des Fischerei-Vereins, mit temporärer Erweiterung

Café Fischzucht

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindest-Öffnungszeiten	Bau
CaféBistro	Getränke kalt & warm, kalte herzhafte Speisen, Forelle, süße Speisen	Theken-Abholung oder Demi-Service	70 Sitzplätze: 30 Plätze überdacht, 40 Plätze außen	täglich 11:00-18:00 Uhr	Nutzung Raum in der ehem. Werkstatt + Außensitz-Bereich

Backhäusle

Betriebstyp	Profil, Angebot	Service	Kapazität	Mindestöffnungszeiten	Bau
Back-Imbiss	wenige Getränke, Backwaren	Abholung	ggf. bis zu 20 Plätze außen	11:00-17:00	Nutzung des Bestands-Gebäudes Backhäusle

Es werden außerdem 3 Regiomaten zum Einsatz kommen, beim Landkreis-Beitrag im Gartendorf, im Gartendorf beim Beitrag der Landwirte und in der Talstraße.

Zusätzlich zu den Gastronomie-Einheiten mit Sitzplätzen werden an den stark besuchten Tagen mobile Klein-Einheiten fokussierte Angebote bieten. Beispiele dafür sind Coffee-Bike, Grillstation oder Bierpavillon zur Veranstaltung. Solche Einheiten sollen von den zukünftigen Gastronomen der Gartenschau mitbetrieben werden, Dritt-Anbieter von außen sind nicht vorgesehen.

Auf Gartenschauen gibt es für Aussteller grundsätzlich die Möglichkeit, Kostproben an die Besucher zu verteilen bzw. kostendeckend zu verkaufen. Es handelt sich hierbei nicht um ein ergänzendes gastronomisches Angebot. Ausnahmen könnten Selbsterzeugnisse sein, Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025

die keine Konkurrenz zur Gastronomie sind (z.B. landwirtschaftliche Produkte wie Himbeeren im Schälchen, Honig, Marmelade). Es darf sich lediglich um Kostproben handeln, die nicht dazu geeignet sind, sofort verzehrt zu werden bzw. eine Mahlzeit zu ersetzen.

Gastronomiebetrieb Rahmenbedingungen

Die Gastronomie zur Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025 in den definierten Bereichen ist in einem Gesamtkonzept geplant und steht in gegenseitigen Abhängigkeiten. Zur Gartenschau müssen bestimmte Öffnungszeiten, Angebote und Serviceabläufe gewährleistet sein. Die Zusammenarbeit der Gastronomie mit der Gartenschau als Gesamtveranstaltung ist essenziell.

Für die ausgeschriebene Gastronomie bedeutet das u.a.:

Bereich	Rahmenbedingungen
Öffnungszeiten	Eingänge und Kassen sind täglich durchgehend von 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet. Der Verbleib im Gelände ist bis Sonnenuntergang gestattet. Bei besonderen Veranstaltungen kann hiervon abgewichen werden. Für die Gastronomie sind die Mindestöffnungszeiten differenziert vorgesehen (siehe Tabellen zu den Gastronomie-Einheiten). Über diese Mindestöffnungszeiten ist das vorgesehene gastronomisches Angebot vorzuhalten.
Produkte und Waren regionaler Herkunft	Verwendung eines hohen Anteils an Produkten aus der Region (aus 100 km Umkreis). Die regionale Bedeutung der Gartenschau für die Kommunen und das ganze Umland sollte sich im Speisen- und Getränkeangebot sowie den Konzepten der einzelnen Gastronomieeinheiten wiederfinden.
Preise für Signal-Artikel	Die Preise für vergleichbare Standard-Getränke (z.B. Kaffee, Mineralwasser, Erfrischungsgetränk, Bier) sowie gleiche Impuls-Eis-Artikel sollen bei gleichem Serviceniveau, Darreichung und Menge (Größe) auf der ganzen Gartenschau gleich sein.
Catering von Veranstaltungen	Gastronomen als Partner der Gartenschau haben Recht und Pflicht zur Bewirtung von Veranstaltungen auf der Gartenschau. Ausgenommen sind Veranstaltungen im Spiegelzelt auf dem Marktplatz Freudenstadt, Veranstaltungen vom Treffpunkt Baden-Württemberg, Veranstaltungen in den Bestandsgastronomien und Veranstaltungen von Exklusivlieferanten (diese maximal 10 eintägige Veranstaltungen während der gesamten Gartenschau).
Temporäre Bauten und Einrichtungen	Alle zum Betrieb erforderlichen temporären Gebäude werden vom Gastronomen samt Inneneinrichtung gestellt. Eine Ähnlichkeit bzw. ein wiedererkennbarer Stil der temporären Gebäude der ausgeschriebenen Gastronomie-Einheiten ist erwünscht. Nachhaltige Bauweise und Nutzung ist das Ziel.
Wiedererkennbare Gestaltungselemente	Für die Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn unverwechselbare Gestaltungselemente sind für die Wiedererkennbarkeit (corporate design) einheitlich vorzusehen und abzustimmen. Dazu zählen Beschilderung der Gastronomie-Einheit, Angebotstafeln bzw. Aushänge, Kenntlichmachung von Gastronomiemitarbeitern etc.
Betrieb von WC-Anlagen	Die Gartenschau errichtet und betreibt die notwendigen WC-Anlagen (Strom, Wasser, Abwasser) für Besucher. Der Gastronom übernimmt sämtliche Kosten für die Reinigung und die Betriebsmittel wie Toilettenpapier, Seife, Handtücher. Die Toilettenanlagen für Mitarbeiter des Gastronomen sind von diesem selbst zu stellen oder in Absprache mit der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn gGmbH zu organisieren.
Logistik	Rüstflächen sind definiert bzw. in Abstimmung mit der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn gGmbH zu definieren; sofern von außen erreichbar, ist die Logistik frei.

Bereich	Rahmenbedingungen
	Im Gelände während der Öffnungszeiten der Gartenschau keine Kfz mit Verbrennungsmotor. Nachlieferung nur mit Elektrofahrzeug oder Handkarren.
Umweltschutz	In den bedienten Betriebstypen wird ausschließlich Mehrweggeschirr (Porzellan, Gläser, Bestecke) verwendet. Einwegverpackungen und Einweggeschirr sind grundsätzlich nicht gestattet, allenfalls aus nachwachsenden Rohstoffen zu verwenden. Auch Getränke sind ausschließlich in Mehrweg anzubieten. „ToGo“ Angebote sind grundsätzlich in Mehrwegsystemen (ggf. mit Pfand) anzubieten.
Müll	Gemäß Abfallwirtschaftskonzept des Landkreises Freudenstadt. Speisereste mit gekühlten Einrichtungen gemäß Vorschriften. Gastronomie-Müll Entsorgung auf Kosten des/der Gastronomen.
Akquisition und vertragliche Bindung von Lieferanten der Gastronomie	Erfolgt bzgl. folgender Produktbereiche durch die Gartenschau, mit Lieferrechten für alle in der Ausschreibung enthaltenen Einheiten: Bier- & Biermischgetränke Saftschorlen Erfrischungsgetränke Mineralwasser und Apfelsaftschorle Eistee Wein.
Eis-Verkauf	Voraussichtlich wird eine Bindung an einen Eislieferanten erfolgen. Je nach Lieferanten erfolgt der Eis-Verkauf durch die Gastronomen oder direkt.
Rabatt für Gartenschau	Für Bewirtung der Gartenschau gGmbH, deren Mitarbeiter und deren Veranstalter (Organisatoren, aber nicht deren Gäste) wird ein Nachlass von mind. 10% auf die Preise lt. Speise- und Getränkekarte bzw. vereinbarter Menü-/ Dienstleistungspreise erwartet.
Busfahrer-Gutscheine	Von den Gastronomen wird erwartet, dass sie für Busfahrer, die nachweislich größere Reisegruppe zur Gartenschau gebracht haben, Wertgutscheine zum Verzehr anbieten.

Gastronomiekonzept/ Anforderungen

Übergeordnete Ziele des Gastronomiekonzepts sind wie folgt:

- Nachhaltigkeit als gelebte Leitidee in der Umsetzung der Gastronomie
- Regionale Gastronomie zur Versorgung der Gartenschaubesucher
- Qualitativ hochwertige Bewirtung und handwerklich gute Qualität des Speise- und Getränkeangebots
- Angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis, das sich an der Ortsüblichkeit orientiert
- Durchgängige gute Servicequalität
- Hochwertiges und an die Gestaltung des Geländes und der Umgebung angepasste Gestaltung der temporären Gebäude
- Zufriedene Besucher, die sich an die Gastronomie der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025 positiv erinnern werden und diese weiterempfehlen
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Gartenschau und den Gastronomen zum gegenseitigen Nutzen.

Bewerbungs- und Auswahlverfahren

Die Auswahl von Betreibern für die ausgeschriebenen Gastronomie-Einheiten ist einem Verhandlungsverfahren nachgebildet. Dieses wird wie folgt durchgeführt:

1. Bekanntmachung/ Veröffentlichung **13.05.24**
2. **Interessenbekundung**, formlos, mit Angabe der Kontaktdaten bis spätestens **29.05.24 per E-Mail an juergen.hauber@tal-x.de**. Die Interessierten qualifizieren sich durch ihre Kompetenz, Hintergrund und Referenzen sowie ihr Interesse.
3. **Inaugenscheinnahme** der Örtlichkeiten sowie Gelegenheit für fachliche Rückfragen mit sämtlichen geeigneten Bewerbern. Bitte halten Sie sich den **13.06.24** (und den 11.06. als Ausweichtermin) frei. Bei weitergehendem Interesse können Interessierte Bewerbungsunterlagen und Pläne schriftlich anfordern (per E-Mail).
4. Einreichung der **Erstangebote** bis spätestens **28.06.24 um 12.00 Uhr** bei der Gartenschau Freudenstadt und Baiersbronn 2025 gGmbH (per E-Mail an juergen.hauber@tal-x.de).
5. Ermittlung der besten Angebote basierend auf der Qualität des Gastronomiekonzepts und dem finanziellen Angebot gemäß Angebotsvorlage und den Bewertungskriterien.
6. **Verhandlung** mit dem besten Bewerber/ den besten Bewerbern auf Basis ihres Angebots und **Re- Briefing** bei Unklarheiten und offenen Fragen, Mitte Juli 24.
7. Einreichen **finales Angebot** voraussichtlich Anfang **Aug. 24** nach Aufforderung.
8. **Vergabe** der Gastronomie im Rahmen der Gartenschau Freudenstadt & Baiersbronn 2025 voraussichtlich am **12.09.24**.

Der Zeitplan steht unter Vorbehalt und kann mit Ankündigung durch die Gartenschau jederzeit geändert werden.

Interessenbekundung als erster Schritt zu einer Bewerbung

An diesem Verfahren dürfen alle Bewerber teilnehmen, die eine fristgerechte und aussagekräftige Interessenbekundung einreichen, aus der sich ergibt, dass der Bewerber gewillt und grundsätzlich in der Lage ist, die gastronomische Versorgung der Gartenschau mit der erwarteten hohen Qualität umzusetzen.

Eine aussagekräftige Interessenbekundung sollte enthalten:

- Darstellung des Hintergrundes des Interessenten (Lebenslauf, Firmendarstellung)
- drei Referenzen (der letzten 3-5 Jahre)
- vollständige Kontaktdaten.