

## Interessenbekundungsverfahren

Vermittler:	mainzplus GmbH Rheinstraße 66 55116 Mainz
Verfahren:	Interessenbekundungsverfahren
Projekt:	Cateringpartner ab <b>01.07.2026</b> bis <b>30.6.2027</b>
Ort der Ausführung:	Rheingoldhalle & Kurfürstliches Schloss & KUZ & Frankfurter Hof
Bewerbungsfrist:	per anliegendem Formular bis zum <b>15.06.2026</b>

### Art und Umfang der Leistung

- Ziel des Interessenbekundungsverfahrens ist die Auswahl eines zuverlässigen und qualitativ hochwertigen Pools von Caterern zur Durchführung von Veranstaltungen in der Rheingoldhalle, im Kurfürstlichen Schloss, im Frankfurter Hof und im KUZ. Die Caterer sollen eine professionelle, flexible, nachhaltige und wirtschaftliche Verpflegungsleistung für Veranstaltungen aller Größen in den Räumen von der mainzplus GmbH sicherstellen. Mainzplus GmbH wird die Unternehmen aus dem Pool dann als Empfehlung an ihre Auftraggeber (Endkunden) vermitteln.
- Die Teilnahme am Interessenbekundungsverfahren und die Aufnahme in den Pool begründen keinen Anspruch des Servicepartners auf die Erteilung von Cateringaufträgen durch die Endkunden (Veranstalter) der mainzplus GmbH im Einzelfall.
- Unter „Catering“ ist die gastronomische Versorgung von Veranstaltungen, also die Herstellung, Anlieferung und die Bereitstellung von Speisen und von Getränken (Heiß- und Kaltgetränke) sowie deren Ausgabe (Service vor Ort) für Veranstaltungsbesucher, Teilnehmer, Gäste und Mitarbeiter des Veranstalters einschließlich aller Nebenleistungen zu verstehen. Hierzu zählt auch die Bereitstellung des benötigten Equipments, soweit dies nicht in den Räumen von mainzplus vorhanden ist und genutzt werden kann, und des Servicepersonals.



- Die mainzplus GmbH behält sich vor, das Interessensbekundungsverfahren ganz oder teilweise aufzuheben oder Nachverhandlungen zu führen. Ein Anspruch auf Berücksichtigung besteht nicht.

mainzplus GmbH koordiniert bei den Veranstaltungen die Gewerke: / Aufplanung / Handling d. Lieferungen / Endreinigung der Küchen und Servicebereiche / Bereitstellung von Mobiliar. Dafür erhebt mainzplus eine Servicepauschale von dem Caterer, der mit dem Endkunden von mainzplus das Catering für die jeweilige Veranstaltung durchführt.

Der Vertrag wird für die Dauer von einem Jahr geschlossen (**01.07.2026 - 30.06.2027**)

### Preise und Gebühren

- Die mainzplus erhält vom Servicepartner eine Cateringpauschale **in Höhe von 15 % des umsatzsteuerberechtigten Gesamtumsatzes** zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer.
- **Ausgenommen hiervon sind Kulturveranstaltungen und Partys im Kurfürstlichen Schloss, KUZ und Frankfurter Hof.**

Bei Kulturveranstaltungen/Partys (**ausgenommen der Fastnacht**) in o.g. Locations wird eine Cateringpauschale von 0,50 € (Kulturveranstaltungen bestuhlt ohne Pause) oder 1,00.- € bei allen anderen Kulturveranstaltungen/Partys (**ausgenommen der Fastnacht**) pro Gast berechnet. Für die Nutzung der Theke in der Werkhalle des KUZ wird eine Pauschale von 250,00 € berechnet. Für die Nutzung der Theke im Frankfurter Hof inkl. der vorhandenen Kühlschränke fällt eine Kostenpauschale in Höhe von 250,00 € an.

### Weitere Kosten (werden im Mietvertrag näher aufgeführt):

#### Küchennutzung:

- Für die Nutzung der Küche (inkl. Bereitstellung, Reinigung, Strom in Küche, Kühlhaus in Küche oben) im **Kurfürstlichen Schloss** fallen folgende Kosten an:

VA Tag 1	VA Tag 2	VA Tag 3 und folgende	Für Schulen VA Tag 1
150,00 €	75,00 €	50,00 €	100,00 €

- Für die Nutzung der Küchen in der **Rheingoldhalle** (inkl. Bereitstellung, Reinigung, Kühlhaus, Strom in d. Küche) fallen folgende Gebühren an:

Küche 1 – 4 (Preis pro Küche) VA Tag 1	Küche 1 – 4 (Preis pro Küche) VA Tag 2	Küche 1 – 4 (Preis pro Küche) VA Tag 3 und fol- gende	Spülküche Dijonküche (Preis pro Küche) VA Tag 1	Spülküche Dijonküche (Preis pro Küche) VA Tag 2	Spülküche Dijonküche (Preis pro Küche) VA Tag 3 und fol- gende
360,00 €	180,00 €	90,00 €	150,00 €	75,00 €	50,00 €

- Für die Nutzung der Küche (inkl. Bereitstellung, Reinigung, Strom in Küche) im **Frankfurter Hof** fallen folgende Kosten an:

VA Tag 1	VA Tag 2	VA Tag 3 und folgende
250,00 €	125,00 €	75,00 €

### Kühlhäuser/Kühlschränke

- Für die Anmietung von Kühlschränken bei der mainz**plus** GmbH fällt eine Gebühr von € 60,00 pro Kühlschrank (pauschal) pro Veranstaltung an
- Für die Kühlhäuser im Erdgeschoß im **Kurfürstlichen Schloss** fällt eine Nutzungsgebühr von € 60,00 pro Kühlhaus (pauschal) pro Veranstaltung an.

### Strompauschalen

- In der **Rheingoldhalle** werden für die Verstromung (den jeweils größten ersten Hauptanschluss) von Cateringstationen in den Foyers folgende Pauschalen erhoben:

Bereich in Rheingoldhalle	VA Tag 1	VA Tag 2	VA Tag 3 und folgende
Rheinfoyer	280,00 €	140,00 €	70,00 €
Gutenbergfoyers	200,00 €	100,00 €	50,00 €



Ebene 1 komplett	460,00 €	230,00 €	115,00 €
Ebene 0	140,00 €	70,00 €	30,00 €
Kulturveranstaltungen	100,00 €		
Fastnachtsveranstaltungen	200,00 €		

Für die Unterverteilung der Geräte wird p. Verbraucher (Anschluss) 20.- € berechnet.

Die angegebenen Preise sind zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer zu verstehen.

### **Vertragspartnerschaft Getränke**

Der Servicepartner (Catering) verpflichtet sich während des Veranstaltungszeitraumes die nachfolgend benannten, von der Radeberger Gruppe hergestellten und/oder vertriebenen Vertragsgetränke ausschließlich und unterbrochen zu beziehen und zum Ausschank zu bringen:

- Biere und Biermischgetränke
- Mineralwässer
- Limonaden und Colagetränke

Der Bezug entsprechender Getränke anderer Hersteller ist nicht gestattet.

Falls es auf Kundenwunsch (Veranstalter) einer Ausnahme Bedarf, ist dies in jedem Fall mit einem Vorlauf von mind. 6 Wochen vor Veranstaltung schriftlich durch den Servicepartner an mainz**plus** anzuzeigen und eine entsprechende Genehmigung anzufragen.

Die verpflichteten Vertragsgetränke ergeben sich im Einzelnen aus dem nachfolgend benannten Getränkesortiment:

#### **Pils**

##### **Marke**

Radeberger Pilsner

##### **Sorte**

Bier Pilsner Brauart



## **Weizen**

### **Marke**

Büble Edelweissbier  
Schöffnerhofer Weizen Dunkel  
Schöffnerhofer Weizen Kristall  
Schöffnerhofer Weizen Ntrüb

### **Sorte**

Weizenbier  
Weizenbier  
Weizenbier  
Weizenbier

## **Hellbiere**

### **Marke**

Büble Bayrisch hell

### **Sorte**

Lagerbier

## **Spezialitäten**

### **Marke**

Büble Edelbräu  
Büble Festbier  
Büble Urbayrisch Dunkel

### **Sorte**

Exportbier  
Festbier  
Schwarzbier/Dunkelbier

## **Bier Mix (inkl. Alkoholfrei)**

### **Marke**

Schöffnerhofer Grape Afrei  
Büble Radler  
Schöffnerhofer Maracuja  
Schöffnerhofer Mix-Produkte

### **Sorte**

Alkoholfreies Biermischgetränk  
Biermischgetränk  
Biermischgetränk  
Biermischgetränk

## **Pils alkoholfrei**

### **Marke**

Radeberger Alkoholfrei

### **Sorte**

Alkoholfreies Bier Pilsener Brauart

## **Weizen alkoholfrei**

### **Marke**

Büble Edelweisser Afrei  
Schöffnerhofer Weizen Afrei

### **Sorte**

Alkoholfreies Weizenbier  
Alkoholfreies Weizenbier

## **Wasser/Schorle**

**Marke**

Selters Classic  
Selters Medium  
Selters Naturell

**Sorte**

Mineralwasser  
Mineralwasser  
Mineralwasser

**Cola/Limonade****Marke**

7UP  
7UP zuckerreduziert  
Mirinda  
Pepsi Cola  
Pepsi Zero  
Schwip Schwap  
Schwip Schwap Orange  
Schwip Schwap Zero

**Sorte**

Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden  
Colagetränke, Limonaden

Der Servicepartner hat die der Bezugsverpflichtung unterliegenden Produkte auf dem nachstehend gemeinsam vereinbarten Wege zu beziehen (Lieferant):

**Wigem Getränke GmbH**

An der Steinlach 11-13  
65747 Bischofsheim

Die Bestellung wird vom Servicepartner über die Kundennummer mit **Angabe der entsprechenden Location** ausgelöst:

Der Servicepartner verpflichtet sich, die in diesem Vertrag vereinbarte ausschließliche Bezugsverpflichtung zum Ausschank der Produkte der Radeberger Gruppe und deren exklusiven Werbe-/Präsentationsrechte einzuhalten (wie. bspw. Theken, Gläser, Kühlschränke, Bierdeckel etc.) Es ist untersagt andere Produkte als die der Radeberger Gruppe zu beziehen/auszuschenken und/oder für die Dauer der Veranstaltung Werbeverträge mit Mitbewerbern der Radeberger Gruppe abzuschließen (siehe 1.3).

Diese Auferlegungspflicht wird zum Vertragsbestandteil.

## Rahmenbedingungen und Anforderungen

Die Beauftragung der Leistungen des Servicepartners (Catering) erfolgt ausschließlich im Namen und auf Rechnung des Kunden (Veranstalters). Der Servicepartner verpflichtet sich, das Catering ausschließlich selbst durchzuführen. Die Überlassung oder Abtretung von Aufträgen an Dritte sowie die Unterbeauftragung von Drittunternehmen zur Erbringung von Leistungen ist grundsätzlich ausgeschlossen und darf nur im begründeten Einzelfall mit schriftlicher Zustimmung der mainzplus GmbH durch Dritte erfolgen. Die Leistungen des Servicepartners sind so auszuführen, dass sie behördliche und gesetzliche Anforderungen erfüllen und dem Stand der Lebensmittel- und Hygienetechnik zum Zeitpunkt der Leistungserbringung entsprechen. Die Betriebsvorschriften der rheinland-pfälzischen Versammlungsstättenverordnung sind durch den Servicepartner ebenfalls zu beachten. Als betriebsbezogene Brandschutzbestimmungen sind insbesondere einzuhalten. Die Ausgabe von Speisen und Getränken ist ausschließlich in Mehrweggeschirr erlaubt.

Bitte berücksichtigen Sie in Ihrer **Interessenbekundung** folgende Kriterien:

- Regionalität
- Nachhaltigkeit
- Angebotsvielfalt
- Zusammenarbeit mit mainzplus GmbH
- Kulinarik
- Erfahrungen
- Service

Bitte beantworten Sie ab Seite 9 die entsprechenden Fragen dazu.

Bewerbungen können vom Vergabeverfahren ausgeschlossen werden, wenn wesentliche Versäumnisse anzulasten sind, oder die Voraussetzungen im Folgenden nicht erfüllt werden:

- Bewerbungen, die nicht innerhalb der Frist eingereicht werden
- Mangelnde Zuverlässigkeit in der bisherigen Zusammenarbeit
- Noch ausstehende Zahlungen zum Zeitpunkt der Bewerbung
- Bewerbungen mit falschen oder unvollständigen Angaben
- Bewerbungen, die ein Geschäft oder Angebot anbieten, das nicht den o.g. Vorgaben entspricht



- Bewerbungen, deren Geschäft nicht die Sicherheitsanforderungen erfüllt
- Nicht-Erfüllung oder nur teilweise Erfüllung der im Anfrageformular genannten Anforderungen.

**Bitte füllen Sie unser Anfrageformular entsprechend aus und lassen Sie uns dieses zukommen.**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung **ausschließlich schriftlich per Post oder per E-Mail** an folgende Anschrift:

mainz**plus** GmbH, Rheinstraße 66, 55116 Mainz

E-Mail: congress@mainzplus.com

Mainz**plus** behält sich vor, Cateringunternehmen aus dem Pool auszuschließen, bei denen die Voraussetzungen für die Aufnahme später wegfallen.

*Mainz, den 21.05.2026*

Anlagen:

Anfrageformular „Cateringpartner mainz**plus** GmbH

## Anfrageformular „CATERTINGPARTNER“

### Kontakt

Adresse
Name / Firma
Straße, Hausnummer
Ort, PLZ
E-Mail
Telefonnummer (Mobil)

- Wie weit liegt Ihr Unternehmen vom Stadtzentrum Mainz entfernt?

-----

- Beschreiben Sie, inwiefern Ihre verwendeten Produkte ökologische, soziale oder regionale Aspekte widerspiegeln (z.B. Bio-Anbau, Fair-Trade usw.).

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

- Haben Sie Konzepte zur Abfall- und Lebensmittelverschwendung? Wie vermeiden Sie Lebensmittelabfälle?

-----  
-----  
-----

- Welche Maßnahmen ergreifen Sie zur CO<sup>2</sup> Vermeidung?

-----  
-----  
-----

- Sie verfügen über eigene Zimmerkontingente? Bitte Gesamtanzahl Zimmer nennen:

-----

- Sie bieten unterschiedliche Speisekonzepte (Länderküchen, Themenküchen, Fingerfood, Live-Cooking etc.) an: Welche?

---

---

---

- Wie gehen Sie mit Allergien und Unverträglichkeiten um (Prozess, Haftung, Kennzeichnung)?

---

---

---

- Welchen prozentualen Anteil der Speisen stellen Sie frisch vor Ort oder in eigener Küche her? Welchen Anteil haben Convenience Produkte?

---

- Sie verfügen über verschiedene Präsentationsmöglichkeiten der Speisen. Bitte beschreiben Sie die Konzepte / Fotos:

---

---

---

- Sie haben bereits Erfahrung mit Catering bei großen Tagungen und Kongressen (ab 800 Personen)? Bitte zählen Sie drei Veranstaltungen auf und nennen die Teilnehmerzahl:

---

---

---

- Sie akzeptieren regelmäßige Qualitätskontrollen?

- Ja
- Nein



- Bei Selbstzahler Veranstaltungen können Sie folgende digitalen Zahlungssysteme für Kunden anbieten:

-----  
-----  
-----

- Welche digitalen Kassensysteme sind bei Ihnen im Einsatz:

-----  
-----  
-----

- Bitte beschreiben Sie Ihr Qualitätsmanagement und Ihren Umgang mit Reklamationen:

-----  
-----  
-----

- Welche Veranstaltungsformate können Sie abdecken?

- Kongresse
- Galaevents
- Konzertveranstaltungen / Partys
- Fastnacht
- Schulveranstaltungen

- Welche Mindest- und Höchstkapazitäten haben Sie bei Anfragen:

Minimum Personenzahl für Cateringangebot: \_\_\_\_\_

Maximum Personenzahl für Cateringangebot: \_\_\_\_\_

- Inwiefern hebt sich Ihr Angebot von vergleichbaren Anbietern ab?

-----  
-----  
-----  
-----  
-----



Bitte richten Sie Ihre Bewerbung **ausschließlich schriftlich per Post oder per E-Mail** an folgende Anschrift:

mainz**plus** GmbH  
Rheinstraße 66  
55116 Mainz  
E-Mail: congress@mainzplus.com

-----  
Ort, Datum

-----  
Unterschrift