

AUSSCHREIBUNG

GASTRONOMIE

AM

„WIENER EISTRAUM 2027“

Informationen
zur Bewerbung für den Betrieb eines Gastronomiestandes

1. EINLEITUNG	<hr/>	3
2. DATEN ZUR VERANSTALTUNG	<hr/>	3
3. ÜBERSICHT STANDKATEGORIEN	<hr/>	3
4. GASTRONOMIE - VORGABEN	<hr/>	4
5. AUSSCHREIBUNG GASTRONOMIEKONZEPTE	<hr/>	5
KATEGORIE A – Speisen- und Getränkestand	<hr/>	5
KATEGORIE B – Kleinstand	<hr/>	6
KATEGORIE C – Gastronomie in 3 verschiedenen Bereichen	<hr/>	7
KATEGORIE D - Speisen- und Getränkestand „Eistraum am Christkindlmarkt“	<hr/>	11
6. BEWERBUNGSABLAUF	<hr/>	12
7. BEWERTUNGKRITERIEN	<hr/>	13
8. AUSSCHLUSSKRITERIEN	<hr/>	14
9. ZEITPLAN	<hr/>	14
10. STANDVERGABE	<hr/>	15
ANHANG	<hr/>	15

1. EINLEITUNG

Der „Wiener Eistraum“ bietet ein weltweit **einzigartiges, familienfreundliches Erlebnis** mitten im Zentrum von Wien. Dabei kann man sich wieder auf Eisflächen auf zwei Ebenen vor dem Wiener Rathaus und Eispfaden quer durch den Rathauspark freuen. Auf einer eigenen Kinder-Eisfläche können Kinder kostenlos ihre ersten Erfahrungen auf dem Eis machen.

Gäste erwartet neben der Möglichkeit Eis zu laufen, auch sich **kulinarisch verwöhnen** zu lassen. 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.

Die Veranstaltung wird als **Öko-Event Plus** geführt mit klaren **gastronomischen Vorgaben** hinsichtlich Nachhaltigkeit, 100% Bio-Zertifizierung und Regionalität. Alle angebotenen Speisen und Getränke werden in Mehrweggebinde ausgegeben.

Der „Wiener Eistraum“ richtet ein **besonderes Augenmerk** auf **Kinder und Familien**.

2. DATEN ZUR VERANSTALTUNG

Zeitraum: KW 3 – KW 9, 2027

Geplante Öffnungszeiten: täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr

Ort: Rathausplatz Wien, inkl. Rathauspark

3. ÜBERSICHT STANDKATEGORIEN

Für folgende Kategorien können Bewerbungen abgegeben werden:

Kategorie A | Speisen- und Getränkestand

Kategorie B | „Kleinstand“

Kategorie C | Indoor Gastronomie
VIP-Gastronomie im „Chalet“ mit zwei eigenen Eisstockbahnen
Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen / Kinderfläche

Kategorie D | Speisen- und Getränkestand am „Eistraum am Christkindlmarkt“

4. GASTRONOMIE - VORGABEN

ÖKO - EVENT

Der „Wiener Eistraum“ wird als „**Öko-Event Plus**“ umgesetzt. Das bedeutet, dass die Öko Event Richtlinie entscheidend ist, alle im Beiblatt angeführten Öko-Event-Kriterien (sowohl MUSS-, als auch KANN-Kriterien) sind zu erfüllen. (<https://www.oekoevent.at/download/?id=9363>)

Alle Gastronomiestände inkl. Indoor-Gastronomie vor Ort müssen für die Dauer der Veranstaltung biozertifiziert (100%) sein.

Dies bedeutet für den „Wiener Eistraum“ unter anderem:

- ✓ Ausgabe ausschließlich in bereitgestelltem Mehrweggeschirr.
- ✓ Speisen müssen nachvollziehbar mit dem vorhandenen Mehrweggeschirr (kleine/große Teller, Gabel – kein Löffel) konsumierbar sein.
- ✓ Die Verwendung von saisonalen, regionalen Produkten ist ausdrücklich gefordert.
- ✓ Bio und Fairtrade Produkte sind ausdrücklich mit Nachweis auszuweisen (z. B. Bio-Zertifikat).
- ✓ Werbung von Getränkeherstellern oder andere Markenauftritte sind nicht erlaubt

Übersicht bereitgestelltes Mehrweggeschirr:

Punschhäferl (0,25 l)	Teller (24cm / 21cm)
Universalglas (0,25 / 0,3 l)	Gabeln
Weinglas (0,125 / 0,25 l)	
Kaffeegläser (groß / klein)	

Für alle Stände gilt: Es muss die Möglichkeit einer **bargeldlosen Bezahlung** angeboten werden. Allfällige Exklusivlieferanten werden zeitgerecht bekanntgegeben

PRODUKTPALETTE

- ✓ Getränke & Speisen müssen mit Portionsgrößen, Gewicht und Darreichungsform angegeben werden, sowie unter Angabe der finalen Preise. Keine Preisänderungen nach Konzept-Abgabe erlaubt (Ausnahme: nachgewiesene Rohstoffpreisänderung).
- ✓ Verpflichtende Deklaration des Hauspunschs (Hauptprodukt), als auch der Jugendgetränke (2 Kaltgetränke)
- ✓ Bei familienfreundlichem Angebot bitten wir um klare Beschreibung.

STROMBEDARF/EQUIPMENT

Die genauen Angaben des geplanten Equipments, und damit auch der erwartende Strombedarf, sind bereits bei Bewerbung notwendig. Diese Informationen werden bei der Evaluierung der Umsetzbarkeit und Plausibilität des Konzeptes mit bewertet.

Ein maximaler Stromanschluss ist je nach Kategorie angegeben

5. AUSSCHREIBUNG GASTRONOMIEKONZEPTE

KATEGORIE A – Speisen- und Getränkestand

Anzahl: max. zwei Gastronomiestände

Konzept:

- ✓ ein passendes, breites Sortiment an Speisen. Das Gesamtangebot muss auch zeitgemäße vegane und vegetarische Speisen enthalten.
- ✓ Ein Mittagsangebot soll angeboten werden (bitte um detaillierte Beschreibung)
- ✓ Ein Kinderangebot (verschiedene Speisen und ein Getränk) muss angeboten werden
- ✓ Zubereitung, Präsentation und Verkauf der Speisen stehen eindeutig im Vordergrund. (Dies ist bereits bei der Konzeptentwicklung, Organisation der Abläufe, der Gestaltung der Inneneinrichtung sowie dem Erscheinungsbild des Standes zu beachten.)
- ✓ Ausschank von nichtalkoholischen und alkoholischen Heiß- und Kaltgetränken

Größe: 4 Stk 10' Container als Gastroräum

Infrastruktur: 10' Lagercontainer, 10' Mitarbeiter Container, 10' Waschcontainer, Stromanschluss max. 2 x 63A CEE

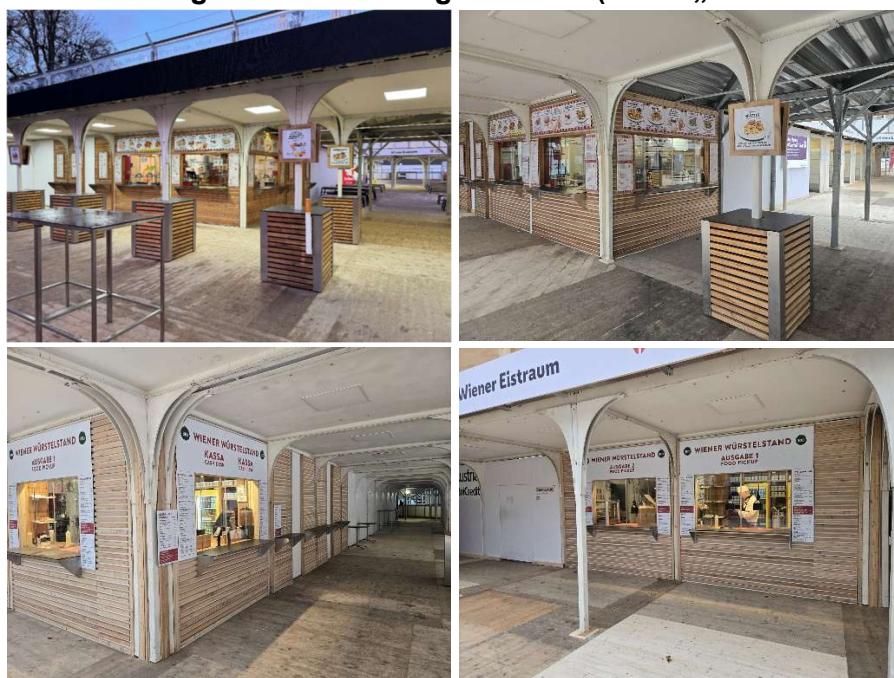
Verbrauchskosten: Geschirrkosten, Strom

Standgebühr: **€ 41.000,00 zzgl. MwSt.**

Die Auswahl der Gastronomiestände erfolgt in den folgenden Kategorien. Konzept unbedingt einer Kategorie zuordnen:

- „**Würstelstand & Gegrilltes**“
zB Wurst- und Leberkäss-Spezialitäten, Burger, Cevapcici, Pulled Pork, etc.
- „**Pfannengerichte & Süßspeisen**“
zB diverse Spätzle, Gröstl, Krautfleckerl, warme & kalte Süßspeisen, etc.
(Keine Würstel, Schnitzel, Burger usw.)

Visualisierung der Standortmöglichkeiten (Fotos „Wiener Eistraum 2026“):



KATEGORIE B – Kleinstand

Anzahl: max. ein Gastronomiestand

Konzept:

- ✓ Kleine Speisen zum Handverzehr, mit Charakter einer „Showküche“ (z.B. frisch gebrannte Mandeln vor Ort gebrannt, frisch zubereitete Waffeln, Baumkuchen, etc.)
- ✓ Zubereitung, Präsentation und Verkauf der Speise stehen eindeutig im Vordergrund. (Dies ist bereits bei der Konzeptentwicklung, Organisation der Abläufe, der Gestaltung der Inneneinrichtung sowie dem Erscheinungsbild des Standes zu beachten.)
- ✓ Ein Ausschank von heißen, nichtalkoholischen Getränken (z.B. Tee und Kaffee) ist je nach Konzept möglich. Kein Ausschank von Kalt-Getränken!

Größe: 1 Container 10' als Gastroraum

Infrastruktur: 10' Lagercontainer, 10' Waschcontainer, Stromanschluss max. 1 x 63A
CEE

Verbrauchskosten: Geschirrkosten, Strom

Standgebühr: **€ 5.000,00 zzgl. MwSt.**

Visualisierung des Standorts (Fotos „Wiener Eistraum 2026“):



VERBRAUCHSKOSTEN GASTRONOMIE (zzgl. 20%. MwSt.)

- | | |
|------------------|----------------|
| ✓ „Häferl“ | € 4,17 / Stück |
| ✓ „Glas“ | € 2,50 / Stück |
| ✓ Stromverbrauch | € 0,60 / kWh |

KATEGORIE C – Gastronomie in 3 verschiedenen Bereichen

Die Kategorie C umfasst folgende Bereiche als Paket:

Indoor Gastro – VIP-Chalet – Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche.

Bereich Indoor Gastro

Konzept:

- ✓ Das Restaurant soll mit Service angeboten werden (kein SB).
- ✓ Anzubieten ist ein vielfältiges Sortiment an kalten und warmen Speisen. Das Gesamtangebot muss auch zeitgemäße 50% vegane und vegetarische Speisen enthalten.
- ✓ Ein Kinderangebot (verschiedene Speisen und ein Getränk) muss angeboten werden
- ✓ Inklusive Getränke Ausschank von heißen, kalten, alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken.

Hinweise:

- ✓ es sind ausnahmslos 20% der Tageskapazität zu allen Zeiten für „Laufpublikum“ offen zu halten.

Größe:

- ✓ 25m x 10m Konstruktion (für 191 Sitzplätze, auf der 1. Ebene) als Gastroräum
- ✓ 25m x 5m große Terrasse (vor der Hauptseite, 2 Eingänge Richtung Rathaus schauend)
- ✓ Gäste-WC (auf derselben Ebene, vom Gastraum direkt begehbar)

Infrastruktur:

- ✓ 17 Container 10' für eine Küche, Garderobe und Lager; (Eine Treppe für den Service führt in den unteren Bereich zur Containeranlage)
- ✓ Alle Tische und Stühle für den Innenbereich und Außenbereich werden bereitgestellt.
- ✓ Stromanschluss max. 1 x 125A CEE 1 x 63A CEE (ca. 129kW)

Weitere Ausstattung

- ist vom Betreiber beizustellen:
- ✓ Inneneinrichtung der Küche und Schanktechnik (z.B. Dunstabzug, Bar-, Zapf- und Kühlanlagen, Equipment inkl. Bestellungstools)
 - ✓ Geschirr (eigenes Geschirr, Gläser, Besteck)
 - ✓ Waschlogistik

Verbrauchskosten: Strom

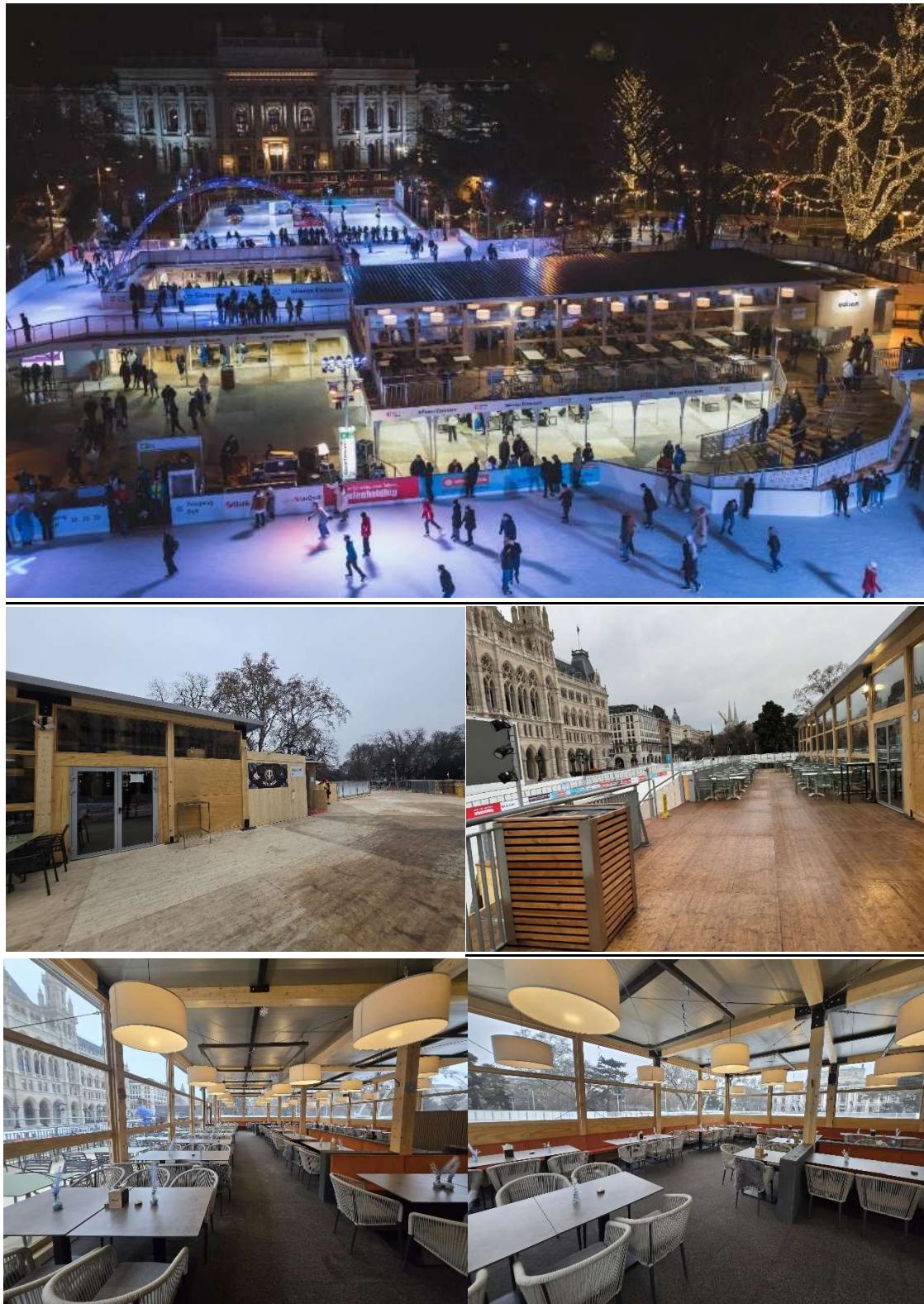
Standgebühr: **€ 43.000,00 zzgl. MwSt. für alle 3 Bereiche**

VERBRAUCHSKOSTEN GASTRONOMIE (zzgl. 20% MwSt.)

- | | |
|------------------|--------------|
| ✓ E-Befund | € 250,00 |
| ✓ Stromverbrauch | € 0,60 / kWh |

Wiener Eistraum

Visualisierung des Bereichs Indoor Gastro:



Wiener Eistraum

Bereich VIP Gastronomie im „Chalet“ mit zwei eigenen Eisstockbahnen

Konzept:

- ✓ Anzubieten ist ein vielfältiges Sortiment an kalten und warmen Speisen inklusive Getränke in verschiedenen Menüvariationen.
- ✓ Exklusive Betreuung durch eine Servicekraft

Hinweise:

Die Betreuung der exklusiven Eisstockbahnen (mit Equipment) wird vom Veranstalter übernommen und ist im Fixpreis enthalten. Betrieb der Eisstockbahn bis max. 22:00 Uhr, kein Eislauen auf der Eisstockbahn erlaubt.

Größe:

- ✓ ca. 42m² (für 25 Sitzplätze) als Gastroräum
- ✓ Hütte ausschließlich für Reservierungen (kein „Laufpublikum“)
- ✓ Gäste-WC

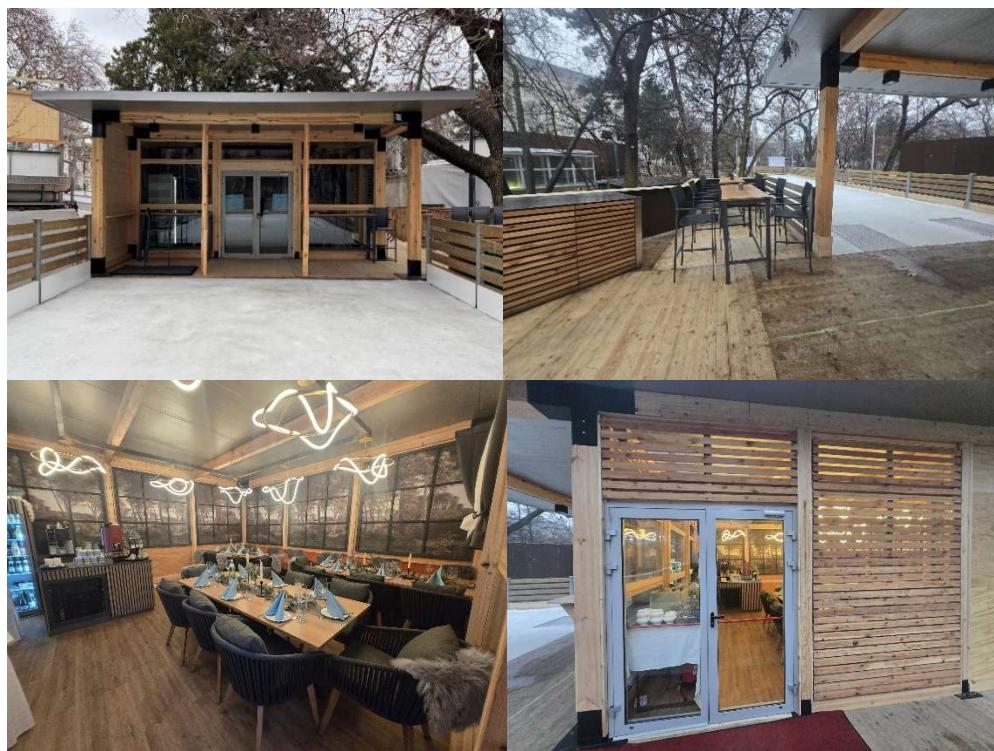
Infrastruktur: Mobiliar bereitgestellt, Stromanschluss max. 1 x 63A CEE (ca. 43kW)

Weitere Ausstattung

- ist vom Betreiber beizustellen:
- ✓ Bar-, Zapf- und Kühlanlagen, Equipment inkl. Bestellungstools)
 - ✓ Geschirr (eigenes Geschirr, Gläser, Besteck)
 - ✓ Waschlogistik

Verbrauchskosten: Strom

Visualisierung des Bereichs VIP Gastronomie im „Chalet“:



Wiener Eistraum

Bereich Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche

Konzept:

- ✓ Anzubieten ist ein Sortiment an warmen Speisen inklusive nichtalkoholischen und alkoholischen Heiß- und Kaltgetränken passend zu den Besucher*innen der Eisstockbahnen/Kinderfläche (Familien mit Kindern und Gruppen)

Öffnungszeiten:

- ✓ während des Betriebs der Eisstockbahnen Wochentags: von 17:00 – 22:00 Uhr
- ✓ in der Ferienwoche von 01.02.2027 - 07.02.2027, täglich: von 10:00 – 22:00 Uhr
- ✓ am Wochenende und an Feiertagen: von 10:00 – 18:00 Uhr

Größe: Hütte 3m x 6m

Infrastruktur: Stromanschluss max. 1 x 16A CEE (ca. 11kW)

Verbrauchskosten: Strom, Geschirrkosten

Visualisierung Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche



VERBRAUCHSKOSTEN GASTRONOMIE (zzgl. 20%. MwSt.)

- | | |
|------------------|----------------|
| ✓ Stromverbrauch | € 0,60 / kWh |
| ✓ „Häferl“ | € 4,17 / Stück |
| ✓ „Glas“ | € 2,50 / Stück |

KATEGORIE D - Speisen- und Getränkestand „Eistraum am Christkindlmarkt“

Für die Gäste des „Eistraum am Christkindlmarkt“, welche mit den Schlittschuhen nicht auf den asphaltierten Platz gelangen können, soll ein vollwertiges Angebot an Speisen und Getränken verfügbar sein.



Konzept:

- ✓ Anzubieten ist ein vielfältiges Sortiment (mindestens 2 Kategorien) an kalten und warmen Speisen, welche einfach mit der Hand gegessen werden können. Das Gesamtangebot muss auch zeitgemäß 50% vegane und vegetarische Speisen enthalten.
- ✓ Ein Kinderangebot (Speisen und Getränk) soll angeboten werden
- ✓ Großes Sortiment an nichtalkoholischen und alkoholischen Heiß- und Kaltgetränken

Größe:

- ✓ 5-Eck Doppelhütte mit ca. 3m Seitenlänge (oder ähnliche Hütte), rd. 30m² Fläche, 5 Verkaufsfenster á ca. 3m

Infrastruktur:

- ✓ 20“ Lagercontainer
- ✓ Stehtische für den Außenbereich werden bereitgestellt
- ✓ Stromanschluss max. 2 x 63A CEE, in Summe ca. 86 kW

Verbrauchskosten: Strom, Waschkosten, Abräumerpauschale, Geschirrkosten

Zeitraum:

- ✓ 13.11.2026 bis inkl. 06.01.2027, täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr,
- ✓ ausgenommen 24.12.2026 von 10:00 – 18:30 Uhr und 31.12.2026 kein Betrieb!

Standgebühr: **€ 80.000,00 zzgl. MwSt.**

VERBRAUCHSKOSTEN GASTRONOMIE (zzgl. 20%. MwSt.)

✓ E-Befund	€ 250,00
✓ Stromverbrauch	€ 0,60 / kWh
✓ „Häferl“	€ 4,17 / Stück
✓ „Glas“	€ 2,50 / Stück
✓ Abräumerpauschale	€ 2.800,00
✓ Waschkosten	€ 0,10 / Häferl oder Glas € 3,00 / Eurobox Geschirr (Teller/Gabeln)

6. BEWERBUNGSABLAUF

Bewerbungsfrist: 04. Februar bis 15. April 2026 (12:00 Uhr)

Einreichung ausschließlich per E-Mail: info@wienereistraum.com
Bitte als Betreff angeben: „Ausschreibung Gastronomie Wiener Eistraum 2027“

Maximal-Anzahl an Bewerbungen: Pro Betreiber*in werden insgesamt maximal 2 Bewerbungen akzeptiert.

Bestätigung der Einreichung: Erst durch die Bestätigungsemail von info@wienereistraum.com ist die Bewerbung offiziell angenommen.

Für jede Bewerbung muss jeweils eine eigenständige, vollständige Bewerbung (eigene E-Mail) inkl. Konzept abgegeben werden. Alle nötigen Unterlagen (Konzept, Produktpalette, Datenblatt lt. Vorlage, Gewerbeberechtigung und ggf. Firmenbuchauszug) sind jeweils in der E-Mail anzuhängen.

Erforderliche Unterlagen (pro Einreichung separat):

- ✓ Konzept (max. 8 Seiten)
- ✓ Produktpalette lt. Vorlage (inkl. finaler Preisangaben)
- ✓ Datenblatt lt. Vorlage
- ✓ Gültige Gewerbeberechtigung (bei Einreichung muss diese bereits vorhanden sein / im Falle von ausländischen Dokumenten sind diesen eine deutsche Übersetzung beizulegen. Die Übersetzung bzw. der Nachweis für die Gültigkeit einer ausländischen Gewerbeberechtigung in Österreich obliegt den Bewerber*innen)
- ✓ Ggf. Firmenbuchauszug bei einreichenden Unternehmensgesellschaften

Hinweise:

- ✓ Keine Annahme per Post, persönlich, Externe Links zum etwaigen Download des Konzeptes oder von sonstigen Unterlagen sowie Weiterleitungen oder Verweise zu Webseiten des Bewerbers können nicht berücksichtigt werden.
- ✓ Max. Datenvolumen: 10 MB
- ✓ Keine Preisänderungen nach Abgabe erlaubt (Ausnahme: nachgewiesene Rohstoffpreisänderung)
- ✓ Um gewährleisten zu können, dass alle eingelangten Konzepte mit der gleichen Objektivität behandelt werden, ersuchen wir um Verständnis, dass während der Bewerbungsphase keine Gespräche geführt werden können.
- ✓ Sämtliche Kommunikation (administrative, technische Fragen, aber keine inhaltlichen, konzeptionellen Fragen) wird per E-Mail (info@wienereistraum.com) abgewickelt.
- ✓ Dadurch ist gewährleistet, dass bei etwaigen Nachfragen die gesamte vorliegende Kommunikation der Fachjury lückenlos vorgelegt werden kann.

7. BEWERTUNGKRITERIEN

Inhaltliche Bewertung:

- ✓ Vorlage eines aussagekräftigen Konzeptes (Qualität und Umsetzungsidee)
- ✓ Sortimentsstruktur & Preis-Leistungs-Verhältnis (eindeutige Preise pro Produkt erforderlich)
- ✓ Familienfreundlichkeit (Angebote klar zu beschreiben)
- ✓ Produktangebot: Besondere Qualität, Innovation, Seltenheit, Traditionsbegriff, Kindertauglichkeit, Exklusivität sowie Beliebtheit und Vielfalt des Warenangebots (Darstellung mit Hilfe von Fotos) werden bevorzugt.
- ✓ Das eingereichte Konzept muss dem vorhandenen Platzangebot (keine Nutzung Freibereich) angepasst sein.
- ✓ Attraktivität des Standes: Erscheinungsbild, Gestaltung und Präsentation des Standes und der Ware (Darstellung mit Hilfe von Fotos oder Skizzen)
- ✓ Referenzen

Technische & formale Bewertung:

- ✓ Formale Vollständigkeit der Unterlagen
- ✓ Einhaltung aller Öko-Event-Kriterien
- ✓ Plausibilität und Umsetzbarkeit des Konzeptes

Besonderheiten Gastronomie:

- ✓ Speisen müssen mit Portionsgrößen samt Foto, Gewicht und Darreichungsform und Beschreibung der Zubereitung angegeben werden
- ✓ Zusammenstellung der Speisen- und Getränkepalette
- ✓ Außergewöhnliche Speisen- und Getränke
- ✓ Auswahl der verwendeten Produkte und deren nachhaltige Herstellung
- ✓ Klarer Hinweis, ob hausgemacht oder zugekauft
- ✓ Hauspunsch & Jugendgetränke müssen im Konzept deklariert sein
- ✓ Umweltfreundlichkeit, Nachhaltigkeit, fair gehandelte Produkte, regionale Produkte, (Angaben im Konzept bzw. Vorlage Produktpalette)
- ✓ Schlüssigkeit und Plausibilität des Konzeptes aus kulinarischer Sicht
- ✓ Bisherige gastronomische Umsetzungen des Bewerbers

8. AUSSCHLUSSKRITERIEN

- ✓ Unvollständige bzw. fehlerhafte Daten (z.B. das Fehlen von Preisliste, Portionsgrößen, etc.)
- ✓ Unvollständige oder fehlerhafte Einreichungen (z.B. fehlendes Datenblatt lt. Vorlage, Produktpalette lt. Vorlage, Konzept)
- ✓ Fehlende Nachweise (z. B. gültiger Gewerbeschein, keine deutsche Übersetzung bei ausländischen Gewerbetreibenden, Firmenbuchauszug bei Gesellschaften)
- ✓ Fehlende Plausibilität des Konzeptes in Bezug auf die Veranstaltungscharakteristik und Umsetzbarkeit
- ✓ Noch offene Forderungen aus vorausgegangen Projekten des Veranstalters
- ✓ Nach Ablauf der Abgabefrist übermittelte Bewerbungen (15. April 2026, 12:00)
- ✓ Konzepte (Gastro), die den „Muss & Kann-Kriterien“ der Öko-Event Richtlinien nicht entsprechen
- ✓ Nichterfüllung der vorgegebenen Konzeptinhalte je nach Kategorie

9. ZEITPLAN

Zeitplan:

- | | |
|--------------------|---|
| ✓ 15. April 2026 | Ende Bewerbungsfrist 12:00 Uhr |
| ✓ Mitte Mai 2026 | Kommissionssitzung |
| ✓ Anfang Juni 2026 | Die Verständigung der Bewerber*innen über Zu- oder Absage |
| ✓ Anfang Juli 2026 | Finalisierung der Verträge |

Die Bewerber*innen werden über eine Zusage oder Absage ausschließlich schriftlich, per E-Mail (Emailadresse der Bewerbung), informiert.

10. STANDVERGABE

Im Zuge der Bewerbung abgegebene Preislisten, Dekorationsvorschläge, usgl. werden zur Bewertung herangezogen. Bei einer etwaigen Zusage gelten diese Vorschläge nicht automatisch als „frei gegeben“.

Den Zuschlag bekommen nicht zwingend die besten Einzelkonzepte, sondern die besten Beiträge zum Gesamtkonzept.

Von Betreiber*innen getätigte Investitionen aus vorangegangenen Jahren, wie zum Beispiel maßgefertigte Einrichtungen usgl. können nicht berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Konzepte!

ANHANG

- ✓ Bewerberformular – PDF Vorlage (ausfüllbar)
- ✓ Produktpalette & Geräteliste inkl. Stromverbrauch