

Betrieb der Kantine am NLND Campus

Wir suchen einen gastronomischen Partner für den Betrieb der Betriebskantine im Innovationsquartier NLND in Berlin-Neukölln. Betriebsstart: 2027.

Ein Quartier von 150.000 m², rund 30 Gebäude, eine Community aus Industrie, Start-ups und Forschung – und eine Küche, die ihr Zentrum werden soll.

STANDORT

Neuköllnische Allee 80
12057 Berlin

VERGABESTELLE

Felix Richter
Operations/Campus
NLND

ABGABEFRIST

30.09.2026

DOKUMENT

Stand 18.08.2026

AUF EINEN BLICK

Die Ausschreibung in Zahlen

250

BETRIEBSTAGE PRO
JAHR

30–100

TISCHGÄSTE PRO
TAG

350

GÄSTE/WOCHE AB
MITTE 2027

11–15

UHR,
DURCHGEHEND
GEÖFFNET

2–3

VZÄ
MINDESTBESETZUNG

WAS WIR SUCHEN

Einen Caterer, der frisch kocht, regional einkauft und Lust hat, eine junge, internationale Campus-Community täglich zu versorgen – vom Mittagstisch über die Kaffeebar bis zum Event-Catering.

WAS WIR MITBRINGEN

Eine voll ausgestattete Industrieküche, eine Umsatzgarantie in der Anlaufphase und ein wachsendes Quartier mit rund 150.000 m² Fläche und starker Event-Frequenz.

INHALT

01	Wer wir sind – NLND Neuland Berlin	03
02	Standort, Gäste und Erreichbarkeit	03
03	Gegenstand der Ausschreibung	04
04	Küche, Ausstattung und Betrieb	05
05	Café und Teeküchen im Gebäude A9	05
06	Wirtschaftliches Modell	06
07	Event-Catering und Fremdnutzung	06
08	Qualität, Steuerung und Reporting	07
09	Anforderungen an das Angebot	07
10	Bewertung der Angebote	08
11	Verfahren und Zeitplan	08
12	Anlagen und Kontakt	09

01 · WER WIR SIND

NLND Neuland Berlin – The Home of Industrial Transformation

NLND ist ein Innovationsquartier in Berlin-Neukölln. Auf dem rund 150.000 m² großen Areal einer ehemaligen Zigarettenfabrik – einst eine der größten Produktionsstätten Europas – entsteht seit der Eröffnung im Herbst 2025 ein Standort, an dem Industrie und Mittelstand, Start-ups, Hochschulen und öffentliche Institutionen unter einem Dach zusammenarbeiten.

Der inhaltliche Fokus liegt auf Deeptech, industrieller Transformation und Zukunftstechnologien für die Stadt. Über rund 30 Gebäude verteilen sich ein Innovation Hub mit Büro- und Coworking-Flächen, Produktionsflächen und eine Prototyping-Halle, ein Conference Center für bis zu 5.000 Personen, Werkstätten und Labore sowie Gastronomie, Cafés und ein Urban Sports Park. NLND versteht sich dabei nicht nur als Vermieter, sondern als kuratiertes Netzwerk: Mitgliedschaften, Programme und ein dichtes Veranstaltungsprogramm bringen die Menschen auf dem Campus täglich zusammen.

Genau hier setzt diese Ausschreibung an. Die Kantine ist für uns kein reiner Versorgungsbetrieb, sondern der zentrale Treffpunkt des Campus – der Ort, an dem sich Menschen aus Produktion, Forschung und Start-ups über Mittag begegnen. Wir suchen einen Partner, der diesen Anspruch teilt.

02 · STANDORT

Neuköllnische Allee 80, 12057 Berlin

ERREICHBARKEIT

S Köllnische Heide	1,0 km · 6 Min. zu Fuß
Autobahn A100	0,6 km · 2 Min.
Alexanderplatz	9,0 km · 25 Min.
Hauptbahnhof	11 km · 20–30 Min.
Flughafen BER	18 km · 15–30 Min.

Anlieferung und Warenannahme über den Campus;
Zufahrt und Zeitfenster werden im Rahmen der
Vertragsverhandlung festgelegt.

GÄSTESTRUKTUR UND FREQUENZ

Montag	ca. 50 Personen
Dienstag / Mittwoch	jeweils ca. 80–100 Personen
Donnerstag	ca. 50–80 Personen
Freitag	ca. 30 Personen
Skalierung ab Mitte 2027	bis 350 Personen/Woche

Die Angaben sind Schätzwerte auf Basis der aktuellen
Belegung und keine zugesicherten Mengen. Die Frequenz
wächst mit der Vermietung der Flächen.

HINWEIS ZU DIESER UNTERLAGE

Diese Unterlage fasst den Ausschreibungsgegenstand zusammen. Rechtlich verbindlich ist der spätere
Bezugsvertrag; bei Abweichungen geht dieser vor.

03 · LEISTUNGSUMFANG

Was ausgeschrieben wird

Ausgeschrieben ist der Betrieb der Betriebskantine am Standort inklusive Mittagsverpflegung, Snack- und Getränkeangebot sowie – sofern gesondert beauftragt – der Versorgung des A9 Cafés und der Teeküchen.

Der Betrieb erfolgt an 250 Werktagen pro Jahr, Montag bis Freitag, mit durchgehender Mittagsausgabe von 11:00 bis 15:00 Uhr. Die Laufzeit beträgt 3 Jahre mit einer Option zur Verlängerung.

TÄGLICHES PFLICHTANGEBOT

- Ein warmes Fleisch- oder Fischgericht im rotierenden Sortiment (Geflügel, Rind, Schwein, Fisch)
- Ein warmes vegetarisches oder veganes Gericht
- Salatbar mit wechselnden Toppings als fixer täglicher Bestandteil
- Ein Dessert
- Zwei bis drei Snacks, darunter Obst als fester Bestandteil
- Softdrinks über eine Postmix-Anlage des Auftragnehmers
- Kaffee und Tee; die Kaffeespezialitätenmaschine wird vom Auftragnehmer gestellt, betrieben und gewartet

QUALITÄTSANSPRUCH

Wir erwarten überwiegend frische Zubereitung – Convenience-Produkte sind weitgehend zu vermeiden. Regionale Produkte und kurze Lieferwege werden bevorzugt, ebenso Frischfleisch (TK ist bei Geflügel zulässig). Fleisch und Geflügel sollen möglichst aus artgerechter Haltung und ohne hormonelle Zusatzstoffe stammen; bei Salatzutaten werden ökologische Produkte bevorzugt. Wir behalten uns vor, jederzeit Qualitätsnachweise zu verlangen.

SPEISEPLANUNG UND PREISE

Vorlauf	Speisepläne für jeweils vier Wochen im Voraus, inklusive Preisen, zur Freigabe
Preisbildung	Der Abgabepreis entspricht dem Nettowareneinsatz zuzüglich Mehrwertsteuer
Darstellung	Digitale Speisepläne in deutscher und englischer Sprache, mit Angaben zu Allergenen, Zusatzstoffen und Kalorien

WARUM DAS PREISMODELL SO AUSSIEHT

Die Gäste zahlen den Wareneinsatz – Personal-, Betriebs- und Gemeinkosten werden über das Vergütungsmodell in Abschnitt 06 abgedeckt. Damit bleibt das Essen für die Campus-Community bezahlbar, und die Kalkulation für Sie planbar.

04 · KÜCHE UND INFRASTRUKTUR

Wer was stellt

NLND STELLT BEREIT

- Bestehende Industrieküche zur Nutzung
- Bauseitige Grundausstattung und fest installierte Großgeräte: Kombidämpfer, Herdanlage, Kühl- und Tiefkühlräume, Spülmaschine, Ausgabetheken, Lüftungstechnik, Fettabscheider
- Instandhaltung der Bausubstanz sowie Dach-und-Fach-Wartung der fest installierten Großgeräte
- Medienanschlüsse: Strom, Wasser, Gas, IT
- Garantierter Mindestumsatz in der Anlaufphase

DER AUFTRAGNEHMER BRINGT EIN

- Kleingeräte und Werkzeuge
- Kaffeespezialitätenmaschine inklusive Wartung und Entkalkung
- Postmix-Anlage und ggf. SB-Kühlschränke
- Bargeldloses Zahlungssystem für EC- und Kreditkarten inkl. Terminals und Software
- Berufskleidung inkl. Wäsche, Spül- und Reinigungsmittel, Servietten, Verpackung, Aktionsdekoration
- Eco-Pfandsystem für die Mitnahme von Speisen

REINIGUNG, NEBENKOSTEN UND ENTSORGUNG

Die operative Reinigung der Küchen- und Wirtschaftsräume sowie die Hygienekontrollen liegen beim Auftragnehmer. Ebenso trägt er die Betriebsnebenkosten: Strom, Wasser, Müllentsorgung einschließlich Nassmüll, Telefon, Büromaterial, Steuern und Versicherung.

Zum Leistungsumfang gehören außerdem Bestellwesen und Wareneingangskontrolle, Kassenabrechnung und Kassenabschluss, Mülltrennung sowie die Rücknahme des Schmutzgeschirrs über Tablettwagen mit sortenreiner Trennung von Restmüll und Speiseresten.

05 · OPTIONALE LEISTUNG

Café und Teeküchen im Gebäude A9

Als Los gesondert ausgewiesen: Ausstattung und Pflege der Küchen in einem Gebäude mit drei Geschossen. Abrechnung monatlich nach Verbrauch auf Basis einer Inventur.

A9 CAFÉ (EG)

- Täglicher Austausch gebrauchter Milch an der Kaffeemaschine von Kaffeepartner (Leasingmodell) Service und Reinigung wird von Kaffeepartner übernommen.
- Bereitstellung von Bohnenkaffee, Milch (1 l, 1,5 % fettarme H-Milch / Hafermilch), Teebeuteln und Zucker
- Tägliches Auffüllen der Bestände nach Bedarf und Reinigung des Equipment (Tassen, Glas)

TEEKÜCHEN 1. UND 2. OG

- Täglicher Austausch von Gläsern und Tassen an der Cafétheke
- Bereitstellung von Filterkaffee, Milch (1 l, 1,5 % fettarme H-Milch / Hafermilch), Teebeuteln und Zucker
- Wöchentliches Auffüllen der Bestände nach Bedarf

06 · WIRTSCHAFTLICHES MODELL

Drei Stufen, mit dem Standort wachsend

Das Vergütungsmodell sichert Sie in der Anlaufphase ab und beteiligt Sie mit steigendem Umsatz schrittweise an den Kosten des Standorts. Die drei Vergütungsstufen bauen aufeinander auf und gelten kumulativ.

1 Anlaufphase – Umsatzgarantie

NLND garantiert einen Mindestumsatz von 1.200 € netto pro Betriebstag. Der tatsächlich erzielte Kantinenumsatz wird vollständig angerechnet; liegt der Tagesumsatz darunter, gleicht NLND die Differenz aus.

2 Beteiligungsphase

Überschreitet der durchschnittliche Tagesumsatz eines Kalendermonats 2.400 € netto, übernimmt der Auftragnehmer 50 % der Wartungs- und Instandhaltungskosten der fest installierten Großküchengeräte.

3 Mietbeteiligung

Ab einem Gesamtumsatz von 850.000 € netto im Jahresdurchschnitt – gerechnet über alle am Standort erzielten Umsätze inklusive Event-Catering – wird für das betreffende Geschäftsjahr rückwirkend eine Nutzungsvergütung von 3.000 € netto monatlich für Küchen-, Lager- und Nebenflächen sowie die bereitgestellte Infrastruktur fällig. Die 50-prozentige Kostenbeteiligung an Wartung und Instandhaltung bleibt bestehen. Die Abrechnung erfolgt nach Feststellung des Jahresumsatzes und wird mit bestehenden Ansprüchen verrechnet.

07 · ZUSATZGESCHÄFT

Event-Catering am Campus

Der Campus ist eine gefragte Eventlocation – vom Workshop über Firmenveranstaltungen bis zu Konferenzen im Conference Center. Bei Ausschreibungen für Event-Catering am Standort binden wir den Kantinenbetreiber grundsätzlich als Bieter ein, sofern er die Anforderungen leistungs- und kapazitätsseitig erfüllen kann. Sie erhalten damit die Möglichkeit, sich auf Basis eines separaten Leistungsverzeichnisses zu bewerben; ein branchenüblicher Standortnachlass ist willkommen, Umfang und Höhe liegen in Ihrem Ermessen.

Eine Zusicherung der Beauftragung ist damit ausdrücklich nicht verbunden. Die Vergabeentscheidung trifft NLND beziehungsweise der jeweilige Eventkunde nach Preis, Leistung, Verfügbarkeit und Qualität. Event-Aufträge laufen außerhalb des Regelbetriebs über eigene Angebote und Rechnungen.

In begründeten Ausnahmefällen – etwa bei Kunden mit eigener Caterer-Vorgabe oder bei Terminüberschneidungen – kann die Küche einem externen Caterer überlassen werden. Das kündigen wir mit mindestens 30 Werktagen Vorlauf schriftlich an, stimmen Flächen und Zeitfenster vorab ab und dokumentieren die Übergabe per Protokoll. Lager- und Kühlflächen bleiben Ihnen erhalten; Reinigung, Rücknahme und Haftung liegen beim externen Caterer. Führt eine Fremdnutzung zu Umsatzeinbußen, berücksichtigen wir das in der Vergütungsberechnung.

08 · ZUSAMMENARBEIT

Qualität, Steuerung und Reporting

Service Level Agreements	Werden vor Vertragsschluss gemeinsam festgelegt und sind Vertragsbestandteil
Jour fixe	Kundengespräch zwischen NLND und Auftragnehmer mindestens einmal jährlich
Gästabefragung	Zweimal jährlich digital durch den Auftragnehmer; Ergebnisse führen nach Abstimmung zu Anpassungen des Sortiments
Reporting	Auf Anfrage, unter anderem Anzahl Tischgäste und Getränkeverbrauch

09 · IHR ANGEBOT

Was wir von Ihnen brauchen

Bitte reichen Sie die folgenden Unterlagen vollständig und in deutscher Sprache über das Formular zur Angebotsabgabe auf nlnd.com/ausschreibungen/kantine ein.

UNTERNEHMEN UND EIGNUNG

- Unternehmensdarstellung, Rechtsform, Handelsregistrauszug
- Mindestens zwei vergleichbare Referenzen aus der Betriebsgastronomie
- Nachweis Betriebshaftpflicht mit Deckungssummen
- HACCP-Konzept und Nachweise zur Lebensmittelsicherheit
- Ggf. Zertifizierungen (z. B. Bio, ISO, Nachhaltigkeit)

PERSONAL

- Besetzungsplan inkl. Küchenleitung, mindestens 2–3 VZÄ
- Konzept zur Skalierung ab Mitte 2027
- Vertretungs- und Ausfallregelung

KONZEPT UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Gastronomisches Konzept für den Standort
- Musterspeiseplan über vier Wochen inklusive Preisen
- Beschaffungs- und Nachhaltigkeitskonzept (Regionalität, Herkunft, Food Waste)
- Kalkulation zum dreistufigen Vergütungsmodell
- Stellungnahme zu Abweichungen vom beschriebenen Leistungsumfang

TECHNIK UND SERVICE

- Kassen- und Bezahlssystem, Terminals, Schnittstellen
- Digitale Speiseplan- und Allergenlösung (DE/EN)
- Eco-Pfand- und Mitnahmesystem

10 · BEWERTUNG

Wie wir Angebote bewerten

ANTEIL	KRITERIUM	WORAUF WIR ACHTEN
35 %	Gastronomisches Konzept und Qualität	Frischeanteil, Sortimentstiefe, Musterspeiseplan, Umgang mit vegetarisch/vegan
25 %	Wirtschaftlichkeit	Kalkulation, Preisniveau für die Gäste, Tragfähigkeit über die drei Stufen
15 %	Nachhaltigkeit und Beschaffung	Regionalität, Herkunft und Haltung, Food-Waste-Konzept, Verpackung
15 %	Personal und Referenzen	Besetzung, Qualifikation der Küchenleitung, vergleichbare Standorte
10 %	Service und Digitalisierung	Bezahlungssystem, digitale Speisepläne, Reporting, Gästekommunikation

11 · VERFAHREN

Zeitplan

01.09.2026	Versand der Ausschreibungsunterlagen
15.09.2026	Gemeinsame Standortbegehung und Küchenbesichtigung
25.09.2026	Zweite Standortbesichtigung
28.09.2026	Frist für Bieterfragen (über das Formular auf nlnd.com/ausschreibungen/kantine)
30.09.2026	Abgabefrist für Angebote
10.10.2026	Entscheidung und Information aller Bieter
04.01.2027	Vertragsbeginn und Übergabe der Küche Laufzeit 3 Jahre mit Option zur Verlängerung

Angebote sind in elektronischer Form über das Formular auf nlnd.com/ausschreibungen/kantine einzureichen. Die Bindefrist für das Angebot beträgt 60 Tage ab Abgabefrist. Diese Ausschreibung ist eine Aufforderung zur Abgabe eines Angebots; ein Anspruch auf Zuschlag oder auf Erstattung von Aufwendungen für die Angebotserstellung besteht nicht.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot.

ANLAGEN ZU DIESER UNTERLAGE

A	Inventarliste Küchenausstattung
---	---------------------------------

	Datenraum: Grundriss und Pläne des Campus
--	---

KONTAKT

Fragen zur Ausschreibung reichen Sie bitte ausschließlich über das Formular auf nlnd.com/ausschreibungen/kantine ein. Die Antworten werden dort anonymisiert veröffentlicht, damit alle Bieter denselben Informationsstand haben.

NLND Neuland Berlin
Neuköllnische Allee 80, 12057 Berlin
www.nlnd.com