GASTRONOMIE
„WIENER EISTRAUM 2026“

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 2026 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!

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Veranstaltungszeitraum**: **22.01.2026** bis inkl. **08.03.2026 (46** Veranstaltungstage)
- **Öffnungszeiten der Gastronomie:** täglich von 10:00 – 22:00 Uhr
- **Anzahl Stände:** 3 + Indoorgastronomie (Restaurant im 1. Stock mit großer Aussichtsterrasse)
- **Ort:** Rathausplatz Wien
- **Veranstalter:** Stadt Wien Marketing GmbH

GRUNDVORGABEN GASTRONOMIE

Der Wiener Eistraum wird als **„ÖkoEvent Plus“** umgesetzt.
Alle **Gastronomiestände vor Ort** müssen für die Dauer der Veranstaltung **biozertifiziert** (100%) sein.

Dies bedeutet für den „Wiener Eistraum 2026“ unter anderem:
- Ausgabe ausschließlich in bereitgestelltem Mehrweggeschirr.
- Saisonale, regionale Produkte werden bevorzugt
- Bio und Fairtrade Produkte sind ausdrücklich mit Nachweis auszuweisen (z. B. Bio-Zertifikat).
(Mehr Informationen zu allen Mindest- und Kann-Kriterien: siehe Anhang oder https://checkliste.oekoevent.at)

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

Hinweis: Standgrößen können abhängig vom Konzept und Lage des Standes durch den Veranstalter angepasst bzw. geändert werden.

ES WIRD DIE UMSETZUNG FOLGENDER GASTRONOMIEKONZEPTE AUSGESCHRIEBEN:

KATEGORIE A – Speisen und Getränke
Zwei Gastronomiestände mit großem Speisensortiment (100% biozertifiziert)
(mit Option auf zusätzliche Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen)
Fixmiete zu je € 41.000,- zzgl. 20% Steuern

KATEGORIE B - Kleinstand
Ein Gastronomie-Kleinstand mit einer
Fixmiete von € 5.000,- zzgl. 20% Steuern

KATEGORIE C – Indoor Gastro mit Service
Große „Indoor – Gastronomie“ mit Aussichtsterrasse, Chalet mit 2 Eisstockbahnen.
(mit Option auf zusätzliche Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen)
Fixmiete von € 43.000,- zzgl. 20% Steuern

KATEGORIE A (Planskizzen Gastro 1 und Gastro 2)

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

Option A1:

Gastrostand mit Speisen & Getränken (ohne Eisstockbahn)

Option A2:

Gastrostand mit Speisen & Getränken
inkl. zusätzliche Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche

Konzepte wie:
Kaiserschmarren, Mehlspeisen, Gebackenes, Spätzle in versch. Variationen, usw.
oder „Wiener Würstelstand“

SPEISEN
Die Bewerbung für einen dieser Stände muss ein **passendes, breites Speisensegment** beinhalten.
Das Gesamtangebot muss auch zeitgemäße **vegane und vegetarische Speisen** enthalten.
Ein **Mittagsangebot** muss angeboten werden (bitte um detaillierte Beschreibung)
Ein **Kinderangebot** (Speisen und Getränk) um max. € 4,90 muss angeboten werden

GETRÄNKE
Ein Ausschank von heißen/kalten, alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken ist erlaubt.

Eine detaillierte Beschreibung des Angebotes (inkl. Portionsgröße oder Mengenangabe und Form der Verabreichung) muss Teil des Konzeptes sein.

Hinweis: *Vom Veranstalter werden Teller, Gabeln, Punschhäferl & Gläser zu Verfügung gestellt.*

- **Die Fixmiete beträgt 41.000,- € zzgl. 20% Steuern.**
  Darin sind enthalten (A1 & A2):
  - die Standmiete
  - die Containerinfrastruktur (4 Container 10‘ als Gastroraum)
  - 1 Container mit Abwaschbecken
  - 1 Mitarbeiter Container 10‘
  - 1 Lagercontainer 10‘
  - Gäste-Geschirr (Teller, Gabeln, Gläser, Häferln)
  - Gästemobiliar auf allgemeinen Veranstaltungsflächen
  - **Stromanschluss: max. 2 x 63A**

  Zusätzlich für A2:
  - Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen (siehe Details Folgeseite)

- **Verbrauchskosten:**
  Stromverbrauch: € 0,60 / kWh exkl. Steuern

(Beispielfoto aus dem Wiener Eistraum 2025)

ZUSATZINFORMATION FÜR KATEGORIE A2:

Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche.

Die Betreuung der exklusiven Eisstockbahnen (mit Equipment) wird vom Veranstalter übernommen und ist im Fixpreis enthalten. Hohe Buchungsnachfrage, Verpflegung über Bestellung vor Ort erwünscht.

- **Hinweis Speisenangebot**: Einfache, schnelle Speisen zum Handverzehr sind ausdrücklich erwünscht. Das Speisenangebot für den Gastrostand und die Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen ist optimalerweise auf die Zielgruppen angepasst und daher unterschiedlich. (Das jeweilige Speise- und Getränkeangebot ist bei Abgabe des Konzeptes entsprechend detailliert zu beschreiben).
- Hütte 3m x 3m (je nach Konzept erweiterbar auf 3m x 6m)
- **Stromanschluss**: max. 1 x 16A CEE (ca. 11kW)
- **Öffnungszeiten**
  - während des Betriebs der Eisstockbahnen **Wochentags**: von 17:00 – 22:00 Uhr
  - in der **Ferienwoche** von 02.02.2026 - 08.02.2026, täglich: von 10:00 – 22:00 Uhr
  - am **Wochenende** und an **Feiertagen**: von 10:00 – 18:00 Uhr

Hinweis: Der Veranstalter behält sich vor den Zuschlag zur Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen dem überzeugendsten Konzept/Bewerber aus Kategorie A und C zu gewähren.

KATEGORIE B – „Kleinstand“ (Planskizze Gastro 3)

Für diesen Verkaufstand mit dem Konzept „Kleinstand“ werden ausschließlich folgende **100% Bio Konzepte** zur Umsetzung ausgeschrieben:

KLEINE SPEISEN:
Kleine Speisen zum Handverzehr, mit Charakter einer „Showküche“
z.B. frisch gebrannte Mandeln vor Ort gebrannt, frisch zubereitete Waffeln, Baumkuchen, etc.

GETRÄNKE:
Ein **Ausschank** von heißen, nichtalkoholischen **Getränken** (z.B. Tee und Kaffee)
ist je nach Konzept möglich. Kein Ausschank von Kalt-Getränken!

- **Die Fixmiete beträgt 5.000,- € zzgl. 20% Steuern**
  Darin sind enthalten:
  - die Standmiete
  - 1 Container 10‘ als Gastraum
  - 1 Lagercontainer 10‘
  - Gästemobiliar auf allgemeinen Veranstaltungsflächen (Stehtische, Sitz-Ess-bänke)
  - **Stromanschluss: max. 1x 63A**

- **Verbrauchskosten:**
  Stromverbrauch: € 0,60 / kWh exkl. Steuern

KATEGORIE C – Indoor Gastro mit Service

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

Option C1:

Indoorgastronomie mit Bereich I.-II. (ohne Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen)

Option C2:

Indoorgastronomie mit Bereich I.-III.
inkl. zusätzliche Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche (siehe Details Bereich III.)

Indoor - Vollgastronomie mit Service (keine SB)

SPEISEN
Anzubieten ist ein Konzept mit einem **vielfältigen Sortiment an Speisen:**
- kalte & warme Speisen (davon **mind. 50 % vegetarisch/vegan**)
- Wunsch nach einem „außergewöhnlichem“ **Hauptprodukt** im Konzept (bitte in der Ausschreibung ausweisen)
- Ein **Mittagsangebot** muss angeboten werden (bitte um detaillierte Beschreibung)
- Ein **Kinderangebot** (Speisen und Getränk) um max. € 4,90 muss angeboten werden

GETRÄNKE
Inklusive Getränke Ausschank von **heißen, kalten, alkoholischen und nichtalkoholischen** Getränken.

Hinweis Zielgruppen:
Vormittags: Lehrer Kaffee | Mittag: Business | WE: Tourismus | Abend: Restaurant Charakter

- Die **Fixmiete** beträgt **€ 43.000,- zzgl. 20%. Steuern**
  Darin sind enthalten:
  - die Standmiete für die Bereiche I.-III. (siehe Details)
  - Beistellung der Infrastruktur für die Bereiche I.-III. (siehe Details)
  - Betreuung exklusive Eisstockbahn inkl. Equipment (bei Bereich II)
  - Stromanschluss: siehe Angabe je Bereich I.-III.

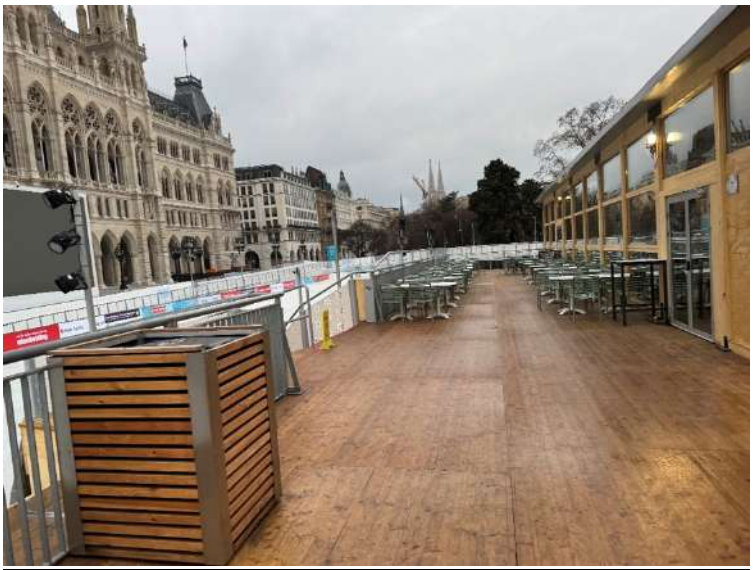
- **Verbrauchskosten:**
  Stromverbrauch: € 0,60 / kWh exkl. Steuern
  E-Befund: € 250,- exkl. Steuern

- **WICHTIG:** Vom **Betreiber** beizustellen/zu organisieren/installieren sind:
  - Inneneinrichtung der Küche und Schanktechnik (z.B. Dunstabzug, Geschirr, Bar-, Zapf- und Kühlanlagen, Equipment inkl. Bestellungstools)
  - Geschirr (eigenes Geschirr, Gläser, Besteck)
  - Waschlogistik

Bereich I.
Große Indoorgastronomie

- **25m x 10m Konstruktion** (für ca. 200 Sitzplätze, auf der 1. Ebene)
- **25m x 5m große Terrasse** (vor der Hauptseite, 2 Eingänge Richtung Rathaus schauend)
- **Gäste-WC** (auf derselben Ebene, vom Gastraum direkt begehbar)
- **große Containeranlage** (17 Container 10‘) für eine Küche, Garderobe und Lager; Eine Treppe für den Service führt in den unteren Bereich zur Containeranlage)
- **Gästemobiliar für den Innen- und Außenbereich vorhanden**
- **Stromanschluss**: max. 1 x 125A CEE 1 x 63A CEE (ca. 129kW)

***Hinweis**: Hohe Buchungsfrequenz - es sind ausnahmslos 20% der Tageskapazität zu allen Zeiten für Laufpublikum offen zu halten*



Bereich II

VIP Gastronomie im „Chalet“ mit zwei eigenen Eisstockbahnen

- ca. 42m² (für 25 bis 30 Sitzplätze, Mobiliar vorhanden)
- Hütte ausschließlich für Reservierungen (kein „Laufpublikum“)
- Gäste WC
- **Stromanschluss “VIP Gastronomie”:** max. 1 x 63A CEE (ca. 43kW)

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 Eislaufen auf der Eisstockbahn erlaubt. Hohe Buchungsnachfrage, Lösung über Menüwahl vorab möglich.*

ZUSATZINFORMATION FÜR KATEGORIE C2:

Zusätzlich Bereich III: Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen/Kinderfläche
Die Betreuung der exklusiven Eisstockbahnen (mit Equipment) wird vom Veranstalter übernommen und ist im Fixpreis enthalten. Hohe Buchungsnachfrage, Verpflegung über Bestellung vor Ort erwünscht.

- **Hinweis Speisenangebot**: Einfache, schnelle Speisen zum Handverzehr sind ausdrücklich erwünscht. Das Speisenangebot für den Gastrostand und die Gastrohütte bei den 8 Eisstockbahnen ist optimalerweise auf die Zielgruppen angepasst und daher unterschiedlich. (Das jeweilige Speise- und Getränkeangebot ist bei Abgabe des Konzeptes entsprechend detailliert zu beschreiben).
- Hütte 3m x 3m (je nach Konzept erweiterbar auf 3m x 6m)
- **Stromanschluss**: max. 1 x 16A CEE (ca. 11kW)
- **Öffnungszeiten**
  - während des Betriebs der Eisstockbahnen **Wochentags**: von 17:00 – 22:00 Uhr
  - in der **Ferienwoche** von 02.02.2026 - 08.02.2026, täglich: von 10:00 – 22:00 Uhr
  - am **Wochenende** und an **Feiertagen**: von 10:00 – 18:00 Uhr

Hinweis: Der Veranstalter behält sich vor den Zuschlag zur Gastronomiehütte bei den 8 Eisstockbahnen dem überzeugendsten Konzept/Bewerber aus Kategorie A und C zu gewähren.

CHECKLISTE KONZEPT-KRITERIEN

Nutzen Sie diese Checkliste als Hilfestellung vor Einsendung ihrer Abgabe.

Bewerbungsunterlagen

- ☐ Das **ausgefüllte Bewerberformular** ist beigelegt
  - Inkl. Gewerbeschein
  - und Bio-Zertifikat (falls vorhanden)
- ☐ Die **Excel-Vorlage** ist vollständig ausgefüllt:
  - **GETRÄNKE** Preise inkl. Einheit, Gebindeart und detaillierter Beschreibung
  - **SPEISEN** Preise inkl. Einheit, Ausgabeform und detaillierter Beschreibung
  - **Geplante Geräteliste inkl. Stromleistung**
- ☐ Das Gastronomische Konzept entspricht den Anforderungen eines **„ÖKO-Events Plus“**, und erfüllt daher ALLE Mindest-Kriterien und Kann-Kriterien (siehe Anhang oder https://checkliste.oekoevent.at/)
- ☐ Ein **Konzept** ist als PDF-Dokument beigelegt, und enthält weitere Informationen zum Unternehmen, Positionierung des Bewerbers und seiner Produkte, Qualität und Herkunft, geplante Stand-/Lokalgestaltung, Referenzen, und dergleichen.

Inhaltliche Kriterien & Hinweise:

- ☐ Das eingereichte Konzept ist **100% biologisch**
- ☐ Es wird kein **Einweggeschirr** genutzt
- ☐ Bei **Dekoration und Gestaltung** des Standes stehen die Produkte und Lebensmittel im Mittelpunkt
- ☐ Das Konzept muss in groben Zügen **schlüssig** und **plausibel** sein
- ☐ Die Verarbeitung von **regionalen Produkten** ist ausdrücklich gefordert
- ☐ Allfällige **Exklusivlieferanten** werden zeitgerecht bekanntgegeben
- ☐ Die **Stromleistung** kann nicht erhöht werden
- ☐ Die **Zubereitung vor den Gästen (Show-Charakter)** ist ausdrücklich erwünscht
- ☐ Die **Standbezeichnung** erfolgt nur in Absprache mit dem Veranstalter
- ☐ **Werbung** von Getränkeherstellern oder andere Markenauftritte sind nicht erlaubt

INFORMATIONEN ZUR BEWERBUNG

1. **Bewerbungsphase**
   bis inkl. 24.10.2025 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
   - Bisherige gastronomische Umsetzungen des Bewerbers
   - Gastronomisches Image des Bewerbers

   Ausschlusskriterien:
   - Fehlendes oder nicht vollständig ausgefülltes Bewerberformular (siehe Anhang)
   - Fehlender Nachweis einer gültigen Gewerbeberechtigung (Der Nachweis für die Gültigkeit einer ausländischen Gewerbeberechtigung in Österreich obliegt dem Bewerber)
   - Nichterfüllung der vorgegebenen Konzeptinhalte je nach Kategorie
   - Fehlende Plausibilität des Konzeptes in der Gesamtveranstaltung

Die Konzepte müssen: ☐ **in DIN A4 Format verfasst,** ☐ **ausschließlich digital (ein PDF)** ☐ **per E-Mail bis zum 24.10.2025 – 12:00 Uhr zugeschickt werden.** **Später eingelangte Konzepte werden nicht mehr berücksichtigt.** **Per Email an:** info@wienereistraum.com Bitte als **Betreff** angeben: *„Ausschreibung Gastronomie Wiener Eistraum 2026“*

ANHANG

- **Bewerberformular – PDF Vorlage (ausfüllbar)**
- **Produktpalette & Geräteliste inkl. Stromverbrauch – Excel Vorlage mit 3 Arbeitsblättern**
- **Merkblatt Öko-Event-Kriterien**
- **Pläne:**
  - **Gesamtübersicht**
  - **Kategorie A: Gastro 1**
  - **Kategorie A: Gastro 2**
  - **Kategorie B: Gastro 3**
  - **Kategorie C: Indoor Gastro**