LANDESGARTENSCHAU
Leinefelde-Worbis 2026
23. April - 11. Oktober 2026

LANDESGARTENSCHAU
Leinefelde-Worbis gGmbH

Bahnhofstraße 43
37327 Leinefelde-Worbis

Telefon: 03605 / 200 511
Telefax: 03605 / 200 519

Landesgartenschau Leinefelde-Worbis 2026

Interessenbekundung Gastronomie

Kerngelände Gartenstadt & Augarten

WERDEN SIE EIN TEIL DER LGS 2026

LANDESGARTENSCHAU
Leinefelde-Worbis 2026
23. April - 11. Oktober 2026

Interessenbekundung für das Catering während der Landesgartenschau in Leinefelde-Worbis 2026

Mit Veröffentlichung des Exposés zur Interessenbekundung beginnt die Suche nach geeigneten Gastronomen für die Laufzeit der Landesgartenschau Leinefelde-Worbis vom 23. April bis 11. Oktober 2026.

Diese sollen, das in Leinefelde in der Südstadt gelegene Kerngelände mit 3 Gastronomie-Standorten, mit Innen- und Außenbereichen hauptverantwortlich über die gesamte Dauer der Landesgartenschau (insgesamt 172 Tage) vollumfänglich betreiben. Dem Exposé sind ein Lageplan des Kerngeländes „Gartenstadt & Augarten“ beigefügt.

Die weiteren Rahmenbedingungen und Informationen zum Ablauf des Bewerbungsverfahrens finden sich im weiteren Verlauf dieses Exposés. Bei Interesse am Betrieb **einer oder mehrerer** Gastronomie-Standorte der Landesgartenschau melden Sie sich bitte mit einem einfachen, formlosen aber schriftlichen Portfolio Ihres Betriebes bis zum **21.05.2025** bei der

Landesgartenschau Leinefelde-Worbis gGmbH
Bahnhofstr. 43
37327 Leinefelde-Worbis
Tel. 03605 / 200-511 oder 200-516
E-Mail: info@lgs-leinefelde-worbis.de

Bei Vorlage einer aussagekräftigen Interessenbekundung (s.u. „Bewerbung und Auswahlverfahren“) werden die Interessierten zu einem Vororttermin zur Besichtigung der Örtlichkeiten eingeladen.

Die Landesgartenschau Leinefelde-Worbis 2026

Die 5. Thüringer Landesgartenschau in Leinefelde-Worbis findet in der Zeit vom 23. April bis 11. Oktober 2026 statt. Auf 15 Hektar Kerngelände „Gartenstadt & Augarten“ am südlichen Stadtrand entstehen ca. 4 km lange Wegeachsen mit einem Eingangsbereich, Infoständen, einem Eingangs-Café, regionalen Köstlichkeiten und Einlass. Am Außenstandort Tüffers Garten können die Besucher auf einem 4,5 ha großen Gelände in einem neu erbauten Gastronomie-Objekt, umgeben von gemütlichem Grün, verweilen.

Auf dem Kerngelände können die Landesgartenschau-Gäste die Vielfalt der Landesgartenschau erleben! Gärtnerische Highlights, eine Skate- und Freiluftsportanlage, eine Veranstaltungswiese mit Bühne, eine archäologische Ausstellung, das Grüne Klassenzimmer – als außerschulischer Lernort, einen Pavillon für Andachten im Grünen und nicht zu vergessen, die gastronomischen Angebote. Dafür soll die Aufenthaltsqualität mit einem entsprechenden kulinarischen Angebot erhöht werden. Ziel ist die Schaffung einer gastronomischen Infrastruktur, bei der sich die Besucher rundum wohl fühlen.

Besucherinnen und Besucher

An den **172 Tagen** werden auf dem insgesamt 19,5 ha großen Gelände **300.000 – 350.000 Besucher/innen** erwartet. Dabei werden erfahrungsgemäß im Juni, Juli und August die meisten Besucher/innen zu verzeichnen sein. In der Regel ist an den Wochenenden, Feier- und Brückentagen mit einem höheren Besucheraufkommen zu rechnen als unter der Woche.

Gastronomie-Einheiten auf der Landesgartenschau

Die 4 Gastronomie-Einheiten verteilen sich über das gesamte Kern- und Außengelände der Landesgartenschau:

Kerngelände Gartenstadt & Augarten
- **SONNENGARTEN** (Café & Bistro im Augarten)
- **GENUSSSTADT** (Hauptgastronomie in der Gartenstadt)
- **CAFÉ IM EINGANGSBEREICH**

Außengelände Tüffers Garten / Luna Park
- **TÜFFERS CAFÈ & BISTRO** (Gastronomie im Tüffers Garten)

Aufgrund der Besucherprognosen aus den Erfahrungswerten vergleichbarer Gartenschauen wurden die Gastronomie-Einheiten definiert.

Name	Betriebstyp	Lage	Profil	Service	Sitzplätze Innen	Sitzplätze Außen
GENUSS STADT	Restaurant	Gartenstadt	Regionale Küche	Theken-service	100 – 120	100 – 150
SONNEN GARTEN	Café / Bistro	Augarten	Café, Getränke, Snacks	Theken-abholung	-	50 – 70
CAFÉ AM EINGANG	Café / Bistro	Eingangsbereich	Café Getränke	Theken-abholung	-	ca. 20
TÜFFERS CAFÈ & BISTRO	Café / Bistro	Tüffers	Café, Getränke, Snacks	Theken-abholung	ca. 30	50 – 60

Gastronomie-Einheiten auf dem Kerngelände (15 ha)

1 GENUSS STADT
(Hauptgastronomie)

2 SONNENGARTEN
(Café & Bistro im Augarten)

3 EINGANGS CAFÉ
(Café & Bistro im Eingangsbereich)

Rahmenbedingungen für den Gastronomiebetrieb

Die Gastronomie zur Landesgartenschau 2026 in den eingezäunten, eintrittspflichtigen 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
Mindest- Öffnungszeiten	Eingänge und Kassen sind täglich durchgehend geöffnet. Nebensaison: April / Mai / September / Oktober von 10:00 bis 17:00 Uhr Hauptsaison: Juni / Juli / August von 10:00 bis 18:00 Uhr Der Verbleib im Gelände ist bis Sonnenuntergang gestattet. Bei besonderen Veranstaltungen kann hiervon abgewichen werden. Für die Gastronomie sind die Mindestöffnungszeiten wie folgt geplant: GENUSSSTADT (Gastronomie Gartenstadt) von 10:00 bis 20:00 Uhr SONNENGARTEN (Café / Bistro im Augarten) von 10:00 bis 20:00 Uhr GENUSSSTADT (Gastronomie Gartenstadt) bei Veranstaltungen bis zum Veranstaltungsende. Über die Mindestöffnungszeiten ist ein umfassendes gastronomisches Angebot vorzuhalten. SONNENGARTEN (Bistro im Augarten) bei Veranstaltungen bis zum Veranstaltungsende. Über die Mindestöffnungszeiten ist ein umfassendes gastronomisches Angebot vorzuhalten. Änderungen der Mindestöffnungszeiten sind im Vorfeld mit der Landesgartenschau Leinefelde-Worbis gGmbH abzustimmen.
Produkte und Waren regionaler Herkunft	Die regionale Bedeutung der Landesgartenschau für die Kommune und das ganze Umland sollte sich im Speisen- und Getränkeangebot wiederfinden. So sind alle Produkte (z.B. Fleisch, Eier, Backwaren, Getränke,etc.) vorrangig von regionalen Erzeugern zu verwenden. Im Angebot sind auch Fischprodukte und vegetarische sowie vegane Speisen in entsprechender Auswahl zu berücksichtigen. Der Interessenbekundung ist ein Auszug der geplanten Speise und Getränkekarte beizufügen.
Preisgestaltung	Die Preise für vergleichbare Standard-Getränke (z.B. Kaffee, Wasser, Pils, etc.) sowie gleiche Eis-Artikel müssen bei gleichem Serviceniveau und Darreichung auf der ganzen Landesgartenschau gleich sein.
Catering von Veranstaltungen	Gastronomen der LGS haben Recht und Pflicht zur Bewirtung von Veranstaltungen auf der LGS. Ausgenommen sind Veranstaltungen in der Obereichsfeldhalle, auf der Burg Scharfenstein und Veranstaltungen von Exklusivitätslieferanten (maximal 10 eintägige Veranstaltungen). Im Rahmen der Gesamtverantaltung Landesgartenschau Leinefelde-Worbis 2026 wird es

	4-5 Großveranstaltungen in den Abendstunden auf der Festwiese Augarten geben. Die Festwiese wird hierür umzäunt und abgetrennt vom bestehenden Besucherfluss. Die Großveranstaltungen werden separat mit einem Cateringangebot versorgt und sind nicht Bestandteil dieser Ausschreibung.
Personal	Es ist stets für ausreichend gastronomisch geschultes Personal zu sorgen. Das Personal soll freundlich sein und gepflegt auftreten. Die Mitarbeiter der Gastronomie sind vom Anbieter mit einer angemessenen und einheitlichen Arbeitskleidung zu versehen. Die Bestimmungen des Arbeits-, Sozial- und Tarifrechts sowie des Arbeitssicherheits- und Steuerrechts sind unbedingt einzuhalten.
Inklusion	Es ist uns ein besonderes Anliegen, inklusionsgerechte Maßnahmen im gastronomischen Angebot aktiv mit einzubringen. Wünschenswert ist daher, dass bei der Planung und Umsetzung des Caterings inklusive Aspekte berücksichtigt werden – etwa durch die Beschäftigung von Menschen mit Behinderung, barrierefreie Zugänglichkeit der Gastronomiebereiche sowie eine inklusive Kommunikation und Kundenansprache. Wir begrüßen ausdrücklich Konzepte, die diesen Anspruch unterstützen und fördern.
Gastronomische Einrichtungen, Betriebskosten	Alle zum Betrieb erforderlichen temporären Gebäude werden von der LGS gestellt. Die vorhandene Inneneinrichtung (Schänke, Küche, Fettabscheider, Kühlanlagen, Herd, Spülmaschine, Geschirr usw.) werden vom Gastronomen gestellt. Die Bestuhlung & Beschattung für den Innen- und Außenbereich hat durch den Gastronomen zu erfolgen (in Abstimmung mit dem LGS Team). Sämtliche anfallenden Betriebskosten (Heizung, Strom, Wasser, Abwasser, Entsorgung von Speiseresten, Müllgebühren, Fettabscheider) trägt der Gastronom. Die Reinigung der überlassenen Räume sowie die Sauberhaltung des genutzten Außenbereichs hat der Gastronom eigenverantwortlich durchzuführen.
Wiedererkennbare Gestaltungselemente	Wiedererkennbare, für die Landesgartenschau unverwechselbare Gestaltungselemente, sind verbindlich: Beschilderung der Einheit, Angebotstafeln, mobile Auslagen, Kenntlichmachung von Gastronomiemitarbeitern etc.
Betrieb von WC- Anlagen	Die Landesgartenschau errichtet die notwendigen WC-Anlagen mit allen benötigten Medien. Die tägliche Reinigung der Gastronomiestandorte inkl. der Außenbereiche ist vor der Öffnung des Geländes abzuschließen. Reinigungskosten und die Organisation der Reinigung in der Hauptgastronomie „Genussstadt“, sowie sämtliche Kosten für Betriebsmittel (Toilettenpapier, Seife, Handtücher, etc.) sind vom Gastronomen zu tragen. Alle Gastronomiebereiche inkl. der zugehörigen Toiletten sind auf Kosten des Anbieters durchgängig, und den geltenden Hygienevorschriften entsprechend, sauber zu halten.
Logistik	Rüstflächen sind definiert bzw. in Abstimmung mit der Landesgarten- schau zu definieren. Logistik-Anlieferung über den Milchhof als Logistikzentrum möglich.

Umweltschutz	In den bedienten Betriebstypen wird ausschließlich Mehrweggeschirr (Porzellan, Gläser, Bestecke) verwendet. Einwegverpackungen- und geschirr sind nicht gestattet. Auch Getränke sind ausschließlich in Mehrweg anzubieten. „To Go“ Angebote sind grundsätzlich in Mehrwegsystemen mit Pfand anzubieten. Picknickkörbe und Lunch-Boxen für Gruppen sind (gegen Voranmeldung) anzubieten.
Müll	Gemäß Abfallwirtschaftskonzept des Landkreises. Speisereste sind in gekühlten Einrichtungen gemäß Vorschriften zu entsorgen. Anfallende Kosten sind vom Gastronomen bzw. der Gastronomen-Gemeinschaft zu tragen.
Marktstände/ Imbissstände/ Eis-Verkauf	Zusätzlich zu den Gastronomie-Einheiten werden an stark besuchten Tagen auf dem gesamten Gelände mobile „Klein-Einheiten“ öffnen. (Grillstationen, Bierwagen, Kaffee-Rad, Weinstände, etc.) Solche Einheiten können von den zukünftigen Gastronomen mitbetrieben werden. Wir bitten um Abgabe eines Angebotes. Dritt-Anbieter sind ebenfalls möglich. Eis-Verkauf: Voraussichtlich wird eine Bindung an einen Eislieferanten erfolgen. Der Eis-Verkauf erfolgt durch die Gastronomen.
Umsatzbeteiligung	Der Gastronom verpflichtet sich, der Landesgartenschau eine Umsatzbeteiligung in Höhe von 12% des monatlichen Bruttoumsatzes zu zahlen. Die Abrechnung des jeweils vergangenen Monats hat bis spätestens zum 10. des Folgemonats zu erfolgen.
Abrechnung & Zahlungsabwicklung	Grundlage der Abrechnung sind vollständige und nachvollziehbare Umsatznachweise, die der Gastronom der Landesgartenschau zur Verfügung stellt. Ein Kassensystem mit Warenein- und Ausgang wird von der Landesgartenschau vorgegeben.
Rabatt für Gartenschau	Für die Bewirtung der Landesgartenschaumitarbeiter und deren Veranstalter (Mitarbeiter & Ehrenamtliche, aber nicht deren Gäste) wird ein Nachlass von 10% auf die Preise lt. Speise- und Getränkekarte vereinbart.
Busfahrer-Gutscheine	Von den Gastronomen wird erwartet, dass sie für Busfahrer*innen, die nachweislich größere Reisegruppe zur Landesgartenschau gebracht haben, Wertgutscheine zum Verzehr anbieten.

Gastronomiekonzept / Anforderungen

Die Landesgartenschau in Leinefelde-Worbis findet in der Zeit vom 23. April bis 10. Oktober 2026 statt. Die Ziele des Gastronomiekonzepts werden wie folgt definiert:

- Nachhaltigkeit als gelebte Leitidee in der Umsetzung der Gastronomie
- Regionale Gastronomie zur Versorgung der Gartenschaubesucher*innen
- Kooperationen mit lokalen Anbietern wie der Brauerei, Bäckerei und einem regionalen Fleischer zur Förderung regionaler Produkte und Stärkung der lokalen Wirtschaft
- Qualitativ hochwertige Bewirtung und handwerklich gute Qualität des Speiseangebots
- Ortsüblich angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Durchgängig gute Servicequalität
- Hochwertige und an den Raum angepasste Gestaltung der temporären Gebäude
- Zufriedene Besucher*innen, die sich an die Gastronomie der Landesgartenschau Leinefelde-Worbis 2026 positiv erinnern und diese weiterempfehlen
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen der LGS und den Gastronomen zum gegenseitigen Nutzen
- Aus den genannten Zielen ergeben sich bestimmte Leitlinien an die Qualität und die Ausstattung

Interessenbekundung als erster Schritt zu einer Bewerbung

An diesem Verfahren dürfen alle Bewerber/innen teilnehmen, die eine fristgerechte und aussagekräftige Interessenbekundung einreichen, aus der sich ergibt, dass der/die Bewerber/in gewillt und grundsätzlich in der Lage ist/sind, die gastronomische Versorgung (einschließlich Außenbereich) mit hoher Qualität umzusetzen.

Bitte reichen Sie Ihre Interessenbekundung mit einem formlosen schriftlichen Portfolio Ihres Betriebes bis spätestens **21.05.2025** ein. Die Interessierten qualifizieren sich durch ihre Kompetenz, Hintergrund, Referenzen und ihr Interesse.

Eine aussagekräftige Interessenbekundung sollte enthalten:

- Motivationsschreiben (max. 1 DIN A4 Seite) Firmendarstellung / Personalstruktur / Preisgestaltung
- Referenzen und Belege für die gastronomischen und veranstaltungsbezogenen Kompetenzen
- Darstellung des Gastronomiekonzeptes mit einem Auszug einer geplanten Speisekarte
- vollständige Kontaktdaten mit Ansprechpartner/in

Der Zeitplan der Interessenbekundung Gastronomie wird wie folgt aussehen:

- Besichtigung der Örtlichkeiten sowie Gelegenheit für fachliche Rückfragen mit sämtlichen geeigneten Bewerber/innen in der Zeit vom **02.05. – 21.05.2025**.

- Die Interessenbekundungen Gastronomie stehen ab dem **30.04.2025** auf unserer Webseite www.lgs-leinefelde-worbis.de zur Verfügung oder per E-Mail abrufbar unter: info@lgs-leinefelde-worbis.de

Das **Interessenbekundungsverfahrens endet am 21.05.2025**

- Verhandlungen mit dem/der besten Bewerber/in auf Basis ihres Angebots und Klärung von offenen Fragen sind im Zeitraum vom **22.05. – 05.06.2025** möglich.

- Einreichen des finales Angebots bis spätestens **18.06.2025**.

- Vergabe der Gastronomie voraussichtlich bis **11.07.2025.**
  Der Zeitplan steht unter Vorbehalt und kann mit Ankündigung durch die LGS jederzeit geändert werden.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen per Post / E-Mail an:

Landesgartenschau Leinefelde-Worbis gGmbH
Bahnhofstr. 43
37327 Leinefelde-Worbis
Tel. 03605 / 200-511 oder 200-516
E-Mail: info@lgs-leinefelde-worbis.de