Nationalpark-Tor
KELTENPARK

KOOPERATIONSPARTNER

Nationalpark
Hunsrück-Hochwald

Interessenbekundungsverfahren

Verpachtung Gastronomie

Nationalpark-Tor Keltenpark

in Nonnweiler – Otzenhausen

Quelle: DBCO GmbH/ loomn Architekturvisualisierung

1. Einleitung und Ziel

Das Nationalpark-Tor am Keltenpark ist ein neuer touristischer Leuchtturm im Nordsaarland. Für ca. 10 Millionen Euro entsteht derzeit ein neues Besucherzentrum mit ca. 2.000 qm Nutzfläche. Zum Start im Herbst 2023 suchen wir Interessierte für die im Haus untergebrachte Gastronomie.

Das derzeit noch im Bau befindliche Nationalpark-Tor am Keltenpark ist eines von drei Besucherzentren im Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Neben einer 300 qm großen Ausstellung im Innenbereich zum Thema Natur- und Kulturgeschichte wird es von einer weiteren Ausstellung mit dem Nachbau eines keltischen Dorfes und einem für Events genutzten Amphitheater im Außenbereich unmittelbar ergänzt. Fußläufig ist *das* kulturhistorische Monument der Region, der keltische Ringwall von Otzenhausen, die Talsperre Nonnweiler, mit Rad- und Wanderwegen für die zahlreichen Gäste angebunden.

Schon jetzt ist der Standort mit ca. 90.000 Besuchenden im Jahr der Hauptanlaufpunkt für Gäste im Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Im Haus selber werden neben der Ausstellung auch Seminar- und Verwaltungsräume sein. Dazu gehören die Tourist-Information der Gemeinde Nonnweiler, der Zweckverband Nationalpark-Tor Keltenpark und auch verschiedene weitere Institutionen. Mit zwei Büroräumen hat auch das Nationalparkamt eine Außenstelle im Gebäude.

Am Standort selbst gibt es neben saisonalen, witterungsbedingten Schwankungen, ein kontinuierlich wachsendendes Dauerrauschen von Besuchenden. Ein Betrieb kann in Abstimmung mit Zweckverband, Nationalparkamt, der Gemeinde und einem sehr aktiven Freundeskreis von Keltenfreunden auch bei Events, wie saisonalen Märkten, den Standort zusätzlich beleben. Das geplante und voll ausgestattete Bistro bietet 52 Innenplätze am Tisch und 8 Thekenplätze sowie einer ca. 100 qm Außenfläche. Die Gastronomie verfügt über einen eigenen sanitären Bereich, kann also auch außerhalb der regulären Geschäftszeiten betrieben werden.

Ein Shop ergänzt das Angebot um Souvenirs mit der Keltenkatze oder Produkten aus der Region. Neben den Gästen, die täglich das Nationalpark-Tor besuchen, finden im Rahmen der Bildungsarbeit des Nationalparks Hunsrück-Hochwald immer wieder Tagungen und Lehrveranstaltungen statt, die dann durch das Bistro bewirtet werden. Die Vernetzung mit verschiedenen Standorten, wie dem Nationalpark-Tor Erbeskopf, dem Peterberg und großen wie auch kleinen Partner-Betrieben kommt gerade angesichts der großen Schwankungen bei der Besucherfrequenz eine große Rolle bei der Standortbelebung zu.

Das Nationalpark-Tor Keltenpark ist sehr gut an den ÖPNV angebunden. Die großen Ballungsräume Trier, Saarbrücken, Mainz und Frankfurt/M. sind mit nur einem Umstieg per Buslinie R20 zu

erreichen. Große Ferienparks in der Nachbargemeinde Nohfelden und Kell am See sind neben dem Busverkehr auch durch hervorragende Radangebote angebunden. Der Ruwer-Hochwald Radweg führt von Trier über Kell am See nach Hermeskeil. Der im Frühjahr 2023 eröffnende Radweg von Freisen bis Nonnweiler ergänzt das Angebot für die aus Nohfelden kommenden Radfahrenden. Die Nationalpark Radroute führt ebenso wie zwei Traumschleifen und der prämierte Saar-Hunsrück-Steig zum Standort.

2. Der Nationalpark

Der Nationalpark Hunsrück- Hochwald verbindet auf einer Gesamtfläche von 10.200 Hektar die beiden Bundesländer Rheinland-Pfalz (9.260 ha) und das Saarland (970 ha), vier Landkreise und acht Gemeinden miteinander. Der Nationalpark wurde im Mai 2015 als erster von Beginn an länderübergreifender Nationalpark in Deutschland offiziell eröffnet. Er verfügt insgesamt über drei Nationalpark-Tore. Davon liegen zwei in Rheinland- Pfalz und eines im Saarland. Die Tore dienen dazu die Besuchenden naturverträglich zu lenken und sie vor ihrem Besuch für Ziele und zentrale Verhaltensweisen in einem Naturschutzgebiet zu sensibilisieren. Die Nationalpark-Tore befinden sich in unterschiedlichen Trägerstrukturen (Zweckverbände, Vereine etc.), unterscheiden und ergänzen sich durch Ihre Inhalte, Ausstellungen und darauf abgestimmte Programmangebote.

Im Zuge der Besucherlenkung ist gemeinsam mit Tourismusorganisationen ein starkes Kommunikationspaket entstanden. Mit 70.000 verteilten Jahresprogrammen im Magazin-Charakter (www.nlphh.de/wildkatz) an circa 400 Kontaktpunkten ist der Nationalpark in der Region als starke Marke sichtbar geworden. Mit einer hoch frequentierten Website, YouTube-Kanal und Kooperationen im Social Media-Bereich (z.B. Instahikes oder TikTok-Produktionen) werden nebst der allgemeinen Öffentlichkeitsarbeit jährlich etwa 500 Millionen Kontakte in Presse, Funk, Fernsehen und dem Social media-Bereich generiert.

3. Das Nationalpark-Tor Keltenpark

Für die Besucherlenkung des Nationalparks sind die Nationalpark-Tore zentrale Anlaufpunkte, die auch in der Kommunikation die größte Rolle einnehmen. Hinter dem Begriff „Nationalpark-Tor“ verbirgt sich eine Einrichtung, die direkt am Nationalpark liegt, in der die Gäste begrüßt und empfangen werden, sich wohlfühlen sollen und eingeladen werden, Weiteres zu erleben. Es handelt sich aus Gästesicht um ein Informationszentrum, in dem die Besuchenden grundlegende Informationen über und zur Orientierung im Nationalpark, seinen Besonderheiten und Ziele eines Nationalparks erhalten können. Die Nationalpark-Tore bieten als Ausgangs- und Endpunkt eines Besuches also die erforderliche, barrierefreie Infrastruktur, um Basiserwartungen der Gäste, wie Information,

Betreuung, Ausstellung, Versorgung etc. zu erfüllen, die es in der Wildnis so oft nicht gibt.

Das inhaltliche Konzept für das Nationalpark-Tor Keltenpark im Saarland nimmt die Besuchenden mit auf eine Zeitreise. Über die Zeit, in der es noch Urwälder gab, über die erste dauerhafte Besiedlung durch Kelten und Römer, der Hüttenindustrie und Begründung von Nachhaltigkeit bis hin zur Gründung des Nationalparks als eine Art Zeitenwende im Hunsrück-Hochwald und Antwort auf weltweites Artensterben, Klimawandel und heutigem Verständnis von nachhaltiger Entwicklung.

Neben einer Dauerausstellung gibt es einen Shop-Bereich, eine Tourist-Information, Seminarräume und Platz für eine Wechselausstellung. Der Zweckverband sowie weitere Institutionen sind im Gebäude mit mehreren Büros angesiedelt. Das Außengelände bietet mit Amphitheater, dem Nachbau eines Keltendorfes, einer Lehrwiese und dem Nationalpark auf kürzesten Wegen mehrere Möglichkeiten für Freizeit- und Freiraumgestaltung.

4. Der Zweckverband

Der Zweckverband Nationalpark-Tor Keltenpark mit Sitz in der Gemeinde Nonnweiler im Saarland ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Sein Verbandsgebiet umfasst eine Fläche innerhalb des Keltenparks am Fuße des keltischen Ringwalls Otzenhausen in der Gemeinde Nonnweiler im Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Zu seinen Gründungsmitgliedern zählen das Saarland, vertreten durch das Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, der Landkreis St. Wendel und die Gemeinde Nonnweiler. Kooperationspartner ist das Nationalparkamt Hunsrück- Hochwald.

Dem Zweckverband obliegt Bau und Betrieb des Nationalpark-Tores. Er arbeitet zudem eng mit dem späteren Nationalpark-Tor-Management, dem Nationalparkamt, den Tourismusakteuren, Organisationen und Verbänden zusammen.

5. Die Gastronomie

Die vorgesehene Gastronomie versorgt die Besuchenden, (Rad-)Wandernde, Familien, Kita-Gruppen oder Schulklassen. Essen und Getränke in Form eines Bistros und/oder als Café sind dafür erfahrungsgemäß sinnvoll. Damit hat sie ein Versorgungsangebot für „Jedermann“ als Auftakt, Pause oder Abschluss eines Besuchs. Imbiss oder Catering (eventuell Zulieferung) für die Gäste eines Workshops oder einer Veranstaltung sind ebenso – gerade werktags – zu erwarten.

Wir suchen eine*n Pächter*in mit Gastronomieerfahrung – am besten mit naturorientierten und –basierten Gästen. Kriterien aus der Partnerinitiative des Nationalparks zur Qualität, Regionalität und

Nachhaltigkeit wünschen sich unsere Gäste im täglichen Angebot - und wir uns von den Interessenten. Regionaltypische Gerichte wie Dibbellappes, Lyoner-Pfann, Hunsrücker Klöße, Kartoffelwurst o.ä. auf der Speisekarte sind für Sie also Leidenschaft und Ausdruck eines gastronomischen Ansatzes, den sie kreativ mit dem Rest des Standortkonzeptes aufgreifen wollen.

Folgende Kriterien gibt das Nationalparkamt Hunsrück- Hochwald u.a. für Cafés und Gastronomie vor:

a. Service Qualität Deutschland (mindestens Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative, wie z.B. KULANI (mit Zeichnungsberechtigung). Daraus ergibt sich ein Angebot von regionaltypischen Gerichten aus regionalen und/oder ökologischen Erzeugnissen
c. Angebot von Fairtrade - und/oder Bioprodukten, vegetarischen und veganen Gerichten
d. Kaffee- und Teevariationen aus regionalen Veredelungsbetrieben
e. Nachweis im Rahmen der Nachhaltigkeit (z.B. TourCert, Bio o.ä.) und Barrierefreiheit (Reisen für alle)

Auf der Website www.nlphh.de/nationalpark-partner finden Sie alle weiteren Informationen, was Partner-Betriebe erfüllen und wie der Nationalpark auf dieser Grundlage mit einem Netzwerk von mittlerweile 58 Betrieben zusammenarbeitet.

Die zukünftigen Partner und Pächter*in für die Gastronomie sollten eng vernetzt in einem Team mit dem Management des Nationalpark-Tores zusammenarbeiten, um Zusatzangebote zu gestalten, Veranstaltungstermine abzustimmen, ein gemeinsames Marketing und touristische Produkte zu konzipieren und Synergien auszuloten. Erfahrungen aus der Eventplanung sind also von großem Vorteil.

Voraussichtlich – vorbehaltlich heute nicht bekannter bauzeitlicher Verschiebungen – soll die Gastronomie ab Herbst (September/Oktober) 2023 mit Eröffnung des Nationalpark- Tors Keltenpark in Betrieb genommen werden.

5.1 Raumprogramm für die Bistro-Gastronomie

Die Flächengrößen sind wie folgt:

- Gastronomiefläche Gesamt 247 m² bestehend aus: Gastraum 110 m², Küche 46 m²; 2 Lager 18 m² und 1 m², Sanitärraum Besucher 22 m², Sanitärraum Mitarbeiter 13 m², Flure 20 m², Windfang 17 m²). Zusätzlich steht ein Müllraum zur Verfügung (Grundriss Anlage 1)
- Gastronomiefläche außen: ca. 100 m²

- Die Gastronomie verfügt über einen eigenen sanitären Bereich.
- Die Küche ist vollständig ausgestattet; (Austattungsplan Anlage 2)
- Das Interieur hat eine klare, moderne Gestaltung mit Naturmaterialien, angelehnt an das Farb- und Materialkonzept des Hauses und des Nationalparks. (Mehr dazu auch unter www.nlphhh.de/gestaltung)
- Parkplätze stehen auf dem gegenüberliegenden Parkplatz Ringwallstraße (Talsperre Nonnweiler) zur Verfügung

Das Gebäude verfügt zusätzlich über einen großen Veranstaltungsraum von etwa 150 qm, der auch in drei Räume (je 47 m²) unterteilt werden kann. Gedacht wurde hierbei an 2 Schulklassen und eine Möglichkeit für Wechselausstellungen. In Absprache mit dem Nationalpark-Tor Management können diese bei Bedarf für Veranstaltungen mit genutzt werden. Neben Anwohner*innen, Tagesauflügler*innen und Tourist*innen aus der Region, werden unter der Woche v.a. Schulen und Kitas als wesentliche Zielgruppe angesprochen.

Die Nutzungsbedingungen müssen im Zuge der Verhandlungen und des Vertragsabschlusses abgestimmt werden, da dies im Wesentlichen vom Gastronomiekonzept abhängt. Kenntnisse zum späteren Betriebsablauf des Nationalpark-Tores (Veranstaltungsprogramm und Häufigkeit) und Gastronomiekonzept sind wesentliche Belebungselemente, die durch das Fehlen einer Gastronomie zum heutigen Stand nicht final vorgegeben werden können. Zweckverband und Nationalparkamt sind an einer gemeinsamen Entwicklung des Konzeptes zu beiderseitigem Nutzen interessiert. Veranstaltungen sollten beispielsweise nicht den Zielen des Nationalparks entgegenstehen.

6. Bewertungsmatrix/ Auswahlkriterien/Anforderungen

Im Interessenbekundungsverfahren sind folgende Angaben zur Unternehmensdarstellung gewünscht:

- Betriebsdarstellung, Referenzprojekte und Gastronomiekompetenz (etwa Anzahl bereits vorhandener Betriebe, Betriebsaufbau, Anzahl Mitarbeiter, Branchenerfahrung, Cateringkompetenz, Servicequalität (z.B. unter Angabe von SQD Zertifizierungs-Stufe, Anzahl SQ-Coaches im Betrieb etc.), Unterrichtungsnachweis nach Gaststättengesetz…)
- Gastronomiekonzept für das Nationalpark-Tor Keltenpark (Gesamtkonzept mit kreativer Zielgruppenansprache, Aussagen zur Produktqualität und Speisenangebot, Darstellung eventueller Synergien mit bereits vorhandener Gastronomie)
- Aussagen zur Gestaltung der Zusammenarbeit/ Kooperation mit dem Nationalparkamt (ggf.

Kopie der Nationalpark-Partner-Urkunde beilegen) und dem Auslober Zweckverband Nationalpark-Tor Keltenpark (etwa Aussagen zu Öffnungszeiten, Ansprechpartnern, Flexibilität, eigene Erwartungshaltung …)

- Anforderungen an die Räumlichkeiten und Infrastruktur angepasst an das erarbeitete Gesamtkonzept (etwa Ausstattung für Bistroküche, Möblierung,…)
- Abgabe der Bieter-Erklärung (von bereits bestehenden gastronomischen Betrieben auszufüllen)

Eine Bewerbung von Unternehmen in Gründung ist ebenfalls möglich. Die Einholung einer Gewerbeberechtigung/ Gaststättenanmeldung (Vollzug des Gaststättengesetztes) und der dafür erforderlichen Unterlagen obliegt dem Pächter. Eine Unterverpachtung ist nicht zulässig.

7. Verfahrensablauf

Der Zweckverband Nationalpark-Tor Keltenpark setzt verschiedene Verfahrensabläufe bis zur Realisierung und Eröffnung des Nationalpark-Tores um. In diesem Zusammenhang soll auch rechtzeitig ein Partner für die Gastronomie gefunden werden. In einem ersten Schritt bitten wir daher Interessenten uns Ihre Unternehmensdarstellung nach den Auswahlkriterien aus Kap. 5 in einem gesonderten Umschlag mit dem Hinweis in Papierform

„Interessensbekundungsverfahren Bistro – Gastronomie Nationalpark-Tor Keltenpark“ bis zum 20. März 2023 an folgende Adresse zusenden:

Zweckverband Nationalpark-Tor Keltenpark
Herrn Dr. Franz Josef Barth
Trierer Straße 5
66620 Nonnweiler

Alternativ kann die Bewerbung auch per E-Mail als einzelne pdf-Datei im Dateianhang (max. 15 MB) an nationalpark-Tor@nonnweiler.de mit dem Betreff „Interessenbekundungsverfahren NPT“ gesandt werden**.**

Die von Ihnen eingereichten Unterlagen werden auf Vollständigkeit geprüft und anhand der erwähnten Kriterien einer ersten Bewertung unterzogen.

Ausgewählte Bewerber werden dann zu einem Termin zur Vorstellung Ihres Betriebes und zum gegenseitigen, etwa einstündigen Austausch mit den Vertretern des Zweckverbandes eingeladen. Im gemeinsamen Dialog werden noch einmal Fragen zu einzelnen Punkten der Auswahlkriterien formuliert und durch das Entscheidungsgremium des Zweckverbandes anhand einer abgestimmten

Matrix bewertet und gewichtet. Besonderes Augenmerk wird dabei auf das Gastronomiekonzept für das Nationalpark-Tor Keltenpark gelegt werden.

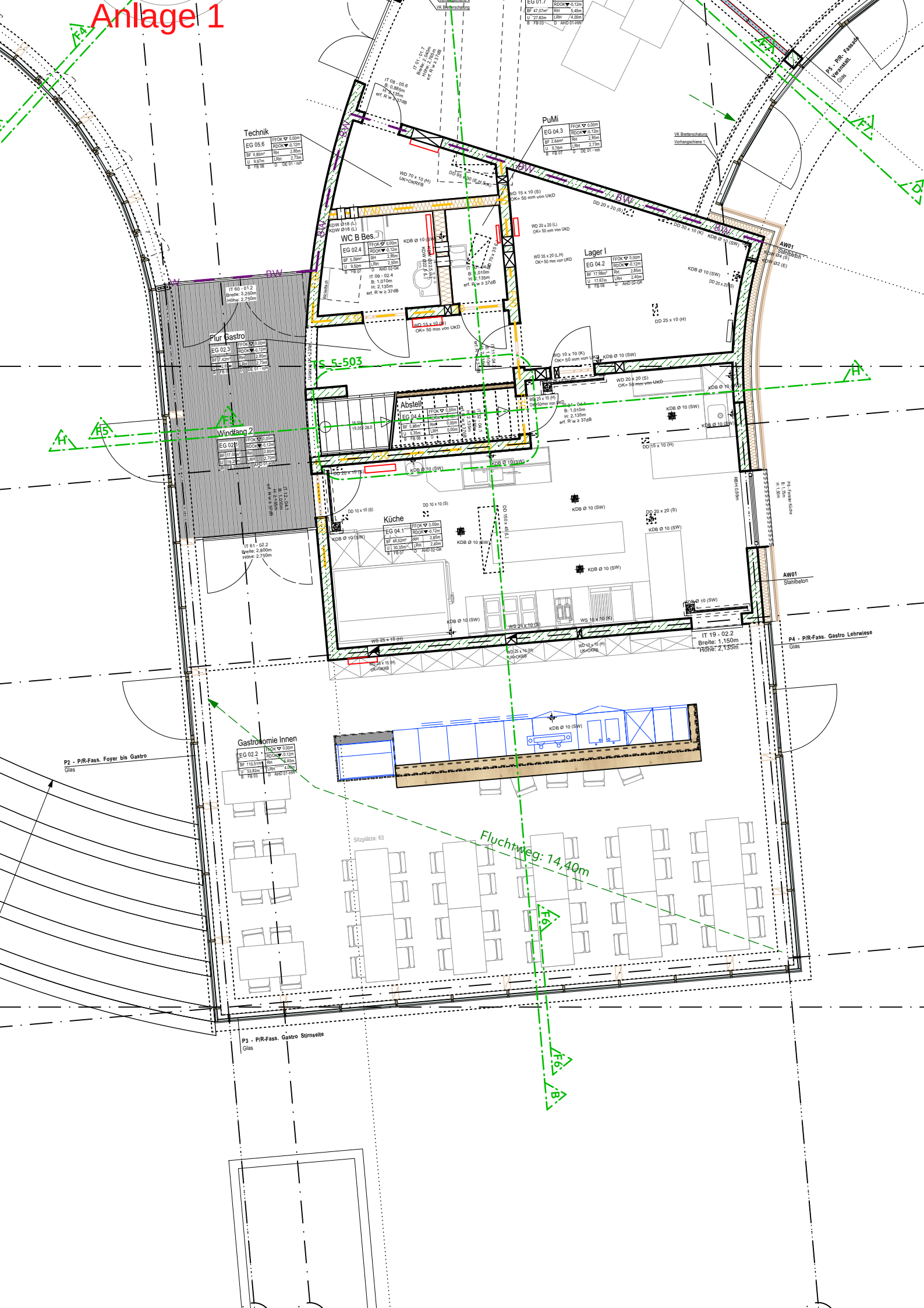
Die Matrixbögen werden vom Zweckverband ausgewertet.

Diese unverbindliche Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes unterliegt nicht den Bestimmungen des öffentlichen Vergaberechts. Der Zweckverband behält sich die Entscheidung vor, dem überzeugendsten Angebot den Zuschlag zu erteilen. Der Auslober behält sich auch vor keine Vergabe vorzunehmen, falls aus Sicht des Auslobers kein geeignetes Angebot eingegangen ist.

Anlagen:

- Gastronomiebereich (Anlage 1)
- Ausstattung Küche (Anlage 2)
- Kriterien des Nationalpark- Amtes zur Nationalpark- Gastronomie (Anlage 3)
- Eigenerklärung (Anlage 4)

Anlage 1


Technik
EG 05.6
PuMi
EG 04.3
WC B Bes.
EG 02.4
Lager I
EG 04.2
Flur Gastro
EG 02.3
Windfang 2
EG 02.1
Abstell
EG 04.4
Küche
EG 04.1
Gastronomie Innen
EG 02.2
TS 5-503
Fluchtweg: 14,40m
Sitzplätze: 63
P2 - P/R-Fass. Foyer bis Gastro
Glas
P3 - P/R-Fass. Gastro Stirnseite
Glas
P4 - P/R-Fass. Gastro Lehrwiese
Glas
P5 - P/R- Fassade Veranstalt.
Glas
AW01
Stahlbeton
IT 19 - 02.2
Breite: 1,150m
Höhe: 2,135m
IT 61 - 02.2
Breite: 2,800m
Höhe: 2,750m
IT 60 - 01.2
Breite: 3,250m
Höhe: 2,750m

Anlage 2 - Küchenausstattung)

Position	Abmessungen in mm	Beschreibung
1	740x830x2010	Tiefkühlschrank mit Umluftventilator
2	740x830x2010	Umluft-Gewerbekühlschrank
3	740x830x2010	Umluft-Gewerbekühlschrank
4	850x850x850	Heißluftdämpfer (6x 1/1 GN)
4a	855x690x850	Untergestell für Heißluftdämpfer
5	500x700x850	Handwasch-/Ausgussbecken
6	1200x700x850	Edelstahl Spültisch mit 2 Becken
6a	1600x700x850	Edelstahltisch ohne Aufk. mit Unterblatt
6b	1000x400x400	Edelstahlwandboard, glatt
6c	1800x400x600	Edelstahl Wandhängeschrank mit Schiebetüren
7	1795x700x850	Gekühlter Arbeitstisch aus Edelstahl 2Türen, 2 Schubladen
7a	1795x400x400	Aufsatzboard für gekühlten Arbeitstisch
7b	1365x700x850	Saladette
8	400x700x850	Edelstahltisch ohne Aufkantung mit Unterblatt
9	1200x700x850	Elektroherd mit offenem Unterbau und 6 Kochfeldern
10	400x700x850	Edelstahltisch ohne Aufkantung mit Unterblatt
11	400x700x850	Edelstahl Elektrofritteuse
12	400x700x850	Edelstahltisch ohne Aufkantung mit Unterblatt
13	800x700x850	Elektro Griddleplatte
14	400x700x850	Edelstahltisch ohne Aufkantung mit Unterblatt
15	2000x600x850	Edelstahl Warmhalteschrank mit Schiebetüren
15a	2000x400x400	Aufsatzboard für Warmhalteschrank
16	2000x700x850	Rückgabetisch
16a	2000x400x400	Aufsatzboard für Rückgabetisch
17	1200x700x850	Edelstahl Zulauftisch, ein Becken
17a	-	Geschirrbrause mit Zweilochmischbatterie
18	675x675x1440	Korb Durchschubspülmaschine
19	1600x700x850	Ablauftisch für Korb Durchschubspülmaschine
20	-	Rückschrankanlage (Holzoptik)
21	-	Oberschränke (Holzoptik)
22	570x650x850	Edelstahltisch, offen unterfahrbar
23	2600x656x850	Edelstahl Kühltisch (4 Kühlfächern, 8 Schulbaden)
24	1000x635x850	Edelstahl Anbau-Unterschrank für Kühltheke
25	-	Zapfsäule T-Ausführung, Zughebel-Hahn (Schrankhahn)
25a	1000x200x30	Gelochtes Abtropfblech mit 2 Gläserdusche aus Edelstahl
26	1100x635x850	Edelstahl Anbau-Unterschrank für Kühltheke
27	300x500x300	Edelstahl Spülbecken für Thekenplatte
27a	-	Bierthekenarmatur mit Schwenkauslauf
28	570x600x830	Gläserspülmaschine
28a	650x635x850	Edelstahl Anbau-Unterschrank für Kühltheke (Geschirrspüler)
29	400x600x850	Edelstahl Abfallkipper ohne Aufkantung
30	-	Barbrett
31	2700x1800x2330	Kühlzelle
32	990x1210x1830	Pizzaofen
33	1300x800x1400	Kuchentheke

Stand Architektur	26.01.2022		
04	Anpassung an Architektur	29.06.2022	toreg
03	Architektur angepasst	14.02.2022	vbr
02	Kühlzelle angepasst	19.07.2021	mapal
01	Kühlzelle angepasst	19.03.2021	vbr
Index	Änderung	Datum	Bearb.

Projekt

Neubau eines Ausstellungs- und Besucherzentrums als Eingangstor in den Nationalpark in Nonnweiler/ Otzenhausen

Bauherr

Zweckverband Nationalpark- Tor Keltenpark
Gemeinde Nonnweiler
Trierer Straße 5
66620 Nonnweiler

Architekt

DBCO GmbH
Oststraße 2
48145 Münster
Tel +49 251 590 83 800
Fax +49 251 590 83 808
info@dbco.de

Fachplaner

DREES & SOMMER

Drees & Sommer Luxembourg S.à r.l
6c, rue Gabriel Lippmann
5365 Munsbach
Telefon +352 261205-5550
Telefax +352 261205-5580

Zeichner:	vbr	Datum:	05.03.2021
Bearbeiter:		Datum:	
Maßstab:	1:50	Format:	A2
Planphase:	Ausführung	Projekt-Nr.:	046-1528

Plan-Bez.: Detailplan Erdgeschoss
Küchenplanung

Plan-Nr. intern: DS-1528-A-3-DE-EG-C_-00-03

Anlage 3

KRITERIENKATALOG für PARTNERBETRIEBE

In seiner ersten Sitzung hat der Vergaberat der Partnerinitiative des Nationalpark Hunsrück-Hochwald die Mindestkriterien für Gastgeber festgelegt. Es wurde ausführlich über die Qualitätskriterien diskutiert, die Partnerbetriebe zu erfüllen haben. Dabei wurden neben den Standards der Nationalen Naturlandschaften e.V. auch die regionaltypischen Herausforderungen einer strukturschwachen Region berücksichtigt.

Zwei Jahre nach Gründung der Partnerinitiative zeigt sich eine große Nachfrage. Es liegen 91 offizielle Bewerbung vor (Stand 10.03.2019). Die Kriterien wurden von nunmehr 50 Partnerbetrieben nachgewiesen. Wie in den Verträgen von den Partnern zugesichert, geht es in einem zweiten Schritt vor allem um die Entwicklung und den Nachweis von einem Zertifikat nach „Reisen für alle“ oder einer Nachhaltigkeitszertifizierung. Mit der Prüfung nach „Reisen für alle“ und dem Check nach TourCert gibt es derzeit zwei niedrigschwellige Angebote, die den Partnerbetrieben zur Verfügung stehen.

1) Zur Qualitätssteigerung in der Dienstleistungskultur wurde das Zertifikat ServiceQualität Deutschland als ein geeignetes Instrument benannt. Es ist auch hierüber möglich, die Betriebe für weitere Zertifizierungen zu sensibilisieren. So wurde im Jahr 2018 das Thema „Nachhaltigkeit“ (über eine Verbindung zu TourCert) hergestellt.
2) Zur Verlängerung der Wertschöpfungsketten, für eine Stärkung des Regionalbewusstseins und zur besseren Vernetzung sind die bestehenden Regionalinitiativen (SooNahe, Ebbes von Hei, Birkenfelder Originale, KuLanI - Bestes aus dem Sankt Wendeler Land aber auch individuell besser passende Initiativen wie z.B. kulinarische Landstraße/ Pfälzer Bergland) wesentliche Leistungsträger, deren Arbeit auch unter ökologischen Gesichtspunkten gefördert werden muss. Sie sind zugleich große Stärke im Vergleich zu anderen Partnerinitiativen, deren Fokus auf staatlich anerkannten Umweltzertifizierungen liegen, die es weder im Saarland noch in Rheinland-Pfalz gibt. Die Mitgliedschaft bei einer Regionalinitiative geht einher mit einem Pflichtenheft (z.B. zur Verwendung regionaler Produkte/ Angebot von regionalen Gerichten etc.)
3) Die Dachmarke Nationale Naturlandschaften e.V. setzt einen mindestens überdurchschnittlichen Standard voraus. Um diesen nachzuweisen, gelten die nach DEHOGA/DTV oder BVCD vorhandenen Sterne-Klassifizierungen als wesentliche Orientierung. Zur weiteren Bewertung können Internetportale hinzugezogen werden.
4) Die Zertifizierungen und Nachweise der ersten drei Punkte sind zur Sicherung einer Basisqualität vonnöten. Durch die gerade mit dem Nationalpark verbundene Thematik „Nachhaltigkeit“ sind nun auch Umweltzertifizierungen oder andere soziale Zertifizierungen insbesondere zur Barrierefreiheit wichtige Elemente, die der Sicherung der Erwartungsqualität entlang der touristischen Servicekette dienen.
5) Wesentliche Orientierung für naturbasierte Besucher können auch Zertifizierungen für Wanderer oder Radfahrer geben.

Die schriftliche Bewerbung **über** einen vom Nationalparkamt zur Verfügung gestellten **Fragebogen ist** weiterhin **Grundvoraussetzung.** Wesentliche Punkte zur Identifikation können nur so abgeprüft werden.

Bei den Punkten 3 bis 5 muss neben dem spezifischen Segment (Camping, Café, Hotel, Ferienwohnung etc.) auch die Substanz des Betriebs (z.B. Neueröffnung) berücksichtigt werden. Aufgrund der derzeitigen Strukturschwäche muss eine Entwicklung eingeleitet werden, die die Betriebe aus der Region unterstützt und

bei der Qualitätsentwicklung begleitet. In diesem Prozess arbeitet das Nationalpark-Amt insbesondere mit den für das Landesmarketing zuständigen Agenturen zusammen.

MINDESTSTANDARDS (gültig ab dem 29.10.2020)

---

1) **Für Campingplätze:**
   a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
   b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative
   c. Mindestens 4 Sterne Standard nach BVCD/DTV
   d. Bei Neubewerbungen muss eine Prüfung nach „Reisen für Alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
2) **Für Cafés:**
   a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
   b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
   c. Angebot von Fair-Trade- und/ oder Bio-Produkten
   d. Kaffee- oder Teevariationen aus regionalen Veredelungsbetrieben
   e. Bei Neubewerbungen muss ein TourCert-Check nachgewiesen werden
   f. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
3) **Für Catering:**

   a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
   b. Mitgliedschaft bei mindestens einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
   c. Bevorzugte Verwendung von mindestens zwei regionalen Erzeugnissen oder Lebensmitteln nach Öko-Standard (z.B. Bio, Demeter o.ä.)
   d. Angebot von regionaltypischen Gerichten aus regionalen und/oder ökologischen Erzeugnissen
   e. Bei Neubewerbungen muss ein TourCert-Check nachgewiesen werden oder eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
   f. Sensibilitätschecks mit Blick auf Anforderungen der Barrierefreiheit werden ausdrücklich begrüßt und binnen drei Jahren nachgewiesen und regelmäßig wiederholt

4) **Für Ferienwohnungen:**
   a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
   b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative
   c. Mindestens 4 Sterne Standard nach DTV; Sollte ein Betrieb weniger als 4 Sterne Standard haben, weist er besondere Leistungen im Bereich der Nachhaltigkeit nach
   d. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung

5) Für Ferienparks:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
c. Ökozertifizierung
d. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit, z.B. nach „Reisen für Alle“ oder einem international anerkannten Zertifizierungsverfahren. Bei Neubewerbungen sollte mindestens eine Teilnahme an einem Sensibilisierungsworkshop mit Blick auf Inklusion nachgewiesen werden.

6) Für Landgasthäuser/ Restaurants:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei mindestens einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
c. Angebot von regionaltypischen Gerichten aus regionalen und/oder ökologischen Erzeugnissen
d. Angebot von Fair-Trade- und/ oder Bio-Produkten
e. Kaffee- oder Teevariationen aus regionalen Veredelungsbetrieben
f. Bei Neubewerbungen muss entweder eine Prüfung nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
g. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder Nachhaltigkeit

7) Für Hotels:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei mindestens einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
c. Mindestens 3 Sterne Standard nach DEHOGA; Sollte ein Betrieb weniger als 3 Sterne Standard haben, weist er besondere Leistungen im Bereich der Nachhaltigkeit nach.
d. Bei Neubewerbungen muss eine Prüfung nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
e. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder Nachhaltigkeit

8) Für Jugendherbergen und Jugendgästehäuser:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei mindestens einer anerkannten Regionalinitiative (und Zeichnungsberechtigung)
c. Bei Neubewerbungen muss entweder eine Prüfung nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung.
d. Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
e. Programmangebot, das besonderen Fokus auf Bildung für nachhaltige Entwicklung nachweist *(BNE-Zertifizierung in RLP und SL derzeit in Arbeit)*

9) Für Boardinghouses:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative
c. Den überdurchschnittlichen Standard weist der Betrieb durch eine Betriebsbesichtigung der Geschäftsstelle der Partnerinitiative nach, die zur Besichtigung Dritte einbinden kann.
d. Bei Neubewerbungen muss entweder eine Prüfung nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung
e. Ein Nachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder Nachhaltigkeit

10) Für Life Style Center:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative
c. Nachweis einer Krankenkassenberechtigung
d. Nachweis einer Prüfung nach „Reisen für alle“
e. Nachweis eines Energiechecks (Wird in RLP kostenlos durch die Regionale Energieagentur angeboten.) oder eines Energieberaters, um die Ausrichtung auf Nachhaltigkeit nachweisen zu können. Alternativ: TourCert-Check oder Nachweis einer anerkannten Nachhaltigkeits-Zertifizierung

11) Für touristische Attraktoren:

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Prüfung nach „Reisen für alle“ oder ein TourCert-Check
c. Zertifizierungsnachweis mit Blick auf Barrierefreiheit nach „Reisen für Alle“ oder ein TourCert-Check nachgewiesen werden, respektive eine vom Vergaberat anerkannte Öko-Zertifizierung

12) Für den Einzelhandel

a. Service Qualität Deutschland (mind. Stufe 1)
b. Mitgliedschaft bei einer anerkannten Regionalinitiative
c. Aufnahme von mind. 5 Lizenzprodukten mit der Keltenkatze
d. Bis 800 Qm Verkaufsfläche: Nachweis eines Energiechecks (Wird in RLP kostenlos durch die Regionale Energieagentur angeboten.) oder eines Energieberaters, um die Ausrichtung auf Nachhaltigkeit nachweisen zu können; darüber hinaus: Energiemanagementsystem
e. Bis 800 Qm Verkaufsfläche: „Prüfung nach Reisen für Alle“, darüber hinaus: Prüfung nach „Reisen für Alle“ und Sensibilisierungsworkshop für Mitarbeiter

Betriebe, die kategorieübergreifend arbeiten, haben die jeweiligen Standards zu erfüllen.

Besondere Eignung der **Identität** weisen Betriebe bei Investitionen vor allem unter Verwendung des **Gestaltungsleitfadens** für Partnerbetriebe nach. Damit gelingt es, die Information über den Nationalpark noch vor dem Besuch des Nationalparks zu verbessern. Der **Markenauftritt** wird deutlich **verbessert.**

Bei Neugründungen gelten die jeweiligen Standards zum Nachweis besonders energieeffizienter Bauweisen, bevorzugte Verwendung von regionalen Baustoffen, insbesondere nachhaltig zertifizierten Produkten aus

Holz. Zusätzliche Angebote, z.B. Elektroladesäulen oder auf Komfort ausgelegte Bauelemente (mit dem Ziel für mehr Barrierefreiheit & Inklusion) werden ausdrücklich begrüßt.

Ziel ist es, die Betriebe insbesondere für Ökozertifizierungen (Schwerpunkt Tourismusstrategie Saarland 2025) und Barrierefreiheit („Reisen für alle“ als Schwerpunktthema in Rheinland-Pfalz) zu gewinnen. Für ein glaubwürdiges Angebot entlang der touristischen Servicekette unter den Schlagworten Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit ist dieses auch Perspektive des Gastes notwendig. Nur über diese Nachweise wird auch die Sichtbarkeit der Region verbessert werden können.

Anlage 4

Bieter: _____

_____

Bieter-Erklärung zur finanziellen und wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit und zur Gesetzestreue

Mit der Abgabe eines Angebotes im Interessensbekundungsverfahren zur Verpachtung der Bistro-Gastronomie im Nationalpark-Tor Keltenpark in Nonnweiler- Otzenhausen erklärt der Bieter/Bewerber, dass:

- über das Vermögen des Bewerbers kein Insolvenz- oder vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet wurde, bzw. die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt wurde.
- sich der Bewerber nicht in Liquidation befindet.
- der Bewerber der Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben, Tariftreue, Mindestentlohnung sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung nachgekommen ist.
- der Bewerber wegen illegaler Beschäftigung von Arbeitskräften nicht zu einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen verurteilt oder mit einer Geldbuße von wenigstens 2.500.-€ belegt worden ist.

Der Bewerber erklärt, dass er in den letzten drei Geschäftsjahren nachfolgenden Gesamtumsatz hatte:

	Vorvorletztes Jahr	Vorletztes Jahr	Letztes Jahr
Gesamtumsatz			

_____ _____

Ort, Datum Stempel/Unterschrift Bieter