



## **Sondernutzungserlaubnis für ein gastronomisches Angebot auf dem Neumarkt - Information für Interessent\*innen**

### **Einführung**

Mit dieser Bekanntmachung werden Interessent\*innen über die Rahmenbedingungen für den Betrieb eines gastronomischen Angebots auf dem Neumarkt informiert und im Rahmen des hiermit bekanntgemachten Auswahlverfahrens um eine Bewerbung gebeten.

Der Neumarkt zählt zu den großen Stadtplätzen in der Kölner Innenstadt und stellt in seinem räumlichen Potenzial einen der zentralsten urbanen Orte der Stadt Köln dar. Angrenzend an die Handelslagen Schildergasse und deren Fortführung rund um den Platz sowie im Südosten angrenzend an das sogenannte Kulturquartier mit der Zentralbibliothek, der VHS, dem Rautenstrauch-Joest-Museum, dem Museum Schnütgen sowie dem Haus der Architektur Köln ist der Neumarkt gleichsam Knotenpunkt, aber auch Schauplatz vieler Veranstaltungen. Außerhalb der Veranstaltungszeiten verfügt der Neumarkt jedoch nicht über die gewünschte Aufenthaltsqualität.

Gleichzeitig steht der Neumarkt vor erheblichen Veränderungen. Mit dem Baubeginn zur Kapazitätserweiterung der Ost-West-Stadtbahn zum Ende des Jahrzehnts entstehen bedeutende städtebauliche Potenziale. Wie diese Potenziale sich konkret verwirklichen, ist von der Frage der Ausgestaltung der Ost-West-Achse abhängig. Entsprechend ist eine umfassende Sanierung und/oder Umgestaltung noch nicht möglich.

Daher soll nun durch die Schaffung neuer Fußwegeverbindungen, der Wiederbelebung des Brunnens, einer Platzmöblierung, von kulturellen Angeboten und einem gastronomischen Angebot temporär für eine zusätzliche Belebung und Aufenthaltsqualität gesorgt werden. Ziel ist es, dem Neumarkt schon vor der Neugestaltung der Ost-West-Achse einen Teil seiner historischen Qualität und Funktion zurück zu geben.

Gesucht wird ein\*e Anbieter\*in für ein gastronomisches Angebot, das den Neumarkt in den Wochen bzw. Monaten belebt, in denen die Platzfläche nicht von großen Veranstaltungen belegt ist. Aus diesem Grund wird ein mobiles bzw. für die Veranstaltungszeiten demontierbares Konzept gesucht.

Die Bewerber\*innen sollten nicht nur durch kommerzielle Interessen, sondern auch durch die Gelegenheit motiviert sein, zur Aufwertung und Belebung des Neumarkts einen Beitrag zu leisten.

## Rahmenbedingungen

Die Stadt Köln führt zur Verbesserung der Aufenthaltsqualität auf und um den Neumarkt folgende Maßnahmen (siehe auch [Mitteilung „Aufwertung des Neumarkts – Aktueller Stand“](#)) bereits vor der Umgestaltung der „Ost-West-Achse“ durch:

- Derzeit wird der **Brunnen** auf der Platzfläche in alter Form neu errichtet. Der Brunnen ist zentrales Element für die Belebung des Platzes. Die Fertigstellung ist für die Brunnensaison 2024 vorgesehen.



Abbildung 1: Brunnen auf dem Neumarkt 1956 (© Stadt Köln)

- Ergänzt wird der Brunnen durch **Sitzgelegenheiten** auf dem Neumarkt, die dazu beitragen werden, die Aufenthaltsdauer auf dem Platz zu erhöhen und den Platz nicht nur für Transferzwecke zu nutzen.
- Auf dem Neumarkt werden **Kulturangebote** etabliert, die den Neumarkt aufwerten und die Verweildauer erhöhen (z.B. temporäre Ausstellungen). Erste kulturelle Veranstaltungen und Ausstellungen wurden schon 2023 durchgeführt. Zum Beispiel wurde ein Kulturpavillon für die Sommermonate 2023 auf dem Neumarkt installiert.
- Neue **Fußgängerüberquerungen** werden vom Neumarkt in die Schildergasse und vom Neumarkt zur Apostelnstraße führen. Der bestehende Fußgängerüberweg zur Richmodstraße wird verbreitert. Die Fußgängerströme sollen sich dadurch gleichmäßiger über den Platz verteilen und insbesondere der Osten und Westen des Neumarkts besser erschlossen werden.
- Die **Sozialarbeit** auf dem Neumarkt wird durch die Ausweitung unterstützender Maßnahmen (Ausweitung Öffnungszeiten des Drogenkonsumraums am Gesundheitsamt, Ausweitung der Sozialarbeit auf dem Neumarkt) kontinuierlich verbessert. Seit 2021 sind zusätzlich Kümmer\*innen auf dem Neumarkt aktiv.

Diese Maßnahmen sollen durch das mit dieser Bekanntmachung gesuchte gastronomische Angebot abgerundet werden. Hierfür wird eine Sondernutzungserlaubnis erteilt (z. B. als Saisonerlaubnis von März bis Oktober).



In Abbildung 2 sind die Flächen markiert, auf denen grundsätzlich eine Verortung des gastronomischen Angebotes möglich ist. Innerhalb dieser Flächen ist bei der Verortung der Ausschankleinheit bzw. aller Aufbauten zusätzlich der Abstand zu den Bäumen (rote Linie) einzuhalten. Tische und Stühle dürfen im gesamten gelb markierten Bereich platziert werden. Ideen und Vorschläge zum Standort können im Zuge der Bewerbung konkretisiert werden. Die bestehenden und die neuen Übergänge für Fußgänger\*innen und die damit verbundenen Passant\*innenströme sind bei der Verortung zu berücksichtigen.

Das gastronomische Angebot ist auf der Westseite in Brunnennähe anzusiedeln. Die Ostseite wird für temporäre Veranstaltungen freigehalten. Die Platzmitte ist als Transferzone freizuhalten.

Der Zugang zu Strom und Wasser ist von der/dem Betreiber\*in oberirdisch und gefahrlos zu verlegen.

### **Betriebskonzept**

Im Betriebskonzept ist der angedachte Standort bzw. Fläche zu skizzieren. Insgesamt sollen mindestens 150 m<sup>2</sup> bis maximal 300 m<sup>2</sup> in Anspruch genommen werden. Im einzureichenden Konzept sind die mobilen Konstruktionen/Aufbauten (für Ausschank, Toiletten, ggf. Kulturangebote) und die Flächen für die Außengastronomie anhand eines maßstabsgerechten Plans darzustellen und zu quantifizieren. Es können auch zwei verschiedene Standortvarianten skizziert werden. Die endgültige Positionierung erfolgt im Genehmigungsverfahren.

Die möglichen Betriebszeiten sind in Tabelle 1 dargestellt. Die angegebenen Zeiträume sind als vorläufige Angaben bzw. Orientierung zu verstehen. Die konkreten Zeiträume werden in Absprache mit der Stadt Köln nach Abschluss des Verfahrens sowie zum Ende eines jeweiligen Jahres für das jeweils kommende Jahr festgelegt. Der Betrieb ist grundsätzlich immer außerhalb der traditionellen Veranstaltungen wie Zirkus (alle zwei Jahre), Weihnachtsmarkt und Karneval (benötigen alle die gesamte Platzfläche) möglich. Der Brunnen wurde so konzipiert, dass durch eine tragfähige Abdeckung die Fläche weiterhin durch die großen Veranstaltungen belegt werden darf.

Im Konzept ist darzustellen, in welchen Wochen ein Betrieb vorgesehen ist. Positiv bewertet wird ein möglichst umfangreicher Betrieb. Es bietet sich mindestens ein Betrieb von März bis Oktober an. Dies entspricht dem Zeitraum für eine Saison-erlaubnis. Es obliegt den Interessent\*innen im Konzept auch einen Betrieb für die Monate außerhalb der Saison oder für kürzere Intervalle (z. B. zwischen Volks- karnevalssitzung und Straßenkarneval oder zwischen Straßenkarneval und Zirkus) darzustellen.

Tabelle 1: Jahresübersicht für die vorläufige Belegung des Neumarkts (Stand 01/2024)

<b>Jahr</b>	<b>Möglicher Nutzungszeitraum inkl. Auf- und Abbau</b>	<b>Große Veranstaltungen inkl. Auf- und Abbau</b>
2024	1. Juli bis 31. Oktober	Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende
2025	Mitte Januar bis 26. Februar 6. März bis 31. Oktober	Karneval: Volkssitzung Anfang Januar, Straßenkarneval: 27. Februar bis 4. März Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende
2026	Mitte Januar bis 12. Februar 19. Februar bis Ende März Juni bis 31. Oktober	Karneval: Volkssitzung Anfang Januar Straßenkarneval: 12.-17. Februar Zirkus: voraussichtlich April/Mai Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende
2027	Mitte Januar bis 3. Februar 10. Februar bis 31. Oktober	Karneval: Volkssitzung Anfang Januar Straßenkarneval: 4.-9. Februar Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende
2028	Mitte Januar bis 23. Februar März Juni bis 31. Oktober	Karneval: Volkssitzung Anfang Januar Straßenkarneval: 24.-29. Februar Zirkus: voraussichtlich April/Mai Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende
2029	Mitte Januar bis 7. Februar 15. Februar bis 31. Oktober	Karneval: Volkssitzung Anfang Januar Straßenkarneval: 8.-13. Februar Weihnachtsmarkt: Anfang November bis Jahresende

In den Wochen, in denen ein Betrieb eingeplant ist, ist ein möglichst täglicher Betrieb erwünscht. Ein Betrieb ist grundsätzlich täglich von 6 bis 24 Uhr möglich. Bei Öffnungszeiten nach 22 Uhr müssen die entsprechenden Arbeiten (Abbau, Absicherung, Reinigung etc.) aus Lärmschutzgründen bis maximal 24 Uhr abgeschlossen sein.

Die Anzahl der Betriebstage ist inklusive Öffnungszeiten im Konzept anzugeben. Die konkreten Betriebszeiträume werden mit der Stadt Köln abgestimmt.

Angeboten werden soll ein für ein Café- bzw. Biergarten typisches Getränke- und Speisensortiment, wobei auf ein Angebot mit ökologischen Grundsätzen geachtet werden soll. Hierzu zählen insbesondere alkoholfreie kalte und warme Getränke (u.a. Bio-Softgetränke, Wasser mit und ohne Kohlensäure, Fairtrade-Kaffee / Kaffeespezialitäten, Tee). Zum anderen können auch Bier vom Fass sowie sonstige alkoholischen Getränke (z. B. Wein und Sekt) bis zu einem maximalen Alkoholgehalt von 15 % ausgeschenkt werden. Das Speisenangebot soll insbesondere kalte, nicht vor Ort gegarte Speisen umfassen, z. B. belegte Brötchen / Brote, Brezeln, Kuchen etc.

Bestandteil des Betriebskonzepts ist das Angebot von mobilen Sitzmöglichkeiten innerhalb der gastronomischen Zone. Der/die Betreiber\*in hält diese instand und sichert diese auch außerhalb der Öffnungszeiten ab. Die Art und Weise der Absicherungsmaßnahme werden mit der Stadtverwaltung abgestimmt. Vor Ort sollten während der Öffnungszeiten mindestens zwei Mitarbeiter\*innen gleichzeitig eingesetzt werden.

Die Reinhaltung der Platzfläche am Ort und im unmittelbaren Umfeld obliegt inkl. Entsorgung der/dem Erlaubnisinhaber\*in. Die Reinhaltung und Entsorgung ist so vorzunehmen, dass stets ein gepflegtes und sauberes Umfeld sichergestellt wird. Abfälle, welche im Umkreis von 50 Metern um das Ausschankmodul anfallen und welche dem Ausschank zuzuordnen sind, sind unverzüglich zu entfernen.

Im Konzept ist der frühestmögliche Umsetzungsstart anzugeben und ein Zeitplan bis zur Realisierung zu hinterlegen (Projektmanagement).

### **Konstruktion/Aufbau und Gestaltung**

Aufgrund der zentralen Lage und Funktion des Neumarkts ist auf eine hochwertige Gestaltung zu achten. Gesucht wird das Angebot, das am besten den Anspruch der Demontierbarkeit für Veranstaltungen mit einer robusten und hochwertigen Konstruktion/Aufbau vereint. Denkbar wären zum Beispiel mobile Pavillons, gerne können aber auch andere Lösungen angeboten werden. Außerdem ist darzustellen, welchen Schutz gegen Regen, Kälte oder Hitze vorgesehen ist, zum Beispiel in Form eines überdachten Bereiches.

Die maximale Höhe der Elemente ist wegen bestehender Baumkronen auf ca. 4,50 m begrenzt. Voraussetzung ist das temporäre Abbauen der Elemente während der oben genannten Zeiträume.

Außerdem ist im Konzept darzulegen und zu visualisieren, wie die Elemente der Konstruktion aussehen werden, welche Materialien verwendet werden und wie für ein dauerhaft attraktives Erscheinungsbild gesorgt wird. Die angedachte Möblierung, also die Sitzgelegenheiten und Tische, sind darzustellen und zu beschreiben. Zudem ist die geschätzte Dauer für den Auf- und Abbau anzugeben.

### **Nachhaltigkeit**

Im Konzept ist darzulegen, welche Maßnahmen für einen möglichst geringen ökologischen Fußabdruck ergriffen werden. Dies umfasst unter anderem die Energieeffizienz, den Verzicht auf Einweggeschirr/-produkte (siehe auch § 33 und 34 VerpackG), die Logistik und vor allem die Nachhaltigkeit der angebotenen Ware (fair trade, regional). Für den sozialen Aspekt der Nachhaltigkeit wird die Beschäftigung von Menschen aus dem zweiten Arbeitsmarkt positiv bei der Auswahl bewertet.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit darf der Verkauf von warmen Getränken zum Mitnehmen nicht in Einwegbehältern/Pappbechern erfolgen, sondern ist durch Mehrwegbehälter sicherzustellen, entweder durch selbst mitgebrachte Mehrwegbehälter der Käufer\*innen oder durch Verkauf der Behälter durch die/den Betreiber\*in.

### **Kudentoilette**

Die Betreiber\*in muss eine Toilettenanlage anbieten. Im Konzept muss diese beschrieben und visualisiert werden. Darin ist zu beschreiben, wie für die Sauberkeit und Sicherheit (z. B. Bewachung) gesorgt wird. Die Anlage muss eine behindertengerechte Benutzung ermöglichen. Auch die Toilettenlösung ist mobil zu gestalten, da die großen Veranstaltungen die gesamte Platzfläche benötigen. Es ist darzustellen, wie ein sauberes Erscheinungsbild der Toilettenanlage gewährleistet wird und wie die Anlage in die übrige Konstruktion integriert ist.

### **Möglichkeit der kulturellen Bespielung**

Um den Neumarkt insgesamt zu beleben, sollen - neben dem gesuchten neuen gastronomischen Angebot - auch weitere Veranstaltungen den Aufenthalt auf dem Platz attraktiver machen. Dies kann temporäre Ausstellungen, künstlerische/ musikalische Darbietungen in einem kleinen Rahmen oder andere kulturelle Angebote umfassen.

Bei der Auswahl wird positiv bewertet, wenn im Konzept eine kulturelle Bespielung integriert ist. Denkbar sind zum Beispiel mobile Ausstellungsmöglichkeiten oder eine kleine mobile Bühne. Hier sind innovative Ideen und Konzepte gefragt. Die Inhalte für die Bespielung können selbst gewählt werden oder in Kooperation mit der Stadt vermittelt werden. Hierbei geht es darum, eine Möglichkeit für kleinere Veranstaltungen, Darbietungen oder Vorträge sowie eine kulturelle Teilhabe zu schaffen und nicht um eine eintrittspreisbasierte Veranstaltungslokalität.

Zusätzlich werden weiterhin eigenständige und vom hier gesuchten Angebot losgelöste Veranstaltungen Dritter auf dem Neumarkt genehmigt. Im Rahmen dieser Veranstaltungen wird gelegentlich ein Getränkeausschank sowie der Verkauf von Speisen im Rahmen einer ordnungsbehördlichen Erlaubnis genehmigt.

## Finanzierung, Kosten und Genehmigungen

Die Stadt Köln stellt dem/der Betreiber\*in nur die Fläche im Rahmen einer Sondernutzungserlaubnis zur Verfügung. Der/die Betreiber\*in verantwortet die Installation, die Instandhaltung und Sauberkeit, die Versorgung mit Infrastruktur sowie das nötige Equipment zum Betrieb auf eigene Kosten (Gebühren, Betriebskosten, Strom- und Wasserversorgung, Abwasser, Logistikkosten etc.). Die Stadt Köln stellt den Kontakt zur RheinEnergie als Versorgungsunternehmen für Wasser und Strom sowie zu den Stadtentwässerungsbetrieben hinsichtlich der Einleitung von Abwasser zur Verfügung. Die Betreiber\*innen installieren Stromzähler auf eigene Rechnung.

Der/die Betreiber\*in trägt die Verwaltungsgebühren und die Sondernutzungsgebühren. Die Sondernutzungsgebühren sind als Monatsgebühr (6,70 € pro Monat und qm), als Saisongebühr (40,20 € pro Saison (März bis Oktober) und qm) oder als Jahresgebühr (60,30 € pro Jahr und qm) möglich.

Für den Betrieb ist eine Baugenehmigung einzuholen. Ein vorläufiger Betrieb bis zur endgültigen Genehmigung ist grundsätzlich möglich. Für den Ausschank alkoholhaltiger Getränke ist darüber hinaus eine Gaststättenerlaubnis nach § 2 GastG einzuholen.

Bei Fragen zum Genehmigungsprozess wenden Sie sich bitte an die Zentrale Anlaufstelle für Gastronomen der Stadt Köln (Telefon 0221/22120663; [gastroservice@stadt-koeln.de](mailto:gastroservice@stadt-koeln.de)). Viele Informationen sind bereits auf [www.stadt-koeln.de/gastroservice](http://www.stadt-koeln.de/gastroservice) hinterlegt.

## Angaben zum Auswahlverfahren

Die Stadt Köln strebt die Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis im Rahmen eines Auswahlverfahrens an. In diesem Verfahren können die Interessent\*innen ihre Konzepte einreichen. Am Ende werden die Konzepte entsprechend der untenstehenden Kriterien von der Verwaltung bewertet und die abschließende Auswahlentscheidung durch die Politik bestätigt.

Die Bewerbungen sollen aussagekräftige Konzepte zur Gestaltung und Betrieb beinhalten. Die Nutzung ist grundsätzlich bis zur Einrichtung der Baustelleneinrichtungsflächen für das Stadtbahnprojekt Ost-West-Achse (voraussichtlich Ende 2029) zeitlich begrenzt. Die Sondernutzungserlaubnisse werden jährlich erteilt. Die Stadtverwaltung strebt eine Realisierung des gastronomischen Angebotes ab Juli oder August 2024 an.

Es gelten folgende Bewertungskriterien und Gewichtung:

- **Betriebskonzept** (0 bis 5 Punkte, Gewichtung: mal 7):  
Betriebszeiträume, Öffnungszeiten, Ansprechen einer breiten Zielgruppe (Auswahl Getränke, Speisen, Preisgestaltung), Verortung auf der Platzfläche, Maßstabsgenaue Pläne der Anordnung, Sicherheit und Sauberkeit, Projektmanagement/Zeitplan

- **Konstruktion/Aufbau und Gestaltung** (0 bis 5 Punkte, Gewichtung: mal 7):  
Gestalterische Qualität des Aufbaus/ Konstruktion, Robustheit/ Stabilität, Demontierbarkeit/ Flexibilität bei Auf-/Abbau, Gestalterische Qualität der Möblierung, Umgang mit Witterung
- **Nachhaltigkeit** (0 bis 5 Punkte, Gewichtung: mal 2):  
Energieeffizienz/Energiemix, Nachhaltigkeit der angebotenen Ware (regional/fair), Art des Mehrwegsystems, Beschäftigung von Personal aus dem zweiten Arbeitsmarkt, Logistik, Sonstige Nachhaltigkeitsmaßnahmen/-ideen
- **Kundentoilette** (0 bis 5 Punkte, Gewichtung: mal 2):  
Gestalterische Qualität der Konstruktion, Integration in die übrige Konstruktion, Art der Umsetzung der Barrierefreiheit, Sicherheit, Sauberkeit/ Reinigungsintervall

Folgendes Kriterium wird bei der Auswahl positiv berücksichtigt, führen aber bei einer Nichtanbietung nicht zum Ausschluss aus dem Auswahlverfahren:

- **Möglichkeit der kulturellen Bespielung** (0 bis 5 Punkte, Gewichtung: mal 2):  
Art der Konstruktion/Installation und Gestaltung, Umfang der Möglichkeiten (Ausstellungen, Vorträge, künstlerische und musikalische Darbietungen), eigene Konzepte für eine Bespielung

Hinweise zur Bepunktung: Es sind jeweils 0 bis 5 Punkte möglich.

Dabei bedeuten 0 Punkte = keine Angaben, 3 Punkte = durchschnittliche Angaben, 5 Punkte = sehr überzeugende, detaillierte Angaben.

Es können maximal 100 Punkte erreicht werden.

Der Umfang des Konzeptes sollte nicht mehr als 15 DIN A4 Seiten (Schriftart Arial, Schriftgröße 12; inkl. Grafiken) umfassen. Aus Visualisierungen oder Beispielfotos soll die Gestaltung des Angebotes erkennbar werden. Zwingend zu erbringende Nachweise (unter anderem mindestens eine Referenz) sind der Anlage zu entnehmen.

Bitte senden Sie alle Unterlagen bis zum 14.03.2024 an [gastroservice@stadt-koeln.de](mailto:gastroservice@stadt-koeln.de).

Anlage: Zwingend zu erbringende Nachweise

Köln, den 18.01.2024

Amt der Oberbürgermeisterin

gez. Schulte

## Anlage: Zwingend zu erbringende Nachweise

### Zwingend zu erbringende Nachweise

#### A) Geforderte Nachweise zur persönlichen Lage:

Inhaber/in einer gültigen Gaststättenerlaubnis nach § 2 Absatz 1 des Gaststättengesetzes. Die der Gaststättenerlaubnis zugrunde liegenden Unterlagen (siehe auch folgende Auflistung) dürfen am Tag der Entscheidung nicht älter als 1 Jahr sein. Die Gaststättenerlaubnis sowie die unten aufgelisteten Unterlagen sind dem Angebot in Kopie beizufügen.

Sollte keine Gaststättenerlaubnis vorliegen, müssen alternativ die Voraussetzungen zur Erlangung einer Konzession vorliegen. Hierzu sind folgende Unterlagen (Zuverlässigkeitsnachweise) in Original und Kopie beizufügen:

1. Bescheinigung in Steuersachen vom zuständigen Wohnsitz-Finanzamt.
2. Unbedenklichkeitsbescheinigung des zuständigen Kassen- und Steueramtes Ihres Wohnortes:  
Wenn Sie in Köln als wohnhaft gemeldet sind, erhältlich bei der Sondervollstreckung: Kämmerei der Stadt Köln, Venloer Str.151-153, 50672 Köln
3. Bescheinigung des Insolvenzgerichts / Auskunft aus der Insolvenzabteilung des für Ihren Wohnsitz zuständigen Amtsgerichts:  
Wenn Sie in Köln als wohnhaft gemeldet sind: Amtsgericht Köln / Justizzentrum, Luxemburger Straße 101, 50939 Köln.

Die Nachweise zu den Ziffern 1., 2., 3. sind von der Antragstellerin/vom Antragsteller von allen zuständigen Behörden der Städte oder Gemeinden vorzulegen, in denen sie/er in den letzten drei Jahren gewohnt oder ein Gewerbe betreibt oder betrieben hat. Bei einem Wohnort im Ausland sind die Bescheinigungen (alle) ebenfalls von den ausländischen Wohnorten vorzulegen. Die Behörde ist zudem im Einzelfall berechtigt, die Zuverlässigkeitsnachweise auch vom Ehegatten bzw. bei eheähnlichen Lebensgemeinschaften vom Partner zu fordern.

4. Auszug aus der Schuldnerkartei über das Vollstreckungsportal der Länder gemäß § 882b Zivilprozessordnung (ZPO) nach Änderung des Zwangsvollstreckungsrechts ab dem 1. Januar 2013:  
Nur über Internet erhältlich ([www.vollstreckungsportal.de](http://www.vollstreckungsportal.de)). Sofern Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an das Amtsgericht, Abteilung Schuldnerverzeichnis.
5. Führungszeugnis der Belegart „O“ vom Bundeszentralregister in Bonn. Die Beantragung erfolgt bei der Meldebehörde, die für den Wohnort der Antragstellerin/des Antragstellers zuständig ist. In Köln kann das Führungszeugnis - unabhängig davon, in welchem Stadtbezirk sie/er wohnt - im Kundenzentrum Innenstadt oder in den übrigen Meldehallen beantragt werden. Der Nachweis der Antragstellung reicht bei Angebotsabgabe aus, das Führungszeugnis kann nachgereicht werden.
6. Auszug aus dem Gewerbezentralregister nach Belegart 9 (GZR) in Bonn. Auch hier wird der Antrag bei der jeweilig zuständigen Meldebehörde gestellt. In Köln kann die Antragstellerin/der Antragsteller den Gewerbezentralregisterauszug - unabhängig davon, in welchem Stadtbezirk sie/er wohnt - im Kundenzentrum Innenstadt oder in den übrigen Meldehallen beantragen.

### **Zwingend zu erbringende Nachweise**

7. Unterrichtungsnachweis einer Industrie- und Handelskammer darüber, dass die Antragstellerin/der Antragsteller oder ihr(e)/sein(e) Stellvertreterin/Stellvertreter über die lebensmittelhygienischen Vorschriften unterrichtet wurde und mit ihnen als vertraut gilt (IHK Köln, Unter Sachsenhausen 10 – 26, 50667 Köln). Die Anmeldebestätigung reicht bei Angebotsabgabe aus, der Nachweis (Vorlage des Originals und einer Kopie) kann nachgereicht werden.
8. Kopie eines gültigen Personalausweises oder Passes (wenn nicht in Köln wohnhaft inkl. Meldebestätigung).
9. Handelt es sich bei dem Bieter / der Bieterin um eine juristische Person (z. B. GmbH) sind der Angebotsabgabe ferner ein Auszug aus dem Handels- bzw. Vereinsregister und eine Ausfertigung des Gesellschaftsvertrages bzw. der Vereinssatzung beizulegen.
10. Bei juristischen Personen sind die o. g. Zuverlässigkeitsnachweise zudem sowohl für die juristische Person (sofern diese bereits gewerblich tätig ist oder bereits vor 1 Jahr gegründet wurde (Stichtag: Tag der Entscheidung) als auch für die vertretungsberechtigten natürlichen Personen (z. B. Geschäftsführer, Vorsitzende, Vorstandsmitglieder) der Angebotsabgabe beizulegen.

### **B) Geforderte Nachweise zu Referenzen**

Der/die Betreiber\*in muss mindestens **ein Referenzprojekt** benennen, bei denen er nachweislich eine Außengastronomie eigenständig übernommen bzw. betrieben hat. Als Nachweis gilt die Nennung des jeweiligen Projekts sowie die Angabe der entsprechenden Referenz. Die Stadt Köln wird diese Angaben auf Ihre Richtigkeit hin überprüfen.