

Richtlinien der Gesellschaft zur Durchführung der Magdeburger Weihnachtsmärkte mbH für die Zulassung zum Magdeburger Weihnachtsmarkt 2025

1. Allgemeines

Beim Magdeburger Weihnachtsmarkt handelt es sich um eine nach § 69 GewO als Spezialmarkt festgesetzte Veranstaltung, welche durch die Gesellschaft zur Durchführung der Magdeburger Weihnachtsmärkte mbH (nachfolgend GmbH genannt) durchgeführt wird.

2. Veranstaltungszweck

Der Magdeburger Weihnachtsmarkt ist ein tief in der Bevölkerung verwurzelt Brauchtum. Das traditionelle Veranstalten eines Marktes zur Weihnachtszeit ist ein deutsches Kulturgut, das es zu schützen und zu pflegen gilt. Der Weihnachtsmarkt ist ein gesellschaftlicher Höhepunkt im Jahr, er stellt den kommunikativen Treffpunkt für Jung und Alt, für Besucher aus nah und fern dar. Die Schausteller sind seit Generationen der Garant zur Wahrung und Weiterentwicklung des Weihnachtsmarktes. Der Weihnachtsmarkt stärkt die Wirtschafts- und Werbekraft der Stadt Magdeburg. Der Magdeburger Weihnachtsmarkt dient insbesondere der Pflege und Präsentation Sachsen-anhaltinischer Spezialitäten, weihnachtlichen Handwerks und Handels, kunsthandwerklicher Glas-, Holz- und Metallerzeugnisse.

Zugelassen werden nur Hersteller, Schausteller, Händler und andere Gewerbetreibende, deren Waren zu den ausgeschriebenen Betriebsarten und Spezialisierungen gehören und in Verbindung mit dem Weihnachtsfest stehen. Vom Verkauf ausgeschlossen sind Kriegsspiele und Kriegsspielzeug bzw. gewaltverherrlichende Erzeugnisse.

Nicht zugelassen sind Handelstätigkeiten, die nach Art und Weise geeignet sind, dem Veranstaltungszweck (Weihnachtsmarkt) zu widersprechen. Hierzu zählen u.a. die unentgeltliche Abgabe von Warenproben als überwiegendes Geschäftsangebot (Werbestände), das paketweise Anbieten von Erzeugnissen und so genanntes marktschreierisches Anpreisen von Waren, mit und ohne akustische Hilfsmittel. Nicht davon betroffen sind konkrete Verkaufsgespräche mit Erklärungen zur Funktionsweise und Qualität der Waren.

3. Betriebsarten

3.1 Betriebsartenliste

Die Betriebe werden verschiedenen Betriebsarten zugeordnet. Bei Betriebsarten, welche ein umfangreiches Angebot umfassen, erfolgt eine weitere Unterteilung in Spezialisierungen.

Zur Gewährleistung eines ausgewogenen und qualitativ ansprechenden Angebots und zur Erreichung des Veranstaltungszwecks sind die verschiedenen Betriebsarten und Spezialisierungen gemäß folgender Betriebsartenliste zahlenmäßig begrenzt:

| Betriebsart | Spezialisierung | Anmerkungen Sortiment | Standplätze | maximale Standgröße | Miethütte möglich |
|-------------|-----------------------------|---|-------------|---------------------------|-------------------|
| A - Imbiss | A1 - Grünkohl | mit Knacker, Bregenwurst und Schinkenwurst | 3 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A2 - Halber Meter Bratwurst | | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A3 - Grill | alle anderen Arten von Bratwurst (kein halber Meter Bratwurst), Bouletten, Knacker, Schinkenwurst, Steaks, Currywurst | 5 | 9x9m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A4 - Maronen | Esskastanie | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | Typ B |
| A - Imbiss | A5 - Leberspezialitäten | | 2 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |

| | | | | | |
|---------------------|--|---|---|---------------------------------|-------|
| A - Imbiss | A6 - Spießbraten | Schweinespieß, Ochsenpieß, Backschinken, Schaschlik | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A7 - Pommes und Kartoffelecken | mit verschiedenen Saucen | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A8 - Spiralkartoffeln | mit verschiedenen Saucen | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A9 - Kartoffelpuffer | | 2 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A10 - Fisch | Fischbrötchen, Backfisch, Räucherfisch, Sushi | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | Typ B |
| A - Imbiss | A11 - Flammlachs | | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A12 - Baguette belegt | Knoblauchbaguette, verschieden belegte Baguette | 2 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | Typ B |
| A - Imbiss | A13 - Fladenbrote (gefüllt) | mit Gyros oder Schafskäse, vegetarisch oder vegan | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A14 - Pfannenspezialitäten | | 3 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A15 - Käsespezialitäten | Raclette, Käsespieße, Käsesuppe, gebackener Käse | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A16 - Geflügelspezialitäten | Huhn, Ente, Gans - warm zubereitet | 2 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A17 - Langos | Langos | 2 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A18 - Burger | Burger jeder Art | 1 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| A - Imbiss | A19 - Spezialitäten | lokale, nationale, internationale Spezialitäten | 3 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | Typ B |
| B - Ausschank | B20 - Ausschank bis 6m Standtiefe | Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Heiß- und Kaltgetränke | 2 | 9x6m | Typ B |
| B - Ausschank | B21 - Ausschank bis 9m Standtiefe | Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Heiß- und Kaltgetränke | 5 | 9x9m | nein |
| B - Ausschank | B22 - Glühweinpyramide | Verkaufsfläche im Erdgeschoss. Obere Etagen nicht begehbar | 1 | 9x9m | nein |
| B - Ausschank | B23 - Doppelstockausschank | mindestens 20 Sitzplätze im Obergeschoss | 1 | 14x8,5m | nein |
| C - Reisegaststätte | C24 - Reisegaststätte | ab 20 Sitzplätzen | 2 | 14x8,5m | nein |
| D - Süßwaren | D25 - Süßwaren allgemein | Anteil schokolierete und kandierte Früchte unter 50% des Gesamtortimentes | 5 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| D - Süßwaren | D26 - Schokolierete und kandierte Früchte | Mit Schokolade überzogenes Obst eigener Herstellung, kandierte Früchte | 1 | 9x5m | nein |
| D - Süßwaren | D27 - Lebkuchen | mit eigener Produktion, Beschriftung im Stand | 1 | 9x5m | nein |
| E - Bäckerei | E28 - Crepes | | 3 | 9x5m | nein |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|-------|---------------------------|-----------|
| E - Bäckerei | E29 - Schmalzkuchen, Schmalzgebäck, Quarkballen | | 3 | 9x5m, bei Pagode bis 8x8m | nein |
| E - Bäckerei | E30 - Churros | | 2 | 9x5m | nein |
| E - Bäckerei | E31 - Flammkuchen | | 1 | 9x5m | Typ B |
| E - Bäckerei | E32 - Rahmbrot | | 1 | 9x5m | nein |
| E - Bäckerei | E33 - Poffertjes / Waffeln | | 2 | 9x5m | Typ B |
| F - Handel | F34 - Obst und Gemüse | | 2 | 12x4m | Typ A & B |
| F - Handel | F35 - Frischgeflügel | | 1 | 8x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F36 - Käse | | 1 | 8x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F37 - Fleisch und Wurst | | 3 | 8x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F38 - Backwaren | aller Art | 1 | 8x8m | Typ A & B |
| F - Handel | F39 - Baumkuchen | | 2 | 9x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F40 - weihnachtstypischer Handel | Erzgeb. Volkskunst, Christbaumkugeln, Kunsthandwerk | offen | 9x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F41 - Verkauf von Getränken als Handelsware in fest verschlossenen Flaschen | | 2 | 9x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F42 - sonstiger Handel | | offen | 9x3m | Typ A & B |
| F - Handel | F43 - begehbare Handelshütten | | offen | 10x6m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G44 - Kindersportkarussell | | 1 | 12x10m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G45 - Kinderschleife | | 1 | 16x7m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G46 - Kinderbodenkarussell | | 1 | 10x10m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G47 - Kinderkarussell | | 1 | 6x6m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G48 - Kindereisenbahn | | 1 | 12x9m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G49 - Greifer | weihnachtliche Optik | 3 | 14x5m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G50 - Angelspiele | | 1 | 9x5m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G51 - Ballwerfen | | 1 | 9x5m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G52 - Pfeilwerfen | | 1 | 9x5m | nein |
| G - Schaustellerbetriebe | G53 - Riesenrad | | 1 | 14,5x12,5m | nein |
| H - Attraktion | H54 - Attraktion | Attraktionen dürfen in keiner anderen aufgeführten Betriebsart Berücksichtigung finden. Attraktionen werden max. 2 Jahre hintereinander zugelassen. | 1 | offen | nein |
| I - Restaurant | I55 - Restaurant | | 1 | 16x8m in 2 Pagoden 8x8m | nein |

3.2 Zugelassene Hütten

Zugelassen werden entweder eigene Hütten und Geschäfte oder von der GmbH für die Besucher bereitgestellte Miethütten.

3.3 Miethütten

Die Miethütten werden in

- Typ A (Größe 3 x 2 m und 6 x 2 m) und
- Typ B (Größe 4 x 2,5 m, Pagodendach) unterschieden.

Miethütten werden nur in den markierten Spezialisierungen zugelassen, die der vorangestellten Betriebsartenliste zu entnehmen sind.

Die Zulassung von Bewerbern in Miethütten vom Typ B in den Betriebsarten A, B & E erfolgt zusätzlich zu der in der Betriebsartenliste festgelegten Anzahl der Gesamtstandplätze der jeweiligen Betriebsart. Je Betriebsart ist maximal eine Miethütte vom Typ B möglich.

3.4 mehrstöckige Hütten bzw. Geschäfte

Geschäfte mit einer oberen, für Publikum zugänglichen Etage, werden nur zugelassen, wenn sie den Anforderungen eines Doppelstockausschanks in der Spezialisierung B23 entsprechen.

Andere Geschäfte mit für Publikum begehbarer zweiter bzw. oberer Etage werden nicht zugelassen.

3.5 eigene Hütten bzw. Geschäfte

Für eigene Verkaufseinrichtungen in den jeweiligen Spezialisierungen dürfen die in der Betriebsartenliste aufgeführten Höchstmaße nicht überschritten werden.

3.6 Betriebsart C Reisegastronomie

In der Betriebsart C werden Geschäfte mit mindestens 20 Sitzplätzen gefordert. Das Speisenangebot des Standes muss hochwertig sein und sich vom Angebot der anderen Geschäfte unterscheiden. Begrüßt werden in der Kategorie auch thematische Konzepte. Im Rahmen der Bewerbung ist eine Speisekarte mit Vor-, Haupt- und Nachspeisen einzureichen. Die zentrale Vermarktung von Weihnachtsfeiern findet in Kooperation mit der GmbH statt.

3.7 Betriebsart I Restaurant

Für eigene Verkaufseinrichtungen in der Betriebsart I werden nur Bewerbungen mit folgenden Maßen / Vorgaben zugelassen: Pagodenzelte maximal 2-mal je 8 x 8 m inkl. Anbauten und Dachüberstand. Es gelten die Gestaltungsvorgaben der Pagodenreihe

In der Betriebsart I gelten folgende Anforderungen: Die Außenmaße dürfen maximal: 2-mal Pagodenzelte 8 x 8 m inkl. Anbauten betragen. Dazu sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Gastraum muss beheizt sein – Raumtemperatur 20 °C
- Service Bedienung am Gast
- Tischdekoration
- Kellnerkassenabrechnung
- Mind. 40 Sitzplätze mit Rückenlehne (keine Bierbänke)
- Ambiente Deckenlicht, Kaminofen
- Bei den Speisen ist ein regionaltypisches Angebot gewünscht. Wir erwarten eine frische Zubereitung ohne vorgefertigte Industrieprodukte (Convenience). Im Angebot enthalten sollen Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts sein
- Ein Imbiss-Angebot (z.B. Bratwurst usw.) ist nicht erlaubt
- Getränke im üblichen Rahmen eines Restaurants
- Bei einer Bewerbung in dieser Betriebsart ist die Vorlage einer detaillierten Grundrisssskizze und ein detaillierter und auf die örtlichen Anforderungen angepasster Entwurf der Ansichten beizufügen.
- Ein Außenverkauf für Getränke aller Art ist in der Betriebsart I nicht gestattet. Ein Außenverkauf für Speisen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung durch die Weihnachtsmarkt-GmbH zulässig. Der Fokus des Restaurants soll auf einer hochwertigen Bewirtung der Gäste im Restaurant liegen. Ein eventueller Außenverkauf für Speisen sollte in der Konzeption eine untergeordnete Rolle spielen.
- Die zentrale Vermarktung von Weihnachtsfeiern findet in Kooperation mit der GmbH statt.

4. Belegungsplan einschließlich konzeptioneller Vorgaben

4.1 Belegungsplan

Zur Verwirklichung des Veranstaltungszwecks erstellt der Geschäftsführer der GmbH mit dem Fachbeirat des Weihnachtsmarktes einen Belegungsplan für die Belegung der einzelnen Standplätze.

Dieser Entwurf des Belegungsplans wird der Gesellschafterversammlung frühestens 4 Wochen, jedoch spätestens vor Beginn zur Beschlussfassung vorgelegt. Es besteht kein Anspruch auf einen bestimmten Standplatz.

Im Belegungsplan soll die Anzahl der Beschicker für die verschiedenen Betriebsarten und Spezialisierungen den Vorgaben nach Punkt 3 entsprechen.

4.2 Bereiche mit besonderen Gestaltungsvorgaben

Im Bereich Breiter Weg - Beginnend Ecke Ernst-Reuter-Allee bis Ecke Breiter Weg (Alter Markt) werden vorrangig Pagodenzelte platziert, welche nachfolgenden Anforderungen entsprechen:

- Die Dachfarbe ist weiß.
- Das Zelt ist mit einer Pagodendachspitze mit einem beleuchteten Herrnhuter Stern dekoriert. Die Pagodenzeltspitze muss von innen beleuchtet sein.
- Die Maße des Zeltes betragen 8 x 8 m, die Traufhöhe 2,50 m. Der Dachüberstand im Frontbereich beträgt 50cm.
- Der Dachüberstand ist mit einer Kupferregenrinne und einem Fallrohr bis über Bodenkante auszustatten. Zur Frontseite ist eine Dekorationsgirlande mit dem Durchmesser 30 cm (Produktvorgabe erfolgt durch die Weihnachtsmarkt GmbH), beleuchtet mit einer warmweißen LED Lichterkette (2700Kelvin) anzubringen.
- Die Fassadengestaltung erfolgt einheitlich in Fachwerkeichenholzoptik mit Sprossenfenstern (Sprossenmaß 30 x 30 cm). Die Thekenhöhe beträgt 80 cm. Der Bodenabschluss des Zeltes muss mit einer braunen Plane (Farbe RAL8017) erfolgen. Werbeschilder sind in die Front zu integrieren und werden, wenn möglich beleuchtet. Grundfarbe der Werbeschilder ist rot mit weißer Schrift. Sollte ein Verschluss der Fronseite außerhalb der Öffnungszeiten durch einen Rollladen/Plane erfolgen, hat dieser in der RAL Farbe (Ral8017) zu erfolgen. Bei Bedarf stellt die Weihnachtsmarkt GmbH Fotomaterial als Vorlage zur Verfügung.
- In einer Pagode kann auch ein Sortiment auf 4m Front angeboten werden, wenn die restlichen 4 Frontmeter als Mietpagode der WM GmbH zur freien Verwendung zur Verfügung gestellt werden und die GmbH über die Nutzung entscheiden kann.

Bewerber der Betriebsart F34 bis F37 werden vorrangig im Breiten Weg platziert. Der Veranstalter behält sich vor, den zugelassenen Bewerbern in diesem Bereich die Gestaltung analog zur Gestaltung im Breiten Weg (Pagodenstil) vorzuschreiben.

Miethütten vom Typ B werden vorrangig im Bereich Breiter Weg platziert. In diesem Bereich wird ebenfalls die Betriebsart I (Restaurant) platziert.

4.3 Thematische Bereiche

Bestimmte Bereiche des Weihnachtsmarktes werden separat unter Vorgabe eines thematischen Gesamtkonzepts ausgeschrieben und vergeben. Dies sind:

- historischer Weihnachtsmarkt / Kaiser Otto Pfalz
(konzeptionelle Vorgaben werden separat von der GmbH beschlossen)
- nordische Meile in der Hartstraße
(konzeptionelle Vorgaben werden separat von der GmbH beschlossen)
- gastronomische Betreuung der Lichterwelt auf dem Domplatz
(konzeptionelle Vorgaben werden separat von der GmbH beschlossen)

Die GmbH behält sich die Erweiterung auf weitere Bereiche vor.

5. Ausschreibung der Veranstaltung

Die Ausschreibung als Grundlage zur Bewerbung an der Veranstaltung erfolgt jährlich in der Magdeburger Volksstimme sowie auf der Internet-Seite. Die GmbH kann in begründeten Fällen Ausnahmen hiervon zulassen

6. Inhalt der Bewerbung

Die Bewerbungen müssen den Vorgaben dieser Zulassungsrichtlinie und der jeweiligen „Ausschreibung des Magdeburger Weihnachtsmarktes“ entsprechen.

Jede Bewerbung ist nur für eine Betriebsart bzw. (soweit in einer Betriebsart Spezialisierungen vorgegeben sind) für eine Spezialisierung pro Hütte / Geschäft / Verkaufsstand zulässig.

Die Weihnachtsmarkt GmbH behält sich im Einzelfall vor, zur qualifizierten Bewertung einer Bewerbung das avisierte Geschäft in aufgebautem und dekoriertem Zustand in Augenschein zu nehmen. Ort und Zeitpunkt wird von Seiten der Weihnachtsmarkt GmbH in Abstimmung mit dem Bewerber festgelegt.

7. Auswahlverfahren für die Zulassung

7.1 Fristen / Form

Verspätet eingehende Bewerbungen sowie Bewerbungen, welche nicht unter Verwendung des von der GmbH vorgegebenen Formular eingereicht werden, bleiben unberücksichtigt. Maßgebend ist der in der Ausschreibung zum Magdeburger Weihnachtsmarkt genannte Bewerbungsschluss.

Beschicker, deren Bewerbungen nicht vollständig sind, erhalten die Möglichkeit, fehlende Angaben innerhalb von 14 Tagen nach schriftlicher Aufforderung nachzureichen.

7.2 Auswahl nach Ranglisten

Unter den Bewerbern werden Ranglisten anhand des in der Anlage 1 beigefügten Punktesystems gebildet. Die Ranglisten werden für jede Spezialisierung gemäß Betriebsartenliste gebildet.

Bewerber, deren Bewerbung eine Mindestpunktzahl von 18 Punkten nicht erreicht, bleiben unberücksichtigt.

Erreicht kein Bewerber in der Spezialisierung die Mindestpunktzahl, fällt diese Betriebsart aus. Der Zuschlag wird den Bewerbern erteilt, die in den gebildeten Ranglisten die entsprechenden Plätze gemäß der Betriebsartenliste definierten Standplatzanzahl erreichen. Bei gleicher Punktzahl innerhalb einer Rangliste entscheidet das Los über den Platz in der Rangfolge.

Für Bewerber mit Miethütten Typ B wird eine eigene Rangliste gebildet. Die Anzahl an zulassbaren Miethütten Typ B ist in Punkt 3.3 definiert.

Zieht ein erfolgreicher Bewerber seine Bewerbung nachträglich zurück, so rücken die nachfolgenden Bewerber in der Rangliste nach. Das Gleiche gilt, wenn ein Zulassungsvertrag nicht zustande kommt oder gekündigt wird.

Sind pro Betriebsart und Spezialisierung alle lt. 3.1 zahlenmäßig möglichen Zulassungsverträge einschließlich Nachrücker vergeben oder keine Nachrücker mehr vorhanden, ist das Auswahlverfahren abgeschlossen.

7.3 Freie Vergabe

Sind durch unvorhergesehene Ereignisse, wie z.B. kurzfristige Veränderungen des zur Verfügung stehenden Platzes, kurzfristige Absage oder Abreise eines Beschickers, Veränderungen am Belegungsplan erforderlich, so ist der Geschäftsführer berechtigt, in Abstimmung mit dem Fachbeirat diese notwendigen Veränderungen am Belegungsplan vorzunehmen sowie Standplätze freihändig, d.h. unter Abweichung von den vorstehenden Regeln, zu vergeben.

Sind nach abgeschlossenem Auswahlverfahren für eine bestimmte Betriebsart bzw. Spezialisierung nicht ausreichend geeignete Beschicker vorhanden, um die vorgegebene Anzahl für diese Betriebsart bzw. Spezialisierung zu erreichen, kann der Geschäftsführer die daraus resultierende Differenz auf Betriebsarten bzw. andere Spezialisierungen verteilen (vorrangig innerhalb der jeweiligen Betriebsart). Dabei hat er sich von den Aspekten der Attraktivität und der Ausgewogenheit der Angebote, dem Schließen von Bebauungslücken sowie der Wirtschaftlichkeit der GmbH leiten lassen.

8. Zulassungsvertrag

Die Zulassung von Betrieben zum Magdeburger Weihnachtsmarkt erfolgt durch einen privatrechtlichen Zulassungsvertrag. In diesem Vertrag ist die Zulassung geregelt. Die Zuweisung eines konkreten Standplatzes wird den Beschickern durch den Geschäftsführer oder dessen Vertreter zum Aufbautermin mitgeteilt.

Nach erfolgter Auswahl gemäß 7.2 erhalten zunächst alle berücksichtigten Bewerber eine schriftliche Zusage. Der Zulassungsvertrag wird wirksam, wenn das Vertragsangebot vom Bewerber unterschrieben und fristgerecht in der Geschäftsstelle des Veranstalters eingegangen ist.

Nach Ablauf der für die Rücksendung der Zulassungsverträge gesetzten Frist erhalten alle nicht berücksichtigten Bewerber in einem angemessenen Zeitraum eine schriftliche Absage. Soweit der Betroffene dies unverzüglich fordert, ist die Absage schriftlich zu begründen.

9. Außerordentliche Kündigung des Zulassungsvertrages

Die GmbH kann einen Zulassungsvertrag mit sofortiger Wirkung außerordentlich kündigen, wenn:

- a. Eine nachteilige Veränderung der in der Bewerbung durch den Beschicker unterschriebene Gestaltung des Betriebes, insbesondere der Geschäftsfront, der Beleuchtung, der Lichteffekte u.ä. sowie der aufgeführten Betriebsbeschreibung eintritt und der Beschicker diesen Mangel trotz Abmahnung nicht in angemessener Frist beseitigt,
- b. das Geschäft sich in schlechtem Pflegezustand befindet und der Beschicker diesen Mangel trotz Abmahnung nicht in angemessener Frist beseitigt,
- c. die Abmaße des Geschäftes entgegen denen der Bewerbung geändert wurden und der Beschicker diesen Mangel nicht in angemessener Frist beseitigt,
- d. der Beschicker zum Aufbautermin keinen Nachweis der Haftpflichtversicherung mit einer Deckungshöhe von 2 Millionen Euro für Personenschäden, 1 Million Euro für Sachschäden und 100.000 Euro für Vermögensschäden nachweisen kann (Die Vorlage der Versicherung erfolgt vor Aufbau des jeweiligen Beschickers),
- e. der Beschicker gegen die Vereinbarungen des Zulassungsvertrages, gegen gesetzliche Bestimmungen, welche im Zusammenhang mit der Durchführung des Weihnachtsmarktes stehen, oder gegen Anordnungen des Geschäftsführers der GmbH bzw. seiner Beauftragten während der Aufbauzeit und der laufenden Veranstaltung verstoßen hat.

Unter Berücksichtigung der Belange im Einzelfall wird für die Fälle nach Punkt 9. a - c in der Regel eine Frist von 24 Stunden als angemessen anzusehen seien.

10. In-Kraft-Treten

Diese Richtlinien der Gesellschaft zur Durchführung der Magdeburger Weihnachtsmärkte mbH für die Zulassung zum Magdeburger Weihnachtsmarkt 2025 treten zum 1. April 2025 in Kraft.

11. Anlage zu den Zulassungsrichtlinien

Grundlage für die Bewertung der einzelnen Bewerber ist dessen Bewertung während des vorhergehenden Weihnachtsmarktes sowie seine gegenwärtige Bewerbung, sofern es Abweichungen zum vorhergehenden Weihnachtsmarkt gibt. Bei Neubewerbern bildet ausschließlich die Bewerbung die Grundlage für die Bewertung.

Die Bewertung erfolgt durch die Mitglieder der Bewertungskommission. Die Landeshauptstadt Magdeburg entsendet bis zu vier Vertreter in die Bewertungskommission, die übrigen Gesellschafter je einen Vertreter. Zusätzlich werden durch die Gesellschafterversammlung jährlich zwei weitere unabhängige Mitglieder bestellt. Den Vorschlag dafür unterbreitet der Geschäftsführer. Der Geschäftsführer ist ebenfalls Mitglied in der Bewertungskommission.

Jedes der bis zu elf Mitglieder der Bewertungskommission bewertet jeden Beschicker einzeln.

Ein Mitglied der Bewertungskommission darf einen Beschicker oder Bewerber nicht bewerten, wenn er sich ihm gegenüber im Mitwirkungsverbot befindet. Der Beschluss der GmbH zum Mitwirkungsverbot gilt hierfür analog.

I. Bewertungsverfahren

Jeder Beschicker oder Bewerber erhält eine Punktbewertung nach dem Schema der GmbH.

Zu den nachfolgend aufgeführten Kriterien 1. - 3. werden zunächst Bewertungsnoten vergeben. Dabei gilt für Note 1 = sehr gut, Note 2 = gut, Note 3 = befriedigend, Note 4 = genügend und Note 5 = mangelhaft.

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Attraktivität des Angebotes | Bewertungsnote von 1 - 5 |
| 2. Gesamteindruck des Standes | Bewertungsnote von 1 - 5 |
| 3. Weihnachtliche Dekoration | Bewertungsnote von 1 - 5 |

Aus diesen drei Noten wird ein Durchschnitt mit maximal vier Stellen nach dem Komma gebildet. Ist bei der letzten Zahl nach dem Komma eine Rundung erforderlich, gilt folgende Rundungsregel: von 0 bis 4 wird abgerundet und von 5 bis 9 wird aufgerundet.

Die Einzelbewertung eines Bewerbers mit dem schlechtesten und der besten Bewertungsdurchschnitt wird gestrichen und nicht gewertet.

Dann werden die Noten aus der Punktebewertung der einzelnen Mitglieder der Bewertungskommission pro Beschicker oder Bewerber zusammengefasst und erneut eine Durchschnittsnote mit maximal 1 Stelle nach dem Komma gebildet. Die vorstehend genannte Rundungsregel gilt auch hier.

Im Anschluss wird diese Note in Punkte nachfolgendem Schlüssel umgerechnet:

Die Note 1,0 erhält die Punktezahl von 40.

Für jede Verschlechterung der Bewertungsnote um 0,1 wird jeweils 1 Punkt abgezogen, d.h.:

- Bewertungsnote 1,0 = 40 Punkte
- Bewertungsnote 1,1 = 39 Punkte
- Bewertungsnote 1,2 = 38 Punkte
- usw.

II. Kriterium „Bekannt“

Zusätzlich zur Punktezahl anhand der Bewertungsnote werden die Punkte zu dem Kriterium „Bekannt“ vergeben.

Um, abhängig von der Häufigkeit der Teilnahme am Weihnachtsmarkt, unter „Bekannt“ Punkte an Beschicker zu vergeben, dürfen sich nachfolgende Kriterien zwischen letztem Weihnachtsmarkt und erneuter Bewerbung nicht verändert haben:

- Person des Betreibers
- Betriebsart und Spezialisierung des Geschäfts
- Grundfläche des Geschäfts (nur bei Vergrößerungen der Grundfläche ohne Genehmigung des Veranstalters)

Außerdem gilt hierfür, dass Beschicker, welche in Miethütten der GmbH wechseln, die bisher erworbenen Punkte behalten.

Beschicker, welche an einem Weihnachtsmarkt nicht teilnehmen, verlieren bei einer erneuten Bewerbung die bisher erworbenen „Bekannt“- Punkte. Es sei denn, die Nichtteilnahme beruht auf einem wichtigen Grund, welcher spätestens mit der erneuten Bewerbung zu belegen ist. Die Teilnahme an einem anderen Weihnachtsmarkt stellt keinen wichtigen Grund im Sinne dieser Regelung dar.

| | |
|---|--|
| Bekannt | Punkte 4 - 0 |
| (Angerechnet werden die Weihnachtsmärkte ab 2010: | |
| Nach 2 Weihnachtsmärkten | 1 Punkt |
| Nach 4 Weihnachtsmärkten | 2 Punkte |
| Nach 6 Weihnachtsmärkten | 3 Punkte |
| Außergewöhnliches Engagement | 1 Punkt (nur für außergewöhnliche Leistungen im Interesse des Weihnachtsmarktes) |

III. Kriterium „Bewährt“

Soweit der Bewerber beim vorherigen Weihnachtsmarkt gegen Vertragsbestimmungen und daraus resultierende Pflichten verstoßen hat, können von der Summe abschließend Punkte abgezogen.

Bewährt (Abzüge von Punkten bei):

- | | |
|---|-----------------|
| 1. ungenehmigte Strom-/Wasserentnahme | bis zu 6 Punkte |
| 2. unerlaubtes Befahren mit Kfz während der Marktzeit | bis zu 6 Punkte |
| 3. Überschreiten des vertraglich festgelegten Waren- bzw. Leistungs-Sortimentes | bis zu 6 Punkte |
| 4. Nichteinhalten der vertraglich festgelegten Zahlungsverpflichtungen | bis zu 6 Punkte |
| (Bei 1. Mahnung 1 Punkte | |
| Bei 2. Mahnung 2 Punkte | |

Bei letzter Mahnung (3 Punkte)

- | | |
|---|-----------------|
| 5. Verstoß gegen gesetzliche Bestimmungen, welche im Zusammenhang mit dem Weihnachtmarkt stehen | bis zu 6 Punkte |
| 6. Verstöße gegen sonstige Anweisungen des Geschäftsführers bzw. seines Beauftragten | bis zu 6 Punkte |
| 7. sonstige Verstöße gegen Bestimmungen des Zulassungsvertrages | bis zu 6 Punkte |

IV. Soziale Gesichtspunkte

Zusätzlich können in besonderen Fällen bis zu 3 Punkte vergeben werden, wenn der Beschicker oder Bewerber als bestimmter sozialer Härtefall eingeschätzt wird. Dies ist insbesondere der Fall, wenn der Beschicker oder Bewerber langjährig am Weihnachtmarkt teilgenommen hat und krankheits- oder altersbedingt keine qualitätsverbessernden oder –erhaltenden Maßnahmen an seinem Geschäft vornehmen konnte oder dies für ihn eine unzumutbare Härte darstellen würde.