

Vorblühen 2027 Neustadt - Gastronomie  
Wertungsmatrix Ausschreibung

Bewertung nach Punkten: Von 0 (nicht erfüllt bzw. mangelhaft) bis 5 (bestmöglich erfüllt bzw. sehr gut)



Mindestvorgaben gem. Ausschreibung:                      Regionaler Bezug (< 200 km von Neustadt a. d. W.) mindestens 30 Prozent  
Biologisch erzeugter Bezug mindestens 30 Prozent  
Bezug saisonal angebotener Produkte mindestens 30 Prozent  
Bezug nachhaltiger Fischprodukte mindestens 30 Prozent

			Punktevergabe	Gewichtung	Gewichtung Gruppe	Gesamt
Gastronomiekonzept A	Ökologisch erzeugte Lebensmittel und nachhaltige Fischprodukte	Anteil von Bio-Produkten/-Lebensmitteln aus anerkannt biologischer Landwirtschaft. Nachweis durch EU-Bio-Siegel gem. VO (EU) 2018/848 oder glw. (Bio-Zeichen BW u. a., Bioland, Naturland, demeter, Bio-Kreis, Eco-vin). Siehe " <a href="https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-verbandsrichtlinien-und-eu-bio-im-vergleich/">https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-verbandsrichtlinien-und-eu-bio-im-vergleich/</a> "  Fischprodukte: Bestandserhaltende Fischereimethoden, keine Überfischung, Schutz des Ökosystems, Minimierung der Beifänge; Nachweis durch anerkannte Gütesiegel msc (Fischfang), asc (Fischzucht), Naturland oder glw.	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 50% = 1 > 50 bis 70% = 3 > 70 bis 90% = 4 > 90% = 5 Benennung der Lieferanten bei Angebotsabgabe	10,00%	36,00%	100,00%
	Speisen- und Getränkeangebot	Schlüssigkeit, Attraktivität für Besucher, Einhaltung von Vorgaben, Innovationen, Preisgestaltung, Vielfalt (auch vegetarisch/vegan) Beschreibung des Angebotes; beispielhafte Speisekarte des Standarangebotes für die gesamte Laufzeit	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	10,00%		
	Regionaler Bezug	Anteil aller Lebensmittel, die zur Herstellung der Speisen verwendet werden (Fleisch, Käse, Milchprodukte, Getreide, Pilze, Gemüse, Obst etc., außer Roh- und Hilfsstoffen) aus regionaler Herkunft (Umkreis 200 km) am Gesamtbezug.	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 50% = 1 > 50 bis 70% = 3 > 70 bis 90% = 4 > 90% = 5	10,00%		
	Saisonalität	Anteil saisonaler Produkte (Obst und Gemüse gem. Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) am Gesamtangebot (konkrete kulinarische Angebote).	0 bis 30% = 0 (Mindestvorgabe) > 30 bis 60% = 3 > 60 bis 100% = 5	3,00%		
	Nachhaltigkeit Umweltschutz Ressourcen	Gebinde, Verpackungen, Abfallvermeidung, -trennung und -entsorgung. Vermeidung von Portionsverpackungen beim Standardangebot, Mehrweggeschirr und -besteck (Vorgabe), Mehrwegverpackungen etc.	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	3,00%		
Gastronomiekonzept B	Bauliche Hülle, Einrichtung und Ausstattung	Materialien, Gestaltung, optisches Design, Aufenthaltsqualität, Funktionalität, Einhaltung von Vorgaben	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	15,00%	24,00%	
	Logistik-Konzept	Produktion, Anlieferung, Lagerung, Nachschub, Spitzenlasten	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	5,00%		
	Personal-Konzept	Personaleinsatz, Qualifikationen Leistungsträger, Plausibilität Personal-Recruiting	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	4,00%		
Finanzielles Angebot	Angebot Fixpacht	Höhe Fixpacht (netto) für angebotenen Standort für die gesamte Laufzeit der LGS. Höhe der eingeräumten Mitarbeiter-Rabatte.	Preisquotientenenmethode: Preispunkte = Angebotspreis /. Niedrigster Preis	35,00%	40,00%	
	Business-Case	Plausibilität der Wirtschaftlichkeitsberechnung: Umsatz-Schätzung, Kostenfaktoren	Nicht überzeugend = 0 Wenig überzeugend = 2 Überzeugend = 3 Sehr überzeugend = 5	5,00%		