

Kriterien zur Ermittlung des wirtschaftlichsten und nachhaltigsten Angebotes

Übersicht der Kriterien und Gewichtung

1. Speisen- und Getränkeangebot – 50 %
 - 1.1. Struktur des Speisenangebotes
 - 1.2. Bedarfsgerechtigkeit der Warmverpflegung
 - 1.3. Qualität der Warmverpflegung
 - 1.4. Ernährungsformen
 - 1.5. Planbarkeit/Flexibilität
 - 1.6. Getränke und kantinenübliche Handelsware
 - 1.7. Erreichbarkeit des Speisen- und Getränkeangebotes bzw. Öffnungszeiten
2. Nachhaltigkeitskonzept – 5 %
 - 2.1. Mitnahmemöglichkeit
 - 2.2. Umgang mit Lebensmittelresten
 - 2.3. Auswahl der Lebensmittel
3. Flexibilitäts- und Steuerungsmodell – 10 %
 - 3.1. Wandlungsfähigkeit
 - 3.2. Stoßzeiten
4. Kalkulations- und Preisstruktur, Zuverlässigkeit – 10 %
 - 4.1. Ansatz zur flexiblen, fairen und bedarfsgerechten Preisgestaltung
 - 4.2. Angebot bedarfsgerechter Bezahlmöglichkeiten
 - 4.3. Nachweis der Berufserfahrung
 - 4.4. Qualität der Berufserfahrung
5. Transparenz – 10 %
 - 5.1. Informationsangebot
 - 5.2. Kommunikation
6. Kund*innenzufriedenheit – 10 %
 - 6.1. Identifikation der Bedürfnisse
 - 6.2. Umgang mit Beschwerden
7. Zusammenarbeit – 5 %
 - 7.1. Rollenverständnis
 - 7.2. Führungsverständnis

Sofern aus den eingereichten Unterlagen nicht alle zur Bewertung erforderlichen Informationen hervorgehen, werden die Unternehmen kurzfristig eingeladen, ihr Vorhaben in Bezug auf die Kantine der Polizei persönlich gegenüber der Kantinenkommission vorzustellen.

Bei Punktgleichheit mehrerer Unternehmen entscheidet ein bewertetes Probeessen, das nach den folgenden Maßgaben bewertet werden würde: Menüzusammenstellung, Frische und Geschmack.

Der Bewertungsmaßstab

5 Punkte (Exzellent)

Exzellentes, innovatives Konzept, das die spezifischen Besonderheiten und die Bedarfe der Mitarbeiter*innen herausragend und hochgradig praxistauglich löst.

Das Konzept ist fehlerfrei, hervorragend auf die Zielgruppe zugeschnitten und bietet innovative, hochgradig praxistaugliche Lösungsansätze, die weit über die Mindestanforderungen hinausgehen.

4 Punkte (Sehr gut)

Sehr gutes und schlüssiges Konzept, das die Anforderungen zielgerichtet und nachvollziehbar umsetzt.

Das Konzept ist sehr schlüssig und detailliert ausgearbeitet. Es adressiert alle wesentlichen Problemstellungen überzeugend.

3 Punkte (Gut)

Solides Konzept, das die Mindestanforderungen der Ausschreibung und die Erwartungen an den Regelbetrieb vollumfänglich erfüllt.

Das Konzept erfüllt alle Mindestanforderungen vollumfänglich und bietet eine solide, nachvollziehbare Arbeitsgrundlage für den Alltag.

2 Punkte (Ausreichend)

Mangelhaftes oder lückenhaftes Konzept, das wesentliche Aspekte ignoriert.

Das Konzept weist im Ansatz Lücken oder Unklarheiten auf, die Erfüllung der Aufgaben im laufenden Betrieb erscheint jedoch noch gewährleistet.

1 Punkt (Mangelhaft)

Das Konzept ist oberflächlich, enthält erhebliche Widersprüche oder geht nicht ausreichend auf die spezifischen Bedürfnisse der Polizei ein.

0 Punkte (Ungenügend)

Kriterium wurde nicht bedient oder das Konzept ist für diese Kantine völlig unbrauchbar.

Das Konzept fehlt, ist unbrauchbar oder lässt keine fachliche Eignung für die Umsetzung erkennen.

Detaillierte Bewertungsmatrix

1. Speisen- und Getränkeangebot

1.1. Struktur des Speisenangebotes

Bewertet wird, wie attraktiv und vielfältig das Unternehmen das Speisenangebot strukturieren möchte.

1.2. Bedarfsgerechtigkeit der Warmverpflegung

Bewertet wird, wie das Unternehmen den Bedarfen der Mitarbeiter*innen an die Warmverpflegung gerecht werden möchte.

1.3. Qualität der Warmverpflegung

Bewertet wird, wie das Unternehmen die Anforderungen an die Qualität der Speisen gem. der Kantinenrichtlinien erfüllen möchte.

1.4. Ernährungsformen

Bewertet wird, wie das Unternehmen mit den diversen und teilweise häufig vertretenen Ernährungsformen umgehen möchte.

1.5. Planbarkeit/Flexibilität

Bewertet wird, wie das Unternehmen eine Planbarkeit sicherstellen und gleichzeitig eine Flexibilität ermöglichen möchte.

1.6. Getränke und kantinenübliche Handelsware

Bewertet wird, wie das Unternehmen den Bedarfen der Mitarbeiter*innen an das Getränkeangebot und die kantinenübliche Handelsware gerecht werden möchte.

1.7. Erreichbarkeit des Speisen- und Getränkeangebotes bzw. Öffnungszeiten

Bewertet wird, wie und wann das Unternehmen den Mitarbeiter*innen die Speisen und Getränke zur Verfügung stellen möchte.

2. Nachhaltigkeitskonzept

2.1. Mitnahmemöglichkeit (Pfand-Box)

Bewertet wird, wie das Unternehmen dem Bedarf der Mitarbeiter*innen, Speisen und Getränke mitzunehmen, nachkommen möchte.

2.2. Umgang mit Lebensmittelresten

Bewertet wird, wie das Unternehmen der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken möchte.

2.3. Auswahl der Lebensmittel

Bewertet wird, wie das Unternehmen durch die Auswahl der Lebensmittel nachhaltig handeln möchte.

3. Flexibilitäts- und Steuerungsmodell

3.1. Wandlungsfähigkeit

Bewertet wird, wie das Unternehmen die Veränderungen der Bedarfe der Mitarbeiter*innen in den kommenden Jahren einschätzt und wie dynamisch es auf Veränderungen reagieren kann.

3.2. Stoßzeiten

Bewertet wird, wie das Unternehmen vorgehen möchte, um die Stoßzeit und den Kund*innenansturm in der Mittagszeit zu entzerren, um lange Wartezeiten zu vermeiden.

4. Kalkulations- und Preisstruktur, Zuverlässigkeit

4.1. Ansatz zur flexiblen, fairen und bedarfsgerechten Preisgestaltung

Bewertet wird, wie das Unternehmen dem Bedürfnis der Mitarbeiter*innen nach einer flexiblen und im Sinne des sozialen Zweckes der Kantine fairen Preisgestaltung gerecht werden möchte.

4.2. Angebot bedarfsgerechter Bezahlmöglichkeiten

Bewertet wird, welche Bezahlmöglichkeiten das Unternehmen anbieten möchte.

4.3. Nachweis der Berufserfahrung

Bewertet wird, wie nachweisbar die Berufserfahrung zur Verfügung gestellt wird.

4.4. Qualität der Berufserfahrung

Bewertet wird, wie zielführend die angegebene Berufserfahrung für den Betrieb der Kantine ist.

5. Transparenz

5.1. Informationsangebot

Bewertet wird, inwieweit das Unternehmen transparente Einblicke in den Betrieb geben möchte.

5.2. Kommunikation

Bewertet wird, wie das Unternehmen mit der für die Kantinen der Polizei verantwortlichen Dienststelle und den Mitarbeiter*innen der Polizei in den Austausch gehen möchte.

6. Kund*innenzufriedenheit

6.1. Identifikation der Bedürfnisse

Bewertet wird, wie das Unternehmen die Bedürfnisse der Mitarbeiter*innen der Polizei identifizieren möchte.

6.2. Umgang mit Beschwerden

Bewertet wird, wie das Unternehmen die zukünftigen Kund*innen einschätzt und wie das Unternehmen mit negativem Feedback und Beschwerden umgehen möchte.

7. Zusammenarbeit

7.1. Rollenverständnis

Bewertet wird, in welcher Rolle sich das Unternehmen sieht und wie die für die Kantinen der Polizei verantwortliche Dienststelle wahrgenommen wird.

7.2. Führungsverständnis

Bewertet wird, welches Führungsverständnis das Unternehmen hat und inwieweit dies in das Führungsleitbild der Freien und Hansestadt Hamburg passt.