

Anlage 4.2 – Bewertungsbogen „Besichtigung Referenzstandort“

1. Bewertungsmaßstab

Bewertet werden ausschließlich konkrete, während der Besichtigung feststellbare Beobachtungen. Die schriftlichen Angebotskonzepte werden nicht erneut bewertet. Pauschale Gesamteindrücke sind nicht wertungsentscheidend.

Die Bewertung der einzelnen Fragen erfolgt jeweils mit **0 bis 5 Punkten**.

Punkte	Bewertungsmaßstab
5 Punkte	Die Anforderungen werden in besonderem Maße erfüllt. Die Leistung ist qualitativ überdurchschnittlich, besonders schlüssig, sehr gut umsetzbar und in jeder Hinsicht überzeugend.
4 Punkte	Die Anforderungen werden voll erfüllt. Die Leistung ist schlüssig, gut umsetzbar und weist keine wesentlichen Schwächen auf.
3 Punkte	Die Anforderungen werden im Wesentlichen erfüllt. Die feststellbare Leistung ist insgesamt überzeugend, weist jedoch kleinere qualitative oder praktische Schwächen auf.
2 Punkte	Die Anforderungen werden nur teilweise erfüllt. Die Leistung weist deutliche Schwächen oder Lücken auf.
1 Punkt	Die Anforderungen werden kaum erfüllt. Die Leistung ist nur eingeschränkt brauchbar und weist erhebliche Defizite auf.
0 Punkte	Die Anforderungen werden nicht erfüllt oder es ist trotz einheitlich vorgesehener Beobachtungs- bzw. Erläuterungsmöglichkeit keine bewertbare Leistung vorhanden. Nicht beobachtbare Sachverhalte dürfen nicht vermutet werden.

2. Allgemeine Angaben

Bieter: _____

Datum der Besichtigung: _____

Referenzstandort: _____

Bewertende Person: _____

Funktion / Organisationseinheit: _____

3. Bewertungsbogen

3.1 Bewertungsbereich A – Speisen- und Produktqualität

Bewertet wird die während der Besichtigung feststellbare Qualität der angebotenen Speisen einschließlich einer Probeverkostung.

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Bemerkung
A1	Wie ist die geschmackliche und sensorische Qualität der verkosteten Speisen zu bewerten?	Geschmack, Würzung, Produktqualität und stimmige Zusammenstellung der verkosteten Komponenten; keine Bewertung persönlicher Vorlieben.		
A2	Wie ist der erkennbare Frischegrad der angebotenen Speisen und Komponenten zu bewerten?	Konkrete Frischemerkmale von Hauptgerichten, Beilagen, Salaten und Desserts sowie festgestellte Qualitätsmängel.		
A3	Wie angemessen sind Temperatur, Konsistenz und Gargrad der verkosteten Speisen?	Ausgabetemperatur, Textur, Gargrad und handwerkliche Ausführung der während der Besichtigung verkosteten Speisen und Komponenten.		
A4	Wie produktgerecht und appetitanregend werden die angebotenen Speisen präsentiert?	Anrichtung und Präsentation an Ausgabe, Salat- und Dessertbereich; gestalterische Vorlieben ohne Qualitätsbezug bleiben unberücksichtigt.		
A5	Wie vielfältig ist das am Besichtigungstag	Auswahl unterschiedlicher Hauptgerichte		

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Be- merkung
	tatsächlich angebotene Speisensortiment?	und Komponenten sowie vegetarische beziehungsweise vegane Wahlmöglichkeiten; keine Bewertung der Jahresplanung.		

Zwischensumme Bereich A: _____ / 25 Punkte

3.2 Bewertungsbereich B – Betriebsabläufe und Service

Bewertet werden ausschließlich die beobachtbaren Betriebsabläufe, die Serviceorganisation und die praktische Prozessfähigkeit. Unbekannte oder lediglich vermutete Gästebedürfnisse bleiben unberücksichtigt.

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Be- merkung
B1	Wie geordnet und funktional sind die Abläufe an Speisenausgabe und Kasse?	Organisation der Ausgabe, erkennbare Zuständigkeiten und Umgang mit auftretenden Störungen.		
B2	Wie geeignet sind Ablauf und Personalbesetzung zur Vermeidung von Wartezeiten?	Beobachtbarer Gästefluss und Ausgabe-geschwindigkeit während der tatsächlichen Auslastung.		
B3	Wie professionell tritt das eingesetzte Personal bei der Aufgabenerfüllung auf?	Ordentliches Erscheinungsbild, sicherer Umgang mit den Aufgaben und angemessene Kommunikation; keine Sympathiebewertung.		
B4	Wie nachvollziehbar ist die Service- und Auskunftsfähigkeit des Personals?	Auskunftsfähigkeit zu Speisen, Inhaltsstoffen, Allergenen und betrieblichen		

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Be- merkung
		Abläufen sowie ange- messene Unterstüt- zung der Gäste.		
B5	Wie nachvollziehbar sind Nachproduk- tion, Engpasssteue- rung und Versor- gungssicherheit orga- nisiert?	Bewertet werden be- obachtbare Abläufe sowie die anhand ei- nes einheitlichen Fra- genrahmens erläu- terte Organisation von Nachproduktion, Engpasssteuerung und Versorgungssi- cherheit.		

Zwischensumme Bereich B: _____ / 25 Punkte

3.3 Bewertungsbereich C – Ordnung und Sauberkeit in Ausgabe- und Gästebereichen

Bewertet wird ausschließlich der während der Besichtigung sichtbare Zustand der Ausgabe- und Gästebereiche. Nicht einsehbare Produktions-, Lager-, Spül- und HACCP-Prozesse werden nicht bewertet.

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Be- merkung
C1	Wie sauber und ge- ordnet sind die wäh- rend der Besichti- gung sichtbaren Aus- gabe- und Gästebe- reiche?	Sauberkeit und Ord- nung von Ausgabe, Gastraum, Rückgabe und unmittelbar sichtbaren Oberflä- chen; Bewertung als konkrete Momentauf- nahme.		

Zwischensumme Bereich C: _____ / 5 Punkte

3.4 Bewertungsbereich D – Praktische Leistungsfähigkeit und Vergleichbarkeit

Bewertet wird, ob die am Referenzstandort erkennbaren Strukturen und Prozesse die praktische Leistungsfähigkeit für wesentliche Teile der ausgeschriebenen Leistung plausibel belegen. Eine identische Betriebsform oder vollständige Umsetzung der Angebotskonzepte ist nicht erforderlich.

Nr.	Bewertungsfrage	Bewertungsinhalt	Punkte 0–5	Begründung / Bemerkung
D1	Wie vergleichbar sind Art, Betriebsform und Größenordnung des Referenzbetriebes?	Vergleichbarkeit von Produktions- und Ausgabestruktur sowie Leistungsumfang; Abweichungen und deren Bedeutung sind konkret zu dokumentieren.		
D2	Wie nachvollziehbar sind die am Referenzstandort tatsächlich erkennbaren Organisations- und Steuerungsstrukturen?	Nur vor Ort sichtbare Strukturen oder einheitlich vorgesehene Erläuterungen; keine erneute Konzeptbewertung.		
D3	Wie plausibel ist die am Referenzstandort tatsächlich erkennbare Produktions- und Ausgabenorganisation?	Beobachtbare Produktions-, Übergabe- und Ausgabeprozesse; Belieferungs- und Logistikprozesse nur, soweit am Standort tatsächlich feststellbar.		
D4	Wie plausibel stimmen die Feststellungen vor Ort mit den zuvor gemachten Angaben zum Referenzstandort überein?	Nur überprüfbare Angaben zum besichtigten Referenzstandort; keine erneute Bewertung des gesamten Angebots.		
D5	Wie nachvollziehbar belegen die sichtbaren Prozesse die praktische Leistungsfähigkeit?	Zusammenführung der konkret dokumentierten Prozesse ohne pauschales Gesamturteil und ohne zusätzliche Bewertung bereits erfasster Qualitätsmerkmale.		

Zwischensumme Bereich D: _____ / 25 Punkte

4. Gesamtauswertung

Bewertungsbereich	Maximal- punkte	Erreichte Punkte
A - Speisen- und Produktqualität	25	
B - Betriebsabläufe und Service	25	
C - Sichtbare Ordnung und Sauberkeit	5	
D - Praktische Leistungsfähigkeit und Vergleichbarkeit	25	
Gesamtpunktzahl – Übernahme in Anlage 4.1 Bewertungsbogen	80	

5. Zusammenfassende Dokumentation der Einzelbewertung

5.1 Wesentliche festgestellte Stärken

Die Stärken sind ausschließlich anhand der zuvor dokumentierten Einzelbeobachtungen zusammenzufassen. Es werden keine zusätzlichen Punkte vergeben.

5.2 Wesentliche festgestellte Schwächen / Einschränkungen

Die Schwächen, Einschränkungen und nicht prüfbaren Aspekte sind ausschließlich anhand der zuvor dokumentierten Einzelbeobachtungen zusammenzufassen. Es werden keine zusätzlichen Punkte vergeben.

5.3 Gesamtbegründung der errechneten Punktzahl

Die Gesamtbegründung fasst ausschließlich die tragenden Gründe der Einzelbewertungen zusammen. Sie ist kein eigenständiges Gesamturteil und kein zusätzliches Bewertungskriterium.

5.4 Besondere Abweichungen oder nicht prüfbare Aspekte

Hier sind Abweichungen vom vorgesehenen Besichtigungsablauf sowie Sachverhalte festzuhalten, die nicht oder nur eingeschränkt geprüft werden konnten.

6. Unterschrift

Jede bewertende Person dokumentiert zunächst eine eigenständige Einzelbewertung; Eine gemeinsame Auswertung darf die dokumentierten Einzelbeobachtungen nicht ersetzen;

Name: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____
