



Bewertungsbogen Konzept - Anforderung an die Speisenzubereitung

Anbieter:

Gleiche Wichtung der Punkte I. bis III., mathematisch wird auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet.

Erwartungen sind in keinsten Weise erreicht (0 Punkte), überwiegend nicht erreicht (4 Punkte), mit leichten Einschränkungen erreicht (8 Punkte), erreicht (10 Punkte), leicht übertroffen (12 Punkte), überwiegend übertroffen (16 Punkte) oder im vollen Umfang übertroffen (20 Punkte)

Hinsichtlich der Kriterien unter I.1. und I.2. gilt Folgendes:

1. 0% sind 0 Punkte und 10% sind 10 Punkte. 4 und 8 Punkte verteilen sich somit auf die Spanne von 0,01 - 9,99 %. 4 Punkte werden für 0,01 bis 4,99 % und 8 Punkte für 5,00 bis 9,99 % vergeben. Die Punktevergabe für Prozentzahlen ab 10 % hängt vom Angebot mit dem höchsten Prozentanteil ab, z.B.:

20 Punkte erhält das Angebot mit der höchsten Prozentzahl. Die Spanne von 10,01 bis zum Angebot mit der höchsten Prozentzahl ist auf die Punkte 12 und 16 zu verteilen. Bietet z. B. ein Unternehmen einen Anteil von 40 % der Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft am monetären Wareneinsatz, beträgt die Spanne 10,01 bis 39,99 %. 12 Punkte werden dann für 10,01 bis 24,99 % und 16 Punkte für 25,00 bis 39,99 % vergeben.

2. 0% sind 0 Punkte und 30% sind 10 Punkte. 4 und 8 Punkte verteilen sich somit auf die Spanne von 0,01 - 29,99 %. 4 Punkte werden für 0,01 bis 14,99 % und 8 Punkte für 15,00 bis 29,99 % vergeben. Die Punktevergabe für Prozentzahlen ab 30 % hängen vom Angebot mit dem höchsten Prozentanteil ab, z.B.:

20 Punkte erhält das Angebot mit der höchsten Prozentzahl. Die Spanne von 30,01 bis zum Angebot mit der höchsten Prozentzahl ist auf die Punkte 12 und 16 zu verteilen. Bietet z. B. ein Unternehmen einen Anteil von 40 % der Lebensmittel aus regionalem Bezug am monetären Wareneinsatz, beträgt die Spanne 30,01 bis 39,99 %. 12 Punkte werden dann für 30,01 bis 34,99 % und 16 Punkte für 35,00 bis 39,99 % vergeben.



I. Einkauf

Kriterien	Punkte						
	0	4	8	10	12	16	20
1. Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft mind. 10 % am monetären Wareneinsatz							
2. Lebensmittel mit regionalem Bezug mind. 30 % am monetären Wareneinsatz							
3. Fisch aus bestandserhaltender oder aufbauender Fischerei (MSC Siegel)							
4. Insgesamt: (1.+2.+3.) : 3							

II. Zubereitung

Kriterien	Punkte	
	0	10
1. Fleisch und Fisch: Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturverfahren in wenig Fett		
2. Gemüse und Kartoffeln: fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen		
3. Kräuter (frisch oder tiefgefroren) werden anderen Würzmitteln vorgezogen		
4. Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten		



5. Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten		
6. Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen		
7. Zucker wird in Maßen eingesetzt, vorzugsweise wird verzichtet		
8. bei der Zubereitung der Vor-, Haupt- und/oder Nachspeisen wird auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole weitestgehend verzichtet		
9. Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten)		
10. Insgesamt: (1.+2.+3.+4.+5.+6.+7.+8.+9.) : 9		

III. Convenience-Stufen

Kriterien	Punkte	
	0	10
Es werden überwiegend Produkte der Convenience-Stufen 0, 1 und 2 verwendet		

IV. Ergebnis

Gesamtpunktzahl (I.4.+II.10.+III.) : 3	
---------------------------------------------------	--