

Bewertungskriterien für die Auswahl des neuen Pächters (200 Punkte gesamt)

1. Geschäftskonzept – 20 Punkte

Bewertung der wirtschaftlichen und rechtlichen Basis des Anbieters.

Unterkriterium	Punkte
Gesellschaftsform, Eigentümerstruktur	3 P
Finanzierungskonzept (Investitionen, Betriebsmittel)	7 P
Bonitätsnachweis (z. B. Schufa, Bankauskunft)	5 P
Direktverpachtung oder Brauereipacht (inkl. Unterverpachtungskonzept)	5 P

2. Bewirtungskonzept – 45 Punkte

Qualität, Breite und Flexibilität des gastronomischen Angebots.

Unterkriterium	Punkte
Pausenbewirtschaftung (Organisation, Schnelligkeit, Ablauf)	15 P
Essensangebot für Veranstaltungen (Tagungsverpflegung, Buffet- und Menügestaltung)	15 P
Crew-Catering (Backstage, Techniker, Künstler etc.)	5 P
Anpassung des Angebots an den Charakter der Veranstaltung (z.B. Tagungen, Galas, zielgruppenspezifische Angebote bei der Pausenbewirtung)	10 P

3. Nutzungskonzept – 45 Punkte

Organisations- und Betriebskonzept für die Bewirtschaftung der Hallenbereiche.

Unterkriterium	Punkte
Nutzungskonzept für das Haupt- und Konferenzfoyer bei Kulturveranstaltungen (zusätzliche Angebote im Bereich Pausencatering, Neuausrichtung des Bewirtungskonzepts für die Einlassphase, Konzeptionierung Essensangebot)	15 P
Personaleinsatzplanung (Qualifikation, Verfügbarkeit)	10 P
Ausstattung (Tischwäsche, Drucksachen, Gestaltungselemente Buffettbereich etc.)	10 P
Preisgestaltung für Speisen und Getränke (ortsübliches Preisgefüge) in Abstimmung mit Hallenmanagement	5 P
Koordination und Kooperation mit Hallenmanagement	5 P

4. Nachhaltigkeit – 20 Punkte

Umweltgerechtes Wirtschaften und nachhaltiger Betrieb.

Unterkriterium	Punkte
Regionalität und Saisonalität der Speisen	10 P
Mehrweg- und Abfallvermeidungskonzept	4 P
CO ₂ -Vermeidung, energieeffizienter Betrieb	3 P
Kooperation mit nachhaltigen Lieferanten/Dienstleistern	3 P

5. Qualitätssicherung/Hygienekonzept – 30 Punkte

Sicherstellung gesetzlicher Vorgaben und Qualitätsstandards.

Unterkriterium	Punkte
Schulungskonzept für Personal (Hygiene, Qualität)	12 P
Qualitätssicherungssystem (z. B. Kundenfeedback, Audits)	15 P
Vorliegende Zertifikate (z. B. ISO, DEHOGA)	3 P

6. Umsatzbeteiligung – 40 Punkte

Wirtschaftliches Angebot.

Unterkriterium	Punkte
Umsatzbeteiligung Catering intern (mindestens 7 %; mehr = mehr Punkte bis max. 20)	20 P
Umsatzbeteiligung Catering Speisen extern (mindestens 6 %; mehr = mehr Punkte bis max. 20, 20 Punkte können nur bei erwartbarem Umsatz von 100.000 EUR vergeben werden)	20 P