

**Wertungsmatrix Qualität für die Vergabe
D-0030/2026 - visitBerlin - Standcatering ITB**

Bieter: _____

Gewichtung zu 60%

Wertungskriterium	Bewertung 1-3* (bitte ankreuzen)			Max. Punkte insgesamt 100	Erreichte Punkte	Erreichte Punkte nach Gewichtung	Kommentare
	1	2	3				
Catering-Konzept (Speisenvielfalt, Abwechslung über die Messtage, vegetarische/vegane und gleichwertige glutenfreie Angebote)	○	○	○	30			
Produktqualität (Qualität, Regionalität und Saisonalität der angebotenen Speisen)	○	○	○	20			
Getränke- und Baristakonzept (Getränkevielfalt, Kaffee-/ Teeangebot, Milchalternativen)	○	○	○	20			
Personalkonzept (Einsatzplanung, Betreuung, Servicequalität und Erfahrung)	○	○	○	10			
Präsentation (ansprechende Darstellung, Ausschilderung von Zutaten und Allergenen)	○	○	○	10			
Nachhaltigkeitskonzept (regionale/saisonale Produkte, Mehrweg, Lebensmittelvermeidung, Verpackung, Logistik/Ressource)	○	○	○	10			
Punkte insgesamt				100	0	0	

Bewertungsraster:

Kategorie	Gewichtung / max. Punkte	Bewertungsstufe 1 – volle Punktzahl	Bewertungsstufe 2 – halbe Punktzahl	Bewertungsstufe 3 – 1 Punkt
Speisenvielfalt, Abwechslung über die Messtage, vegetarische/vegane und gleichwertige glutenfreie Angebote	30	Anforderungen in besonderem Maße erfüllt; sehr vielfältiges und abwechslungsreiches Konzept; vegetarische/vegane sowie gleichwertige glutenfreie Angebote sind überzeugend und konkret dargestellt.	Anforderungen im Wesentlichen erfüllt; ausreichende Speisenvielfalt und Abwechslung; vegetarische/vegane und glutenfreie Angebote sind vorhanden und ausreichend dargestellt.	Anforderungen nur eingeschränkt erfüllt; erkennbare Lücken bei Vielfalt, Abwechslung oder Sonderkost, insgesamt jedoch noch ausreichend.
Produktqualität – Qualität, Regionalität und Saisonalität der angebotenen Speisen	20	Qualität, Regionalität und Saisonalität besonders überzeugend und konkret dargestellt.	Qualität, Regionalität und Saisonalität im Wesentlichen schlüssig dargestellt.	Qualität, Regionalität und/oder Saisonalität nur eingeschränkt dargestellt; erkennbare Schwächen.
Getränke- und Baristakzept – Getränkevielfalt, Kaffee-/Teeangebot, Milchalternativen	20	Sehr überzeugende Getränkevielfalt sowie hochwertiges Kaffee-/Teeangebot einschließlich geeigneter Milchalternativen.	Ausreichendes und schlüssiges Getränke-, Kaffee-/Tee- und Milchalternativenangebot.	Angebot nur eingeschränkt überzeugend; erkennbare Lücken bei Vielfalt, Kaffee/Tee oder Milchalternativen.
Personalkonzept – Einsatzplanung, Betreuung, Servicequalität und Erfahrung	10	Einsatzplanung, Betreuung, Servicequalität und Erfahrung besonders überzeugend; personelle Ressourcen klar und plausibel dargestellt.	Einsatzplanung, Betreuung, Servicequalität und Erfahrung im Wesentlichen schlüssig und ausreichend dargestellt.	Personalkonzept nur eingeschränkt schlüssig; erkennbare Schwächen bei Planung, Betreuung, Service oder Erfahrung.
Präsentation – ansprechende Darstellung, Ausschilderung von Zutaten und Allergenen	10	Sehr ansprechende und professionelle Präsentation; Zutaten und Allergene klar und nachvollziehbar ausgedrückt.	Ansprechende und nachvollziehbare Präsentation; wesentliche Angaben zu Zutaten und Allergenen vorhanden.	Präsentation nur eingeschränkt überzeugend; Angaben zu Zutaten/Allergenen teilweise unvollständig oder wenig übersichtlich.
Nachhaltigkeitskonzept – regionale/saisonale Produkte, Mehrweg, Lebensmittelvermeidung, Verpackung, Logistik/Ressourcen	10	Nachhaltigkeitsansatz besonders überzeugend und konkret; mehrere bzw. alle relevanten Bereiche werden umfassend berücksichtigt.	Nachhaltigkeitsanforderungen im Wesentlichen erfüllt und schlüssig dargestellt.	Nachhaltigkeitsansatz nur eingeschränkt; erkennbare Lücken, insgesamt jedoch noch ausreichend.