



## Einleitung

Das Max-Planck-Institut für molekulare Genetik (MPIMG) ist ein international tätiges Forschungsinstitut der Max-Planck-Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften e. V. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus mehr als 40 Ländern befassen sich mit Grundlagenforschung im Bereich der medizinischen Genomforschung. Der Schwerpunkt liegt auf der Untersuchung der Funktion und Regulation des Genoms, das besondere Interesse gilt der Analyse von Genregulationsnetzwerken und epigenetischen Kontrollmechanismen während der Embryonalentwicklung und bei der Entstehung von Krankheiten. Die Mitarbeitenden der etwa 20 Forschungsgruppen werden unterstützt durch eine solide Infrastruktur aus wissenschaftlichen Servicegruppen, einer eigenen Haustechnik und der Verwaltung.

Begabung, Kreativität und Leidenschaft sind die wichtigsten Eigenschaften der insgesamt etwa 300 Mitarbeitenden am MPIMG. Respekt und Akzeptanz von ethnischer Zugehörigkeit, Geschlecht, Behinderung, Religion oder Weltanschauung, Alter, sexueller Orientierung oder Identität gehören zu den Grundwerten der MPG; die im Betriebsrestaurant angebotenen Speisen und Getränke sollen den sich daraus ergebenden unterschiedlichen Bedürfnissen der Mitarbeitenden gerecht werden. Die Verkehrssprache vieler Gruppen am Institut ist Englisch, Grundkenntnisse der englischen Sprache sind für den Kontakt zu den Gästen daher unerlässlich. Das Betriebsrestaurant des MPIMG steht allen Institutsangehörigen und deren Gästen für die Einnahme von Mahlzeiten während der Pausen zur Verfügung. Es soll darüber hinaus einen Ort für den ungezwungenen Austausch von Informationen und Ideen bieten und so das freundschaftliche Miteinander der hier tätigen Menschen sowie ihre Identifikation mit dem Institut unterstützen.

### 1. Verpflegungskonzept - Gesamt: 52 %

Bewertet werden die Speiseplanung (Aufbau, Speisefolgen, Wiederholungen), die Ausgewogenheit des Gesamtangebots, der Umfang (Diversität) der Zusatzangebote wie Zwischenverpflegung, Heiß- und Kaltgetränke und kantinenübliche Handelsware sowie die Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE, JOB&FIT und die Aspekte saisonaler, regionaler und biologischer Produkte und deren Umsetzung beim AG.

#### 1.1 Mittagsverpflegung – 77 %

Reichen Sie mit Ihrem Angebot ein Verpflegungskonzept für die Mittagsverpflegung des MPIMG ein. Dieses soll insbesondere einen Speiseplan für vier Wochen beinhalten, aus welchem der Aufbau, die Speisefolgen und die Wiederholungen ersichtlich werden. Gehen Sie darauf ein, in welchen Abständen sich der Speiseplan wiederholt. Achten Sie bzw. gehen Sie bei der Erstellung des Speiseplanes auch auf Preisgestaltung und das Preisgefüge der unterschiedlichen Speisen zueinander ein.

Berücksichtigen Sie die DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung („Job & Fit“).  
<http://www.jobundfit.de/>

Gehen Sie auf den Einsatz saisonaler, regionaler sowie biologisch erzeugter und ggf. fair gehandelter Lebensmittel ein. <https://www.verbraucherzentrale.de/saisonkalender>

Der Speiseplan muss die verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe ausweisen.  
Stellen Sie dar, welche Erfahrungen Sie mit der Betriebsverpflegung in Kantinen öffentlicher Einrichtungen haben.



#### Anforderungen an das Konzept:

- a) Das Verpflegungskonzept ist sehr abwechslungsreich und der Speiseplan bzw. die Speisen wiederholen sich möglichst selten.
- b) Das Verpflegungskonzept ist mit einer optimalen Lebensmittelauswahl ausgewogen (Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide, DGE-Ernährungskreis) und täglich werden mindestens ein vegetarisches Gericht (auch Salat), sowie eine Suppe oder Eintopf angeboten.
- c) Die Qualitätsstandards der DGE, Job & Fit werden angewandt.
- d) Saisonale und regionale Produkte werden durchgehend verwendet.
- e) Bio-Produkte und fair gehandelte Produkte werden verwendet.
- f) Der Speiseplan sollte täglich mindestens drei Gerichte in unterschiedlichen Preiskategorien enthalten.

#### 1.2 Zwischenverpflegung – 23 %

Gehen Sie zudem auf das Snackangebot für Zwischenverpflegung, Heiß- und Kaltgetränke und kantinenübliche Handelsware ein (Darreichung ggf. über Snackautomat)

<https://www.dge-medienervice.de/vollwertig-snacken-am-arbeitsplatz.html>

#### Anforderungen an das Konzept:

- a) Die Zwischenverpflegung ist sehr abwechslungsreich, z. B. wechselnde Beläge für Brötchen, wechselnde süße Teilchen.
- b) Das Zwischenverpflegungsangebot ist mit einer großen Bandbreite unterschiedlicher Produkte sehr vielfältig (z.B. Brötchen, Gebäck, Obst, Salat, Joghurt).
- c) Das Angebot an Heiß- und Kaltgetränken ist mit einer großen Bandbreite sehr vielfältig.
- d) Das Angebot für die kantinenübliche Handelsware (Kioskware) ist vielfältig und abwechslungsreich.

## 2. Personalkonzept - Gesamt: 24 %

Bewertet werden die Organisation des Personals und Arbeitsabläufe, die Anzahl des einzusetzenden Personals sowie die Fortbildung des Personals.

#### 2.1 Mitarbeitereinsatz – 84 %

Reichen Sie ein Personalkonzept ein, das auf den Mitarbeitereinsatz und die Personalführung eingeht. Aus diesem sollen die Organisation des Personals sowie die jeweiligen Arbeitsabläufe ersichtlich sein. Gehen Sie auf die Anzahl des einzusetzenden Personals und deren Arbeitsverhältnisse ein.

Stellen Sie dar, welche Erfahrungen Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Unternehmen mit der Betriebsverpflegung in Kantinen öffentlicher Einrichtungen und mit internationalen Gästen haben. Gehen Sie auch auf deren Sprachkenntnisse sowie ihre Erfahrungen mit Veranstaltungen für öffentliche Auftraggeber ein.

#### Anforderungen an das Konzept:

- a) Ausführliche Darstellung der Aufbau- und Ablauforganisation sowie des Mitarbeiter-einsatzes; u. a. Sicherstellung des Personaleinsatzes in der Kantine unter Berücksichtigung der Pausen- und Zubereitungszeiten, sowie Urlaubs- und Krankheitszeiten
- b) Die Aufbau- und Ablauforganisation sowie insbesondere der Mitarbeitereinsatz lassen einen reibungslosen Betrieb auch während Stoßzeiten erwarten.
- c) Die Möglichkeit für Sonderöffnungen im Zuge von internen Veranstaltungen (z.B. Social hour, wöchentlicher oder monatlicher „Stammtisch“) und externen Veranstaltungen (z.B. „Lange Nacht der Wissenschaften“) wird im Konzept berücksichtigt.



## 2.2 Fortbildungskonzept – 16 %

Wie gestaltet sich Ihr Fortbildungskonzept in den Aufgabenbereichen Küche, Service und Betriebsleitung? Hierbei sollte die Breite des Fortbildungsangebotes sowie die Anpassung der Fortbildung an die Verhältnisse in der Kantine des MPIMG dargestellt werden.

(Leitendes Personal: u. a. Kommunikation und Führung, Betriebswirtschaftliches Handeln, Rechtsänderungen im Hygiene-, Arbeitsrechts- und Verpflegungsbereich;

Küchenpersonal: u. a. Hygiene- und Lebensmittelbereich, Speisenplanung, -herstellung, Kommunikation, Stressbewältigung, Einweisung in neue Arbeitsabläufe;

Service: Lebensmittel, Arbeits- und Lebenswelt, Kommunikation, Stressbewältigung, Einweisung in Nutzung der Gerätschaften)

### Anforderungen an das Konzept:

- a) Alle Aufgabenstellungen im Kantinenbetrieb (Betriebsleitung, Küche, Service) sind vom Fortbildungskonzept umfasst.
- b) Sämtliches Personal des Konzessionärs wird in die Schulungen einbezogen.

## **3. Konzept zur Kommunikation mit dem Bedarfsträger – Gesamt: 8 %**

Bewertet werden Feedbackmanagement und Kommunikation, Ansprechpartner\*in vor Ort.

### 3.1 Feedbackmanagement - 8 %

Reichen Sie ein Konzept zum Feedbackmanagement und zur Kommunikation mit dem Kantinenausschuss des MPIMG ein.

Wie gehen Sie mit Beschwerden des MPIMG und von Gästen der Kantine um?

Wer ist Ansprechpartner\*in vor Ort vor? Welche Vollmachten hat diese\*r Ansprechpartner\*in?

Wie stellen Sie eine regelmäßige Kommunikation zwischen dem Kantinenausschuss des MPIMG und Ihnen sicher?

### Anforderungen an das Konzept:

- a) Ein umfassendes Feedbackmanagement wird angewandt.
- b) Die Kommunikation zwischen dem Bedarfsträger und dem Konzessionär ist mit kurzen Entscheidungswegen durch eine\*n feste\*n Ansprechpartner\*in mit Entscheidungsbefugnissen durchgängig, ggf. vor Ort sichergestellt.

## **4. Hygienekonzept - Gesamt: 8 %**

Bewertet wird das Hygienekonzept.

### 4.1 Hygienekonzept - 8 %

Reichen Sie ein Konzept zur Sicherstellung der Hygiene ein.

Welches Hygienekonzept setzen Sie in den Bereichen Speisenzubereitung, Reinigung und Personalbereich ein?

### Anforderungen an das Konzept:

- a) Ein umfassendes Hygienekonzept, das Hygiene in optimaler Weise sicherstellt, wird vorgelegt.



## 5. Nachhaltigkeitskonzept - Gesamt: 8 %

Bewertet werden die Strategien zu Abfallvermeidung, Entsorgung und Nachhaltigkeit.

Anforderungen an das Konzept:

- a) Ein umfassendes Konzept zur Abfallvermeidung und Abfallvermeidung wird vorgelegt.
- b) Nachweis eines nachhaltigen Einkaufs sowie eines nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen (einschließlich Weiterverwertung von Speiseresten, Nutzung wiederverwendbarer Verpackungen für Speisen und Heißgetränke zum Mitnehmen u.a.).

## 6. Wertungsmatrix

Wertungskriterien	Gesamtgewichtung	Gewichtung je Unterkriterium	max. mögliche, gewichtete Punkte pro Unterkriterium
<b>1. Verpflegungskonzept</b>			
1.1 Mittagsverpflegung	52%	77%	2,002 Punkte
1.2 Zwischenverpflegung		23%	0,598 Punkte
<b>2. Personalkonzept</b>			
2.1 Mitarbeiterereinsatz	24%	84%	1,008 Punkte
2.2 Fortbildungskonzept		16%	0,192 Punkte
<b>3. Konzept zur Kommunikation mit dem Bedarfsträger</b>			
3.1 Feedbackmanagement	8%	100%	0,400 Punkte
<b>4. Hygienekonzept</b>			
4.1 Hygienekonzept	8%	100%	0,400 Punkte
<b>5. Nachhaltigkeitskonzept</b>			
5.1 Nachhaltigkeitskonzept	8%	100%	0,400 Punkte
<b>Gesamt-Leistungspunkte</b>	<b>100%</b>		<b>5 Punkte</b>

Die Bewertung der Konzepte erfolgt anhand der festgelegten Zuschlagskriterien und für jedes einzelne Unterkriterium im Vergleich zueinander unter Abwägung der guten und weniger guten Aspekte (sogenannte diskursive Bewertung).

Die Gesamtpunktzahl des jeweiligen Konzepts ergibt sich aus den Leistungspunkten der einzelnen Konzeptfragen unter der Berücksichtigung der jeweils hinterlegten Gewichtungen.



Das jeweils insgesamt beste Konzept erhält für das entsprechende Unterkriterium 5 Punkte. Die weitere Punktevergabe erfolgt nach dem Grad der Abstriche gegenüber dem besten Konzept. Diese Vorgehensweise wird bei der Bewertung jedes einzelnen Unterkriteriums wiederholt. Sollten mehrere Angebote bei einzelnen Unterkriterien alle Aspekte erfüllen, so kann die volle Punktzahl (5 Punkte) auch an zwei oder mehr Bieter vergeben werden.

Für alle Zuschlagskriterien und deren Unterkriterien liegt dabei der folgende Bewertungsmaßstab zu Grunde:

<b>Bewertungsmaßstab für die diskursive Bewertung</b>	
5 Punkte	Das Angebot geht auf alle Aspekte ein und weist keine Abstriche gegenüber dem besten Angebot auf bzw. ist das beste Angebot.
4 Punkte	Das Angebot weist geringfügige Abstriche gegenüber dem besten Angebot auf.
3 Punkte	Das Angebot weist deutliche Abstriche gegenüber dem besten Angebot auf.
2 Punkte	Das Angebot weist schwerwiegende Abstriche gegenüber dem besten Angebot auf.
1 Punkt	Das Angebot enthält nicht nachvollziehbare Angaben.
0 Punkte	Es ist keine Darstellung vorhanden.

Die erreichten Punkte pro Unterkriterium werden jeweils mit den hinterlegten Gewichtungen des Unterkriteriums und des Zuschlagskriteriums multipliziert und auf drei Nachkommastellen gerundet (siehe Tabelle). Die Addition der einzelnen Bewertungspunkte ergibt dann die Gesamtpunktzahl. Da sowohl die Gewichtungen der Zuschlagskriterien als auch jene der einzelnen Unterkriterien auf 100 Prozent normiert sind, beträgt die höchstmögliche Gesamtpunktzahl (aufsummiert über alle Wertungskriterien) ebenfalls 5 Punkte. Aufgrund der gewählten Gewichtungen und der Bewertungsmethodik ist bei der Berechnung der Gesamtpunkte eine Genauigkeit von drei Stellen nach dem Komma definiert.