

**Auswertung Essensanbieter**

Punktesystem basiert auf Befragung der Eltern - dementsprechend sind die zu erreichenden max. Punkte vergeben worden

insgesamt sind max. 100 Pkt. zu erreichen

max. Punktzahl pro Kategorie steht unter der Kategorie

Es wurden immer innerhalb der Kategorie die einzelnen Anbieter miteinander verglichen und ausgehend von der Einhaltung der Kriterien die Punkteanzahl vergeben

Kriterien	Akzeptanz unsere Liefer- und Leistungsbedingung Ausschlusskriterium	Anzahl vorgelegter Speisepläne Info (bildeten Grundlage für Analyse)	Anzahl Menülinien 10 Punkte (gefordert waren drei)		Frischkostanteil (beruhend auf Analyse der Menülinien) 20 Punkte (hoher Anteil z.B. tägl. Stückobst oder Salattheke)	veg. Menüs 5 Punkte		Einhaltung der DGE Richtlinien 15 Punkte		Preis 20 Punkte (für den preiswertesten)		klares Bestellsystem 20 Punkte Internet/ direkt/ verschiedene Bestell- und Abrechnungsvarianten		Besonderheiten (ordentliches Angebot, Sponsering, Sonderaktionen) 10 Punkte		Gesamt Punkte	
			Info	Punkte		Info	Punkte	Info	Punkte	Info	Punkte	Info	Punkte	Info	Punkte		
<b>Anbieter</b>																	
<b>A</b>	ja	3,0	4	10	tägliche Salattheke und Getränke Menü 1- 4x Obst Menü 2-2x Obst Menü 3- 3x Obst	17	ja	5	wenig endverarbeitetes Fleisch richtiger Fisch 4 x einmal Eigericht gilt für alle Menülinien	12	1,95	20	Internet od. Zettel bargeldlose Abrechnung per Rechnung Abbestellung bis 8.00 Uhr per Internet, Telefon, AB Chip / Exceltabelle	19	ausführliches Angebot, vor Ort Besichtigung, alle Termine eingehalten, eigene Fleischerei, alle Qualitätszertifizierung vorhanden	9	92
<b>B</b>	ja	1	3	8	Menü 1- 8x Obst, 3x Rohkost Menü 2- 4x Obst, 2x Rohkost	11	ja	5	Menü 1 entspricht den DGE Richtlinien Menü 2 sehr deftig und fast nur Fleischgerichte	9	2,17	13	Internet od. Zettel bargeldlose Abrechnung Abbestellung bis 7.30 Uhr Essensmarken	13	gutes Angebot, vor Ort Besichtigung, Termine nicht eingehalten,	5	64
<b>C</b>	keine Angabe	1	2	4	Menü 1- 8x Obst, 6x Rohkost Menü 2- 4x Obst	8	nein	0	Menü 1 erfüllt ca. 65 % DGE Richtlinien aber zuviel endverarbeitetes Fleisch Menü 2 täglich Gerichte, in denen Fleisch verarbeitet wird	8	2,00	15	Internet bargeldlose Abrechnung Abbestellung bis 7.00 Uhr Chip	10	nur kurzes Angebot, keine Vor Ort Besichtigung, keine direkte Kontaktaufnahme	2	47
<b>D</b>	keine Angabe	2	4	10	Menü 1- 4x Obst, 5 x Rohkost Menü 2 - 7 x Obst, 4 x Rohkost	10	ja	5	beide Menüs sehr fleischlastig nur endverarbeiter Fisch	10	2,2 Bio 2,90	10	Internet od. Zettel bargeldlose Abrechnung per Rechnung Abbestellung bis 8.00 Uhr per Internet, Telefon, AB Chip / Exceltabelle	19	gutes Angebot, keine Vor Ort Besichtigung, keine direkte Kontaktaufnahme	4	68
<b>E</b>	ja	3	3	8	tägliche Salattheke Menü 1- 4 x Obst	14	ja	5	Menü 1 entspricht den DGE Richtlinien Menü 2 sehr deftig und fast nur Fleischgerichte	11	95,00	18	Internet od. Zettel bargeldlose Abrechnung per Rechnung Abbestellung bis 8.00 Uhr per Internet, Telefon, AB Chip / Exceltabelle	20	ausführliches Angebot, vor Ort Besichtigung, alle Termine eingehalten, Sponsering bei Schulfest möglich Exceltabellen für uns könnten programmiert werden Küchenbesichtigung angeboten kurze Anfahrtswege Kochen mit Kids in der Schule	10	86