

Tourismus- und Stadtmarketing
TMT Tourismus-Marketing Templin GmbH
Historisches Rathaus

Am Markt 19 · 17268 Templin
Tel. 0171 4776291
cariati@templin.de
www.templin.de



Templin, den 16. Februar 2022

Veranstaltungen auf dem Templiner Marktplatz 2022 Bewertungskriterien

Sehr geehrter Caterer,

die Veranstaltungen auf unserem Marktplatz sind bei Caterern sehr beliebt, sodass wir in der Regel mehr Interessenten als Standplätze haben. Um diese Situation für uns alle fair und transparent zu lösen, schreiben wir die Catering-Standplätze für alle 2022er Veranstaltungen auf dem Marktplatz aus.

Hierbei gibt es Hauptcaterer und Ergänzungscaterer. Hauptcaterer bieten sättigende Hauptgerichte und meist eine breitere Palette von Produkten an. Als Ergänzungscaterer gelten Caterer, die z. B. Desserts, Süßigkeiten oder kleinere Gerichte anbieten. Zum Weihnachtsmarkt werden alle Caterer wie Hauptcaterer behandelt, da alle Caterer mit dem Standplatz auch die Lizenz zum Glühweinverkauf erwerben. Bitte wählen Sie den für sich passenden Bewerbungsbogen aus.

Wenn Sie an einer oder mehrerer unserer Veranstaltungen teilnehmen möchten, füllen Sie bitte den beiliegenden Bewerbungsbogen aus und senden Sie uns diesen bis zum

28. März 2022

zurück.

Bewerbungen, die uns nach diesem Datum erreichen, können wir leider nicht berücksichtigen.

Bei der Bewertung legen wir allgemeine Kriterien zugrunde, die auf alle Veranstaltungen anwendbar sind. Zusätzlich gibt es veranstaltungsspezifische Kriterien, da unsere Veranstaltungen z. T. sehr unterschiedliche Formate haben.

Allgemeine Kriterien sind:

1. Die Attraktivität des Marktstandes.
 - Allgemeiner Pflegezustand, max. 1,5 Punkte
 - Allgemeine Gestaltung, max. 1 Punkt
 - Besonderheiten, max. 0,5 Punkte

Höchstpunktzahl: 3, Gewichtung: 25 %



2. Die Attraktivität des Cateringangebotes.

- Bezugsquelle des Hauptangebots (z. B. Bratwurst von Lieferant XY, Bouletten aus eigener Herstellung, regionaler Hersteller oder Großmarkt): max. 1 Punkt
- Potentiell hohe Nachfrage: max. 1 Punkt
- Beitrag zur Angebotsvielfalt: max. 2 Punkte

Bitte nennen Sie hier maximal 5 Kernprodukte Ihres Cateringangebotes. Aus der Art und Herkunft dieser Produkte lassen sich die Qualität, die potentielle Nachfrage sowie der Beitrag zur Angebotsvielfalt ableiten.

Höchstpunktzahl: 4, Gewichtung: 35 %

3. Die Bereitschaft, Mehrweggeschirr zu verwenden.

- Dies ist ein Ausschlusskriterium.
- D. h. es werden keine Punkte vergeben, sondern: Wer Mehrweggeschirr verwendet, ist dabei; Wer nicht, wird nicht in die Bewertungsrunde aufgenommen.

Veranstaltungsspezifische Kriterien sind

4. Die Höhe des Standgeldes

- Auswahlmöglichkeit zwischen 3 Beträgen + Möglichkeit einen Betrag vorzuschlagen.

Höchstpunktzahl: 3, Gewichtung: 15 %

5. Veranstaltungsspezifische Besonderheiten im Cateringangebot oder der Gestaltung des Marktstandes

- z. B. Maibowle zum Maifest, Kindermenü zum Familienmarkt usw.

Höchstpunktzahl: 3, Gewichtung: 25 %

Im Übrigen gelten die Bestimmungen der Marktordnung für den Templiner Wochenmarkt, die Sie auf unserer Website unter [Wochenmarkt](#) einsehen können.

Standvergabe

Grundsätzlich können Sie 13 Punkte erreichen. In Einzelfällen vergeben wir für außerordentliche Angebote, Beiträge zur Dekoration oder ein freiwillig erhöhtes Standgeld Zusatzpunkte. Für den Weihnachtsmarkt gibt es die zusätzlichen Kriterien „Art des Verkaufsstandes“ und „Qualität des Glühweins“, sodass sich hier mögliche Höchstpunktzahl nochmals verändert.

Die Caterer mit der höchsten Punktzahl erhalten den Zuschlag.



Alle ausgeschriebenen Veranstaltungen stehen unter dem Vorbehalt, dass die Corona-Situation bzw. andere unvorhersehbare Ereignisse die Durchführung erlauben. Darüber hinaus kann es bei entsprechender Gefährdungslage durch das Virus zu Einschränkungen in der Veranstaltungsdurchführung kommen. In solchen Fällen haften wir nicht für Verluste aufgrund einer Veranstaltungsabsage oder Umsatzeinbußen.

Bitte füllen Sie das beiliegende Formular sorgfältig aus und fügen Sie ggf. Skizzen oder Fotos bei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Freundliche Grüße

Silvio Cariati
Veranstaltungsmanagement