

# **Zulassungsrichtlinien für den Weihnachtsmarkt der Stadt Mainz**

vom 25.03.2015

Der Stadtrat der Stadt Mainz hat am 25.03.2015 aufgrund der Satzung für Märkte und Volksfeste (Marktsatzung) vom 25.03.2015 die folgenden Zulassungsrichtlinien für den Weihnachtsmarkt der Stadt Mainz beschlossen:

## **Präambel**

Das Ziel dieser Richtlinien besteht darin, diejenigen Bewerberinnen und Bewerber zu ermitteln, die im Rahmen eines wettbewerblichen, transparenten und diskriminierungsfreien Auswahlverfahrens in der jeweiligen Angebotsgruppe gemäß §§ 4 und 19 der Marktsatzung einen Standplatz auf dem Weihnachtsmarkt der Stadt Mainz erhalten und damit für diese Veranstaltung zugelassen werden. Ziel der Bewerberauswahl ist dabei die größtmögliche Attraktivität des Weihnachtsmarktes als Ganzes durch ein am Marktzweck und Marktbild (§15 der Marktsatzung) orientiertes anziehendes, vielseitiges, umfassendes, ausgewogenes, qualitativ hochwertiges und kundenorientiertes Gesamtangebot, wie es üblicherweise zum traditionellen Charakter des Mainzer Weihnachtsmarktes gehört.

Dies vorausgeschickt gilt Folgendes:

## **I. Gliederung der Angebotsstruktur des Weihnachtsmarktes und Bewerbungen**

1. Zur Gliederung der Angebotsstruktur des Weihnachtsmarktes und ihrer Steuerung werden Angebotsgruppen gebildet und unter VII. benannt.
2. Im Rahmen des Bewerberaufrufs der Stadt Mainz muss sich jede Bewerbung auf eine konkrete Angebotsgruppe beziehen. Bewerbungen mit verschiedenen Geschäften sind unbeschadet der Ziffer IV. 1. c) möglich.

## II. Erforderliche Bewerbungsunterlagen

1. Mit der jeweiligen Bewerbung sind zum Nachweis der materiellen Eignung die folgenden Erklärungen und Nachweise vorzulegen:
  - a) Vollständig ausgefülltes Bewerbungsdeckblatt, welches als Muster dem Bewerberauftrag beiliegt.
  - b) Benennung der Angebotsgruppe gemäß Ziffer VII. 1., für welche die Bewerbung erfolgt. Kommen für eine Bewerbung mehrere Angebotsgruppen in Betracht, ist vom Bewerber die Angebotsgruppe zu wählen und in der Bewerbung zu benennen, die dem Schwerpunkt der Bewerbung entspricht,
  - c) **Eigenerklärung zur Zuverlässigkeit nach Maßgabe der beiliegenden Anlage,**
  - d) aktuelle Selbstauskunft nur bei Steuerrückständen über 25.000,00 € als Person oder Gewerbe.
  
2. Zur Prüfung der Bewerbung anhand der unter Ziffer IX. genannten Auswahlkriterien ist mit der Bewerbung ein Angebotskonzept vorzulegen. Das Angebotskonzept hat insbesondere unter Berücksichtigung der unter Ziffer IX. für die jeweilige Angebotsgruppe festgelegten Bewertungsmaßstäbe nachvollziehbare Ausführungen zur Betriebsidee, zur Betriebsausstattung, zur Gestaltung des Betriebs, zum Sortiment und zu der Betriebsführung zu enthalten.

Ergänzend hierzu sind bei sämtlichen Angebotsgruppen aussagekräftige Fotos des Geschäfts aus verschiedenen Perspektiven, falls nicht vorhanden Zeichnungen, und etwaig insoweit vorhandene Pläne und Unterlagen vorzulegen.

Die Stadt Mainz weist in diesem Zusammenhang darauf hin, dass die Angaben des Bewerbers im Bewerbungsdeckblatt nach Ziffer II. 1. a) wertungsrelevant sind, wenn und soweit diese zur materiellen Prüfung der Bewerbung anhand der unter Ziffer IX. genannten Auswahlkriterien erforderlich sind.

3. Weitere Informationen und Unterlagen, **beispielsweise ein aktueller Gewerbergisterauszug im Original oder Kopie,** können durch die Stadt Mainz **im Zuge des Auswahlverfahrens** bei Bedarf nachträglich angefordert werden. Eine Verpflichtung hierzu besteht nicht.
  
4. Für den Fall, dass ein Bewerber mehrere Bewerbungen abgibt, ist für jede Bewerbung ein vollständiger Satz Bewerbungsunterlagen (vergl. Ziffer 1) sowie ein gesondertes Angebotskonzept (vergl. Ziffer 2) vorzulegen.

### III. Nachforderung fehlender Unterlagen

Erklärungen und Nachweise, die auf Anforderung der Stadt Mainz bis zum Ablauf der Bewerbungsfrist nicht vorgelegt werden, können durch die Stadt Mainz bis zum Ablauf einer zu bestimmenden Nachfrist nachgefordert werden. **Gleiches gilt für Informationen und Unterlagen, welche die Stadt Mainz im Zuge des Auswahlverfahrens von den Bewerbern nach Ziffer II. 3. Satz 1 nachträglich angefordert hat.** Eine Verpflichtung zur Nachforderung besteht nicht.

### IV. Ausschlussgründe

1. Vom Auswahlverfahren zwingend auszuschließen sind:
  - a) Bewerbungen, die nach Ablauf der Bewerbungsfrist bei der Stadt Mainz eingehen.
  - b) Bewerbungen, bei denen die etwaig gemäß Ziffer III. nachgeforderten Erklärungen oder Nachweise nicht fristgerecht vorgelegt werden.
  - c) auf der Grundlage des § 19 Abs. 2 Satz 3 der Marktsatzung eingegangene Bewerbungen, mit denen sich ein Bewerber in einer Angebotsgruppe mit nach wertender Betrachtungsweise gleichem Angebot mehrfach bewirbt oder mit denen mehrere Bewerber in Bezug auf das nach wertender Betrachtungsweise gleiche Angebot Bewerbungen abgeben (Mehrfachbewerbungen).  
Auszuschließen sind dabei sämtliche dieser Bewerbungen.
2. Vom Auswahlverfahren können Bewerbungen ausgeschlossen werden, die nicht die geforderten Erklärungen oder Nachweise enthalten.

### V. Vor- und Vollständigkeitsprüfung

Die Marktverwaltung prüft die eingehenden Bewerbungen auf Vollständigkeit, hinsichtlich der Ausschlussgründe und auf grundsätzliche Übereinstimmung mit den marktbetrieblichen Rahmenbedingungen, wie sie im jeweiligen Bewerberaufruf zum Ausdruck kommen. Sie legt dem Auswahlgremium einen Vorschlag darüber vor, welche Bewerbungen nach den Feststellungen der Vor- und Vollständigkeitsprüfung am Auswahlverfahren in materieller Hinsicht teilnehmen sollen. Das Auswahlgremium prüft diesen Vorschlag.

### VI. Formale Eignungsprüfung

Am Auswahlverfahren in materieller Hinsicht für die Zulassung zum Weihnachtsmarkt nehmen nur diejenigen Bewerbungen teil, welche **nicht gemäß Ziffer IV. vom Auswahlverfahren ausgeschlossen worden sind und die** auf der Grundlage der unter Ziffer II. 1. und 3. geforderten Erklärungen und Nachweise die erforderliche Eignung aufweisen. **Es wird klargestellt, dass die Eignung der Bewerber von der Stadt Mainz jederzeit bis zum Abschluss des Auswahlverfahrens überprüft werden kann. Ungeeigneten Bewerbern darf eine Zulassung nicht erteilt werden.**

## VII. Bildung von Angebotsgruppen

1. Es werden insgesamt zwölf Angebotsgruppen gebildet

und wie folgt benannt:

1. **Weihnachtsschmuck**
  2. **Backen und Kochen**
  3. **Allerlei zum Schenken**
  4. **Genuss als Geschenk**
  
  5. **Kinderfahrgeschäfte**
  
  6. **Wurst und Fleischimbiss**
  7. **Hunger auf Herzhaftes**
  8. **Hunger auf Süßes**
  9. **Weihnachtsbäckerei**
  10. **Naschwerk**
  11. **Glühwein und andere Getränke aus der Traube**
  12. **Heiße winterliche Getränkespezialitäten**
2. Im Weiteren werden die Inhalte der einzelnen Angebotsgruppen beschrieben. Zudem wird nachfolgend– mit Ausnahme der Angebotsgruppe 5 („Kinderfahrgeschäfte“) – der Prozentanteil der jeweiligen Angebotsgruppen am Gesamt-Standplatzangebot des Weihnachtsmarktes in Bezug auf die insgesamt vorhandenen Standplätze festgelegt. Soweit der insoweit zugewiesene Prozentanteil zu einer Angebotsgruppe keine volle Zahl ergibt (z. B. 9,7 Standplätze) wird kaufmännisch gerundet. Im Einzelnen:

## **a) Beschreibung der Angebotsgruppen**

### **ANGEBOTSGRUPPE 1 („Weihnachtsschmuck“) – 11 %**

Die Angebotsgruppe umfasst den Verkauf von Weihnachtsschmuckelementen im weiteren Sinne z. B. alle Arten von Weihnachtsbaumbehang, auch Einzel- und Sammlerstücke oder Weihnachtsschmuck mit speziellem Mainz-Bezug, Weihnachtsbaumkerzen, weihnachtlicher Fensterschmuck, weihnachtliche Beleuchtungsartikel (z. B. Lichterketten, Leuchtsterne), Weihnachtsskrippen und Figuren, Strohsterne, Laubsägearbeiten, Weihnachtspyramiden, Räuchermännchen, Nussknacker, Schwibbögen, Erzgebirgische oder Thüringische Holzkunst, Weihnachtsmänner, Wichtel und Engel aller Art, Schneekugeln mit weihnachtlichen Motiven, Weihnachts-Teller und Becher, Modellensemble von Stadtbildern oder Figuren, Spieldosen, Dekorationselemente zum Thema Winter und Wald, weihnachtliche Tischwäsche.

### **ANGEBOTSGRUPPE 2 („Backen und Kochen“) – 2 %**

Die Angebotsgruppe umfasst den Verkauf von Produkten zur Weihnachtsfestvorbereitung, z. B. Back- und Kuchenformen aller Art und jeden Materials, Plätzchenausstecher (auch Dom-Motiv), Model für Spekulatius, Koch- und Serviergeschirr, Pfannen, Kasserollen, Bräter, Raclette-Grills, Fondue-Töpfe, Waffeleisen, Crêpes-Platten, Küchenutensilien und Küchenzubehör, Schneidbretter und Messer, Wok, Koch- und Backbücher, Utensilien für American Baking, Küchenschürzen, Alles rund ums Backen und Kochen für Kinder.

### **ANGEBOTSGRUPPE 3 („Allerlei zum Schenken“) – 33 %**

Die Angebotsgruppe umfasst den Verkauf von z. B. Schmuck, winterlichen Textilien, Kerzen in allen Variationen (außer für den Weihnachtsbaum), Metall-/ Glas- und Holzobjekten, Mineralien und schönen Steinen, alles fürs Bad, Körperpflegeprodukten, Büchern, Spielen und Spielzeug aller Art, Familienspielen, gravierten Gläsern, sonstigen Geschenkartikeln aus besonderen Naturmaterialien sowie mit weihnachtlicher Prägung, Kunsthandwerklichem und Künstlerischem, Einzelstücken für Sammler und Liebhaber, Geschenken mit Mainz-Bezug sowie Garten- und Balkondekoration.

### **ANGEBOTSGRUPPE 4 („Genuss als Geschenk“) – 8 %**

Diese Angebotsgruppe umfasst den Verkauf besonderer Lebensmittel, Spezialitäten und Feinkost, die **nicht** zum Verzehr an Ort und Stelle vorgesehen sind, z.B. Feinkost aus Mainzer Partnerstädten, Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten, Pasteten, Käseprodukten, Fischspezialitäten, Gewürzen und Kräutern, Kaffee, Tee, Wein, Sekt, Essig und Öl, Backmischungen im Glas, Spirituosen, Senf-Spezialitäten, Chutneys und Aufstrichen.

## **ANGEBOTSGRUPPE 5 („Kinderfahrgeschäfte“) - 2 Standplätze**

Zwei Rundfahrgeschäfte für Kinder für zwei bereits fest definierte Standplätze:

Standplatz 1: mit einem Durchmesser von 7 bis max. 9 Metern (runde Grundfläche)

Standplatz 2: mit einem Durchmesser von 10 bis max. 13 Metern (runde Grundfläche)

oder

10 x 10 Metern bis max. 13 x 13 Metern (rechteckige Grundfläche).

## **ANGEBOTSGRUPPE 6 („Wurst- und Fleischimbiss“) – 5 %**

In der Angebotsgruppe erfolgt der Verkauf einer Vielfalt an Fleisch- und Wurstsorten der folgenden Sortimente: Rind, Schwein, Geflügel und weitere Fleischsorten und Produktvariationen nach verschiedensten Rezepturen wie z. B. Bratwurst, Rindswurst, Krakauer, Steak, Nierenspieße sowie Beilagen, hierzu zählen u. a. Pommes Frites, Brötchen und Brot in verschiedenen Variationen und Rohkostsalate zum sofortigen Verzehr.

## **ANGEBOTSGRUPPE 7 („Hunger auf Herzhaftes“) – 12 %**

Die Angebotsgruppe umfasst herzhaftes Speisen, auch vegetarische und vegane, zum Verzehr an Ort und Stelle, z.B. Flammkuchen, Wildgerichte, Fisch, Raclette, Suppen und Eintöpfe, Käse- und Fleischfondue, Kartoffelgerichte, Grünkohlgerichte, Käsesnacks, Brotzeit- und Vesperangebote, Bündner-Fleisch, „Gekochtes“ wie z. B. Wellfleisch, Schnitzel, warme Fleischwurst, Reibekuchen, Crêpes (wenn Schwerpunkt „herzhaft“).

## **ANGEBOTSGRUPPE 8 („Hunger auf Süßes“) – 5 %**

Die Angebotsgruppe umfasst variantenreiche Süßspeisen aller Art zum sofortigen Verzehr an Ort und Stelle. Dazu gehören z.B. Bratäpfel, Crêpes (wenn Schwerpunkt „süß“), Waffeln, Fettgebackenes, Mehlspeisen, z.B. Kaiserschmarrn, Strudel, gefüllte Knödel oder Palatschinken.

## **ANGEBOTSGRUPPE 9 („Weihnachtsbäckerei“) – 4 %**

Die Angebotsgruppe umfasst alle Arten von weihnachtlichem Gebäck z.B. Lebkuchen, Printen, Stollen, Früchtebrot oder Baumkuchen, Spekulatius, Plätzchen, Mutzen, Schneeballen, weihnachtliche hochwertige Confitüren, Kaffee, Tee, Kakao (alkoholfrei oder alkoholisch veredelt), auch zum sofortigen Verzehr an Ort und Stelle.

## **ANGEBOTSGRUPPE 10 („Naschwerk“) – 8 %**

Die Angebotsgruppe umfasst alle Arten von Süßem, wie z.B. kandierte Nüsse, kandierte oder getrocknete Früchte, Marzipan, Nougat, Schaumküsse bzw. Schaumwaffeln, Zuckerstangen, Magenbrot, Lebkuchenherzen u. ä., Popcorn, schokoladierte sowie glasierte Früchte, internationale Nasch-Spezialitäten, Schokoladenprodukte in verzehrgerechter Darreichung.

## **ANGEBOTSGRUPPE 11 („Glühwein und andere Getränke aus der Traube“) – 5 %**

Ausschank von Glühweinen, Weinen und Winzersekt und anderen Getränken aus der Traube (wie z. B. Weinbrände, Trester, Traubenliköre) sowie alkoholfreien Getränken.

## **ANGEBOTSGRUPPE 12 („Heiße winterliche Getränkespezialitäten“) – 7 %**

Die Angebotsgruppe umfasst den Ausschank alkoholischer, heißer Getränkespezialitäten, wie z. B. Grog, Jagertee, Eierpunsch, Lumumba, Fruchtweine, Feuerzangenbowle inklusive Glühwein sowie alkoholfreier Heiß- und Kaltgetränke und Spirituosen, Kaffee, Tee, Kakao (alkoholfrei oder alkoholisch veredelt).

### **b) ABRUNDUNG DER REGELSORTIMENTE**

Die Abgabe folgender Produkte zur Abrundung der festgelegten Sortimente ist in folgenden Angebotsgruppen möglich:

Angebotsgruppe 6:	Verzehrbegleitende Kaltgetränke (auch Bier und Spirituosen),
Angebotsgruppe 7:	Verzehrbegleitende Kaltgetränke (auch Bier und Spirituosen),
Angebotsgruppe 8:	Verzehrbegleitend Kaffee, Tee und Kakao (nur alkoholfrei).

Die Abgabe dieser fakultativen Sortimentsbestandteile nimmt nicht an der Bewertung des jeweiligen Angebotskonzeptes teil.

### **3. Diese insgesamt 12 gebildeten Angebotsgruppen gliedern sich ihrem Gegenstand nach in drei Hauptgruppen, nämlich**

- a) Hauptgruppe A, bestehend aus den Angebotsgruppen 1 bis 4 und
- b) Hauptgruppe B, bestehend aus den Angebotsgruppen 6 - 12 sowie
- c) Hauptgruppe C, bestehend aus der Angebotsgruppe 5

Hinweis: Es wird klargestellt, dass Maronenstände nicht Gegenstand dieser hier aufgeführten Angebotsgruppen sind. Angebote mit Maronenständen werden somit auch nicht bewertet und können auch nicht über dieses Verfahren für den Mainzer Weihnachtsmarkt zugelassen werden. Vielmehr werden diese wegen ihres anderweitigen und geringen Platzbedarfs nach Durchführung dieses Auswahlverfahrens in einem weiteren gesonderten Auswahlverfahren ausgewählt werden.

## **VIII. Vorgehensweise bei Unterangebot**

Liegt ein Unterangebot in einer Angebotsgruppe vor, werden sämtliche geeigneten Bewerbungen zur Zulassung vorgeschlagen. Die aufgrund des Unterangebots nicht besetzten Standplätze in dieser Angebotsgruppe werden innerhalb der gleichen Hauptgruppe gemäß Ziffer VII. 3. derjenigen Angebotsgruppe zugewiesen, welche das absolut gesehen höchste Überangebot an Bewerbungen aufweist. Bei in diesem Sinne gleichem Überangebot in mehreren Angebotsgruppen entscheidet über die Zuweisung das Los.

## **IX. Materielle Prüfung bei Überangebot**

Für den Fall, dass für die jeweilige Angebotsgruppe mehr Bewerbungen eingehen als für die Angebotsgruppe Standplätze vorhanden sind (Überangebot), werden die in der jeweiligen Angebotsgruppe zu vergebenden Standplätze nach Maßgabe der nachfolgenden Vorgaben in einem wettbewerblichen, transparenten und diskriminierungsfreien Auswahlverfahren vergeben.



## 1. Angebotsgruppe 1 - Weihnachtsschmuck

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 1 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebes, des Sortiments und der Betriebsführung.

In Bezug auf die Betriebsidee fließt insbesondere positiv in die Bewertung ein, wenn die angebotene betriebliche Umsetzung eine leistungsfähige und durchdachte Betriebsweise, eine qualifizierte Beratung (inkl. Deutsch- und Fremdsprachenkenntnissen), einen Reparaturservice, eine Nachkaufgarantie, Kinder- und Familienfreundlichkeit und Behindertengerechtigkeit, einen saisonalen Bedarf und eine erwartbar hohe Nachfrage erkennen lässt.

Bei der Ausstattung des Betriebes wertet die Stadt Mainz insbesondere eine solche positiv, die ein Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe widerspiegelt (z. B. übersichtliche Anordnung des Sortiments, Vorführung des Sortiments).

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. auch Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird insbesondere eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation positiv bewertet. Weiterhin werden vorhandene Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität positiv bewertet. Besondere Beachtung und eine positive Bewertung erfährt ein Sortimentsbestandteil mit Mainz-Bezug. Positiv in die Bewertung fließt dabei insbesondere ebenso ein, wenn und soweit ein Bewerber einzelne der vertriebenen Produkte am Verkaufsstand selbst herstellt, bearbeitet oder fertigstellt.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder der Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 2. Angebotsgruppe 2 – Backen und Kochen

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 2 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebes, des Sortiments und der Betriebsführung.

In Bezug auf die Betriebsidee fließt insbesondere positiv in die Bewertung ein, wenn die angebotene betriebliche Umsetzung eine leistungsfähige und durchdachte Betriebsweise, eine qualifizierte Beratung (inkl. Deutsch- und Fremdsprachenkenntnissen), einen Reparaturservice, eine Nachkaufgarantie, Kinder- und Familienfreundlichkeit und Behindertengerechtigkeit, einen saisonalen Bedarf und eine erwartbar hohe Nachfrage erkennen lässt.

Bei der Ausstattung des Betriebes wertet die Stadt Mainz insbesondere eine solche positiv, die ein Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe widerspiegelt (z. B. übersichtliche Anordnung des Sortiments, Vorführung des Sortiments).

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. auch Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird insbesondere positiv bewertet wenn Produkte mit Mainz-Bezug angeboten werden. Darüber hinaus bewertet die Stadt Mainz positiv eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation, darüber hinaus Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität, speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte. Positiv in die Bewertung fließt dabei insbesondere ebenso ein, wenn und soweit ein Bewerber einzelne der vertriebenen Produkte selbst herstellt oder den Gebrauch vor Ort demonstriert.

In der Betriebsführung wird insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder der Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

### 3. Angebotsgruppe 3 - Allerlei zum Schenken

#### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 3 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

#### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebes, des Sortiments und der Betriebsführung.

In Bezug auf die Betriebsidee fließt insbesondere positiv in die Bewertung ein, wenn die angebotene betriebliche Umsetzung eine leistungsfähige und durchdachte Betriebsweise, eine qualifizierte Beratung (inkl. Deutsch- und Fremdsprachenkenntnissen), einen Reparaturservice, eine Nachkaufgarantie, Kinder- und Familienfreundlichkeit und Behindertengerechtigkeit, einen saisonalen Bedarf und eine erwartbar hohe Nachfrage erkennen lässt.

Bei der Ausstattung des Betriebes wertet die Stadt Mainz insbesondere eine solche positiv, die ein Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe widerspiegelt (z. B. übersichtliche Anordnung des Sortiments, Vorführung des Sortiments).

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. auch Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird insbesondere positiv bewertet, wenn eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation angeboten werden. Darüber hinaus wertet die Stadt Mainz Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität positiv. Besondere Beachtung und eine positive Bewertung erfährt ein Sortimentsbestandteil mit Mainz-Bezug. Positiv in die Bewertung fließt insbesondere ebenso ein, wenn und soweit ein Bewerber einzelne der vertriebenen Produkte am Verkaufsstand selbst herstellt, bearbeitet oder fertigstellt.

Positive Bewertung findet zudem die ausschließliche oder überwiegende Verarbeitung von Naturprodukten, eine handwerkliche oder kunsthandwerkliche Herstellungsweise oder eine künstlerische Gestaltung, ein Warenangebot (auch Teile) für Sammler (Liebhaber- oder Einzelstücke) sowie speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte. Die überwiegend industrielle Massenfertigung des Sortiments oder seine Austauschbarkeit mit Blick auf andere Weihnachtsmärkte fließt negativ in die Bewertung ein.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 4. Angebotsgruppe 4 - Genuss als Geschenk

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 4 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebes, des Sortiments und der Betriebsführung.

In Bezug auf die Betriebsidee fließt insbesondere positiv in die Bewertung ein, wenn die angebotene betriebliche Umsetzung eine leistungsfähige und durchdachte Betriebsweise, eine qualifizierte Beratung (inkl. Deutsch- und Fremdsprachenkenntnissen), einen Reparaturservice, eine Nachkaufgarantie, Kinder- und Familienfreundlichkeit und Behindertengerechtigkeit, einen saisonalen Bedarf und eine erwartbar hohe Nachfrage erkennen lässt.

Bei der Ausstattung des Betriebes wertet die Stadt Mainz insbesondere eine solche positiv, die ein Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe widerspiegelt (z. B. übersichtliche Anordnung des Sortiments, Vorführung des Sortiments).

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. auch Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird insbesondere positiv bewertet, wenn eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation angeboten werden. Darüber hinaus wertet die Stadt Mainz Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität positiv. Positive Bewertung findet ebenso die ausschließliche oder überwiegende Verarbeitung von Naturprodukten sowie speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte. Positiv bewertet werden Sortimentsbestandteile mit Mainz-Bezug, weihnachtliche Feinkost-Spezialitäten (z. B. aus Mainzer Partnerstädten). Positiv in die Bewertung fließt insbesondere ebenso ein, wenn und soweit ein Bewerber einzelne der vertriebenen Produkte oder Produktbestandteile am Verkaufsstand selbst herstellt, bearbeitet oder fertigstellt.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 5. Angebotsgruppe 5 - Kinderfahrgeschäfte

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 5 kommt das folgende Auswahlkriterium für die beiden Fahrgeschäfte zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte des Fahrgeschäfts selbst, seiner Gestaltung und Dekoration sowie der Gestaltung des Fahrbetriebs insbesondere in musikalischer und lichttechnischer Hinsicht.

Entsprechend des satzungsgemäß vorgegebenen traditionellen Marktbildes sowie der städtebaulichen Einbindung auf den Domplätzen werden Fahrgeschäfte, die ihre historische Gestalt bewahrt haben oder historisierend an historische Gestaltungsmuster anknüpfen, positiv bewertet. Zudem wird ebenfalls positiv bewertet, wenn ein Fahrgeschäft sich in besonderer Weise einem Thema widmet, das mit dem Weihnachtsmarkt verbunden ist.

In Bezug auf die Gestaltung des Fahrgeschäfts bewertet die Stadt Mainz positiv, wenn und soweit sich diese nicht nur auf bloße dekorative Elemente beschränkt, sondern die gewünschte Gestaltung bereits in den Bauteilen des Geschäfts vorhanden ist. Darüber hinaus legt die Stadt Mainz Wert auf eine der besonderen Atmosphäre des Weihnachtsmarktes angepasste Gestaltung, musikalische Untermalung und Beleuchtung, weshalb eine austauschbare Jahrmarktsgestaltung und übliche bunte, wechselnd blinkende Jahrmarktsbeleuchtung negativ in die Bewertung einfließen. Mit Blick auf die Gestaltung des Fahrbetriebs wertet die Stadt Mainz positiv, wenn und soweit die Belange behinderter Kinder beachtet werden.

## 6. Angebotsgruppe 6 - Fleisch- und Wurstimbiss

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 6 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebes, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

In Bezug auf die Betriebsidee fließt insbesondere positiv ein, ob sie Gewähr dafür bietet, auch die Deckung eines hohen oder eines besonderen (z.B. Sammelbestellungen, Vorbestellungen) Bedarfs zu bewältigen. Deshalb fließt eine leistungsfähige, überzeugende und durchdachte Betriebsweise, angemessener Personaleinsatz, nachweisbare Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, qualifizierte Bedienung (auch fremdsprachlich) positiv in die Bewertung ein.

Positiv hinsichtlich der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere in der Ausstattung erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und um Kundennähe (z. B. einsehbarer Zubereitungsbereich, besonders anziehende Zubereitungs- und Garformen (z. B. offenes Feuer, Grill, Stein) standeigene Verzehrmöglichkeiten, Einrichtungen, welche die Aufenthaltsqualität erhöhen, übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen, Parallelkassen, behindertengerechte Einrichtungen (z.B. Zuwegung, Theke, Produktkennzeichnung), Wertmarkensystem. **Die Bereitschaft, im Standumfeld leicht überfahrbare, rollstuhlgerechte Kabelbrücken mit geringem Neigungswinkel zu verwenden, wird positiv bewertet.**

Die Gestaltung des Betriebes bewertet die Stadt Mainz anhand der angemessenen weihnachtlichen Dekoration des Standinnern und der Verzehreinrichtungen. Auch eine einheitliche Bekleidung des Bedienpersonals mit Bezug zum Mainzer Weihnachtsmarkt fließt in die Bewertung positiv ein.

Das gastronomische Sortiment bewertet die Stadt Mainz insbesondere positiv, insofern es von Produkten geprägt wird, die von den Besucherinnen und Besuchern nach den marktbetrieblichen Erfahrungen der Stadt Mainz erwartet werden und so zum Wiedererkennungswert des Weihnachtsmarktes beitragen. Ebenso positiv wird eine der marktbetrieblichen Größe und Eigenart des Geschäftes angemessene Sortimentsvielfalt (Vielfalt an Fleischsorten und Wurstwaren, z. B. Rind, Schwein, Geflügel) und Vielfalt an Produktvariationen sowie Vielfalt der Beilagen (auch Fladenbrot, Landbrot) bewertet. Gleiches gilt für den Nachweis von sortimentsprägenden langjährigen Erzeuger- oder Herstellerbindungen und von Sortimentskontinuität, die ausschließliche oder überwiegende Zubereitung von Produkten aus dem Metzgerhandwerk, speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte, die mithin nicht einem Großmarktsortiment entstammen.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau wird positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 7. Angebotsgruppe 7 - Hunger auf Herzhaftes

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 7 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

Hinsichtlich der Betriebsidee wird insbesondere positiv bewertet eine überzeugende Umsetzung (z.B. durch eine leistungsfähige, durchdachte Betriebsweise), nachweisbare Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, angemessener Personaleinsatz und qualifizierte Bedienung (auch fremdsprachlich).

Bei der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv ein erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und um Kundennähe (z. B. ständeigene Verzehrmöglichkeiten, die Aufenthaltsqualität erhöhende Einrichtungen, übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen, behindertengerechte Einrichtung (z.B. Zuwegung, Theken, Produktkennzeichnung), Ästhetik und Einfallsreichtum der Gar- und Zubereitungseinrichtungen (einschbarer Produktionsbereich oder Küche), Wertmarkensystem. **Die Bereitschaft, im Standumfeld leicht überfahrbare, rollstuhlgerechte Kabelbrücken mit geringem Neigungswinkel zu verwenden, wird positiv bewertet.**

Die Gestaltung des Betriebes bewertet die Stadt Mainz anhand der angemessenen weihnachtlichen und / oder winterlichen Dekoration des Standinneren.

Das gastronomische Sortiment bewertet die Stadt Mainz insbesondere positiv, insofern es von Produkten geprägt wird, die von den Besucherinnen und Besuchern nach den marktbetrieblichen Erfahrungen der Stadt Mainz erwartet werden. Daneben fließen in die Bewertung insbesondere positiv ein: eine der marktbetrieblichen Größe und Eigenart des Geschäftes angemessene Zahl von Produktvariationen, die Ästhetik des Servierts, Nachweis von sortimentsprägenden langjährigen Erzeuger- oder Herstellerbindungen und von Sortimentskontinuität, **die Verwendung innovativer Produkte oder solcher von Premiumqualität** speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte und, wenn ein Bewerber sämtliche oder einzelne der vertriebenen Produkte frisch am Verkaufsstand selbst herstellt, bearbeitet oder fertigstellt. Weiterhin wird positiv bewertet, wenn eine Konzentration auf ein bestimmtes Gericht oder eine Variation einer Speise vorhanden ist.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.



## 8. Angebotsgruppe 8 - Hunger auf Süßes

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 8 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

Hinsichtlich der Betriebsidee wird insbesondere positiv bewertet eine überzeugende Umsetzung (z. B. durch eine leistungsfähige, durchdachte Betriebsweise), nachweisbare Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit und qualifizierte Bedienung (auch fremdsprachlich).

Bei der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und um Kundennähe (z. B. standeigene Verzehrmöglichkeiten, Einrichtungen, welche die Aufenthaltsqualität erhöhen, übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen), behindertengerechte Einrichtungen (z.B. Zuwegung, Theken, Produktkennzeichnung), Ästhetik und Einfallsreichtum der Gar- und Zubereitungseinrichtungen (einschbarer Produktionsbereich oder Küche). **Die Bereitschaft, im Standumfeld leicht überfahrbare, rollstuhlgerechte Kabelbrücken mit geringem Neigungswinkel zu verwenden, wird positiv bewertet.**

Die Gestaltung des Betriebes bewertet die Stadt Mainz anhand der angemessenen weihnachtlichen und / oder winterlichen Dekoration des Standinneren.

Das gastronomische Sortiment bewertet die Stadt Mainz insbesondere positiv, insofern es von Produkten geprägt wird, die von den Besucherinnen und Besuchern nach den marktbetrieblichen Erfahrungen der Stadt Mainz erwartet werden. Daneben fließen positiv in die Bewertung ein: eine der marktbetrieblichen Größe und Eigenart des Geschäftes angemessene Zahl von Produktvariationen, die Ästhetik des Servierten, Nachweis von sortimentsprägenden langjährigen Erzeuger- oder Herstellerbindungen und von Sortimentskontinuität, speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte ein und wenn ein Bewerber sämtliche oder einzelne der vertriebenen Produkte marktfrisch am Verkaufsstand selbst herstellt, bearbeitet oder fertigstellt. Weiterhin wird positiv bewertet, wenn eine Konzentration auf ein bestimmtes Gericht oder eine Variation einer Speise vorhanden ist.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 9. Angebotsgruppe 9 - Weihnachtsbäckerei

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 9 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

Positiv in die Bewertung hinsichtlich der Betriebsidee fließen dabei die Deckung eines besonderen Bedarfs, die betriebliche Umsetzung durch leistungsfähige und durchdachte Betriebsweise, nachweisbare Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, qualifizierte Beratung (inkl. Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse), Kinder- und Familienfreundlichkeit und Behindertengerechtigkeit ein.

Bei der Ausstattung des Betriebes wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv z.B. das Tragen bäckerähnlicher Bekleidung, eine einsehbare Backstube sowie die Kombination von Gebäck und Kaffeegenuss u.a. durch eigenen Verzehrereich. Ebenso erkennbares Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe (z. B. übersichtliche Anordnung des Sortiments, Vorführungen zum Sortiment, Verpackungsservice).

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. Gestaltung durch Backutensilien, historische Fotos, Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation sowie Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität positiv gewertet. Positive Bewertung finden ebenso speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte. Begrüßt und positiv bewertet werden Sortimentsbestandteile mit Mainz-Bezug und ebenso internationale weihnachtliche Gebäck-Spezialitäten.

Positiv in die Bewertung fließt ebenso stets ein, wenn und soweit ein Bewerber die vertriebenen Produkte oder Produktbestandteile am Verkaufsstand marktfrisch herstellt, bearbeitet oder backt. Zusätzlich wird die Herstellung traditioneller Gebäcksorten (z.B. Makronen, Vanillekipferl) nach eigenen Rezepten positiv bewertet.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet, Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 10. Angebotsgruppe 10 - Naschwerk

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 10 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des Sortiments und der Betriebsführung.

Hinsichtlich der Betriebsidee wird insbesondere positiv bewertet eine überzeugende Umsetzung (z. B. durch eine leistungsfähige, durchdachte Betriebsweise), nachweisbare Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, qualifizierte Bedienung (deutsche und auch fremdsprachliche Sprachkenntnisse).

Bei der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und um Kundennähe, wie z. B. übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen, behindertengerechte Einrichtung (z.B. Zuwegung, Theken, Produktkennzeichnung), offene Einsehbarkeit in Zubereitungsbereiche, Vorführungen zum Sortiment., Kostproben und Verpackungsservice.

Hinsichtlich der Gestaltung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere positiv die Stimmigkeit von Standinnerem und Warenpräsentation, sowie Ästhetik und Einfallsreichtum der Warenpräsentation (z. B. auch Effektbeleuchtung oder eigenes Verpackungsmaterial mit Mainz-Bezug).

Im Zusammenhang mit dem Sortiment wird insbesondere positiv eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäfts angemessene Sortimentsvielfalt und Produktvariation sowie Herstellernachweise oder eine sortimentsprägende, langjährige Herstellerbindung und Sortimentskontinuität. Positiv bewertet wird, wenn das Sortiment eine breite und umfassende Auswahl ermöglicht oder aber sich variantenreich mit einem bestimmten Segment befasst und so eine bewusste Sortimentsabgrenzung trifft. Positiv bewertet wird ebenso, wenn neben den auf Weihnachtsmärkten üblichen Produkten auch süße Besonderheiten vorgehalten werden und so ein Alleinstellungsmerkmal vorhanden ist. (z. B. internationales Zuckerwerk: amerikanische Weihnachts-Süßwaren, türkischer Honig, orientalische Spezialitäten). Positiv in die Bewertung fließt insbesondere ein, wenn und soweit ein Bewerber vertriebene Produkte oder Produktbestandteile am Verkaufsstand marktfrisch herstellt oder nachfragegerechte und dekorierte Zusammenstellungen (Präsentkörbchen) anbietet.

Positive Bewertung finden ebenso speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte.

In der Betriebsführung wird insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten und die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder der Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort werden positiv bewertet.

## 11. Angebotsgruppe 11 - Glühwein und andere Produkte aus der Traube

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 11 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

Die Betriebsidee wird durch die Stadt Mainz insbesondere dahingehend bewertet, ob – und inwieweit - sie Gewähr bietet, die Deckung eines hohen Bedarfs zu bewältigen und dabei gleichzeitig besonderen Ansprüchen zu genügen.

Eine leistungsfähige, überzeugende und durchdachte Betriebsweise, angemessener Personaleinsatz, nachweisbare und dauerhafte Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, qualifizierte Bedienung (auch fremdsprachlich) fließen deshalb positiv in die Bewertung ein.

Positiv hinsichtlich der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere in der Ausstattung erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe (besonders anziehende, die Aufenthaltsqualität erhöhende Einrichtungen), übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen, Parallelkassen, besonderer Service für Besuchergruppen oder bei Sammelbestellungen, behindertengerechte Einrichtungen (z.B. Zuwegung, Theken, Produktkennzeichnung), Entmischung von Bedienbereich und Pfandrückgabe durch gesondert platzierten Rückgabebestellen.

Die Gestaltung des Betriebes bewertet die Stadt Mainz danach, ob - und welche - weihnachtliche Dekoration des Standinneren mit erkennbarem Winzerbezug oder einer umfassenden Gestaltungsidee, z. B. Verkleidung von Wänden (kellerei-ähnlich), besonders aufwändige Gestaltung von Zapfanlagen (z. B. Metallbeschläge) vorhanden ist oder Vorschläge dafür gemacht werden. Auch eine einheitliche Bekleidung des Bedienpersonals mit Bezug zum Mainzer Weihnachtsmarkt fließt in die Bewertung positiv ein.

Das Sortiment bewertet die Stadt Mainz insbesondere positiv, insofern es von Produkten geprägt wird, die von den Besucherinnen und Besuchern nach marktbetrieblichen Erfahrungen erwartet werden und so zum Wiedererkennungswert des Weihnachtsmarktes beitragen.

Positiv wird eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäftes angemessene Vielfalt der Glühweinarten: roter, weißer und Rosé-Glühwein, Glühwein aus bestimmten Rebsorten (z. B. Merlot- oder Dornfelderglühwein) bewertet. Ebenso wird positiv bewertet, wenn Angebote für Diabetiker oder für sonst in der Ernährung eingeschränkte Personen vorgehalten werden.

Die Landeshauptstadt Mainz bewertet als positiv, wenn und soweit der Glühwein unter Verwendung von Weinen der Anbaugebiete Rheinhessen und Rheingau hergestellt wird.

Es wird darüber hinaus positiv bewertet, wenn die einzelnen Glühweine einem oder mehreren bestimmten, zu benennenden Winzerbetrieben zugeordnet werden können.

Positiv bewertet die Stadt Mainz, wenn und soweit Glühweine speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellt werden.

Glühweine unbekannter oder unbestimmter Herkunft, mithin solche die aus einem Großmarktsortiment entstammen, erfüllen nicht die Ansprüche, welche die Stadt Mainz als GreatWineCapital an den ausgeschenkten Glühwein auf ihrem Weihnachtsmarkt stellt. Sie werden deshalb negativ bewertet.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder der Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

## 12. Angebotsgruppe 12 - Heiße winterliche Getränkesspezialitäten

### a) Auswahlkriterium

In der Angebotsgruppe 12 kommt das folgende Auswahlkriterium zur Anwendung:

- Attraktivität des Angebotskonzeptes (100 %)

### b) Bewertungsmaßstab für das Auswahlkriterium

Der Bewerber hat ein Angebotskonzept gemäß Ziffer II. 2. anzubieten, das er nach Zulassung zum Weihnachtsmarkt und Abschluss des Mietvertrages umzusetzen hat.

Die Stadt Mainz bewertet im Rahmen des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ die Qualität und Güte der Betriebsidee, der Betriebsausstattung, der Gestaltung des Betriebs, des gastronomischen Sortiments und der Betriebsführung.

Die Betriebsidee wird durch die Stadt Mainz insbesondere dahingehend bewertet, ob und inwieweit sie Gewähr bietet, die Deckung eines hohen Bedarfs zu bewältigen und dabei einer breitgefächerten Nachfrage zu genügen. Eine leistungsfähige, überzeugende und durchdachte Betriebsweise, angemessener Personaleinsatz, nachweisbare und dauerhafte Sorgfalt hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit, qualifizierte Bedienung (auch fremdsprachlich) fließen positiv in die Bewertung ein.

Positiv hinsichtlich der Ausstattung des Betriebs wertet die Stadt Mainz insbesondere in der Ausstattung erkennbares und durchgängiges Bemühen um Kundenfreundlichkeit und Kundennähe (z.B. die Aufenthaltsqualität erhöhende Einrichtungen), übersichtliche Gliederung von Bedienbereichen, Parallelkassen, besondere Service für Besuchergruppen oder bei Sammelbestellungen, behindertengerechte Einrichtungen (z.B. Zuwegung, Theken, Produktkennzeichnung), Entmischung von Bedienbereich und Pfandrückgabe durch gesonderte Rückgabebereiche

Die Gestaltung des Betriebes bewertet die Stadt Mainz dann positiv, wenn und soweit eine weihnachtliche Dekoration des Standinneren oder eine besondere Gestaltungsidee (z. B. Verkleidung von Wänden), eine besondere Gestaltung von Kessel- oder Zapfanlagen (z. B. Metallbeschläge) oder für besondere Betriebsvorgänge (z. B. Feuerzangenbowle) besondere Inszenierungen angeboten werden.

In die Bewertung des Sortiments geht eine der marktbetrieblichen Größe des Geschäftes angemessene Vielfalt der Glühweinarten: roter, weißer und Rosé-Glühwein ein. Ebenso wird positiv bewertet, wenn Angebote für Diabetiker oder sonst in der Ernährung eingeschränkte Personen vorgehalten werden.

Die Landeshauptstadt Mainz bewertet als positiv, wenn und soweit der Glühwein unter Verwendung von Weinen der Anbaugebiete Rheinhessen und Rheingau hergestellt wird.

Es wird darüber hinaus positiv bewertet, wenn die einzelnen Glühweine einem oder mehreren bestimmten, zu benennenden Winzerbetrieben zugeordnet werden können.

Positiv bewertet die Stadt Mainz, wenn und soweit Glühweine speziell für den Mainzer Weihnachtsmarkt hergestellt, am Stand eine besondere, auch alkoholische Veredelung erhalten.

Glühweine unbekannter oder unbestimmter Herkunft, mithin solche, die aus einem Großmarktsortiment entstammen, erfüllen nicht die Ansprüche, welche die Landeshauptstadt Mainz als GreatWineCapital an den auf ihrem Weihnachtsmarkt ausgesetzten Glühwein stellt. Sie werden deshalb negativ bewertet.

Hinsichtlich der Breite des Sortiments weist die Landeshauptstadt Mainz darauf hin, dass es zulässig ist und positiv gewertet wird, wenn Sortimentsschwerpunkte gesetzt werden.

In der Betriebsführung werden insbesondere positiv bewertet, wenn Orts- und / oder Kundenkenntnis das vorgelegte Angebotskonzept geprägt haben. Auch langjährige marktkundliche Erfahrungen als Beschicker von Weihnachtsmärkten, insbesondere als Schausteller / Schaustellerin oder Marktkaufmann oder Marktkauffrau werden positiv bewertet. Die dauernde persönliche Anwesenheit des Inhabers oder der Inhaberin oder von Familienmitgliedern in der Betriebsführung vor Ort wird positiv bewertet.

### 13. Bewertungsrahmen für die Angebotsgruppen 1 - 12

Für das alleinige Auswahlkriterium „Attraktivität des Angebotskonzeptes“ werden in der jeweiligen Angebotsgruppe maximal 100 Punkte vergeben. Das Angebot des Bewerbers mit der höchsten Punktzahl nach dem bekannt gemachten Auswahlkriterium stellt das aus Sicht der Stadt Mainz beste Angebot in dieser Angebotsgruppe dar. Auf der Grundlage der Punktbewertungen nach Ziffer 14 bildet die Stadt Mainz unter den Bewerbern der betreffenden Angebotsgruppe eine Rangfolge.

### 14. Bewertung des Auswahlkriteriums „Attraktivität des Angebotskonzeptes“

- a) Das Kriterium wird auf der Grundlage der unter Ziffer IX. 1. bis 12. für die jeweilige Angebotsgruppe erläuterten Bewertungsmaßstäbe in der jeweiligen Angebotsgruppe mit folgenden Punktnoten bewertet, wobei die Stadt Mainz nach konkreter Sachlage auch halbe Punktebewertungen als Zwischenwerte vergibt (zum Beispiel 1,5 Punkte):

0 Punkte:	Bewerber legt kein Angebotskonzept vor
1 Punkt:	Aus Sicht der Stadt Mainz ausreichende Attraktivität des Angebotskonzeptes
2 Punkte:	Aus Sicht der Stadt Mainz befriedigende Attraktivität des Angebotskonzeptes
3 Punkte:	Aus Sicht der Stadt Mainz gute Attraktivität des Angebotskonzeptes
4 Punkte:	Aus Sicht der Stadt Mainz sehr gute Attraktivität des Angebotskonzeptes
5 Punkte:	Aus Sicht der Stadt Mainz hervorragende Attraktivität des Angebotskonzeptes

Maximal können 5 Punkte erzielt werden. Diese werden mit dem Faktor 20 multipliziert (= Maximal 100 Punkte)

### b) Bewertungsmechanismus bei Punktgleichheit

Besteht nach dem so ermittelten Wertungsergebnis innerhalb der jeweiligen Angebotsgruppe

- eine Punktgleichheit zwischen Bewerbern, die für den letzten verfügbaren Platz oder die letzten verfügbaren Plätze in Betracht kommen

und

- würde nach dem vorliegenden Wettbewerbsergebnis keiner der nicht bekannten und bewährten Bewerber einen Standplatz zugewiesen bekommen,

wird der letzte verfügbare Platz oder werden die letzten verfügbaren Plätze nach folgenden Maßgaben vergeben:



- 25 % der noch zu vergebenden Plätze (mathematisch gerundet), jedoch mindestens ein Platz, wird an nicht bekannte und bewährte punktgleiche Bewerber vergeben. Ist die Anzahl der punktgleichen nicht bekannten und bewährten Bewerber geringer als ihnen nach Satz 1 dieses Absatzes Plätze zustünden, reduziert sich die Anzahl der Plätze, die an nicht bekannte und bewährte Bewerber vergeben wird entsprechend. Ist die Anzahl der punktgleichen nicht bekannten und bewährten Bewerber höher, entscheidet das Los.
- Die übrigen Plätze werden an die punktgleichen bekannten und bewährten Bewerber vergeben. Ist die Anzahl der punktgleichen bekannten und bewährten Bewerber höher, entscheidet das Los. Ist die Anzahl der punktgleichen bekannten und bewährten Bewerber geringer, werden die noch verbleibenden Plätze zunächst an alle bekannten und bewährten Bewerber und sodann auch an nicht bekannte und bewährte Bewerber vergeben. Ist die Zahl der punktgleichen nicht bekannten und bewährten Bewerber höher als die Anzahl der noch verbleibenden Plätze, entscheidet das Los.

Bekommt dagegen bereits nach dem vorliegenden Wettbewerbsergebnis zumindest ein nicht bekannter und bewährter Bewerber einen Standplatz innerhalb dieser Angebotsgruppe zugewiesen, wird der letzte verfügbare Platz bzw. werden die letzten verfügbaren Plätze an die punktgleichen bekannten und bewährten Bewerber nach dem Losverfahren vergeben.

Als „bekannt und bewährt“ gelten dabei diejenigen Bewerber innerhalb der jeweiligen Angebotsgruppe, die während der letzten 9 Jahre in mindestens 6 Jahren am Mainzer Weihnachtsmarkt teilgenommen haben und deren Zulassung in den Jahren der Teilnahme nicht widerrufen worden ist.

## **X. Auswahlgremium**

Für die Bewertung der Bewerbungen beruft der / die Oberbürgermeister/in geeignete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadt Mainz. Weitere Personen können als beratende Sachverständige hinzugezogen werden.

Sie erarbeiten einen Bewertungs- und Auswahlvorschlag, der dem in § 19 der Satzung über Märkte und Volksfeste niedergelegten Willen Rechnung trägt.

## **XI. Zulassungen und Absagen**

Die ausgewählten Bewerberinnen und Bewerber werden nach Maßgabe der §§ 4 und 19 der Satzung durch die Stadt Mainz zugelassen.

Nichtzugelassene Bewerberinnen und Bewerber erhalten eine schriftliche Absage.