**Bilag 2 – Forpagters tilbud – sortiment og forretningskoncept**

Bortforpagter ønsker en café med fokus på økologiske måltider, der både imødekommer behovene hos brugere, som ønsker at nyde deres måltid i caféens områder efter endt svømning, samt tilbyder hurtig servering til dem, der ønsker at vende tilbage til svømningen. Kravene til sortiment og forretningskoncept, samt hvad der vil blive vægtet positivt i vurderingen, fremgår af tilbudsbetingelsernes pkt. 11.1.

# ****Sortiment****

Sortimentet skal bestå af kolde og varme drikke, en eller flere snacks, en eller flere varme retter og en eller flere ”let spiselig(e)” retter. Eksempler på dette kunne være:

* Snack: Chips, nødder, popcorn
* Varm ret: Spaghetti bolognese, gryderet
* ”Let spiselig” ret: Pommes fritter, kyllingenuggets, pastasalat, smørrebrød

Tilbudsgiverne skal beskrive, hvad de kan tilbyde og hvordan de vil sammensætte et sortiment, der afspejler de ønskede resultater for caféen.

# Forretningskoncept

Forretningskonceptet skal støtte Bortforpagters indkøbspolitik og sikre, at caféen tiltrækker et bredt publikum. Konceptet skal også indeholde en plan for, hvordan tilbudsgiveren vil reducere caféens klimaaftryk samt visionen for caféens fremtid.

Tilbudsgiverne skal beskrive deres forretningskoncept for caféen, herunder hvordan de vil bidrage til caféens overordnede mål og strategi.

# Referencer

Der stilles ikke krav om referencer fra tidligere forpagtning af caféer, men hvis tilbudsgiver har dem, skal de beskrives. Disse referencer skal indeholde følgende oplysninger:

* Kontaktoplysninger på referencepersoner
* Tidsperiode for forpagtningen
* Beskrivelse af det forpagtede og samarbejdet med Bortforpagter
* Tilbudsgiverens erfaring med drift og ledelse