

Bijlage 8 Smaaktestprotocol

Protocol smaaktest

Het sub/subgunningscriterium smaaktest dient op zo'n objectief mogelijke wijze gemeten te worden. De medewerkers van Kentalis krijgen de mogelijkheid om deel te nemen aan de georganiseerde smaaktestdagen. De smaaktest zal plaatsvinden van maandag 30 oktober tot en met vrijdag 3 november. Er zullen in totaal ongeveer tussen de 50 tot 200 medewerkers deelnemen aan de smaaktest. Het betreft hier een blinde smaaktest van warme dranken uit een 2 verschillende automaten (per inschrijver) op basis van +/- 8 gram per consumptie. Namelijk de ANIMO Optibean voor de verse bonen koffie en de Gallery 220 voor de overige warme dranken.

Deelnemers

Onder 'deelnemers' wordt verstaan medewerkers en flexibele arbeidskrachten. Alle deelnemers worden geattendeerd (digitaal, mondeling en/of schriftelijk) om deel te nemen aan de smaaktest.

Om te voorkomen dat deelnemers meerdere formulieren invullen, wordt er gevraagd naar de naam en afdeling waar men voor werkt. Het wordt dus geen anonieme smaaktest. Zo wordt voorkomen dat iemand de resultaten probeert te beïnvloeden. Deze persoonsgegevens worden alleen gebruikt om na te gaan of iemand een formulier meerdere keren heeft ingevuld; deze gegevens worden niet aan andere afdelingen verstrekt.

Scope

De deelnemers beoordelen hun eigen favoriete koffie, cappuccino, thee en chocolademelk zoals zij dit gewend zijn te drinken. Dit betekent dat als ze bijvoorbeeld koffie met suiker drinken, de suiker wordt toegevoegd aan de variant. Iedere deelnemer beoordeelt elk drankje.

Opstelling

Er wordt een zogenaamde 'blinde' smaaktest uitgevoerd; de medewerkers beoordelen geanonimiseerde consumpties en weten niet welke ingrediënten van welke leverancier zij beoordelen.

Vanuit de inschrijver mag er maximaal een medewerker aanwezig zijn om de zetmethodiek samen met de automatenleverancier na te lopen. Daarnaast mag er op woensdag 1 november een medewerker aanwezig zijn om te kijken of er voldoende ingrediënten op voorraad zijn. Zie het beschrijvend document K4 Smaaktest voor de datum en tijdstip. De medewerker van inschrijver mag geen bemoeienis hebben met de voortgang van de smaaktest en zullen niet spreken met de deelnemers aan de smaaktest. Indien de inschrijver zich hier niet aan houdt, wordt deze uitgesloten worden van verdere deelname. De medewerker van inschrijver dient neutrale, niet naar de firmanaam herleidbare, kleding te dragen. De inschrijver dient te zorgen voor voldoende ingrediënten tijdens de smaaktest(week).

Ingrediënten

De aangeboden ingrediënten tijdens de smaaktest dienen hetzelfde te zijn als de ingrediënten die in de offerte van inschrijver zijn aangeboden.

De volgende warme dranken worden getest:

- Thee (met en/of zonder suiker);
- Cappuccino (met en/of zonder suiker);
- Fresh brew koffie (met en/of zonder suiker);
- Verse bonen koffie (met en/of zonder suiker);
- Chocolademelk (uit de automaat).

Producten welke inschrijver mee dient te nemen naar de smaaktest dagen:

- Verse bonen (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Filter koffie (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Creamer (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Topping (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Suiker (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Cacao (voor in de automaat). Deze dient in een blanco verpakking geleverd te worden;
- Theezakjes per 2 gram. Groene thee citroen, English blend, Earl grey, Rooibos, Groene thee puur en Munt. Het mag niet te herleiden zijn van welk merk het theezakje is;
- Suikersticks. Het mag niet te herleiden zijn van welk merk de suiker stick is;
- Cream sticks. Het mag niet te herleiden zijn van welk merk de cream stick is;

De kosten van de ingrediënten en toebehoren voor de smaaktest komen voor rekening van de inschrijvende partijen. Kentalis zorgt voor de automaten, bekertjes en roerstaafjes.

De deelnemers beoordelen de dranken op onderstaande punten:

- Temperatuur
- Geur
- Smaak

Datum

De smaaktest voor de deelnemers vindt plaats van maandag 30 oktober 2023 tot vrijdag 3 november 2023. De koffiezetautomaten worden op vrijdag 27 oktober ingesteld samen met de medewerkers van de inschrijver.

Beoordeling smaaktest

Per warme drank wordt onderstaande wegingsfactor toegepast:

Warme drank	Wegingsfactor
Thee	0,15 0,10
Cappuccino	0,10
Fresh brew koffie (snelfiltermaling)	0,35
Verse bonen koffie	0,35
Chocolademelk	0,10

De deelnemers kunnen de smaak van de dranken beoordelen met de volgende 4 classificaties.

Waardering	Toelichting	Score
Niet lekker	De consumptie is niet te drinken.	0%
Voldoet	De consumptie voldoet en is te drinken bij gebrek aan alternatieven.	40%
Lekker	De consumptie is lekker, maar er is ruimte voor verbetering. Ik heb lekkerdere (automaten) consumpties gedronken.	70%
Uitmundend	De consumptie behoort absoluut tot de meest lekkere (automaten) consumptie die ik ooit heb gedronken. Niks meer aan veranderen.	100%

Rekenvoorbeeld beoordeling smaaktest:

Warme drank	Wegingsfactor	Score	Gewogen score
Thee	0,10	Voldoet 40%	4,00
Cappuccino	0,10	Voldoet 40%	4,00
Filter koffie	0,35	Voldoet 40%	14,00
Bonen koffie	0,35	Lekker 70%	24,50
Chocolademelk	0,10	Voldoet 40%	4,00
Totaal			50,50

$50,50\% \times 25$ (aantal te behalen punten) = **12,63 punten**

Alle scores per deelnemer, per warme drank worden bij elkaar opgeteld en gedeeld door het aantal deelnemers. Zo wordt de gemiddelde score bepaald. Alle scorepercentages worden afgerond op 2 decimalen. Indien de gewogen score 39% of lager is, dan is het een knock-out en zal de inschrijver uitgesloten worden.