

Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Ein Beschaffungs-Leitfaden für Kommunen und öffentliche Einrichtungen



FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



ECOZEPT

Herausgeber

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
Referat II 7 Nachhaltigkeitsstrategie
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden
E-Mail: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de
✉ umwelt.hessen.de
✉ hessen-nachhaltig.de

Erstellt durch:

FiBL Projekte GmbH, Frankfurt a/M
Projektleitung: Anja Erhart
E-Mail: Anja.Erhart@fibl.org
✉ fibl.org

In Zusammenarbeit mit:

ECOZEPT – Andreas Jändl und Dr. Burkhard Schaer GbR, Freising
✉ ecozept.de
und
Prof. Dr. Christopher Zeiss, Werther
E-Mail: Christopher.Zeiss@gmail.com

Redaktion

Anja Erhart (FiBL Projekte GmbH) in Zusammenarbeit mit
Prof. Dr. Christopher Zeiss und Michael Böhm (ECOZEPT)

Gestaltung

organic Markenkommunikation GmbH, Frankfurt a/M
✉ organic-communication.de

Bezug

ISBN 978-3-89274-438-2

Stand

10. Juni 2022

Bildnachweise

Titelbild: Photography Firm, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 3: Foto Priska Hinz, © Oliver Rüter/Umweltministerium | Seite 6: eyecrave productions, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 9: Bildreferenz Stadt Zürich | Seite 25: Photography Firm, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 26: VÖL-Logo, Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. | Seite 29: fotografixx, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 31: Saisonkalender, MGH GUTES AUS HESSEN GmbH | Seite 33: Diane Labombarbe, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 37: Adam Rhodes, [usplash.com](https://www.usplash.com) | Seite 39: FAIRTRADE-Logo, Fairtrade Deutschland e.V., Foto, Ian Turnell, [pexels.com](https://www.pexels.com) | Seite 41: mhp, stock.adobe.com | Seite 43: Simon Skafar, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 45: Ohne Gentechnik-Logo, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL); Foto, Abdulhakeem Samae, [pixabay.com](https://www.pixabay.com) | Seite 46: Angelina Zinovieva, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 48: KarepaStock, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) | Seite 49: Rawpixel, [istockphotos.com](https://www.istockphotos.com) |

Weitere rechtliche Hinweise zum Datenschutz

Näheres zum Datenschutz und Ihren Rechten entnehmen Sie bitte der Seite [✉ hessen-nachhaltig.de](http://hessen-nachhaltig.de) unter Datenschutzerklärung. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Erhalt von Informationen/Materialien zu beenden. Bitte senden Sie uns dazu eine E-Mail an: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de

Haftungshinweis

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte der externen Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiberinnen und Betreiber verantwortlich.

Hinweis zur Verwendung

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Hessischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie Wahlen zum Europaparlament. Missbräuchlich ist besonders die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl die Druckschrift dem Empfänger zugegangen ist. Den Parteien ist jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.



Liebe Leserinnen und Leser,

lecker und nachhaltig: Mit unserer Ernährung legen wir einen Grundstein für unsere Gesundheit und die Gesundheit unseres Planeten. Zugleich essen wir immer häufiger nicht zu Hause, sondern unterwegs. Deshalb ist es so wichtig, dass auch in Kantinen und in Mensen gesundes, leckeres und nachhaltiges Essen angeboten wird. Dafür setzen wir uns mit der Hessischen Ernährungs- und der Nachhaltigkeitsstrategie ein.

Aber wie lässt sich erreichen, dass in Schulmensen und Krankenhausküchen, in Betriebskantinen und Seniorenheimen regional und nachhaltig erzeugte Lebensmittel zu gesunden, frischen Speisen verarbeitet werden? Mit dem vorliegenden Leitfaden wollen wir Kommunen und öffentliche Einrichtungen dabei unterstützen, schon bei der Ausschreibung die Weichen richtig zu stellen. Dafür kombiniert dieser Leitfaden juristische Expertise und handfeste Erfahrungen aus der Praxis – damit am Ende mehr regionale, saisonale und biologische Gerichte, die schmecken, auf den Tellern landen.

Der Leitfaden ist ein Baustein, der eingebettet ist in viele weitere Maßnahmen der Landesregierung: So stärken wir beispielsweise das Angebot regionaler und biologischer Lebensmittel mit unserem Ökoaktionsplan. Bis 2025 sollen rund 25 Prozent der Agrarflächen in unserem Land ökologisch bewirtschaftet werden. Wir helfen Landwirtinnen und Landwirten bei der Umstellung und fördern den Ausbau von Vermarktungsstrukturen.

Gemeinsam wollen wir so die Ziele der Hessischen Ernährungs- und Nachhaltigkeitsstrategie erreichen und dafür sorgen, dass sich Bürgerinnen und Bürger einfach und möglichst überall mit gesundem, nachhaltigem Essen versorgen können.

In diesem Sinne wünsche ich eine aufschlussreiche Lektüre und gutes Gelingen beim gemeinsamen Weg zu mehr Genuss und Nachhaltigkeit.

Ihre

Priska Hinz

Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Inhalt	1	Wozu dient dieser Leitfaden?	6
	2	10 Leitfragen	8
	3	Nachhaltigkeitskriterien rechtssicher im Vergabeverfahren berücksichtigen	9
	3.1	Vorbereitung	11
	3.2	Vergabeunterlagen	17
	3.3	Ausschreibung	20
	3.4	Wertung	22
	4	Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung	25
	4.1	Ökologisch erzeugte Lebensmittel	25
	4.2	Regionale Produkte und Lieferketten	29
	4.3	Saisonales Obst und Gemüse	31
	4.4	Konsumreduzierung von Fleisch und tierischen Lebensmitteln	33
	4.5	Tierische Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung	35
	4.6	Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur	37
	4.7	Fair gehandelte Produkte	39
	4.8	Reduktion von Lebensmittelabfällen	41
	4.9	Reduktion von Verpackungsmüll	43
	4.10	Energieeffizienz in der Küche	44
	4.11	Produkte ohne gentechnisch veränderte Organismen	46
	4.12	Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards	47
	4.13	Gering oder schonend verarbeitete Lebensmittel	49
	4.14	Ernährungsbildung	50
	5	Weiterführende Informationen	51
	5.1	Regional und Bio	51
	5.2	Einkaufsführer für Produkte aus Hessen	52

6	Formulierungsbeispiele	53
6.1	Leistungsbeschreibung	53
6.1.1	Örtliche Gegebenheiten	53
6.1.2	DGE-Qualitätsstandard	54
6.1.3	Bio-Quote für einzelne Warengruppen	54
6.1.4	Ausschluss von bestimmten unerwünschten Lebensmitteln	55
6.2	Wertungskriterien	56
6.3	Einsichts- und Kontrollrechte	57
6.4	Weiterleitungsverpflichtung	59
6.5	Sanktionierung	59
6.5.1	Fristlose Kündigung	59
6.5.2	Vertragsstrafe	61
6.5.3	Ersatzbeschaffung	61
	Abkürzungen der Rechtsvorschriften	62
	Quellenverzeichnis	63



1

Wozu dient dieser Leitfaden?

Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: Wer fände dieses Ziel nicht erstrebenswert? Die Umsetzung gestaltet sich aber im Detail manchmal überraschend schwierig. Genau deshalb wurde dieser Leitfaden im Auftrag des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Zeiss und der Ecozept GbR erstellt.

Wenn Sie in einer öffentlichen (oder öffentlich geförderten) Einrichtung dafür verantwortlich sind, Verpflegungsleistungen auszuschreiben, dann sind Sie vielleicht auch schon auf Fragen wie diese gestoßen:

- Was heißt überhaupt „mehr Nachhaltigkeit“ im Kontext von Ausschreibungen?
- Wie erreichen wir, dass die Ausschreibung Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt und rechtssicher ist?
- Wir möchten mehr Bio-Lebensmittel anbieten, aber welchen Anteil von Bio an den auszugebenden Mahlzeiten können oder sollen wir überhaupt verlangen?
- Sind Bio-Zutaten für die jeweiligen Küchen überhaupt in den benötigten Mengen und dem nötigen Vorverarbeitungsgrad verfügbar?
- Wie können wir erreichen, dass mehr regionale Zutaten eingesetzt werden?
- Können wir verhindern, dass im Dezember der Salat immer aus Treibhausgurken und -tomaten besteht?

- Lässt sich die Ausschreibung so formulieren, dass die Küchen gesünderes Essen anbieten?

Auf all diese Fragen (und noch mehr) möchte dieser Leitfaden eine Antwort geben. Er wendet sich an alle Kommunen, an öffentliche oder öffentlich geförderte Einrichtungen in Hessen, die Verpflegungsleistungen ausschreiben, beispielsweise für

- Caterings bei Konferenzen, Empfängen oder anderen Veranstaltungen;
- einen Bewirtungsservice im Rathaus;
- das Betreiben oder Verpachten von Kantinen in Verwaltungsgebäuden;
- das Verpachten von Cafés, Kiosken oder (Getränke-)Automaten;
- die Verpflegung in staatlichen Schulen, Kitas, Krankenhäusern oder Seniorenheimen.

Von dem Leitfaden profitieren alle, die direkt mit der Beschaffung von Lebensmitteln in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung betraut sind. Auch die Anbieter (Caterer, Lebensmittellieferanten etc.) und weitere Beteiligte (z. B. Elternvereine) finden hier wertvolle Informationen und Impulse.

Im Kern werden Ihnen juristisch geprüfte Textbausteine und Formulierungsvorschläge zur Verfügung gestellt, die es Ihnen ermöglichen, Ihre an Nachhaltigkeitszielen ausgerichteten Ausschreibungen rechtssicher zu formulieren (siehe [§§](#) Kapitel 3: „Nachhaltigkeitskriterien rechtssicher im Vergabeverfahren berücksichtigen“). Zudem werden einzelne Nachhaltigkeitskriterien erläutert und konkrete Empfehlungen gegeben, wie diese im Vergabeverfahren berücksichtigt werden können (siehe [§§](#) Kapitel 4: „Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung“). Am Schluss des Leitfadens finden Sie außerdem weitergehende Erläuterungen in Form von Adressen zu hessischen Organisationen und externen Links (siehe [§§](#) Kapitel 5: „Weiterführende Informationen“).

Tipp

Nicht alle Nachhaltigkeitskriterien lassen sich in Ausschreibungen konkret nennen. Sie können beispielsweise nicht verlangen, dass die Küchen einen bestimmten Prozentsatz regionaler Lebensmittel einsetzen. Allerdings können Sie die Ausschreibungen so formulieren, dass Sie mit hoher Wahrscheinlichkeit das bekommen, was Sie möchten. Der vorliegende Leitfaden will aufzeigen, wie es trotz strenger rechtlicher Vorgaben möglich ist, Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen zu integrieren. Mehr zu Regionalität und anderen Nachhaltigkeitskriterien finden Sie in [§§](#) Kapitel 4, „*Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung*“. (Seite 25)

2

10 Leitfragen

- 1 Bedarfsermittlung - was wird gewollt?**

Hier können Produkte explizit ein- oder ausgeschlossen werden. Es gilt das Leistungsbestimmungsrecht. Diese Stellschraube für Forderungen an das Speiseangebot wird unzureichend genutzt.
- 2 Markterkundung - wer kann wie liefern?**

Kontakte zu den Dienstleisterfirmen im Vorfeld einer Ausschreibung sind nicht nur zulässig, sondern geboten. In einer Markterkundung wird ermittelt, ob die gewünschten Standards, die in der Bedarfsermittlung formuliert wurden, tatsächlich geleistet werden können.
- 3 Aufteilung in Lose - wie groß ist eine Losregion?**

Das Vergaberecht verpflichtet zur Aufteilung in Lose. Zu große Losregionen verhindern, dass sich kleine Caterer bewerben können.
- 4 Leistungsbeschreibung - wie richtig formulieren?**

Leistungsbeschreibungen müssen eindeutig formuliert werden. Wie soll die Einhaltung des vertraglich Vereinbarten überprüft werden, wenn Kartoffelbeilagen „angemessen häufig“ angeboten werden sollen?
- 5 Verwendung von Musterleistungen - sind sie hilfreich?**

Oft werden Formulierungen für eine Leistungsbeschreibung wiederverwendet. Das kann den Prozess unterstützen, aber auch behindern. Ausschreibungen müssen stets auf die individuelle Situation angepasst sein.
- 6 Überprüfbare Leistungen - wird der Vertrag eingehalten?**

Leistungen müssen überprüfbar sein. Die Vertragspartner sollten kontinuierlich im Kontakt bleiben. Für Nichteinhaltung von Forderungen, müssen Sanktionen formuliert werden.
- 7 Wertung eines Angebotes - das kostengünstigste Angebot immer bevorzugen?**

Den Zuschlag zwingend dem kostengünstigsten Angebot zu geben, ist nicht zu empfehlen. In die Bewertung einfließen sollten auch Qualitätskriterien, wobei nicht zu viele Wertungskriterien definiert werden. Ein einzelnes Kriterium sollte 15 bis 20 Prozent ausmachen.
- 8 Einsatz von Bio-Produkten - wie die Forderung sinnvoll formulieren?**

Das Leistungsbestimmungsrecht deckt die Forderung nach Bio-Produkten. Dabei kann ein bestimmter Mindeststandard (A-Kriterium) festgelegt werden oder über den Mindeststandard hinaus, ein höherer Anteil als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden.
- 9 Regionale Beschaffung - wie damit umgehen?**

Die Forderungen einer Ausschreibung dürfen nicht diskriminiert sein und dem Gedanken eines freien EU-weiten Wettbewerbs widersprechen. Daher ist die Forderung nach einer regionalen Beschaffung nicht zulässig. Dies gilt auch für Angaben zu Transportkilometer oder der Hinweis auf regionale Akteure.
- 10 Mehr Nachhaltigkeit - welche Rolle spielt Saisonalität?**

Mit der Forderung nach saisonaler Ware wird die Wahrscheinlichkeit für eine regionale Beschaffung erhöht. Für die Speisenplanung einen Saisonkalender einzubeziehen und beispielsweise zweimal wöchentlich in den Monaten von Oktober bis Dezember Rote Bete oder Kürbis zu berücksichtigen, kann gefordert werden.



3

Nachhaltigkeitskriterien rechtssicher im Vergabeverfahren berücksichtigen

Diese Übersicht beschreibt die Inhalte dieses Kapitels, die im Anschluss vertiefend erläutert werden.

Von der Idee zur funktionierenden Mittagsverpflegung

3.1 Vorbereitung

- Bedarfsermittlung (Was ist gewollt?)
- Markterkundung (Was bieten die Caterer an und zu welchem Preis?)
- Rechtsrahmen (Anwendbarkeit des Vergaberechts? Dienstleistungskonzession oder Auftrag? „Normaler“ Auftrag oder privilegierte soziale Dienstleistung?)
- Auftrags-/Konzessionswert (nicht künstlich kleinrechnen!)
- Aufteilung in Fach- und Teillose (verschiedene Schulen müssen z. B. verschiedene Teillose bilden)

3.2 Vergabeunterlagen

- Eindeutig formulieren!
- Der Auftrag-/Konzessionsgeber hat das Leistungsbestimmungsrecht, z. B. für Qualität der Nahrungsmittel (z. B. Bio), für Ausschluss von Nahrungsmitteln, für die Qualität der Speiseplanung (z. B. DGE-Qualitätsstandards, Saisonalität).

- Es darf keine Diskriminierung stattfinden (z. B. keine pauschale Förderung regionaler Produkte, keine unbegründete Bevorzugung von bestimmten Produktionssystemen).

3.3 Ausschreibung

- Wettbewerbsprinzip beachten!
- Wettbewerbliches Verfahren, das mit öffentlicher Bekanntmachung beginnt
- Sind alle Details der späteren Leistung geklärt? Öffentliche Ausschreibung/offenes Verfahren (ohne Verhandlungsmöglichkeit!)
- Müssen noch Punkte geklärt werden? Verhandlungsvergabeverfahren/ Verhandlungsverfahren (mit Verhandlungsverfahren)

3.4 Wertung

- Transparenzprinzip beachten!
- Bewertung nach dem niedrigsten Preis ist nicht empfehlenswert. Es sollten auch Qualitätskriterien bewertet werden (z. B. Qualität des Speiseplans).
- Wertungskriterien und ihre Gewichtung definieren
- Bewertungsmaßstäbe müssen im Vorhinein festgelegt werden (z. B. Bewertungsmatrix).

3.5 Kontrolle und Sanktionierung

- Nur festschreiben, was auch kontrolliert und durchgesetzt werden kann!
- Regelungen zur Qualitätskontrolle (z. B. Einsichts- und Kontrollrechte)
- Weiterleitungspflichten für den Fall des Einsatzes von Subunternehmern
- Sanktionierung bei Pflichtverletzungen (z. B. Kündigung, Vertragsstrafe und Ersatzbeschaffung)

3.1 Vorbereitung

In der Vorbereitungsphase werden die rechtlichen und tatsächlichen Rahmenbedingungen geklärt und die Marktlage erforscht.

Zunächst muss die „*Make or Buy*“-Entscheidung getroffen werden. Hierbei geht es darum, ob die Speisen in einer eigenen Produktionsküche mit eigenem Personal produziert (Eigenproduktion) oder ob die Speisen zugekauft werden sollen, weil es beispielsweise an eigenen Produktionsmitteln und/oder Küchenpersonal fehlt.

Beispiel

Bei der *Eigenproduktion* verfügt der Träger/die Schule über eine *eigene Produktionsküche* sowie entsprechendes Küchenpersonal und produziert die Speisen selbst. Bei der Eigenproduktion muss das Vergaberecht bei der Beschaffung der Lebensmittel beachtet werden. Zur Vereinfachung des Beschaffungsvorgangs wird empfohlen, Rahmenvereinbarungen¹ über einzelne Nahrungsmittelgruppen abzuschließen. Dies hat den Vorteil, dass dabei produktgruppenscharf Qualitätsstandards definiert werden können. Durch den Abschluss von Rahmenverträgen kann der bürokratische Aufwand reduziert werden.²

Im Rahmen der *Bedarfsermittlung* muss – ausgehend von politischen oder schulischen Beschlüssen – definiert werden, was gewollt ist (siehe Beispiele für mögliche Themen in der Bedarfsermittlung) und welche tatsächlichen Rahmenbedingungen bestehen (z. B. Vorhandensein einer Produktionsküche). In der *Markterkundung* muss geklärt werden, ob die gewünschten Anforderungen überhaupt erfüllt werden können – und welche Kosten dies voraussichtlich nach sich zieht.

Beispiel

Mögliche Themen in der Bedarfsermittlung

- Gewünschter Bio-Anteil, gewünschte Warengruppe(n) in Bio-Qualität
- Gewünschte oder unerwünschte Nahrungsmittel
- Örtliche Gegebenheiten (z. B. Vorhandensein einer Produktionsküche, Platz und Ausstattung für Essenausgabe, Platz für Thermoporte)
- Zahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer
- Ausgabe- und Schließzeiten
- Besondere Bedürfnisse betreffend Sonderkostformen

¹ § 103 Abs. 5 GWB / § 15 UVgO.

² § 21 Abs. 3, § 21 Abs. 4 Nr. 1 VgV / § 15 Abs. 3 UVgO.

Aus rechtlicher Sicht ist zu klären, ob

- das *Vergaberecht* anwendbar ist (ja: für Schulen in öffentlicher Trägerschaft/
- nein: für Privatschulen/ eher nein: für Mensavereine),
- es sich um eine *Dienstleistungskonzession* oder *einen Auftrag* handelt (wird in Abhängigkeit von Finanzierung und den betroffenen Schülerinnen und Schülern beurteilt) oder
- es sich um einen „normalen“ Auftrag oder eine *privilegierte soziale Dienstleistung* handelt (Cook & Chill oder Cook & Freeze = „normaler“ Auftrag; Warmverpflegung Cook & Hold = privilegierte Dienstleistung).

Rechtlicher Klärungsbedarf

Vergaberecht anwendbar?

Ja: Schulen in öffentlicher Trägerschaft

Nein: Privatschulen
Eher nein: Mensavereine

Dienstleistungskonzession oder Auftrag?

wird in Abhängigkeit von Finanzierung und den betroffenen Schülerinnen und Schülern beurteilt

„normaler“ Auftrag oder privilegierte soziale Dienstleistung?

Cook & Chill oder Cook & Freeze = „normaler“ Auftrag

Warmverpflegung Cook & Hold = privilegierte Dienstleistung

Hintergrund

Anwendbarkeit des Vergaberechts

Das Vergaberecht gilt nur, wenn die Stelle, für die Verpflegungsleistungen beschafft werden soll, öffentlicher Auftraggeber ist.³

Damit fallen beispielsweise im Bereich der Schulverpflegungsleistungen in Hessen alle *Schulen in öffentlicher Trägerschaft*⁴ unter das Vergaberecht. Die öffentlichen Träger – also Land, Landeswohlfahrtsverband, die kreisfreien Städte, kreisangehörigen größeren Städte – sind alle „öffentliche Auftraggeber“ im Sinne des § 99 GWB und § 1 Abs. 4 HVTG. Dies gilt auch, wenn die Schulverpflegungsleistungen *im Paket mit den Betreuungsleistungen* an Betreuungsträger (insbesondere für den Ganzttag) vergeben werden. Besonderheiten können eintreten, wenn ein *Schulförder- bzw. Mensaverein* eingeschaltet ist.

Erbringt ein Schulförder- bzw. Mensaverein die Verpflegungsleistungen selbst oder beschafft diese im eigenen Namen, kann die Bindung an das Vergaberecht entfallen.

Hingegen fallen Verpflegungsleistungen für *Schulen in freier Trägerschaft* (sog. Privatschulen) von vornherein nicht unter das Vergaberecht. Diese sind daher beispielsweise frei in der Bestimmung der Qualitätsstandards.

Wenn das Vergaberecht anwendbar ist, stellt sich anschließend die Frage, ob ein Auftrag oder eine Dienstleistungskonzession vorliegt.

Hintergrund

Dienstleistungskonzession oder Auftrag?

Dienstleistungskonzessionen unterliegen weniger strengen rechtlichen Bindungen als Aufträge, was das Festschreiben von Qualitätsvorgaben erleichtern kann.

Erleichterungen für die Konzession ergeben sich bereits aus dem deutlich höheren Schwellenwert als bei „normalen“ Aufträgen.⁵ Oberhalb der Schwellenwerte ist ein Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb⁶ erforderlich. Unterhalb der Schwellenwerte gelten keine ausdrücklichen Verfahrensregelungen. Es müssen jedoch die vergaberechtlichen Grundprinzipien Wettbewerb, Transparenz und Gleichbehandlung beachtet werden.

Daher muss auch unterhalb der Schwellenwerte die Absicht, eine Konzession zu vergeben, öffentlich bekannt gemacht werden.

³ § 99 GWB und § 1 Abs. 4 HVTG.

⁴ §§ 138, 139 SchulG.

⁵ Bis 31.12.2024: 5,382 Mio. € für Konzessionen; bis 31.12.2024: 215.000 € für normale Aufträge.

Ob eine Konzession oder ein Auftrag vorliegt, ist danach abzugrenzen, wer die Speisen überwiegend zahlt und wo die Verpflegungsleistung erbracht wird.⁷

Wenn Speisen überwiegend durch die Einrichtung bzw. eine andere öffentliche Stelle finanziert werden, spricht dies für einen Auftrag (§ 105 Abs. 1 Nr. 2 GWB). Zahlen hingegen die Nutzerinnen und Nutzer bzw. Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer, spricht dies für eine Konzession.

Beispiel

Sollen Schulverpflegungsleistungen für eine Grundschule oder Kita erbracht werden, spricht dies für einen Auftrag, da die Kinder die Grundschule oder Kita nicht verlassen dürfen. Der Caterer in der Grundschule oder Kita konkurriert also nicht mit den Gastronomie-Angeboten der Nachbarschaft. Die fehlende Konkurrenz spricht für einen Auftrag (§ 105 Abs. 2 GWB). Haben die Nutzerinnen und Nutzer bzw. Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer hingegen die Möglichkeit, auf Gastronomie-Angebote in der Nachbarschaft zuzugreifen, kann dies für das Vorliegen einer Konzession sprechen.

Liegt ein Auftrag vor, ist zu untersuchen, ob es sich um einen „normalen“ Auftrag oder eine privilegierte soziale Dienstleistung handelt.

Hintergrund

„Normaler“ Auftrag oder privilegierte soziale Dienstleistung?

Bei Verpflegungsleistungen kann es sich um „normale“ öffentliche Aufträge oder um „soziale und besondere Dienstleistungen“ handeln. Die Abgrenzung zwischen einem „normalen“ Auftrag und einer sozialen und besonderen Dienstleistung ist von erheblicher praktischer Bedeutung, da „soziale und besondere Dienstleistungen“ im Vergaberecht deutlich privilegiert sind. Dies zeigt sich schon am deutlich höheren Schwellenwert i. H. v. 750.000 € und an mehr Freiheiten bei der Wahl des Beschaffungsverfahrens (§ 130 Abs. 1 GWB; § 65 Abs. 1 VgV).

Um eine „soziale und besondere Dienstleistung“ handelt es sich, wenn die Dienstleistung in Anhang XIV RL 2014/24/EU genannt ist. In Anhang XIV RL 2014/24/EU findet sich unter der Rubrik „Gaststätten und Beherbergungsgewerbe“ z. B. der CPV-Code „55524000-9 Verpflegungsdienste für Schulen“. Die Privilegierung der sozialen und besonderen Dienstleistungen findet ihre innere Rechtfertigung in einem höheren Dienstleistungsanteil und Hygieneaspekten. Ob die konkret zu beschaffende Schulverpflegungsleistung als „soziale und besondere Dienstleistung“ privilegiert ist, hängt also ganz maßgeblich von der Wahl des Produktionssystems und der Frage ab, wer das Ausgabepersonal bereitstellt.

⁶ § 12 Abs. 1 KonzVgV.

⁷ § 105 GWB.

Beispiel

Werden als **Produktionssystem Cook & Chill** oder **Cook & Freeze** eingesetzt und die Ausgabe soll in Eigenregie erfolgen, *dominiert der Aspekt der Lieferleistung* – es handelt sich um die Lieferung von „Schulmahlzeiten“ im Sinne des CPV-Codes 15894210-6, also um einen „normalen“ Auftrag. Damit sind die Privilegierungen für die soziale und besondere Dienstleistung nicht einschlägig.

Bei **Warmverpflegung (Cook & Hold)** muss der Caterer bzw. Dienstleister die Speisen mit der hygienisch gebotenen Mindesttemperatur innerhalb der maximalen Warmhaltezeit liefern. Daher ist die Warmverpflegung bei der Mittagsverpflegung für Schulen ein „Verpflegungsdienst für Schulen“ im Sinne des CPV 55524000-9 und darf als soziale und andere besondere Dienstleistung privilegiert beschafft werden.

Zu untersuchen ist auch der *Auftrags-/Konzessionswert*, der über das anzuwendende Verfahrensrecht entscheidet. Liegt der geschätzte Auftrags-/Konzessionswert oberhalb des Schwellenwertes, gilt EU- und Bundesrecht (GWB, VgV, KonzVO). Unterhalb des Schwellenwertes gilt für „normale“ Aufträge (also insbesondere Cook & Freeze und Cook & Chill) u. a. die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO).

Höhe der Schwellenwerte	
Art der Leistung	Höhe des Schwellenwerts in €* 215.000
„normaler“ Auftrag (z. B. Cook & Chill oder Cook & Freeze)	215.000
privilegierte soziale Dienstleistung (z. B. Warmverpflegung Cook & Hold)	750.000
Dienstleistungskonzession (z. B. selbst zahlende Eltern bzw. Schülerinnen und Schüler in Gymnasium/Berufsschule)	5.382.000

*nächste Änderung zum 1.1.2024

Maßgeblich für die Bestimmung des Auftrags- / Konzessionswerts sind *Nettopreise* (ohne Umsatzsteuer); bei Konzessionen wird auf den *Gesamtumsatz* abgestellt. Dabei dürfen Auftrags- oder Konzessionswerte nicht „kleingerechnet“ werden, um das strengere Vergaberecht oberhalb der Schwellenwerte (insbesondere GWB, VgV) zu umgehen.

Maßgeblicher *Stichtag* für die Schätzung des Auftrags- bzw. Konzessionswertes ist die Absendung der Bekanntmachung, also der *von außen erkennbare Beginn* der

Ausschreibung.⁸ Dabei ist die Bekanntmachung an das jeweils maßgebliche Veröffentlichungsmedium bzw. die Ausschreibungsplattform zu übermitteln (oberhalb der EU-Schwellenwerte: TED-Datenbank; unterhalb der Schwellenwerte: HAD). Die Schätzung des Auftrags-/Konzessionswertes muss *dokumentiert* werden. Es sind mögliche zukünftige (Markt-)Entwicklungen (z. B. Mindestlöhne und Produktionskosten) zu berücksichtigen.

Dokumentation im Vergabeverfahren

Es sind zu dokumentieren	typischerweise in Vergabevermerk	typischerweise in Vergabeakte
das Nichtvorliegen von Interessenkonflikten		✓
alle wesentlichen Entscheidungen	✓	✓
alle wesentlichen Verfahrensschritte	✓	
alle Kontakte mit den Bietern/Interessenten		✓

Ferner ist zu beachten, dass das Vergaberecht zur *Aufteilung der Leistung in Fach- und Teillose* verpflichtet. Daher darf die Belieferung von mehreren Schulen grundsätzlich nicht zu einem Paket gebündelt werden. Vielmehr müssen verschiedene Schulen jeweils eigenständige Teillose bilden. Zweck dieser Verpflichtung ist es, langfristig eine breitere Basis von Dienstleistern bzw. Lieferanten zu sichern. Nur ausnahmsweise und mit entsprechender Begründung darf auf eine Aufteilung in Lose verzichtet werden. Ein derartiger *Ausnahmefall* läge beispielsweise bei einer Verpflegungsausschreibung vor, wenn Mensen verschiedener Liegenschaften von einer zentralen, eigens vom Auftrag-/Konzessionsgeber aufgebauten Produktionsküche aus bedient werden sollen.

Wird ein Auftrag in mehrere Lose bzw. Teillose aufgeteilt, müssen die Werte dieser Lose bzw. Teillose für die Berechnung des Auftragswerts addiert werden. Maßgeblich ist also der *Gesamtwert aller Lose*.⁹

Tipp

Es ist möglich, dass die Leistungen einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung oder eines Integrationsbetriebes vorbehalten wird. Diese Einschränkung des Bieterkreises ist oberhalb und unterhalb des Schwellenwertes gegeben.

⁹ § 3 Abs. 7 Satz 1 VgV / § 2 Abs. 6 Satz 1 KonzVgV.

3.2 Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen definieren, welche Mindestanforderungen und Qualitätsstandards die Auftrag-/Konzessionsnehmenden erfüllen müssen.

Alle Vergabeunterlagen müssen *eindeutig und klar formuliert* sein: die Wörter „muss“ oder „ist verpflichtend“ sind beispielsweise klarer als „sollte“ oder „ist empfehlenswert“ (siehe Hintergrund: Allgemeine Anforderungen an die Leistungsbeschreibung). Ferner müssen Angaben in Bezug auf die örtlichen Gegebenheiten gemacht werden, z. B. zur Anzahl der Schülerinnen und Schüler, zu Sonderkostformen, Schließzeiten, Ausgabzeiten, zum Ausgabesystem, zum Umgang mit Thermoporten, zu Anfahrtswegen und -zeiten sowie Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern.

Hintergrund

Allgemeine Anforderungen an die Leistungsbeschreibung

Die Leistungsbeschreibung muss eindeutig und erschöpfend formuliert sein.¹⁰

In diesem Zusammenhang ist ausdrücklich auf die Erfahrungen in Berlin zu verweisen. Dort wurde eine umfangreiche Musterausschreibungsunterlage (mehr als 70 Seiten) entwickelt. Doch auch dies war im Ergebnis nicht umfangreich genug, da nicht die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) berücksichtigt wurden. Die Vergabekammer Berlin bemängelte, dass die Leistungsbeschreibung nicht eindeutig und erschöpfend gewesen sei.¹¹ Insbesondere seien der Umfang der Sonderkostformen und Kaltverpflegung, die Zeiten der Essenausgabe, die Verpflegung in den Ferien und an Ausflugstagen sowie die Vorgaben zu den erlaubten Garmethoden nicht ausdrücklich beschrieben und daher im Ergebnis für die Bietenden nicht kalkulierbar gewesen. Daraus ist abzuleiten, dass jede Musterleistungsbeschreibung unbedingt an die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) angepasst werden muss – was allerdings bedeuten wird, dass die umfangreichen Textvorschläge für die konkrete Verwendung noch umfangreicher werden müssen. Denken Sie unbedingt daran, auch die Ergebnisse der Bedarfsermittlung, insbesondere *die vorhandenen Räumlichkeiten, Küchenausstattung und Personal betreffend*, transparent zu machen.

Vermeiden Sie unbestimmte und unklare Formulierungen, z. B. „wünschenswert“, „sollte“, „kann“, „möglichst“, „nach Möglichkeit“. Besser ist es, klare Formulierungen zu verwenden, insbesondere „muss“ oder „ist verpflichtet“ eignen sich.

¹⁰ Für Aufträge oberhalb der Schwellenwerte: § 121 Abs. 1 Satz 1 GWB; unterhalb der Schwellenwerte § 23 Abs. 1 Satz 1 UVgO; für Konzessionen § 152 Abs. 1 GWB i. V. m. § 121 Abs. 1 Satz 1 GWB.

¹¹ Beschluss vom 09.06.2021 - VK-B1-12/20.

Tipp

Die Leistungsbeschreibung kann bereits gleich als Vertrag abgefasst sein.


Auftrag-/Konzessionsgeber haben ein Leistungsbestimmungsrecht. Daher dürfen insbesondere Mindestanforderungen bzw. Mindestqualitäten für die verwendeten Nahrungsmittel, die Speiseproduktion und die Speiseplanung definiert werden (z. B. Bio-Anteil, mehr dazu unter [§§](#) Kapitel 4.1: „Ökologisch erzeugte Lebensmittel“, oder DGE-Qualitätsstandards, mehr dazu unter [§§](#) Kapitel 4.12: „Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards“). Auch weitere Forderungen dürfen gestellt werden, solange diese noch Bezug zum Auftrag haben (z.B. Online-Bestell- und Abrechnungssystem, konkrete Mitwirkung an Projekten zur Ernährungserziehung und Ernährungsbildung).

Beispiel

Mögliche Inhalte der Vergabeunterlagen

- Qualitäten der verwendeten Lebensmittel: z. B. 100 Prozent Bio-Anteil für bestimmte Warengruppen, sonstige nachhaltige Produktionsformen, Fairer Handel, etc. (siehe Kapitel 4: „Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung“)
- Ausschluss von bestimmten Nahrungsmitteln: z. B. keine Mango und Avocado
- Gesundheitlicher Mehrwert durch Ausschluss bzw. Beschränkung von bestimmten Nahrungsmitteln/Nahrungsmittelzusätzen: z. B. Zucker, künstliche Süßstoffe, Schokolade
- Gesundheitlicher Mehrwert durch Vorgaben zur Speiseproduktion: z. B. salzarm, schonend gegart, roh/unverarbeitet
- Schließzeiten
- Ausgabezeiten
- Ausgabesystem
- Angabe zu Sonderkostformen
- Umgang mit Thermoporten
- Anfahrtswege und -zeiten
- Tragung von Betriebskosten
- Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner
- Online-Bestell- und Abrechnungssystem
- Konkrete Mitwirkung an Projekten zur Ernährungserziehung und -bildung
- Vorgaben zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Konkrete Formulierungsbeispiele zum Thema „Inhalte der Vergabeunterlagen“ finden Sie im Kapitel *Formulierungsbeispiele* (siehe [§§](#) Kapitel 6.1: „Leistungsbeschreibung“).

Beachtet werden muss auch der Gedanke des freien EU-weiten Wettbewerbs. Daher sind Diskriminierungen verboten. Produkte und Produzenten dürfen nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden (es dürfen also grundsätzlich keine „Produkte aus der Region“ gefordert werden, mehr darüber unter  Kapitel 4.2: „Regionale Produkte und Lieferketten“). Auch das Produktionssystem muss grundsätzlich ergebnisoffen ausgeschrieben werden.

Hintergrund

Diskriminierungsverbot und Regionalität

Auch wenn Auftrag-/Konzessionsgeber das Leistungsbestimmungsrecht haben: Die Anforderungen dürfen nicht diskriminierend sein und dem Gedanken eines freien EU-weiten Wettbewerbs widersprechen. Daher dürfen Produkte und Produzenten nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden.¹²

Aus diesem Grund ist die Forderung nach regionalen Produkten oder regionalen Lieferanten unzulässig. Ebenfalls nicht zulässig ist die Forderung von Produkten mit Kennzeichnungen, wie beispielsweise dem „Regionalfenster“, weil eine bloße Herkunftsbeschreibung keinen qualitativen Aussagegehalt hat und den vergaberechtlichen Mindestanforderungen an ein Gütezeichen nicht genügt.¹³ Selbst wenn es sich um ein regionales Gütezeichen mit einem qualitativen Aussagegehalt handelt (z. B. „Geprüfte Qualität – Hessen“) und die Mindestanforderungen des § 34 Abs. 2 VgV beachtet werden, müssen immer auch gleichwertige Gütezeichen aus anderen Regionen zugelassen werden. Es muss sogar „ausdrücklich“ in der Leistungsbeschreibung „oder gleichwertig“ hinzugesetzt werden.¹⁴

Zulässig ist jedoch, wenn im Bereich der Warmverpflegung („Cook & Hold“) maximale Warmhaltezeiten vorgeschrieben werden. Auch kann mit dem Mittel der Saisonalität „über Bande“ gespielt werden, um mittelbar die Regionalität zu fördern. Wenn Nahrungsmittel nach einem Saisonkalender in der Region verarbeitet werden müssen, erhöht sich aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen des Verpflegungsdienstleisters die Wahrscheinlichkeit, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

Hintergrund

Produktionssysteme

Eine hohe Verpflegungsqualität kann mit jedem Produktionssystem erreicht werden. Allein die Behauptung ernährungsphysiologischer Vorteile und bloße Wünsche vonseiten der Politik, der Elternbeiräte o. Ä. rechtfertigen nicht die Bevorzugung oder den Ausschluss eines Produktionssystems.¹⁵

12 § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV, § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV; Art. 28 ff. AEUV, Art. 56 AEUV.

13 § 34 Abs. 2 VgV.

14 § 31 Abs. 2 Satz 2 VgV.

15 VK Südbayern, Beschluss vom 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24-05/07 – Schulverpflegung in Grund- und Mittelschule – Rn. 113 ff.

Zwar sind mit jedem Produktionssystem typische Risiken für die Speisqualität verbunden (z. B. überlange Warmhaltezeiten oder unterbrochene Kühlketten). Diesen Gefahren kann aber durch Qualitätssicherungsmaßnahmen begegnet werden.

Daher muss der Auftrag-/Konzessionsgeber grundsätzlich ergebnisoffen ausschreiben und verschiedene Produktionssysteme akzeptieren. Nur ausnahmsweise darf sich der Auftrag-/Konzessionsgeber auf einzelne Produktionssysteme festlegen oder Produktionssysteme ausschließen, wenn es dafür sachliche Gründe gibt und diese bereits mit Beginn des Beschaffungsverfahrens dokumentiert wurden.¹⁶ Sachliche Gründe können sich insbesondere aus den vorhandenen Küchenräumlichkeiten und Küchenausstattungen ergeben.

3.3 Ausschreibung

Verpflegungsleistungen müssen in einem förmlichen wettbewerblichen Verfahren beschafft werden.

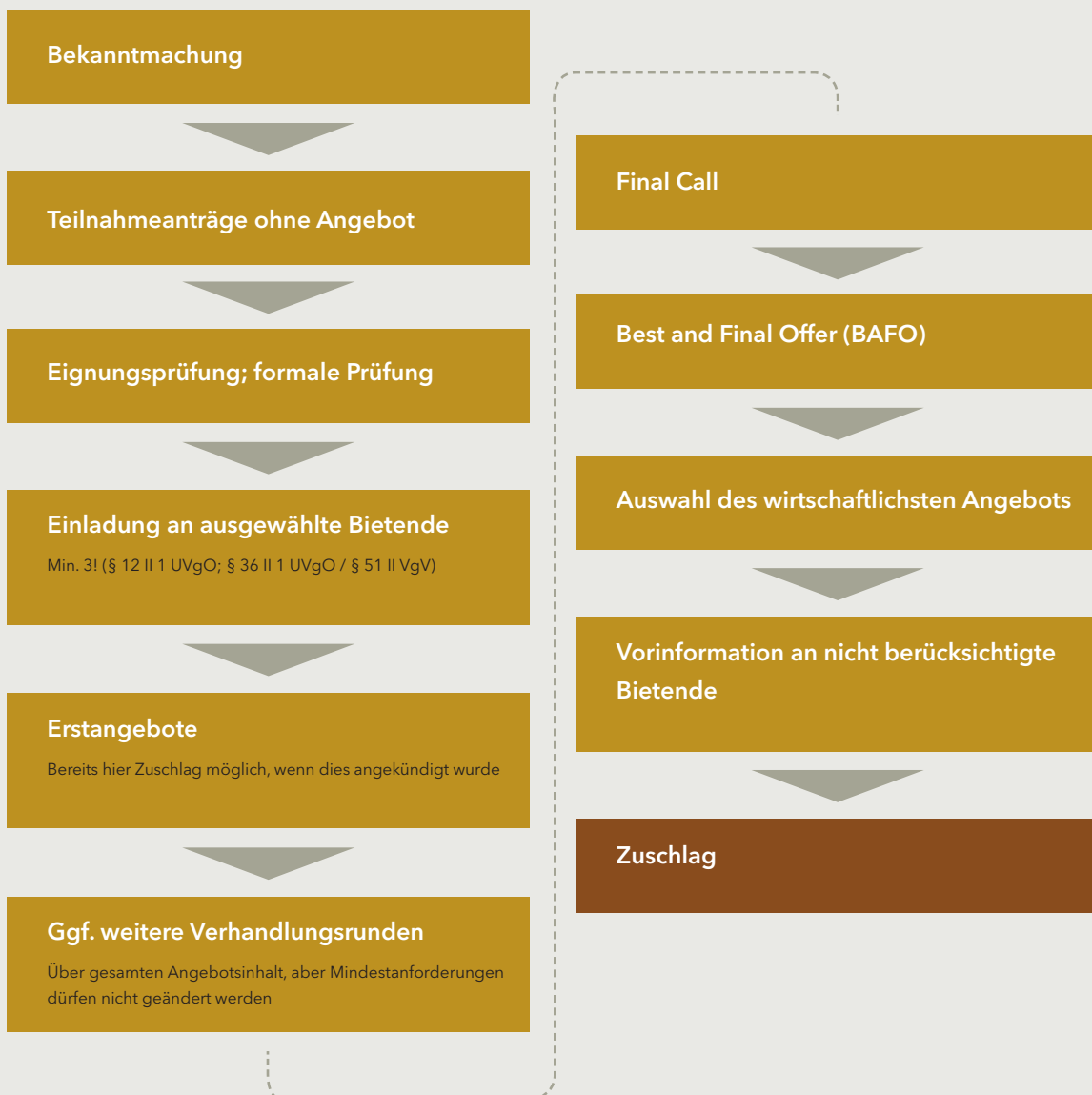
Verpflegungsleistungen müssen nach definierten Verfahrensvorschriften in einem wettbewerblichen Verfahren beschafft werden, das in jedem Fall mit einer öffentlichen Bekanntmachung beginnt. Können alle Einzelheiten schon in den Vergabeunterlagen vorab festgelegt werden (z. B. Ausschluss bestimmter Lebensmittel, DGE-Qualitätsstandard, Saisonalität, Bio-Quote), ist es am einfachsten und schnellsten, eine öffentliche Ausschreibung bzw. ein offenes Verfahren durchzuführen.

Typische Dauer von offenen Verfahren (ohne Vorbereitung)	
Verfahrensschritt	Dauer in Kalendertagen
Bekanntmachung	30
Verbindliche Angebote	
Wertung: Eignungsprüfung und Auswahl des wirtschaftlichsten Angebots	5
Vorabinformation an nicht berücksichtigte Bietende	10
Zuschlag	
Summe	45

¹⁶ VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 04.05.2018 - 1 VK 8/18 - Mittagsverpflegung an Schülern - Rn. 89 ff.

Können oder wollen die Auftrag-/Konzessionsgeber nicht von Anfang an alle Einzelheiten festlegen (z. B. Bio-Quote), sollten sie ein *Vergabeverfahren mit Verhandlungsmöglichkeit* wählen. Dies ist oberhalb der Schwellenwerte das Verhandlungsverfahren, unterhalb der Schwellenwerte die Verhandlungsvergabe. Der Einsatz dieser Verfahrensarten bedarf allerdings einer besonderen Begründung und ist wegen der formalisierten Abläufe und Mindestfristen besonders zeitaufwendig.

Ablauf eines Verhandlungsverfahrens / einer Verhandlungsvergabe



Typische Dauer Verhandlungsverfahren (ohne Vorbereitung)	
Verfahrensschritt	Dauer in Tagen
Bekanntmachung	30 (25)
Eignungsprüfung	2
Erstangebote	30
Bewertung der Erstangebote	3
Verhandlungsrunde	10
Bewertung der Angebote aus der Verhandlungsrunde	3
Final Call	10
Wertung BAFO	5
Vorabinformation an nicht berücksichtigte Bietende	10
Summe	103 (98)

3.4 Wertung

Die Wertung entscheidet darüber, welcher Speiseliieferant/Caterer zum Zuge kommt. Hier muss nicht nach dem niedrigsten Preis entschieden werden. Vielmehr dürfen auch Qualitätskriterien berücksichtigt werden, wenn sie transparent gemacht wurden.

Die Wertung der Angebote muss nach *transparenten Maßstäben* ablaufen. Eine Bewertung nur nach dem niedrigsten Preis ist nicht empfehlenswert. Es sollten auch Qualitätskriterien bewertet werden.

Beispiel**Mögliche Wertungskriterien (Qualitätskriterien), die über die Mindestanforderungen hinausgehen**

- Qualität des Speiseplans
- DGE-Konformität des Speiseplans
- gesundheitlicher Mehrwehrt - Vorgabe bestimmter Lebensmittel bzw. Ausschluss anderer Lebensmittel
- Saisonalität des Speiseplans
- Bio-Anteil bzw. Bio-Produktgruppen
- Qualität eines Konzepts zur Vermeidung von Lebensmittel-/Speiseabfällen
- Qualität eines Online-Bestell- und Abrechnungssystems
- Qualität eines ernährungspädagogischen Konzepts


Tipp

Es sollten nicht zu viele Wertungskriterien definiert werden, damit die Gewichtung nicht zu kleinteilig wird und das einzelne Zuschlagskriterium nicht „untergeht“. Ein einzelnes Kriterium sollte in der Regel mindestens 15 bis 20 Prozent der Wertung ausmachen. Der Preis sollte im Regelfall nicht unter 30 Prozent gewichtet werden.

Beispiel


- Qualität des Speiseplans (über die Mindestanforderungen hinaus), einschließlich Vorgabe bestimmter Lebensmittel bzw. Ausschluss anderer Lebensmittel: 30 Prozent
- Saisonalität des Speiseplans: 15 Prozent
- Qualität eines Konzepts zur Vermeidung von Lebensmittel-/Speiseabfällen: 15 Prozent
- Preis: 40 Prozent

Qualitätskriterien dürfen nur bewertet werden, soweit sie über die Mindestanforderungen hinausgehen. Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe müssen im Vorhinein festgelegt werden. Dahinter steht das Ziel, dass die Bietenden bzw. Interessentinnen und Interessenten erkennen können, was sie tun müssen, um die Höchstpunktzahl zu erreichen. Hierfür hat sich in der Praxis eine *Bewertungsmatrix mit Punkten und Gewichtung* bewährt. Der Auftraggeber vergibt dann im Rahmen der Wertung Leistungspunkte in verschiedenen Wertungsstufen. In der Praxis bewährt ist z. B. ein System mit drei Wertungsstufen 0 bis 3, 4 bis 7 und 8 bis 10 Punkten, wobei ein höherer Punktwert eine bessere Leistung anzeigt.


Jede Wertungsstufe ist mit einem Text zu unterlegen, der die Bewertungsmaßstäbe erläutert. Konkrete Formulierungsbeispiele zum Thema „Bewertungsmatrix“ finden Sie im Kapitel *Formulierungsbeispiele* unter  Kapitel 6.2: Wertungskriterien.


Regelungen zur Kontrolle und Sanktionierung gewährleisten, dass die vom Auftrag-/Konzessionsnehmer übernommenen Verpflichtungen juristisch durchsetzbar sind.

Die Vertragsparteien sollten kontinuierlich im Gespräch bleiben, um die Qualität der Verpflegung dauerhaft zu gewährleisten und die Leistung fortzuentwickeln. Daher sollten Regelungen für *regelmäßige Gesprächsformate* getroffen werden. Gesprächsrunden allein garantieren aber noch nicht, dass die Qualitätsmaßstäbe beachtet werden. Daher müssen die vom Auftrag-/Konzessionsnehmer übernommenen Verpflichtungen juristisch durchsetzbar sein. Schließlich sollte in den Vergabeunterlagen nur festgeschrieben werden, was auch durchsetz- und kontrollierbar ist. Grundlegende Voraussetzung für die Durchsetzung vertraglicher Verpflichtungen sind dabei *Regelungen zur Qualitätskontrolle* (z. B. Einsichts- und Kontrollrechte).

Konkrete Formulierungsbeispiele dazu finden Sie im Kapitel *Formulierungsbeispiele* unter  Kapitel 6.3: „Einsichts- und Kontrollrechte“.

Tipp

Denken Sie an Weiterleitungsverpflichtungen. Sie verhindern, dass der Caterer bzw. Speiseliieferant durch die Einschaltung von Subunternehmen die Kontroll- und Einsichtsrechte des Auftrag-/Konzessionsgebers umgeht. Ein Formulierungsbeispiel finden Sie im Kapitel *Formulierungsbeispiele* (siehe  Kapitel 6.4: „Weiterleitungsverpflichtung“).

Es müssen auch Regelungen zur Sanktionierung bei Pflichtverletzungen getroffen werden (z. B. Kündigung, Vertragsstrafe und Ersatzbeschaffung). Konkrete Formulierungsbeispiele dazu finden Sie im Kapitel *Formulierungsbeispiele* (siehe  Kapitel 6.5: „Sanktionierung“).



4 Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung

4.1 Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Bio-Quoten können in der Ausschreibung festgelegt werden. Entscheidend ist dafür die vorherige Markterkundung.

Was heißt das?

„Bio“ oder „öko“ sind im Lebensmittelbereich gesetzlich geschützte Begriffe, deren Verwendung streng kontrolliert wird. Das EU-Biosiegel und das sechseckige deutsche Biosiegel zeigen, dass die so gekennzeichneten Produkte die strengen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung 2018/848 einhalten. Wichtige Merkmale derartig erzeugter Produkte sind:

- Die Anwendung von chemisch-synthetischen Dünge- und Spritzmitteln sowie die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen sind nicht erlaubt.
- An das Tierwohl werden strengere Maßstäbe angelegt. Unter anderem haben die Tiere mehr Platz zur Verfügung als in der konventionellen Landwirtschaft.
- Antibiotika dürfen in der Tiermedizin nicht vorbeugend und nur sehr restriktiv verabreicht werden.

- Viele Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten.

Hinweis:

Dies sind nur einige Beispiele für die Unterschiede zur herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln. Weitere Informationen finden Sie auf der Seite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung unter:


🔗 [oekolandbau.de](https://www.oekolandbau.de)

Für hessische Bio-Produkte wurde das Siegel „Bio aus Hessen“ geschaffen, das über gesetzliche Standards hinausgeht und zusätzlich die regionale Herkunft bescheinigt. Die deutschen Öko-Anbauverbände, die in Hessen in der Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL) zusammengeschlossen sind, gehen ebenfalls über die EU-Bio-Standards hinaus und zeigen das mit ihren eigenen privatrechtlichen Siegeln.



Öko-Lebensmitteln werden nicht nur von Umweltorganisationen Umwelt- und Gesundheitsvorteile bescheinigt,¹⁷ auch von staatlicher Seite wird die ökologische Wirtschaftsweise als nachhaltig eingestuft. So empfiehlt die Zukunftskommission Landwirtschaft die stärkere Förderung des Ökolandbaus, um die von Deutschland gesteckten Klimaziele einzuhalten.¹⁸

Was bedeutet das für die Praxis?


Sie können festlegen, dass ein bestimmter Anteil von Lebensmitteln in Bio-Qualität zu beziehen ist. Schwieriger wird es, wenn die Anforderungen über das deutsche bzw. EU-Bio-Siegel hinausgehen sollen. Siegel wie „Bio aus Hessen“ oder die Label der Bio-Anbauverbände lassen sich nicht einfach in der Ausschreibung verlangen (s. Erläuterungen im  Kapitel 4.2: „Was bedeutet das für die Praxis?“).


Voraussetzung dafür, dass der Auftrag-/Konzessionsnehmende Bio-Produkte z. B. auf dem Speiseplan oder der Internetseite auch ausloben darf, ist jedoch, dass er über ein gültiges Bio-Zertifikat auf Grundlage des Ökolandbaugesetzes verfügt.

¹⁷ boelw.de

¹⁸ bmel.de

¹⁹ § 6 ÖLG

Die Bio-Quote in der Ausschreibung betrifft entweder den gesamten Wareneinsatz oder aber einzelne Warengruppen, wie beispielsweise Getreide oder Milchprodukte. Sinnvollerweise sollte sich die Bio-Quote auf den monetären Wareneinsatz beziehen, nicht etwa auf das Gewicht oder Ähnliches (Formulierungsvorschläge dazu finden Sie im Kapitel Formulierungsbeispiele unter  Kapitel 6.1.3: „Bio-Quote für einzelne Warengruppen“). Ob die Quote tatsächlich erfüllt wird, muss später anhand von Abrechnungen nachgewiesen werden.

Bevor Sie aber eine Quote festlegen, sollten Sie überprüfen, ob und gegebenenfalls bis zu welchem Zeitpunkt sie realistisch zu erreichen ist. Das gehört zur Markterkundung, die der Ausschreibung vorangeht (siehe  Kapitel 3.1: „Vorbereitung“). Denn eine Bio-Quote für die Lebensmittelbeschaffung wirkt sich auf das Speisenangebot und den Essenspreis aus.

Praxistipp

Es gibt gute und erprobte Möglichkeiten, Preissteigerungen durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Rahmen zu halten:

- Die Küchen können im ersten Schritt vergleichsweise günstige Lebensmittel in Bio-Qualität einsetzen, beispielsweise Kartoffeln oder Trockenwaren wie Nudeln und Linsen.
- Sie können (zunächst) nur einzelne Zutaten austauschen, statt gleich ganze Gerichte oder Komponenten in Bio-Qualität anzubieten.
- Eine Reduzierung des Fleischanteils führt zu Kosteneinsparungen: nicht nur dann, wenn die Zahl der Fleischgerichte geringer wird, sondern auch, wenn beispielsweise im Chili con Carne mehr Bohnen als Hackfleisch eingesetzt werden.
- Heimisches Lagergemüse wie Weißkohl, Möhren oder Knollensellerie ist im Winter auch in Bio-Qualität deutlich günstiger als Treibhausgemüse wie Gurken oder Tomaten.

Sie können solche Umstellungen bei der Vergabe berücksichtigen, indem Sie zunächst einen eher geringen Bio-Anteil von beispielsweise 10 Prozent vorgeben, der sich dann schrittweise und angebotsorientiert steigert.

Andererseits sollten Sie abklären, ob Bio-Ware in den benötigten Mengen und Verarbeitungsgraden überhaupt in der Nähe zu beschaffen ist. Bioprodukte, die aus dem (fernen) Ausland herangeschafft werden müssen, um eine Quote zu erfüllen, können die Ökobilanz drastisch verschlechtern. Denken Sie daran: Bisher hat der Biolandbau in Hessen noch einen Anteil von unter 20 Prozent – wenn auch

mit steigender Tendenz. Bisher ist es gelungen, das Marktwachstum gesund voranzubringen, das heißt, mit auskömmlichem Einkommen, vergleichsweise stabilen Preisen und wenig Rückumstellungen. Biozertifizierte Vorverarbeitungsbetriebe, die über ein speziell für Großküchen angepasstes Sortiment verfügen (z. B. geschälte Kartoffeln oder Gemüse), sind nicht in allen Regionen zu finden. Legen Sie also Bio-Quoten nur nach eingehenden Recherchen fest und versuchen Sie, Lieferbetriebe möglichst langfristig vertraglich zu binden!

Praxistipp

Um einen Überblick zum Thema Ökolandbau und Bioprodukte aus Hessen zu erhalten, können Sie sich beispielsweise an die in Ihrer Region zuständigen Ökomodell-Regionen (ÖMR) in Hessen wenden. Sie haben das Ziel, die Vernetzung von Bio-Akteuren wie Landwirtschaftsbetrieben und Lebensmittelproduzenten sowie -verarbeitern zu fördern und Nachfrage und Angebot zusammenzubringen.

[🔗 oekomodellregionen-hessen.de](https://www.oekomodellregionen-hessen.de)



4.2 Regionale Produkte und Lieferketten

Die regionale Herkunft von Lebensmitteln darf in der Leistungsbeschreibung nicht verlangt werden. Es ist aber möglich, den Einsatz regionaler Produkte durch andere Vorgaben zumindest wahrscheinlicher zu machen.

Was heißt das?

Anders als „bio“ ist „regional“ weder ein einheitlich und klar definierter noch ein rechtlich geschützter Begriff. Es gibt allerdings viele gute Gründe, regionale Produkte einzusetzen. Zum einen unterstützt der Kauf dieser Lebensmittel die heimische Wirtschaft: Die Wertschöpfung und damit Arbeitsplätze bleiben in der Region. Zum anderen machen regionale Wertschöpfungsketten unabhängiger von störanfälligen globalen Lieferketten.

Die Forderung nach regional erzeugten Lebensmitteln sollte immer mit zusätzlichen Qualitätsanforderungen verknüpft werden. Dies aus zwei Gründen: a) Diese Anforderungen schaffen Rechtssicherheit und b) geschickt formuliert, können sie die Ökobilanz verbessern (z. B. durch reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Bewässerung etc.).

Was bedeutet das für die Praxis?


„Regional“ in der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen zu fordern, ist grundsätzlich rechtlich nicht zulässig (siehe Kapitel 3.2: „Vergabeunterlagen“).

Das Vergaberecht verbietet ausdrücklich, in der Leistungsbeschreibung auf die Herkunft von Produkten oder Lieferanten zu verweisen. Das heißt: Es ist unzulässig, die Verwendung von Lebensmitteln aus einem bestimmten Umkreis, Bundesland oder sogar aus Deutschland vorzuschreiben. Regionale Produkte können auch nicht bevorzugt werden, indem Siegel und Kennzeichnungen verlangt werden, die für Regionalität stehen.

Hingegen können Qualitätskennzeichnungen, die einen gewissen Regionalitätsanspruch „mit im Gepäck haben“, grundsätzlich in Leistungsbeschreibungen verlangt werden. Beispiele für Hessen sind die Siegel „Bio aus Hessen“ oder „Geprüfte Qualität - Hessen“, die durch regelmäßige unabhängige Kontrollen entlang der Wertschöpfungskette für eine gesicherte Qualität aus Hessen stehen (von der Erzeugung, über die Verarbeitung bis zur Vermarktung). Die Anforderungen an beide Siegel liegen über der gesetzlichen Norm. Allerdings: Selbst wenn es sich um ein regional verankertes Gütezeichen mit einem qualitativen Aussagegehalt handelt und die vergaberechtlichen Mindestanforderungen beachtet werden, müssen immer auch gleichwertige Gütezeichen aus anderen Regionen zugelassen werden. Es muss sogar „ausdrücklich“ in der Leistungsbeschreibung „oder gleichwertig“ hinzugesetzt werden.

Auch über das Kriterium der Saisonalität lässt sich die Wahrscheinlichkeit erhöhen, dass regionale Produkte eingesetzt werden: Verlangt die Leistungsbeschreibung, dass beispielsweise von November bis Februar zweimal pro Woche Gerichte mit typischem Wintergemüse wie Weißkohl, Roter Bete oder Pastinaken angeboten werden sollen, dann dürften diese Produkte mit hoher Wahrscheinlichkeit aus dem Umland bezogen werden – aus dem Grund, dass der Großteil des Angebots von dort stammt.

Praxistipp

Der Umweg über die Saisonalität funktioniert nur, wenn die in der Leistungsbeschreibung genannten Produkte und Sorten auch tatsächlich regional angebaut werden. Deshalb ist es wichtig, vorab zu recherchieren, welche Obst- und Gemüsesorten überhaupt in der Nähe zur Verfügung stehen. Auch das gehört zur Markterkundung (siehe  Kapitel 3.1: „Vorbereitung“), die in der Verantwortung des Auftraggebers liegt.

Um in der Warmverpflegung möglichst mit regionalen Anbietern zu arbeiten, können außerdem maximale Warmhaltezeiten definiert werden, die strenger sind als die gesetzlichen Mindeststandards. Aus der unzulässigen Vorgabe eines bestimmten räumlichen Radius wird so ein Kriterium, das realistischerweise nur von Anbietern in ebendiesem Radius eingehalten werden kann.

20 § 34 Abs. 2 VgV / § 24 Abs. 2 UVgO.

21 § 31 Abs. 2 Satz 2 VgV.




4.3 Saisonales Obst und Gemüse

Die bevorzugte Verwendung saisonaler Lebensmittel lässt sich in der Ausschreibung verlangen, am besten mit Verweis auf einen konkreten Saisonkalender.

Was heißt das?

Ein wichtiger Aspekt mit Hinblick auf die Nachhaltigkeit ist neben der Regionalität die Saisonalität von Produkten. Hessische Tomaten gibt es zwar teilweise bereits ab März – dann aber aus energieaufwendig beheizten Gewächshäusern. Der CO₂-Fußabdruck von Äpfeln aus dem Umland vergrößert sich spätestens ab Januar kontinuierlich, da sie dann in Kühlhäusern mit reduziertem Sauerstoffgehalt gelagert werden müssen. Das kostet Energie.

Eine nachhaltige Ernährung bedeutet deshalb auch, sich auf das zu besinnen, was in jeder Jahreszeit Saison hat und ohne weiteren oder mit nur sehr geringem Energieaufwand gelagert werden kann. In Zeiten der ständigen Verfügbarkeit aller Waren erfordert das ein Umdenken: Dass Erdbeeren nicht im Dezember wachsen, ist den meisten klar. Aber wann gibt es eigentlich Blumenkohl aus hessischem Anbau?

Großküchen können hier mit gutem Beispiel vorangehen und damit nicht nur einen Beitrag zur Nachhaltigkeit, sondern auch zur Ernährungsbildung leisten (siehe auch  Kapitel 4.14: „Ernährungsbildung“).

Was bedeutet das für die Praxis?

Es ist möglich, in Ausschreibungen ausdrücklich zu verlangen, dass Saisonalitätsaspekte beachtet werden. Dazu sollte die ausschreibende Stelle auf einen konkreten Saisonkalender verweisen, der möglichst nicht nur angibt, wann bestimmte Produkte verfügbar sind, sondern auch, wann sie aus dem Freiland, wann aus dem Gewächshaus und wann aus Lagerbeständen stammen. Es ist auch möglich, einen eigenen Saisonkalender zu entwickeln.

Praxistipp

Um sich zu informieren, was in Hessen wann geerntet wird, können Sie auf der Website der MGH Gutes aus Hessen GmbH einen Saisonkalender herunterladen:

[gutes-aus-hessen.de](https://www.gutes-aus-hessen.de)

Küchen können mit Verweis auf diese Saisonkalender beispielsweise dazu verpflichtet werden, von November bis Februar zweimal pro Woche Gerichte mit typischem Wintergemüse anzubieten. Auch Negativklauseln sind möglich, etwa dass von November bis April weder Tomaten noch Gurken angeboten werden sollen. Das zwingt die Anbieter dazu, für Salatbeilagen oder die Salatbar bevorzugt heimisches Lagergemüse wie Weiß- und Rotkohl, Möhren oder Winterrettich zu verwenden.



4.4 Konsumreduzierung von Fleisch und tierischen Lebensmitteln

Es können in der Leistungsbeschreibung Vorgaben gemacht werden, wie häufig Gerichte mit Fleisch bzw. tierischen Zutaten angeboten werden.

Was heißt das?

Der globale Appetit auf Fleisch und andere tierische Lebensmittel wie Butter und Käse gehören zu den wichtigsten Ursachen für den Klimawandel. Inzwischen wird ein Drittel aller Ackerflächen auf der Welt zum Anbau von Futtermitteln verwendet.²² Fleisch und andere tierische Lebensmittel weisen aufgrund des größeren Flächenverbrauchs und Energieeinsatzes meist einen deutlich größeren CO₂-Fußabdruck auf als pflanzliche Produkte.²³ Die Reduktion fleischhaltiger Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung wird deshalb als wichtiger Baustein zur Reduzierung des Treibhausgas-Ausstoßes gesehen.²⁴

Abgesehen davon schadet ein übermäßiger Verzehr von Fleisch auch der Gesundheit des Menschen, weil er beispielsweise das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Darmkrebs oder rheumatische Erkrankungen erhöht. 2015 legte die EAT-Lancet-Kommission ihre Studie zu einer „Planetary Health Diet“ vor, also zu


²² Heinrich-Böll-Stiftung u. a. (Hg.), Fleischatlas 2021. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel (Berlin, 2021), S. 22.

²³ Reinhardt, G.; Gärtner, S.; Wagner, T., „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ (Heidelberg: ifeu, 2020).

²⁴ Fischer, C.; Antony, F.; Blanck, R. u. a., Abschätzung von THG-Einsparungen von Maßnahmen und Instrumenten zu nachhaltigem Konsum (Dessau: Umweltbundesamt, 2021), S. 21 ff. Online verfügbar unter: umweltbundesamt.de


einer Ernährungsweise, die sowohl der menschlichen Gesundheit zuträglich ist als auch die planetaren Grenzen berücksichtigt.²⁵ Darin wird empfohlen, pro Tag maximal 43 Gramm Fleisch zu verzehren (davon 29 Gramm Geflügel), also etwa 300 Gramm pro Woche. Diese 300 Gramm wöchentlich empfiehlt auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für Menschen mit eher geringem Kalorienbedarf. Menschen mit hohem Kalorienbedarf sollten maximal 600 Gramm Fleisch pro Woche zu sich nehmen.

Was bedeutet das für die Praxis?

In der Leistungsbeschreibung können rechtssichere, klare und detaillierte Vorgaben gemacht werden, wie häufig fleischhaltige Gerichte oder Gerichte mit tierischen Zutaten angeboten werden sollen. Hilfreich sind in diesem Zusammenhang die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), in denen Angebotshäufigkeiten und -mengen für die verschiedenen Arten der Außer-Haus-Verpflegung festgelegt sind²⁶ (siehe auch  Kapitel 4.12: „Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards“).

Beispiel

In den DGE-Qualitätsstandards ist für die Verpflegung in Schulen und Kitas maximal eine fleisch- oder wursthaltige Mittagsmahlzeit pro Woche (fünf Verpflegungstage) vorgesehen, für Kantinen höchstens zwei mit jeweils maximal 150 Gramm Fleisch bzw. Wurst.²⁷

Die Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards kann in der Ausschreibung verbindlich gefordert werden (Textbeispiel siehe  Kapitel 6.1.2: „DGE-Qualitätsstandard“).

Der Ersatz tierischer Proteine durch pflanzliche Proteine kann ebenfalls gefordert werden. Dabei lohnt es sich, den Blick über übliche Produkte wie Seitanwürstchen, Sojaschnitzel und Tofuschnitzel hinaus zu weiten: Gerade unverarbeitete Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen oder Kichererbsen lassen sich vielfältig einsetzen und haben zudem den Vorteil, kostengünstig zu sein.

²⁵ bzfe.de

²⁶ dge.de

²⁷ dge.de



4.5 Tierische Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung

Außer bei Eiern haben sich Kennzeichnungen für artgerechte Haltungsformen noch nicht durchgesetzt. Bio-Produkte garantieren jedoch, dass bei der Tierhaltung höhere Standards an das Tierwohl angelegt werden. Es ist möglich festzulegen, dass Eier nur aus Bio- bzw. Freilandhaltung und andere tierische Produkte nur mit Bio-Siegel verwendet werden.

Was heißt das?

Für die Tierhaltung in Deutschland gelten grundsätzlich hohe gesetzliche Standards. Immer mehr Menschen sind sich trotzdem bewusst, dass bestimmte Tierhaltungsformen mit negativen Auswirkungen für das Wohl der gehaltenen Tiere einhergehen können. Derzeit befindet sich eine staatliche Haltungskennzeichnung („Tierwohlkennzeichnung“) für deutsche Fleisch- und später auch Milchprodukte im Aufbau.

Für Frischeier ist die staatliche Kennzeichnung der Haltungsform bereits etabliert und an der führenden Ziffer des Erzeugercodes auf jedem Ei abzulesen:


- Ziffer 0: ökologische Haltung
- Ziffer 1: Freilandhaltung
- Ziffer 2: Bodenhaltung
- Ziffer 3: Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung

Käfighaltung ist in der EU verboten; die Kleingruppenhaltung soll in Deutschland spätestens 2028 beendet sein. Die Haltungsform 3 wird bei Frischeiern in der Regel im Handel nicht mehr angeboten. Bei Produkten, die Eier enthalten, wie Gebäck oder Eiernudeln, ist die Haltungsform der Legehennen allerdings nicht ausgewiesen.

Was Fleisch, Milch und Milchprodukte angeht, führt derzeit der Weg über die Bio-Siegel zum Ziel. Insbesondere die Siegel der Bio-Anbauverbände garantieren Tierwohlstandards, die über die gesetzlichen Mindeststandards für die ökologische Tierhaltung hinausgehen. Dies betrifft z. B. Platzangebot, Weidegang, Futterherkunft.²⁸

Was bedeutet das für die Praxis?

Zu Frischeiern dürfen in der Leistungsbeschreibung Vorgaben gemacht werden, die sich auf die Haltungsform im Erzeugercode beziehen.

Bei anderen tierischen Produkten lassen sich Tierwohlaspekte lediglich über Bio-Siegel einbringen. Doch gerade bei Fleisch bedeutet mehr Tierwohl auch einen deutlich höheren Preis – mit den entsprechenden Folgen für die Preiskalkulation der Küchen. Sie lassen sich abfangen, indem gleichzeitig die Menge an Fleisch reduziert wird (siehe  Kapitel 4.4: „Konsumreduzierung von Fleisch und tierischen Lebensmitteln“).

²⁸ Nähere Informationen zur Tierwohlkennzeichnung auf der Seite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung unter folgendem Link: [tierwohl-staerken.de](https://www.tierwohl-staerken.de)



4.6 Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur

Für Wildfänge gibt es bisher kaum Siegel, die echte Nachhaltigkeit garantieren. Für Aquakulturen kann auf Bio-Siegel zurückgegriffen werden. Alternativ kann gefordert werden, dass die Auftrag-/Konzessionsnehmenden das Angebot von Fisch und Meeresfrüchten gering halten.

Was heißt das?

Beim Kauf von Wildfisch sollte besonders Augenmerk auf die Wahl des Siegels gelegt werden, denn kaum ein Siegel kann echte Nachhaltigkeit garantieren. Am meisten Sicherheit geben Siegel, wie Naturland Wildfisch, die eine Befischung bestandsgefährdender Arten erst gar nicht zulassen. Alternativ kann gefordert werden, dass der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende das Angebot von Fisch und Meeresfrüchte gering zu halten hat.

Die Weltmeere werden immer leerer; viele Speisefisch sind akut überfischt. Zudem gefährden bestimmte Methoden der Fischerei, wie beispielsweise der Einsatz von Grundschieppnetzen, die maritimen Ökosysteme und zerstören die Artenvielfalt. Doch auch in der Aquakultur gibt es kritische Aspekte. Zum einen gehören viele beliebte Speisefische zu den Raubfischen und werden mit Fischmehl aus der

Seefischerei gefüttert. Zum anderen kann auch Aquakultur zur Massentierhaltung werden, mit allen negativen Auswirkungen auf Tierwohl und Umwelt.²⁹

Für Fisch aus Wildfang und Aquakulturen gibt es eine Reihe von Siegeln auf dem deutschen Markt, die aber nicht alle halten, was sie versprechen.

Beispiel

Aufschriften wie „delfinfreundlich“ auf Thunfisch sind meist ungeschützte Kennzeichnungen, die von den Lebensmittelunternehmen selbst vergeben werden. Sie können, müssen aber keine Auskunft darüber geben, ob der Thunfisch tatsächlich „delfinfreundlich“ gefangen wurde oder nicht.

Aquakulturen können biozertifiziert werden, was bedeutet, dass in puncto Tierwohl und Ökologie strenge Standards erfüllt sein müssen. Auch der deutsche Anbauverband Naturland hat eigene Standards sowohl für Wildfisch als auch für Aquakulturen entwickelt.

Was bedeutet das für die Praxis?

Grundsätzlich können Sie in der Leistungsbeschreibung verlangen, dass Fisch und Meeresfrüchte nur dann angeboten werden, wenn sie bestimmte Siegel tragen, die nachhaltigen Fischfang bzw. nachhaltige Aquakulturen garantieren.

Auch hier können Sie mit Verweis auf die Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (siehe [§§](#) Kapitel 4.12: „Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards“) die Angebotshäufigkeit und -mengen für Fisch und Fischprodukte festlegen (Formulierungshilfe siehe [§§](#) Kapitel 6.1.2: „DGE-Qualitätsstandard“). Der DGE-Qualitätsstandard für Betriebskantinen empfiehlt beispielsweise höchstens eine Fischmahlzeit pro Woche mit einer Portionsgröße von 150 Gramm.³⁰ Die Empfehlung der EAT-Lancet-Kommission für die „Planetary Health Diet“ liegt mit 140 Gramm sogar noch etwas niedriger (28 Gramm am Tag, hochgerechnet auf die übliche Fünf-Tage-Woche einer Betriebskantine).³¹

Praxistipp

Karpfen aus heimischer Teichzucht ist in Sachen Nachhaltigkeit gegenüber wild gefangenem Seefisch wie Kabeljau, Rotbarsch oder Seelachs als positiver zu bewerten. Ein guter Grund, ihn wieder öfter auf die Speisepläne zu setzen!

²⁹ umweltbundesamt.de sowie wwf.de

³⁰ jobundfit.de

³¹ bzfe.de



4.7 Fair gehandelte Produkte

In der Ausschreibung kann verlangt werden, dass Produkte wie Kaffee, Kakao oder Nüsse nur oder zu einem bestimmten Prozentsatz aus Fairem Handel zu beziehen sind, was über entsprechende Siegel nachzuweisen ist.

Was heißt das?

Nachhaltigkeit hat nicht nur ökologische und ökonomische, sondern auch soziale Aspekte. Viele Lebensmittel aus dem globalen Süden, darunter beispielsweise Kaffee, Kakao (und Schokolade), Bananen, Nüsse, Reis oder Rohrzucker, sind auch deshalb bei uns so günstig, weil in ihren Anbauländern nur geringe Sozialstandards bestehen und selbst diese oft nicht durchgesetzt werden.

Unter Fairem Handel versteht man gemäß einer Definition von FINE, einem Arbeitskreis aus Dachverbänden des Fairen Handels, „eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzentinnen und Produzenten und Arbeiterinnen und Arbeiter – insbesondere in den Ländern des Südens – leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.“³²

Aber Vorsicht: Der Begriff „fair“ ist nicht geschützt. Am sinnvollsten ist es, sich auf anerkannte Siegel aus fairem Handel zu verlassen.

Tipp

Was hinter Labels und Siegeln für fairen Handel und Nachhaltigkeit steckt, lässt sich beispielsweise auf der Website [🔗 label-online.de](https://www.label-online.de) nachschlagen.

Was bedeutet das für die Praxis?

Eines der häufigsten fair gehandelten Produkten in Verpflegungseinrichtungen ist Kaffee. Aber auch Schokolade oder Bananen kommen im Snackangebot zum Einsatz. Die Forderung nach fair gehandelten Produkten ist vom Leistungsbestimmungsrecht gedeckt: Es kann vorgeschrieben werden, dass bestimmte Lebensmittel immer oder zu einem bestimmten Prozentsatz aus fairem Handel stammen müssen.³³ Nachgewiesen wird das über anerkannte Fairtrade-Siegel.³⁴

³³ Im Urteil zum Fall „Max Havelaar“ entschied der EuGH, dass Fairtrade-Siegel in Ausschreibungen gefordert werden dürfen (Urteil vom 10. Mai 2012, Rs. C-368/10). Es müssen jedoch die Anforderungen von § 34 Abs. 2 VgV / § 24 Abs. 2 UVgO beachtet werden.

³⁴ Die Anforderungen der § 34 Abs. 2 VgV / § 24 Abs. 2 UVgO sind dabei zu beachten.



4.8 Reduktion von Lebensmittelabfällen

Um Lebensmittelabfälle soweit wie möglich zu reduzieren, können verschiedene Maßnahmen in der Ausschreibung gefordert werden.

Was heißt das?

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet niemals auf dem Teller, sondern im Müll.³⁵ Das heißt, dass Lebensmittelverschwendung massiv zum Klimawandel beiträgt, weil all diese Lebensmittel unter großem Energie- und Flächenaufwand und mit den entsprechenden Treibhausgasemissionen produziert werden. Ganz abgesehen davon, dass diesen riesigen Mengen entsorgter Nahrungsmittel Millionen Menschen gegenüberstehen, die unter Hunger oder Mangelernährung leiden. In der Gemeinschaftsverpflegung tritt Lebensmittelverschwendung vor allem auf, weil die zubereiteten Mengen falsch eingeschätzt wurden. Zweierlei Maßnahmen können Abhilfe schaffen: Zum einen sollten die Portionsgrößen altersgerecht kalkuliert werden. Als Orientierungshilfe können hierzu beispielsweise die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) herangezogen werden (siehe dazu [▣](#) Kapitel 4.12: „Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards“ sowie das Formulierungsbeispiel unter [▣](#) Kapitel 6.1.2: „DGE-Qualitätsstandard“).

Darüber hinaus helfen elektronische Bestellsysteme dabei, die Bestellungen und Abbestellungen von Essen im Blick zu behalten und entsprechend zu kalkulieren.

Was bedeutet das für die Praxis?

Sowohl die Orientierung der Mengenberechnungen an den DGE-Qualitätsstandards als auch die Nutzung eines elektronischen Bestellsystems können in der Leistungsbeschreibung verlangt werden. Auch kann von den Auftrag-/Konzessionsnehmenden gefordert werden, sowohl die Entwicklung des Lebensmittel-Abfallaufkommens als auch die Effizienz durchgeführter Verminderungs- und Vermeidungsstrategien zu dokumentieren. Weitere Maßnahmen im Bereich des verantwortungsbewussten Einkaufs, der Lagerung, der Essensdarbietung sowie der Resteverwertung und Haltbarmachung von Lebensmitteln können gefordert werden.

Praxistipp

Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es inzwischen viele Studien und Initiativen. Informationen und Anregungen finden Sie beispielsweise hier:

Hessisches Pilotprojekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Großküchen „Essen in Hessen“: [wwf.de](https://www.wwf.de)

Reduce Food Waste: [refowas.de](https://www.refowas.de)

Nudging in Kantine und Mensa: [bzfe.de](https://www.bzfe.de)

4.9 Reduktion von Verpackungsmüll

Es kann gefordert werden, dass keine einzeln verpackten Lebensmittel angeboten werden, um Verpackungsmüll einzusparen.

Was heißt das?

Verpackungen schützen Lebensmittel. Aber je mehr Verpackung, desto größer der Energieaufwand zu ihrer Herstellung und während des Transports. Auch das sind Faktoren, die zum Klimawandel beitragen. Gerade Plastikverpackungen werden darüber hinaus zu einem Großteil nicht recycelt, sondern verbrannt.

In der Gemeinschaftsverpflegung lässt sich Abfall vor allem dadurch vermeiden, dass Lebensmittel nicht einzeln verpackt abgegeben werden, beispielsweise Kekse, Zuckertütchen oder Fertigdesserts im Becher. Auch Getränke in Dosen sind verzichtbar.

Was bedeutet das für die Praxis?

In der Leistungsbeschreibung lässt sich festlegen, dass einzeln verpackte Lebensmittel nicht zulässig sind. Allerdings sollten nach Bedarf Ausnahmen definiert werden, beispielsweise einzeln verpacktes Eis oder laktose- oder glutenfreie Mahlzeiten bzw. Bestandteile von Mahlzeiten, die oft als Einzelportionen ausgegeben werden. Darüber hinaus kann den Küchen vorgeschrieben werden, wann immer möglich Mehrwegverpackungen und Großgebilde zu nutzen.



4.10 Energieeffizienz in der Küche

Dass Ökostrom und -gas bezogen werden muss, darf nicht vorgegeben werden. Es ist aber möglich, ein Konzept für die effiziente Energienutzung zu verlangen.

Was heißt das?

Strom aus erneuerbaren Energiequellen wie Wasserkraft, Photovoltaik oder Windkraft wird inzwischen von vielen Versorgern angeboten. Doch eine nachhaltige Energienutzung in der Küche setzt viel früher an: beim Verbrauch von Strom und Gas. Der erste Schritt dazu ist eine Analyse, wie viel wann und wo verbraucht wird – ganz simpel mit Messgeräten. Erst dann können konkrete Reduktionsziele festgelegt werden. Außerdem sollten alle Abläufe überprüft werden, ob sie zum Ziel der sparsamen Energienutzung beitragen.

Praxistipp

Manche Maßnahmen lassen sich in vielen Großküchen auf die Schnelle umsetzen:

- Deckel auf den Topf! Mit einem simplen Handgriff lässt sich eine erhebliche Menge Energie einsparen.
- Brennt in Lagerräumen dauerhaft Licht? Bewegungsmelder helfen, den Verbrauch zu reduzieren – hell wird’s nur noch dann, wenn jemand im Raum ist.
- Geräte wie Konvektomaten, Wärmebecken oder Backöfen sollten nur bei Bedarf eingeschaltet und dann auch ausgelastet werden.

Was bedeutet das für die Praxis?

Es ist nicht zulässig, in der Ausschreibung zu verlangen, dass Ökostrom und -gas bezogen werden soll. Das würde zu tief in die Unternehmenspolitik eingreifen. Allerdings kann durchaus gefordert werden, dass der Verbrauch von Strom und Gas dokumentiert wird und dass ein Konzept zur effizienten Energienutzung vorgelegt wird. Auch Schulungen der Mitarbeitenden zum energieeffizienten Einsatz der Küchengeräte können in der Leistungsbeschreibung verlangt werden.



4.11 Produkte ohne gentechnisch veränderte Organismen

Es kann verlangt werden, dass nur Produkte ohne gentechnisch veränderte Zutaten eingesetzt werden. Bei tierischen Produkten ist es dafür nötig, auf das Label „Ohne Gentechnik“ oder auf Bio-Siegel zurückzugreifen.

Was heißt das?

In Deutschland ist der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen nur auf Versuchsfeldern erlaubt. Zudem müssen in der EU gentechnisch veränderte Produkte gekennzeichnet werden. Das gilt allerdings nicht für tierische Produkte, bei denen die Tiere gentechnisch verändertes Futter erhalten haben, und auch nicht für bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe. Bei Bio-Lebensmitteln ist dagegen der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen sowohl bei der Erzeugung als auch bei der Verarbeitung ausgeschlossen. Für konventionell erzeugte Produkte gibt es das Siegel „Ohne Gentechnik“. Die Markennutzungsrechte am „Ohne Gentechnik“-Siegel wurden im Jahr 2010 vom damaligen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) auf den Verband „Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.“ (VLOG) übertragen.

Was bedeutet das für die Praxis?

Wenn Sie gentechnisch veränderte Produkte in Ihren Kücheneinrichtungen ausschließen wollen, dann ist das für Produkte pflanzlichen Ursprungs sehr einfach: Die EU-weit geltende Kennzeichnungspflicht gibt hier Sicherheit.

Bei Produkten tierischen Ursprungs müssen Sie im Zweifel das Siegel „Ohne Gentechnik“ oder aber Bio-Ware verlangen, um sicherzugehen, dass nicht die für die Tiere verwendeten Futtermittel mehr als 0,9% genveränderten Pflanzen oder sonstige Futtermittelbestandteile enthielten.



4.12 Gesunde Ernährung nach DGE-Qualitätsstandards

Es kann festgelegt werden, dass sich das Speisenangebot nach den DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung richtet.


Was heißt das?

Der gesundheitliche Aspekt der Ernährung gehört zum sozialen Bereich der Nachhaltigkeit. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat für die Gemeinschaftsverpflegung in verschiedenen Arten von Einrichtungen Qualitätsstandards aufgestellt, die den aktuellen Erkenntnisstand zur gesunden Ernährung berücksichtigen und Empfehlungen formulieren. Zu den Grundprinzipien gehören unter anderem ein abwechslungsreiches Essensangebot auf Basis von pflanzlichen Lebensmitteln sowie möglichst viel frisches Gemüse und Obst.


Praxistipp

Die Qualitätsstandards der DGE für verschiedene Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung finden Sie zum Herunterladen auf der Website der DGE: [🔗 dge.de](https://www.dge.de)

Was bedeutet das für die Praxis?

Es ist möglich, in der Leistungsbeschreibung zu verlangen, dass die Speisepläne den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Darüber hinaus können Empfehlungen in den Qualitätsstandards auch explizit in die Leistungsbeschreibung übernommen und konkretisiert werden (siehe Formulierungsbeispiel unter  Kapitel 6.1.2: „DGE-Qualitätsstandard“).

Praxistipp

Gerade für die Verpflegung in Kitas und Schulen kann es im Sinn einer möglichst abwechslungsreichen Ernährung sinnvoll sein, die Häufigkeit besonders beliebter Speisen wie Nudeln zu begrenzen. Es ist beispielsweise möglich festzulegen, dass nur ein- bis zweimal pro Woche ein Nudelgericht auf dem Speiseplan stehen darf (siehe auch unter *Formulierungsbeispiele*  Kapitel 6.2: Wertungskriterien). Ebenso denkbar ist es, die Verwendung von Vollkornnudeln zu verlangen.



4.13 Gering oder schonend verarbeitete Lebensmittel

Die Frische und Verarbeitungsqualität von Lebensmitteln kann in der Leistungsbeschreibung festgelegt werden.

Was heißt das?

Je stärker verarbeitet ein Lebensmittel, desto größer fällt sein CO₂-Fußabdruck aus – und desto wahrscheinlicher ist es, dass wertvolle Nährstoffe wie Vitamine verloren gegangen sind und Zutaten wie Salz, Zucker oder Fette oder vermeidbare Verarbeitungshilfsstoffe zugesetzt wurden.

Was bedeutet das für die Praxis?

Es ist möglich, in der Leistungsbeschreibung Kriterien für die Frische und Verarbeitungsqualität von Lebensmitteln festzulegen. So kann beispielsweise für Obst und Gemüse festgelegt werden, dass ein bestimmter Anteil frisch bzw. nur vorgeschnitten verwendet wird und zum Beispiel der Dosenware vorzuziehen ist.

Praxistipp

Um zu verhindern, dass Kartoffeln vor allem als Pommes frites auf den Tisch kommen, lässt sich in der Leistungsbeschreibung festhalten, dass sie mindestens einmal pro Woche frisch bzw. lediglich geschält zubereitet werden müssen. Alternativ kann die Häufigkeit des Angebots frittierte Speisen beschränkt werden (siehe Formulierungsbeispiel unter [§ 6.1.4](#): „Ausschluss von bestimmten unerwünschten Lebensmitteln“).



4.14 Ernährungsbildung

Leistungen zur Ernährungsbildung (beispielsweise ein Konzept dafür) können als Zuschlagskriterium in Ausschreibungen gelten.

Was heißt das?

Gerade in Einrichtungen wie Kindertagesstätten und Schulen liegt es nahe, Wissen zur Ernährung da weiterzugeben, wo gegessen wird: Was bedeutet gesunde Ernährung? Wo kommen Lebensmittel her, wie werden sie verarbeitet, und welche Unterschiede gibt es? Wie schmecken bestimmte Produkte?

Was bedeutet das für die Praxis?

Verpflegungsleistungen werden meistens nicht von Pädagoginnen und Pädagogen erbracht. Es ist daher problematisch, ihnen abzuverlangen, dass sie Ernährungsbildung mit anbieten. Unter bestimmten Voraussetzungen kann aber die Mitwirkung an Projekten zur Ernährungserziehung vorgeschrieben werden. Leistungen zur Ernährungsbildung (beispielsweise ein Konzept dafür) können als Zuschlagskriterium in Ausschreibungen gelten. Allerdings muss vorher festgelegt werden, wie das Kriterium gewichtet und bewertet wird (B-Kriterium).

Praxistipp

Denkbar ist, Vorgaben für konkrete Aktionen zu machen, die zur Ernährungsbildung beitragen. So könnte beispielsweise eine jährliche Aktion „Rund um die Kartoffel“ gefordert werden oder ein Aktionstag, bei dem die Kinder der Einrichtung selbst kochen dürfen.

Aber Achtung: Bei dem sogenannten „Freiburger Modell“ wurde eine ähnliche Vorgabe, nämlich der Besuch eines Bauernhofes in Ausflugsnähe, dazu genutzt, um quasi „über Bande“ regionale Anbieter zu bevorzugen. Das resultierte in einer Klage, und die Stadt Freiburg musste die Vorgabe u. a. aus diesem Grund zurückziehen.

5

Weiterführende Informationen

Einige der Nachhaltigkeitskriterien wurden nur kurz beschrieben. Auf dieser Seite erhalten Sie daher Adressen und Links, unter denen Sie weiterführende Informationen finden.

5.1 Regional und Bio

Ökologischer Landbau in Hessen

umwelt.hessen.de/landwirtschaft/oekologischer-landbau

Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL)

voel-hessen.de

Hessische Ernährungsstrategie

umwelt.hessen.de/ernaehrung/ernaehrungsstrategie

Bio-Siegel Hessen

Das offizielle Siegel des Landes steht für eine gesicherte Qualität und eine nachvollziehbare regionale Herkunft von ökologisch erzeugten Lebensmitteln – von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. gutes-aus-hessen.de

Geprüfte Qualität Hessen

Das offizielle Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes garantiert eine gesicherte Qualität und eine nachvollziehbare regionale Herkunft von Lebensmitteln – von der Landwirtschaft bis zur Ladentheke. gutes-aus-hessen.de

Regionalkennzeichnung Regionalfenster

regionalfenster.de

Ökomodellregionen Hessen (ÖMR)

Die ÖMR sind ein Handlungsfeld des Ökoaktionsplans, den Landwirtschaftsministerin Priska Hinz bereits 2014 aufgestellt und 2020 fortgeschrieben hat. Seit 2020 ist ganz Hessen Ökomodell-Land: Alle hessischen Landkreise und kreisfreien Städte haben sich in insgesamt 13 Ökomodell-Regionen zusammengeschlossen. Diese initiieren und setzen Projekte um, die den Anteil nachhaltiger und ökologischer Lebensmittel erhöhen, (bio)regionale Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen zu verbessern und Verbraucherinnen und Verbraucher für ein nachhaltiges Konsumverhalten sensibilisieren. Die ÖMR begleiten beispielsweise Betriebe bei der Umstellung auf Bio, organisieren Fach- und Informationsveranstaltungen und bauen regionale Lieferbeziehungen auf. Über Entwicklungsprozesse und Informationsveranstaltungen informiert die Website des Ökomodelllandes Hessen und ein Podcast. oekomodellregionen-hessen.de

5.2 Einkaufsführer für Produkte aus Hessen

Hessische Bio-Einkaufsführer der Öko-Modellregionen

[🔗 oekomodellregionen-hessen.de](https://oekomodellregionen-hessen.de)

MGH Gutes aus Hessen GmbH

[🔗 gutes-aus-hessen.de](https://gutes-aus-hessen.de)

Solidarische Landwirtschaft in Hessen

[🔗 solidarische-landwirtschaft.org](https://solidarische-landwirtschaft.org)

MGH Gutes aus Hessen GmbH

Die MHG GUTES AUS HESSEN GmbH betreut die Herkunfts- und Qualitätszeichensysteme „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität – Hessen“. Sie hat die Aufgabe, Lebensmittel aus Hessen bekannter zu machen und ihren Absatz zu fördern. Auf der Website kann man nach Partnerbetrieben, also einer potenziellen Lieferstruktur, suchen. [🔗 gutes-aus-hessen.de](https://gutes-aus-hessen.de)

Bio-Anbauverbände

In den Verbänden haben sich Bio-Produktionsbetriebe zusammengeschlossen, die nach größtenteils strengeren Kriterien wirtschaften, als es die EU-Ökoverordnung vorsieht. Die Verbände vergeben die entsprechenden Bio-Siegel. Sie finden bei ihnen Kontakte zu Landwirtschafts- und Gartenbaubetrieben sowie zu anderen Direktvermarktern in Ihrer Nähe, die Mitglied im jeweiligen Verband sind.

- **Biokreis** [🔗 biokreis.de](https://biokreis.de)
- **Bioland Hessen** [🔗 bioland.de](https://bioland.de)
- **Biopark** [🔗 biopark.de](https://biopark.de)
- **Demeter Hessen** [🔗 demeter.de](https://demeter.de)
- **Gäa e.V.** [🔗 gaea.de](https://gaea.de)
- **Naturland** [🔗 naturland.de](https://naturland.de)
- **Verbund Ökohöfe** [🔗 verbund-oekohoefe.de](https://verbund-oekohoefe.de)

6

Formulierungsbeispiele

6.1 Leistungsbeschreibung

6.1.1 Örtliche Gegebenheiten

- (1) *Zahl der Schülerinnen und Schüler, voraussichtliche Entwicklung der Zahl von Schülerinnen und Schülern, Zahlen zu Nutzenden der Mittagsverpflegung bzw. des Kiosk-Angebots ... [bitte weiter ergänzen, z. B.: davon im Ganztage, in der Mittagsverpflegung; ggf. sonstige Kundinnen/Kunden ...]*
- (2) *Die im Los angegebene Zahl der Schülerinnen und Schüler und die Anzahl der voraussichtlich täglich zu liefernden Essensportionen ist ein prognostizierter Richtwert/Erfahrungswert aus der Vergangenheit, der lediglich als Orientierungswert für die Angebotswertung dient. Diese Angaben begründen daher weder einen Anspruch auf eine Abnahme in dieser Höhe noch eine Begrenzung des Umfangs der bereitzustellenden Portionen. Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat keinen Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von bestellten Essen. Es besteht keine Verpflichtung des Auftrag-/Konzessionsgebers / der Schule / der Einrichtung / der Eltern / der Schülerinnen und Schüler zur Abnahme einer bestimmten Anzahl von Essen.*
- (3) *Räumlichkeiten ... [bitte detailliert beschreiben, z. B. Platz, Steckdosen, davon 380 V, Wasser- und Abwasseranschlüsse, Belüftung, Klimatechnik ...]*
- (4) *Ausstattung ... [bitte detailliert beschreiben, z. B. vorhandene Geräte, Ausgabe ...]*
- (5) *[Ggf.] Miete, Kostentragung (Strom, Wasser, Heizung)*
- (6) *[Ggf.] Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressing und Desserts vor Ort ist ausdrücklich erlaubt. [Oder:] Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ist verpflichtet, frische Rohkost, Salate, Frischobst, Dressing und Desserts vor Ort zuzubereiten.*
- (7) *Angaben zur Anlieferung [Lieferzeiten, Vorsichtshinweise (z. B. Pausenzeiten), Lieferort (z. B. Küche, frei Bordsteinkante, Ladekante) ...]*
- (8) *[Ggf.] Angaben zu Lagerung (z. B. für Thermoport), Park-, Halte- und Stellflächen*

6.1.2 DGE-Qualitätsstandard

Die Mahlzeiten müssen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in Schulen zusammengestellt werden. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan den aktuell gültigen ernährungswissenschaftlichen Standards, zum Beispiel den gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards, entsprechen. Hierbei beziehen sich die Vorgaben auf das gesamte Angebot und ausdrücklich nicht auf einzelne Menülinien. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards ergeben sich betreffend Schulverpflegung aus den „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ in der jeweils aktuellen Auflage (liegen als Anlage [vom Auftrag-/Konzessionsgeber beizulegen und zu nummerieren:] XX den Vergabeunterlagen bei) und sind online verfügbar.³⁶ Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart. [Alternativ zum letzten Satz: Die vorgenannten Empfehlungen der DGE, insbesondere betreffend die Häufigkeiten und die Auswahl der Lebensmittel (Kapitel 3 und 4 des DGE-Standards), die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.]

6.1.3 Bio-Quote für einzelne Warengruppen

Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z. B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch] ausschließlich [wegen der leichteren Überprüfbarkeit wird die Variante mit „ausschließlich“ empfohlen]/mindestens zu __ v. H. [gewünschten Prozentanteil einsetzen, z. B. „... 80 v. H. Bio-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, ... Möhren“] (im Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend die Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (im Folgenden: „EU-Bio-Siegel“) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- a) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden.*
- b) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.*

Dieser Formulierungsvorschlag gilt in gleicher Weise für anderen Nachhaltigkeitskriterien wie Fairtrade oder tierische Lebensmittel aus artgerechter Haltung (siehe Kapitel 3: „Einzelne Nachhaltigkeitskriterien in der praktischen Umsetzung“).

6.1.4 Ausschluss von bestimmten unerwünschten Lebensmitteln

- (1) *Es dürfen nicht verwendet werden:*
 - a) *Formfleisch und Formfisch,*
 - b) *Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl sowie tierische Schmalze,*
 - c) *Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Aromastoffe und Alkohol,*
 - d) *künstliche Farbstoffe und*
 - e) *gentechnisch veränderte Lebensmittel*

- (2) *Süßigkeiten sowie Süßwaren, insbesondere Schokoladenwaren [ggf. ergänzen: „und süße Backwaren, Kuchen, Speiseeis“], dürfen nicht angeboten werden. Ausgenommen sind Fest- und Feiertagsangebote zu folgenden Anlässen: Ostern, Weihnachten und Nikolaus [ggf. ergänzen, z. B. Karneval. Ggf. eine Obergrenze von Tagen definieren, z. B. an maximal drei Tagen. Ggf. ergänzen, dass die Süßwaren nicht an einem Tag angeboten werden dürfen, an dem die Evaluation stattfindet].*

6.2 Wertungskriterien

In Ergänzung zu den Mindestvorgaben in § ... der Leistungsbeschreibung / des Vertrags wird die Qualität des Speiseplans folgendermaßen bewertet: Im Bewertungskriterium „Qualität des Speiseplans“ können maximal [Gewichtung der „Qualität des Speiseplans“ einsetzen, z. B. 15] Bewertungspunkte (von insgesamt maximal möglichen 100 Punkten) erreicht werden. Die Ermittlung der Bewertungspunkte erfolgt nach dem folgenden Bewertungsmaßstab:

Wertungs-Stufe	Bewertungsmaßstab
0–3 Punkte	<p><i>Der Speiseplan ist nicht oder wenig abwechslungsreich und nicht oder wenig zielgruppengerecht. Indizien hierfür sind z. B. (Aufzählung ist nicht abschließend):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Der Menüzyklus wiederholt sich nach vier bis fünf Wochen [Mindestanforderung aus Vertrag/Leistungsbeschreibung sind gemäß § vier Wochen].</i> • <i>Der Speiseplan enthält durchgängig oder überwiegend die immer gleichen Gerichte oder Gerichte mit nur geringer Variation (z. B. donnerstags immer Currywurst).</i> • <i>Die Speisenauswahl überfordert/unterfordert durchgängig oder überwiegend die durchschnittlichen Essenden (z. B. scharfes Curry in der Grundschule).</i> <p><i>[gern weiter ausführen]</i></p>
4–7 Punkte	<p><i>Der Speiseplan ist teilweise abwechslungsreich und teilweise zielgruppengerecht. Indizien hierfür sind z. B. (Aufzählung ist nicht abschließend):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Der Menüzyklus wiederholt sich nach sechs bis acht Wochen.</i> • <i>Der Speiseplan enthält gelegentlich/teilweise die immer gleichen Gerichte (z. B. Currywurst). Sollten sich Gerichte wiederholen, geschieht dies teilweise mit erkennbarer Variation.</i> • <i>Die Speisenauswahl überfordert/unterfordert gelegentlich/teilweise die durchschnittlichen Essenden (z. B. gelegentlich scharfes Curry in der Grundschule).</i> <p><i>[gern weiter ausführen]</i></p>

8–10
Punkte

Der Speiseplan ist überzeugend abwechslungsreich und überzeugend zielgruppen-gerecht. Indizien hierfür sind z. B. (Aufzählung ist nicht abschließend):

- *Der Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach mehr als acht Wochen.*
- *Der Speiseplan enthält niemals oder nur sehr selten die gleichen Gerichte (z. B. Currywurst). Falls sich Gerichte wiederholen sollten, geschieht dies immer oder ganz überwiegend mit deutlich erkennbarer Variation.*
- *Die Speisenauswahl überfordert/unterfordert niemals oder jedenfalls sehr selten die durchschnittlichen Essenden (z. B. kein scharfes Curry in der Grundschule).*

[gern weiter ausführen]

6.3 Einsichts- und Kontrollrechte

(1) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich:*

- a)** *den Auftrag-/Konzessionsgeber unverzüglich zu unterrichten, falls er/sie nicht mehr im Besitz einer gültigen Gewerbeerlaubnis ist,*
- b)** *bei Havarien oder anderen Störungen den Auftrag-/Konzessionsgeber bzw. die jeweilige Schulleitung unverzüglich zu informieren und Ersatzlösungen anzubieten und*
- c)** *die Kontrollberichte des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes an den Auftrag-/Konzessionsgeber zu übermitteln.*

(2) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss die Einhaltung [Verpflichtungen des Auftrag-/Konzessionsnehmenden, die an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, einfügen, z.B. der Warmhaltezeiten (dazu § ...), der Anteil von Bio-Lebensmitteln (dazu § ... sowie die Ergebnisse der Befragung), der Verpflichtung zur Zahlung von Mindest- oder Tariflohn ...] jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Schule/Einrichtung bzw. das Los – nachweisen. Dem Nachweis sind die dazugehörigen Belege beizufügen, aus denen sowohl die Bezugsquelle, die Menge als auch das Lebensmittel klar und deutlich – für den jeweiligen Abrechnungsmonat – erkennbar sind.*

Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss entsprechende Rechnungen, Belege, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens ein Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.

- (3)** *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss dem Auftrag-/Konzessionsgeber oder von diesem beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit geben, stichprobenhaft - bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen - insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie durch Sichtung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen oder Ähnliches, auch im Produktionsbetrieb die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.*
- (4)** *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende räumt dem Auftrag-/Konzessionsgeber oder von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zweck der Überprüfung der Einhaltung der Leistungsanforderungen insbesondere die Befugnisse ein,*
- a)** *zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zweck der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder transportiert werden, sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten;*
 - b)** *alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, soweit gesetzlich erforderlich in anonymisierter Form, Frachtbriefe, Herstellungsbeschreibungen und Unterlagen über die im Rahmen der Leistungserbringung bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrücke oder Kopien, auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrücke von elektronisch gespeicherten Daten zu verlangen sowie*
 - c)** *im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen, Geräte und Behältnisse zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen (insbesondere Thermoporte) und davon Bildaufnahmen anzufertigen;*
 - d)** *alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft;*
 - e)** *Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.*

(5) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ist verpflichtet, dem Auftrag-/Konzessionsgeber oder von ihm beauftragte Dritte bei der Kontrolle zu unterstützen und insbesondere auf Verlangen die Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen sowie unverzüglich die geforderten Auskünfte zu erteilen. Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat das Recht, selbst oder in Gestalt von durch ihn/sie beauftragten Dritten bei den Kontrollen anwesend zu sein.*

6.4 Weiterleitungsverpflichtung

Für den Fall, dass der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende für die Speisenproduktion, den Transport, die Essenausgabe oder den Betrieb des Bestell- und Abrechnungssystems Subunternehmer einsetzt, verpflichtet sich der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende, die gesamten ihm aus dieser Leistungsbeschreibung obliegenden Verpflichtungen weiterzuleiten. Dies gilt auch für Nachweispflichten und Kontrollrechte des Auftrags-/Konzessionsgebers und etwaiger Beauftragter des Auftrag-/Konzessionsgebers.

6.5 Sanktionierung

6.5.1 Fristlose Kündigung

- (1)** *Der Auftrag-/Konzessionsgeber behält sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung gemäß § 314 BGB aus wichtigem Grund vor, wenn die Speisen nicht vertragsgemäß geliefert werden oder eine erhebliche Schlechtleistung vorliegt. Das Recht des/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden auf Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.*
- (2)** *Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn*
- a)** *eine der Vertragsparteien trotz schriftlicher Abmahnung*
 - aa)** *ihr obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt,*
 - bb)** *die geschuldete Leistung wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt,*
 - cc)** *in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;*

- b) *die Verpflichtungen zur Zahlung von Tarif- oder Mindestlohn durch den/die Auftrag-/Konzessionsnehmenden oder dessen Nachunternehmer nicht erfüllt werden,*
- c) *ein Insolvenzverfahren eröffnet oder mangels Masse abgelehnt wird,*
- d) *Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff. StGB und § 16 UWG angeboten, versprochen oder gewährt werden oder*
- e) *die Vorschriften des GWB oder des AEUV verletzt wurden.*

Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

(3) *Eine erhebliche Schlechtleistung kann insbesondere sein:*

- a) *Fremdkörper im Essen,*
- b) *verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen,*
- c) *Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten,*
- d) *Nichteinhaltung des geschuldeten Bio-Anteils oder*
- e) *erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten.*

Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

(4) *Die Essenausgabe gilt als verspätet, wenn die Ausgabezeit nicht eingehalten wird. Als erheblich verspätet gilt die Ausgabezeit, wenn sie mehr als [Verspätung definieren, z. B. 20 Minuten] nach der vorgegebenen Uhrzeit erfolgt.*

(5) *Schadensersatzansprüche bleiben unberührt, es sei denn, der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.*

6.5.2 Vertragsstrafe

- (1) *Um die Einhaltung der Verpflichtungen des/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden [Verpflichtungen des/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden, die an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, einfügen, z. B. Warmhaltezeiten, Anteil von Bio-Lebensmitteln] zu sichern, vereinbaren der Auftrag-/Konzessionsgeber und der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende für jeden Verstoß gegen die vorgeannten Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,2 v. H. der Auftragssumme. Bei mehreren Verstößen darf addiert eine Gesamtstrafsumme nicht 5 v. H. der Auftragssumme überschreiten.*
- (2) *Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Absatz 1 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch eine von ihm eingesetzte Nachunternehmerin / einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder ein von dieser / diesem eingesetztes Nach-Nachunternehmen begangen wird.*

6.5.3 Ersatzbeschaffung

- (1) *In Fällen*
- a) *teilweiser/vollständiger Nichtleistung, erheblicher Schlechtleistung bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes*
- oder*
- b) *erheblich verspäteter Leistung*
- ist der/die Auftrag-/Konzessionsgebende berechtigt, auf Kosten des/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden Ersatz zu beschaffen.*
- (2) *Weitergehende Schadensersatzansprüche des Auftrag-/Konzessionsgebenden und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.*

Abkürzungen der Rechtsvorschriften

AEUV	Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen
HVTG	Hessisches Vergabe- und Tariftreuegesetz
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung
ÖLG	Ökolandbaugesetz
SchulG	Schulgesetz
StGB	Strafgesetzbuch
UVgO	Unterschwelvenvergabeverordnung
UWG	Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb
VgV	Vergabeverordnung

Quellenverzeichnis

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)

[🔗 boelw.de](https://www.boelw.de)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

[🔗 bmel.de](https://www.bmel.de)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

[🔗 tierwohl-staerken.de](https://www.tierwohl-staerken.de)

Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)

[🔗 bmz.de](https://www.bmz.de)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

[🔗 dge.de](https://www.dge.de)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

[🔗 jobundfit.de](https://www.jobundfit.de)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

[🔗 schuleplusessen.de](https://www.schuleplusessen.de)

Heinrich-Böll-Stiftung u. a. (Hg.), Fleischatlas 2021. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel (Berlin, 2021), S. 22.

Johann Heinrich von Thünen-Institut - Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei

[🔗 thuenen.de](https://www.thuenen.de)

Reinhardt, G.; Gärtner, S.; Wagner, T., „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ (Heidelberg: ifeu, 2020).

Umweltbundesamt (UBA)

[🔗 umweltbundesamt.de](https://www.umweltbundesamt.de)

World Wildlife Fund (WWF)

[🔗 wwf.de](https://www.wwf.de)



Lernen und Handeln für unsere Zukunft

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Geschäftsstelle Nachhaltigkeitsstrategie Hessen
E-Mail: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de
[hessen-nachhaltig.de](https://www.hessen-nachhaltig.de)