



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

NACHHALTIGE UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHE VERPFLEGUNG ERFOLGREICH UMSETZEN

Ein Leitfaden für Kita- und Schulträger mit Praxisbeispielen aus Rheinland-Pfalz



Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Rheinland-Pfalz herausgegeben. Sie darf weder von Parteien, noch Wahlbewerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen der 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 politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Impressum

Herausgeber: Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (MKUEM)
Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz
www.mkuem.rlp.de
Twitter: <https://twitter.com/umweltrlp>
Facebook: <http://Facebook.com/UmweltRLP>

Layout: Tatjana Schollmayer (Landesamt für Umwelt Rheinland-Pfalz)

Bildquellen: Titelbild: Monkey Business/stock.adobe.com, Seite 9: Andrey Kuzmin/stock.adobe.com, Seite 12: Gennadiy Poznyakov/stock.adobe.com, Seite 23: MNStudio/stock.adobe.com, Seite 25: M.Dörr & M.Frommherz/stock.adobe.com, Seite 26: ines39/stock.adobe.com, Seite 35: Kadmy/stock.adobe.com, Seite 37: Monkey Business/stock.adobe.com, Seite 70: redaktion93/stock.adobe.com

Stand November 2022

© 2023 Nachdruck und Wiedergabe nur mit Genehmigung des Herausgebers

Nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung erfolgreich umsetzen

Ein Leitfaden für Kita- und Schulträger mit Praxisbeispielen
aus Rheinland-Pfalz



VORWORT

Die Ernährungsgewohnheiten ändern sich und die Nutzung von Außer-Haus-Angeboten gewinnt zunehmend an Bedeutung. Dies gilt auch für viele Kinder und Jugendliche, deren Frühstück und Mittagessen nicht mehr zu Hause, sondern in Kita und Schule stattfindet. Derzeit haben 1.252 Schulen in Rheinland-Pfalz ein Ganztagsangebot mit Schulverpflegung, das sind 84 Prozent der allgemeinbildenden Schulen. Mehr als 75 Prozent der Schülerinnen und Schüler im allgemeinbildenden Bereich besuchen bereits heute eine Schule mit Ganztagsangebot. Hier wird an mindestens vier Tagen pro Woche ein Mittagessen angeboten. Für rheinland-pfälzische Kindertageseinrichtungen ist das Mittagessen in der Regel Standard.

Das Land Rheinland-Pfalz setzt sich dafür ein, dass für alle Kinder und Jugendlichen eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung angeboten wird. Damit sollen eine gute Entwicklung und ein gesundes Aufwachsen begünstigt sowie ein gesundheitsbewusstes Essverhalten gestärkt werden. Dabei geht es nicht nur um die Umsetzung eines bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes, sondern auch dessen nachhaltigere Ausrichtung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Kita und Schule.

Eine gesundheitsförderliche Ernährung beugt Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten vor: mehr als 52 Prozent der Erwachsenen und rund 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen wiegen zu viel – Tendenz steigend. Nicht nur Erwachsene leiden unter ernährungsmitbedingten Krankheiten wie Bluthochdruck oder Diabetes Typ 2, sondern auch schon Kinder und Jugendliche. Mit einer ausgewogenen und hochwertigen Ernährung, bestehend aus Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, wenig tierischen und gering verarbeiteten Produkten wird die Gesundheit unterstützt und auch ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet.

An der Entstehung von Treibhausgasemissionen hat die Ernährung einen Anteil von ca. 25 Prozent. Um dem entgegen zu wirken wird eine Optimierung der Kita- und Schulverpflegung sowie der Gemeinschaftsverpflegung insgesamt immer wichtiger. Ein höherer Einsatz ökologisch und regional erzeugter Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung ist ein Baustein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Auch die Reduzierung des Fleischkonsums auf ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Maß sowie die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung tragen zum Erhalt unserer Ressourcen bei.

Mit der Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ bringt die Landesregierung seit 2013 allen Verbraucherinnen und Verbrauchern den Wert von Lebensmitteln und eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung nahe. Vielfältige Maßnahmen für Kinder und Jugendliche, Erwachsene sowie Seniorinnen und Senioren zeigen anschaulich und praxisnah, woher regionale und ökologische Produkte kommen und wie sie gesundheitsbewusst zubereitet werden.

Mit dem rheinland-pfälzischen Öko-Aktionsplan unterstützt die Landesregierung Kita- und Schulträger durch Weiterbildungs- und Beratungsangebote bei der Erhöhung des Anteils ökologischer und regionaler Lebensmittel in der Verpflegung sowie bei der Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE.

Mit dieser Broschüre möchten wir die Verantwortlichen bei Trägern sowie in Kitas, Schulen und Mensen mit Informationen und Expertenwissen bei der nachhaltigeren Ausrichtung des Verpflegungsangebots unterstützen. Es werden die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen in der Kita- und Schulverpflegung aufgezeigt und praktische Tipps für die nachhaltige Beschaffung sowie die Speisenplanung vermittelt. Mit der Präsentation von Best-Practice-Beispielen aus Rheinland-Pfalz möchten wir zeigen, wie eine Erhöhung des Bio- und regionalen Angebots in der Gemeinschaftsverpflegung funktionieren kann und welche Lösungsansätze es gibt, um anfängliche Hürden zu meistern. Auch finden Sie in der Broschüre Anlaufstellen und Unterstützungsinstrumente des Landes.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung der Impulse in Ihren jeweiligen Einrichtungen.



Katrin Eder

Ministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz

INHALT

1	NACHHALTIGE VERPFLEGUNG IN KITAS UND SCHULEN	7
1.1	Bedeutung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung	7
1.2	Nachhaltige Verpflegung als Teil kommunaler Nachhaltigkeitsstrategien – Von globalen zu kommunalen Nachhaltigkeitszielen	10
1.3	Nachhaltige Beschaffung als gemeinsame Managementaufgabe	11
2	UMSETZUNG EINER NACHHALTIGEN UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN SPEISEPLANUNG	14
2.1	Grundlegendes zur Gestaltung des Speiseplans	14
2.2	Öko-Lebensmittel als wichtiger Teil eines nachhaltigen Speisenangebots	18
2.3	Möglichkeiten der Preisgestaltung bei der Einführung von Öko-Lebensmitteln	19
3	VERGABERECHT – RICHTIGE WEICHENSTELLUNGEN	24
3.1	Der Rechtsrahmen	24
3.2	Die Bedarfsermittlung	27
3.3	Rechtliche Weichenstellung	28
4	ERFOLGREICHE DURCHFÜHRUNG VON VERGABEVERFAHREN	33
4.1	Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln?	33
4.2	Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts: Was kostet die Leistung?	34
4.3	Auswahl des Caterers	36
5	LEISTUNGSBESCHREIBUNG: WELCHE ANFORDERUNGEN MUSS DIE LEISTUNG KONKRET ERFÜLLEN?	38
5.1	Bedingungen für die Auftragsausführung: Welche Bedingungen soll der Dienstleister während der Vertragsdurchführung erfüllen?	39
5.2	Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben?	41
5.3	Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen	42
5.4	Qualitätskontrolle und Sanktionierung	50
6	PRAXISBEISPIELE AUS RHEINLAND-PFALZ	55
6.1	Praxisbeispiele Kitas	55
6.2	Praxisbeispiele Träger	70
7	FACHZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG RHEINLAND-PFALZ – WICHTIGER WEGWEISER FÜRS LAND	74
7.1	Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz	74
7.2	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	77
7.3	Ernährungsberatung und Vernetzungsstelle im engen Schulterschluss	78

1 NACHHALTIGE VERPFLEGUNG IN KITAS UND SCHULEN

Die global nachhaltige Entwicklung ist eines der wichtigsten Themen unserer Zeit, auf das auch lokal eingegangen werden kann und muss. Das öffentliche Beschaffungswesen ist in diesem Zusammenhang ein wichtiger Hebel und hat gleichzeitig Einfluss auf den Markt und eine Vorbildfunktion inne. Eine nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen integriert ökologische und soziale Faktoren und kann auf diese Weise einen Beitrag zur Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele leisten. Gleichzeitig wirkt sich die nachhaltige Ausrichtung auch auf die eigenen Betriebsprozesse aus. Sie kann Kosten sparen und die Energie- und Ressourceneffizienz steigern. Gerade der Verpflegung in Kitas und Schulen und dem Einsatz ökologischer Lebensmittel kommt vor diesem Hintergrund eine tragende Rolle zu.

1.1 Bedeutung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung

Kitas und Schulen sind zentrale Orte für die Prävention und Gesundheitsförderung. Denn hier finden lebenszeitliche Prägungen des Essverhaltens und somit auch der Gesundheit statt. Gleichzeitig haben diese Orte auch eine bedeutende Pionierfunktion, die sich aufgrund des Bildungsauftrags in besonderer Weise nutzen lässt.

Sind Sie:

- Träger von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Kita/Schule),
- Leitung einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung (Kita/Schule),
- Anbieterinnen und Anbieter von Kita- oder Schulverpflegung,
- Multiplikatorinnen und Multiplikatoren in der Kita- und Schulverpflegung?

Dann haben Sie vielfältige und bedeutende **Gestaltungsmöglichkeiten**, aber auch **Gestaltungsverantwortlichkeiten**, um Kindern und Jugendlichen den Zugang zu einer attraktiven, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung zu ermöglichen. Warum ist das wichtig?

a.) Bedeutung einer nachhaltigen Verpflegung

Bereits im sogenannten Brundtland-Bericht wurde 1987 „**Nachhaltigkeit**“ als eine Entwicklung gekennzeichnet, „*die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.*“¹

¹ Hauff V. (1987): Brundtland-Bericht: Unsere gemeinsame Zukunft.

Im Rahmen der wissenschaftlichen Disziplin der „Planetary Health“ (planetaren Gesundheit) werden die Zusammenhänge zwischen der Gesundheit des Menschen und der Gesundheit der Ökosysteme betrachtet und neun planetare Grenzen (sog. Planetary Boundaries) definiert. Zum jetzigen Zeitpunkt sind bereits vier dieser neun planetaren Grenzen durch den Einfluss des Menschen überschritten: Klimawandel, Biodiversität, Landnutzung sowie die Stickstoff- und Phosphorkreisläufe. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse und die für uns alle erlebbaren klimatischen Veränderungen zeigen die Relevanz und darüber hinaus die Dringlichkeit von Veränderungen, die sämtliche Lebensbereiche umfassen. Einen dieser Lebensbereiche stellt unsere Ernährungsweise dar. Um allen Menschen der Erde bis zum Jahr 2050 einen Zugang zu einer gesundheitsförderlichen und gleichzeitig nachhaltigen Ernährung zu ermöglichen, ist ein gesellschaftliches Umdenken und eine grundlegende Änderung der Ernährungsweise gefragt.

Durch eine Erhöhung des Einsatzes ökologischer Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung kann die **Gemeinschaftsverpflegung zu einem einflussreichen Motor** in der Umsetzung einer nachhaltigeren Ernährungsweise werden. Denn durch die Zunahme der Ganztagsbetreuung sind es vor allem die Kita- und Schulverpflegung sowie die Seniorenverpflegung, bedingt durch den demografischen Wandel, welche die stärksten Wachstumsraten verzeichnen. Deutschlandweit wurden 2018 rund 16,5 Millionen Menschen in Bildungseinrichtungen, Betrieben sowie Pflegeeinrichtungen von der Gemeinschaftsverpflegung versorgt. Im Jahr 2018 wurden allein in öffentlichen Kantinen 58.000 Mahlzeiten täglich verzehrt.² Durch die Coronapandemie haben sich diese Zahlen verringert.

Die Notwendigkeit einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung – auch im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung – greifen die im Jahr

2 Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) (2020): Branchenreport 2020. Ökologische Lebensmittelwirtschaft.

2020 überarbeiteten Qualitätsstandards der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen³ ebenfalls auf. Der bundesweit anerkannte Standard verbindet sowohl die Kriterien einer gesundheitsförderlichen als auch nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung und gibt dem Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung einen höheren Stellenwert als zuvor. Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind hierin ein wichtiges Kriterium für einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf.

b.) Ernährung und Prävention

Die Ergebnisse einer bundesweiten Studie des Robert Koch-Institutes aus dem Jahr 2018 zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen zeigen, dass 15,4 Prozent der Kinder und Jugendlichen im Alter von 3 bis 17 Jahren übergewichtig sind. 5,9 Prozent von ihnen leiden unter Adipositas. Kinder und Jugendliche mit einem niedrigen sozioökonomischen Status sind deutlich häufiger von Übergewicht und Adipositas betroffen.⁴ Die Folgen des frühzeitigen Übergewichts haben zum einen Auswirkungen auf die Zukunft durch ein erhöhtes Risiko beispielsweise für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes im Erwachsenenalter. Zum anderen steigt aber auch bereits jetzt das Risiko des Mobbing für übergewichtige Kinder und Jugendliche. Doch nicht nur das „Zuviel“ in der Ernährung durch eine zu hohe Kalorienaufnahme, auch ein „Zuwenig“ in Form einer unzureichenden Versorgung, insbesondere mit Mikronährstoffen wie Vitaminen und Mineralstoffen, ist zum Teil kritisch. Gerade Kinder aus sozialschwächeren Verhältnissen sind daher auf eine adäquate Kita- und Schulverpflegung angewiesen. So kann sich ein Mangel an Eisen, Zink, Jod oder Vitamin D zum Beispiel in Wachstumsverzögerungen oder einer eingeschränkten kognitiven Entwicklung äußern.⁵

3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2020): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen.

4 Schienkiewitz A. et al. (2018): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. *Journal of Health Monitoring*.

5 Biesalski, H. K. (2021). Ernährungsarmut bei Kindern - Ursachen, Folgen, COVID-19.

c.) Verpflegung in Kindertageseinrichtungen

In den ersten Lebensjahren werden entscheidende Grundsteine für die kindliche Entwicklung gelegt. Der Organismus des Kindes befindet sich im Aufbau und ist somit deutlich empfindlicher als der eines erwachsenen Menschen. Neben den Organen entwickeln sich auch die Geschmacksnerven. Die Kita wird in diesem Zusammenhang zu einem wichtigen Ort, an dem (früh-)kindliche Ernährungserfahrungen gemacht werden, die Geschmacksprägung stattfindet und somit bestimmte Vorlieben, aber auch Abneigungen gegenüber Lebensmitteln geprägt werden. Gleichzeitig haben die Kinder in den Einrichtungen die Möglichkeit, die Vielfalt unserer Lebensmittel kennenzulernen.

Laut aktuellen Zahlen nehmen von den 170.115 Kindern in Rheinland-Pfalz, die in Kindertageseinrichtungen und der Kindertagespflege betreut werden, rund 65 Prozent (110.289 Kinder) an der Mittagsverpflegung teil.⁶ Mit dem Rechtsanspruch auf einen Betreuungsplatz für unter Dreijährige und dem Ausbau der Ganztagsbetreuung werden auch zukünftig immer mehr Kinder einen Großteil des Tages in der Kita verbringen und nehmen mit dem Frühstück, der Zwischenverpflegung, der Mittagsmahlzeit und dem Nachmittagssnack bis zu vier von fünf täglichen Mahlzeiten in den Einrichtungen zu sich. Hier besteht ein enorm großes Potential für Städte, Kommunen, Kreise, freie Träger und Einrichtungen, den Kindern den Zugang zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung zu ermöglichen. Zudem wählen immer mehr Eltern bewusst Einrichtungen für ihre Kinder aus, in denen die Ernährung eine wichtige Rolle spielt und in Kombination mit Bewegungsangeboten eine Integration in das Gesamtkonzept der Einrichtung erfährt.

6 Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz (2021): Statistische Berichte. Kinder- und Jugendhilfe – Teil III.1/ Teil III.3. Kinder und tätige Personen in Kindertageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 1. März 2021.



d.) Verpflegung in Schulen

Mit dem Eintritt ins Schulalter gewinnt die geistige Leistungsfähigkeit der Heranwachsenden an Bedeutung. Die Ernährung im Zusammenspiel mit Bewegung und Entspannung ist dabei ein wichtiger Dreiklang sowohl für die körperliche als auch mentale Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Insbesondere hier stehen die kommunalen Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger in der Verantwortung, in den rund 1.200 rheinland-pfälzischen Schulen mit Ganztagsangebot (entspricht 84 Prozent der allgemeinbildenden Schulen) eine schmackhafte sowie gesundheitsförderliche und nachhaltige Mittagsverpflegung anzubieten. Damit die Speisen von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert werden, ist nicht zuletzt die Attraktivität entscheidend. Noch deutlich stärker als in den Kindertageseinrichtungen gehören in Schulen der Geschmack und die Optik des Essens zu den wichtigsten Auswahlkriterien. Das Wissen über die Vorlieben, ein gewisses Maß an Abwechslung und die Erfüllung zielgruppenspezifischer Anforderungen sind dabei weitere wesentliche Aspekte.

e.) Ihre Chancen in der Gestaltung einer zeitgemäßen Kita- und Schulverpflegung

Das Ziel einer zeitgemäßen Kita- und Schulverpflegung sollte sowohl die Berücksichtigung der planetaren Belastungsgrenzen als auch ein Beitrag zum gesundheitlichen Wohlbefinden und

zur Unterstützung der Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen sein. Eine erfolgreiche Kita- und Schulverpflegung beruht darüber hinaus auf einer partnerschaftlichen und vertrauensvollen Zusammenarbeit aller an der Verpflegung beteiligten Akteurinnen und Akteure. Diese sollte geprägt sein von einer Offenheit gegenüber Veränderungen, in der Kommunikation und im Umgang mit Beschwerden und Reklamationen. Nicht zuletzt muss die Verpflegungsleistung für alle Beteiligten wirtschaftlich sein. Für Verpflegungsanbieterinnen und -anbieter bedeutet dies, mit dem Erlös der verkauften Essen Personal zu entlohnen, Waren einzukaufen, die laufenden Betriebskosten zu decken und darüber hinaus mit einem positiven Betriebsergebnis Rücklagen für zukünftige Investitionen zu erwirtschaften. Denn schlussendlich gibt es das gemeinsame Ziel einer hochwertigen Verpflegung und dieses lässt sich durch eine wohlwollende Zusammenarbeit deutlich einfacher erreichen.

Mit den Entscheidungen, die Sie treffen, haben Sie die vielen Gestaltungsmöglichkeiten:

- Sie können dazu beitragen, durch Forderungen an den Caterer in der Speiseplangestaltung und deren Umsetzung Kindern und Jugendlichen ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten anzubieten und ihnen zu ermöglichen, die Vielfalt unserer Lebensmittel kennenzulernen.
- Sie beeinflussen durch die Verankerungen bestimmter Kriterien die Qualität der Lebensmittel, die Kinder und Jugendliche beim Frühstück, der Zwischenverpflegung, beim Mittagessen und beim Nachmittagssnack zu sich nehmen. Es liegt in Ihrem Entscheidungsspielraum, ob ein Teil dieser Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung stammt und Sie somit eine nachhaltige Verpflegung unterstützen.
- Sie haben es in der Hand, allen Kindern und Jugendlichen, die durch Sie oder in Ihren Einrichtungen verpflegt werden, das Recht auf eine attraktive, gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung zu geben.

1.2 Nachhaltige Verpflegung als Teil kommunaler Nachhaltigkeitsstrategien – Von globalen zu kommunalen Nachhaltigkeitszielen

Im Jahr 2015 verabschiedeten die Vereinten Nationen die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung. Als Kernstück und zentrale Handlungsaufträge wurden die 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (**Sustainable Development Goals – SDGs**) formuliert, welche alle Themenfelder einer nachhaltigen Entwicklung umfassen und ein für alle UN-Mitgliedsstaaten geltendes und handlungsleitendes Zielsystem darstellen. Zentrales Instrument zur Umsetzung der globalen Nachhaltigkeitsziele auf Bundesebene ist die **Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie**.

Die Integration eines nachhaltigen Beschaffungswesens von Verpflegungsleistungen in **kommunalen Nachhaltigkeitsstrategien** und in diesem Zusammenhang die Integration von Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung dient als wichtige Stellschraube im Zusammenspiel verschiedener Maßnahmen zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele.

Gleichzeitig spielen Städte und Kommunen als Entscheidungsträger im öffentlichen Beschaffungswesen eine bedeutsame Vorbildrolle für eine möglichst ökologische Beschaffung. Die öffentliche Hand als Großverbraucher verfügt über eine starke Marktmacht und großes Potenzial in der Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Die Verankerung von Bio-Lebensmitteln sollte daher ein strategisches Element kommunaler Nachhaltigkeitsstrategien und in der operativen Umsetzung integraler Bestandteil bei der Konzeptionierung von Ausschreibungsverfahren und Leistungsbeschreibungen sein.

Den Blick wieder für die Erzeugung unserer Lebensmittel zu schärfen und der damit einhergehenden Arbeit der Menschen in der Landwirtschaft mehr Wertschätzung entgegenzubringen, kann in Privathaushalten, aber auch in öffentlichen Küchen erfolgen. Maßnahmen zur Verankerung von Bio-Lebensmitteln in der kommunalen Beschaffung zeigen, dass sich die Verwaltungsspitze für eine nachhaltigere Ernährung einsetzt.

Ökologisch erzeugte Lebensmittel können sowohl in Bezug auf eine gesundheitsförderliche Ernährung als auch hinsichtlich einer nachhaltigen Verpflegung Vorteile bieten, die sich über die Erzeugung bis hin zur Verarbeitung erstrecken.

1.3 Nachhaltige Beschaffung als gemeinsame Managementaufgabe

Eine nachhaltige Beschaffung ist als klassische **Managementaufgabe** anzusehen, die als zyklischer Prozess, beispielsweise als PDCA-Zyklus begriffen werden kann. Dieser wiederholt sich fortwährend von der Planung (Plan) über die Durchführung (Do), die Erfolgskontrolle (Check) und schließlich die Ableitung von Schlussfolgerungen (Act) für zukünftige Vorgänge. Wie dieser im Rahmen von Beschaffungsvorgängen umgesetzt werden kann, zeigt Abbildung 1.

Hierbei ist es wichtig, die spezifische Beschaffungssituation vor Ort zu berücksichtigen und die Beschaffungspraxis kontinuierlich zu überprüfen. Insbesondere bei den Beschaffungsstellen laufen demnach wichtige Fäden für das nachhaltige Wirtschaften der jeweiligen Stadt oder Kommune bzw. Verwaltungseinheit zusammen. Es geht darüber hinaus darum, die beteiligten Gruppen von Akteurinnen und Akteuren zusammenzubringen und Kompetenzen zu bündeln.

Grundstein für eine erfolgreiche Verankerung von Öko-Lebensmitteln in der Vergabe ist ein klarer politischer Handlungsrahmen im Rahmen eines konkreten **Grundsatzbeschlusses der politischen Ebene** (z. B. Gemeinde-, Land-, Stadtrat). Dabei sollte der Einsatz von Öko-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung bereits möglichst konkret in den politischen Beschlüssen verankert sein.



Abb. 1: PDCA-Zyklus im Rahmen der nachhaltigen Beschaffung (Quelle: Netzwerk deutscher Biostädte (2017): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte.)



Folgende Aspekte können zur Konkretisierung dienen:

- Differenzierung der Verpflegungsbereiche (z. B. Kita- und Schulverpflegung)
- Angabe eines konkreten Anteils ökologisch erzeugter Produkte gemessen am monetären Wareneinsatz und idealerweise mit einer sukzessiven Steigerung in Zusammenhang mit einer Definition des Zeitrahmens (z. B. Anteil Öko-Produkte von mind. 10 Prozent innerhalb eines Jahres und mind. 20 Prozent innerhalb von drei Jahren)

Ist die Beschlussfassung erfolgt, empfiehlt sich eine ausführliche **Bestandsaufnahme** (Rahmenbedingungen und Bedarfsbestimmungen). In Abhängigkeit von den örtlichen Gegebenheiten und Vorgängen ist es gegebenenfalls auch sinnvoll, die Bestandsaufnahme als Vorbereitung auf die Beschlussvorlage durchzuführen. Möglicherweise bietet es sich an, bereits in dieser Phase verschiedene relevante Gruppen von Akteurinnen und Akteuren (beispielsweise Küchenleitungen der eigenbewirtschafteten Betriebe, Verpflegungsdienstleister, Einrichtungsleitungen) einzubeziehen.

Eine sehr frühe und enge interdisziplinäre Zusammenarbeit hat es beispielsweise in den Städten München, Nürnberg, Bonn, Freiburg und Berlin gegeben. Die dort gefassten Beschlüsse beruhen zudem auf einer detaillierten Bestandsaufnahme und bauen aufeinander auf.

Den Vergabestellen kommt in der Koordinierung und Umsetzung hierbei eine wichtige Rolle zu. Empfehlenswert ist ein schrittweises Vorgehen, wie im PDCA-Zyklus beschrieben. Eine gründliche Bestandsaufnahme ist in diesem Zusammenhang eine essenzielle Vorarbeit für die weiteren Schritte, wie beispielsweise die Bestimmung von Vergabeart, Gegenstand und Auftragswert, die in Kapitel 3 ausführlich erläutert werden. Folgende Fragen können zur Klärung der Rahmenbedingungen und Bedarfsbestimmung u. a. von Bedeutung sein:

- Wo befindet sich die Einrichtung und welche Räumlichkeiten stehen für die Verpflegung zur Verfügung?
- Besteht bereits ein Verpflegungskonzept, in welches die Maßnahmen integriert werden können oder sollte zunächst ein Konzept erstellt werden?
- In welchem Umfang soll eine Verpflegung (z. B. nur Mittagsverpflegung und/oder Frühstück und/oder Zwischenverpflegung) an welchen Tagen angeboten werden?
- Wie viele Kinder bzw. Jugendliche werden insgesamt in der Einrichtung/den Einrichtungen verpflegt?
- Welche Produktionssysteme und welche Ausgabesysteme sind vor Ort vorhanden?
- Welche Qualitätskriterien sollen bzw. müssen beachtet werden und welche Anforderungen bestehen hinsichtlich der **Verwendung von Öko-Lebensmitteln** sowie saisonalen und fair gehandelten Produkten?

ANGEBOTE DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG RHEINLAND-PFALZ

Seit 2021 bilden die Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz, die rheinland-pfälzischen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung gemeinsam das Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (FZE RP). An das FZE RP können sich alle Verpflegungsverantwortlichen und Multiplikatorinnen und Multiplikatoren der Gemeinschaftsverpflegung wenden, denen eine gesundheitsförderliche und zukunftsorientierte Ernährung ein wichtiges Anliegen sind. Eine gezielte Beratung und fachliche Begleitung werden auf den verschiedenen Ebenen angeboten.

Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“

Als Beratungsangebot für Kitas, die ihre Verpflegung optimieren möchten, bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz eine Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ an.

Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung

Als Beratungsangebot für Schulen, die ihr Schulessen optimieren möchten, bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz die Möglichkeit, sich in einem mehrstufigen Qualifizierungsprozess zur „3-Sterne-Schule“ zu profilieren. Ein online-basiertes Tool kann zur Umsetzung der Qualitätssicherung der Verpflegung in Schulen hierbei genutzt werden.

Fachinformationen für Kita- und Schulträger

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz stellt als Orientierungshilfe für Entscheidungsträger eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts zur Verfügung¹ und bietet regelmäßige Schulungsangebote für Akteurinnen und Akteure der Kita- und Schulverpflegung an.

Speiseplancheck für Schulen

Mit einem vor Ort durchgeführten Speiseplan-Check können die fachgerechte Lebensmittelauswahl und die Zusammenstellung im Speiseplan überprüft werden. Dafür werden die Speisepläne der Schulen mit den Vorgaben der DGE verglichen. Die Ergebnisse der Auswertung werden am „runden Tisch“ mit dem Schulträger, der Schule, dem Caterer, der Eltern- und der Schülervertretung besprochen.

¹ Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz: <https://www.schulverpflegung.rlp.de/Vernetzungsstelle/Fuer-Traeger/Verpflegungskonzept-fuer-Traeger/1Schritt-fuer-Schritt-Anleitung-Handlungsleitfaden>

2 UMSETZUNG EINER NACHHALTIGEN UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN SPEISEPLANUNG

Eine zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung erfüllt hohe Ansprüche sowohl in Bezug auf gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe und Zubereitungen als auch Anforderungen in Bezug auf die Nachhaltigkeit des Angebots. Welche Aspekte in diesem Zusammenhang berücksichtigt werden sollten, welche Argumente für den Einsatz von nachhaltigen Produkten wie Bio-Lebensmittel und regionale Produkte sprechen und wie sich Mehrkosten ausgleichen lassen, erfahren Sie im Folgenden.

2.1 Grundlegendes zur Gestaltung des Speiseplans

Die **Qualitätsstandards der DGE** für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen stellen den in Deutschland anerkannten Standard dar. Sie dienen gleichermaßen als Steuerung in der Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung als auch als Instrument zur Qualitätssicherung. Im Rahmen eines Zertifizierungsverfahrens können sich die Einrichtungen für die Einhaltung der Vorgaben zertifizieren lassen. Die von der DGE festgelegten Kriterien für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen wurden aus wissenschaftlichen Grundlagen hergeleitet und in lebensmittelbezogene Angaben, differenziert nach einzelnen Lebensmittelgruppen (Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln; Gemüse und Salat; Obst; Milch und Milchprodukte; Fleisch, Wurst, Fisch und Eier; Öle und Fette; Getränke) und unter Berücksichtigung der Mengen sowie minimalen bzw. maximalen Verzehrshäufigkeiten übertragen.

Zudem werden konkrete Angaben zu Lebensmittelqualitäten gegeben, wie beispielsweise die

Empfehlung zur Verwendung von Vollkornvarianten und möglichst frischer Zutaten, also von Lebensmitteln, die möglichst unverarbeitet bzw. wenig verarbeitet sind.

Anhand der unterschiedlichen Prozessschritte (Abb. 2), angefangen bei der Speisenplanung, über den Einkauf, die Zubereitung, die Ausgabe bis hin zur Entsorgung/Reinigung lassen sich Kriterien definieren, die zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung wesentlich beitragen. Im Rahmen dieser Handreichung wird ein besonderes Augenmerk auf die **Speisenplanung sowie den Lebensmitteleinkauf**¹ gelegt.

Im Folgenden finden Sie daher diejenigen Kriterien, die in der Gestaltung (Prozessschritt Planung) eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Speiseplans in der Kita- und Schulverpflegung Berücksichtigung finden sollten, zusammenfassend dargestellt (Tab. 1).

¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2020): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen.

Tabelle 1: Kriterien für die Speisenplanung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung (Mittagsverpflegung) unter Orientierung an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2020)*.

REGIONAL, ÖKOLOGISCH, SAISONAL & PFLANZLICH	<ul style="list-style-type: none"> • Berücksichtigung des saisonalen Obst- und Gemüseangebotes aus der Region • Bevorzugung einheimischer Lebensmittel • Bevorzugung ökologisch erzeugter Lebensmittel • Angebot von Speisen mit einem großen Anteil pflanzlicher Komponenten • Begrenzung von Speisekomponenten aus der Lebensmittelgruppe Fleisch, Wurst, Fisch und Eier • Angebot einer vegetarischen Menülinie
ATTRAKTIV & ABWECHSLUNGSREICH	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenstellung der Speisen ist abwechslungsreich • Abwechslung innerhalb der Lebensmittelgruppe (z. B. bei Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln) • Wiederholung des Speiseplans (Mittagsmahlzeit) nach frühestens vier Wochen
MÖGLICHT UNVERARBEITET	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung möglichst unverarbeiteter bzw. wenig verarbeiteter Produkte, wie frisches oder tiefgekühltes Obst und Gemüse, Fleisch oder Fisch zur weiteren Verarbeitung vor Ort • Begrenzung in der Häufigkeit des Einsatzes von frittierten und/oder panierten Speisekomponenten sowie von industriell hergestellten Fleischersatzprodukten
KIND- & BEDARFSGERECHT	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglichen einer Teilnahme an der Mittagsverpflegung auch bei Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten • Berücksichtigung von Besonderheiten bei bestimmten Personengruppen: beispielsweise keine Rohmilchprodukte oder frisches Mett für Kleinkinder • Berücksichtigung von kulturspezifischen, religiösen und regionalen Essgewohnheiten • Eingehen auf Wünsche und Vorlieben der Kinder und Jugendlichen
<p>Jederzeit verfügbar: Getränke in Form von Wasser (nach Möglichkeit Leitungswasser) und ungesüßten Früchte- und Kräutertees</p>	

* Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2020): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen.

Einen umfassenden Einblick in sämtliche Kriterien aller Prozessschritte erhalten Sie im DGE-Qualitätsstandard für den jeweiligen Kontext (Kita oder Schule).

Kennzeichen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gestaltung der Speisenplanung sind daher, dass diese auf einer Basis aus pflanzlichen, regionalen, ökologisch erzeugten und saisonalen Lebensmitteln beruht. Diese sollten möglichst unverarbeitet in einem abwechslungsreichen und attraktiven Speisenplan angeboten werden, der zudem kindgerecht ist und bei Bedarf auf individuelle Bedürfnisse eingehen kann. Der Einsatz regional erzeugter Produkte trägt u. a. dazu bei, lange Transportwege zu verkürzen, und damit Energieverbrauch und Kosten zu reduzieren.

Einen Einblick in eine ebensolche Speisenplanung, die gleichzeitig auch in der Praxis erfolgreich umsetzbar ist, geben die Praxisbeispiele der Kita Himmelfeld aus Montabaur und der Montessori-Schule Westerwald in Kapitel 6.

Die Planung des Speisenplans ist lediglich einer der fünf Prozessschritte, der nachhaltig gestaltet werden sollte. Zur Realisierung einer

nachhaltigeren Ernährung ist es erstrebenswert, den gesamten Prozessablauf nach gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kriterien zu gestalten. In Bezug auf eine nachhaltigere Ernährung sind die folgenden vier Ziele von zentraler Bedeutung: Gesundheit, Umwelt, Tierwohl und Soziales. Formuliert wurden diese im Jahr 2020 in einem Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Abb. 2).

Zur Erreichung der vier Ziele und im Besonderen zur Erreichung der Ziele „Tierwohl“, „Umwelt“ und „Soziales“ kann der Einkauf der verwendeten Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung beitragen.

Der Lebensmitteleinkauf: Ihr Beitrag für eine nachhaltigere Ernährung

Mit den eigenen Kriterien bei der Auswahl der Lebensmittel haben Anbieterinnen und Anbieter von Verpflegungsleistungen sowie Einrichtungen mit Frisch- und Mischküche, die selbst für den Lebensmitteleinkauf zuständig sind, wichtige Gestaltungsmöglichkeiten. Nutzen Sie diese durch die Bevorzugung von Lebensmitteln aus:



Abb.2: Ziele einer nachhaltigeren Ernährung (Quelle: WBAE (2020) Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Kurzfassung.)

- **ökologischer Erzeugung** für einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz durch eine ressourcenschonende Anbauweise, den Erhalt der Artenvielfalt, den Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel und eine artgerechtere Tierhaltung
- **Ihrer Region** zur Unterstützung der lokalen Erzeuger- und Verarbeiterbetriebe, zum Erhalt regionaler und kulturspezifischer Pflanzen- und Tierarten sowie Rezepturen. Über die Voraussetzungen zur Berücksichtigung des Themas Regionalität bei der Vergabe, erfahren Sie mehr in Kapitel 3.
- **der Saison und aus saisonalem Überangebot** zur Vermeidung einer langen, energieaufwendigen Lagerzeit sowie Unterstützung in der Verwertung jahreszeitlich bedingter Überhänge, aber auch mit Blick auf saisonale Köstlichkeiten. So verbinden Sie die Aspekte Saisonalität und Regionalität – denn saisonal gekaufte Lebensmittel sind zum Teil auch regional
- **fairem Handel** zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen in den Anbauregionen
- **bestandserhaltender Fischerei** durch eine Speisenplanung mit bewusster Auswahl der Fischarten
- **artgerechter Tierhaltung** durch den Einsatz u. a. von Öko-Fleisch.
- **umweltverträglichen Verpackungen** durch den Einkauf von Lebensmitteln in Mehrwegverpackungen und Großgebinden sowie durch eine Orientierung auf sortenreine, trennbare und wiederverwertbare Verpackungsmaterialien

Tipps zur Zubereitung und Entsorgung

Nicht nur die Gestaltung des Speisenplans und der Einkauf der Lebensmittel, sondern auch durch Veränderungen in den weiteren Schritten des Prozesses lassen sich Stellschrauben finden, um die Kita- und Schulverpflegung

möglichst gesundheitsförderlich und nachhaltig zu gestalten.

So sollten im Rahmen der **Zubereitung** beispielsweise nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten oder Dämpfen) angewendet, die Garzeiten so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten und ressourceneffiziente Küchengeräte eingesetzt werden.

Bei der **Ausgabe** können durch eine gute Organisation die Warmhaltezeiten reduziert werden und durch ein Rückfragen bei den Kindern und Jugendlichen die Ursachen für Speisereste ermittelt werden.

Nicht zuletzt bietet auch die **Entsorgung und Reinigung** Veränderungspotenzial beispielsweise durch die Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungsmitteln und Dosierhilfen.

Besonders die **Reduktion der Lebensmittelabfälle** stellt eine sehr bedeutsame Stellschraube dar, die sich letztendlich durch alle Prozessschritte zieht und somit auch durch Veränderungen in allen Schritten beeinflusst werden kann. So beginnt ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits bei einer durchdachten Speisenplanung und realistischen Kalkulation. Sie setzt sich weiter fort mit einem gut geplanten Einkauf, einer möglichst ganzheitlichen Verwertung der Lebensmittel während der Zubereitung, bis hin zur Schulung des Küchenpersonals an der Ausgabe. Schlussendlich lassen sich durch das Messen der Speisereste sowie Dokumentieren (in Verbindungen mit den jeweils angebotenen Speisen) und idealerweise einer Befragung der Essensteilnehmenden wichtige Rückschlüsse ziehen, um zukünftiges Einsparpotenzial zu erkennen und Veränderungen abzuleiten.

Das Beste hierbei ist: Neben den wichtigen Nahrungsmittelressourcen lassen sich so auch finanzielle Ressourcen einsparen, die an anderer Stelle, wie beim Einkauf ökologischer Lebensmittel, genutzt werden können.

INFORMATIONEN-ANGEBOTE: NACHHALTIGE BESCHAFFUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE

- Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung. Informationen und Checklisten. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.
- Mehr Bio in Kommunen- Praxisleitfaden Biostädte. Netzwerk deutscher Biostädte.
- Reader „Bio – Regional – Fair“: Eine Welt Netz NRW e.V.
- Leitfaden „Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering“: Umweltbundesamt.

2.2 Öko-Lebensmittel als wichtiger Teil eines nachhaltigen Speisenangebots

Die Entwicklung der Landwirtschaft hin zu mehr ökologischer Erzeugung kann einen wichtigen Beitrag zu Klima-, Umwelt-, Gewässer- und Tierschutz leisten und schont nachweislich Ressourcen. Die Liste der Vorteile ist lang und zeigt sich sowohl im Pflanzenbau und in der Tierhaltung als auch in der anschließenden Verarbeitung der Erzeugnisse.

a.) Öko im Pflanzenbau

Alle Anbaumaßnahmen auf ökologisch wirtschaftenden Betrieben haben den Erhalt und die Steigerung der Bodenfruchtbarkeit zum Ziel. Der Boden übernimmt eine zentrale Rolle für die Ernährung von Pflanzen und deren Gesundheit. Eine wichtige Maßnahme für eine gute Bodenfruchtbarkeit ist eine gut abgestimmte und vielfältige Fruchtfolge, d.h. die Abfolge der angebauten Pflanzen auf einem Feld. In diese sind auch viele Eiweißpflanzen integriert, zu denen zum Beispiel Erbsen, Linsen, Sojabohnen, Bohnen oder auch Klee gehören. Sie sind gute Eiweißlieferanten für Mensch und Tier, haben das Potential in der menschlichen Ernährung tierische

Lebensmittel zu ersetzen und sind gut für den Boden, weil sie in der Lage sind, ihn mit Stickstoff anzureichern. Böden, die ökologisch bewirtschaftet werden, haben auch dadurch bedingt in der Regel einen höheren Humusgehalt. Humus ist die Gesamtheit der organischen Stoffe im Boden, die beim Abbau oder Umbau unter anderem von Pflanzenresten entstehen, und ist wichtig für die Bindung von Kohlenstoff im Boden. Böden mit einem hohen Humusgehalt sind daher wichtige Speicher für das Treibhausgas CO₂. Auch weisen viele Böden unter ökologischer Bewirtschaftung oftmals ein höheres Wasserspeichervermögen auf und haben ein geringes Risiko für den Verlust von Boden durch den Abtrag durch Wind oder Wasser. Zur Düngung werden im ökologischen Landbau vorwiegend betriebs-eigene pflanzliche und tierische Abfallstoffe, wie etwa Mist, eingesetzt. Wenn diese nicht ausreichend zur Verfügung stehen, dürfen auch andere Düngemittel aus natürlichem Ursprung eingesetzt werden.

Statt chemische Pflanzenschutzmittel zu verwenden, setzt der Öko-Landbau auf eine schonende mechanische oder thermische Unkrautregulierung. Ein Befall der Pflanzen mit Schädlingen oder Krankheiten soll im ökologischen Landbau von vornherein durch die Wahl widerstandsfähiger Sorten und die Schaffung guter Anbaubedingungen vermieden werden. Reichen diese Vorbeugemaßnahmen nicht aus, so können ökologisch wirtschaftende Betriebe eine begrenzte Zahl an naturstofflichen Mitteln, die auf pflanzlichen, tierischen, mikrobiellen oder mineralischen Inhaltsstoffen basieren, anwenden. Chemisch-synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel dürfen hingegen nicht eingesetzt werden. Die verschiedenen Anbaumaßnahmen im ökologischen Landbau führen nachweislich zu einer höheren Artenvielfalt: Die Artenzahlen liegen in Bezug auf Insekten um bis zu 26 Prozent höher als bei herkömmlich bewirtschafteten Flächen, bei Feldvögeln bis zu 35 Prozent und bei der Ackerflora durchschnittlich sogar um 95 Prozent.²

² Sanders, J., Hess, J. (Hrsg.) (2019). Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. Thünen Report 65.

b.) Öko in der Tierhaltung

Auch in diesem Bereich können Öko-Lebensmittel punkten: Es gelten strengere Vorschriften, die den Tieren mehr Platz, Zugang zu Weideland oder Freigelände sowie eine artgerechtere Unterbringung ermöglichen. Durch gute Haltingsbedingungen und eine optimale Fütterung mit ökologisch erzeugten Futtermitteln sowie die Wahl von angepassten Rassen und den Verzicht auf Maximalleistungen soll das Auftreten von Krankheiten verhindert werden. Treten dennoch Erkrankungen auf, so wird, wenn möglich, pflanzlichen und homöopathischen Präparaten der Vorzug gegeben. Wenn erforderlich, dürfen auch herkömmliche Tierarzneimittel einschließlich Antibiotika unter strengen Bedingungen verwendet werden. Nicht zulässig ist hingegen die präventive Verabreichung entsprechender Tierarzneimittel oder der Einsatz von wachstums- oder leistungsfördernden Stoffen sowie die Verwendung von Hormonen. Die Zahl der Tiere ist stärker begrenzt und orientiert sich bei den auf geschlossene Betriebskreisläufe ausgerichteten Öko-Höfen an der zur Verfügung stehenden Fläche. Auf diese Weise soll der Betrieb idealerweise in der Lage sein, ausreichend Futter für seine Tiere zu produzieren. Auf der anderen Seite wird so die Menge an Mist und Gülle begrenzt, so dass Umweltbelastungen minimiert werden.

Auch hinsichtlich der Fleischqualität kommt zusätzlich zur Bewegung das langsamere Wachstum der Tiere zum Tragen: Der Wassergehalt ist meist niedriger im Vergleich zum konventionellen Lebensmittel, sodass ökologisch erzeugtes Fleisch in der Pfanne weniger „schrumpft“.

c.) Öko in der Verarbeitung

Nicht nur in der Erzeugung, auch bei der Verarbeitung der Öko-Erzeugnisse gibt es Unterschiede. Rund 320 verschiedene Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt die Europäische Union in der Verarbeitung, um so zum Beispiel Geschmack, Optik oder Haltbarkeit zu beeinflussen oder die Verarbeitungsfähigkeit zu verbessern. Das können Emulgatoren sein, die beispielsweise

fett- und wasserhaltige Stoffe miteinander verbinden, Farbstoffe, Süßungs- und Konservierungsmittel oder andere Stoffe, die aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Die EU-Öko-Verordnung erlaubt nur etwa 70 Zusatzstoffe in der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln. Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Stabilisatoren und synthetische Süßstoffe sind hier gänzlich verboten. Im Hinblick auf Allergien, mit denen manche Menschen auf bestimmte Zusatzstoffe reagieren, können Bio-Produkte dadurch einen Mehrwert darstellen.

Auf vielfache Weise kann die ökologische Landwirtschaft also zum Umwelt- und Klimaschutz beitragen, darüber hinaus weisen die meisten Öko-Produkte keine quantifizierbaren Pflanzenschutzmittelrückstände auf. Gentechnik ist in allen Bereichen der ökologischen Lebensmittelherzeugung nicht erlaubt. Hinzu kommt, dass die Begriffe „öko(logisch)“ und „bio(logisch)“ gesetzlich geschützt sind – wo Öko draufsteht, muss also per Gesetz auch Öko drin sein. Das wird zusätzlich überwacht: Mindestens einmal im Jahr wird die Einhaltung der Öko-Vorgaben durch eine staatlich zugelassene und überwachte Öko-Kontrollstelle geprüft.

2.3 Möglichkeiten der Preisgestaltung bei der Einführung von Öko-Lebensmitteln

Eine Frage, die häufig aufkommt, wenn es um die Einführung von Öko-Lebensmitteln oder die Steigerung des Öko-Anteils an den Speisen geht, ist die nach der Finanzierung. Kita- und Schulküchen sowie Cateringunternehmen haben verschiedene Kostenblöcke, die es zu beachten gilt: Dabei spielen nicht nur die Lebensmittel eine Rolle, sondern beispielsweise auch Personal-, Verwaltungs-, Energie- und Investitionskosten. Im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln kosten Öko-Lebensmittel im Durchschnitt tatsächlich mehr.

In einer Studie der DGE aus dem Jahr 2018 zur Kosten- und Preisgestaltung in der Schulverpflegung (KuPS)³ ergab sich bei einer Steigerung des Öko-Anteils auf 20 Prozent bei gleichbleibenden Speiseplänen eine Preissteigerung von 4 bis 8 Prozent, bei einer vollständigen Umstellung auf 100 Prozent Öko-Lebensmittel eine Steigerung von 82 bis 85 Prozent. Kostet ein konventionelles Mittagessen für die Sekundarstufe II aus der Schulmensa also bisher beispielsweise 4,48 Euro (wobei 1,77 Euro auf den Wareneinsatz entfallen), bedeutet eine Steigerung des Öko-Anteils auf 20 Prozent einen Kostenzuwachs von lediglich 7 Cent, also einen Preis von 4,55 Euro pro Mahlzeit. Größer ist der Unterschied bei 100 Prozent Öko-Lebensmitteln: Hier liegt der finale Preis bei 5,99 Euro durch eine Preissteigerung um 1,51 Euro. Dass diese Mehrkosten nicht „in Stein gemeißelt“ sind, wird bei der Formulierung „gleichbleibender Speisepläne“ deutlich: Hier befindet sich eine zentrale Stellschraube, um auch mit überschaubaren (oder sogar ohne) Mehrkosten den Öko-Anteil deutlich zu steigern. Aber auch andere Bereiche sollten mitbedacht werden. Hierfür können je nach Betrieb die passenden und aussichtsreichsten Strategien zusammengestellt werden.

a.) Rezepte und Speisepläne neu denken

Den größten Einfluss auf die Preisgestaltung hat erfahrungsgemäß eine grundlegende Umstrukturierung des Speiseplans. Diese dient ganz im Sinne der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE meist sowohl einer gesundheitsfördernden als auch einer nachhaltigen Ernährung. Allem voran ist hier eine Reduktion des Fleischanteils zu nennen.

Hier geht es jedoch nicht darum, beim Schnitzelteller das Schnitzel wegzulassen oder die Würstchen aus der Erbsensuppe. Stattdessen gibt es viele sinnvolle Änderungen in unterschiedlichen

Ausprägungen, damit weniger Fleisch auf den Tisch kommt. So könnte ein erster Schritt, der häufig kaum auffällt, sein, den Fleischanteil pro Portion zu verringern. Ein Würstchen wiegt dann beispielsweise nur noch 50 statt 70 Gramm.

Statt den Fokus auf die „edlen Teile“ des Tieres zu legen, trägt auch die Ganztierverarbeitung zur Kostenreduktion bei und wirkt zudem der gängigen Praxis entgegen, unbeliebte Teile ins Ausland zu exportieren. Auch eine Überarbeitung fleischhaltiger Rezepturen, bei denen das Fleisch nur teilweise ausgetauscht wird, kann viel bewirken.

Schon der Austausch eines Teils der üblichen Fleischmenge kann die Kosten also spürbar reduzieren. Gerade bei der 50:50-Variante, bei der die Hälfte des Fleischs durch eine andere Zutat wie Linsen ersetzt wird, bemerken viele kaum geschmackliche Unterschiede. Ähnliche Veränderungen lassen sich auch mit anderen Zutaten (z. B. Tofu oder Gemüse statt Fleisch) oder Rezepturen (z. B. Grünkern statt Hackfleisch in der Spaghetti Bolognese) vornehmen. Im Idealfall bleibt es aber nicht beim Ersetzen, denn ein grundlegendes Umdenken erfordert neue, spannende pflanzenbasierte Rezepturen, in denen Fleisch nicht mehr die Hauptrolle spielt – dabei ist Kreativität gefragt. Nicht nur beim Fleisch können Veränderungen große Wirkung erzielen, auch vermehrt frisch zu kochen kann helfen. Denn Convenience-Produkte sind häufig kostspielig. Lässt man diese weg, wird es oft günstiger für Budget und Gesundheit, zudem wirkt sich dieser Schritt auch auf den Geschmack aus. Möglich sind in diesem Zusammenhang jedoch höhere Personalkosten, da potenziell mehr Arbeit anfällt – hier sollten die Mitarbeitenden entsprechend geschult werden. Entlastet werden kann das Personal hingegen durch eine Reduzierung der Speisenauswahl bei gleichzeitiger Erhöhung der Qualität der Produkte und der Zubereitung.

³ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (o. J.): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS Abschlussbericht.

Ein Beispiel

Chili con carne – klassisch und mit Abwandlungen (100 Portionen)*

Klassisch	Kosten (€)	50 % Linsen	Kosten (€)	100 % Linsen	Kosten (€)
1,9 kg Zwiebeln	2,40	1,6 kg Zwiebeln	2,00	1,4 kg Zwiebeln	1,80
9,4 kg Rinderhackfleisch	84,00	4,1 kg Rinderhackfleisch 4,1 kg rote Linsen (roh)	36,20 + 12,20	7,2 kg rote Linsen (roh)	21,50
5,7 kg Kidneybohnen	5,70	4,9 kg Kidneybohnen	4,90	4,3 kg Kidneybohnen	4,30
5,7 kg Mais	5,70	4,9 kg Mais	4,90	4,3 kg Mais	4,30
5,7 kg Dosentomaten	10,50	4,9 kg Dosentomaten	9,00	4,3 kg Dosentomaten	7,90
3,5 kg Langkornreis (roh)	8,60	3,5 kg Langkornreis (roh)	8,60	3,5 kg Langkornreis (roh)	8,60
Gewürze (236 g) & Öl (0,9 kg)	3,30	Gewürze (236 g) & Öl (0,9 kg)	3,30	Gewürze (236 g) & Öl (0,9 kg)	3,30
Gesamt	120,00		81,10		51,60
Kosteneinsparung in Prozent			ca. -32 %	ca. -57 %	

* a'verdis (2021): Beispielberechnungen auf Grundlage der Wareneinsatzkosten einer Betriebskantine aus Süddeutschland mit etwa 400 Mittagessen. Hinsichtlich der Mengen der beiden Komponenten (Chili und Reis) erfolgte die Orientierung an einer Chili con carne-Rezeptur der DGE für Kinder im Alter von 4-6 Jahren (Mengen (gekochte Mahlzeit): Chili: ca. 295g; Reis: ca. 105g).

Bei der Überarbeitung der Rezepturen und Speisepläne sind demnach geeignete Strategien:

- kleinere Fleischportionen zu kalkulieren
- mehr pflanzenbetont, d.h. den Fleischanteil teilweise oder vollständig ersetzen
- mehr kreative vegetarische und vegane Gerichte einplanen
- mehr frische und dafür weniger Convenience-Produkte verwenden

b.) Lebensmitteleinkauf strategisch planen – Einsatz von Öko-Zutaten oder Lebensmittelgruppen

Spielraum in der Preisgestaltung bietet über Rezepturen und Speisepläne hinaus auch der Einkauf. Gerade zu Beginn lohnt es sich, den Anteil an ökologischen Lebensmitteln im Speiseplan über eine komponentenbasierte Umstellung schrittweise zu erhöhen und dabei zunächst solche Lebensmittel(gruppen) auszuwählen, bei denen der Preisabstand zwischen konventionellen und ökologischen Zutaten am geringsten ist.

Hierfür eignen sich beispielsweise Getreideprodukte, Nudeln oder Reis. Einzelne Zutaten sollten dabei idealerweise komplett ausgetauscht werden: So entfällt der Mehraufwand für die vorgeschriebene strikt zu trennende Lagerung von Öko- und Nicht-Öko-Lebensmitteln und es können gleich größere Warenmengen bestellt werden. Das wiederum kann Preisnachlässe mit sich bringen. Diese Vorgehensweise bietet sich vor allem bei haltbaren Lebensmitteln an, wenn die Lagerkapazitäten dies erlauben. In Abstimmung mit der Speisenplangestaltung ist es zudem ratsam, vermehrt auf Saisonalität zu achten. Nicht selten ist der Preisunterschied beim Obst und Gemüse in der passenden Saison vergleichsweise niedrig.

Der Einkauf in der Region kann gerade für größere Verpflegungsanbieter ebenso eine Rolle spielen, wenn die Mehrkosten von Bio-Lebensmitteln kompensiert werden sollen. Durch die Abnahme direkt beim Erzeuger entfallen Aufpreise durch Zwischenhändler. Eine vertrauensvolle Lieferpartnerschaft mit festen Abnahmevereinbarungen kann darüber hinaus Rabatte ermöglichen, da der Erzeugerbetrieb auf diese Weise mehr wirtschaftliche Sicherheit hat. Zusätzlich wird so zur regionalen Wertschöpfung beigetragen und durch die Nachfrage der Wandel zu mehr Öko-Landbau auch vor Ort angeregt.

DIE STRATEGIEN FÜR DEN EINKAUF IM ÜBERBLICK:

- den Öko-Anteil schrittweise steigern
- einzelne Zutaten komplett austauschen
- Öko-Lebensmittel in der Saison einkaufen
- haltbare Lebensmittelgruppen in größeren Mengen bestellen, wenn die Lagermöglichkeiten dies erlauben (betrifft v.a. Verpflegungsanbieter)
- den Austausch von Lebensmitteln mit geringem Preisunterschied priorisieren
- regionale Lieferpartnerschaften mit festen Abnahmevereinbarungen aufbauen

c.) Prozesse optimieren

Wird in der Küche auf andere Produkte, Rezepturen, Speisepläne oder Zubereitungsarten umgestellt, ist es wichtig, auch die innerbetrieblichen Prozesse mitzudenken. Von besonderer Bedeutung ist in diesem Zusammenhang ein gut geschultes Personal und funktionierende Absprachen mit und unter den Mitarbeitenden. Um dies zu gewährleisten, bieten sich beispielsweise Coachings oder Weiterbildungen des Küchenteams an. Auch eine gute und ressourcenschonende technische Ausstattung ist unabdingbar, sowohl im Hinblick auf die Arbeitsprozesse als auch auf den Energieverbrauch. Ein zentraler Ansatzpunkt in den Abläufen vor Ort ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Eine genaue Beobachtung der Lebensmittelverluste und eine darauf basierende bedarfsgerechte Kalkulation der Mengen kann bares Geld sparen. Dies betrifft sowohl Verluste bei der Zubereitung als auch Speiserückläufe, die auf unpassende Portionsgrößen hinweisen können. Um dies zu erörtern, ist auch ein enger Austausch mit dem Kunden (im Fall eines Caterers) und/oder mit dem Gast (im Fall einer Kita- oder Schulküche) zielführend und kann zusätzlich sensibilisieren.

WICHTIG IM HINBLICK AUF DIE PROZESSE SIND ALSO:

- ein gut geschultes Personal
- abgestimmte Arbeitsabläufe
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen

d.) Richtig kalkulieren

Auf manche Gerichte oder Zutaten im Speiseplan fällt es unter Umständen schwer zu verzichten, obwohl sie in Öko-Qualität besonders kostenintensiv sind. Ein Verzicht ist auch nicht unbedingt notwendig, denn eine gut geplante Mischkalkulation kann Preisunterschiede zwischen den Gerichten teilweise ausgleichen.



IN DER KALKULATION SPIELT EINE WICHTIGE ROLLE:

- Überprüfung der Speisepläne auf kostenintensive Gerichte
- Ausgleich von kostenintensiven durch kostengünstigere Gerichte durch Mischkalkulation

Dafür ist eine Planung der Speisepläne über einen längeren Zeitraum ratsam, sodass kostengünstige und kostenintensive Gerichte in den jeweiligen Wochen ideal miteinander kombiniert werden können. Generell gilt es bei der Kalkulation zudem zu beachten, dass die Preissteigerung durch den Einsatz von Öko-Lebensmitteln auch davon abhängig ist, welche Produkte die Küche vor der Umstellung verwendet hat. Wurden bisher konventionelle Lebensmittel in hoher Qualität oder kostenintensive Convenience-Produkte eingekauft, wird der Unterschied zum Öko-Einkauf geringer ausfallen, als wenn schon zuvor das Hauptaugenmerk auf besonders günstigen Preisen lag.

Deutlich wird, dass bei der Integration von (mehr) Öko-Lebensmitteln viele Wege zum Ziel führen können, um anfallende Mehrkosten zu reduzieren. Idealerweise werden unterschiedliche Strategien für ein möglichst hohes Einsparpotenzial miteinander kombiniert. Es zeigt sich zudem, dass viele der Strategien zur Kostenreduktion gleichzeitig auch Merkmale einer nachhaltigen Ernährung sind, die sich positiv auf die Gesundheit und den Schutz der Ressourcen auswirken können. Dieser Mehrfachnutzen kann auch in die Kommunikation mit den Eltern sowie den Kindern und Jugendlichen einfließen, um die Maßnahmen transparent zu machen oder um im Rahmen von Ernährungsbildung die gewünschten Inhalte zu vermitteln.

3 VERGABERECHT – RICHTIGE WEICHENSTELLUNGEN

Soll die Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen in der Kita- und Schulverpflegung nachhaltigen Kriterien folgen und dabei hohe Qualitätsstandards erfüllen, müssen bereits in der Vorbereitung der Beschaffung die Weichen richtiggestellt werden. Hier spielen Vergaberegeln eine wichtige Rolle. Zunächst ist der Rechtsrahmen für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen zu klären. Es sollten insbesondere Schüler- und Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal einerseits im Rahmen der Bedarfsermittlung und die Caterer bzw. Dienstleister in der Markterkundung andererseits eingebunden werden. Darauf aufbauend sind die wesentlichen rechtlichen Einordnungen zu treffen. Dies betrifft insbesondere die „Make-or-Buy“-Entscheidung sowie die Entscheidungen zu Eigen- oder Fremdbetrieb, Dienstleistungskonzession oder Auftrag sowie die Wahl des Verpflegungssystems oder Frage, ob eine soziale- oder andere besondere Dienstleistung vorliegt.

3.1 Der Rechtsrahmen

Bei der Beschaffung von Verpflegungsleistungen ist ein komplexer Rechtsrahmen zu beachten. Neben dem Vergaberecht (dazu a.) gilt es umfangreiche Vorschriften zur Lebensmittelhygiene (dazu b.), zur ökologisch/biologischen Produktion und Kennzeichnung (dazu c.) und zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln (dazu d.) zu beachten.

a.) Vergaberecht

Öffentliche Auftraggeber (z. B. auch Kommunen und Landkreise als typische Kita- und Schulträger) müssen bei jedem Beschaffungsvorgang das Vergaberecht beachten. Dabei gelten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte (dazu näher II. 2.) verschiedene Regelungen:

ÜBERSICHT WESENTLICHER VERGABERECHTLICHER REGELUNGEN IN RHEINLAND-PFALZ

Unterhalb der Schwellenwerte (Landes- und Haushaltsrecht)

- VV – Öffentliches Auftrags- und Beschaffungswesen in Rheinland-Pfalz
- Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)

Oberhalb der Schwellenwerte (Bundesrecht und EU-Recht)

- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)
- Vergabeverordnung (VgV)
- Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)



Oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte ergeben sich weitere Vorschriften für die Beschaffung, insbesondere aus folgenden Regelwerken des Bundesrechts:

- Wettbewerbsregistergesetz (WRegG)
- Mindestlohngesetz (MiLoG)
- Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG)
- Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz (SchwarzArbG)
- Aufenthaltsgesetz (AufenthG)
- Vergabestatistikverordnung (VergStatVO)

Ferner sind in Rheinland-Pfalz die folgenden landesrechtlichen Normwerke zu beachten:

- Landestariftreuegesetz (LTTG)
- Mittelstandsförderungsgesetz (MFG) und
- Ziffer 4 der Verwaltungsvorschrift der Landesregierung zur Korruptionsprävention in der öffentlichen Verwaltung vom 22. Januar 2019 (FM – 0308-0004-0401 415).

b.) Lebensmittelhygiene

Der Anbieter ist während des gesamten, in seiner Verantwortung liegenden Produktionsprozesses, über den Transport bis zur Essensausgabe zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet. Daher sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten:

ÜBERSICHT WESENTLICHER VORSCHRIFTEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE UND ZUR HYGIENE

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002: EU Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- DIN 10508 - Temperaturanforderungen für Lebensmittel
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

c.) Regelungen zur Erzeugung, Verarbeitung, Kontrolle und Kennzeichnung von Öko-Lebensmitteln

Bei der Formulierung der Vergabeunterlagen, in der Wertung und der Qualitätskontrolle sind auch Regelungen zur ökologischen Produktion, Zertifizierung und Kennzeichnung in der jeweils geltenden Fassung zu beachten:

**ÜBERSICHT WESENTLICHER
REGELUNGEN ZU ÖKO-
LEBENSMITTELN (EU-RECHT UND
BUNDESRECHT)**

- 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 des Rates
- Öko-Landbaugesetz (in der Fassung der Bekanntmachung vom 27.07.2021)
- Öko-Kennzeichengesetz (in der Fassung der Bekanntmachung vom 27.07.2021)

d.) Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmittel

Schließlich müssen die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln beachtet werden. Dies betrifft insbesondere in der jeweils gültigen Fassung:

**VORSCHRIFTEN ZUR KENNTLICHHUNG
VON ZUSATZSTOFFEN,
ALLERGENEN UND GENTECHNISCH
VERÄNDERTEN LEBENSMITTELN**

- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003
- Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGerV)



3.2 Die Bedarfsermittlung

Bei jedem Beschaffungsverfahren sollte der Auftraggeber zunächst überlegen, was er beschaffen will – und welche Qualitätsstandards dabei zu fordern sind. Soll z. B. vor Ort frisch gekocht werden – oder reichen dafür die Räumlichkeiten nicht aus? Welcher Öko-Anteil wird vorgeschrieben, welche Zertifizierungen werden gefordert? Sollen Bewerber besser bewertet werden, wenn ein höherer Öko-Anteil angeboten wird? Auch sollte man bereits im Vorfeld der Beschaffung eine zentrale Frage ansprechen: Was darf das alles kosten – und welchen Beitrag übernehmen die Eltern?

TIPP:

Für die Kita-Verpflegung wird seit Juli 2021 gesetzlich eine Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards empfohlen (§ 14 Abs. 1 Satz 4 KitaG).

Die vorstehenden Fragen können nicht losgelöst von den Besonderheiten des jeweiligen Kita- oder Schulverpflegungssituation vor Ort beantwortet werden. Vor diesem Hintergrund bietet es sich an, insbesondere Schülerinnen und Schüler sowie Elternschaft und Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal aktiv einzubinden. Dazu folgende Tipps:

a.) Organisatorische Kontinuität – Bildung eines Verpflegungsausschusses

Die Einbindung von Schüler- und Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal sollte mit dem Ziel einer organisatorischen Kontinuität erfolgen. Dazu sollte bereits im Vorfeld eines Beschaffungsverfahrens ein Verpflegungsausschuss gebildet werden. Dem Verpflegungsausschuss bietet sich dann die Möglichkeit den verantwortlichen Träger an verschiedenen Stellen zu unterstützen:

- Im Rahmen der Bedarfsermittlung im Vorfeld des Beschaffungsverfahrens soll der Verpflegungsausschuss bei der Definition der

Qualitätsstandards eingebunden werden – und ggf. ausloten, in welcher Höhe Elternbeiträge möglich sind.

- Im Vergabeverfahren kann der Verpflegungsausschuss in die Wertung der Angebote eingebunden werden.
- Während der Vertragserfüllung kann der Verpflegungsausschuss in die Qualitätskontrolle eingebunden werden.

b.) Nichtvorliegen von Interessenkonflikten

Wird der Verpflegungsausschuss im Vergabeverfahren eingebunden, muss jedes Mitglied des Verpflegungsausschusses eine Erklärung zur Vermeidung von Interessenkonflikten abgeben (§ 6 VgV). Zusätzliche Sicherheit bietet es, wenn ein Gremium im Vergabeverfahren aus mindestens zehn Personen besteht.

c.) Die Markterkundung

Kontakte zu den Catering- bzw. Dienstleistungsfirmen und Lieferanten im Vorfeld der Beschaffung sind zulässig (§ 28 VgV). Es handelt sich dabei um eine Markterkundung, die jedem Beschaffungsverfahren vorausgehen sollte. Im Bereich der Kita- und Schulverpflegung sind die Kontakte zu den Catering- bzw. Dienstleistungsfirmen in besonderem Maße geboten. Nur so kann herausgefunden werden, ob die gewünschten Standards (z. B. der gewünschte Öko-Anteil oder die DGE-Standards) tatsächlich geleistet werden können – und der hohe Qualitätsstandard sich noch im Rahmen des in der Bedarfsermittlung festgestellten Budgets hält.

Wird die Markterkundung unterlassen, kann die Gefahr bestehen, dass es zu wenige und/oder zu teure Angebote gibt, weil z. B. die Öko-Anteile zu Beginn des Leistungszeitraums zu ambitioniert formuliert waren. Dem „Worst-Case“ einer erfolglosen Ausschreibung kann eine Markterkundung vorbeugen.

TIPP:

In der Markterkundung gelten die Gebote der Gleichbehandlung, der Transparenz und des Wettbewerbs. Sprechen Sie daher mindestens drei, besser fünf relevante Marktteilnehmer an, klären Sie ausdrücklich darüber auf, dass es sich „nur“ um eine Markterkundung handelt und geben Sie allen angefragten Unternehmen identische Informationen!

Beispiel: In der Markterkundung kann mit den Caterern besprochen werden, ob z. B. während des Leistungszeitraums Qualitätsstandards stufenweise erhöht werden können (z. B. Start mit 20 % Öko-Anteil, Erhöhung auf 30 % im zweiten Jahr) oder einzelne Produktgruppen als „Leuchttürme“ mit höherem Öko-Anteil definiert werden können (z. B. Kartoffeln und Fleisch mit 100 % Bio-Anteil).

3.3 Rechtliche Weichenstellung

Aus den Ergebnissen von Bedarfsermittlung und Markterkundung ergeben sich entscheidende rechtliche Weichenstellungen für die Kita- und Schulverpflegung.

a.) „Make-or-Buy“-Entscheidung

Von grundlegender Bedeutung ist dabei bereits die „Make-or-Buy“-Entscheidung: Soll wirklich ein externer Caterer oder Dienstleister tätig werden – oder kann der Träger selber produzieren („kochen“)?

ÜBERSICHT: KRITERIEN FÜR DIE „MAKE-OR-BUY“-ENTSCHEIDUNG

Kriterium

- Sachliche Ressourcen
- Personalressourcen

Indiz

- Produktionsküche vorhanden
- Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden

Gleichwohl reicht es auch, wenn der (politische) Wille besteht, diese Ressourcen aufzubauen.

TIPP:

Entscheidet sich der Träger dafür, selbst zu produzieren, muss für die Beschaffung der Lebensmittel das Vergaberecht beachtet werden. Zur Vereinfachung des Beschaffungsvorgangs wird empfohlen, Rahmenvereinbarungen über einzelne Produktgruppen der Nahrungsmittel abzuschließen. Dies hat den Vorteil, dass dabei sehr einfach produktgruppenscharf Qualitätsstandards definiert werden können (z. B. saisonale Lieferung, Bio-Anteil, Fair-Trade). Wurde die Rahmenvereinbarung im Wettbewerb vergeben, muss nicht für jeden Einzelabruf das Vergaberecht beachtet werden (§ 21 Abs. 3, § 21 Abs. 4 Nr. 1 VgV). Zur Erhöhung der Versorgungssicherheit sollten die Rahmenvereinbarungen mit mehreren Lieferanten gleichzeitig abgeschlossen werden, was juristisch ausdrücklich zulässig ist (§ 103 Abs. 5 GWB; § 4 Abs. 1 Satz 1 VOL/A; § 15 Abs. 1 UVgO: „einem oder mehreren Unternehmen“). Dies bedeutet, dass für jedes Los/jede Produktgruppe mehrere Lieferanten zur Verfügung stehen können. Die Auswahl des Lieferanten für den konkreten Einzelabruf erfolgt nach den Kriterien, die dafür als Zuschlagskriterien festgelegt worden sind. Beispielsweise könnten kürzere Lieferfristen, ein niedrigerer Preis oder ein höherer Bio-Anteil Zuschlagskriterien für den Einzelabruf sein.

b.) Eigen- oder Fremdbetrieb?

Wenn die Eigenproduktion ausscheidet, ist zu fragen, ob Ausgabepersonal beim Kita- oder Schulträger vorhanden ist – oder aufgebaut werden soll. Verfügt der Träger über eigenes Personal, kann die Kita- und Schulverpflegung im Eigenbetrieb erfolgen, d.h., die Speisen werden vom Caterer geliefert und vom Ausgabepersonal des Trägers ausgereicht. Sollte der Kita- oder Schulträger über kein eigenes Ausgabepersonal verfügen und der Caterer- bzw. Dienstleister soll auch das Ausgabepersonal stellen, spricht man vom Fremdbetrieb.

TIPP:

Für den Eigenbetrieb sind die Modalitäten der Warenanlieferung zu klären. Für den Fremdbetrieb müssen die Übergabemodalitäten für die Speisen (insbesondere Zeitpunkt und Ort sowie der Umgang mit den Transportbehältern) detailliert geregelt werden.

Im Fall des Fremdbetriebs muss ferner geregelt werden, welche Aufgaben und Rechte das Fremdpersonal haben soll. Beispielsweise ist zu bestimmen, ob die Speisen auf den Tischen zu servieren sind oder nur die Bereitstellung an einer Ausgabetheke erfolgen soll. Auch ist zu definieren, wer z. B. die Tische reinigt und wann die Reinigung erfolgt. Diese Frage ist beispielsweise in der Schulverpflegung im Mehrschichtbetrieb bedeutsam.

c.) Dienstleistungskonzession oder Auftrag?

Bei der Beschaffung von Kita- oder Schulverpflegung handelt es sich im Regelfall um einen Auftrag oder eine Dienstleistungskonzession.

TIPP:

Die Abgrenzung zwischen Auftrag und Dienstleistungskonzession ist von erheblicher praktischer Bedeutung:

Eine Dienstleistungskonzession liegt vor, wenn der Caterer bzw. Dienstleister (im vorliegenden Kontext: Konzessionsnehmer) das Betriebsrisiko trägt (§ 105 Abs. 2 GWB). Dies kann beispielsweise im Bereich der Schulverpflegung in der Sekundarstufe der Fall sein, wenn der Speiseanbieter mit der benachbarten „Imbiss“-Bude konkurriert.

ÜBERSICHT ABGRENZUNG ZWISCHEN AUFTRAG EINERSEITS UND DIENSTLEISTUNGSKONZESSION ANDERERSEITS

Rechtsgrundlagen

- Auftrag: VgV, VOL/A, UVgO
- Dienstleistungskonzession: KonzVgV

Schwellenwerte

- Auftrag: 215.000 € (nächste Änderung ist zum 1.1.2024 zu erwarten)
- Dienstleistungskonzession: 5.382.000 € (nächste Änderung zum 1.1.2024 zu erwarten)

Verfahrenswahl

- Auftrag: Offenes Verfahren oder Nichtoffenes Verfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 14 Abs. 2 VgV)
- Dienstleistungskonzession: Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 12 Abs. 1 KonzVgV)

Keine Dienstleistungskonzession, sondern ein öffentlicher Auftrag liegt vor, wenn dem Dienstleister bei normalen Betriebsbedingungen kein Verlust droht (OLG Koblenz, Beschl. v. 10.07.2018 – Verg 1/18). Beispielsweise droht dem Caterer/Speiseanbieter kein Verlust, wenn die Einnahmen garantiert sind, weil z. B. pauschale Zuschüsse unabhängig von der Anzahl der tatsächlich abgenommenen Speisen gewährt werden oder die Verpflegungsleistung Kinder in Kita oder Grundschule betrifft, die das Gelände ihrer Einrichtung nicht verlassen dürfen.

d.) Wahl des Verpflegungssystems

Folgende Verpflegungssysteme gibt es:

- Frisch- und Mischküche (Cook&Serve): Die Speisen werden täglich vor Ort aus frischen Lebensmitteln zubereitet.
- Warmverpflegung (Cook&Hold): Die fertigen Speisen werden warm ausgeliefert und vor Ort warmgehalten. Bei der Ausgabe erfolgt keine Aufbereitung.
- Cook&Chill: Die Speisen werden extern zubereitet, abgekühlt und ausgeliefert. Die gekühlt ausgelieferten Speisen werden vor Ort erwärmt und ausgegeben.
- Cook&Freeze: Die Speisen werden extern zubereitet, tiefgekühlt und als Einzelportionen oder Mehrportionsgebilde ausgeliefert. Die Speisen werden vor Ort tiefgekühlt gelagert und bei der Ausgabe erwärmt. Dabei werden Cook&Chill und Cook&Freeze auch unter dem Begriff „temperaturentkoppelt“ zusammengefasst.

Sehr häufig gibt es im Rahmen der Vorbereitung einer Kita- oder Schulverpflegungsbeschaffung heftige Diskussionen über die Wahl des „richtigen“ Verpflegungssystems. Dahinter steht die unzutreffende Annahme, dass nur das eine „richtige“ Verpflegungssystem für eine hohe Verpflegungsqualität bürge. Eine hohe Verpflegungsqualität kann mit jedem der vorgenannten Verpflegungssysteme erreicht werden. Dem Träger müssen eben die jedem Verpflegungssystem immanenten Gefahren für Speisenqualität bewusst sein (z. B. Warmhalte- oder Kühlzeiten) – und diesen Gefahren muss durch Qualitätssicherungsmaßnahmen begegnet werden. Allein die Behauptung „ernährungsphysiologischer Vorteile“ und bloße Wünsche von politischen Akteurinnen und Akteuren sowie Elternbeiräten etc. genügen nicht, ein bestimmtes Verpflegungssystem auszuschließen (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24- 05/07 – Schulverpflegung in Grund- und Mittelschule – Rn. 113 ff.).

TIPP:

Bei der Wahl des Verpflegungssystems muss von den Ergebnissen der Bedarfsermittlung ausgegangen werden. Welche Ressourcen sind insbesondere betreffend die Räumlichkeiten und die der Küchenausstattung vorhanden? Auch die Wettbewerbsintensität sollte bei der Entscheidung berücksichtigt werden.

ÜBERSICHT: WAHL DES VERPFLEGUNGSSYSTEMS

Räumlichkeiten der Küche:

Wenn es keine Produktionsküche und noch nicht einmal Platz für Regeneriergeräte gibt, kommt nur Warmverpflegung (Cook&Hold) in Betracht.

Küchenausstattung:

Wenn Kühl-/Gefrier Ausstattung und Regeneriergeräte vorhanden sind, kann das Vergabeverfahren auch für die temperaturentkoppelten Verpflegungssysteme „Cook&Chill“ und „Cook&Freeze“ geöffnet werden.

Wettbewerbsintensität:

Generell sollten die Vergabeunterlagen entsprechend für verschiedene Verpflegungssysteme offen gestaltet sein, um die anzustrebende Mindestbieterzahl zu erreichen.

e.) Soziale und besondere Dienstleistungen

Die Wahl des Verpflegungssystems (s.o. d.) und die Frage, ob Eigen- oder Fremdbetrieb vorliegt (s.o. b.) haben wiederum Auswirkungen für die rechtliche Einordnung der Verpflegungsleistung. Es könnte sich bei den Verpflegungsleistungen nämlich um privilegierte sog. soziale und besondere Dienstleistungen handeln (§ 130 GWB). Soziale und besondere Dienstleistungen sind danach Dienstleistungen, die in Anhang XIV RL 2014/24/EU genannt sind. Schulverpflegungsdienste finden sich unter der Rubrik „Gaststätten und Beherbergungsgewerbe“, insbesondere CPV „55524000-9 Verpflegungsdienste für Schulen“.

TIPP:

Die Abgrenzung zwischen „normalem“ Dienstleistungsauftrag und sozialer und besonderer Dienstleistung ist von erheblicher praktischer Bedeutung, da „soziale und besondere Dienstleistungen“ im Vergaberecht erheblich privilegiert sind. Dies zeigt sich insbesondere an folgenden Verfahrensregelungen:

ÜBERSICHT UNTERSCHIEDUNG „NORMALER“ DIENSTLEISTUNGS-AUFTRAG EINERSEITS UND SOZIALE UND BESONDERE DIENSTLEISTUNG ANDERERSEITS

„Normale“ Dienstleistung:

- Schwellenwerte: 215.000 € (nächste Änderung ist zum 1.1.2024)
- Verfahrenswahl: Offenes Verfahren oder Nichtoffenes Verfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 14 Abs. 2 VgV)
- Zuschlagskriterien: Keine Berücksichtigung von „bekannt und bewährt“ möglich (§ 58 VgV)

Soziale und besondere Dienstleistung:

- Schwellenwerte: 750.000 €
- Verfahrenswahl: Erweitertes Wahlrecht der Verfahrensarten, daher auch Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 130 Abs. 1 Satz 1 GWB; § 65 Abs. 1 Satz 1 VgV; § 49 Abs. 1 Satz 1 UVgO)
- Zuschlagskriterium „bekannt und bewährt“ möglich (§ 65 Abs. 5 Satz 1 VgV; § 49 Abs. 2 Satz 1 UVgO)

Die Privilegierung der sozialen und besonderen Dienstleistungen findet die innere Rechtfertigung im hohen Dienstleistungsanteil.

So muss der Caterer bzw. Dienstleister bei der Warmverpflegung (Cook&Hold) die Speisen mit der hygienisch gebotenen Mindesttemperatur innerhalb der maximalen Warmhaltezeit liefern. Daher ist die Warmverpflegung ein „Verpflegungsdienst für Schulen“ i.S.d. CPV 55524000-9 und darf daher als soziale und andere besondere Dienstleistung privilegiert beschafft werden. Auch Kita-Verpflegung im „Cook&Hold“-Modell wird man als privilegierte soziale Dienstleistung i.S.d. CPV 55520000-1 (Verpflegungsdienste) einzuordnen haben. Gleichfalls als privilegierte Leistung wird man alle Verpflegungsleistungen – unabhängig vom gewählten Verpflegungssystem – einzuordnen haben, die im Fremdbetrieb erbracht werden.

Demgegenüber handelt es sich bei Cook&Chill und Cook&Freeze im Eigenbetrieb vorrangig um eine Lieferleistung i.S.d. CPV 15894210-6. Die Privilegierung als „Verpflegungsdienste für Schulen“ als eine Form der sozialen und besonderen Dienstleistungen greift nicht.





ÜBRIGENS:

Ist ein Auftraggeber Träger verschiedener Kitas oder Schulen, bei denen verschiedene Verpflegungssysteme zum Einsatz kommen, werden diese jeweils einzeln betrachtet, wenn die Leistung auch jeweils separat ausgeschrieben wird. D.h., wenn eine Schule temperaturentkoppelt (= nicht privilegiert) beliefert wird, dürfen sich Kitas und Schulen, die im Wege der Warmverpflegung (= privilegiert) beliefert werden weiterhin auf die besonderen Regelungen für soziale Dienstleistungen berufen (vgl. § 111 Abs. 2 GWB). Bündel der Träger jedoch privilegierte und nicht privilegierte Beschaffungen in einer Ausschreibung, sind die Vorschriften anzuwenden, die für die Leistung gelten, die den Hauptgegenstand des Auftrags bildet (§ 110 Abs. 1 GWB).

Der Hauptgegenstand des Auftrags wird danach bestimmt, welcher Wert der jeweiligen Dienstleistung am höchsten ist (§ 110 Abs. 2 Nr. 2 GWB). Überwiegt also beispielsweise der

Wertanteil der Warmverpflegung, würde die gesamte Verpflegungsleistung als soziale und besondere Dienstleistung behandelt.

ÜBERSICHT – EINORDNUNG DER VERPFLEGUNGSSYSTEME ALS „NORMALER“ DIENSTLEISTUNGS-AUFTRAG ODER SOZIALE UND BESONDERE DIENSTLEISTUNG

Verpflegungssystem/Eigen-/ Fremdbetrieb	„normaler“ Dienstleistungsauftrag	Soziale und besondere Dienstleistung
Frisch- und Mischküche (Cook&Serve)		
Warmverpflegung (Cook&Hold)		
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill; Cook&Freeze) im Eigenbetrieb (Kita-/Schulträger stellt Ausgabepersonal)		
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill; Cook&Freeze) im Fremdbetrieb (Dienstleister stellt Ausgabepersonal)		

4 ERFOLGREICHE DURCHFÜHRUNG VON VERGABEVERFAHREN

Die erfolgreiche Durchführung eines Vergabeverfahrens zeigt sich praktisch im Beschaffungserfolg (also einer qualitativ hochwertigen Verpflegung) – formaljuristisch in Dokumentation. Alle wesentlichen Verfahrensschritte und Entscheidungen in einem Vergabeverfahren müssen dokumentiert werden (§ 8 VgV, § 6 KonzVgV, § 20 VOL/A, § 6 UVgO, Ziffer 3.5 der VV Öffentliches Auftrags- und Beschaffungswesen in Rheinland-Pfalz). Dies betrifft insbesondere die Bestimmung der Schätzung des Auftragswerts, Anforderungen an die Bieterreignung, Leistungsbeschreibung, Bedingungen für die Auftragsausführung und die Zuschlagsentscheidung.

4.1 Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln?

In Betracht kommen für die Kita- und Schulverpflegung verschiedene Kategorien von Beschaffungsverfahrensarten: Nämlich die „klassische“ Ausschreibung (ohne Verhandlungsmöglichkeit) oder ein Verfahren mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb und Verhandlungsmöglichkeit. Dabei unterscheiden sich die Begrifflichkeiten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte.

Als öffentliche Ausschreibung bezeichnet man die typische Verfahrensart ohne Verhandlungsmöglichkeit. Die Entsprechung hierzu oberhalb der EU-Schwellenwerte ist das Offene Verfahren.

Die Verfahrensarten mit Verhandlungsmöglichkeit werden unterhalb der Schwellenwerte als Verhandlungsvergabeverfahren (UVgO) oder freihändige Vergabe (VOL/A) bezeichnet. Dem entspricht oberhalb der EU-Schwellenwerte das Nichtoffene Verfahren.

Vorteil von öffentlicher Ausschreibung u.ä. (Vergabeverfahren ohne Verhandlungsmöglichkeit) ist insbesondere, dass schneller ein Ergebnis

gefunden wird. Ferner ist der Begründungs- und Dokumentationsaufwand geringer. Allerdings kann der Vorbereitungsaufwand höher sein – schließlich müssen die Vergabeunterlagen so „eindeutig und erschöpfend“ formuliert sein, dass keine Unklarheiten mehr bestehen und keine Verhandlungen mehr notwendig sind.

Demgegenüber liegt der Vorteil der Vergabeverfahren mit der Verhandlungsmöglichkeit darin, dass

- im Verlauf der Verhandlungen etwaige Unklarheiten ausgeräumt werden können und
- Verhandlungsspielräume, insbesondere für qualitative Aspekte, ausgelotet werden können.

Der Grad der Eignung der Beschaffungsverfahren für die verschiedenen Verpflegungssysteme und Finanzierungsmodelle, ist der folgenden Übersicht zu entnehmen. Auch typische Themen der Aufklärung und Verhandlung sind erwähnt:

ÜBERSICHT EIGNUNG DER BESCHAFFUNGSVERFAHREN, TYPISCHE VERHANDLUNGSGEGENSTÄNDE

Verfahrensart Einsatzzweck	ohne Verhandlung	mit Verhandlung	Typische Aufklärung	Typische Verhandlungsgegenstände
Dienstleistungskonzession		 	Abhängig vom gewählten Verpflegungssystem	Öko-Anteil; Höhe des Zuschusses des Schulträgers
Frischküche (Cook&Serve)		 	Nutzung/ Einrichtung der Küche	Öko-Anteil, weitere Nachhaltigkeitsaspekte
Temperatur-entkoppelt (Cook&Freeze/ Cook&Chill)	 		Kühl-/Gefrier-ausstattung, Regeneriergeräte, Lagerzeiträume und -zeiträume, Übergabe	siehe vorstehend, Salat-/ Frischobst/Rohkostanteil, Reduktion der Einwegverpackungen
Warmverpflegung Cook&Hold			Umgang mit Thermoporten, Lieferzeiten, Übergabe	Öko-Anteil, weitere Nachhaltigkeitsaspekte

 nicht geeignet
  gut geeignet
  sehr gut geeignet

4.2 Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts: Was kostet die Leistung?

Die Höhe des Auftragswerts stellt entscheidende Weichen im Vergabeverfahren. Einschlägiges Verfahrensrecht und Rechtsschutz hängen vom Auftragswert ab. Wenn der geschätzte Auftragswert oberhalb des Schwellenwertes liegt, gilt EU- und Bundesrecht (GWB, VgV, KonzVO). Für die Bieter besteht ausdrücklich die Möglichkeit, ihre Rechte bei der Vergabekammer geltend zu machen. Unterhalb der Schwellenwerte gilt Haushalts- bzw. Landesrecht. In Rheinland-Pfalz gibt es seit dem Juni 2021 auch einen Rechtsschutz unterhalb der EU-Schwellenwerte, der durch die Vergabeprüfstelle gewährleistet wird (§ 7a MFG i.V.m. Landesverordnung über die Nachprüfung von Vergabeverfahren durch Vergabeprüfstellen).

ÜBERSICHT SCHWELLENWERTE

Liefer- und Dienstleistungsauftrag
Höhe des Auftragswerts: 215.000 €*

soziale und besondere Dienstleistungen
Höhe des Auftragswerts: 750.000 €*

Dienstleistungskonzession
Höhe des Auftragswerts: 5.382.000 €*

* nächste Änderung zum 1. 1. 2024

Der Auftragswert bzw. der Wert einer Konzession ist bei nachfolgenden Regelungen zu berechnen: Maßgeblich sind gemäß § 3 Abs. 1 Satz 1 VgV bzw. § 2 Abs. 3 KonzVgV die Nettopreise (ohne MWSt.!). Auftrags- oder Konzessionswerte

dürfen nicht „kleingerechnet“ werden, um das strengere Vergaberecht oberhalb der Schwellenwerte (insbesondere GWB, VgV) zu umgehen (§ 3 Abs. 2 VgV, § 2 Abs. 2 KonzVgV). Der Auftragswert von Losen ist zu addieren (§ 3 Abs. 7 Satz 1 VgV). Vertragsverlängerungen und Optionen erhöhen den Auftragswert (§ 3 Abs. 1 Satz 2 VgV, § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV). Bei Konzessionen ist der Gesamtumsatz maßgeblich, d. h., neben der Zuschusszahlung durch den Schulträger sind auch die Essensgeldzahlungen der Schülerinnen und Schüler bzw. der Eltern zu berücksichtigen (§ 2 Abs. 3, § 2 Abs. 4 Nr. 2 KonzVgV).

Beispiel Auftragswertschätzung Dienstleistungskonzession

Sachverhalt: Es sollen in der Sekundarstufe 500 Kinder verköstigt werden. Es ist von 150 Verpflegungstagen pro Jahr auszugehen. Es sollen 1,20 € Zuschuss pro Essen durch die Kommune gezahlt werden. Die Eltern/Schülerinnen und Schüler sollen 3,50 € pro Essen zahlen. Vertragslaufzeit drei Jahre mit einer Verlängerungsoption von einmalig einem Jahr.

Lösung: Es handelt sich um eine Konzession, da der Eigenanteil der Eltern/Schülerinnen und Schülern deutlich den Zuschuss des Schulträgers

überwiegt. In der Sekundarstufe haben die Schülerinnen und Schüler nämlich in der Regel die Möglichkeit, das Schulgelände zu verlassen, so dass der Verpflegungsdienstleister mit Gastronomiebetrieben der Umgebung konkurriert, also, dass der Verpflegungsdienstleister das wirtschaftliche Risiko zu tragen hat (§ 2 Abs. 2 KonzVgV). Bei Konzessionen sind die Zuschüsse durch den Schulträger (1,20 €) und die von den Eltern/Schülerinnen und Schülern gezahlte Entgelte (3,50 €) zu addieren, was einen Gesamtumsatz pro Essen i.H.v. 4,70 € ergibt. Dieser Umsatz ist mit der Zahl der zu verköstigenden Schülerinnen und Schüler (500) sowie der Zahl der Verpflegungstage (150) sowie der Vertragslaufzeit (einschließlich Verlängerungsmöglichkeit gemäß § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV) zu multiplizieren. Daraus ergibt sich ein Wert der Konzession i.H.v. 1.410.000 € (= 4,70 € x 500 x 150).

TIPP:

Maßgeblicher Stichtag für die Schätzung des Auftrags- bzw. Konzessionswertes ist die Absendung der Bekanntmachung (§ 3 Abs. 3 VgV, § 2 Abs. 5 KonzVgV). Die Schätzung des Auftrags-/Konzessionswertes ist zu dokumentieren.



4.3 Auswahl des Caterers

Ein entscheidender Baustein für qualitativ hochwertige Speisen sind die beim Caterer vorhandenen Qualifikationen.

a.) Welche Kompetenzen sollen gefordert werden?

Bereits in der Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens (also in Bedarfsermittlung und Markterkundung) sollte geklärt werden, welche Eignungsnachweise

- gewünscht,
- vergaberechtlich zulässig und
- praktisch durchsetzbar sind. Mit Blick auf die Wettbewerbssituation in der Region würde ggf. eine bestimmte Eignungsanforderung den Wettbewerb zu sehr verengen.

Dabei dürfen die Anforderungen an die Eignung nicht willkürlich definiert werden (§ 122 Abs. 2 Satz 2 GWB). Zu beachten ist ferner, dass die Eignungsanforderungen Auftragsbezug haben und zu dem Auftragsgegenstand in einem angemessenen Verhältnis stehen müssen (§ 122 Abs. 4 Satz 1 GWB), d.h., dass keine Vorgaben zur allgemeinen Unternehmenspolitik gemacht werden dürfen.

Referenzen sind eine sehr empfehlenswerte Möglichkeit zum Eignungsnachweis. Doch zunächst gilt es ein grundlegendes Missverständnis beim Eignungsnachweis mittels Referenzen auszuräumen: Eine Referenz gibt keine Auskunft darüber, in welcher Qualität das Unternehmen die Leistungen im Rahmen der Referenzleistung erbracht hat. Die Referenzleistung besagt nur, dass der Bieter die in der Referenz beschriebene Leistung erbracht hat. Schließlich ist betreffend Referenzen auch darauf hinzuweisen, dass

ÜBERSICHT EIGNUNG EIGNUNGSNACHWEISE

Inhaltliche Anforderung	Quelle	Beispiele	Typische Probleme/Tipps
Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung	§ 44 VgV	Eintragung im Handelsregister	Geringe Aussagekraft
Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit	§ 45 VgV	Mindestumsatz, Betriebshaftpflichtversicherung	Die Anforderungen an den Mindestumsatz dürfen nicht zu streng sein, insbesondere darf grds. nicht mehr als das 2-fache des geschätzten Auftragswerts verlangt werden (§ 45 Abs. 2 Satz 1 VgV).
Technische und berufliche Leistungsfähigkeit	§ 46 VgV	Referenzen, Mindestpersonal, Bio-Zertifizierung, Qualitätssicherungsbeziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP; DGE-Zertifizierung	Die Öko-Zertifizierung muss festgeschrieben werden, wenn ein Öko-Anteil gefordert wird. Die DGE-Zertifizierung kann als Maßnahme zur Qualitätssicherung festgeschrieben werden (§ 46 Abs. 3 Nr. 3 VgV). Zuvor sollte aber im Rahmen der Markterkundung geklärt worden sein, ob überhaupt eine hinreichende Anzahl potentieller Bieterinnen und Bieter mit DGE-Zertifizierung zu Verfügung steht.



die Vergleichbarkeit der Referenzen nicht zu eng interpretiert werden darf. Daher sind z. B. „Cook&Freeze“ und „Cook&Chill“ vergleichbar, da bei beiden Verpflegungssystemen die Lieferleistung im Vordergrund steht.

b.) Transparenz der Anforderungen

Die Eignungskriterien und die geforderten Nachweise müssen bereits in der Bekanntmachung genannt sein (§ 122 Abs. 4 Satz 2 GWB, § 44 Abs. 1 VgV, § 33 Abs. 1 UVgO).

c.) Überprüfung der Kompetenzen

Die Kompetenzen eines Anbieters werden im Vergabeverfahren durch folgende Maßnahmen geprüft:

- **Formale Prüfung:** Liegt eine Eigenerklärung zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen vor?
Zunächst wird eher formaljuristisch geprüft, ob zwingende Ausschlussgründe nach § 123 GWB bzw. fakultative Ausschlussgründe nach § 124 GWB vorliegen. In der Praxis wird das Unternehmen hierzu insbesondere ein Formular zu Eignungsprüfung, z. B. VHB 124 LD, auszufüllen haben. In diesem Formular hat der Bieter im wesentlichen Eigenerklärungen

abzugeben. Beispielsweise muss der Bieter bestätigen, dass er seiner Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen nachkommt.

- **Inhaltliche Prüfung:** Besitzt das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung?
Sodann wird inhaltlich geprüft, ob das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung besitzt (siehe die vorstehende Tabelle).
- **Verifizierung der Angaben der Unternehmen**
Zumindest für diejenigen Unternehmen, die in die engere Auswahl kommen, müssen die Angaben zu den Ausschlussgründen überprüft werden. Dazu ist seit dem 1. Juni 2022 eine Anfrage an das Wettbewerbsregister beim Bundeskartellamt zu richten (vgl. § 6 WRegG, § 19 Abs. 3 MiLoG, § 21 Abs. 4 AEntG, § 98c Abs. 3 AufenthG i.V.m. § 21 Abs. 4 AEntG). Da der Datenbestand bei dem neuen Wettbewerbsregister zu Beginn sehr gering sein wird, ist zu empfehlen, die Abfragen für einen Übergangszeitraum parallel auch an das Gewerbezentralregister beim Bundesamt für Justiz zu richten. Diese Abfragemöglichkeit besteht nach § 150a I Nr. 4 GewO nach derzeitigem Stand bis zum 1. Juni 2025.

5 LEISTUNGSBESCHREIBUNG: WELCHE ANFORDERUNGEN MUSS DIE LEISTUNG KONKRET ERFÜLLEN?

Die in Bedarfsermittlung und Markterkundung herausgearbeiteten Qualitätsanforderungen werden maßgeblich in der Leistungsbeschreibung umgesetzt. Daher ist die Leistungsbeschreibung das Kernstück der Vergabeunterlagen. Dabei regelt das Vergaberecht nicht, was die Vergabestelle beschaffen darf, sondern nur den Ablauf des Beschaffungsverfahrens. Der Auftraggeber ist daher weitgehend frei zu definieren, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen er an die Kita- und Schulverpflegung stellt (sog. Leistungsbestimmungsrecht, vgl. OLG Düsseldorf, Beschl. v. 27.6.2012 – VII Verg 7/12 – Impfstoff in Fertigspritzen; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 17.02.2010 – VII-Verg 42/09 – Datenübertragungstechnik; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 09.01.2013 – Verg 33/12 – Außenputz mit Glimmereffekt). Mögliche Inhalte und Formulierungen entnehmen Sie dem Abschnitt III. Dabei muss die Leistungsbeschreibung eindeutig, erschöpfend und diskriminierungsfrei sein.

a.) eindeutig

Die Leistungsbeschreibung muss eindeutig sein (§ 122 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 23 Abs. 1 UVgO, § 7 Abs. 1 VOL/A). Daher müssen alle Verpflegungsdienstleister anhand der Leistungsbeschreibung gleichermaßen erkennen können, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen die Vergabestelle an das Speiseangebot sowie den Speiseplan hat.

Bitte bedenken Sie, dass alle Anforderungen in der Leistungsbeschreibung sich auf die Kalkulation der Angebote auswirken. Pauschale Verweise auf einen „Öko-Anteil“ oder „Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards“ sind daher nicht ausreichend, weil jeder Bieter diese Unbestimmtheit anders auslegen könnte. Die Anforderungen müssen also konkret beschrieben werden. Juristisch uneindeutige Formulierungen wie z. B. „wünschenswert ist“, „der Bieter soll möglichst“ dürfen nicht verwendet werden.

BEISPIELE ZUR EINDEUTIGEN LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Beispiele für qualitative Anforderungen

- Öko-Anteil
- Saisonalität
- Nachhaltigkeit/Fair-Trade
- Anlieferung (Temperatur, Anlieferung – Ort und Zeit)
- Abfallvermeidung

Beispiele für quantitative und sonstige Anforderungen

- Anzahl Essen
- Portionsgrößen
- Online-Bestellsystem
- Umgang mit Transportbehältern (z. B. Thermoport)
- Abrechnung

b.) erschöpfend

Die Leistungsbeschreibung muss „erschöpfend“ sein (§ 122 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 23 Abs. 1 UVgO, § 7 Abs. 1 VOL/A). Dies bedeutet, dass der Verpflegungsdienstleister wissen muss, unter welchen rechtlichen und tatsächlichen Rahmenbedingungen die Leistungserbringung erfolgen soll. Grund hier ist, dass auch die Rahmenbedingungen einen großen Einfluss auf die Preiskalkulation haben. Ohne genaue Beschreibung drohte sonst auch das Gleichbehandlungsgebot verletzt zu werden, da sonst nur der Bestands caterer die Rahmenbedingungen kennen würde.

Beispiele für rechtliche und tatsächliche Rahmenbedingungen, die angegeben werden müssen, sind besonders:

- Leistungsort („frei Bordsteinkante“ oder „Küche“)
- Küchenausstattung (z. B. Kühl- oder Regenerationskapazitäten)
- Leistungszeitraum und Schließzeiten (z. B. Ferien, Teamfortbildungen bewegliche Ferientage)
- Einsichts- und Kontrollrechte sowie Weiterleitungspflichten
- Kündigungsregelungen, Mängelgewährleistungsrechte, Haftung etc.

TIPP:

Die Beschreibung der tatsächlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen, insbesondere betreffend die Küchenausstattung, kann nicht durch eine verbindliche Ortsbesichtigung ersetzt werden.

c.) diskriminierungsfrei

Die Leistungsbeschreibung muss diskriminierungsfrei sein (§ 97 Abs. 2 GWB, § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV, § 15 Abs. 3 KonzVgV, § 23 Abs. 5 UVgO, § 7 Abs. 3 und 4 VOL/A). Daher dürfen in der Leistungsbeschreibung grundsätzlich nicht

- bestimmte Marken- oder Produktnamen oder ein
- Verpflegungssystem (z. B. „Cook&Chill“) gefordert werden.

Jedoch können ausnahmsweise entsprechende Forderungen zulässig sein, wenn dafür objektiv sachliche und nachvollziehbare Gründe vorliegen.

Beispiel: Können angelieferte Speisen aufgrund der personellen und sachlichen Küchenausstattung nicht aufbereitet werden, ist die Vorgabe des Verpflegungssystems Cook&Hold in der Leistungsbeschreibung gerechtfertigt. Demgegenüber können Wünsche oder behauptete Vor- oder Nachteile nicht die Entscheidung für ein bestimmtes Verpflegungssystem begründen (VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24-05/07).

TIPP:

Auf eine bestimmte Herkunft der verwendeten Nahrungsmittel darf nicht abgestellt werden. Es ist verboten, Produkte regionaler Anbieter zu fordern!

5.1 Bedingungen für die Auftragsausführung: Welche Bedingungen soll der Dienstleister während der Vertragsdurchführung erfüllen?

Kita- und Schulverpflegung soll jeden Tag mit hoher Qualität erbracht werden. Daher kommt den Bedingungen an die Auftragsausführung (§ 128 Abs. 2 GWB) besondere Bedeutung zu. Die Kita- und Schulträger haben so über den Moment des Zuschlags hinaus die Möglichkeit, auf die Art und Weise der Auftragsausführung Einfluss zu nehmen. Bedingungen an die Auftragsausführung bieten die Möglichkeit, mehr Nachhaltigkeit und höhere soziale Standards und eine wirksame Qualitätskontrolle durchzusetzen.

Nicht zulässig sind Vorgaben in Bezug auf die allgemeine Unternehmenspolitik. Es muss stets ein Bezug zum konkreten Beschaffungsvorhaben bestehen (§ 128 Abs. 2 Satz 1 GWB i.V.m. § 127 Abs. 3 GWB). Die Bedingungen für die Auftragsausführung müssen in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen transparent gemacht werden (§ 128 Abs. 2 Satz 2 GWB). Damit die Bedingungen für die Auftragsausführung auch durchgesetzt werden können, muss ihre Einhaltung durch die Vorlage von Gütezeichen und Zertifikaten sowie Stichproben und Vor-Ort-Kontrollen überprüft werden.

TIPP:

Ergibt die Markterkundung in Vorbereitung der Beschaffung, dass bei verpflichtender Forderung der DGE-Zertifizierung voraussichtlich zu wenige Angebote eingehen werden, kann der Erwerb der DGE-Zertifizierung als Bedingung für die Auftragsausführung gefordert werden.

BEISPIEL: BEDINGUNGEN FÜR DIE AUFTRAGSAUSFÜHRUNG

Bedingungen an die Auftragsausführung	Ziel	Nachweis	Kontrolle
Anforderungen an Speiseplanung & -herstellung	Speisenqualität	DGE- Zertifizierung	1 x Jährlicher Speiseplancheck durch die Ernährungsberatung/VNS RP, Stichproben, regelmäßige Überprüfung durch den Auftraggeber
Verpflichtende Verwendung von Fair-Trade-Produkten	Soziale Belange	Fair-Trade-Siegel	Kontrolle der Einkaufsbelege/ Lieferscheine
Beachtung von Tariftreue und Mindestlohn	Soziale Belange (§§ 3, 4 LTTG)	Eigenerklärung/ Verpflichtungserklärung	Stichproben; Kontrolle der Entgeltabrechnung
Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen	Soziale Belange (§§ 2a LTTG)	Eigenerklärung /Verpflichtungserklärung	Gütezeichen; Kontrolle der Einkaufsbelege/Lieferscheine
Verpflichtende Vorgabe von Haltebedingungen für Tiere	Tierschutz	(ambitioniertes) Bio-Siegel/ Verbandsware, Tierwohl-Label	Kontrolle der Einkaufsbelege/Lieferscheine; Stichproben Vor-Ort-Kontrolle
Verbot von Fertigdesserts und/oder Einwegpackungen	Umweltbezogene Belange	Selbstverpflichtung	Vor-Ort-Kontrolle

5.2 Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben?

Zuschlagskriterien und ihre Gewichtung zeigen, worauf es dem Kita- oder Schulträger ankommt: Qualitativ hochwertige Verpflegung oder ein möglichst niedriger Preis? Neben dem Preis bzw. den Kosten können nämlich ausdrücklich auch qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien herangezogen werden (§ 127 Abs. 1 Satz 2 GWB, § 43 Abs. 2 Satz 2 UVgO, § 16 Abs. 8 VOL/A).

Generell sind Kita- und Schulverpflegungsleistungen nicht allein über den niedrigsten Preis zu bewerten, weil andernfalls qualitative Unterschiede der eingegangenen Angebote nicht hinreichend berücksichtigt werden können. Der Preis sollte in diesen Konstellationen eine Gewichtung zwischen wenigstens 30 % und maximal 70 % haben.

Es dürfen sogar Festpreise oder -kosten vorgegeben werden, wenn ausschließlich qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien bestimmt werden (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV, § 43 Abs. 2 Satz 3 UVgO).

BEISPIEL: MÖGLICHE ZUSCHLAGSKRITERIEN

Aspekt	Beispiele für mögliche Zuschlagskriterien	Mögliche Unterkriterien/ mögliche Bewertungsmaßstäbe
Qualität	Qualität des Speiseplans	Abwechslungsreichtum, Saisonalität (jeweils B-Kriterien) über Mindeststandard (A-Kriterium) hinaus, Konzept für Mischkost (Frischeanteil – B-Kriterium)
Qualität	Bei „Cook&Hold“ (Warmverpflegung): Warmhaltezeiten	Es wird positiv bewertet, wenn die angebotene Warmhaltezeit (B-Kriterium) unter der maximalen Warmhaltezeit (A-Kriterium) liegt
Qualität	Konzept für Ernährungserziehung	Voraussetzungen und Bedeutung von gesunden und schmackhaften Speisen wird pädagogisch effektiv und altersangemessen vermittelt (B-Kriterium)
Qualität	Sensorische Qualitätsbewertung, welche in einem Probeessen beurteilt wird	Aussehen, Geruch, Mundgefühl, Geschmack (jeweils B-Kriterien)
Nachhaltigkeit/ Umwelt	Höhe des Bio-Anteils der Speisen	Höhe des Öko-Anteils (B-Kriterium), der über einen bestimmten Mindest-Bio-Anteil (A-Kriterium) hinausgeht. Beispiel: Mindestens 20 % Öko-Anteil werden als A-Kriterium gesetzt. Höhere Öko-Anteile werden als B-Kriterium bewertet.
Soziales	Höhe des Fair-Trade-Anteils der Speisen	Höhe des Fair-Trade-Anteils (B-Kriterium) der Speisen, der über einen bestimmten Mindest-Fair-Trade-Anteil (A-Kriterium) hinausgeht

Die Zuschlagskriterien sollten mit Blick auf die Leistungsbeschreibung entwickelt werden. So brauchen Punkte, die nach der Leistungsbeschreibung verpflichtend sind, („A-Kriterium“ bzw. Ausschluss-Kriterium) nicht noch zusätzlich bewertet zu werden. Für solche A-Kriterien reicht es aus, wenn nach „erfüllt“/„nicht erfüllt“ differenziert wird. Gleichzeitig können aber auch Bewertungskriterien („B-Kriterium“) in Ergänzung der Leistungsbeschreibung konzipiert werden. So können beispielsweise A-Kriterien, welche einen Mindeststandard in der Leistungsbeschreibung festschreiben, um weitergehende B-Kriterien ergänzt werden. Freilich darf in diesem Fall nicht der niedrigste Preis als alleiniges Zuschlagskriterium definiert sein.

Es darf nicht die allgemeine Unternehmenspolitik bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 3 Satz 1 UVgO). Sehr wohl aber darf z. B. der konkrete Produktionsprozess der Speisen bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 3 Satz 1 UVgO).

Bei Zuschlagskriterien und Wertung muss streng auf Transparenz und Gleichbehandlung geachtet werden. Daher gilt:

- Zuschlagskriterien und deren Gewichtung müssen in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen aufgeführt sein (§ 127 Abs. 5 GWB, § 58 Abs. 3 Satz 1 VgV, § 43 Abs. 6 Satz 1 UVgO).
- Es muss überprüfbar sein, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen (§ 127 Abs. 4 Satz 1 GWB, § 43 Abs. 5 UVgO). Für die Praxis ist daraus zu schließen, dass die Bewertungsmaßstäbe in einer Bewertungsmatrix oder in Evaluationsbögen niedergelegt werden müssen.

5.3 Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen

Im folgenden Abschnitt finden Sie Tipps, einschließlich konkreter Formulierungsbeispiele, zu typischen Inhalten bei der Beschaffung von Kita- und Schulverpflegung.

VERWENDUNGSHINWEIS

Bitte beachten Sie: Wenn die Formulierungsbeispiele als Textbausteine in einem Vergabeverfahren verwendet werden, muss beachtet werden, dass es sich um Ausschnitte einer komplexen Vergabeunterlage handelt, welche für ein konkretes Beschaffungsverfahren eines Auftraggebers auf Grund der dortigen örtlichen Gegebenheiten und spezifischen Besonderheiten formuliert werden muss. Daher muss vor einer Verwendung in einem konkreten Vergabeverfahren kritisch hinterfragt werden, ob die Textbausteine überhaupt zu Ihrem Beschaffungsverfahren passen und welche Änderungen und Ergänzungen ggf. notwendig sind. Die Formulierungsbeispiele sind daher keine Rechtsberatung und ersetzen auch keine Rechtsberatung.

a.) Öko-Lebensmittel

Die Forderung eines Öko-Anteils ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt. Dabei kann der Öko-Anteil mit einem Mindeststandard (A-Kriterium) in der Leistungsbeschreibung festgesetzt werden (dazu a.). Ergänzend kann ein höherer Öko-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden (dazu b.).

TIPP:

Wenn die Markterkundung in Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens ergeben hat, dass ein Öko-Anteil von mehr als 20 % derzeit in Ihrer Region nicht durchsetzbar wäre oder nicht hinnehmbare Kostensteigerungen provoziert, kann eine stufenweise Steigerung des Öko-Anteils erwogen werden.

Beispiel: Diesen Ansatz verfolgt aktuell z. B. Berlin. Mittels Musterausschreibungsunterlagen wird der Öko-Anteil von 15 % zunächst auf 30 % erhöht. Ab August 2021 muss der Öko-Anteil mindestens 50 % betragen.

TIPP:

Zu den vorgenannten Prozentanteilen muss in jedem Fall noch eine Bezugsgröße definiert werden. Entweder man entscheidet sich für den Öko-Anteil bemessen am monetären Wareneinsatz – oder am Gewicht. Empfehlenswert ist es den Öko-Anteil am monetären Wareneinsatz zu bemessen, da dieser einfacher über Lieferscheine, Rechnungen und Zertifikate zu den Waren kontrolliert werden kann.

Mindeststandards in der Leistungsbeschreibung

In der Leistungsbeschreibung kann eine allgemeine Öko-Quote festgesetzt werden. Denkbar ist auch eine Festsetzung von Bio-Anteilen für bestimmte Warengruppen.

TIPP:

Es können auch eine allgemeine Öko-Quote und Öko-Anteile für einzelne Warengruppen kombiniert werden. Beispielsweise kann für ausgewählte Warengruppen bereits ein höherer Öko-Anteil bestimmt werden. Dies ist im Übrigen auch ein Ansatz, den Berlin wählt. Über die „allgemeine“ Öko-Quote von 50 % hinaus wird hier

der Öko-Anteil für folgende Warengruppen auf 100 % gesetzt:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse,
- ab 01. August 2021 zusätzlich: Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.

Beispiel Textbaustein: allgemeine Öko-Quote

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer ist verpflichtet, mindestens zu ___ v.H. [gewünschten Prozentanteil einsetzen, an Möglichkeit der stufenweisen Steigerung denken] (in Folgenden: Mindest-Öko-Anteil) des monetären Wareneinsatzes [das Abstellen auf den monetären Wareneinsatz kann im Vergleich zu einer Lösung über das Gewicht die Überprüfung erleichtern] bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend die auftragsgegenständlichen Schule/en/Einrichtung/en Öko-Produkte einzusetzen. Öko-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 [gilt seit 1.1.2022] (im Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Öko-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Öko-Logo oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden und
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Beruft sich der Anbieter auf ein gleichwertiges Zertifikat, muss die Gleichwertigkeit dargelegt und bewiesen werden. Gleichwertigkeit ist eine Zertifizierung, wenn.... [Kriterien für Gleichwertigkeit definieren, z. B. Ausschluss von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, ...]"

Beispiel Textbaustein:

Öko-Quote für einzelne Warengruppen

Der Auftrag-/Konzessionsnehmer 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/ggf. mindestens zu ___ v.H. (gewünschten Prozentanteil einsetzen, z. B. „... 80 v.H. Öko-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, ... Möhren“)] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Warengruppe Öko-Produkte einzusetzen. Öko-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-Logo“) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Öko-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Logo oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden und
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Beruft sich der Anbieter auf ein gleichwertiges Zertifikat, muss die Gleichwertigkeit dargelegt

und bewiesen werden. Gleichwertigkeit ist eine Zertifizierung, wenn.... [Kriterien für Gleichwertigkeit definieren, z. B. Ausschluss von chemischen Pflanzenschutzmitteln ...]"

TIPP:

Die Bestimmung eines Öko-Anteils je Warengruppe ist besonders zu empfehlen, wenn die Markterkundung ergeben hat, dass nur bei einzelnen Warengruppen ein hoher Öko-Anteil durchgesetzt werden kann. Ferner bietet sich die Ausweisung eines Bio-Anteils je Warengruppe an, wenn noch eher geringe Öko-Anteile (z. B. 10%/15%) vorgesehen sind, damit nicht nur mit „Alibi“-Öko-Nudeln und Öko-Apfelsaft als Zutat und/oder Getränk die Öko-Quote erfüllt wird.

Höherer Bio-Anteil als Zuschlagskriterium

Ein höherer Öko-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – kann auch als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden:

Beispiel Textbaustein:

Zuschlagskriterien Höherer Öko-Anteil

- 0 bis 3 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus keinen oder einen kaum höheren Öko-Anteil. Das Angebot ist dabei auch nicht oder kaum durch die Angabe der konkret eingesetzten Öko-Produkte unterlegt.
- 4 bis 7 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einen höheren Öko-Anteil. Das Angebot ist dabei auch teilweise durch die Angabe der konkret eingesetzten Öko-Produkte unterlegt.
- 8 bis 10 Punkte
Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einen hohen Öko-Anteil. Das Angebot ist dabei auch überwiegend oder vollständig durch die Angabe der konkret eingesetzten Öko-Produkte unterlegt.

Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonende Fischerei

Auch die Forderung von Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonende Fischerei ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt:

Beispiel Textbaustein: Fisch aus nachhaltigem Fischfang/bestandsschonender Fischerei

Es darf nur Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder verantwortungsvollen Aquakulturen verwendet werden. Die Einhaltung dieser Anforderung ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Fisch aus bestandsschonender Fischerei muss mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf den Fischbestand, Schonung des Lebensraumes Meer und wirksames Fischerei-Management zertifiziert sein, Fisch aus verantwortungsvollen Aquakulturen muss mit dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards zertifiziert sein und
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

b.) Fair gehandelte Produkte

Die Forderung von fair gehandelten Produkten ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt.

TIPP:

Es macht nur für einzelne, typischerweise importierte Produkte Sinn, „Fair Trade“ vorzuschreiben. Es ist daher sinnvoll, Fair-Trade beispielsweise für folgende Lebensmittel vorzuschreiben:

- Bananen,
- Ananas,
- Kakao und
- Reis (außer Rundkornreis).

Sofern diese Warengruppen in Ihrem Beschaffungsprojekt überhaupt eine Relevanz haben, ist auch an Zucker, Tee und Säfte zu denken.

Beispiel Textbaustein:

Fair gehandelte Produkte

Es dürfen nur fair angebaute und gehandelte [Lebensmittel ergänzen] verwendet werden. Dies ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- Es müssen Waren mit dem Fair-Trade-Siegel Deutschland (TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt) oder einem Siegel, das die gleichen sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards sicherstellt, verwendet werden. Geeignete Nachweise sind z. B. hier zu finden: <https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/produktsuche/lebensmittel/>.
- Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

c.) Thema Regionalität: Go's und No-Go's

Die Verwendung von Lebensmitteln aus der Region würde einen deutlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung leisten. Schließlich könnten so Qualitäten besser kontrolliert, Transportwege eingespart und den Kindern auch die Zusammenhänge zwischen








Landwirtschaft einerseits und den fertigen Speisen andererseits besser erklärt werden. Nur ist das Vergaberecht sehr strikt. Produkte und Produzenten dürfen nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden. So heißt es in § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV und § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV:

„In der Leistungsbeschreibung darf nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein besonderes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden (...).“

Damit ist insbesondere die Forderung nach regionalen Lieferanten unzulässig. Auch wenn die Region „größer“ verstanden und auf angrenzende Gebiete ausgedehnt wird (z. B. „Der Anbau/die Herstellung des Lebensmittels muss im Bereich von Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Luxemburg, Grand Est (Frankreich), Belgien oder Nordrhein-Westfalen erfolgen.“), ist dies unzulässig.

Ebenfalls unzulässig ist das sog. „Freiburger Modell“, wonach der Dienstleister verpflichtet ist, im näheren regionalen Umkreis von Freiburg über Bauernhöfe zu verfügen, in denen er tatsächlich Nahrungsmittel gewinnt und in denen er ernährungspädagogische Projekte durchführt.

BEISPIELE FÜR REGIONALITÄT IN DEN VERGABEUNTERLAGEN

Vorgabe	Beispiel	Bewertung
Forderung nach regionalen Lieferanten	„Lieferanten aus ...Stadt oder einem Umkreis von 20 km“	
Forderung eines regionalen Siegels, z. B. „geprüfte Qualität RLP“ - https://www.lwk-rlp.de/de/markt-statistik/qualitaetszeichen-rlp/	Ohne „oder gleichwertig“	
	mit „oder gleichwertig“	
Beschränkung des Transportwegs/ Vorgaben zur Zubereitungsart	„Zubereitungsart max. 20km entfernt“	
	„Warmhaltezeit max. 120 Minuten“	
Vorgaben zur Ernährungsbildung	z. B. Freiburger-Modell: „Besichtigung des Bauernhofs ...“	
	z. B. Berlin „Regio-Woche“: Freiwillige Mitwirkung an der Ernährungsbildung	



unzulässig



zulässig

Zulässig aber ist, 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 verarbeitet werden müssen, erhöht sich aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen die Wahrscheinlichkeit, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

d.) Zusammensetzung der Speisepläne

Vorgaben zur Zusammensetzung der Speisepläne sind ebenfalls vom Leistungsbestimmungsrecht gedeckt. Dabei können z. B. folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- Vorgaben der DGE,
- Saisonalität der Speisepläne,
- Ausschluss bestimmter unerwünschter Nahrungsmittel, Nahrungsbestandteile oder veredelter Formen (z. B. gentechnisch veränderte Nahrungsmittel, Formfleisch, Fleisch als Blume oder Dino, „Flugmangos“, Palmöl, Alkohol oder zuckerhaltige Getränke),
- Vorgaben zur Häufigkeit bestimmter Speisen (z. B. „Kuchen maximal 1x monatlich“, „Kartoffeln 2x wöchentlich“) und
- Vorgaben zur eindeutigen Bezeichnung der Speisen im Speiseplan.

Vorgaben für die Zusammensetzung von Speiseplänen können in der Leistungsbeschreibung (dazu a.) oder in den Zuschlagskriterien (dazu b.) enthalten sein.

e.) Beispiele für Vorgaben für die Zusammensetzung der Speisepläne in der Leistungsbeschreibung (DGE-Empfehlungen/Saisonalität/Regionalität)

DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten

Für die Kita-Verpflegung wird seit Juli 2021 gesetzlich eine Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards empfohlen (§ 14 Abs. 1 Satz 4 KitaG). „Bei Angeboten, die eine Betreuung über die Mittagszeit einschließen, soll ein Mittagessen vorgesehen werden; dabei können die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als Orientierung dienen.“ Für den Bereich der Schulverpflegung fehlt ein entsprechender Verweis in einer Rechtsgrundlage. Immerhin wird im Orientierungsrahmen Schulqualität (2017) empfohlen, „in Abstimmung mit dem Schulträger ein Ernährungsangebot vorzuhalten, das den Standards einer gesunden Ernährung entspricht“. Mit den „Standards einer gesunden Ernährung“ werden auch DGE-Qualitätsstandards in Bezug genommen.

Vor diesem Hintergrund ist es empfehlenswert, die DGE-Qualitätsstandards ausdrücklich in der Leistungsbeschreibung verbindlich festzuschreiben.

Beispiel Textbaustein: DGE-Empfehlung zur Zusammenstellung der Mahlzeiten

Die Zusammenstellung der Mahlzeiten muss auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlung erfolgen. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan den aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind

- betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ oder
- betreffend Kita-Verpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen an und sind] online verfügbar (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/> und <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/>). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

TIPP:

Gern weiter detaillieren, z. B.

- Getreideprodukte aus Vollkorn
- Speisekartoffeln als Rohware
- Gemüse, Kräuter und Obst frisch oder tiefgekühlt
- Fisch als Seefisch oder fettreiche Fischarten, z. B. Lachs, Hering, Makrele, Forelle und Karpfen
- Vorgaben zur Häufigkeit und zum Ausschluss von Speisen und Nahrungsbestandteilen

Saisonalität

Es ist zu empfehlen, die Saisonalität beim Speiseangebot besonders zu berücksichtigen. Beispielsweise erhöht die deutliche Berücksichtigung der Saisonalität die Wahrscheinlichkeit, dass frische Nahrungsmittel verarbeitet werden, und kann die CO₂-Bilanz des Transports der Nahrungsmittel verbessern sowie die Wahrscheinlichkeit erhöhen, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

Beispiel Textbaustein: Saisonalität

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Auf den als Anlage den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen (Anlage XXX). Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstsorten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichnet sind.

In Abhängigkeit von dem verwendeten Saisonkalender kann ergänzend an Regelungen zu Lagerware (z. B. Äpfeln oder Möhren) zu denken sein, um die Wintermonate mit einem vielseitigen Angebot abzudecken.

Ein Saisonkalender ist über das Bundeszentrum für Ernährung verfügbar <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender/>)

TIPP:

Der Auftraggeber/Konzessionsgeber kann auch einen eigenen Saisonkalender entwickeln, in dem gezielt nur die erwünschten Nahrungsmittel mit dem Monat/den Monaten mit großem Angebot aus heimischen Anbau aufgeführt sind.

BEISPIEL FÜR EIGENEN SAISONKALENDER DES AUFTRAGSGEBERS (AUSSCHNITT)

- Juni
Erdbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber, Spargel, Eisbergsalat, Kopfsalat, Erbsen
- Oktober
Äpfel, Kürbis, Mais, Möhren, Rotkohl, Brokkoli, Esskastanien, Tafeltrauben, Walnüsse, Süßkartoffeln

Beispiel Textbaustein:

Vorgaben für die Zusammensetzung der Speisepläne in den Zuschlagskriterien

- 0 bis 3 Punkte
Der Speiseplan ist nicht oder wenig abwechslungsreich und nicht oder wenig zielgruppengerecht
- 4 bis 7 Punkte
Der Speiseplan ist teilweise abwechslungsreich und teilweise zielgruppengerecht
- 8 bis 10 Punkte
Der Speiseplan ist überzeugend abwechslungsreich und überzeugend zielgruppengerecht

f.) Umgang mit mehreren Menülinien

Auch Vorgaben zum Umgang mit mehreren Menülinien dürfen wegen des Leistungsbestimmungsrechts gemacht werden. Empfehlenswert ist es beispielsweise, „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ zu verhindern (dazu a.) und Regelungen für Schülerinnen und Schüler zu treffen, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen.

Beispiel für eine Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“

Bei zwei oder mehr Menülinien:

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei zwei oder mehr Menülinien

Werden bei zwei oder mehr Menülinien an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss das andere Wahlmenü ovo-lacto-vegetarisch sein.

Bei einer Menülinie:

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei einer Menülinie

Werden bei einer Menülinie an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, muss zusätzlich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü zur Wahl angeboten werden.

Beispiel Textbaustein: Regelungen für Schülerinnen und Schüler, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen

Schülerinnen und Schülern, die aufgrund religiöser Vorschriften bestimmte Lebensmittel (z. B. Schweinefleisch) nicht zu sich nehmen möchten, muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) oder eine gleichwertige vegetarische Austauschkomponente (z. B. Tofu) angeboten werden.

g.) Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen

Das Leistungsbestimmungsrecht erlaubt auch Vorgaben zur Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen. Lebensmittelabfälle können wirksam beispielsweise durch elektronische Bestellsysteme und durch altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen vermieden werden. Der allgemeinen Abfallvermeidung dient insbesondere das Verbot von Einzelverpackungen.

Beispiel Textbaustein: Elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem

Für die Bestellung und Abrechnung der Essen muss der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer der Einrichtung ein digitales Bestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung stellen.

Das Bestell- und Abrechnungssystem muss folgende Mindestfunktionen aufweisen [benötigte Funktionen angeben, z. B.]:

- Bestellung und Abbestellung von Essen nach Anzahl pro Tag.
- Bestellung und Abbestellung von Essen nach Menülinie.
- Berücksichtigung besonderer Speisebedarfe und Unverträglichkeiten (z. B. Allergien und religiöse Speisevorschriften z. B. Verbot von Schweinefleisch).
- Überprüfbare Abrechnung der bestellten Essen.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss die notwendigen technischen und organisatorischen Maßnahmen für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit treffen. Soweit das konkret vom Auftragnehmer verwendete Bestell- und Abrechnungssystem die Verarbeitung personenbezogener Daten erforderlich machen sollte, wird vor Beginn des Leistungszeitraums eine Vereinbarung über die Auftragsdatenverarbeitung (Art. 28, 32 DSGVO) abgeschlossen.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer haftet für die Funktionsfähigkeit des Bestell- und Abrechnungssystems sowie für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit. Die Bereitstellung des Bestell- und Abrechnungssystems sowie dessen regelmäßige Pflege sind durch die Essenspreise abgegolten.

TIPP:

Ergänzend ist beispielsweise zu regeln,

- wer (also die Einrichtung oder die Schülerinnen und Schüler bzw. deren Eltern selbst)
- bis zu welchem Zeitpunkt (also z. B. am Vortrag oder 48h im Voraus) Bestellungen und Stornierungen vornehmen soll.

Beispiel Textbaustein:

Vorgaben zu Portionsgrößen

Portionsgrößen müssen altersgerecht sein und auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen erfolgen. Als Richtwert für Portionsgrößen müssen die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind

- betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ oder
- betreffend Kita-Verpflegung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen an und] sind online verfügbar (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/> und <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/>). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

TIPP:

Ergänzend oder alternativ können auch **Kellenpläne und Portionierungshilfen vorgegeben werden.**

Beispiel Textbaustein:

Allgemeine Abfallvermeidung

Zur Vermeidung von übermäßigem Abfall muss auf einzelverpackte Lebensmittel verzichtet werden. [ggf. ergänzend Ausnahmen ergänzen: z. B. Desserts für Diät- bzw. Allergikeressen (z. B. lactosefrei) sowie einzelverpacktes Eis.]

5.4 Qualitätskontrolle und Sanktionierung

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer soll seine „Versprechungen“ aus dem Vergabeverfahren auch einhalten. Um die Einhaltung der Verpflichtungen dauerhaft sicherzustellen, sind Maßnahmen der Qualitätskontrolle und zur Sanktionierung bei Pflichtverletzungen notwendig.

a.) Maßnahmen zur Qualitätskontrolle

Maßnahmen zur Qualitätskontrolle sind unmittelbar gegenüber dem Dienstleister vorzunehmen. Es muss aber auch an Weiterleitungsverpflichtungen betreffend etwaiger Subunternehmer und Lieferanten gedacht werden.

Beispiel Textbaustein:

Regelungen zur Qualitätskontrolle

Die Einhaltung der [bitte ausfüllen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer/Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z. B. Höchstlagerfristen (dazu __) oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu __) und Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei

(dazu ___)] sind jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen. 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 Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss entsprechende Rechnungen, Belege, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens 1 Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer muss dem Auftraggeber oder von diesem beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.

Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer räumt dem Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der Leistungsanforderungen die Befugnis ein,

- zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zwecke der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder transportiert werden sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten,
- 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

- im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen, Geräte und Behältnisse zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen (insbesondere Thermoporte) und davon Bildaufnahmen anzufertigen;
- alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft und das Inverkehrbringen;
- Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen; für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten 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 Auftragnehmer, bzw. dessen Beauftragter, hat das Recht, bei den Kontrollen anwesend zu sein.“

b.) Weiterleitungsverpflichtung

Um das Qualitätsniveau, aber auch Anforderungen an Tariftreue und Mindestlohn (vgl. §§ 5, 6 LTTG), durchgehend überprüfen und kontrollieren zu können, sollten die gegenüber dem Dienstleister geltenden Kontroll- und Einsichtsrechte auch auf seine Nachunternehmer weitergeleitet werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich Dienstleister durch die Einschaltung von Subunternehmern dieser Kontrolle entledigen.

Beispiel Textbaustein: Weiterleitungsverpflichtung

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

c.) Sanktionierung bei Pflichtverletzung

Damit Verpflichtungen und Kontrollen praktisch durchsetzbar sind, müssen dem Auftragnehmer/Konzessionsnehmer auch Sanktionen für den Fall der Pflichtverletzung drohen. In Betracht kommen insbesondere Vertragsstrafenregelungen und Kündigungsrechte. Zusätzlich kann es empfehlenswert sein, Regelungen zur Ersatzbeschaffung zu treffen.

d.) Vertragsstrafen

Aus Sicht des Trägers haben Vertragsstrafen einen großen Vorteil: Anders als bei Schadenersatzansprüchen muss nur die Pflichtverletzung, nicht jedoch ein Verschulden des Auftragnehmers/Konzessionsnehmers nachgewiesen werden (vgl. § 339 BGB). Gleichwohl sind Vertragsstrafenklauseln juristisch heikel. So müssen die strafbewehrten Vertragspflichten sowie die Bemessungsfaktoren für die Vertragsstrafe hinreichend klar und bestimmt definiert sein. Auch müssen die festgelegten Vertragsstrafen angemessen sein, anderenfalls droht die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung. So ist zwingend eine ausdrückliche Obergrenze

aufzunehmen, da sich die Vertragsstrafe nicht unbegrenzt aufsummieren darf.

In § 7 Abs. 1 Satz 1 LTTG ist einer Obergrenze für Vertragsstrafen i.H.v. 1 % des Auftragswertes pro Verstoß geregelt. Die Gesamtvertragsstrafe darf danach 10 % des Auftragswertes nicht überschreiten. Die VOL/B begrenzt die Vertragsstrafe auf 0,5 % pro Verstoß und insgesamt 8 % (§ 11 Nr. 2 S. 2 VOL/B).

Demgegenüber hat die Rechtsprechung Höchstgrenzen von 0,1 % bis 0,3 % pro Werktag/Kalendertag und insgesamt 5 % herausgearbeitet (vgl. etwa BGH, Urt. v. 23.1.2003, VII ZR 210/01).

TIPP:

Es wird deshalb dringend empfohlen, Vertragsstrafen auch für Verträge, für die die VOL/B vereinbart wird, auf Höchstgrenzen von 5 % der Auftragssumme zu begrenzen, um die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung zu vermeiden.

Beispiel Textbaustein: Vertragsstrafen

Um die Einhaltung der [bitte ausfüllen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer/Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z. B. Höchstlagerfristen oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu __) und Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __)] resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers/Konzessionsnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer für jeden Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,2 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen

zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme. Abweichend von Satz 1 schuldet der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer bei jedem schuldhaften Verstoß gegen die Vorschriften zu Tariftreue und Mindestlohn (§§ 3 – 6 LTTG) eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v. H. des Auftragswertes und bei mehreren Verstößen maximal 10 v.H. des Auftragswertes. Der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 und 2 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.

e.) Kündigungsrechte

Insbesondere, wenn ein Unternehmen grob fahrlässig, mehrmals oder gar vorsätzlich gegen die vertraglich auferlegten Pflichten verstößt, muss es möglich sein, den Vertrag außerordentlich zu kündigen (vgl. § 7 Abs. 2 LTTG).

Beispiel Textbaustein: Vertragslaufzeit und Kündigungsrecht

Zwischen dem Träger und dem Auftragnehmer/Konzessionsnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag für das Schuljahr ____/___ geschlossen (Beginn: September ____).

Der Vertrag verlängert sich um ein Schuljahr, wenn er nicht zum Ende ersten Quartals _____ gekündigt wird. Maximal sind drei Verlängerungen nach diesem Muster möglich (Gesamtdauer max. 4 Jahre). Die Möglichkeit einer außerordentlichen Kündigung aus sonstigen wichtigen Gründen bleibt unberührt.

Das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Insbesondere behält der Träger sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund vor, wenn die Speisenerlieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt (erhebliche Schlechtleistung);
- über das Vermögen des Auftragnehmers/Konzessionsnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff StGB und § 16 GWB anbietet, verspricht oder gewährt;
- der Auftragnehmer/Konzessionsnehmer mindestens grob fahrlässig und erheblich seine Verpflichtung nach den §§ 3 bis 6 LTTG verletzt;
- der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen oder des Vertrages zur Arbeitsweise der Europäischen Union zustande gekommen ist.

Eine erhebliche Schlechtleistung können insbesondere sein [Wesentliche Inhalte der Vergabeunterlagen aufführen, mit genauem Verweis, z. B.:

- Verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen (dazu ___),

- Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten (dazu __),
- Nichteinhaltung des geschuldeten Bio-Anteils (dazu __),
- Nichteinhaltung der Verpflichtungen zum Einsatz fair gehandelter Lebensmittel und des Einsatzes des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __),
- erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten (dazu __),
- Fremdkörper in den Nahrungsmitteln (dazu __),
- Verstoß gegen die Nachweispflichten (dazu __),
- nicht funktionierendes Bestell- und Abrechnungssystem (dazu __) oder
- Verletzung der Regelungen zu Datenschutz und Datensicherheit (dazu __).]

Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

Die Essensausgabe gilt als verspätet, wenn die Ausgabezeit (dazu __) nicht eingehalten wird. Als erheblich verspätet gilt die Ausgabezeit, wenn sie mehr als 15 Minuten nach der in (dazu __) vorgegebenen Uhrzeit erfolgt.

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

f.) Regelungen zur Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

Wenn in der Kita- oder Schulverpflegung Speiselieferungen nicht erfolgen, hat dies gravierende Auswirkungen: Kinder bleiben hungrig. Dieser Zustand sollte vermieden werden. Für solche Fälle kann ein Recht zur Ersatzbeschaffung gedacht werden.

Beispiel Textbaustein: Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

In Fällen teilweiser/vollständiger Nichtleistung, erheblicher Schlechtleistung [weiter ausführen, z. B. verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes Essen – dazu __ und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen – dazu __, Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen – dazu __, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten – dazu __ und Fund von Fremdkörpern im Essen – dazu __ bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes oder erheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber nach seiner Wahl berechtigt,

- auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen oder
- den Rechnungsbetrag anteilig zurückzuhalten.

Der Auftraggeber hat das Recht, betreffend der bestehenden Ersatzansprüche mit der nächsten Rechnung des Auftragnehmers aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die teilweise/vollständige Nichtleistung, erhebliche Verspätung oder erhebliche Schlechtleistung nicht zu vertreten.

Weitergehende Schadensersatzansprüche des Auftraggebers und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund (dazu __) bleiben unberührt.

6 PRAXISBEISPIELE AUS RHEINLAND-PFALZ

Viele Träger und Einrichtungen interessieren neben den rechtlichen Voraussetzungen vor allem praktische Fragen rund um den Einsatz von mehr Öko-Lebensmitteln und einer nachhaltigen Verpflegung. Dazu gehören Lösungen für anfängliche Hemmnisse, Verpflegungskonzepte, der Dialog mit den Eltern und vieles mehr. Mit den hier präsentierten fünf Interviews mit zwei rheinland-pfälzischen Trägern, einer Schule und zwei Kindertageseinrichtungen werden Einblicke in die praktische Umsetzung gegeben und individuelle Konzepte und Lösungen aufgezeigt. Die Interviews wurden vom Fachzentrum für Ernährung Rheinland-Pfalz durchgeführt.

6.1 Praxisbeispiele Kitas

a.) Kindertagesstätte Himmelfeld in Montabaur

Die kommunale Kindertagesstätte Himmelfeld ist eine fünfgruppige Kindertagesstätte unter der Trägerschaft der Stadt Montabaur. Die Kindertagesstätte liegt im Wohngebiet Himmelfeld, am Stadtrand von Montabaur.

Die Kita bietet Platz für 110 Kinder, 76 Plätze für Kinder im Alter von 3–6 Jahren und 24 Plätze für Kinder zwischen 2–3 Jahren. Darüber hinaus können 10 Kinder in der Krippengruppe aufgenommen werden. Das Platzangebot umfasst insgesamt 84 Ganztagsplätze und 10 Krippenplätze mit dem Angebot der Vollverpflegung (vom Frühstück bis zum Nachmittagssnack) sowie 16 Teilzeitplätze.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Bitte beschreiben Sie kurz das Verpflegungskonzept in Ihrer Einrichtung.



Kita Himmelfeld:

Die Kita Himmelfeld hat im September 2018 die Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ erhalten. Hintergrund ist eine qualitätsgesicherte

DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS INSTRUMENT DER QUALITÄTSSICHERUNG

Bereits einige Kitas in Rheinland-Pfalz, die sich dem Thema Verpflegung in der Einrichtung besonders widmen, haben für sich ein sogenanntes Verpflegungskonzept entwickelt. In diesem Verpflegungskonzept werden kitaspezifische Aspekte der Kitaverpflegung festgelegt, die von allen Akteurinnen und Akteuren mitgetragen werden und sich an den örtlichen Gegebenheiten orientieren. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Interessierte können sich informieren, welche Qualitätsanforderungen für die Kita gelten und wer, wann, wo und wie tätig wird.

Das Verpflegungskonzept erhöht den Stellenwert der Ernährung zusätzlich und hilft eine gleichbleibende hohe Qualität der Verpflegung zu gewährleisten. Die Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz begleitet Einrichtungen im Rahmen der Coaching-Initiative „Kita isst besser“ sowie der Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ bei der Entwicklung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebots. Außerdem bietet sie Workshops an, um die Verpflegungsverantwortlichen dabei zu unterstützen, ihr eigenes Verpflegungskonzept zu erstellen.

Verpflegung im Kita-Alltag. Zubereitet werden die Speisen täglich frisch mit einem großen Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln und nach den Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Darüber hinaus wird auf die besonderen Bedarfe der unter 3-jährigen Kinder bei der Speiseplangestaltung, Lebensmittelauswahl und Zubereitungsart geachtet.

Ebenso werden selbstverständlich individuelle Gegebenheiten, z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten und kulturelle bzw. religiöse Aspekte, berücksichtigt. Ernährungsbildung beinhaltet für die Kita die Ess- und Tischkultur (vor)leben, Werte vermitteln und Ressourcen achten, die Partizipation der Kinder zulassen und eine Sensibilisierung für nachhaltiges und prosoziales Verhalten und Handeln bei den Kindern zu erreichen.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Warum setzen Sie Öko-Lebensmittel in der Verpflegung in Ihrer Einrichtung ein? Woher kam der Wunsch nach Öko in der Verpflegung?

Kita Himmelfeld:

Die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, dass Kinder immer früher und mit einer verlängerten Betreuungszeit eine Kindertagesstätte besuchen. Das heißt auch, dass die Kinder mindestens zwei der 5 empfohlenen, täglichen Mahlzeiten in der Kindertagesstätte einnehmen. Dabei ist es besonders wichtig, dass die Weichen für eine gesunde Ernährung möglichst früh gestellt werden. Besonders in den ersten Lebensjahren bilden sich Ernährungsgewohnheiten, die prägend für die weitere Entwicklung der Essgewohnheiten sind. Hierbei ist es uns wichtig, dass Nahrungsmittel möglichst ohne Geschmacksverstärker hergestellt werden. Hier bieten Öko-Produkte den Vorteil, dass sie aufgrund ihres ökologischen Anbaus und der geringen Verarbeitung ihren Eigengeschmack behalten.

Bereits seit 2014 werden alle Mahlzeiten, vom Frühstück bis zum Nachmittagssnack, in der Kita Himmelfeld täglich frisch zubereitet. Für die Gestaltung der Speisepläne ist uns besonders wichtig, eine nährstoffreiche, schadstoffarme und nachhaltige Lebensmittelauswahl zu treffen. Der Einsatz von Öko-Lebensmitteln gewährleistet eine umweltschonende Herstellung der

Produkte, ohne chemischen Pflanzenschutz und Düngemittel sowie eine artgerechte Tierhaltung. Durch die Verwendung von saisonalen und regionalen Öko-Produkten werden die Erzeuger aus der Region unterstützt. Ebenso werden weite Transportwege vermieden.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Lebensmittel werden zurzeit in Öko-Qualität angeboten. Worauf achten Sie dabei?

Kita Himmelfeld:

Die Lebensmittel werden bei ausgewählten und zertifizierten Betrieben bestellt. Dazu zählen regionale Öko-Bauernhöfe, Fleischerei-, Bäcker- und Getränke-Lieferanten. Einzelne Produkte werden direkt frisch auf dem Wochenmarkt oder regionalen Unternehmen eingekauft,

z. B. Geflügel und frischer Fisch. In Öko-Qualität werden des weiteren Obst und Gemüse, alle Milchprodukte, Nudeln, Reis, Mehl, Zucker, Salz, Gewürze, Knäckebrot und Müsli, verschiedene Brühen, verschiedene Essig und Öle, Konserven, Marmelade, Honig, Hülsenfrüchte, passierte Tomaten, Puddingpulver und Eier angeboten. Dabei achten wir auf die Auszeichnung entsprechender Siegel nach der EU-Öko-Verordnung.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Lösungen haben Sie gefunden, um höhere Einkaufspreise von Öko-Lebensmitteln im Vergleich zu konventionellen auszugleichen? Wie hoch sind die Wareneinsatzkosten bei Ihnen durchschnittlich?

HÖHERE KOSTEN VON ÖKO-LEBENSMITTELN GESCHICKT AUSGLEICHEN

Vergleicht man die Preise verschiedener Lebensmittel, u. a. solcher aus konventioneller und Öko-Landwirtschaft miteinander, so kann man deutliche Unterschiede erkennen. Zwar gibt es einzelne Lebensmittel, die in Öko-Qualität günstiger zu beschaffen sind, allerdings ist dies die Ausnahme. Höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards, Verzicht auf Zusatz- und Verarbeitungstoffe sowie häufig kleinere Produktionsmengen schlagen sich natürlich in Verkaufspreisen nieder.

Öko-Quoten von bis zu ca. 20 % können durch den Austausch von Lebensmitteln mit nur geringem Preisabstand zu konventionellen Lebensmitteln, erreicht werden. Hierzu werden häufig Hülsenfrüchte, Getreideprodukte wie auch deutsches Obst und Gemüse in Öko-Qualität eingekauft. Sollen höhere Öko-Quoten erreicht werden oder insgesamt ein nachhaltiges Speisenangebot gemacht werden, sind weitere Maßnahmenbündel möglich. So können beispielsweise verstärkt vegetarische Speisen, entsprechend der Saison angeboten werden.

Die DGE empfiehlt dreimal wöchentlich vegetarische Speisen, einmal Fisch und einmal Fleisch- oder Wurstwaren. Auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen oder der regionale Einkauf in größeren Mengen sind Hebel, die zur Steigerung der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit des Angebots mit Öko-Lebensmitteln beitragen können. Vorschlag: So können beispielsweise verstärkt vegetarische Speisen, entsprechend der Saison angeboten werden, wie es die DGE-Qualitätsstandards empfehlen. Bietet man 3 ovo-lacto-vegetarische Speisen, einmal Fisch und einmal Fleisch oder Wurstwaren macht man gleichzeitig ein nachhaltigeres und gesundheitsförderliches Angebot und steigert die Wirtschaftlichkeit der Verpflegung mit Öko-Lebensmitteln. Ebenso können die Reduktion von Lebensmittelabfällen und der regionale Einkauf ein Hebel sein.

BEWERTUNGEN UND WÜNSCHE DER ELTERN EINHOLEN

Neben den vielfältigen Vorteilen, die die Verpflegung mit Öko-Lebensmitteln mit sich bringt, sehen Beteiligte häufig die bereits diskutierten augenscheinlich höheren Kosten als Hemmnis für eine Umstellung des Lebensmitteleinkaufs an.

Allgemein hat es sich als positiv erwiesen die Qualität der Verpflegung, ebenso wie die pädagogische Arbeit, regelmäßig mit Eltern zu thematisieren, Bewertungen einzuholen und Wünsche aufzunehmen. Ebenso ist dies beim Öko-Einsatz zu empfehlen.

Kita Himmelfeld:

90 Prozent der benötigten Lebensmittel werden online oder per Telefon bei ausgewählten und zertifizierten Betrieben bestellt und in die Kita geliefert. So werden Ressourcen für Arbeitszeit, Wege, Einkauf und Fahrtkosten eingespart und die Umwelt durch weniger Verpackungsmaterialien durch die Abnahme von Öko-Abholkisten geschont. Der Anteil der sogenannten Convenience-Produkte soll so gering wie möglich gehalten werden. Einkaufspreise werden verglichen und mit der Erstellung der Speisepläne nach einem 4-Wochen-Rhythmus (gemäß DGE-Qualitätsstandard) anhand einer Mischkalkulation berechnet. Das heißt, dass in der Planung abwechselnd günstigere und teurere Speisen angeboten werden, die pro Rezept in Portionsgrößen (je nach Alter des Kindes) errechnet werden. Hinzu kommt, dass vermehrt saisonale und pflanzliche Produkte wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide und Kartoffeln angeboten werden und weniger Fleischgerichte. Durch saisonales Kochen sind die Preise der Nahrungsmittel oft günstiger, was auf die höhere regionale Verfügbarkeit der einzelnen Komponenten zurückzuführen ist. Kalkuliert wird mit den Einnahmen der tatsächlich angemeldeten Kinder. Das Frühstücksgeld beträgt pro Kind 10,00 € monatlich. Für das Mittagessen und den Nachmittagssnack werden 2,50 € berechnet.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Bitte beschreiben Sie die Speisenplanung in Ihrer Einrichtung. Arbeiten Sie in einer Frisch- oder Mischküche? Was ist hinsichtlich des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln bei der Zubereitung zu beachten?

Kita Himmelfeld:

Die Speisenplanung orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie an der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel. Hierbei wird auf überwiegend pflanzliche Nahrungsmittel geachtet, maximal 1x in der Woche gibt es ein Fleischgericht und maximal 2x pro Woche ein Dessert. Die Auswahl der Gerichte wird an die Entwicklung der Kinder und an deren individuellen Gegebenheiten (Lebensmittelunverträglichkeiten oder kulturelle/religiöse Vorgaben) angepasst. Berücksichtigt werden ebenso die Wünsche der Kinder und des pädagogischen Fachpersonals. Jedes Kind darf sich zum Geburtstag ein Wunsch-Menü zusammenstellen. Dieses wird in der Regel als Geburtstagsbuffet angeboten. Neue Rezepte werden durch Abfragen nach Geschmack und Aussehen bewertet und im Anschluss ggf. verfeinert oder verworfen. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet und schnellstmöglich, nach der erreichten Garzeit, an die Kinder ausgegeben. Bei der Verwendung von Öko-Lebensmitteln wird auf eine schonende Zubereitung zur Erhaltung von Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen geachtet. Ebenso achten wir auf regionale und saisonale Produkte, auf Siegel und auf Auszeichnung.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Was sagen die Eltern zum Öko-Einsatz? Inwiefern spielen Elternwünsche eine Rolle? Gab es Zweifel?

Kita Himmelfeld:

Mit der Zertifizierung zur „Ernährungs-Kita“ wurde der „runde Tisch“ in der Kita Himmelfeld implementiert. Die Teilnehmenden können Eltern, päd. Fachkräfte, Hauswirtschaftskräfte und Vertreterinnen und Vertreter von Trägern sein. Alle Teilnehmenden kommen mindestens einmal im Jahr zu einem gemeinsamen Probeessen in der Kita zusammen. Währenddessen werden die angebotenen Speisen nach Aussehen, Konsistenz und Geschmack bewertet. Anhand der Auswertungen können wir feststellen, dass die Eltern Wert auf eine qualitativ hochwertige und gesunde Ernährung ihrer Kinder legen. Positiv für unsere Eltern ist, dass ausreichend Obst, Gemüse und Ballaststoffe im Speiseplan aufgeführt werden, dafür wenig Fleisch und Fisch und kaum Zucker und Salz. Ein weiterer positiver Punkt ist die Zubereitung in der Frischkostküche direkt im Haus. Den Eltern ist es wichtig, dass die Mahlzeiten ihrer Kinder möglichst schonend und vitaminreich zubereitet werden und die Speisen keine langen Anfahrtswege hinter sich haben. Wünsche der Eltern finden ihre Berücksichtigung. Mit dem einheitlichen Verpflegungskonzept für alle kommunalen Kitas der Stadt Montabaur wurde gleichzeitig das Formular „Speisenangebot mit besonderen Anforderungen“ erstellt. Hier werden gesundheitliche Einschränkungen sowie

kulturelle und religiöse Besonderheiten des Kindes angemeldet und in der Speisenplanung berücksichtigt.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Thematisieren Sie Ernährung mit den Kindern in der Kita?

Kita Himmelfeld:

Das Verpflegungskonzept der Kita Himmelfeld ist ein Teil der pädagogischen Konzeption der Einrichtung. Dabei werden die Krippen-Kinder getrennt von den über zweijährigen Kindern betrachtet. Wir legen sehr großen Wert darauf, die Kinder bei allen Mahlzeiten zu begleiten. Die Partizipation der Kinder steht dabei im Vordergrund. Wir sehen die Mahlzeiten als Bildungsort und Interaktionsanlass an. Dazu zählen auch haptische Erfahrungen, die durch das Ertasten und Greifen der Lebensmittel gefördert werden. Hinzu kommt, dass insbesondere bei den unter 3-Jährigen unterschiedliche Teller, Tassen und Bestecke angeboten werden, um den Kindern ein möglichst hohes Maß an Partizipation und Eigenständigkeit zu ermöglichen. Darüber hinaus werden regelmäßig Themen zur gesunden Ernährung im pädagogischen Alltag mit den Kindern geplant und durchgeführt. Zur Veranschaulichung wird vor allem die Ernährungspyramide besprochen und nachgestellt.

ERNÄHRUNG ALS BILDUNGSTHEMA IN DER KITA

Die wichtigsten Grundlagen für das spätere Ess- und Ernährungsverhalten werden bereits in der Kindheit gelegt. Mit der Ausweitung der Betreuungszeiten und Zahl der Kita-Plätze nehmen immer mehr Kinder mehrere Mahlzeiten in den Einrichtungen ein. Sowohl die Einnahme der Mahlzeiten als auch das Vor- und Nachbereiten der Mahlzeiten sind Bildungsorte des umfassenden Bildungsbereichs „Ernährung“.

Aber auch die Ernährung als Bildungsthema, mit Fragestellungen wie „Wo kommt mein Essen her? Wie wird es zubereitet und wer muss alles dafür arbeiten?“ kann zu einer höheren Wertschätzung der Lebensmittel beitragen und Kindern einen Einblick in verschiedene Lebenswelten ermöglichen.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Wie wird in Ihrer Einrichtung die Qualitätssicherung gewährleistet? Gibt es z. B. regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen, Probeessen, kontrollieren Sie Lieferscheine und Öko-Zertifikate Ihrer Lieferanten?

Kita Himmelfeld:

Für die Gewährleistung der Qualitätssicherung ist in allen kommunalen Kitas der Stadt Montabaur eine Verpflegungsbeauftragte/ein Verpflegungsbeauftragter benannt. Dieser koordiniert die Kommunikation zwischen allen Beteiligten mit dem Ziel der kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebotes. „Der Verpflegungsbeauftragte steuert auch die interne Qualitätssicherung, z. B. Speiseplan-Check, Probeessen, Befragungen, Beschwerdemanagement, Entwicklung des Verpflegungskonzeptes. Er ist Ansprechpartner für Maßnahmen der externen Qualitätssicherung, z. B. Qualifizierungsprozess, DGE-Zertifizierung. Gemeinsam mit dem Runden Tisch werden verpflegungsbezogene Maßnahmen geplant, umgesetzt und dokumentiert.“¹ Der Runde Tisch kommt einmal jährlich zusammen. Die Evaluationsbögen werden ausgewertet und dokumentiert. Weitere regelmäßige Probeessen finden mit Kindern und Erziehern statt. Dabei bewerten die Erwachsenen das Essen nach

¹ Verpflegungskonzept für die Kindertagesstätten in Trägerschaft der Stadt Montabaur. Ausarbeitung im Rahmen des Projektes „Kita- und Schulessen – die gesündere Wahl erleichtern“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. 2019. S. 18

Aussehen, Konsistenz und Geschmack. Die Kinder erhalten einen Bilderbogen. Des Weiteren nehmen alle Hauswirtschaftskräfte an regelmäßigen Fortbildungen zur Kita-Verpflegung und zur Hygieneschulung teil.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Tipps können Sie anderen Einrichtungen geben, die Öko-Lebensmittel verwenden möchten?

Kita Himmelfeld:

Gesunde Ernährung sollte für jede Einrichtung ein Selbstverständnis sein. Der Einsatz von Öko-Lebensmitteln trägt dazu bei, allen Beteiligten des Verpflegungskonzeptes einen Weg zur „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ zu ebnen. Die Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden und unserer Kinder wächst alleine dadurch, dass die Kinder bereits früh den natürlichen Eigengeschmack des Lebensmittels kennen lernen und dass sie erfahren, wie durch den Verzehr bestimmter Produkte, die Gesundheit verbessert und die Umwelt geschont werden kann. Für den Einsatz von Lebensmitteln in Öko-Qualität sollte geprüft werden, welche Produkte vor Ort, also regional angeboten und geliefert werden können. Klar ist, dass die Umstellung auf Öko-Verpflegung nicht von heute auf morgen gelingen kann. Der Kostenfaktor spielt dabei eine große Rolle. Sollten sich andere Einrichtungen dafür entscheiden, Öko-Lebensmittel in ihrer täglichen Verwendung einzusetzen, muss geprüft werden, an welcher Stelle Kosten (Arbeitszeit, Einkauf usw.) eingespart werden können. Die Regel lautet: es geht nicht zusätzlich, sondern anstelle von. Abschließend ist zu sagen, dass sich der Einsatz von Öko-Lebensmitteln in der Verpflegung von Kindertagesstätten nachhaltig auswirkt. Der Einsatz



fördert die Gesundheit, die Ökologie, die Gesellschaft und die Wirtschaftlichkeit.

b.) Protestantische Kindertagesstätte „Villa Meilchen“ stellt sich vor

Die protestantische Kita Villa Meilchen liegt in Kaiserslautern. Die viergruppige Kita ist in Trägerschaft der protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern.

Insgesamt betreut die Kita 100 Kinder aus 24 Nationen. Derzeit werden 48 Kinder im Ganztagsbereich von 07:00 bis 17:00 Uhr betreut. Die übrigen Betreuungspätze sind Teilzeitplätze, hier werden die Kinder von 07:00 bis 14:00 Uhr betreut.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Bitte beschreiben Sie kurz das Verpflegungskonzept in Ihrer Einrichtung.

Kita „Villa Meilchen“

Alle Kinder bringen aktuell ihr eigenes Frühstück mit und die Kinder in der Ganztagesbetreuung bringen zusätzlich ihren Nachmittagsnack von zuhause mit in die Kita. Das Mittagessen für die Kinder im Ganztagesbereich wird, von zwei Hauswirtschaftskräften, frisch zubereitet. Die Kinder im Teilzeitbereich bringen für

ihr Mittagessen eine Lunch-Box von zuhause mit. Das bestehende Ernährungskonzept ist sehr vielfältig, bindet Partizipation mit allen Beteiligten mit ein, beachtet Ernährungsbildung und Gesundheitsprävention in verschiedenen Bereichen und entwickelt sich stets weiter. Die Kita hat an der Coaching-Initiative „Kita isst besser“ erfolgreich teilgenommen und nimmt am EU-Schulprogramm teil. Beim Einkauf und der Auswahl der Zutaten achten die Hauswirtschaftskräfte auf saisonale, regionale und biologische Produkte. Es besteht eine enge Kooperation mit den örtlichen Anbietern, wie zum Beispiel dem Öko-Naturkostladen. Ebenso wird die Kindertageseinrichtung von einem Öko-Lieferanten mit Öko-Produkten beliefert. Gezielte Ernährungsangebote, wie zum Beispiel ein interkultureller Tag, gemeinsamer Einkauf mit den Kindern, gemeinsame Koch- und Backaktivitäten mit Kindern und ihren Eltern und Partizipation in der Auswahl der Speisen etc., finden regelmäßig in der Einrichtung statt.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Warum setzen Sie Öko-Lebensmittel in der Verpflegung in Ihrer Einrichtung ein?

Kita „Villa Meilchen“

Ziel der pädagogischen Arbeit ist die Förderung der Entwicklung des Kindes zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit, unter Berücksichtigung positiver Lebensbedingungen für junge Menschen sowie ihren Familien eine kinder- und familienfreundliche Umwelt zu erhalten oder zu schaffen (vgl. § 1 SGB VIII). Das Kita-Gesetz Rheinland-Pfalz weist auf die Förderung der Gesamtentwicklung des Kindes hin. Ebenso sind in den UN-Kinderrechtskonventionen das Recht des Kindes auf Gesundheitsvorsorge und auf angemessene Lebensbedingungen festgelegt. Auch in den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen von Rheinland-Pfalz wird auf die Gesundheitsbildung bei Kindern hingewiesen. Eine Förderung im Gesundheitsbereich und somit auch in der Ernährungsbildung sind für uns selbstverständlich und setzen wir in der

alltäglichen pädagogischen Arbeit um. Kindertageseinrichtungen eignen sich besonders als Setting der Gesundheitsförderung und Prävention. Maßnahmen in Kitas sollen die Förderung von Bewegung, gesunder Ernährung, Entspannung, Stressbewältigung, sozial-emotionaler Kompetenzen und Resilienz umfassen und in deren Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrag integriert sein. Oft geht dem Wunsch nach mehr Bio-Lebensmitteln eine Auseinandersetzung mit der Qualität der Verpflegung voran. Der Wunsch nach Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung in Schulen oder Kitas kommt häufig von einzelnen Personen in den Einrichtungen oder der Kommunalpolitik, oder entsteht bei Eltern, die sich besonders mit der Qualität und Herkunft von Lebensmitteln auseinandersetzen.

So können z. B. die Ablehnung von nicht unbedingt notwendigen Zusatz- und Aromastoffen oder die persönliche Überzeugung für diese Wirtschaftsweise einzelner Personen zu der umfassenden Auseinandersetzung mit der Qualität des Kita- und Schulessens und dem Wunsch nach einer Öko-Verpflegung führen. Oder der Träger legt besonderen Wert darauf nachhaltig zu handeln und die Einkäufe, die in seiner Verantwortung liegen möglichst ökologisch zu gestalten.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Woher kam der Wunsch nach Öko in der Verpflegung?

Kita „Villa Meilchen“

Dem Team der Prot. Kindertagesstätte „Villa Meilchen“ ist es ein Anliegen gewesen, wichtige Grundsteine der Bildung und Persönlichkeitsentwicklung für Kinder zu legen. Gesundheitsförderliche Strukturen und Abläufe zu schaffen, die Gesundheits- und Bildungsressourcen der Kinder zu stärken, Kinder in sozial benachteiligten Stadtteilen zu unterstützen und eine enge Kooperation mit den Eltern unter Berücksichtigung ihrer Bedürfnisse, Voraussetzungen und Kompetenzen zu schaffen. Der Wunsch nach Bio in der Verpflegung entstand somit in der gemeinsamen Evaluation, Auseinandersetzung und Reflexion der Gesundheits- und Ernährungsbildung. Gemeinsam mit dem Team und dem Träger wurde das Ernährungskonzept der Prot. Kindertagesstätte „Villa Meilchen“ weiter ausgebaut.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Welche Lebensmittel werden zurzeit in Öko-Qualität angeboten. Worauf achten Sie dabei?

Kita „Villa Meilchen“

Fast 85 Prozent der Lebensmittel werden zurzeit in Öko-Qualität angeboten. Die Grundnahrungsmittel, Getreideprodukte, Obst und Gemüse,

KOSTENKALKULATION MIT ÖKO-LEBENSMITTELN

Die Kosten für die Lebensmittel, also die Wareneinstandskosten machen neben den Betriebskosten der Küche, den Personalkosten sowie den Verwaltungskosten nur einen Teil der Gesamtkosten der Verpflegung aus. Je nach Bewirtschaftungssystem, Verpflegungssystem, Portionsgrößen und Zahl der Essensteilnehmer sind diese Kosten verschieden.

Laut KuPS Studie der DGE aus dem Jahr 2018 ist bei der Umstellung der Lebensmittel auf 20 % Öko-Lebensmittel (gemessen am Geldwert der Lebensmittel) mit einem Kostenzuwachs bei den Wareneinstandskosten um ca. 4-8 % (zwischen 7 und 10 Cent pro Mahlzeit) zu rechnen. Sollen 100 % der Lebensmittel in Öko-Qualität eingesetzt werden, wurde eine Kostensteigerung von 82-85 % berechnet (zwischen 1,01€ und 1,36€). Allerdings ist dies lediglich der Fall, wenn die Speisepläne gleichbleiben und keine Anpassungen erfolgen.

sowie Milchprodukte werden vom nahegelegenen Discounter und einem Öko-Lieferanten bezogen. Das Fleisch und den Fisch kaufen wir frisch beim regionalen Metzger sowie Großhandel ein. Beim Kauf achten wir auf zertifizierte anerkannte Öko-Labels, wie „demeter“, „bioland“ oder „Naturland“ und auf regionale sowie fair gehandelte Produkte.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Lösungen haben Sie gefunden, um höhere Einkaufspreise von Öko-Lebensmitteln im Vergleich zu konventionellen auszugleichen? Wie hoch sind die Wareneinsatzkosten bei Ihnen durchschnittlich?

Kita „Villa Meilchen“

Hier spielen mehrere Aspekte eine entscheidende Rolle. Erstens die Kommunikation und die Zusammenarbeit mit Anbietern von Öko-Lebensmitteln. Eine Vereinbarung von günstigen Konditionen wirkt sich positiv auf die finanzielle Situation aus. Der zweite Aspekt, der eine entscheidende Rolle spielt, ist das wirtschaftliche Haushalten und die Erstellung des Speiseplans durch die Hauswirtschaftskraft. Die wöchentlichen durchschnittlichen Wareneinsatzkosten betragen circa 150 € bis 300 €. Ebenso ist die Unterstützung des Trägers sehr entscheidend. Die Prot. Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern steht dem Ernährungskonzept offen gegenüber und zeigt in diesem Bereich ebenfalls sehr großes Interesse.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Bitte beschreiben Sie die Speisenplanung in Ihrer Einrichtung. Arbeiten Sie in einer Frisch- oder Mischküche? Was ist hinsichtlich des Einsatzes von Öko-Lebensmitteln bei der Zubereitung zu beachten?

Kita „Villa Meilchen“

In unserer Kindertageseinrichtung wird täglich für 48 Kinder ein frisches, warmes, gesundes und ausgewogenes Mittagessen zubereitet. Der Speiseplan wird auf Grundlage der Deutschen

Gesellschaft für Ernährung erstellt und berücksichtigt die Ernährungsempfehlungen speziell für Kinder im Wachstum. Ebenso werden bei der Erstellung des Speiseplans kulturelle und religiöse Hintergründe der Familien mitbedacht und dementsprechend individuell umgesetzt.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Was sagen die Eltern zum Öko-Einsatz? Inwiefern spielen Elternwünsche eine Rolle? Gab es Zweifel?

Kita „Villa Meilchen“

Wir praktizieren in unserer Einrichtung eine Elternpartnerschaft auf Augenhöhe und stehen in einem regelmäßigen sowie vertrauten Dialog mit den Eltern und den Erziehungsberechtigten. Partizipation spielt nicht nur im Umgang mit den Kindern eine wichtige Rolle, sondern auch in der Unterstützung der Familien.

Die Eltern stehen dem Ernährungskonzept der Kita offen gegenüber und befürworten den Einsatz von Öko-Lebensmitteln. Regelmäßige Gemeinschaftsprojekte mit Kindern und ihrer Familien sind präventiv ausgerichtet und Gegenstand gesundheitsförderlicher Bildung. In der Praxis finden so zum Beispiel interkulturelles Kochen mit dem Austausch von Rezepten, Einladung zum gemeinsamen Frühstück, themenbezogene Informationsnachmittage und/oder Ähnliches statt. Ebenso unterstützen uns die Eltern mit Spenden in Form von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Obst, Gemüse oder Getreide.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Thematisieren Sie Ernährung mit den Kindern in der Kita?

Kita „Villa Meilchen“

Das Thema Ernährung, Ernährungsbildung und die intensive Auseinandersetzung damit sind in unserer Kindertageseinrichtung ein Schwerpunkt und prägen den pädagogischen Alltag. Konzeptionell sind Ernährungs- und Gesundheitsmaßnahmen in der pädagogischen Arbeit verankert.

Präventive Angebote wie zum Beispiel gemeinsame Zubereitung von Snacks, das Kochen von Marmelade, Herstellung von Tee, das Backen von einem Kuchen sind nur ein kleiner Teil, der umgesetzt wird. Eine kontinuierliche Visualisierung anhand von Fotos oder Bildern finden sich im Bistro und Flur, die gesunde Ernährung thematisieren. Ebenfalls bietet das Außengelände mit dem Hochbeet, dem Obstbaumbestand und den Kräutern Gesprächs- und Aktionsanlässe mit den Kindern. Ernährungs- und Gesundheitsprävention sind sehr umfangreich und nehmen auch in anderen Bildungsbereichen Einfluss. In den Bereichen der Essatmosphäre und Ernährungsbildung werden für alle Kinder alltagsintegriert Maßnahmen sowie Aktivitäten angeboten.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Wie wird in Ihrer Einrichtung die Qualitätssicherung gewährleistet? Gibt es z. B. regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen, Probeessen, kontrollieren Sie Lieferscheine und Öko-Zertifikate Ihrer Lieferanten?

Kita „Villa Meilchen“

Qualitätssicherung wird durch regelmäßige Teamsitzungen mit dem Hauswirtschaftsteam und dem Gesamtteam durchgeführt, protokolliert und durch Reflexion evaluiert. Die Kinder und Eltern werden partizipativ mit in den Prozess miteingebunden, indem eine jährliche Elternumfrage bezüglich der pädagogischen Arbeit stattfindet. Diese Umfrage beinhaltet ebenso die Präventivmaßnahmen im Gesundheitsbereich und somit auch den Bereich der Ernährung. Durch die gemeinsamen Aktivitäten mit den Familien und dem damit einhergehenden Austausch, entwickeln sich neue Ideen, die nach Möglichkeit umgesetzt werden. Die Kontrolle der Lieferscheine und die Überprüfung der biologischen Standards liegen in der Verantwortung der Leitung. Eine stets fachliche Auseinandersetzung im Rahmen von Fachliteratur und Internetrecherchen, auch bezogen auf aktuelle Forschungsergebnisse sind Grundvoraussetzung für diese verantwortungsvolle Aufgabe. Ebenso sind der regelmäßige Austausch mit den Lieferanten und Lebensmitteldiscountern ein wichtiger Aspekt, der

Informationen über Herstellung, Lieferung oder auch Haltung liefert.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Tipps können Sie anderen Einrichtungen geben, die Öko-Lebensmittel verwenden möchten?

Kita „Villa Meilchen“

Einfach machen! Offen und kreativ sein, um neue Wege zu gehen. Der Anfang kann sein, sich erstmal im Team bewusst zu machen, was für die Einrichtung bzw. für die einzelne pädagogische Fachkraft unter gesunder Ernährung sowie Öko überhaupt verstanden wird. Wie kann dies umgesetzt werden? Welche Ressourcen bestehen? Wie steht der Träger dazu und unterstützt dieser die Einrichtung in ihrem Vorhaben? Was wird schon im pädagogischen Alltag umgesetzt? Welchen Weg möchte die Einrichtung gehen? Welche Haltung bzw. Vorbildfunktion haben die pädagogischen Fachkräfte? Eine stete Reflexion aller Beteiligten, die Etablierung von einem „runden Tisch“, mit der Festlegung gemeinsamer Ziele, unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben sind ein Qualitätsbereich, die eine Kitaverpflegung zum Wohle der Kinder und Familien, in Kindertageseinrichtungen möglich machen lässt. Die Einbeziehung der Eltern und dem Sozialraum können hilfreich sein weiterer Netzwerkpartner mit einzubinden, die die Kindertageseinrichtung im Bereich der Gesundheits- und Präventionsarbeit unterstützen. Die Unterstützung und Zusammenarbeit des Trägers sind ebenfalls ein wichtiger Faktor, der berücksichtigt werden muss. Die Erarbeitung eines Ernährungskonzeptes sollte als Grundlage dienen und in regelmäßigen Abständen, mind. alle zwei Jahre evaluiert, werden.

*„Was dem Teile nützt, nützt auch dem Ganzen;
und was dem Leibe zuträglich ist,
nützt auch der Seele.“*

Aristoteles



c.) Montessori Schule Westerwald e.V. stellt sich vor

Die Freie Montessori Schule Westerwald wurde 2005 mit damals 17 Kindern und Jugendlichen gegründet. Inzwischen lernen hier rund 240 Schülerinnen und Schüler von Montag bis Donnerstag zwischen 8:30 Uhr und 15:10 Uhr, freitags von 8:30 Uhr bis 12:30 Uhr nach den Prinzipien Maria Montessoris.

Die Schule liegt in Wasserburg im Westerwaldkreis, nahe der Landesgrenze zu Hessen. Träger der Schule ist die Elterninitiative Freie Montessori-Schule Westerwald e.V.



Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Bitte beschreiben Sie kurz das Verpflegungskonzept in Ihrer Einrichtung.

Montessori Schule Westerwald:

An unserer Schule kochen wir frisch und bieten den Schülerinnen und Schülern an vier Tagen in der Woche ein warmes Mittagessen. Insgesamt essen täglich bis zu 300 Schülerinnen und Schüler bei uns. Das Mittagessen ist uns sehr wichtig und gehört zum Gesamtkonzept der Schule. Kommen neue Schülerinnen und Schüler an die Schule, sprechen wir mit den Eltern und Schülerinnen und Schüler. Hier ist auch das Essen ein wichtiges Thema.

Das Essen wird in Büffet-Form angeboten, es gibt jeweils ein Büffet mit warmen und kalten Speisen. Obst, Salate und Rohkost werden täglich angeboten. An den vier Verpflegungstagen gibt es an einem Tag ein Gericht mit Fleisch, sowie ein vegetarisches Gericht. Die weiteren drei Tage bieten wir vegetarische Speisen und Komponenten an. Alle 14 Tage gibt es Fisch. Dadurch, dass die Schülerinnen und Schüler in Gruppen und dadurch in mehreren Schichten und Räumen essen, wird das Büffet immer wieder bestückt, sodass wir hier die Möglichkeit haben, möglichst nicht zu viele Lebensmittel in der Auslage zu haben, aber dennoch alle Schülerinnen und Schüler ein gutes Angebot haben.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Warum setzen Sie Öko-Lebensmittel in der Verpflegung in Ihrer Einrichtung ein? Woher kam der Wunsch nach Öko in der Verpflegung?

Montessori Schule Westerwald:

Die Entscheidung dafür, dass wir in unserer Schule frisch zubereitetes, vollwertiges Essen aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln haben wollen, stand von Anfang an fest. Da Ernährung an sich der Schule sehr wichtig ist. Wir möchten ein gutes Angebot machen und auch kommunizieren. Dies hängt nicht zuletzt auch mit der pädagogischen Ausrichtung der Schule, den handelnden Personen und den Menschen, die sie besuchen, zusammen.

ES GIBT VIELE MÖGLICHKEITEN FÜR DEN EINSATZ VON BIOLEBENSMITTELN

In der Schulverpflegung und allgemein bei Großverbrauchern gibt es verschiedene Möglichkeiten, Öko-Lebensmittel einzusetzen. Grundsätzlich können einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umgestellt werden. Je nachdem, welche Gründe für den Wunsch nach mehr Öko in der Schulverpflegung ausschlaggebend sind, können unterschiedliche Erzeugnisse in Öko-Qualität gewählt werden.

Besteht der Wunsch möglichst hohe Tierwohlstandards zu ermöglichen, so werden gezielt die tierischen Produkte in Öko-Qualität gewählt. Sollen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel beim Anbau der Lebensmittel eingesetzt werden und wenige Rückstände dieser Mittel auf den Lebensmitteln sein, so fällt die Wahl häufig auf pflanzliche Lebensmittel.

Auch die Entscheidung Öko-Lebensmittel einzusetzen war eine bewusste. Hier war zunächst eher die Frage, ob wir dies zertifizieren lassen möchten. Wir haben uns dagegen entschieden, da Aufwand und Nutzen für uns als Schule in keiner Relation stand. Wir waren aber überzeugt, wir wollen Öko-Essen anbieten. Uns ist wichtig zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Welche Lebensmittel werden zurzeit in Öko-Qualität angeboten. Worauf achten Sie dabei?

Montessori Schule Westerwald:
Der größte Anteil der eingesetzten Lebensmittel ist in Öko-Qualität. Ausnahme ist lediglich der Fisch. Hier hat Öko-Fisch aus Aquakulturen für uns den Nachteil, dass er häufig noch Gräten hat. Außerdem ist das Angebot von Öko-Fisch sehr gering und auch die Verpackungseinheiten sind nicht geeignet. Fischstäbchen gibt es z. B. nur in kleinen Packungen, sodass dies für die Arbeit in der Großküche nicht in Frage kommt. Aus diesen Gründen bevorzugen wir hier Fisch aus nachhaltigem Wildfang und nicht aus Aquakulturen. Alle anderen Lebensmittel kaufen wir in Öko-Qualität.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:
Woher beziehen Sie die Öko-Lebensmittel? Achten Sie auf die regionale Herkunft?

Montessori Schule Westerwald:
Die Kinder eines nahegelegenen Öko-Hofs gehen bei uns zur Schule. Teile der Lebensmittel werden von diesem Öko-Hof direkt an uns geliefert und in der Küche verarbeitet. Dieser direkte Bezug und das Wissen um die Herkunft der Lebensmittel sind uns sehr wichtig.

Zusätzlich bestellen wir bei einem Naturkostgroßhändler. Am Anfang, als wir an die Umsetzung der Öko-Verpflegung gegangen sind, gab es hier noch ein paar Barrieren. Damals lieferte der Naturkostgroßhändler hauptsächlich Öko-Läden an. Die Außer-Haus-Verpflegung war einfach noch kein Thema. Es musste erstmal geklärt werden, dass wir mit unserem Essensangebot keine Konkurrenz zum Angebot in Öko-Läden machen wollen, außerdem war auch das Sortiment noch weniger für Großküchen geeignet. Hier hat sich viel getan, sodass nun auch dieses Segment gut bedient wird. Insgesamt sind jetzt auch im Öko-Bereich Großgebilde und Produkte höherer Verarbeitungsstufen verfügbar. Tiefgekühltes Gemüse und z. B. Kartoffelprodukte beziehen wir von einem spezialisierten Bio-Tiefkühllieferanten. Hier gibt es ebenfalls ein Sortiment für Großverbraucher. Nur wenn die benötigten Lebensmittel oder Mengen nicht

verfügbar sind, weichen wir auf Lebensmittel von anderen Lieferanten aus. Diese erzeugen zwar keine Öko-Lebensmittel, wir kennen und schätzen aber die Qualität.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Lösungen haben Sie gefunden um höhere Einkaufspreise von Öko-Lebensmitteln im Vergleich zu konventionellen auszugleichen? Wie hoch sind die Kosten für die Öko-Verpflegung?

Montessori Schule Westerwald:

Der höhere Einkaufspreis der Lebensmittel ist eine Tatsache, hier war die Arbeit unserer Küchenleiterin sehr wichtig. Sie hat mit Sachverstand und Kreativität geschaut, was unter den Gegebenheiten möglich ist und wie das Angebot gestaltet werden kann. Zum Beispiel gibt es, wie bereits erwähnt, nicht täglich ein Angebot mit Fleisch oder Wurst. Aber auch der Umgang mit den Lebensmitteln, die Planung und vor allem die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind wichtig. Beim vegetarischen Angebot kommt es darauf an, dass dieses ansprechend und schmackhaft ist und nicht nur der „Ersatz“ für das Fleischgericht ist. Wir bereiten die vegetarischen Gerichte so zu, dass auch diejenigen, die sonst das Fleischgericht bevorzugen würden, Interesse am vegetarischen Essen bekommen und auf den Geschmack kommen. Zur Vermeidung

von Lebensmittelabfällen sind einerseits eine gute Planung und der entsprechende Einkauf wichtig, andererseits kommt uns zugute, dass wir in Gruppen und Schichten essen und die Speisen in Büffetform anbieten. So können Gerichte oder Komponenten, die am Vortag nicht gegessen wurden und noch nicht in der Ausgabe waren, noch einmal verwendet und angeboten werden. Auch wenn es nur kleine Mengen sind, ergänzen diese das Angebot des Tages und reduzieren dann den Bedarf der Lebensmittelmenge für die anderen Gerichte. Je nachdem welche Speisen angeboten werden, belaufen sich die Wareneinstandskosten zwischen 1,50 € und 2,00 € pro Tag und Schülerin bzw. Schüler.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Bitte beschreiben Sie die Speisenplanung und Zubereitung in Ihrer Einrichtung. Was bereiten Sie frisch in der Einrichtung zu und gibt es Bereiche, in denen Sie auf vorverarbeitete Zutaten zurückgreifen? Was ist hinsichtlich des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln bei der Zubereitung zu beachten?

Montessori Schule Westerwald:

Bei der Speisenplanung und Zubereitung ist aus meiner Sicht Kreativität sehr wichtig. Gerade wenn es um das Angebot vegetarischer Speisen geht und wenn mit Öko-Lebensmitteln gekocht

DIALOG MIT DEN ELTERN

Die Kosten der Schulverpflegung hängen u. a. von der Menge der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer ab. Dies wird natürlich auch von der Zufriedenheit von Eltern und Schülerinnen und Schülern beeinflusst. Der Einbezug von Wünschen und die Kommunikation über Befürchtungen sind notwendig, um eine zufriedenstellende Qualität zu schaffen.

An Elternabenden, bei der Aufnahme neuer Schülerinnen und Schüler sowie an Projekttagen, in Aktionswochen, aber auch an Sommerfesten bieten sich vielfältige Möglichkeiten, Eltern und Schülerinnen und Schüler zu informieren und ins Gespräch zu kommen.

Regelmäßige Zufriedenheitsbefragungen und die Möglichkeit, Feedback zu geben, tragen zur Optimierung und Qualitätssicherung bei.

wird. Öko-Lebensmittel können zwar genauso wie andere Lebensmittel auch zu denselben Gerichten verarbeitet werden, tauscht man die Lebensmittel aber einfach nur aus und kocht dieselben „standardmäßigen“ Gerichte kommt das insgesamt teurer. Auch die Zubereitung von vegetarischen Gerichten, wie z. B. gefülltem Gemüse ist mit mehr Arbeit verbunden, als wenn wir ein einfaches Fleischgericht anbieten. Dies muss man berücksichtigen. Da es uns aber wichtig ist, ein gesundes, vielfältiges und vollwertiges Essen anzubieten, machen wir das gerne. Wir bereiten möglichst viel selbst frisch zu, bei wenigen Gerichten greifen wir auf vorverarbeitete Zutaten in Öko-Qualität zurück. So ist die Zubereitung von Kartoffelpüree für 300 Portionen beispielsweise sehr zeitintensiv. Hier helfen wir uns, indem wir gegarte und gepresste Kartoffeln, die tiefgekühlt angeboten werden verwenden. Sie werden von uns noch erhitzt und mit Gewürzen verfeinert.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Was sagen Schülerinnen und Schüler und Eltern zum Öko-Einsatz? Inwiefern spielen Schüler- und Elternwünsche eine Rolle? Gab es Zweifel? Wie wird in Ihrer Einrichtung die Qualitätssicherung gewährleistet? Finden z. B. regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen etc. statt?

Montessori Schule Westerwald:

Die grundsätzliche Entscheidung für oder gegen den Öko-Einsatz wurde nicht den Eltern überlassen. Für uns als Schule gehört die Verpflegung in Öko-Qualität zum Konzept der Schule. Am Anfang waren teilweise Zweifel da, evtl. wurde es zu wenig herausgestellt, dass es so ist. In der Zwischenzeit wird es fast erwartet, dass es Öko ist. Dies hat sich im Laufe der Zeit gewandelt. Die Frage, ob sich einzelne Kinder vom Essen abmelden können, ist eher der Fall. Hier wurde beschlossen, dass eine Abmeldung vom Essen nicht möglich ist. Wir sind verbindliche Ganztagschule mit dem Anspruch auf hochwertiges Essen. Dies möchten wir und gehört zu unserer Philosophie. Es stellt sich eher die Frage, „Was sind die Gründe für den Wunsch der Abmeldung und was

können wir tun um dies zu ändern?“. Wir schauen, dass jedes Kind mitessen kann. Wenn nötig bereiten wir Alternativen zu.

Insgesamt hat die Zubereitung in der Schule für uns den Vorteil, dass die Schülerinnen und Schüler immer mal wieder zur Küche kommen können und direkt mit uns sprechen können, Wünsche äußern und schauen was es gibt. Wir gehen dann darauf ein. Ab und zu gibt es natürlich auch die Lieblingsessen wie Burger oder Pizza. Manchmal muss man aber auch einfach Fakten schaffen und z. B. Speisen anbieten, die bisher nicht auf der Wunschliste standen. Bietet man einen Hirseauflauf an ist dies für viele Kinder erstmal unbekannt. Die Möglichkeit, am Büffet erstmal eine kleine Menge zu probieren oder sich das Essen so anzurichten wie es den eigenen Vorlieben entspricht, nimmt aber die Scheu.

Die Eltern haben wir nun noch mehr in die Arbeiten in der Schule miteinbezogen, sodass sie uns bei der Umsetzung der Corona-Hygienemaßnahmen unterstützen. Die Einblicke, die die Eltern dort gewonnen haben, haben zu einer noch höheren Akzeptanz des Mittagsangebots bei den Eltern geführt. Vielen war bisher nicht klar, welches Angebot den Kindern gemacht wird und wie hoch die Qualität der Zutaten und Speisen ist.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Thematisieren Sie Landwirtschaft und im Besonderen Öko-Landwirtschaft im Bildungsangebot bzw. in Aktionswochen, AGs?

Montessori Schule Westerwald:

Der Anbau, die Herkunft und die Qualität von Lebensmitteln ist Teil unserer Bildungsarbeit. Unsere Tiere, die Ponys und Hühner, unterstützen die Schülerinnen und Schüler in ihrer persönlichen Entwicklung. Sie erleben soziale Interaktion und Vertrauen auch ohne Worte und auf spielerische Weise wird ihre Empathiefähigkeit gefördert. Bei Projekten lernen schon unsere Grundschülerinnen und -schüler, Verantwortung zu übernehmen und Respekt und Rücksicht vor

anderen zu haben. Abläufe und Zusammenhänge der Natur verstehbar zu machen, ist uns an der Freien Montessori Schule Westerwald besonders wichtig. Hierfür eignet sich der genaue Blick auf Insekten. Daher haben wir zwei Honigbienen-Völker aufgenommen. Schon im Vorfeld haben wir uns gemeinsam umfangreiches Fachwissen angeeignet und schon viel Mitgefühl für diese faszinierenden Lebewesen entwickelt. Daraus haben die Schülerinnen und Schüler Schlussfolgerungen gezogen und sich daher für eine wesensgemäße Honigbienen-Haltung entschieden. Die Wildbienen und andere Insekten sind jedoch genauso in unserem Fokus, geht es doch beim viel diskutierten Insektensterben eigentlich nur um sie! Somit sind auch Umweltverschmutzung, Pestizide, Klimawandel, Ressourcennutzung etc. Themen des Angebots. Eine Blühwiese haben wir bereits angelegt und werden uns in der Zukunft um den artgerechten Umbau der Insektennisthilfen kümmern. Hier schließt sich der Kreis zu unseren Äckern und dem Schulgarten. Diesen haben wir vor zwei Jahren mit der „Gemüse Ackerdemie“ zusammen angelegt. Auch vorher war der Lebensmittelanbau und gesunde Lebensmittel Thema. Aber nun ist es durch den Schulgarten und die Gruppe, die die Lebensmittel produziert und den Mangold, die Rote Bete und den Salat an die Küche abgibt, Teil des ganzheitlichen Ansatzes.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Tipps können Sie anderen Schulen mit Frisch- oder Mischküche geben, die Öko-Lebensmittel verwenden möchten?

Montessori Schule Westerwald:

Der entscheidende Punkt ist, mutig zu sein. Der Wille zählt. Man kann viele Kalkulationen anfertigen und wird vermutlich nicht zu den Zahlen kommen wie es z. B. mit anderen Waren wäre. Natürlich ist es auch eine wirtschaftliche Frage, aber wir haben die Entscheidung selbst und müssen nicht einen Caterer etc. überzeugen. Am Ende muss man natürlich wirtschaftlich arbeiten. Hier hängt es auch vor allem an den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die es umsetzen und dahinterstehen. Manchmal ist es gut „outside the box“ zu denken und andere Wege zu gehen. Wir sind da sicherlich ein außergewöhnliches Beispiel und haben die Möglichkeiten dies umzusetzen. Aber auch an anderen Schulen können einzelne Maßnahmen übernommen werden.

Allgemein gebe ich den Tipp, öfter in Alternativen zu denken und nicht zu versuchen dasselbe bereits standardisierte Angebot mit Öko-Lebensmitteln anzubieten. Oft ist es besser etwas Einfaches zu kochen bzw. einfach zu denken und dabei phantasievoll zu sein. So bleibt man auch flexibel im Kopf und entdeckt selbst neue Möglichkeiten. Nichtsdestotrotz können Küchen natürlich auch zunächst einmal mit dem Austausch einzelner Produkte arbeiten. Zum Beispiel sind hier tiefgekühlte Kräuter oder Gemüse nicht wesentlich teurer und sehr gut verfügbar.

ERNÄHRUNGSBILDUNG GESCHICKT PLATZIEREN

Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung bietet die Mensa viele Möglichkeiten in Projekten zu arbeiten bzw. Themen rund um Ernährung und Verpflegung in den Unterricht einzubeziehen. So können z. B. die Themen Regionalität, Tierwohl, Klimaschutz, ökologischer Landbau sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Unterricht bearbeitet werden und gleichzeitig ein „Mensa-Check“ oder eine Schülerinnen- und Schülerbefragung durchgeführt werden und eine Kampagne für mehr Nachhaltigkeit geplant werden.

6.2 Praxisbeispiele Träger

Es wurden Interviews mit den beiden Verbandsgemeinden Betzdorf-Gebhardshain und Montabaur geführt. Frau Claudia Barton von der Verbandsgemeinde Betzdorf-Gebhardshain ist zuständig für den Bereich Schulen im Fachbereich „Zentrale Dienste“. Die Verbandsgemeinde hat sieben Schulen in Trägerschaft, davon drei mit Mittagsverpflegung. Die Kitas sind in Trägerschaft der Stadt bzw. Ortsgemeinden. Die Verbandsgemeinde wurde vom Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz im Rahmen des Projektes bei der Erstellung der Leistungsverzeichnisse und Formulierung von Vergabeunterlagen betreut. Hierzu wurden unter anderem Runde Tische in Einrichtungen durchgeführt.

Frau Regina Stahlhofen ist zuständig für den Bereich Bildung – Schulen bei der Verbandsgemeinde Montabaur. Die Verbandsgemeinde hat sechs Schulen mit Mittagsverpflegung in eigener Trägerschaft. Sie hat am INFORM Projekt 2020/2021 zur Erarbeitung eines Verpflegungskonzepts teilgenommen. In diesem Zuge erfolgte eine Beratung zur Qualität und Vergabe.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welchen Stellenwert hat das Thema nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung für Sie als Träger? Welchen Stellenwert hat es für die Einrichtungen in Ihrer Verbandsgemeinde?

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Das Thema nachhaltige Ernährung hat – wie auch zunehmend in der gesamten Bevölkerung – einen hohen Stellenwert für die Verbandsgemeinde Betzdorf-Gebhardshain als Schulträger. Auch in den Kindertageseinrichtungen der Stadt Betzdorf und den Kommunen unserer Verbandsgemeinde findet das Thema nachhaltige Ernährung eine immer größere Beachtung.

VG Montabaur:

Die Nachhaltigkeit hat bei uns einen hohen Stellenwert. Wir möchten einen Beitrag zur Schonung der Ressourcen leisten, weil Umweltschutz



uns alle angeht. Deswegen ist die nachhaltige Ernährung auch in unserem Verpflegungskonzept auf Trägerebene verankert.

Bei der Verpflegung sollte der Umweltaspekt, also z. B. die Fragen „Wie arbeitet der Caterer?“, „Welche Verpackungen werden eingesetzt?“, „Gibt es Einzelschalen?“ schon bei der Beschaffung beachtet werden. Der jetzige Caterer hat bei unserer Ausschreibung bei allen Losen den Zuschlag erhalten. Somit kann der Caterer, der auf die Kita- und Schulverpflegung spezialisiert ist, bei den großen Mengen von ca. 720 Essen pro Tag gut planen und effizient arbeiten.

Bei den Einrichtungen ist die Priorität in Bezug auf Nachhaltigkeit unterschiedlich. Hier kommt es auf die Motivation und das Engagement der Schulleitungen und Lehrkräfte an. In einzelnen Schulen wird die Herkunft der Lebensmittel etc. in der Bildung thematisiert. Beim Thema Nachhaltigkeit ist es wichtig, am Ball zu bleiben und zu sensibilisieren. Nicht zuletzt, da auch immer wieder neue Schülerinnen und Schüler die Schule besuchen. Auch im Unterricht sollten die Themen noch stärker besprochen werden.

Allerdings ist auch das Elternhaus gefragt, wenn es darum geht, eine optimale Schulverpflegung umzusetzen. In unseren Einrichtungen gibt es mindestens zwei Speisen, zwischen denen gewählt werden kann. Die Entscheidung liegt bei Eltern und Schülerinnen und Schüler.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Der Einsatz von Öko-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung ist ein Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung der Kinder und Jugendlichen. Öko-Lebensmittel bieten vielfältige Mehrwerte. Was sind die Gründe Ihrer Verbandsgemeinde für den Einsatz von Öko-Lebensmitteln?

VG Montabaur:

Wir möchten die Kinder für mehr Nachhaltigkeit sensibilisieren und mit dem Angebot in unseren Mensen zur nachhaltigen Ernährung der Kinder beitragen. Dies bezieht sich auch auf die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel. Der Einsatz von Öko-Lebensmitteln trägt insgesamt zu einer nachhaltigen Speiseplangestaltung bei und beeinflusst auch die Beschaffung des Caterers positiv. Da die Regionalität der eingesetzten Lebensmittel in der Ausschreibung nicht gefordert werden darf, haben wir hier keinen weiteren Einfluss. Wir wissen aber, dass der Caterer einen großen Teil seiner Lebensmittel aus der näheren Region seines Firmensitzes beschafft.

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Der Verbandsgemeinde Betzdorf-Gebhardshain ist es wichtig, dass die Ganztags Schülerinnen und –schüler an den Schulen in ihrer Trägerschaft eine gesunde, schmackhafte Mittagsmahlzeit erhalten. Ungesunde Ernährung bei Kindern ist die häufigste Ursache für Erkrankungen und Übergewicht und der Schulträger möchte einen Beitrag leisten, um dem entgegen

zu wirken. Öko-Produkte tragen u. E. zu einer gesunden Ernährung bei, da in der ökologischen Landwirtschaft u. a. auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet wird und deutlich weniger Zusatzstoffe erlaubt sind. Auch der Beitrag zum Umweltschutz spielt eine Rolle, da die Produktionsmethoden zur Herstellung von Öko-Lebensmitteln umweltfreundlicher sind.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Nicht immer wird die Verpflegung für alle Einrichtungen des jeweiligen Trägers in einem Zuge durchgeführt, sodass nicht alle Einrichtungen bereits auf demselben Stand sind. Dies hat häufig organisatorische Gründe. Unterschiedliche Bedingungen vor Ort spielen ebenfalls eine Rolle. Zum Beispiel unterscheidet sich die räumliche Situation in Kitas und Schulen häufig. Dies beeinflusst die Wahl des zukünftigen Verpflegungssystems und damit auch die Menge und Qualität etwaiger Angebote. Wie viele Einrichtungen gibt es in Ihrer Trägerschaft, in denen Öko-Lebensmittel eingesetzt werden? Planen Sie die Einführung von Ö-Lebensmitteln in weiteren Einrichtungen?

VG Montabaur:

Wir haben insgesamt sechs solcher Einrichtungen, sowohl Grundschulen als auch Realschulen plus, in unserer Trägerschaft. Da alle unsere Einrichtungen von einem Caterer beliefert werden, wird auch in allen Einrichtungen dasselbe Angebot, mit Öko-Lebensmitteln, gemacht.

ÖKO-ANTEIL BEI DER VERGABE BERÜCKSICHTIGEN

Innerhalb der Vergabe können die Anforderungen an die Speiseplangestaltung sowie die Qualität der Lebensmittel auf unterschiedlichen Wegen integriert werden. Die Formulierung dieser Anforderungen hängt häufig von Wünschen der Einrichtungen und Elternschaft und Umsetzungsmöglichkeiten vor Ort ab.

Aber auch das in der Region vorhandene Angebot, Abwägungen zum voraussichtlichen Preis und der Finanzierung fließen bei den Überlegungen, wie hoch der geforderte Öko-Anteil sein soll bzw. wie genau die Vorgaben für die Erfüllung sein sollen, mit ein (siehe auch Kapitel 3 zum Vergaberecht).

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Insgesamt haben wir drei Schulen, in denen Verpflegung angeboten wird. In einer Einrichtung ist der Einsatz von Bio-Produkten lt. Ausschreibung verpflichtend, in einer Einrichtung hat der Caterer wöchentlich eine Öko-Mahlzeit zur Auswahl im Angebot. Der Einsatz von Öko-Lebensmitteln in allen Einrichtungen ist geplant.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Wie integrieren Sie das Thema in die Vergabe? Wie hoch ist der Öko-Anteil in den Einrichtungen laut der Ausschreibungen? In welcher Form wird dies umgesetzt?

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Bei der Vergabe sollte der Einsatz von Produkten aus ökologischer/biologischer Produktion, fair angebaute und gehandelte Lebensmittel sowie von Fisch aus bestandsschonender Fischerei Berücksichtigung finden. Entsprechende Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel und an die Speiseplanung wurden ins Leistungsverzeichnis aufgenommen. Der Anteil an Öko-Lebensmitteln an der Mittagsverpflegung muss mindestens 20 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwarenwert und bezogen auf die Einrichtung betragen.

VG Montabaur:

In unserem Verpflegungskonzept haben wir einen Öko-Anteil von mindestens 30 % des Verpflegungsangebots, gemessen am monetären Warenwert, festgelegt. Dieser Anteil soll im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen erreicht werden. Mit Ausnahme von Fleisch und Fisch sollen über alle Warengruppen hinweg Öko-Lebensmittel angeboten werden – vom Getreide über Gemüse und Obst bis hin zu Milch und Milchprodukten. Diese Anforderungen des Verpflegungskonzepts waren die Grundlage für die Ausschreibung. Der Caterer erfüllt diese Vorgaben, in einigen Wochen liegt der Öko-Anteil im Angebot über den 30 %. Wie hoch der Öko-Anteil im Verzehr ist, hängt dann aber davon ab, welche Speisen die Eltern bzw. Schülerinnen und Schüler auswählen.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Die Festlegung solcher differenzierter Anforderungen setzt vermutlich einige Vorüberlegungen voraus. Bis ein stimmiges Verpflegungskonzept und die daraus resultierenden Anforderungen an die Verpflegung erarbeitet ist, müssen sicherlich verschiedenste Erwartungen diskutiert und miteinander in Einklang gebracht werden. Der Einbezug der Entscheidungsträger auf politischer Ebene spielt mit Sicherheit auch eine Rolle. Welche Schritte sind hierzu notwendig?

VG Montabaur:

Innerhalb der Erstellung unseres Verpflegungskonzeptes wurden mehrere Runde Tische durchgeführt. Es waren jeweils verschiedene Vertreterinnen und Vertreter von den Schulleitungen, Lehrkräften, der Elternschaft und Schülervertretung aber auch der Kommunalpolitik dabei.

Das fertige Konzept wurde dann vom Haupt- und Finanzausschuss der VG Montabaur verabschiedet. Der Einbezug der verschiedenen Gremien ist auf jeden Fall zu empfehlen.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Damit dann tatsächlich ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot mit Öko-Lebensmitteln auf den Tisch kommt, ist zudem noch der Vergabeprozess zu durchlaufen. Auf welche Knackpunkte müssen Träger bei der Vergabe achten?

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Der Prozess von der Bedarfsermittlung über Markterkundungen, Erstellung eines Leistungsverzeichnisses bis hin zur öffentlichen Ausschreibung ist sowohl inhaltlich als auch zeitlich bearbeitungsintensiv.

VG Montabaur:

Es ist wichtig, die gewünschte Leistung möglichst genau zu beschreiben und die Anforderungen klar zu formulieren. Damit Sicherheit besteht, im Rahmen des rechtlich Zulässigen zu handeln, ist es wichtig, sich beraten zu lassen und die Vergabeunterlagen rechtlich prüfen zu lassen – vor allem bei einer europaweiten Ausschreibung.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Mit dem Erteilen des Auftrags an den jeweiligen Anbieter ist der Vergabeprozess beendet und die Umsetzung in den Einrichtungen kann beginnen. Um die Akzeptanz für die Verpflegung bei Kindern und Jugendlichen sicherzustellen und vor allem auch ein den Anforderungen entsprechendes, wohlschmeckendes und bedarfsdeckendes Angebot sicherzustellen, sollten Maßnahmen ergriffen werden. Wie wird in den Einrichtungen die Qualitätssicherung gewährleistet?

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Bei der Vergabe wurde geregelt, dass der Auftragnehmer den Einsatz der Öko-Lebensmittel, der fair gehandelten Lebensmittel und den Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen hat. 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.

VG Montabaur:

In unseren Einrichtungen wird bei Bedarf ein runder Tisch durchgeführt. An den weiterführenden Schulen gibt es einen Mensa-Rat, in dem Schülerinnen und Schüler zu Wort kommen und Wünsche und Kritik formulieren können. Dies kann ich weiterempfehlen. Der Einsatz der Öko-Lebensmittel wird vom Caterer transparent dargestellt, indem sie auf den Speiseplänen gekennzeichnet sind.

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz:

Welche Tipps können Sie anderen Trägern geben, die Öko-Lebensmittel in den Einrichtungen in ihrer Zuständigkeit einsetzen möchten?

VG Montabaur:

Damit das, was wir uns als Erwachsene, als Politik oder allgemein als Außenstehende vorstellen, auch bei den Kindern ankommt, ist es wichtig, diese mit einzubeziehen. Die Schülerinnen und Schüler müssen sensibilisiert werden, wie wichtig es ist, gesundes Essen bzw. Öko-Lebensmittel zu sich zu nehmen. Nur so werden die ihnen angebotenen Speisen auch verzehrt. Hier spielt die Ernährungsbildung in Schule und zu Hause eine große Rolle.

VG Betzdorf-Gebhardshain:

Wichtig ist, sich umfassend mit dem Thema zu beschäftigen und Informationen über Gesetze, Regelungen, Leitfäden, Praxisbeispiele von Umsetzungsmöglichkeiten einzuholen. Hilfreich war für die Verbandsgemeindeverwaltung Betzdorf-Gebhardshain auch die Unterstützung des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz am Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Westerwald-Osteifel und die Teilnahme an dem Projekt „Nachhaltig und gesundheitsfördernd essen in Kita, Schule und Mensa“ innerhalb der Pilotregion Westerwald-Taunus.

7 FACHZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG RHEINLAND-PFALZ – WICHTIGER WEGWEISER FÜRS LAND

Die Ernährungsberatung und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz geben fachliche Informationen über eine ausgewogene Ernährung und unterstützen Bildungseinrichtungen bei der gemeinsamen Qualitätsentwicklung eines optimierten Verpflegungsangebotes für Kinder und Jugendliche.

7.1 Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz

Eine wichtige Aufgabe der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz ist die Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung. Sie stellt zielgruppenspezifische und aktuelle Informationen rund um die Ernährung zur Verfügung, um Menschen aller Altersgruppen zu befähigen, bewusst Lebensmittel von hoher Qualität, die vorzugsweise aus regionaler Herkunft und/oder aus dem ökologischen Landbau stammen, auszuwählen, sie zu verarbeiten und zu einer schmackhaften und am Bedarf orientierten Mahlzeit zusammenzustellen. Die Ernährungsberatung vermittelt die Alltagskompetenzen für ein Konsumverhalten, das an den Grundsätzen der Nachhaltigkeit ausgerichtet ist. Schwerpunktmäßig unterstützt sie in den Settings Kita und Schule insbesondere Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen bei der Umsetzung einer bedarfsge-rechten Verpflegung und entwickelt Instrumente

zur Gesundheitsförderung durch bewusstes Essverhalten. Sie trägt dazu bei, dass mehr ökologisch und regional erzeugte Nahrungsmittel in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden.

Durchführung von Schulungen für alle Mitwirkenden in der Kita- und Schulverpflegung

Für Verantwortliche und Beschäftigte in der Kita- und Schulverpflegung (Hauswirtschaftskräfte, Küchen- und Ausgabepersonal, externe Essensanbieter, pädagogische Fachkräfte, Lehrkräfte, aber auch Eltern) wurden die jeweils 6 Module umfassenden Seminarreihen „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ und „Schulverpflegung professionell gestalten“ entwickelt. Die Seminarreihen werden von der Ernährungsberatung landesweit an verschiedenen Standorten jährlich angeboten. Fachkundeschulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514) und Wiederholungsbelehrungen zum Infektionsschutzgesetz finden im Rahmen dieser Seminarreihen ebenfalls statt.

An jedem DLR ist ein sogenannter **Kita-Arbeitskreis für Hauswirtschaftskräfte** etabliert, der sich in regelmäßigen Abständen im Jahr trifft und von der Ernährungsberatung betreut wird. Hierbei stehen Fortbildungen mit Raum für Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden im Vordergrund.

Um bereits bei den Kleinsten die Basis für ein bewusstes Ernährungsverhalten und einen

gesundheitsbewussten Lebensstil zu fördern, hat Rheinland-Pfalz im Jahr 2012 die **Coaching-Initiative „Kita isst besser“** gestartet. Die Coaching-Initiative richtet sich an Kitas in Rheinland-Pfalz, die Gesundheitsprävention besonders im Hinblick auf Ernährung zu ihrem Schwerpunkt machen möchten. Mit der Initiative werden feste Strukturen geschaffen, um die Bildung für einen nachhaltigen, gesundheitsförderlichen Ernährungs- und Lebensstil in den Kitas langfristig zu verankern und dauerhaft im Kita-Alltag zu etablieren. Landesweit erhalten jährlich bis zu 20 Kitas ein kostenfreies, einjähriges Coaching durch die Ernährungsberatung – verbunden mit finanziellen Zuwendungen des Klimaschutzministeriums zur Umsetzung der individuellen Maßnahmen.

Rheinland-Pfalz bietet eine landesspezifische **3-Sterne-Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“** an. Kitas, die sich schon länger mit einem ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegungsangebot und systematischer Ernährungsbildung beschäftigen, z. B. erworben durch die Teilnahme an der Kita-Coaching-Initiative, „Kita isst besser“, wird eine schrittweise Umsetzungshilfe auf dem Weg zu einer qualitätsgesicherten Kitaverpflegung gemäß den Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards geboten. Die Umsetzung liegt in der Verantwortung der Kita und wird mit Hilfe von Checklisten und Merkblättern in der Kita erarbeitet, vorbereitet und durchgeführt.

Schulen, die sich am Prozess der **Qualifizierung in der Schulverpflegung („3-Sterne-Schule“)** beteiligen, setzen nach und nach mit Unterstützung durch die Ernährungsberatung die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards um und werden dafür mit bis zu drei Qualifizierungssternen ausgezeichnet. Die Schulen bearbeiten die drei Qualitätsbereiche: das Verpflegungsangebot, die Ernährungsbildung und Essatmosphäre. Abschließend erstellt die Schule ein individuelles Verpflegungskonzept, dies ist die Basis für eine interne und externe Qualitätssicherung und bildet die Grundlage der weiteren Qualitätsentwicklung des Verpflegungsangebotes.

Das **Angebot eines Speiseplanchecks** verschafft Gewissheit über die ausgeschriebene und erwartete Qualität des Kita- oder Schulessens und überprüft die Lebensmittelauswahl und Speisenplanung nach den Anforderungen des „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und ist Basis für eventuelle Veränderungen. Ein bei Bedarf zusätzlich initiiertes **„Runder Tisch“** mit allen Akteurinnen und Akteuren ist eine Voraussetzung für eine gemeinsame und somit nachhaltigere Problemlösung.

Ergänzend zu den DGE-Qualitätsstandards dient eine Handreichung mit einer **Checkliste zum Thema nachhaltige Kita- und Schulverpflegung** (Planung und Ausstattung der Küche; Verpflegungsangebot und Lebensmittelauswahl; Beschaffung; Arbeit in der Küche; Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen; Esssituation, Ausstattung der Essräume, Essenaus- und Rückgabe; Partizipation, Bildung, soziales Miteinander). Sie dient zur Bewertung des aktuellen Verpflegungsangebotes und soll Anstoß zur Einleitung von Optimierungsmaßnahmen für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot geben.

Die Ernährungsfachkräfte bieten Kitas und Schulen zur **Erstellung eines individuellen Verpflegungskonzeptes** gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) Unterstützung in Form von **praxisnahen Workshops** und bei Bedarf von **Teamberatungen vor Ort** an. Dieses Verpflegungskonzept ist wichtiger Bestandteil der Qualifizierungen zur Ernährungs-Kita und 3-Sterne-Schule.

Mit der **Unterrichtsreihe Das „ABC der Lebensmittel – Grundschüler lernen mit allen Sinnen“** als pädagogische Begleitmaßnahme zum EU-Schulprogramm erleben die Kinder in allen vier Jahren der Grundschulzeit das Thema Ernährung in Theorie und Praxis. Sie wurde von der Ernährungsberatung konzipiert. Die Schülerinnen und Schüler lernen verschiedene Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe und Bedeutung für die eigene Gesundheit kennen. Sie setzen sich mit dem Einfluss von Essen und Trinken auf die Umwelt und

das Klima auseinander, erwerben Fertigkeiten bei der Zubereitung von Lebensmitteln und machen beim gemeinsamen Essen neue Geschmackserfahrungen. Im Sinne einer „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ wird bei der Auswahl der Lebensmittel besonderer Wert auf die Verwendung regionaler, saisonaler und ökologischer Produkte gelegt. Das Klimaschutzministerium fördert die Durchführung der Unterrichtseinheiten „ABC der Lebensmittel“ in den ersten beiden Grundschuljahren.

Für **Schülerfirmen**, die das Thema Verpflegung aufgreifen, werden auf Anfrage **Workshops** zu verschiedenen Themen, wie zum Beispiel „Coole Pausensnacks für alle“, „Essen und Klima“ oder „Nudging – Praktische Handlungsfelder“ angeboten und von den Ernährungsberaterinnen durchgeführt.

KlimaGesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz

Das Beratungsprogramm KlimaGesund.Verpflegt ist Teil des Öko-Aktionsplans für Rheinland-Pfalz und **ergänzt die Landesangebote zum Ausbau einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Gemeinschaftsverpflegung**. Akteure und Akteurinnen der Kita- und Schulverpflegung werden vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit dem Fachzentrum für Ernährung Rheinland-Pfalz im Rahmen von „KlimaGesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz“ unterstützt.

Beratungen, Schulungen und Workshops, die am FZE RP durchgeführt wurden, z. B. innerhalb der Projekte zur Erstellung der „Schritt-für-Schritt-Anleitung. Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger“ und im Projekt „Pilotregionen Rheinland-Pfalz: Gemeinsam nachhaltig und

gesundheitsfördernd essen in Kita, Schule und Mensa“, brachten vielfältige Erkenntnisse hervor.

Sie haben gezeigt, dass

- Rahmenbedingungen, Ressourcenausstattung, Prioritäten und organisatorische Umsetzbarkeit in jeder Einrichtung, bei jedem Träger, bei Leitungen, pädagogischem Personal, Eltern sowie Kindern und Jugendlichen sehr unterschiedlich sind.
- Austausch und Diskussion von Ist-Situation, Zielen, Organisation und Umsetzung von Optimierungsvorschlägen im Sinne der nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung in der Regel fruchtbar sind und die Qualität steigern.
- Begleitende Beratung aller Mitwirkenden in der Verpflegung am runden Tisch hilft, individuelle, passende Maßnahmen zur Qualitätssteigerung und –Sicherung zu finden und zu implementieren.
- Ein gemeinsam erarbeitetes Verpflegungskonzept ein geeignetes Instrument zur Kommunikation nach innen und außen, ein Hilfsmittel für die administrative Abwicklung im Alltag und eine wertvolle Informationssammlung als Grundlage für die Beschaffung darstellt.

Aus diesen Erfahrungen folgernd entstand das Beratungsprogramm „KlimaGesund.Verpflegt“. Bekannte und bewährte Angebote werden landesweit angeboten, neue Elemente, die zusätzliche Hilfestellung für eine klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung sind, wurden entwickelt.

Das Angebot der kostenfreien, fachlichen Beratung und Begleitung von runden Tischen richtet sich an Kita- und Schulträger, die motiviert sind die Verpflegung in ihren Einrichtungen klimaschutzbewusst aufzustellen und ein Verpflegungskonzept auf Trägerebene erstellen möchten. Je nach Bedarf ist eine begleitende Beratung durch einen Vergabeexperten möglich, ebenso wie die fachliche Unterstützung bei der

Erstellung einer Leistungsbeschreibung. Die Beratung von Trägern wird durch Fortbildungsangebote zur Beschaffung gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung ergänzt, diese werden in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung angeboten. Den teilnehmenden Trägern und ihren Einrichtungen wird außerdem die langfristige Unterstützung bei Qualitätssicherungsmaßnahmen angeboten. Speiseplanchecks, die vom FZE RP durchgeführt werden, können in regelmäßigen Abständen die Einhaltung der Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen sicherstellen.

Weitere, wichtige Themen welche sowohl im Verpflegungskonzept verankert, aber vor allem im Alltag gelebt werden sollen, sind die Steigerung der Akzeptanz und die Verknüpfung der pädagogischen Arbeit mit der Verpflegung. Im Beratungsprogramm werden verschiedene Möglichkeiten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährungsbildungsmaßnahmen vorgestellt, sodass teilnehmende Einrichtungen diese in ihrem Alltag implementieren können. Die Einrichtungen teilnehmender Träger haben exklusiv die Möglichkeit vom "Aktionsangebot für Kitas und Schulen: Weniger Lebensmittelverschwendung – mehr Klimaschutz" zu profitieren. Gemeinsam mit den Einrichtungen, ihren pädagogischen Fachkräften, den Verpflegungsanbietern und vor allem den Kindern und Jugendlichen werden Lebensmittelabfallmessungen durchgeführt, ausgewertet und Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle erarbeitet. Nach Teilnahme am Aktionsangebot haben die Einrichtungen das Wissen und die Fertigkeiten solche Messungen regelmäßig durchzuführen, Lebensmittelabfallmengen konstant möglichst gering zu halten und einen wichtigen Nachhaltigkeitsaspekt in ihrer Bildungsarbeit zu verankern.

Zusätzlich finden in regelmäßigen Abständen Fortbildungen für Lehrkräfte an weiterführenden Schulen zum Thema „Nachhaltige Ernährung für Schule und Alltag: Bedeutung und Tipps für die Umsetzung“ statt. Gemeinsam mit der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz werden

landwirtschaftliche oder lebensmittelverarbeitende Betriebe besichtigt, theoretisches Hintergrundwissen besprochen und Optionen zur Bearbeitung von Themenschwerpunkten der Nachhaltigen Ernährung im Unterricht vorgestellt und diskutiert.

Weitere Angebote für die Kita- und Schulverpflegung werden federführend vom Fachzentrum für Ernährung Rheinland-Pfalz umgesetzt.

Kooperationen

Die Ernährungsberatung arbeitet bei verschiedenen Aktivitäten mit den **Landfrauenverbänden und anderen Verbrauchergruppen** in Rheinland-Pfalz zusammen. Dazu zählen Veranstaltungen zu ernährungsrelevanten Themen sowie die Fortbildung von Kursleiterinnen, die als geschulte Fachkräfte für die praktische Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung eingesetzt werden.

Ebenso wirken sie bei Schulungen der **Landwirtschaftskammer** in den Ausbildungen zur Hauswirtschafterin gemäß § 45,2 Berufsbildungsgesetz und Meister der Hauswirtschaft und deren Prüfungsausschüsse mit.

7.2 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung gewinnen Kitas und Schulen als Lebens- und Erfahrungsräume immer mehr an Bedeutung, auch in der Verpflegung. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ist eine zentrale Anlaufstelle bei Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung. In Rheinland-Pfalz besteht die Vernetzungsstelle (VNS) mit der Schulverpflegung seit 2009. Sie wurde 2012 um die Kitaverpflegung erweitert. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung wurde an der Koordinierungsstelle der Ernährungsberatung angegliedert, um Synergien und Erfahrungen der Ernährungsberaterinnen zu nutzen. Die Aufgaben der VNS bestehen aus **Vernetzen, Beraten und Informieren**. Durch

eine enge Vernetzung mit Institutionen, Organisationen und Akteurinnen sowie Akteuren in Rheinland-Pfalz und auch über die Landesgrenze hinaus können Bedarfe erkannt werden und durch die Entwicklung von Projekten eine Unterstützung der Einrichtungen erfolgreich gelingen.

Die Bereitstellung von Verpflegungsangeboten ist für die verantwortlichen Träger Chance und Herausforderung zugleich. Mit Inkrafttreten des Kita-Zukunftsgesetzes in Rheinland-Pfalz wird der Anspruch der täglichen Betreuung auf 7 Stunden erhöht, was die Bereitstellung eines Mittagessens für nahezu alle Kinder miteinschließt. Die Zahlen der Essensteilnehmenden werden sich dadurch stark erhöhen und eine große Herausforderung für die Einrichtungen bedeuten.

Wird eine Ganztagschule geführt, muss der verantwortliche Schulträger ebenfalls ein Verpflegungsangebot für die Kinder und Jugendlichen bereitstellen.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz agiert als Schnittstellenmanager für eine qualitätsgesicherte Verpflegung und Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen. Ihr Ziel ist es, durch die Zusammenarbeit der Verantwortlichen aus Verwaltungen, Kitas bzw. Schulen, Verpflegungsanbietern und Eltern- sowie Schülervvertretungen die Qualität der Kita- bzw. Schulverpflegung gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) dauerhaft zu optimieren. Sie setzt sich kontinuierlich für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung ein. Die besondere Zielgruppe der VNS sind Kita- und Schulträger.

Um die Qualität der Kita- und Schulverpflegung langfristig zu verbessern und Nachhaltigkeitsaspekte bei der Organisation der Verpflegung zu berücksichtigen, ist die Erarbeitung eines **Verpflegungskonzeptes auf Trägerebene** sinnvoll. Dabei werden gemeinsam mit allen Beteiligten die Rahmenbedingungen der Verpflegung festgelegt und schriftlich fixiert. Um ein solches Konzept zu erarbeiten, wurde eine

Schritt-für-Schritt-Anleitung entwickelt. Das Verpflegungskonzept dient als Leitkonzept für alle Aktivitäten im Rahmen der Verpflegung und Ernährungsbildung auf Einrichtungsebene.

Weitere Angebote beinhalten u. a.:

- Hilfestellungen bei den Qualifizierungen in der Kita- und Schulverpflegung zur „Ernährungs-Kita“ und „3-Sterne-Schule“, einschließlich
- die Entwicklung von „Verpflegungskonzepten auf Trägerebene“ und
- regelmäßige Fortbildungen zum Thema Ausschreibung und Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen (u. a. Hilfestellung bei der Erstellung von Leistungsbeschreibungen)
- das online-basierte Leistungsverzeichnis zur Unterstützung bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen
- Newsletter zu aktuellen Ernährungsthemen
- die Fortbildungsreihe „Kitaverpflegung gesund und lecker“ für Hauswirtschaftskräfte in Kooperation mit der LVHS und dem Bildungsministerium

7.3 Ernährungsberatung und Vernetzungsstelle im engen Schulterschluss

Durch die langjährige Beratungsarbeit in den Einrichtungen vor Ort haben die Ernährungsfachkräfte viele wertvolle Erfahrungen gesammelt und werden mit Problemen, Bedarfen und Wünschen unmittelbar konfrontiert. Die Ernährungsberatung stellt Informationen für alle Akteurinnen und Akteure der Verpflegung, wie Träger, Kita- und Schulleitungen, Lehr- und Erziehungsfachkräfte, Hauswirtschaftskräfte, Eltern und Kinder (Beiräte) sowie Essensanbieterinnen und -anbieter bereit. Sie vermitteln und begleiten breitgefächerte Maßnahmen wie Workshops, Seminare, Webseminare, Arbeitskreise, Runden Tische, Fachtagungen, Aktionstage sowie Qualifizierungsprozesse. Gleicher Wissensstand zur

Sache und gemeinsames Agieren auf allen Ebenen und mit allen Akteurinnen und Akteuren führt langfristig zum sicheren Erfolg.

WEITERE INFORMATIONEN:

www.fze.rlp.de

www.ernaehrungsberatung.rlp.de

www.kitaverpflegung.rlp.de

www.schulverpflegung.rlp.de

KONTAKT:

ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de

kitaverpflegung@dlr.rlp.de

schulverpflegung@dlr.rlp.de