

Glossar

Arbeitshilfe Ausschreibung & Vergabe von Verpflegungsleistungen in Schule

Im Rahmen einer Ausschreibung und Vergabe werden häufig Fachbegriffe verwendet werden. Dieses Glossar gibt Ihnen einen Überblick. Die Definitionen können – je nach Kontext – voneinander abweichen und sich ändern. Für die Aktualität und Vollständigkeit der aufgeführten Begriffe wird keine Gewähr übernommen.

Quellen:

- Verbraucherzentrale NRW
- Digitale Arbeitshilfe zur Ausschreibung & Vergabe von Verpflegungsleistungen in Schule
- Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung
<https://www.gemeinsamgutessen.de/service/glossar>

Inhalt

Abkürzungsverzeichnis.....	3
A	4
B	8
C	9
D	10
E	10
F	14
G	16
H	19
K	20
L	20
M	21
N	23
P	23
Q	25
R	26
S	27
T	29
V	31
W	33
Z	34





Abkürzungsverzeichnis

GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung
VgV	Vergabeverordnung
UVgO	Unterschwellenvergabeordnung
GO NRW	Gemeindeordnung für das Land Nordrhein-Westfalen
MS	Mustersatzung zur kommunalen Unterschwellenvergabe
KorruptionsbG	Korruptionsbekämpfungsgesetz
Abs.	Absatz
Urt.	Urteil
Beschl.	Beschluss
v.	vom
eForms	eForms sind die seit Oktober 2023 geltenden (rein elektronischen) Standardformulare für Vergabeverfahren in der EU
MiLoG	Mindestlohngesetz
Bio-AHVV	Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
WRegG	Wettbewerbregistergesetz
VK	Vergabekammer
OLG	Oberlandesgericht
EuGH	Gerichtshof der Europäischen Union

Begriff	Erläuterung
A	
Abrechnungssystem	Als Abrechnungssystem bezeichnet man das Verfahren zur Bezahlung von Speisen und Getränken durch den Verpflegungsteilnehmer z.B. der Schüler bzw. deren Eltern. Es werden die Varianten der Bar-, Halbbar- oder der bargeldlosen Bezahlung unterschieden. Synonym: Bezahlungssystem
A-Kriterien	A-Kriterien sind (= leistungsbezogene) Ausschluss-Kriterien. Diese betreffend die Frage, ob das Angebot des Unternehmens die in Leistungsbeschreibung / Vertrag geregelten Mindestanforderungen erfüllt (z.B. Bio-Anteil, Höchstwarmhaltezeit). Erfüllt ein → Angebot nicht die Mindestanforderungen, muss das Angebot ausgeschlossen werden. A-Kriterien sind von einem (unternehmensbezogenen) → Ausschlussgrund zu unterscheiden
Angebot	Enthält Preise und ggf. weitere geforderte Angaben. Im Rahmen der -> öffentlichen Ausschreibung / des -> offenen Verfahrens auch zugleich Eignungsnachweise.
Angebot von biologisch erzeugten Lebensmittel gemäß EU-Öko-VO	Aus Gründen der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes ist der Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft zu empfehlen. Anbieter, die Bio-Lebensmittel auf dem Speisenplan ausloben, müssen nach EG-Öko-VO zertifiziert sein. Zudem müssen sie sich hinsichtlich der Auslobung an die Bio-AHVV halten und die Bis zu welchem geldwerten Anteil Bio-Produkte im Speisenplan Berücksichtigung finden, müssen die Vertragsparteien vereinbaren.
Angebot von Fisch aus nachhaltiger Fischerei	Ökologisch verträglicher Fischverzehr schont Fischbestände und Meeresumwelt. Die Kategorie "Gute Wahl" des WWF-Fischratgebers beschreibt entsprechende Einkaufsquellen. Auch Zuchtfischprodukte mit Bio-Siegeln von Bioland oder Naturland sind empfehlenswert. Das Siegel des ASC (Aquaculture Stewardship

Begriff	Erläuterung
	Council) weist auf die Verwendung gentechnikfreier Futtermittel hin. Und das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) bestätigt nachhaltige Fischerei bei Wildfisch. Quelle: https://www.verbraucherzentrale.nrw/umwelt-haushalt/nachhaltigkeit/fischsiegel-und-label-eine-orientierung-fuer-ihren-einkauf-69877 Label und Gütesiegel bieten eine Orientierung für den nachhaltigen Einkauf von Fisch und Meerestieren aus Aquakultur und Wildfang. Die Bewertungskriterien der verschiedenen Siegel und Label unterscheiden sich teilweise stark voneinander. Es kommt immer auf den Einzelfall an: Vorgaben oder Effizienz der Kontrollen sind sehr unterschiedlich. Die meisten Fische mit Siegeln sind empfehlenswert bzw. bedingt empfehlenswert. Ein staatlich kontrolliertes Siegel mit transparenten Anforderungen und unabhängigen Kontrollen wäre dringend geboten. Erste wichtige Schritte in Richtung Nachhaltigkeit sind Siegel, die Auskunft über die ökologischen Auswirkungen von Fischereien geben. Organisationen, welche diese teilweise vergeben (WWF, Greenpeace, Bioland, Naturland oder der Marine Stewardship Council und der Aquaculture Stewardship Council) engagieren sich gegen die Ausbeutung unserer Meere und für die Rettung der Fischbestände. Leider arbeiten die Organisationen kaum zusammen und kommen teilweise zu unterschiedlichen Ergebnissen. Der Fischatgeber der Verbraucherzentrale stuft gängige Meerestiere nach dem Ampelprinzip ein. Die meisten Fische mit Siegeln halten wir jedoch für empfehlenswert bzw. bedingt empfehlenswert und sie werden in unserem Ratgeber mit „grün“ oder „gelb“ bewertet. Link zum Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf: https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/nachhaltigkeit/nachhaltigen-fisch-kaufen-nicht-nur-auf-die-fischart-kommt-es-an-69647 https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischatgeber_2022_web.pdf

Begriff	Erläuterung
	DGE-QST (S. 31): Viele Fischarten sind mittlerweile überfischt. Beim Einkauf ist daher auf Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. nachhaltig betriebenen Aquakulturen zu achten. Hilfe bieten z. B. die Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC) und des Aquaculture Stewardship Council (ASC). Quelle: Weiterführende Informationen (Stichwort „Fisch“): https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/weiterfuehrende-informationen/ Greenpeace e.V.: „Fisch Einkaufsratgeber“ World Wide Fund For Nature (WWF): „WWF Einkaufsratgeber: Fische und Meeresfrüchte“ Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) Baden-Württemberg: „Fischrezeptpostkarten“
Angebot von fair gehandelten Lebensmitteln	Fair gehandelte Lebensmittel sind durch gerechte und kontrollierte Handelsstrukturen gekennzeichnet. Ziel fairen Handels ist es, dass benachteiligte Produzenten aus ärmeren Regionen der Welt aus eigener Kraft ihren Lebensunterhalt, durch ein höheres und verlässlicheres Einkommen als im herkömmlichen Handel, nachhaltig sichern können. Spezielle Kennzeichnungen (Labeling) anerkannter Fairtrade Organisationen weisen diese Produkte aus. Leider ist der Begriff „Fair“ oder „Fairer Handel“ in Deutschland und in der EU rechtlich nicht geschützt, zudem fehlt ein einheitliches Siegel für Fairtrade-Produkte. Fair gehandelte Produkte sichern in den Entwicklungsländern Existenzen und fördern einen umweltverträglichen Anbau. Einen Überblick über die verschiedenen Fair-Handelssysteme und Siegel gibt es unter: https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wohnen/fairer-handel-einkauf-mit-gutem-gewissen-7067 https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/faire-lebensmittel-das-bedeutet-die-label-18796
Aufbereitungsküche	Als Aufbereitungsküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung, in der angelieferte Kühl- oder Tiefkühlspeisen z.B. in einer Kita oder Schule, lediglich endgegart bzw. auf Verzehrs-temperatur erhitzt und ausgegeben werden.

Begriff	Erläuterung
	<i>Mehr: Die Aufbereitungsküche findet Einsatz, wenn Speisen nach dem Produktionsverfahren Cook&Chill oder Cook&Freeze hergestellt werden.</i> Synonym: Regenerierküche
Auftraggeber	Ein Auftraggeber ist im Regelfall der Schulträger. Öffentlichen Träger (§ 78 SchulG) – also insbesondere Gemeinden, Landkreise, kreisfreie Städte, Landschaftsverbände sowie Zweckverbände – unterfallen als „öffentliche Auftraggeber“ i.S.d. § 99 GWB dem persönlichen Anwendungsbereich des Vergaberechts.
Ausgabeküche	Als Ausgabeküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung, in der warm angelieferte Speisen z.B. in einer Kita oder Schule, nur noch ausgegeben werden. <i>Mehr: Eine Ausgabeküche findet Einsatz, wenn Speisen nach dem Produktionssverfahren Cook&Hold hergestellt werden.</i>
Ausgabesysteme	Als Ausgabesystem bezeichnet man die Art und Weise wie Speisen und Getränke an den Verpflegungsteilnehmenden gelangen. Es werden die Varianten Selbstbedienungssystem (z.B. Free Flow System) und Fremdbedienungssystem (z.B. Thekenausgabe) unterschieden.
Ausschlussgrund	Ein (unternehmensbezogener) Ausschlussgrund liegt vor, wenn „etwas gegen das Unternehmen vorliegt“, was an seiner Zuverlässigkeit oder der Fähigkeit, die Leistung über den Vertragszeitraum zu erbringen, zweifeln lässt. Ein Ausschlussgrund liegt z.B. vor, wenn das Catering-Unternehmen Steuern, Sozialversicherungsbeiträge oder Mindest- / Tariflöhne nicht gezahlt hat. Ein derartiges Unternehmen muss im Regelfall vom Vergabeverfahren ausgeschlossen werden; → Angebote oder → Teilnahmeanträge eines solchen Unternehmens werden also nicht berücksichtigt. Der unternehmensbezogene Ausschlussgrund ist von den (leistungsbezogenen) → A-Kriterien zu unterscheiden.
Ausschreibung, beschränkte, nach vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb	Zweistufiges Verfahren. Auf der ersten Stufe (Teilnahmewettbewerb) fordert der -> Auftraggeber unterhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Einreichung eines -> Teilnahmeantrags auf. Aus dem Kreis derjenigen Unternehmen, die einen Teilnahmeantrag eingereicht haben, werden nach

Begriff	Erläuterung
	nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien Unternehmen ausgewählt. Auf der zweiten Stufe werden die nach nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien ausgewählten Unternehmen zur Einreichung eines -> Angebots aufgefordert.
Ausschreibung, öffentliche	Mittels der öffentlichen Ausschreibung fordert der -> Auftraggeber unterhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Abgabe eines -> Angebots auf. Es handelt sich um ein einstufiges Verfahren.
B	
Bedarfsermittlung	Mit der Bedarfsermittlung klärt der -> Auftraggeber was beschafft werden soll. Dabei ist auch die Finanzierung zu klären und rechtliche und tatsächliche Rahmenbedingungen sind zu ermitteln.
Bekanntmachung	Als Bekanntmachung bezeichnet man im Vergabeverfahren die Veröffentlichung der Beschaffungsabsicht. Die Bekanntmachung muss bereits auf den ersten Blick wesentliche Informationen zum Beschaffungsverfahren verfügbar machen. Insbesondere müssen unmittelbar in der Bekanntmachung die Anforderungen an die → Eignung beschrieben sein.
Bestellsystem	Als Bestellsystem bezeichnet man das Verfahren der Speisenbestellung durch den Verpflegungsteilnehmenden z.B. der Schüler*innen bzw. deren Eltern. Dieses Verfahren beinhaltet wie der Verpflegungsteilnehmende über das Speisenangebot informiert wird, die Speisen auswählt und seine Entscheidung an die Küche mitteilt.
Bio-Anteil	Bio-Anteil an den durch den → Caterer verwendeten Lebensmitteln je Warengruppe
B-Kriterien	B-Kriterien → Wertungskriterien

Begriff	Erläuterung
C	
Cafeteria	Als Cafeteria bezeichnet man ein Café oder Restaurant mit Selbstbedienung, auch Schulen verwenden den Begriff (Schul-)Cafeteria. Angeboten werden dort meist kleinere Speisen und Snacks, die sich auch zur Mitnahme eignen (z.B. belegte Brötchen) sowie Getränke und vorverpackte Waren.
Cafeteria-Line	Als Cafeteria-Linie bezeichnet man ein Ausgabesystem bei dem die Essensausgabe an einem durchgehenden Ausgabebetresen mit Tabletrutsche erfolgt, an dem der Verpflegungsteilnehmende entlang geleitet wird. In der Regel werden die Hauptkomponenten durch das Servicepersonal ausgegeben, am Anfang oder Ende des Tresens stehen kalte Komponenten, wie Salate und Desserts, portioniert bereit.
Caterer	Als Caterer bezeichnet man Dienstleister, die andere Einrichtungen z.B. Kitas und Schulen in Fremdbewirtschaftung, mit Speisen und Getränken versorgen. Caterer wirtschaften in der Regel gewinnorientiert. Die Produktion kann sowohl außerhalb als auch innerhalb der Einrichtung (Pächter) erfolgen. Synonym: Catering-Unternehmen
Common Procurement Vocabulary (CPV)	Common Procurement Vocabulary (CPV) ist das gemeinsame Vokabular für die öffentliche Auftragsvergabe. Erleichtert die eindeutige Bezeichnung von Leistungen. Ist im Kontext der Beschaffung von Schulverpflegungsleistungen besonders relevant, weil über die eindeutige Zuordnung „normale“ Aufträge und vergaberechtlich privilegierte soziale und besondere Leistungen abgegrenzt werden. Die CPV-Codes können kostenlos auch mit Volltextsuche recherchiert werden unter https://www.cpvcode.de/
Convenience-Grade / Convenience-Produkte	Convenience-Produkte (von engl. Convenience: Bequemlichkeit, Annehmlichkeit) sind in unterschiedlichem Ausmaß küchentechnisch vorverarbeitet und haben einen höheren Verarbeitungsgrad als Rohware. Dadurch können beim eigentlichen Einsatz Küchenarbeitszeit und Geräte eingespart werden. Je höher die Convenience-Stufe, desto mehr diesbezügliches Einsparpotential ist vorhanden. Dafür sind diese Produkte u.U. teurer.

Begriff	Erläuterung
Convenience-Stufe	Synonym: → Convenience Grade www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/sites/default/files/medien/4/dokumente/Tabelle_convenience_Update_Endversion.pdf (zuletzt aufgerufen am 03.03.2026)
D	
Dienstleistungsauftrag	→ Auftrag betreffend Dienstleistungen. Dienstleistungen sind Leistungen der → CPV-Code Abteilungen 50 – 98.
Dienstleistungskonzession	Eine Dienstleistungskonzession liegt vor, wenn der → Caterer bzw. Dienstleister (im vorliegenden Kontext: Konzessionsnehmer) das Betriebsrisiko trägt (§ 105 Abs. 2 GWB). Ob eine Konzession oder ein Auftrag vorliegt, hängt daher maßgeblich davon ab, durch wen die Speisen überwiegend finanziert werden und an was für einer Schule die Schulverpflegungsleistung erbracht wird sowie davon, wie das gastronomische Umfeld der Schule gestaltet ist. Ist eine der notwendigen Voraussetzungen für eine Konzession nicht erfüllt, liegt ein → öffentlicher Auftrag vor.
E	
Eigenbewirtschaftung	Als Eigenbewirtschaftung bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung, bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung selbst erbringt.

Begriff	Erläuterung
	<i>Mehr: Beim Umfang der Eigenbewirtschaftung gibt es Varianten: Hier kann das Personal vom Betreiber der Einrichtung für alle Prozessschritte eingestellt werden oder einzelne bzw. alle Prozessstufen werden durch Schülerfirmen, Mensa- und Fördervereine oder Elterninitiativen übernommen.</i> Synonym: Eigenregie
Eigenkontrollen nach HACCP	Jeder Lebensmittelbetrieb ist verpflichtet, ein betriebseigenes Kontrollsystem zu installieren. Eigenkontrolle heißt dabei, dass der Verpflegungsbetrieb sich quasi selbst überprüft und die Wirksamkeit seiner Hygienemaßnahmen verifiziert. Verpflichtend ist, dass die Eigenkontrolle den Grundsätzen des HACCP entspricht. HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis Critical Control Point“ und beschreibt eine siebenstufige Gefahrenanalyse zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren. Die Eigenkontrolle bezieht sich dabei auf jedes einzelne Produkt bzw. Produktgruppen ähnlicher Gefahrenklassen in allen Prozessstufen oder Arbeitsschritten. Vereinfacht ausgedrückt muss sich jeder Verpflegungsbetrieb fragen: Wo und wie können Hygienegefahren entstehen, wodurch und auf welche Weise können diese verhindert werden, und wie kann bewiesen werden, dass alles Notwendige dafür getan wurde? Kurzgefasst müssen bei einer Gefahrenanalyse alle Arbeitsschritte auf sogenannte kritische Kontrollpunkte (critical control points = CCP) hin untersucht werden, für die dann zu überwachende Grenzwerte festgelegt werden (Beispiel: Temperatur beim Wareneingang warm angelieferter Speisen > 65 °C). In einem weiteren Schritt werden Korrekturmaßnahmen für den Fall festgelegt, dass der Grenzwert nicht erreicht wurde (im genannten Beispiel: Annahmeverweigerung). Die Eigenkontrollmaßnahmen müssen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Eine Eigenkontrolle ist verpflichtend vorgeschrieben und schließt die Maßnahmen der Gefahrenanalyse und ihre Dokumentation (z. B. der ermittelten kritischen Kontrollpunkte, Grenzwerte, Lenkungs- und Korrekturmaßnahmen etc.) mit ein. Für die Dokumentation der Kontrollmaßnahmen bieten sich Checklisten an, die Sie im Rahmen Ihrer Eigenkontrolle entwickeln müssen. Diese sollten für mindestens 2 Jahre aufbewahrt werden. Quelle: „Schule isst gesund“ (Hrsg.: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen): www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/migration_files/media159541A.pdf,

Begriff	Erläuterung
	(zuletzt aufgerufen am 02.01.2026) Weiterführende Informationen: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW: https://www.kita-schulverpflegung.nrw/lebensmittel/eigenkontrollen-13293
Eigenproduktion	→ Auftraggeber (Träger bzw. Schule) verfügt über eine eigene Produktionsküche und entsprechendes Küchenpersonal und produziert die Speisen selbst. <i>Quelle: Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen - Arbeitshilfe für Vergabestellen (Hrsg.: Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft)</i>
Eigenregie	Als Eigenregie bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung selbst erbringt. Bei der Eigenregie wird das Ausgabepersonal bei Schule / Schulträger / Auftraggeber / Konzessionsgeber / Mensaverrein gestellt. <i>Mehr: Beim Umfang der Eigenbewirtschaftung gibt es Varianten: Hier kann das Personal vom Betreiber der Einrichtung für alle Prozessschritte eingestellt werden oder einzelne bzw. alle Prozessstufen werden durch Schülerfirmen, Mensa- und Fördervereine oder Elterninitiativen übernommen.</i> Synonym: Eigenbewirtschaftung
Eignung	Unter Eignung versteht man die grundsätzliche Fähigkeit des Unternehmens, die ausgeschriebene Leistung zu erbringen. Eignung liegt vor, wenn der Anbieter fachkundig und leistungsfähig ist. Im Beispiel der Schulverpflegung muss das Unternehmen z.B. mindestens über eine Küche und Küchenpersonal verfügen. Im Vergaberecht wird ein Unternehmen über die vorgenannten Anforderungen hinaus aber nur als geeignet angesehen, wenn nicht ein (unternehmensbezogener) → Ausschlussgrund vorliegt

Begriff	Erläuterung
Ergebnisqualität	Als Ergebnisqualität bezeichnet man die Qualität einer Dienstleistung oder eines Produktes wie z.B. der fertigen Speise. Die Ergebnisqualität hängt wesentlich von der Prozess- und Strukturqualität ab.
Ernährungskonzept	-> Verpflegungskonzept
Essensanbieter	Als Essensanbieter bezeichnet man Dienstleister, die z.B. eine Kita oder Schule mit Speisen und Getränken versorgen Synonym: Speisenanbieter, Verpflegungsanbieter, Verpflegungsdienstleister
Essensausschuss	Als Essensausschuss bezeichnet man einen Zusammenschluss von Akteuren in der Kita- bzw. Schulverpflegung, die in regelmäßigen Treffen Interessen austauschen, Ideen oder Bedenken einbringen und gemeinsam Entscheidungen treffen. Der Essensausschuss dient der Qualitätssicherung der Kita- bzw. Schulverpflegung. <i>Mehr: Akteure können Vertreter*innen des Trägers und der Einrichtung (Leitung der Kita bzw. Schule), der Lehrerschaft bzw. des pädagogischen Personals, des Speisenanbieters und der Eltern, Schüler:innen bzw. Kinder und weitere für die Organisation zuständige Personen sein.</i> Synonym: Essensgremium, Verpflegungsausschuss, Mensagremium
Essensgremium	Als Essensgremium bezeichnet man einen Zusammenschluss von Akteuren in der Kita- bzw. Schulverpflegung, die in regelmäßigen Treffen Interessen austauschen, Ideen oder Bedenken einbringen und gemeinsam Entscheidungen treffen. Das Essensgremium dient der Qualitätssicherung der Kita- bzw. Schulverpflegung. <i>Mehr: Akteure können Vertreter:innen des Trägers und der Einrichtung (Leitung der Kita bzw. Schule), der Lehrerschaft bzw. des pädagogischen Personals, des Speisenanbieters und der Eltern, Schüler:innen bzw. Kinder und weitere für die Organisation zuständige Personen sein.</i> Synonym: Essensausschuss, Verpflegungsausschuss, Mensagremium

Begriff	Erläuterung
Essensteilnehmer:in	Als Essensteilnehmer.in bezeichnet man Personen, die an der Gemeinschaftsverpflegung z.B. in einer Kita oder Schule teilnehmen. Synonym: (Tisch-)Gast, Verpflegungsteilnehmer
Externer Lieferant	Als externer Lieferant bezeichnet man Dienstleister, die andere Einrichtungen z.B. Kitas und Schulen in Fremdbewirtschaftung mit Speisen und Getränken versorgen. Die Produktion der Speisen und Getränke erfolgt außerhalb der Einrichtung.
F	
Fachlos	Werden Leistungen nach Fachgebiet in -> Lose aufgeteilt, spricht man von Fachlosen. Ob es sich um ein Fachlos handelt ist daran zu erkennen, dass die Teilleistung abgrenzbaren Marktsektor betrifft. Ein abgrenzbarer Marktsektor liegt vor, wenn es spezialisierte Anbieter gibt. Beispielsweise betrifft Mittagsverpflegung einen Marktsektor und Kioskbetrieb einen anderen Marktsektor. Auch Milch- und Milchprodukte sind ein anderer Marktsektor als Fleisch und Wurstwaren.
Free-Flow-System	Als Free-Flow-System bezeichnet man ein Ausgabesystem, bei dem die Mahlzeiten aus einzelnen Menükomponenten an freistehenden oder zusammenhängenden Ausgabeinseln selbst zusammengestellt werden. Der Verpflegungsteilnehmende stellt sich demnach nur an die Ausgabestelle, an der er sich die gewünschte Menükomponente selbst portioniert. Somit verteilen sich die Verpflegungsteilnehmenden auf mehrere Schlangen. <i>Mehr: In der Regel verschafft dieses System hohe Zufriedenheit bei den Essensteilnehmenden, verlangt jedoch einen erhöhten Raumbedarf.</i>
Fremdbewirtschaftung / Fremdregie	Als Fremdbewirtschaftung / Fremdregie bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung, bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung nicht selbst erbringt, sondern extern beauftragt und bezieht.

Begriff	Erläuterung
	Bei der Fremdregie wird das Ausgabepersonal vom Speiselieferanten / Caterer gestellt. Synonym: Fremdbezug, Fremdvergabe
Fremdbezug	Als Fremdbezug bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung, bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung nicht selbst erbringt, sondern extern beauftragt und bezieht. Synonym: Fremdbewirtschaftung, Fremdvergabe
Fremdproduktion	Auftraggeber (Träger bzw. Schule) verfügt nicht über eine eigene Produktionsküche und entsprechendes Küchenpersonal, zubereitete Speisen werden daher zugekauft. <i>Quelle: Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen - Arbeitshilfe für Vergabestellen (Hrsg.: Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft)</i>
Fremdregie	Bei der Fremdregie wird die Verpflegungsleistung teilweise oder komplett an ein externes Unternehmen (als Auftragsmodell mit vertraglicher Regelung z. B. an einen Pächter oder an ein Catering-Unternehmen) oder im Rahmen eines Dienstleistungsvertrages vergeben (siehe Hintergrund Seite 39). <i>Quelle:</i> „Schule isst gesund“ (Hrsg.: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen): www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/migration_files/media159541A.pdf, <i>(zuletzt aufgerufen am 02.01.2026)</i>
Fremdvergabe	Als Fremdvergabe bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung, bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung nicht selbst erbringt, sondern extern beauftragt und bezieht.

Begriff	Erläuterung
	<i>Mehr: Neben der reinen Verpflegungsleistung werden häufig auch weitere Leistungen wie z.B. Abrechnungswesen, Reigungsleistungen oder Personalleistungen extern (Fremd-) vergeben.</i> Synonym: Fremdbewirtschaftung, Fremdbezug
G	
Gebietslos	-> Teillos
Gericht	Als Gericht bezeichnet man die Zusammenstellung verschiedenartiger, sich ergänzender Speisen in getrennter oder gemischter Form, die meist gleichzeitig verzehrt werden.
Gemeinschaftsgastronomie	Als Gemeinschaftsgastronomie bezeichnet man die Versorgung von Personengruppen in besonderen Lebenssituationen z.B. in Kitas und Schulen mit Lebensmitteln, Speisen und Getränken. Synonym: Gemeinschaftsverpflegung
Gemeinschaftsverpflegung	Als Gemeinschaftsverpflegung bezeichnet man die Versorgung von Personengruppen in besonderen Lebenssituationen z.B. in Kitas und Schulen mit Lebensmitteln, Speisen und Getränken. Synonym: Gemeinschaftsgastronomie
GO NRW §75a	Die kommunalen Vergabegrundsätze des Landes Nordrhein-Westfalen entfallen zum 1. Januar 2026 und werden durch die Regelungen des § 75a Gemeindeordnung ersetzt. Die in dieser Vorschrift enthaltenen Grundsätze Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Sparsamkeit sowie Gleichbehandlung und Transparenz werden in einer Broschüre des verantwortlichen Ministeriums für Heimat, Kommunales, Bau und Digitalisierung des Landes Nordrhein-Westfalens konkretisiert und auf Gestaltungsmöglichkeiten wird hingewiesen. https://www.vergabe.nrw.de/wirtschaft/ss-75a-go-nrw-loest-vergabegrundsätze-ab (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026)

Begriff	Erläuterung
	Download unter: https://www.vergabe.nrw.de/system/files/media/document/file/2025_10_08_mhkbd_kommunalvergaben_-_faq_v1.pdf Quelle: https://www.vergabe.nrw.de https://vergabeblog.de/2025-10-16/der-neue-%C2%A7-75a-go-nrw-und-die-mustersatzung-chancen-risiken-und-handlungsoptionen-fuer-kommunen/ (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) Gesetz zur Änderung kommunalrechtlicher und weiterer Vorschriften im Land Nordrhein-Westfalen: https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_vbl_detail_text?print=1&anw_nr=6&val=22349&ver=8&sg=0&menu=&vd_id=22349&keyword= (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) Gesetz zur Änderung kommunalrechtlicher und weiterer Vorschriften im Land Nordrhein-Westfalen vom 10. Juli 2025 (GV. NRW. S. 617): (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_vbl_detail_text?anw_nr=6&vd_id=22349&vd_back=N618&sg=2&menu=1 (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_vbl_detail_text?anw_nr=6&vd_id=22349 (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument?Id=XMMGVB2532%7C618%7C632 (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) Gemeindeordnung für das Land Nordrhein-Westfalen (GO NRW) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Juli 1994 (GV. NW. S. 666), zuletzt geändert durch Gesetz vom 10. Juli 2025 (GV. NRW. S. 617):https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?sg=0&menu=1&bes_id=6784&aufgehoben=N&anw_nr=2

Begriff	Erläuterung
	(zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) Mustersatzung über die Vergabe von Bau-, Liefer- und Dienstleistungen der Kreise, Städte und Gemeinden unterhalb der Schwellenwerte gemäß § 106 GWB - Unterschwellenvergabe - Stand: 26.08.2025: https://kommunen.nrw/aktuelles/publikationen/buecher-broschueren-und-flyer/ (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) https://kommunen.nrw/medien/pdf/broschueren-und-buecher/mustersatzung-unterschwellenvergabe.pdf?cid=1apm (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026) Erläuterungen_Mustersatzung_Unterschwellenvergabe.pdf Erläuterungen zur Mustersatzung Unterschwellenvergabe - 26.08.2025 (Kommunen.NRW – Städte- und Gemeindebund Nordrhein-Westfalen): (zuletzt aufgerufen am 22.01.2026)
Gütezeichen	Es gibt zahlreiche Gütezeichen, Siegel und Label in diversen Produktbereichen, speziell auch im Lebensmittelbereich. Bei einem Gütezeichen handelt es sich um einen wettbewerbsrechtlich geschützten Begriff, der seit 1925 zentral von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung (RAL) verwendet wird. Ein Gütezeichen erfüllt genau die Anforderungen und definierten Qualitätskriterien, die an ein bestimmtes Produkt oder eine Dienstleistung gestellt werden. Von RAL anerkannte sogenannte Gütegemeinschaften vergeben Gütezeichen an Hersteller und Dienstleister für deren Produkte und Leistungen. <i>Quelle: modifiziert nach:</i> https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382

Begriff	Erläuterung
H	
HACCP	HACCP steht für "Hazard Analysis Critical Control Points" und beschreibt eine siebenstufige Gefahrenanalyse im Küchenbetrieb zur Ermittlung möglicher Gesundheitsgefahren bei der Herstellung von Speisen. HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Point“ (steht im Deutschen für: Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte) und beschreibt eine siebenstufige Gefahrenanalyse zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln. <i>Quelle modifiziert nach Wegweiser Hygiene:</i> <i>https://www.kita-schulverpflegung.nrw/lebensmittel/eigenkontrollen-13293</i>
„Haltungsformkennzeichnung“ der „Initiative Tierwohl“	Die „Haltungsformkennzeichnung“ der „Initiative Tierwohl“ ist ein Programm von Verbänden und Unternehmen der Land- und Fleischwirtschaft sowie des Lebensmittelhandels. Das Label "Haltungsform" ist kein Tierwohllabel. Tierhaltung: Haltungsform-Kennzeichnung kann die Orientierung beim Fleischeinkauf erleichtern. Das System der Haltungsform-Label ist genau umgekehrt im Vergleich zur Eierkennzeichnung. Während die Eierkennzeichnung dem Schulnotensystem folgt - die beste Note 1 gibt es für die Freilandhaltung - steht bei der Haltungsform-Kennzeichnung von Fleisch die Stufe 1 nur für die Stallhaltung nach gesetzlichem Mindeststandard. Über Haltungsform 2, 3, 4 und 5 werden die Haltungsbedingungen der Tiere dann immer weiter verbessert. Die Haltungsformen 3, 4 und 5 signalisieren deutlich verbesserte Tierhaltungsbedingungen. Haltungsform 1: Stall Haltungsform 2: Stall und Platz Haltungsform 3: Frischluft Haltungsform 4: Auslauf/Weide Haltungsform 5: Bio

Begriff	Erläuterung
	Quelle: https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/haltungsformkennzeichnung-im-handel-die-auswahl-bleibt-mangelhaft-25484 (zuletzt aufgerufen am 02.01.2026)
Heißhaltedauer	Als Heißhaltedauer bezeichnet man den Zeitraum zwischen Beendigung des Garprozesses und Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmenden. <i>Mehr: Temperatur und Dauer der Heißhaltung haben Einfluss auf den Nährstoffgehalt wie auch auf die sensorische und hygienische Qualität von Speisen.</i> Synonym: Heißhaltezeit, Warmhaltedauer
Heißhaltezeit	Als Heißhaltezeit bezeichnet man den Zeitraum zwischen Beendigung des Garprozesses und der Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmenden z.B. Kitakinder und Schülerinnen. <i>Mehr: Temperatur und Dauer der Heißhaltung haben Einfluss auf den Nährstoffgehalt wie auch auf die sensorische und hygienische Qualität von Speisen.</i> Synonym: Heißhaltedauer, Warmhaltezeit
K	
Kostform	Als Kostform bezeichnet man ein Ernährungskonzept, das bestimmten Bedingungen, Richtlinien oder Regeln bei der Auswahl bzw. Zubereitung von Lebensmitteln folgt (z.B. vegetarische oder laktosefreie Kost).
L	
Los	Beschaffungsverfahren können aus verschiedenen Teilleistungen bestehen, die unabhängig voneinander vergeben werden können – oder sogar vergeben werden müssen. Diese Teilleistungen werden als Lose bezeichnet. Bei einer mengenmäßigen Aufteilung von Leistungen spricht man von -> Teillosen, bei einer

Begriff	Erläuterung
	Aufteilung nach Fachgebiet von -> Fachlosen . Das Vergaberecht verpflichtet im Regelfall zur Aufteilung der Leistung in Fach- und Teillose (§ 97 Abs. 4 Satz 2 GWB; § 22 Abs. 1 Satz 1 UVgO).
M	
Mahlzeit	Als Mahlzeit bezeichnet man das Essen zu bestimmten Tageszeiten. <i>Mehr: Hauptmahlzeiten sind Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Zwischen den Mahlzeiten werden die sogenannten Zwischenmahlzeiten gegessen, die eher den Charakter eines Snacks oder Imbisses haben.</i>
Maßnahmeträger	Als Maßnahmeträger bezeichnet man kommerzielle, private, gemeinnützige oder öffentliche Bildungseinrichtungen und Wohlfahrtsverbände, die ausbildungsbegleitende Hilfen oder außerbetriebliche Berufsausbildungen anbieten. In der Kita- und Schulverpflegung wird häufig Personal in der eigenen Küche oder beim Speisenanbieter durch Maßnahmeträger angestellt und finanziert. <i>Mehr: Die Maßnahmen richten sich beispielsweise an lernbeeinträchtigte und sozial benachteiligte junge Menschen.</i>
Mensa	Als Mensa bezeichnet man eine Verpflegungseinrichtung an Universitäten bzw. Hochschulen, aber auch Schulen verwenden den Begriff (Schul-) Mensa.
Mensaausschuss / Mensagremium	Als Mensaausschuss / Mensagremium bezeichnet man einen Zusammenschluss von Akteuren in der Schulverpflegung, die in regelmäßigen Treffen Interessen austauschen, Ideen oder Bedenken einbringen und gemeinsam Entscheidungen treffen. Das Mensagremium dient der Qualitätssicherung der Schulverpflegung. Der Begriff Mensagremium findet sich üblicherweise im Setting Schule. <i>Mehr: Akteure können Vertreter*innen des Trägers und der Einrichtung (Leitung der Kita bzw. Schule), der Lehrerschaft bzw. des pädagogischen Personals, des Speisenanbieters und der Eltern, Schüler*innen bzw. Kinder und weitere für die Organisation zuständige Personen sein.</i> Synonym: Essensausschuss, Essensgremium, Verpflegungsausschuss

Begriff	Erläuterung
Menü	Als Menü bezeichnet man eine Kombination mehrerer Speisen bzw. Gerichte, die in einer aufeinander abgestimmten Reihenfolge verzehrt werden (üblicherweise in der Reihenfolge Vorspeise – Hauptspeise – Nachspeise).
Menülinie	Als Menülinie bezeichnet man das Speisenangebot innerhalb eines Verpflegungszeitraums, das charakteristische Eigenschaften hat (z.B. Bio-Menülinie, zertifizierte Menülinie, vegetarische Menülinie). Eine solche Menülinie gibt dem Verpflegungsteilnehmenden z.B. Schüler:innen bzw. deren Eltern Orientierung und Sicherheit bei der Speisenauswahl. <i>Mehr: Ein Speiseplan kann mehrere Menülinien gleichzeitig enthalten.</i>
Mischkost	Als Mischkost bezeichnet man Speisen, die aus unverarbeiteten Lebensmitteln und einem individuellen Anteil von Convenience-Produkten hergestellt werden. <i>Mehr: Unter Mischkost wird in der Ernährungslehre eine Ernährungsweise verstanden, bei der aus allen Lebensmittelgruppen ausgewählt wird.</i>
Mischküche	Als Mischküche bezeichnet man ein Verpflegungssystem bei dem die Speisen am Ort des Verzehr z.B. einer Kita oder Schule zubereitet und direkt ohne Transportwege an die Tischgäste ausgegeben werden. Synonym: Cook & Serve
Mustersatzung	Um den Kommunen eine Orientierung zu geben, haben die kommunalen Spitzenverbände in NRW – Städtetag, Landkreistag und Städte- und Gemeindebund – gemeinsam eine Mustersatzung erarbeitet. Sie wurde im September 2025 auf dem 18. NRW-E-Vergabetag vorgestellt. Nach den begleitenden Erläuterungen versteht sich die Mustersatzung als Handlungsmöglichkeit, nicht als zwingende Vorgabe. Jede Kommune kann sie übernehmen, anpassen oder durch eigene Regelungen ersetzen. <i>Quelle: Deutsches Vergabenetzwerk https://portal.dvnw.de/</i>

Begriff	Erläuterung
N	
Nudging	Als Nudging bezeichnet man die Möglichkeit, das Umfeld von Personen so zu gestalten, dass Entscheidungen in eine bestimmte Richtung leichter fallen. In der Mensa können z.B. gesundheitsförderliche Getränke und Speisen so angeordnet und präsentiert werden, dass der Essensgast den Anreiz verspürt, sich für diese zu entscheiden. <i>Mehr: Diese Anreize werden Nudges (englisch für Stups) genannt.</i>
P	
Pächter	Als Pächter bezeichnet man einen Speiseanbieter, der gegen ein Entgelt (Pacht) in der Küche einer Einrichtung z.B. einer Kita oder Schule, die Produktion der Speisen übernimmt. Pächter arbeiten gewinnorientiert. Vergaberechtlich handelt es sich bei dem der „Pacht“ i.d.R. um eine → Dienstleistungskonzession. <i>Quelle: Modifiziert nach Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung</i>
Pausenverpflegung	Als Pausenverpflegung bezeichnet man im Kontext Schulverpflegung Mahlzeiten, die zwischen Unterrichtseinheiten verzehrt werden. Üblicherweise sind dies Zwischenmahlzeiten.
Präklusion	Präklusion führt zum Verlust eines Rechts, wenn eine Rechtshandlung nicht innerhalb einer bestimmten Frist vorgenommen wurde. Dieses Rechtsinstitut ist aus Film und Fernsehen bei kirchlichen Trauungen bekannt („wer etwas einzuwenden hat, rede jetzt oder schweige für immer“). So dürfen Bieter beispielsweise (vermeintliche) Fehler im Vergabeverfahren, die bereits im Bekanntmachungstext erkennbar sind, gemäß § 160 Abs. 3 Nr. 2 GWB nur während der noch laufenden Bekanntmachungsfrist rügen
Preisgleitklausel	Eine Preisgleitklausel ist eine Klausel in Kaufverträgen, mit der die Preisfestsetzung entweder auf einen späteren Zeitpunkt verschoben oder spätere Abänderung des vereinbarten Preises vorbehalten wird.

Begriff	Erläuterung
	Gleitpreisklausel wird angewandt v.a. bei größeren Objekten mit längeren Lieferfristen, um die Preisstellung ggf. der im Lieferzeitpunkt veränderten Marktlage (veränderten Lohn- und Rohstoffpreisen) anzupassen. <i>Quelle: Gabler Wirtschaftslexikon:</i> https://wirtschaftslexikon.gabler.de/definition/gleitpreisklausel-34497/version-257999 (zuletzt aufgerufen am 02.01.2026) Indexbasierte Preisgleitklauseln sind nach § 1 Abs. 1 Preisklauselgesetz verboten (vgl. BGH, Urt. v. 08.06.2006 – VII ZR 13/05 –, BGHZ 168, 96-103 – juris Rn. 15 – Lohngleitklausel – mwN). Denkbar wären Preisgleitklauseln, die an der Urkalkulation und konkreten Einkaufspreisen bzgl. der einzelnen Warengruppen ansetzen. Zudem muss sichergestellt werden, dass eine Preisgleitklausel keine „Einbahnstraße“ wird, also die Bieter immer nur steigende Preise weitergeben, nicht jedoch fallende Preise. Dies setzt schon eine entsprechende Formulierung der Preisgleitklauseln voraus („steigt oder fällt ...“). Zudem muss der Auftraggeber im Rahmen eines aktiven Vertragsmanagements auch kontrollieren, ob Preise gefallen sind.
Produktionsküche	Als Produktionsküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung, in der Speisen von der Rohware bis zum fertigen Produkt hergestellt werden. <i>Mehr: Je nach Küchensystem können Produktions- und Ausgabeküchen miteinander an einem Ort kombiniert oder an zwei unterschiedlichen Orten angesiedelt sein.</i>
Produktionssystem	Ein Produktionssystem beschreibt die Herstellungstechnik der Mahlzeiten. Grundsätzlich lassen sich vier Systeme unterscheiden, die alle eine ähnlich gute Speisenqualität liefern, sofern die verfahrenstypischen Anforderungen in den Kitas/Schulen bzw. in den produzierenden Küchen umgesetzt werden. Warmverpflegung / Warmhaltekost (Cook & Hold): Die Speisen werden in einer externen (Zentral-)Küche zubereitet und in Wärmebehältern bei mind. 60 °C an den Verzehrsort geliefert. Je nach Angebot werden zusätzlich Salate und Desserts mitgeliefert. Die Heißhaltezeit zwischen Produktionsende beim Produzenten und Ausgabe an den letzten Tischgast darf höchstens drei Stunden betragen.

Begriff	Erläuterung
	Kühlkost (Cook & Chill) und Tiefkühlkost (Cook & Freeze): Bei den temperaturrentkoppelten Verfahren Cook & Chill und Cook & Freeze werden die (teil-)gegartenen Speisen nach dem Garen auf 3-0 °C bzw. auf -18 bis -22 °C gekühlt oder tiefgekühlt und anschließend (tief-)gekühlt gelagert. Um mikrobiologische Risiken zu vermeiden, muss der Abkühl- bzw. Tiefkühlprozess bestimmten Zeitvorgaben genügen, die in den DIN NORMEN 10506 bzw. 10508 beschrieben sind (DIN 10506 Lebensmittelhygiene Gemeinschaftsverpflegung bzw. DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel bzw. DIN 10536 Cook & Chill-Verfahren in der Gemeinschaftsverpflegung). Die gekühlten/tiefgekühlten Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette zu den Kitas/Schulen transportiert, dort evtl. zwischengelagert und zu den Pausenzeiten in Convektomaten oder Heißluftdämpfern regeneriert. Frisch-/Mischküche vor Ort in Schule oder Kita (Cook & Serve): Bei der Frischküche werden die Speisen vor Ort gegart und unmittelbar nach dem Garen an die Gäste ausgegeben. Der Begriff „Frischküche“ lässt vermuten, dass zu einem großen Anteil Rohwaren (z. B. ungeputztes Gemüse) zum Einsatz kommt. Heutzutage ist die klassische Frischküche selten, da vermehrt vorverarbeitete Komponenten (z. B. geputzter und geschnittener Salat, geschälte Kartoffeln, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponenten) verwendet werden. Die Frischküche zeichnet sich ebenfalls durch kurze Heißhaltezeiten (ca. 30 Minuten) aus.
Prozessqualität	Als Prozessqualität bezeichnet man die Qualität der Leistungserstellung. Sie umfasst personenbezogene Aspekte (z.B. Verhalten der Mitarbeitenden) und sachbezogene Kriterien (z.B. Produktionsmittel).
Q	
Qualität	Als Qualität bezeichnet man den Grad, in dem Merkmale eines Produktes oder einer Leistung die Anforderungen erfüllen, die an das jeweilige Produkt bzw. die jeweilige Leistung gestellt werden.
Qualitätskontrolle	Als Qualitätskontrolle bezeichnet man ein Instrument der Qualitätssicherung, mit dem ein Produkt bzw. eine Dienstleistung auf Erfüllung festgelegter Qualitätsanforderungen überprüft wird. In der

Begriff	Erläuterung
	Gemeinschaftsverpflegung können dies z.B. Verkostung, Temperaturmessung oder die Überprüfung von Schulungsnachweisen des Küchenpersonals sein. Synonym: Qualitätsprüfung
Qualitätsmanagementsystem	Als Qualitätsmanagementsystem bezeichnet man ein System zur Leitung und Lenkung einer Einrichtung z.B. einer Kita oder Schule oder eines Verpflegungsanbieters bezüglich Qualität. Das Ziel ist die Umsetzung der betrieblichen Qualitätsphilosophie.
Qualitätssicherung	Als Qualitätssicherung bezeichnet man alle organisatorischen und technischen Maßnahmen, die vorbereitend, begleitend und prüfend der Schaffung und Erhaltung einer definierten Qualität eines Produkts oder einer Dienstleistung dienen. <i>Quelle: Gabler Wirtschaftslexikon</i>
R	
Rahmenvertrag	Ein Rahmenvertrag (Synonym auch Rahmenvereinbarung genannt) ist eine Vereinbarung zwischen einem oder mehreren öffentlichen Auftraggebern und einem oder mehreren Unternehmen. Der Rahmenvertrag dient dazu, die Bedingungen für die Aufträge, die im Laufe eines bestimmten Zeitraums vergeben werden sollen, festzulegen. Dieser Vertragstypus eignet sich besonders, wenn die Bedarf (noch) nicht abschließend in Mengenansatz und Leistungszeitpunkt definiert werden können, also z.B. für die Beschaffung von Lebensmitteln im → Eigenbetrieb .
Regenerierküche	Als Regenerierküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung, in der angelieferte Kühl- oder Tiefkühlspeisen z.B. in einer Kita oder Schule lediglich endgegart bzw. auf Verzehrtemperatur erhitzt und ausgegeben werden. <i>Mehr: Die Regenerierküche findet Einsatz, wenn Speisen nach dem Produktionsverfahren Cook & Chill oder Cook & Freeze hergestellt werden.</i> Synonym: Aufbereitungsküche

Begriff	Erläuterung
Regionales Angebot	Regionale Lebensmittel sind Produkte "Aus der Region für die Region" für eine regionale Lebensmittelversorgung. Produktion und Verarbeitung der Lebensmittel sollen dabei in einer geografisch eng abgrenzbaren Region stattfinden. Wirbt ein Anbieter mit einem regionalen Speisenangebot, sollte die betreffende geografische Region für das jeweilige Lebensmittel klar erkennbar sein. Bestenfalls werden hierzu vertragliche und nachprüfbare Vereinbarungen zwischen Einrichtung/Träger und Anbieter getroffen. Achtung in Fällen der öffentlichen Beschaffung: Wegen des vergaberechtlichen Diskriminierungsverbotes dürfen keine regionalen Produkte gefordert werden. Die Unzulässigkeit des Festschreibens von regionalen Aspekten kann möglicherweise / teilweise durch → saisonale Produkte kompensiert werden, da angenommen werden kann, dass regionale Produkte zur passenden Jahreszeit seitens des Caterers aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen (einfacher und kostengünstiger) zu beschaffen sind. Mit der Vergaberechtsreform / Transformationspaket 2025 soll es unterhalb der → Schwellenwerte in der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Mittagsverpflegung für Schulen) zulässig werden, die Verwendung regionaler Lebensmittel vorzuschreiben (§ 2 Abs. 3 Satz 2 UVgO-E, § 23 Abs. 2 Satz 3 UVgO-E)
Regionallos	-> Teillos
S	
Sachaufwandsträger	Als Sachaufwandsträger bezeichnet man den Betreiber einer Schule, der die Aufwendungen, die außerhalb der Personalkosten liegen, übernimmt. Handelt es sich um eine staatliche Schule, so trägt in der Regel der Landkreis bzw. die kreisfreie Stadt den Sachaufwand der Schule. Bei kommunalen Schulen ist der Landkreis bzw. die kreisfreie Stadt daneben auch für den Personalaufwand verantwortlich.
Saisonales Angebot	Ein saisonales Angebot sollte regelmäßig heimisches Gemüse und Obst im Speisenplan berücksichtigen. Hierbei ist eine Orientierung an einem Saisonkalender sinnvoll (z. B. von der VZ NRW). Wie häufig ein solches Angebot erfolgt, muss zwischen den Vertragsparteien abgesprochen werden. "Regelmäßig" könnte z. B.

Begriff	Erläuterung
	bedeuten, dass mindestens 2x pro Woche eine Gemüse- oder Obstsorte angeboten wird, die sich am Saisonkalender orientiert. Saisonkalender der Verbraucherzentrale NRW abrufbar: https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-02/saisonkalender_poster_a3.pdf
Snack	Als Snack bezeichnet man Lebensmittel oder kleine Gerichte, die entweder zwischen den Hauptmahlzeiten verzehrt werden oder diese ersetzen. <i>Mehr: In der Schulverpflegung können Snacks in Mensa, Cafeteria oder Bistro ergänzend zum Mittagessen angeboten werden.</i> Synonym: Zwischenmahlzeit, Zwischenverpflegung
Schnittstellenmanagement	Als Schnittstellenmanagement bezeichnet man die Gestaltung, Lenkung und Entwicklung an Berührungsstellen (=Schnittstellen) in Systemen. Zu den wichtigsten Aufgaben gehören die kontinuierliche Information, Kommunikation und Vermittlung unterschiedlicher Interessen. <i>Mehr: In der Kita- und Schulverpflegung gibt es Schnittstellen zwischen Personen der verschiedenen Verantwortungs- und Interessensbereiche, wie Leitung, Pädagog*:innen, Kinder, Eltern sowie Vertreter:innen des Trägers und des Verpflegungsanbieters.</i>
Schwellenwert	Überschreitet der Auftragswert / Konzessionswert den jeweils einschlägigen Schwellenwert, muss eine Bekanntmachung im EU-Amtsblatt / TED-Datenbank erfolgen und es müssen im Beschaffungsverfahren die strengeren Regelungen von GWB und VgV bzw. KonzVgV beachtet werden.
Speise	Als Speise bezeichnet man verzehrfähige Lebensmittel oder Kombinationen aus mehreren verzehrfähigen Lebensmitteln.
Speisenanbieter	Als Speisenanbieter bezeichnet man Dienstleister, die z. B. eine Kita oder Schule mit Speisen und Getränken versorgen.

Begriff	Erläuterung
	Synonym: Essensanbieter, Verpflegungsanbieter, Verpflegungsdienstleister
Speiseraum	Als Speiseraum bezeichnet man den Raum, der für den Verzehr der Speisen, Gerichte oder Menüs genutzt wird. In Kitas und Schulen kann dies sowohl ein separater Raum als auch der Gruppenraum sein.
Standzeit	Als Standzeit bezeichnet man entweder die Zeitspanne zwischen zwei Arbeitsschritten (z.B. zwischen Fertigstellung und Portionierung/Kommissionierung) oder zwischen der Produktion und Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmenden. Die Standzeit kann auch die Zeit der Warm- oder Kühllhaltung beinhalten.
Strukturqualität	Als Strukturqualität bezeichnet man die Qualität der zur Erstellung des Produktes bzw. der Dienstleistung wie z.B. der Speisen vorhandenen Rahmenbedingungen (organisatorische und gesetzliche) und Ressourcen (personelle und sachliche Ausstattung).
T	
Teillos	Werden Leistungen mengenmäßig in -> Lose aufgeteilt spricht man von Teillos. Auch Regional- bzw. Gebietslose fallen unter den Begriff des Teilloses. Bei der Bestimmung der Größe des Loses muss man sich an einem kleineren mittelständigen Betrieb der jeweiligen Branche orientieren. Im Bereich der Schulverpflegung ist dies ein gastronomischer Betrieb.
Teilnahmeantrag	Wird in den zweistufigen Verfahren -> beschränkte Ausschreibung , -> nichtoffenes Verfahren , -> Verhandlungsvergabe und -> Verhandlungsverfahren durch die Unternehmen gestellt, um zu zeigen, dass Interesse an dem Auftrag besteht. Enthält Eignungsnachweise. Darf keine Preise enthalten.
Teilnahmequote	Als Teilnahmequote bezeichnet man in der Gemeinschaftsverpflegung die Anzahl der tatsächlichen Verpflegungsteilnehmenden im Verhältnis zur Anzahl aller potenziellen Teilnehmenden der Verpflegung. <i>Mehr: Die Teilnahmequote kann Auskunft über die Akzeptanz der Verpflegung z.B. in einer Schule geben.</i>

Begriff	Erläuterung
Tischgemeinschaften	Als Tischgemeinschaften bezeichnet man ein Ausgabesystem bei dem Schüsseln und Platten mit mehreren Portionen der einzelnen Komponenten auf den Esstischen verteilt werden. Die Verpflegungsteilnehmenden sitzen in kleinen Gruppen an den Tischen und können sich ihre Mahlzeit selbst portionieren. <i>Mehr: Dieses Ausgabesystem findet sich vielfach in Kitas und Schulen. Tischgemeinschaften schaffen eine gemütliche und familiäre Atmosphäre.</i>
Thermophore / Thermoporte	Thermophore / Thermoporte sind spezielle Transportbehälter zum Transport von Speisen, die entweder aktiv beheizbar oder so isoliert sind, so dass die vorgeschriebene Temperatur von mind. 65 °C während des anschließenden Transports in die Schule gehalten wird (z. B. bei der Warmhaltekost oder Warmverpflegung werden die Speisen direkt nach dem Garen in Thermophoren oder Thermoporten umgefüllt). <i>Quelle:</i> „Schule isst gesund“ (Hrsg.: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen): www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/migration_files/media159541A.pdf, (zuletzt aufgerufen am 02.01.2026)
Träger	Als Träger bezeichnet man den Betreiber einer Einrichtung z.B. einer Kita oder Schule, dem die betriebliche Verantwortung unterliegt. Es wird zwischen öffentlichen (Stadt, Gemeinde, Land) und privaten (Kirchen, Vereine) Trägern unterschieden. <i>Mehr: Der Umfang der betrieblichen Verantwortung ist abhängig von dem jeweiligen Träger und der Arbeitsteilung mit der Kita- oder Schulleitung.</i>
Transportzeit	Als Transportzeit bezeichnet man den Zeitraum für die Beförderung von Speisen. <i>Synonym: Lieferzeit</i>

Begriff	Erläuterung
V	
Verfahren, nicht offenes, nach vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb	Zweistufiges Verfahren. Auf der ersten Stufe (Teilnahmewettbewerb) fordert der -> Auftraggeber oberhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Einreichung eines -> Teilnahmeantrags auf. Aus dem Kreis derjenigen Unternehmen, die einen Teilnahmeantrag eingereicht haben, werden nach nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien Unternehmen ausgewählt. Auf der zweiten Stufe werden die ausgewählten Unternehmen zur Einreichung eines -> Angebots aufgefordert. Verhandlungen sind nicht zulässig.
Verfahren, offenes	Mittels des offenen Verfahrens fordert der -> Auftraggeber oberhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Abgabe eines -> Angebots auf.
Vergabeakte	In der Vergabeakte ist die gesamte Dokumentation des Vergabeverfahrens zusammengefasst, insbesondere der → Vergabevermerk und die Erklärung über das Nichtvorliegen von Interessenkonflikten,
Vergabevermerk	Wesentliches Instrument zur Dokumentation eines Vergabeverfahrens. Hier werden wesentliche Verfahrensschritte (z.B. → Bekanntmachung) und auch alle wichtigen Entscheidungen (z.B. zum Ausschluss eines Bieters bei Vorliegen eines → Ausschlussgrundes) mit Begründung dokumentiert. Bitte beachten Sie, dass der Vergabevermerk fortlaufend geführt werden muss. Daher ist bei wichtigen Verfahrensschritten auch das Datum zu vermerken. Der Vergabevermerk wird wesentlicher Bestandteil der → Vergabeakte .
Verhandlungsverfahren nach vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb	Zweistufiges Verfahren. Auf der ersten Stufe (Teilnahmewettbewerb) fordert der -> Auftraggeber oberhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Einreichung eines -> Teilnahmeantrags auf. Aus dem Kreis derjenigen Unternehmen, die einen Teilnahmeantrag eingereicht haben, werden nach nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien Unternehmen ausgewählt. Auf der zweiten Stufe werden die ausgewählten Unternehmen zur Einreichung eines Erstangebots und anschließenden Verhandlungen aufgefordert. Verhandlungen sind also ausdrücklich vorgesehen.

Begriff	Erläuterung
Verhandlungsvergabeverfahren nach vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb	Zweistufiges Verfahren. Auf der ersten Stufe (Teilnahmewettbewerb) fordert der -> Auftraggeber unterhalb des -> Schwellenwerts eine unbestimmte Vielzahl von Unternehmen zur Einreichung eines -> Teilnahmeantrags auf. Aus dem Kreis derjenigen Unternehmen, die einen Teilnahmeantrag eingereicht haben, werden nach nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien Unternehmen ausgewählt. Auf der zweiten Stufe werden die nach nichtdiskriminierenden und transparent gemachten Kriterien ausgewählten Unternehmen zur Einreichung eines Erstangebots und anschließenden Verhandlungen aufgefordert. Verhandlungen sind also ausdrücklich vorgesehen.
Verhandlungsvergabeverfahren ohne vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb	Einstufiges Verfahren. Der -> Auftraggeber fordert unterhalb des -> Schwellenwerts mindestens drei Unternehmen zur Einreichung eines Erstangebots und anschließenden Verhandlungen auf. Verhandlungen sind also ausdrücklich vorgesehen.
Verpflegung	Als Verpflegung bezeichnet man die Versorgung mit Lebensmitteln, Speisen und Getränken. Synonym: Speisenversorgung
Verpflegungsanbieter	Als Verpflegungsanbieter bezeichnet man Dienstleister, die z.B. eine Kita oder Schule mit Speisen und Getränken versorgen Synonym: Essensanbieter, Speisenanbieter, Verpflegungsdienstleister
Verpflegungsausschuss	Als Verpflegungsausschuss bezeichnet man einen Zusammenschluss von Akteuren in der Kita- bzw. Schulverpflegung, die in regelmäßigen Treffen Interessen austauschen, Ideen oder Bedenken einbringen und gemeinsam Entscheidungen treffen. Der Verpflegungsausschuss dient der Qualitätssicherung der Kita- bzw. Schulverpflegung. <i>Mehr: Akteure können Vertreter:innen des Trägers und der Einrichtung (Leitung der Kita bzw. Schule), der Lehrerschaft bzw. des pädagogischen Personals, des Speisenanbieters und der Eltern, Schüler:innen bzw. Kinder und weitere für die Organisation zuständige Personen sein.</i> Synonym: Essensausschuss, Essensgremium, Mensagremium

Begriff	Erläuterung
Verpflegungsbeauftragte:r	Als <u>Verpflegungsbeauftragte*r</u> bezeichnet man eine Person, die die Anforderungen und Wünsche an die <u>Verpflegung</u> und das Essumfeld im Blick hat und diese mit den Rahmenbedingungen der <u>Kita</u> oder Schule vereint und koordiniert. Dabei ist er Ansprechperson für alle an der <u>Verpflegung</u> relevanten Akteure und damit zentrale Person des Schnittstellenmanagements. <i>Mehr: Als Verpflegungsbeauftragte kommen z.B. folgende Personen in Frage:</i> › eine Vertretung des Schulträgers oder die Küchenleitung, › ein*e externe*r Berater*in mit Qualifikation aus d. Berufsgruppe Ökotrophologie, Diätassistent, Hauswirtschaft, Catering, › ein Mitarbeitender des Speiseanbieters, › eine Lehrkraft bzw. pädagogische Fachkraft.
Verpflegungsdienstleister	Als Verpflegungsdienstleister bezeichnet man Dienstleister, die z.B. eine Kita oder Schule mit Speisen und Getränken versorgen. Synonym: Speiseanbieter, Verpflegungsanbieter, Essensanbieter
Verpflegungskonzept	Als Verpflegungskonzept bezeichnet man die Verschriftlichung von Kriterien für die Verpflegung in der Einrichtung z.B. einer Kita oder Schule. Es stellt dar, wer, wann, wo, wie und womit zu versorgen ist. Ein Verpflegungskonzept ist in der Regel individuell auf die Einrichtung ausgerichtet und beschreibt dessen Selbstverständnis zum Essen und Trinken. <i>Mehr: Die Einbettung in das pädagogische Konzept ermöglicht eine sinnvolle Verbindung der Verpflegungsaufgabe und Ernährungsbildung.</i>
W	
Wertungskriterien	Anhand der Wertungskriterien wird bestimmt, welches Angebot das beste Preis-Leistungsverhältnis bietet und daher den → Zuschlag erhält

Begriff	Erläuterung
Warmhaltezeit	Synonym: → Heißhaltezeit
Warmhaltedauer	Synonym: → Heißhaltedauer
Z	
Zentralküche	Als Zentralküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung, die in einer zentralen Produktionsstätte Speisen produziert und diese an den Ort der Ausgabe z.B. eine Kita oder Schule liefert.
Zertifizierungen	Als Zertifizierung bezeichnet man eine Maßnahme, mit der die Übereinstimmung eines Produktes, Verfahrens oder einer Dienstleistung mit einer bestimmten Norm durch einen unparteiischen Dritten nachgewiesen wird. Ziel ist das Erlangen eines Zertifikates mit in der Regel begrenzter Gültigkeitsdauer. Zertifizierungen bescheinigen, dass Unternehmen ihre Produktionsprozesse einem bestimmten Standard oder einer Norm angepasst haben und die Qualität der von ihnen hergestellten Lebensmittel regelmäßig - auch von extern - überprüfen. Unternehmen, die eine Zertifizierung vorweisen können, werden von externen Stellen anhand bestimmter Normen geprüft und bewertet. Das heißt nicht automatisch, dass nicht-zertifizierte Unternehmen weniger gut arbeiten. Jedoch kommuniziert eine Zertifizierung qualitätsorientiertes Arbeiten nachprüfbar nach außen. QM-Normen der Reihe DIN EN ISO 9000 sind das am weitesten verbreitete Normenwerk. Die IFS- und BRC-Standards sind eigens auf die Lebensmittelherstellung abgestimmte Standards. Eine Zertifizierung im Rahmen der EU-Öko-VO ist vorgeschrieben, wenn ein Lebensmittelunternehmen Bio-Lebensmittel einsetzt und diese auf dem Speisenplan auslobt. Zudem gilt die Bio-AHVV Derzeit gibt es in Deutschland vier verschiedene Anbieter, die Zertifizierungen speziell für die Kita- und/oder Schulverpflegung anbieten. https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/einen-caterer-finden-12619

Begriff	Erläuterung
Zwischenmahlzeit	Als Zwischenmahlzeit bezeichnet man Lebensmittel oder kleinere Speisen, die zwischen den Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) verzehrt wird. Synonym: Snack, Zwischenverpflegung
Zwischenverpflegung	Als Zwischenverpflegung bezeichnet man Lebensmittel oder kleinere Speisen, die zwischen den Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) verzehrt wird. Synonym: Snack, Zwischenmahlzeit
Zuschlag	Mit dem Zuschlag kommt ein wirksamer Vertrag zwischen Auftrag- / Konzessionsgeber einerseits und Auftrag- / Konzessionsnehmer andererseits zustande. Der Zuschlag kommt regelmäßig zustande, wenn dies im → Vergabevermerk oder der → Vergabeakte vermerkt ist. Dazu bedarf es keines „Empfangsbekenntnis“ des Auftragnehmers oder gar einer speziellen Vertragsurkunde (§ 151 BGB).

Impressum

Impressum

Herausgegeben von:

Verbraucherzentrale NRW

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Telefon: +49 211 91380-1714

schulverpflegung@verbraucherzentrale.de

www.kita-schulverpflegung.nrw

Für den Inhalt verantwortlich:

Christin Hornbruch, Leiterin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Redaktion und Text:

Cornelia Espeter, Dipl. Ökotrophologin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Sabine Tholl, Dipl. Ökotrophologin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Prof. Dr. Christopher Zeiss, Rechtswissenschaftler an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen

Dipl.-Verw. (FH) Raimund Thoma, Regierungsrat beim Ministerium des Innern des Landes Nordrhein-Westfalen

Gestaltung:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Bildnachweis:

Titel – VZ NRW

Stand:

2026