

Arbeitshilfe Ausschreibung & Vergabe von Verpflegungsleistungen in Schule

Modul 3: Leistungsbeschreibung formulieren -
Anforderungen, Kontrolle, Eignung

Modul 3 Teil 1



Inhalt

Einstieg in die Arbeitshilfe – Modul 3 Teil 1	4
Hinweise zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung	6
Modul 3.1 / Abschnitt 1	9
7. a Leistungsbeschreibung: Allgemeine Anforderungen (§§ 1-5).....	9
§ 1 Präambel	9
§ 2 Gegenstand des Vertrages.....	10
§ 3 Örtliche Gegebenheiten	11
§ 4 Leistungsbeginn, Verpflegungstage, Ferien und zeitweise Abbestellung	12
§ 5 Leistungsumfang	14
Modul 3.2 / Abschnitt 2:	18
7. b Leistungsbeschreibung: Anforderungen an die Mittagsverpflegung (§§ 6–7).....	18
§ 6 Speisenangebot in Abhängigkeit vom Ausgabesystem.....	19
§ 7 Beschreibung der Speise	21
(1) Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten , Lebensmittelmengen.....	22
Mischkost.....	23
Ovo-lacto-vegetarische Kost.....	28
(2) Einsatz von Convenience-Produkten	32
(3) Bio-Produkte	34
(4) Anforderungen an die Lebensmittelqualitäten hinsichtlich des Tierwohls	42
(5) Regionalität	45
(6) Saisonalität	46
(7) Faire Produkte	47
Textvorschläge: für einzelne Lebensmittelgruppen.....	49
(8) Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung.....	54
Modul 3.3 / Abschnitt 3:	55
7. b Leistungsbeschreibung: Speiseplanung, Sonderkost und Hygiene (§§ 8–10)	55
§ 8 Kriterien zur Speiseplanung	55
§ 9 Sonderkostform.....	58
§ 10 Anforderungen an die Hygiene	59

Abbildungsverzeichnis 63

Tabellenverzeichnis 63

Impressum 64

Einstieg in die Arbeitshilfe – Modul 3 Teil 1

Die Arbeitshilfe ermöglicht es Ihnen, in einem digitalen Format Ihre Ausschreibung und die Leistungsbeschreibung individuell zu gestalten. Sie zeigt mit in der Praxis erprobten und rechtlich überprüften Textvorschlägen und vielen ergänzenden Informationen die gesamte Bandbreite der Thematik auf. Dies ist besonders wichtig, da die Beschaffungen von Leistungen der Gemeinschaftsverpflegung seit jeher durch rechtliche Missverständnisse geprägt ist (z.B. zu „großzügige“ Annahme von Konzession und zu niedrige Schätzung des Auftragswerts). Durch die Vergaberechtsreform für den Unterschwellenbereich in NRW drohen weitere Fehlinterpretationen, weil z.B. eine Freiheit bei der Beschaffung angenommen wird, die in der Realität nicht besteht. Hier hilft die Arbeitshilfe - angefangen bei der Auftragswertschätzung, über das Betreiberkonzept und die Entscheidung „Auftrag“ oder „Konzession“, die Leistungsbeschreibung bis hin zur Bewertung werden Sie durch diese Arbeitshilfe durch die Beschaffung von Schulverpflegungsleistungen geführt. Dieses Skript unterstützt Sie in der inhaltlichen Nachlese zum Modul 3.1 bis Modul 3.3.

Autorenhinweis:

Die Arbeitshilfe wurde in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Christopher Zeiss, Professor für Staats- und Europarecht an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung NRW und Raimund Thoma, Ministerium des Innern NRW erstellt.

Bitte beachten: Die Texte wurden als Arbeitshilfe nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entsprechen dem Rechtsstand Dezember 2025 / Januar 2026. Die gravierenden Änderungen durch § 75a GO NRW für Beschaffungen unterhalb der Schwellenwerte zum 1. Januar 2026 wurde berücksichtigt. Für die Gemeinschaftsverpflegung wesentliches Element dieser Reform ist insbesondere die Abschaffung der UVgO. Stattdessen können die Kommunen nun das Beschaffungsverfahren mittels einer Vergabesatzung regeln (§ 75a Abs. 2 GO NRW). Als Hilfestellung hierfür haben die kommunalen Spitzenverbände eine Mustersatzung (MS) bereitgestellt, die in dieser Arbeitshilfe ebenfalls berücksichtigt wird. Die Arbeitshilfe erhebt jedoch nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzen keine Rechtsberatung und Überprüfung der Umstände des konkreten Einzelfalls. Wenn Sie Textbausteine oder Formulierungsvorschläge verwenden wollen, müssen Sie zuvor überprüfen, ob diese auf ihre Situation angepasst oder ergänzt werden müssen.

Hinweis zur Sprache

Aus Gründen der Lesbarkeit verwenden wir geschlechtsneutrale Formulierungen. Alle Geschlechter sind gleichermaßen gemeint. Da diese Arbeitshilfe gemeinsam verfasst wurde, können vereinzelt unterschiedliche Schreibweisen vorkommen.

Eine gute Vorbereitung ist die Grundlage eines jeden Beschaffungsverfahrens. Das bedeutet, sich Zeit zu nehmen für die verschiedenen Verfahrensschritte, als auch für alle Beteiligten. Dies kostet Zeit, die sich lohnt zu investieren, kann aber viele Unklarheiten im laufenden Verfahren beseitigen. Alle Beteiligten fühlen sich mitgenommen und tragen ihre Entscheidungen gemeinsam.

Die folgende Abbildung kann Ihnen helfen, Ihren Zeitplan optimal zu gestalten.



Abb. 1: Phasen des Beschaffungsvorhabens

Quelle: Modifiziert nach Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung

Im Modul 3 Teil 1 definieren Sie ihre Leistungsbeschreibung, wie an Ihrer Schule verpflegt werden soll und welche Anforderungen gelten. Sie ist das Kernstück einer Ausschreibung und wird später Vertragsbestandteil. Sie erhalten Textvorschläge zur Beschreibung Ihrer Verpflegungsleistung. Diese Formulierungsvorschläge sind als Paragraphen für eine vollständige Leistungsbeschreibung aufgeführt, die Sie direkt für das Erstellen eines Vertrages übernehmen können. Zu Kontrolle und Sanktionen erhalten Sie im Skript Modul 3 Teil 2 ebenfalls Formulierungsvorschläge. Darüber hinaus wird auf Eignung und Ausschluss eingegangen.

Modul 3 Teil 1: Leistungsbeschreibung

- **Von den allgemeinen Anforderungen**
- **über die genaue Beschreibung der Mittagsverpflegung**

Modul 3 Teil 2

- **bis zu weiteren Qualitätsmerkmalen, Kontrollen und Sanktionen sowie**
- **Eignung und Ausschluss**

✦ Diese Arbeitshilfe dient Ihrer Orientierung und Unterstützung bei der Vorbereitung einer Leistungsbeschreibung. Sie finden hier Textvorschläge für die Paragraphen, die Sie als Grundlage für Ihre eigene Ausschreibung nutzen können.

Das Modul führt Sie durch 7 Abschnitte mit insgesamt 24 Paragraphen. Zu jedem Paragraphen finden Sie Formulierungsvorschläge, aus denen Sie auswählen können, was zu Ihrer Situation passt.

In diesem Skript Modul 3 Teil 1 finden Sie Informationen zu den Modulen 3.1 bis 3.3.

Kapitelübersicht Modul 3 Teil 1: Abschnitte 1 bis 3 in diesem Skript:

Modul 3.1 / Abschnitt 1: Allgemeine Anforderungen: Vertragliche Grundlagen (§§ 1–5)

Modul 3.2 / Abschnitt 2: Speisenangebot und Speisenbeschreibung (§§ 6–7)

Modul 3.3 / Abschnitt 3: Speiseplanung, Sonderkost und Hygiene (§§ 8–10)

Im nächsten Skript Modul 3 Teil 2 finden Sie Informationen zu den Modulen 3.4 bis 3.7

Kapitelübersicht Modul 3 Teil 2 : Abschnitte 4 bis 7:

Modul 3.4 / Abschnitt 4: Personal, Feedback und Abfallmanagement (§§ 11–13)

Modul 3.5 / Abschnitt 5: Bestell- und Abrechnungssystem, Ernährungsbildung (§§ 14–17)

Modul 3.6 / Abschnitt 6: Kooperation und Vertragsrecht (§§ 18–24)

Modul 3.7 / Abschnitt 7: Eignung und Ausschluss (Ziffer 9)

Hinweise zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

Hinweise zum Vorgehen

Rechtliche Texte sollten möglichst kurz und verständlich formuliert werden. Längere und „juristischere“ Texte schrecken möglicherweise die Dienstleister ab.

Es gibt jedoch Gründe, in der Ausschreibung längere Texte zu verfassen. Gründe sind:

- Risiken durch genaue Erläuterungen zu minimieren (z. B. im Hygienekonzept oder in der Nicht-Lieferung von Speisen)
- Bei erheblichen Auftrags- / Konzessionswerten - häufig über 216.000 €
- Das Betreffen des europäischen Binnenmarktes: Rechtlich zwingend ist es, Unterlagen so zu verfassen, dass diese sowohl für den nationalen Dienstleister als auch für den Caterer aus dem europäischen Ausland gleichermaßen verständlich sind.

Daher fordert das Vergaberecht für Dienstleistungsaufträge/-konzessionen, dass die Leistungsbeschreibung eindeutig formuliert ist:

- oberhalb der Schwellenwerte: § 121 Abs. 1 Satz 1 GWB
- unterhalb der Schwellenwerte: § 9 Abs. 1 Satz 1 MS (ehemals: § 23 Abs. 1 Satz 1 UVgO)
- für Konzessionen § 152 Abs. 1 GWB i.V.m. § 121 Abs. 1 Satz 1 GWB

Klare Sprache in der Leistungsbeschreibung: Unverbindliche Formulierungen vermeiden

- Vermeiden Sie unbestimmte / unklare Formulierungen, z.B. „wünschenswert“, „sollte“, „kann“, „möglichst“ / „nach Möglichkeit“.
- Besser klare Formulierungen verwenden, insbesondere „muss“, „ist verpflichtet“.

✦ Denken Sie unbedingt daran, auch die Ergebnisse der Bedarfsermittlung, insbesondere betreffend vorhandene Räumlichkeiten, Küchenausstattung und Personal transparent zu machen.

Ein Praxisbeispiel:

Leistungsbeschreibung Berlin: In Berlin wurde eine sehr umfangreiche Musterausschreibungsunterlage (> 70 Seiten) entwickelt. Doch auch dies war im Ergebnis nicht umfangreich genug, wenn nicht die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) berücksichtigt werden. Die Vergabekammer Berlin (Beschl. v. 09.06.2021 – VK-B1-12/20) bemängelte, dass die Leistungsbeschreibung nicht eindeutig und erschöpfend gewesen ist. Insbesondere seien der Umfang der Sonderkostformen und Kaltverpflegung, die Zeiten der Essensausgabe, die Verpflegung in den Ferien und an Ausflugstagen sowie die Vorgaben zu den erlaubten Garmethoden nicht ausdrücklich beschrieben und daher im Ergebnis für die Bieter nicht kalkulierbar gewesen.

Daraus ist abzuleiten, dass die Textvorschläge in der folgenden Leistungsbeschreibung unbedingt an die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) angepasst werden müssen. Daraus folgend müssen Textvorschläge klar, umfassend, eindeutig und erschöpfend formuliert werden.

✦ **Hinweise zum Erstellen der Leistungsbeschreibung**

- **Leistungsbeschreibung als Vertrag verfassen**

Die Leistungsbeschreibung kann direkt als Vertrag abgefasst sein. Diesem Modell entsprechen die folgenden Formulierungsvorschläge. Sie sind als Paragraphen (§§) formuliert. In Ziffer 7a und 7e sind die §§ in Absätze gegliedert, z. B. § 1 Abs. (1). In Ziffer 7b, 7c, 7d und 8 sind nur die §§ formuliert. Die dazu gehörigen Absätze müssen von Ihnen selbst anhand der vorgeschlagenen Inhalte (Aufzählung durch Spiegelstriche) entsprechend als Absätze formuliert und den §§ als Absätze zugeordnet werden.

- **Zusammenfassung der Ausschluss-/Mindestkriterien**

Zusätzlich zur Leistungsbeschreibung sollten Sie parallel eine Auflistung der Ausschluss-/Mindestkriterien (= A-Kriterien) als Zusammenfassung erstellen, um die Transparenz zu erhöhen und die Verständlichkeit der Leistungsbeschreibung zu verbessern. Falls ein A-Kriterium nicht oder nur zum Teil erfüllt werden kann, führt dies zum Ausschluss vom Vergabeverfahren. Die Kriterien müssen durch den Bieter in Form einer Tabelle / Auflistung zum Ankreuzen bestätigt werden. Der Bieter bestätigt die Richtigkeit der Angaben durch Einreichen mit dem Angebot, z. B. mit folgenden Textvorschlag:
„Durch das Einreichen dieser Unterlage mit dem Angebot bestätige ich, dass die aufgeführten Ausschlusskriterien von mir in vollem Umfange erfüllt werden (Bitte ausgefüllt dem Angebot beifügen)“

- **Auflistung aller Nachweise**

Zusätzlich sollten Sie eine Auflistung aller Unterlagen und Nachweise beifügen, die Sie von den Catering-Unternehmen fordern (und wann diese jeweils vorzulegen sind), wie z. B. Referenzliste (mit dem Angebot vorzulegen), Bio-AHVV-Zertifizierung (mit dem Angebot vorzulegen), Übergabe verbindlicher Wochenspeisepläne (nach dem Zuschlag jeweils zur Mitte des Monats für den Folgemonat) etc. Bitte beachten Sie, dass die Auflistung der Eignungskriterien und ihrer Nachweise auch in die Bekanntmachung gehört.

- **Umgang mit den folgenden Textvorschlägen**

Nachfolgend (Ziffer 7a bis 7e und 8) finden Sie Vorschläge für die Formulierung der Leistungsbeschreibung, welche in Paragraphen (§§) gegliedert sind. Die Nummerierungen und Formulierungen sind als Vorschläge gedacht. Die Textvorschläge sind im Hinblick auf die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) und der konkreten Beschaffung anzupassen oder zu ergänzen. Dies kann ggf. bedeuten, dass Sie Passagen streichen können und / oder weitere Inhalte ergänzen.

Modul 3.1 / Abschnitt 1

7. a Leistungsbeschreibung: Allgemeine Anforderungen (§§ 1-5)

In diesem Abschnitt beschäftigen Sie sich mit den Grundlagen Ihrer Leistungsbeschreibung:

- § 1 Präambel
- § 2 Gegenstand des Vertrages
- § 3 Örtliche Gegebenheiten
- § 4 Leistungsbeginn, Verpflegungstage, Ferien und zeitweise Abbestellung
- § 5 Leistungsumfang

Zu jedem Paragraphen finden Sie Formulierungsvorschläge – wählen Sie aus, was zu Ihrer Situation passt.

So können Sie die Vorschläge nutzen:

- Die folgenden Formulierungsvorschläge bieten Ihnen eine Orientierung für die Erstellung einer klaren und nachvollziehbaren Leistungsbeschreibung. Sie können direkt verwendet oder an die jeweiligen Rahmenbedingungen angepasst werden.
- Starten Sie mit der Auswahl der relevanten Paragraphen und Textvorschlägen für Ihre Leistungsbeschreibung. Punkte, die für Sie interessant sind, wählen Sie aus.

§ 1 Präambel

Die Präambel dient als Auslegungshilfe bei etwaigen Streitigkeiten über Vertragsinhalte.

- **Förderung:** Die Stadt ... / der Kreis ... als Trägerin / Träger (im Folgenden auch „Auftragsgeberin / Konzessionsgeber“) möchte das Wohl der Kinder sowie deren optimale Entwicklungs- und Bildungsmöglichkeiten fördern.
- **Einbettung ins Schulungsangebot:** Die Verpflegungsleistung gehört zum Rahmen des [Ganztags-]Schulungsangebots. [ggf. weiter ausführen, wie sich die Mittagsverpflegung in den Rahmen des Schulungsangebots / des Schulprofils / das pädagogische Konzept des Ganztagschulungsangebots einfügen soll]
- **Qualitätsstandards:** Die Mahlzeiten in der Einrichtung müssen hohen Qualitätsstandards an eine altersgemäße gesunde und nachhaltige Ernährung entsprechen. Dazu müssen bei der gesamten Prozesskette (Auswahl der Lebensmittel/Speisen, deren Zubereitung, Lieferung, Regenerierung, Ausgabe und Entsorgung) der Mittagsverpflegung hohe Qualitätsstandards sowohl hinsichtlich der eingesetzten Produkte als auch der Art und Weise der Verarbeitung eingehalten werden. Ernährungswissenschaftliche und hygienische Standards müssen beachtet werden.
- **Ökologische und weitere Aspekte:** [ggf. weiter ergänzen, z.B.:] Zu beachten sind auch ökologische Aspekte, die Saisonalität der verwendeten Lebensmittel, Lebensmittelabfallvermeidung und die Prinzipien des fairen Handels sowie ernährungspädagogische Aspekte.

§ 2 Gegenstand des Vertrages

Im Gegenstand des Vertrages werden die wechselseitigen Kernleistungspflichten festgeschrieben.

★ **Preisgleitklausel:** Besondere Vorsicht ist bei Preisgleitklauseln geboten. 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 – und dann auch eine Preissenkung durchsetzen.

Textvorschläge:

- (1) **Leistungsgegenstand:** Leistungsgegenstand ist die Versorgung der Schüler mit Mittagsverpflegung an der Schule / den Schulen / den in der jeweiligen Losbeschreibung (Anlage[Anlage durch Auftrag- / Konzessionsgeber beizufügen] ausgewiesenen Schulen, nachfolgend „Schule/n“ oder „Einrichtung/en“ genannt. Die Leistung umfasst alle notwendigen Schritte zur Versorgung der Einrichtung/en einschließlich aller damit verbundenen Vor- und Nachbereitungsleistungen, und der Entsorgung der anfallenden Speisereste und Abfälle [ggf. ergänzen: „sowie die Reinigung der von ihm hierzu zu nutzenden schulischen Räume“] (siehe dazu näher §§ 5 ff und § 13).
- (2) **Details der Einrichtungen:** Die Details der jeweiligen Einrichtungen sind § 3 / den Angaben zu den entsprechenden Losen zu entnehmen. Hierzu zählen der Liefer- und Leistungsort, die Anzahl der Schüler:innen, ein Ansprechpartner:in vor Ort sowie weitere Details und eine konkrete Beschreibung der Gegebenheiten vor Ort.
- (3) **Brutto-Festpreis:** Der angebotene Preis / die angebotenen Preise ist / sind ein Brutto-Festpreis und für die gesamte Vertragslaufzeit gültig

zu (3) Brutto-Festpreis: Bei längeren Vertragslaufzeiten (z.B. über zwei bis drei Jahre) sollten mit dem Vordruck Preisblatt / Angebotsvordruck mindestens separate Preise für die Jahre ab Jahr 3 abgefragt werden. Preisgleitklauseln sollten wegen der damit verbundenen rechtlichen und praktischen Probleme hingegen möglichst vermieden werden; siehe dazu § 2 Info Preisgleitklausel.

§ 3 Örtliche Gegebenheiten

Die Ergebnisse der Bedarfsermittlung sind Grundlage für § 3:

- Schülerzahlen,
- deren voraussichtliche Entwicklung während der Vertragslaufzeit,
- vorhandene Räumlichkeiten,
- Küchenausstattung,
- Personal,
- Liefer- und Leistungsort,
- Besonderheiten bei der Lieferung und
- Ansprechpartner vor Ort.

✦ **Aufteilung in Lose:** Sollen mehrere Schulen / Lose versorgt werden, so können deren Gemeinsamkeiten in den Textvorschlägen „vor der eckigen Klammer formuliert werden“, Unterschiede können z.B. in separaten Anlagen oder Abschnitten genannt werden

✦ **Info Pläne, Ortsbesichtigungen etc.:**

Empfehlenswert ist es, Grafiken, Pläne, Fotos etc. einzufügen oder als Anlage anzuhängen und ggf. ergänzend die Möglichkeit der Ortsbesichtigung einzuräumen. Eine verpflichtende Ortsbesichtigung darf hingegen nicht gefordert werden, da dies eine mittelbare Diskriminierung auswärtiger Anbieter wäre.

Textvorschläge:

- (1) **Schüler:innenzahlen:** Schüler:innenzahlen / Entwicklung voraussichtlicher Schüler:innenzahlen, Nutzerzahlen der Mittagsverpflegung / des Kiosk-Angebots ... [bitte weiter ergänzen, z.B.: davon im Ganztage, in der Mittagsverpflegung; ggf. sonstige Kunden ...]
- (2) **Prognostizierter Richtwert:** Die im Los angegebene Schülerzahl und Anzahl der voraussichtlich täglich zu liefernden Essensportionen ist ein prognostizierter Richtwert / Erfahrungswert aus der Vergangenheit, der lediglich als Orientierungswert für die Angebotswertung dient. Diese Angaben begründen daher weder einen Anspruch auf eine Abnahme in dieser Höhe noch eine Begrenzung des Umfangs der bereitzustellenden Portionen. Der Auftrag- / Konzessionsnehmer hat keinen Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von bestellten Essen. Es besteht keine Verpflichtung des Auftrag- / Konzessionsgebers / der Schule / Einrichtung / Eltern / Schülerinnen und Schüler zur Abnahme einer bestimmten Anzahl von Essen.
- (3) **Räumlichkeiten:** Räumlichkeiten ... [bitte detailliert beschreiben, z.B.: z.B. Platz, Steckdosen, davon 380 V, Wasser- und Abwasseranschlüsse, Belüftung, Klimatechnik ...]
- (4) **Ausstattung:** Ausstattung ... [bitte detailliert beschreiben, z.B.: vorhandene Geräte, Ausgabe ...]
- (5) **Miete, Kostentragung:** [ggf.:] Miete, Kostentragung (Strom, Wasser, Heizung)

- (6) **Frische Zubereitung vor Ort erlaubt:** [ggf.:] Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressing und Desserts vor Ort ist ausdrücklich erlaubt.
- (7) **Angaben zur Anlieferung:** Angaben zur Anlieferung [Lieferzeiten, Vorsichtshinweise – z.B. Pausenzeiten, Lieferort, z.B. Küche, frei Bordsteinkante, Ladekante ...]
- (8) **Angaben zur Lagerung:** [ggf.:] Angaben zu Lagerung (z.B. für Thermoport, welche Art der Thermoport, hier mit Stromanschluss oder ohne Stromanschluss), Park- und Halteflächen für Fahrzeuge, Lade- und Stellflächen
- (9) **Vorhandenes Personal:** [ggf.:] vorhandenes Personal [bitte detailliert beschreiben, z.B.: Anzahl, Ausbildung ...]
(siehe auch § 11).
- (10) **Regelung zur Personalübernahme:** [ggf.:] Regelung zur Personalübernahme über § 613a BGB hinaus / Verweis auf § 613a BGB]
- (11) **Abfall, -lagerung, -entsorgung:** [ggf.:] Abfall, -lagerung, -entsorgung (siehe auch § 13)

§ 4 Leistungsbeginn, Verpflegungstage, Ferien und zeitweise Abbestellung

Es müssen der Leistungszeitraum, Verpflegungstage und Schließzeiten definiert werden. Außerdem sollten Abbestellungen und der Umgang mit Pandemien und extreme Wetterlagen o.ä. geregelt werden.

✦ Info Anfangs- / Endtermine

Anfangs- / Endtermine sollten bevorzugt in die Sommerferien gelegt werden, so dass der alte Caterer „ausziehen“ und der neue Caterer sich einrichten kann. Es empfiehlt sich daher einen Übergabetermin mindestens zwei Wochen vor Beginn des Schuljahrs zu definieren.

Wenn mehrere Schulen / Lose versorgt werden sollen, müssen schulspezifische Schließzeiten oder Abbestellungsregelungen auch jeweils separat geregelt werden.

Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorgaben zur Vertragslaufzeit. Beispielsweise dürfen grds.

- nicht mehr als 5 Jahre bei Konzessionen (§ 3 Abs. 2 KonzVgV),
- nicht mehr als 4 Jahre bei Rahmenverträgen (§ 21 Abs. 6 VgV),
- bei Rahmenverträgen, die soziale und besondere Dienstleistungen betreffen oder im Unterschwellenbereich ausnahmsweise bis zu 6 Jahren (§ 65 Abs. 2 VgV, § 6 Abs. 2 Satz 3 MS - ehemals § 15 Abs. 4 UVgO)

vereinbart werden.

Zudem gilt auch für die Bestimmung der Vertragslaufzeit das Wettbewerbsprinzip (§ 97 Abs. 1 Satz 1 GWB), d.h., die Leistungen müssen regelmäßig im Wettbewerb vergeben werden. Laufzeiten in der Größenordnung von 7 oder mehr Jahren darf es daher allenfalls in extremen Ausnahmefällen geben, in denen dem Auftrag- / Konzessionsnehmer erhebliche Investitionen abverlangt werden, deren Amortisation einen längeren Zeitrahmen erfordert (z. B. der Bieter muss für eine Frischküche zusätzliche Investitionen tätigen.)

Textvorschläge

- (1) **Vertragszeitraum:** Zwischen dem Auftrag- / Konzessionsgeber und dem Auftrag- / Konzessionsnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag für den Zeitraum ____/____ geschlossen. Der Vertrag beginnt am DD. MMMM JJJJ. Er endet spätestens mit Ablauf des DD. MMMM JJJJ. [Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorgaben zur maximal zulässigen Vertragslaufzeit – siehe dazu die Erläuterungen]
- (2) **Vertragsverlängerung:** [Empfehlung zur Absicherung bei etwaigen Verzögerungen betreffend der Nachfolgeausschreibung:] Der Vertrag verlängert sich um ein Jahr, wenn er nicht zum Ende ersten Quartals ____ gekündigt wird. Maximal sind [z.B. drei] Verlängerungen nach diesem Muster möglicher (Gesamtdauer max. ... [z.B. 4] Jahre). [Bitte beachten Sie auch hier die gesetzlichen Vorgaben zur maximal zulässigen Vertragslaufzeit – siehe dazu die Erläuterungen]
- (3) **Fristlose Kündigung:** Das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt (näher dazu § 21).
- (4) **Verpflegungstage:** [ggf. anpassen:] Die tägliche Versorgung der Schule/n / Einrichtung/en im vertraglich vereinbarten Umfang ist sicher zu stellen. Pro Woche sind grundsätzlich fünf (5) Verpflegungstage (montags bis freitags) vorgesehen. Dies entspricht ca. 160 Verpflegungstagen im Jahr. Diese Angabe dient allein als Orientierung in der Kalkulation und begründet keinen Anspruch auf eine entsprechende Anzahl von Verpflegungstagen.
- (5) **Schulferien und Feiertage:** [ggf. anpassen:] In den landesweiten Schulferien und an den in NRW geltenden gesetzlichen Feiertagen erfolgt keine Verpflegung. Zur Klarstellung übersendet der Auftraggeber / Konzessionsgeber dem Verpflegungsdienstleister spätestens zwei Wochen vor Schuljahresbeginn einen Kalender, aus dem sich die verpflegungsfreien landesweiten Ferien- und Feiertage ergeben.
- (6) [ggf. anpassen:] In den landesweiten Schulferien in NRW findet in den Sommerferien ein Schließungsblock von x Wochen statt. In den Ferienzeiten [ggf. genauer beschreiben] werden regelmäßig ca. x % der OGS-Kinder am Mittagessen teilnehmen.
- (7) **Schulspezifische Schließzeiten:** Die Ferien sowie zusätzliche geplante (schulspezifische) Schließzeiträume (Ausflugs-, Fortbildungs- und Brückentage) sind – soweit zum Zeitpunkt der Erstellung der Vergabeunterlagen schon bekannt – der Anlage [Anlage vom Auftrag- / Konzessionsgeber zu stellen und zu nummerieren] zu entnehmen. Weitere planbare Schließzeiten der Schule werden spätestens [ergänzen, z.B. vier Wochen] vorher durch den Auftrag- / Konzessionsgeber / die Schulleitung / Leitung der Einrichtung / den Ansprechpartner angezeigt.

- (8) **Kein Liefer- / Vergütungsanspruch:** Sollte die Schule an Werktagen ganz oder teilweise geschlossen oder ein Teil der Schüler abwesend sein (z. B. Ausflugs-, Ferien-, Fortbildungs- und Brückentage), besteht insoweit kein Liefer- und Vergütungsanspruch. Eine Veränderung der Portionszahl hat keinen Einfluss auf den Preis.
- (9) **Zeitweise Abbestellung:** Aus wichtigen Gründen, kann die Verpflegung zeitweise durch den Auftrag- / Konzessionsgeber abbestellt werden.
- (10) **Vergütung bei Abbestellung:** Beruht die Abbestellung auf Gründen, die der Auftrag- / Konzessionsgeber zu vertreten hat, erhält der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer eine Vergütung entsprechend der durchschnittlichen Anzahl der an den abbestellten Tagen normalerweise bestellten Essen, abzüglich ersparter Aufwendungen. Beruht die Abbestellung auf Gründen, die der Auftrag- / Konzessionsnehmer zu vertreten hat, entfällt für Zeitraum der Abbestellung der Anspruch auf Vergütung.
- (11) **Höhere Gewalt** (Pandemie, Extremwetter): *Vorschlag, u.a. aus Erfahrungen der Pandemie und Starkregen- / Hochwasserereignissen:* Beruht die Abbestellung auf Umständen, die von keiner der Parteien zu vertreten sind (höhere Gewalt, z.B. Pandemie, extreme Wetterlage, Naturkatastrophe) besteht bei einer Abbestellung bis zu einer Dauer von zwei Wochen oder acht Verpflegungstagen pro Schuljahr kein Anspruch auf eine Kompensation. Dauert die Abbestellung länger, vereinbaren die Parteien einvernehmlich eine Kompensation. Ein Streik bei einer der Vertragsparteien gilt nicht als höhere Gewalt, sondern ist von derjenigen Vertragspartei zu vertreten, die bestreikt wird.
- (12) **Informationspflicht bei Abbestellung:** Der Auftrag- / Konzessionsgeber informiert den Auftragnehmer / Konzessionsnehmer unverzüglich über die Abbestellung sowie deren voraussichtlichen Beginn und das voraussichtliche Ende der Abbestellung.

§ 5 Leistungsumfang

Absatz (1) Produktionssystem

Es müssen die wesentlichen aus dem Produktions- und Ausgabesystem gewählten Leistungspflichten beschrieben werden (siehe Ziffer 3a Produktionssystem und 3b Speisenausgabe).

✦ Offene Formulierung zum Produktionssystem:

Der folgende Textvorschlag ist hinsichtlich der gängigen Produktionssysteme offen formuliert. Der Bieter bestimmt daher mit seinem Angebot darüber, welches Produktionssystem zum Einsatz kommt. Durch den Zuschlag auf das Angebot wird dann das Produktionssystem verbindlich. Ergeben die Ergebnisse der Bedarfsermittlung, dass ausnahmsweise bereits einzelne Produktionssysteme ausgewählt oder ausgeschlossen werden können, so ist der Text entsprechend anzupassen.

Textvorschläge:**(1) Produktionssystem**

- a) Der Auftrag-/Konzessionsnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens nach den definierten Rahmenbedingungen (siehe Ziffer 3c und 3d) und Qualitätsanforderungen dieser Leistungsbeschreibung/dieses Vertrages (siehe §§ 6 ff.) mit dem in seinem Angebot genannten Produktionssystem und abhängig von seinen Angaben im Angebot in eigenen, externen Küchen (Fremdregie ohne Personalgestellung) und/oder vor Ort in der entsprechenden Einrichtung (Fremdregie mit Personalgestellung). Mit der Angebotsabgabe wird verbindlich festgelegt, mit welchem Produktionssystem die Leistung erbracht wird. In Abhängigkeit vom gewählten Produktionssystem gilt Folgendes: Hat der Auftrag- / Konzessionsnehmer sich für ein **temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem („Cook & Chill“ nach DIN 10536, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506 oder „Cook & Freeze“ Temperaturen für Lebensmittel DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506)** entschieden, gilt Folgendes: Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer liefert das Essen temperaturentkoppelt an. Dies bedeutet, dass sowohl der Garprozess, als auch der Prozess des „Chillens“ und „Schockgefrierens“ in der Betriebsstätte des Auftrag- / Konzessionsnehmers erfolgen muss. Speisen bzw. Speisekomponenten werden gekühlt bzw. tiefgefroren angeliefert (Fremdregie ohne Personalgestellung), vor Ort gelagert, regeneriert und ausgegeben (Fremdregie mit Personalgestellung). Die Temperaturvorgaben sowie Vorgaben für Transport und Lagerung zu „Cook & Chill“ nach DIN 10536, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506, „Cook & Freeze“ nach DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506 sind verbindlich.
- b) Hat der Auftrag- / Konzessionsnehmer sich für Warmverpflegung („Cook & Hold“) entschieden, gilt Folgendes: Der Auftrag- / Konzessionsnehmer liefert die Speisen bzw. Speisekomponenten als **Warmverpflegung („Cook & Hold“ Temperaturen für Lebensmittel DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506)** an. Dies bedeutet, dass der Garprozess und Kommissionierung der Speisen in der Betriebsstätte des Auftrag- / Konzessionsnehmers erfolgen muss, und in sog. Thermoportern o.ä. geliefert werden. Die Heißhaltetemperatur von der Kommissionierung über den Transport bis zur Ausgabe ist einzuhalten. Die Temperaturvorgaben sowie Vorgaben für Transport und Lagerung für Warmverpflegung („Cook & Hold“ nach DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506) sind verbindlich.
- c) Hat der Auftrag- / Konzessionsnehmer sich für eine **Frisch/Mischküche („Cook & Serve“ DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506)** entschieden, gilt Folgendes: Der Auftrag- / Konzessionsnehmer produziert die Speisen vor Ort in der Küche des Auftrag-/Konzessionsgebers und gibt diese unmittelbar an die Gäste aus. Die Temperaturvorgaben und Vorgaben für Transport und Lagerung für „Cook & Hold“ (nach DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506) sind verbindlich.

★ Verbindlichkeit von DIN-Normen.

Zwar handelt es sich bei DIN-Normen nicht um Gesetzestexte. Auch wird in der DIN Norm nur von „sollte“, nicht von „muss“ gesprochen. Aber über Sorgfaltspflichten sind die Temperaturvorgaben und Vorgaben für Transport und Lagerung verbindlich zu beachten – und daher auch in der Leistungsbeschreibung bzw. im Vertrag rechtlich verpflichtend vorzuschreiben. Die DIN 10508 beschreibt den derzeitigen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnis zur Bekämpfung von Lebensmittelkeimen (Bundesinstitut für Risikobewertung – BfR - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 037/2020 des BfR vom 27. August 2020 (<https://www.bfr.bund.de/cm/343/schutz-vor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-beim-heisshalten-von-speisen.pdf>)). Sollten sich Schulträger oder Catering-Unternehmen sich nicht an den wissenschaftlichen Standard halten, sind sie im Fall eines eintretenden Schadens (z.B. bei erkrankten Kindern!) haftbar. Neben der zivilrechtlichen Haftung kommt hier auch eine Bestrafung der verantwortlichen Personen zumindest wegen fahrlässiger Körperverletzung (§ 229 StGB) oder gar fahrlässiger Tötung (§ 222 StGB) in Betracht.

(2) [Ggf.] Getränk ... / Getränkeautomat ...**★ Info Getränke:**

Werden Getränke in der Leistungsbeschreibung mit aufgeführt, sind diese unter Ziffer 7b zu finden. Hier müssen sie genau definiert und beschrieben werden, mit Art des Getränkes und deren Qualitätsanforderung sowie deren prognostizierte Menge. Zudem muss auch die Art und Weise der Ausgabe der Getränke genau beschrieben werden, z. B. Angebot von Leitungswasser in Karaffen. Ist in der Einrichtung ein Trinkwasserspender vorhanden, muss zuvor geklärt werden, wer für diesen als Lebensmittelunternehmer verantwortlich ist.

(3) Ausgabezeiten ... [bitte ggf. an Mehrschichtbetrieb denken; ggf. schulspezifisch / losspezifisch definieren]**★ Info Ausgabezeiten:**

Geben Sie die genauen Ausgabezeiten mit Beginn und Ende an, ggfs. pro Schicht weitere Ausgabezeiten (jeweils mit Beginn und Ende) genau definieren. Dies gilt auch für mögliche verschiedene Standorte.

Die im Folgenden **vorgeschlagenen Tätigkeiten im Absatz 4** sind lediglich als Aufzählung zu sehen. Sie müssen die Aufgaben bei Personalgestaltung schul- und kommunalspezifisch anpassen und beschreiben, möglicherweise auch noch weiter ergänzen oder Passagen streichen.

- (4) [Bei Fremdregie / Fremdbewirtschaftung – **Auftrag- / Konzessionsgeber stellt Personal:**] Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss alle notwendigen Arbeiten zur Essensbereitstellung und -ausgabe mit eigenem Personal übernehmen (sog. Fremdregie- / Fremdbewirtschaftung). Das für die Erbringung der Leistungen erforderliche Personal zur Umsetzung des Leistungsgegenstandes wird vom Auftrag- /Konzessionsnehmer gestellt. Der Auftrag- /Konzessionsnehmer übernimmt in den Einrichtungen daher insbesondere auch:
- Vorbereitung der Essenausgabe (von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln, etc.),
 - Annahme der gelieferten Speisen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
 - Regenerieren der angelieferten Speisen,
 - Produzieren der Speisen vor Ort
 - Ausgabe der Speisen,
 - Reinigung und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile,
 - tägliche Reinigung der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten (Räumlichkeiten aufzählen)
 - Grundreinigung der zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster (sofern vorhanden) mindestens [näher bestimmen, z.B.: Frequenz / nach den Hygienestandards nach HACCP ...],
 - sortenreine Erfassung von Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien, sowie ordnungsgemäße Verwertung/Entsorgung von organischen Speiseresten, (siehe auch § 13),
 - sofortige Reklamation von auftretenden Beanstandungen,
 - Bereitstellung von Materialien zur Reinigung und Desinfektion
 - weitere nicht ausdrücklich genannte Maßnahmen, die nach Sinn und Zweck der ordentlichen Leistungserbringung erforderlich sind, gehören zum Leistungsumfang und sind Teil des angebotenen Preises.
- (5) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss die **fachliche Befähigung** und erforderlichen Fortbildungen des vom Auftrags- / Konzessionsnehmers eingesetzten Personals über die gesamte Vertragslaufzeit sicherstellen (siehe auch § 11).
- (6) [ggf. bei Frisch- / Mischküche:] Wird Frisch- / Mischküche angeboten, muss der Auftrag- / Konzessionsnehmer ab Leistungsbeginn mindestens eine Person mit einschlägiger **berufsfachlicher Qualifikation**, beispielsweise Koch / Köchin oder vergleichbar (z.B. Küchenmeister:in oder Diätassistent:in), am Leistungsort beschäftigen (siehe auch § 11).
- (7) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist während des gesamten Produktionsprozesses, über den Transport bis zur Essensausgabe sowie Reinigung und Entsorgung zur Einhaltung sämtlicher **Hygienestandards** verpflichtet (siehe auch § 10).
- (8) [ggf. bei Bedarf:] Die **Anlieferung** muss ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen. [ggf. näher beschreiben, z.B. zulässige Lieferzeiten und Lieferwege]
- (9) [ggf. Vorgaben zu den Lieferfahrzeugen, z.B.:] Es dürfen nur Lieferfahrzeuge mit elektrischem Antrieb eingesetzt werden.
- (10) Es dürfen keine Speisen und **Speisereste** gleichzeitig **transportiert** werden (siehe auch § 13).

Modul 3.2 / Abschnitt 2:

In diesem Abschnitt finden Sie Orientierung zum Speisenangebot (§6) und zur Speisenbeschreibung (§7) sowie Hinweise zu Qualitätsaspekten der Speisen.

§ 7 ist der umfangreichste Paragraf mit Formulierungsvorschlägen zu DGE-Qualitätsstandards, Convenience-Stufen, Bio-Produkte, Tierwohl, faire Produkte, Lebensmittelgruppen und Zubereitung.

7. b Leistungsbeschreibung: Anforderungen an die Mittagsverpflegung (§§ 6–7)

Nutzen Sie für die qualitative und quantitative Leistungsbeschreibung den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen als Grundlage – insbesondere

- Kapitel 3 „Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung“ und
- Kapitel 4 „Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung“

Aufgrund der schulspezifischen Eigenarten (z. B. interkulturelle Aspekte), sollten die Grundgedanken zu den Inhalten des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen auf jede Schule / Kommune individuell abgestimmt und im Team (z. B. Schulträger, Schulleitung, Verpflegungsbeauftragte, Vertreter:innen aus Lehrer-, Schüler- und Elternschaft) entschieden werden. Dazu sollten lebensmittelbezogenen Kriterien, wie zu den Lebensmittelgruppen, Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sowie zu den Orientierungsmengen für Lebensmittel festgelegt werden. Der DGE-Qualitätsstandard gibt hier den Rahmen vor.

Hilfestellung bieten dazu die Kapitel 3 und 4 im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Nutzen Sie unbedingt die Checkliste des DGE-Qualitätsstandards, um alle Aspekte zu den oben genannten lebensmittelbezogenen Kriterien im Team zu diskutieren, damit alle Ihnen wichtigen Kriterien berücksichtigt werden. Formulieren Sie aus Ihren im Rahmen der Bedarfsermittlung erarbeiteten Kriterien Ihre individuellen konkreten Texte für die Leistungsbeschreibung. Evtl. haben Sie auch schon ein schuleigenes Verpflegungskonzept entwickelt, welches die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards (zum Teil) enthält und Sie für die Formulierung der Leistungsbeschreibung (LB) nutzen können.

★ Stichwort Zertifizierung

Es gibt grundsätzlich die Möglichkeit, eine Zertifizierung in der LB zu fordern. Aufgrund des Gleichbehandlungsgrundsatzes und Diskriminierungsverbotes muss im Falle der Forderung einer Zertifizierung (z.B. DGE-Zertifizierung) in der LB „oder gleichwertig“ hinzugesetzt werden. Dienstleister sind im Normalfall für lediglich eine Menülinie zertifiziert. Dies bedeutet, dass für diese Menülinie die z.B. im DGE-Qualitätsstandard formulierten Anforderungen erfüllt werden. Darüber hinaus können die Dienstleister durchaus auch weitere, nicht zertifizierte Menülinien anbieten. Eine in der LB geforderte Zertifizierung kann möglicherweise den Bieterkreis einschränken. Nutzen Sie dazu auch die Ergebnisse Ihrer Bedarfsermittlung/Markterkundung. Mit gut durchdachten und formulierten Kriterien in der LB können so auch Qualitätskriterien festgelegt werden, die nicht unbedingt eine Zertifizierung benötigen.

Grundsätzlich gibt es verschiedene Möglichkeiten des Speisenangebots. Entscheiden Sie sich innerhalb Ihres Teams, immer bezogen auf die Ergebnisse der Bedarfsermittlung/Markterkundung vor Ort (Mensa / Ausgabe / Küche).

§ 6 Speisenangebot in Abhängigkeit vom Ausgabesystem

Aus den folgenden Vorschlägen für die Ausgabesysteme können Sie Ihre verbindlichen Kriterien auswählen, individuell anpassen und für die LB formulieren.

Folgende Kriterien des Speisenangebotes bezogen auf das Ausgabesystem sind zu bedenken:

1. Cafeteria-Line:

✦ **Informationen zur Cafeteria-Line:** Möglicherweise variiert die Anzahl der Menülinien in der Grund- und weiterführenden Schule. Schüler:innen der weiterführenden Schulen möchten oftmals mehr Auswahlmöglichkeiten. Dies erhöht die Akzeptanz. Bei Schüler:innen der Grundschulen genügt oftmals eine Ovo-lacto-vegetarische Alternative zur Hauptmenülinie.

Textvorschlag Cafeteria-Line:

[x (1 oder ggf. mehrere)] Menülinien werden angeboten

- Komponentenauswahl wird ermöglicht [x (1 oder ggf. mehrere) sind im Angebot.]
- Mischkost: Nach DGE-Qualitätsstand max. 1 Fleischgericht innerhalb von 5 VT, ggf. auch an mehreren Tagen ein Fleischangebot, angepasst an die Gegebenheiten vor Ort.
- Ovo-lacto-vegetarische Kost: nach DGE-Qualitätsstand täglich im Angebot.
- Salatteller als eigenständige Menülinie in Kombination mit einer Stärkebeilage wie z. B. Brot / Brötchen.
- Modernes Snackangebot: z. B. kulturspezifische Angebote wie Falafel, Streetfood-Angebot wie z. B. Burger, Bowles-Angebot in Schüsseln

✦ Erläuterungen zum Snackangebot:

Um bei Kindern und Jugendlichen die Akzeptanz zu erhöhen, ist ein Snackangebot möglich. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass oftmals abends warm gegessen wird und das Mittagessen kleiner ausfallen sollte. Zu bedenken ist hier ein mögliches zusätzliches Verpackungsaufkommen. Eine Alternative ist hier, Mehrweg-Angebote zu nutzen. Zu überlegen ist dann, wer für das zusätzliche Mehrweg-Geschirr zuständig ist. Möglicherweise fallen hierbei zusätzliche Kosten (für Mehrweg-Geschirr und Reinigung), zumeist aufgeschlagen auf das Angebot, an.

2. **Buffetform:** z. B. Free-flow-Systeme oder ergänzend zur Menülinie:
 - Anzahl und Bezeichnung der Buffets, z. B. Salatbar, Nudelbar / Pastastation, Snackangebot, Dessertbar, Wokstation, etc.
3. **Speiseausgabe in Schüsseln (z. B. OGS):**
 - Anforderung an ein Menü siehe oben Nr. 1
 - ggf. Möglichkeit der Komponentenauswahl (z. B. bei Sättigungs- / Gemüsekomponente)
 - Alternativ: täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü im Angebot
4. **Weitere Kriterien zur Speisenausgabe:**
 - Der Auftragnehmer stellt den zu beliefernden Küchen einen Kellenplan [ggf. entsprechende Portionierungshilfe] zur Verfügung, damit die vom Bieter kalkulierten Portionsgrößen eingehalten werden können.

★ **Erläuterungen zum Kellenplan:** Für jede Mahlzeit sollte ein Kellenplan als Hilfe bei der Bestimmung der Portionsgröße erstellt werden. Dabei wird das Kellenmaß bzw. die Stückzahl jeder einzelnen Komponente eingetragen. Portionierungshilfen wie genormte Kellen, Schälchen oder Portionierer mit unterschiedlichem Volumen können zum Einsatz kommen.

- Das Ausgabepersonal geht freundlich auf die Schüler:innen ein und gibt Auskunft zu den angebotenen Speisen, auch bzgl. Stückzahl, Austausch von Komponenten und Nachschlag.
- Portionswünsche der Schüler:innen werden erfragt und im Rahmen der verfügbaren Mengen umgesetzt. Die Einhaltung wird regelmäßig überprüft (z. B. durch Befragungen).
- [Ggf.:] Für ein Selbstbedienungsbuffet wird entsprechend geeignetes Anlagebesteck ausgegeben [ggf.: „und eine Angabe der Stückzahl oder zu entnehmenden Menge deutlich sichtbar ausgehängt“].

§ 7 Beschreibung der Speise

Grundsätzlich gibt es verschiedene Möglichkeiten des Speisenangebots. Entscheiden Sie sich innerhalb Ihres Teams, immer bezogen auf die Ergebnisse der Bedarfsermittlung/Markterkundung vor Ort (Mensa / Ausgabe / Küche). Dabei sollten Sie folgende Aspekte bedenken, die im weiteren Verlauf detaillierter betrachtet werden:

- (1) Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sowie Lebensmittelmengen
- (2) Convenience-Produkte
- (3) Bio-Produkte
- (4) Tierwohl
- (5) Regionalität
- (6) Saisonalität
- (7) Faire Produkte
- (8) Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung

Im Rahmen von § 7 (Beschreibung der Speise) wird zunächst die grundlegende Zusammensetzung der Speise erläutert; anschließend werden die Aspekte (1) bis (8) im Einzelnen vertieft.

Formulierungsvorschlag: Zusammenstellung der Speise:

Eine Speise besteht grundsätzlich aus einer Hauptkomponente, Stärke- und Gemüsebeilage. Die Gemüsebeilage kann als gegartes Gemüse oder Rohkost bzw. Salat angeboten werden.

✦ Optional können Sie ein **Dessert** in der Leistungsbeschreibung mit aufnehmen. Auch hier sollten Sie die Qualitäten, Häufigkeiten und Mengen genau definieren.

Formulierungsvorschlag Dessert:

Ein Dessert wird angeboten als:

- 2 - 3 x / Woche frisches Stückobst, oder:
- 1 x / Woche Naturjoghurt mit Obst, oder:
- max. 1 x pro Woche Milchreis, Quark (leicht gesüßt)*, oder:
- max. 1 x pro Woche Süßspeisen wie Pudding, Kuchen, Teilchen, Gebäck etc.

*Falls Sie den Begriff „leicht gesüßt“ verwenden möchten, müssen Sie diesen definieren, z. B. analog zur DGE-Zertifizierung (6 g Zucker pro 100 g Speise). Ansonsten ist „leicht gesüßt“ nicht eindeutig zu verstehen und sollte nicht verwendet werden.

Die grundlegende Zusammenstellung der Speise ist damit definiert. Im nächsten Schritt geht es um die Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sowie Lebensmittelmengen für die Leistungsbeschreibung.

(1) Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten , Lebensmittelmengen

In der folgenden Tabelle werden **die Lebensmittelqualitäten** und **-häufigkeiten** sowie **Lebensmittelmengen** als **Orientierungswerte** auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards aufgeführt.

Die Orientierungswerte stellen lediglich eine Kalkulationsmöglichkeit dar. In der Realität sind sie den Gegebenheiten vor Ort anzupassen (hinsichtlich Lebensmittelverschwendung als auch Nachschlag einzelner Komponenten).

Die Anforderungen an die Qualität der Speiseplanung in Bezug auf Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sowie Orientierungswerte für Lebensmittelmengen bezogen auf 5 Verpflegungstage pro Schüler:in (für Primarstufe und Sekundarstufe) sind nachfolgend aufgeführt.

★ Erläuterungen zu den Textvorschlägen:

- Die Inhalte der nachfolgenden Tabelle sind im Hinblick auf die Besonderheiten des Einzelfalls (des Loses / der Schule) und der konkreten Beschaffung individuell anzupassen, sowie eindeutig zu beschreiben (siehe auch die von Ihnen zuvor individuell formulierten Textvorschläge basierend auf der Checkliste für die Verpflegung in Schulen.
- Formulieren Sie für jede Lebensmittelgruppe Ihre eigenen Qualitäts-Anforderungen, die Sie im Rahmen der Bedarfsermittlung im Team besprochen haben.
- Die Tabelle dient für Sie zur Orientierung und besseren Übersicht.

Die Tabelle bezieht sich in den meisten Fällen auf 5 Verpflegungstage (VT). Für mehr Kreativität bei der Speiseplanung werden einige Lebensmittelgruppen auf 20 VT bezogen. Die o. g. Checkliste berücksichtigt die Einteilung in 5 VT / 20 VT.

★ Informationen zur Tabelle DGE-Qualitätsstandard Mischkost und ovo-lacto-vegetarische Kost:

- Im Folgenden wird die Tabelle zur Mischkost und auch zur ovo-lacto-vegetarischen Kost dargestellt. Sie entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard und sind aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse formuliert worden.
- Sie sollten immer die aktuellste Auflage des DGE-Qualitätsstandards zugrunde legen.
- Die Tabellen können – nach Ihrer Entscheidung – komplett übernommen werden oder es werden nur Teilaspekte übertragen und die Tabelle angepasst-.

★ Erläuterungen zu den Orientierungswerten:

- Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.
- Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen.
- Dabei sollten vor allem die Wünsche der Schüler:innen hinsichtlich der Portionsgrößen berücksichtigt werden.

Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

Mischkost

Übersicht Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten sowie Orientierungswerte für Lebensmittelmengen – Kostform Mischkost

Die nachfolgende Übersicht fasst – getrennt nach neun Lebensmittelgruppen (Abkürzung LM für Lebensmittel) – Qualitätsanforderungen, empfohlene Einsatzhäufigkeiten sowie Orientierungswerte für Lebensmittelmengen (je Schüler:in) für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen in Mischkost zusammen. Grundlage sind die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen; die Tabelle dient als Orientierungs- und Arbeitshilfe für die Formulierung einer schulspezifischen Leistungsbeschreibung.

Ihre Entscheidungen hinsichtlich der Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten:

Option 1:

Zu 100 % konform mit dem DGE-Qualitätsstandard

Sie können folgende Tabellen in Ihre Leistungsbeschreibung übernehmen

Option 2:

Sie entscheiden sich für **Teilaspekte** aus den Tabellen,

dann sollten Sie jeden einzelnen Aspekt je Lebensmittelgruppe eindeutig formulieren oder Sie passen die Tabellen entsprechend an.

✦ Achten Sie bei Ihren Entscheidungen immer auf **Plausibilität** auch hinsichtlich der weiteren formulierten Forderungen.

✦ Die Orientierungswerte sind keine Fixwerte, sondern dienen der plausiblen Portionierungs- und Kalkulationsgrundlage; sie müssen im Betrieb (Akzeptanz, Ausgabeform, Nachschlagregelungen, Abfallvermeidung) passend umgesetzt werden.

Übersicht Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten

für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen

Mischkost an fünf VT (je Schüler:in)

(inklusive Orientierungswerte für Lebensmittelmengen; VT = Verpflegungstage)

Quelle: modifiziert nach: DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen;
5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023

Tab. 1: Übersicht Mischkost: Qualitäten, Häufigkeiten, Orientierungswerte

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittelhäufigkeit	Orientierungswerte ¹ für Lebensmittelmengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Als Stärkekomponente: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln <i>(abwechslungsreich anbieten)</i>	- Vollkornprodukte (z. B. Vollkornnudeln, -brot, -brötchen, -mehle) - Pseudogetreide (Quinoa, Amaranth, Buchweizen) - Kartoffeln (roh oder vorgegart) - Parboiled Reis oder Naturreis	5 x (1 x täglich) davon: - mind. 1 x Vollkornprodukte - max. 1 x Kartoffelerzeugnisse²	P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g
Gemüse und Salat³	- Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) - Hülsenfrüchte⁴ - Salat	5 x (1 x täglich) davon: - mind. 2 x Rohkost - mind. 1 x Hülsenfrüchte	P: ca. 800 g S: ca. 900 – 1200 g Hülsenfrüchte: P: ca. 80 g S: ca. 100 – 120 g

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

² Kartoffelerzeugnisse sind hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte, z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Kartoffelpüree- oder Kartoffelknödel-Erzeugnisse

³ in Stifte oder Scheiben: geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet

⁴ Hülsenfrüchte: z. B. Erbsen, Linsen, weiße Bohnen, Sojabohnen, Kichererbsen, Mungobohnen

Lebensmittel- gruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittel- häufigkeit	Orientierungs- werte ⁵ für Lebensmittel- mengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Obst⁶	- Obst (frisch oder tiefgekühlt) jeweils ohne Zucker und sonstige süßenden Zutaten - Nüsse⁷ (ungesalzen) und Ölsaaten⁸	mind. 2 x davon: - mind. 1 x als Stückobst	P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g
Milch und Milchprodukte⁹	- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut - Speisequark: max. 5 % Fett absolut ➔ jeweils ohne Zucker und sonstige süßenden Zutaten - Käse: max. 30 % Fett absolut	mind. 2 x	P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g

⁵ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

⁶ Obst im Ganzen, aufgeschnitten, Obstspieße, Obstsalat

⁷ Nüsse sind wichtige Nährstofflieferanten, da sie ungesättigte Fettsäuren enthalten (hoher Gehalt an alpha-Linolensäure).

⁸ Ölsamen, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen gehören botanisch zu den Gemüsen. Da sie auf Nährstoffebene große Ähnlichkeit mit den Nüssen und Kernen aufweisen, werden sie hier zu einer gemeinsamen Gruppe zusammengefasst.

⁹ Milch und Milchprodukte: z. B. in Desserts (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake), z. B. Käse im Auflauf, Joghurt im Dipp, Milch in Soßen.

Lebensmittel- gruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittel- häufigkeit	Orientierungs- werte ¹⁰ für Lebensmittel- mengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Fleisch, Wurst, Fisch¹¹ und Eier¹²	- mageres Muskelfleisch (z. B. Hähnchen- und Putenbrust, Hühnerfrikassee, Putenkeule sowie Rücken, Keule und Schulter vom Schwein, Lamm und Rind) <i>[Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird bei Bedarf eine Alternative angeboten.]</i>	max. 1 x Fleisch¹³ / Wurstwaren davon: - mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch¹⁴ davon: - mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 VT -	Fleisch / Wurstwaren: P: ca. 60 g S: ca. 70 – 90 g Fisch: P: ca. 45 g S: ca. 50 – 70 g

¹⁰ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

¹¹ Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. nachhaltig betriebenen Aquakulturen, z. B. Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC) oder in vergleichbarer Qualität. Orientierung bietet der Fischatgeber der Verbraucherzentrale:
<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/nachhaltigkeit/nachhaltigen-fisch-kaufen-nicht-nur-auf-die-fischart-kommt-es-an-69647> (zuletzt aufgerufen 30.01.2026)

https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischatgeber_2022_web.pdf (zuletzt aufgerufen 30.01.2026)

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/guter-fisch> (zuletzt aufgerufen 30.01.2026)

¹² Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen der DGE wurde für das Mittagessen mit 20 bis 30 g Ei (Mischkost) pro Woche gerechnet.

¹³ Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege) und Fleischwaren.

¹⁴ Fisch: Gute Lieferanten für Omega-3-Fettsäuren: fette Seefische (z. B. Lachs, Makrele, Hering) und fette einheimische Süßwasserfische (z. B. Forelle, Karpfen). Beispiele für jodreiche Seefische: Kabeljau, Schellfisch, Seelachs.

Lebensmittel- gruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittel- häufigkeit	Orientierungs- werte ¹⁵ für Lebensmittel- mengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Öle und Fette	- Rapsöl <i>Möglich ist auch die Verwendung von:</i> - Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl - Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardöl für die Speisenzubereitung	P: ca. 30 g S: ca. 30 – 40 g
Kräuter und Gewürze	- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze vielfältig einsetzen - Jodsalz verwenden, sparsam salzen - keine künstlichen Aromen - keine Geschmacksverstärker		
süße Hauptgerichte	- z. B. Eierpfannkuchen oder Milchreis	max. 2 x in 20 VT	
frittierte und / oder panierte Produkte	- (vor)frittierte und / oder panierte Komponenten: wie z. B. Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf. - Zu dieser Kategorie zählen auch Speisen, die in Fett schwimmend ausgebacken werden, wie z. B. Reibekuchen oder Pfannkuchen.	max. 4 x in 20 VT	

¹⁵ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

Ovo-lacto-vegetarische Kost

Übersicht Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten sowie Orientierungswerte für Lebensmittelmengen – Kostform Ovo-lacto-vegetarische Kost

Die folgende Übersicht zeigt – ebenfalls nach Lebensmittelgruppen gegliedert – LM-Qualitäten, Einsatzhäufigkeiten und Orientierungswerte für LM-Mengen (je Schüler:in) für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen in ovo-lacto-vegetarischer Kost. Sie basiert auf dem DGE-Qualitätsstandard und unterstützt Sie dabei, Anforderungen an Speiseplanung und Wareneinsatz systematisch und nachvollziehbar in die Leistungsbeschreibung zu übertragen.

Die Orientierungswerte sind keine Fixwerte, sondern dienen der plausiblen Portionierungs- und Kalkulationsgrundlage; sie müssen im Betrieb (Akzeptanz, Ausgabeform, Nachschlagregelungen, Abfallvermeidung) passend umgesetzt werden.

Ihre Entscheidungen hinsichtlich der Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten (Ovo-lacto-vegetarische Kost):

Option 1:

Zu **100 % konform mit dem DGE-Qualitätsstandard**

Sie können folgende Tabellen in Ihre Leistungsbeschreibung übernehmen

Option 2:

Sie entscheiden sich für **Teilaspekte** aus den Tabellen,

dann sollten Sie jeden einzelnen Aspekt je Lebensmittelgruppe eindeutig formulieren oder Sie passen die Tabellen entsprechend an.

✦ Achten Sie bei Ihren Entscheidungen immer auf **Plausibilität** auch hinsichtlich der weiteren formulierten Forderungen.

✦ Die Orientierungswerte sind keine Fixwerte, sondern dienen der plausiblen Portionierungs- und Kalkulationsgrundlage; sie müssen im Betrieb (Akzeptanz, Ausgabeform, Nachschlagregelungen, Abfallvermeidung) passend umgesetzt werden.

Übersicht Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten

für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen

Ovo-lacto-vegetarische Kost an fünf VT (je Schüler:in)

(inklusive Orientierungswerte für Lebensmittelmengen; VT = Verpflegungstage)

Quelle: modifiziert nach: DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen;
5.Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023

Tab. 2: Übersicht Ovo-lacto-vegetarische Kost: Qualitäten, Häufigkeiten, Orientierungswerte

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittelhäufigkeit	Orientierungswerte ¹⁶ für Lebensmittelmengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Als Stärkekomponente: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln <i>(abwechslungsreich anbieten)</i>	- Vollkornprodukte (z. B. Vollkornnudeln, -brot, -brötchen, -mehle) - Pseudogetreide (Quinoa, Amaranth, Buchweizen) - Kartoffeln (roh oder vorgegart) - Parboiled Reis oder Naturreis	5 x (1 x täglich) davon: - mind. 1x Vollkornprodukte - max. 1 x Kartoffelerzeugnisse¹⁷	P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g
Gemüse und Salat¹⁸ <i>(Angebot überwiegend saisonaler Produkte)</i>	- Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) - Hülsenfrüchte¹⁹ - Salat	5 x (1 x täglich) davon: - mind. 2 x Rohkost - mind. 1 x Hülsenfrüchte	P: ca. 900 g S: ca. 1000 – 1400 g Hülsenfrüchte: P: ca. 140 g S: ca. 150 – 200 g

¹⁶ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

¹⁷ Kartoffelerzeugnisse sind hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte, z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Kartoffelpüree- oder Kartoffelknödel-Erzeugnisse

¹⁸ in Stifte oder Scheiben: geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet

¹⁹ Hülsenfrüchte: z. B. Erbsen, Linsen, weiße Bohnen, Sojabohnen, Kichererbsen, Mungobohnen

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittelhäufigkeit	Orientierungswerte ²⁰ für Lebensmittel-mengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Obst²¹ (Angebot überwiegend saisonaler Produkte)	- Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne jeweils Zucker und sonstige süßenden Zutaten - Nüsse²² (ungesalzen) und Ölsaaten²³	mind. 2 x davon: - mind. 1 x als Stückobst - mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten	P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g P: ca. 25 g S: ca. 25 – 30 g
Milch und Milchprodukte²⁴	- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut - Speisequark: max. 5 % Fett absolut ➔ jeweils ohne Zucker und sonstige süßenden Zutaten - Käse: max. 30 % Fett absolut	mind. 2 x	P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g
Öle und Fette	- Rapsöl <i>Möglich ist auch die Verwendung von:</i> - Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl - Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardöl für die Speisenzubereitung	P: ca. 30 g S: ca. 30 – 40 g

²⁰ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

²¹ Obst im Ganzen, aufgeschnitten, Obstspieße, Obstsalat

²² Nüsse sind wichtige Nährstofflieferanten, da sie ungesättigte Fettsäuren enthalten (hoher Gehalt an alpha-Linolensäure).

²³ Ölsamen, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen gehören botanisch zu den Gemüsen. Da sie auf Nährstoffebene große Ähnlichkeit mit den Nüssen und Kernen aufweisen, werden sie hier zu einer gemeinsamen Gruppe zusammengefasst.

²⁴ Milch und Milchprodukte: z. B. in Desserts (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake), z. B. Käse im Auflauf, Joghurt im Dipp, Milch in Soßen.

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität	Lebensmittelhäufigkeit	Orientierungswerte ²⁵ für Lebensmittel-mengen jeweils für Primarstufe (P) Sekundarstufe (S)
Kräuter und Gewürze	- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze vielfältig einsetzen - Jodsalz verwenden, sparsam salzen - keine künstlichen Aromen - keine Geschmacksverstärker		
süße Hauptgerichte	- z. B. Eierpfannkuchen oder Milchreis	max. 2 x in 20 VT	
Fleischalternativen: industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	- dazu zählen hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- Milchbasis sowie aus Seitan - Tofu sowie eingelegter Tofu ohne Weiterverarbeitung zählt nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt	max. 4 x in 20 VT	
frittierte und / oder panierte Produkte	- frittierte und / oder panierte Komponenten: wie z. B. Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Gemüse-Schnitzel/-stäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf. Dazu zählt in Fett schwimmend ausgebackene Speisen wie z. B. Reibekuchen oder Pfannkuchen.	max. 4 x in 20 VT	

²⁵ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen, d. h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die Lebensmittelmengen bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und von jedem Essensanbieter individuell zu berechnen. Eine bedarfsgerechte Bemessung der Portionsgrößen ist die Voraussetzung für ein verantwortungsvolles ökonomisches und ökologisches Handeln.

(2) Einsatz von Convenience-Produkten

Convenience-Produkte haben in der Gemeinschaftsverpflegung durchaus eine Berechtigung. Es kommt immer auf das Produktionssystem und die spezifischen Ressourcen und Kapazitäten (Raum, Zeit, Personal, Budget) in der entsprechenden Einrichtung an. Im Zuge der **nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für „Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“** (beginnend in 2018) soll auf die Reduzierung der o. g. Inhaltsstoffe und/oder des Kaloriengehaltes geachtet werden.

Bei der Diskussion über den Wareneinsatz wird insbesondere die Art und Qualität der eingesetzten (Roh-)Waren oder der Ausgangsware definiert. Eine entscheidende Frage in diesem Zusammenhang ist die Convenience-Stufe der eingesetzten Lebensmittel. Convenience-Produkte sind in unterschiedlichem Ausmaß küchentechnisch vorverarbeitet, weshalb bei ihrem Einsatz Küchenarbeitszeit und Geräte eingespart werden können. Je höher die Convenience-Stufe, desto mehr diesbezügliches Einsparpotential ist vorhanden. Dafür sind diese Produkte u.U. teurer.

Neben diesen organisatorischen und wirtschaftlichen Überlegungen sind bei der Auswahl von Convenience-Produkten auch Qualitätsanforderungen zu berücksichtigen. Der DGE-Qualitätsstandard beschreibt Anforderungen an den Einsatz von Convenience-Produkten primär über den Grad der Verarbeitung: Unverarbeitete und gering verarbeitete LM werden bevorzugt eingesetzt; stark verarbeitete LM werden – soweit verwendet – stets mit gering verarbeiteten LM bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt. Ergänzend spielt die Produktauswahl eine Rolle – u. a. werden LM nach Fett-, Zucker- und Salzgehalt sowie Energiedichte ausgewählt und Produkte ohne Palm(kern)fett/-öl oder Kokosfett bevorzugt. Die nachfolgende Übersicht ergänzt diese inhaltliche Orientierung um eine in der Gemeinschaftsverpflegung gebräuchliche Stufenklassifikation (0–V). Sie unterstützt dabei, den Verarbeitungsgrad konkreter Produkte einzuordnen und damit die Vorbereitung einer schulspezifischen Leistungsbeschreibung zu strukturieren. Welche Anforderungen darin letztlich verbindlich festgelegt werden, entscheidet der Auftrags- / Konzessionsgeber.

★ Hinweis: Was sind Convenience-Stufen?

- Convenience-Produkte sind in unterschiedlichem Ausmaß vorverarbeitet – die Convenience-Stufe beschreibt den Grad der industriellen Vorverarbeitung eines Lebensmittels.
- Je höher die Stufe, desto weiter ist das Produkt vorverarbeitet und desto geringer ist der Arbeitsaufwand in der Küche.
- Die Tabelle unten zeigt alle sechs Stufen mit Definition, Beispiel und den noch zu erbringenden Arbeiten.

Weitere Informationen zur Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen sowie zu Vor- und Nachteilen

Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Tab. 3: Einteilung der Convenience-Produkte in Stufen

Convenience-Stufe	Definition	Beispiel	Arbeiten zur nächsten Stufe
Grundstufe	Unbehandelte Ware	Tierhälften, Gemüse, ungewaschen	Waschen, schälen, entkernen, entbeinen, Fleisch zerlegen, entfernen aller ungenießbaren Teile
Küchenfertig	Lebensmittel müssen vor dem Garen vorbereitet werden	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	Zerkleinern, portionieren, panieren
Garfertig	Ohne weitere Vorbereitung zu garen, Rezeptleistung ab dieser Stufe meist nicht mehr durch den Koch erbracht	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes, gewürztes Fleisch	Kochen, braten, dämpfen, schmoren
Aufbereitetfertig	Durch das Aufbereiten (z.B. Mischen, Auffüllen, Würzen) verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree	In Flüssigkeit anrühren, (Nach-) Würzen
Regenerierfertig	Durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte einzelne Komponenten oder fertige Menüs	Aufwärmen
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	

Quelle: modifiziert nach Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, November 2020, Seite 11

★ Info Menge eingesetzter Convenience-Produkte:

Die Menge der eingesetzten Convenience-Produkte beeinflusst die Küchenaustattung- und -geräteplanung sowie den erforderlichen Personaleinsatz. Dazu ein Beispiel: Wird täglich Gemüse für Rohkost ungeputzt angeliefert, das gewaschen und geschnitten werden muss, müssen dafür sowohl Arbeitsgeräte (z. B. Universalküchenmaschine, tiefe Edelstahlbecken, Edelstahltische etc.) als auch Personalarbeitszeit zur Verfügung gestellt werden – im Vergleich zur täglichen Anlieferung geschnittener und unter Schutzatmosphäre verpackter Rohkost. Weitere Beispiele sind die Anlieferung geschälter Kartoffeln oder TK-Fleisch- oder Fischkomponenten.

Welche der folgenden Textvorschläge möchten Sie für Ihre Leistungsbeschreibung zu § 7 Aspekt (2) Convenience-Produkte übernehmen?

Wählen Sie die für Ihre Einrichtung zutreffenden Anforderungen aus und passen Sie diese bei Bedarf an.

Anforderungen an die Lebensmittelqualitäten hinsichtlich der Convenience-Stufen

- In der Produktionsküche werden neben gänzlich unverarbeiteten Lebensmitteln auch geringfügig verarbeitete Lebensmittel und Komponenten eingesetzt (wie z. B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch).
- Zu vermeiden sind:
 - hochverarbeitete Produkte (wie z. B. Salatdressing, Kartoffelpüree in Pulverform),
 - regenerierfertige Lebensmittel (z.B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs) oder
 - verzehr- und tischfertige Lebensmittel (z.B. kalte Soßen, fertige Salate, Desserts).
- Falls hochverarbeitete Produkte eingesetzt / verarbeitet werden, müssen diese grundsätzlich mit gering verarbeiteten Lebensmitteln / Komponenten kombiniert oder ergänzt werden.

Weitere Bedingungen zum Einsatz von Convenience-Produkten sind verbindlich:

- Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden eingesetzt.
- Produkte mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und / oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.
- Frittierte und / oder panierte Produkte werden max. 4 x in 20 VT eingesetzt.
- Industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch (stark verarbeitete, küchenfertige Produkte wie z. B. „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge, z. B. auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan) werden max. 4 x in 20 VT eingesetzt. Tofu, Seitan und Tempeh (natur oder mariniert), die nicht weiterverarbeitet sind, zählen nicht als industriell hergestellte Alternative zu Fleisch und Fisch.

(3) Bio-Produkte

Anforderungen an die Lebensmittelqualitäten hinsichtlich ökologisch erzeugter Lebensmittel

Der Bio-Anteil bezogen auf den Gesamtwareneinsatz kann anhand zwei verschiedener Bezugsgrößen festgelegt werden:

- monetärer Wareneinsatz
- gewichts- oder volumenmäßiger Wareneinsatz.

★ Bitte bei der Festsetzung des Bio-Anteils die Erkenntnisse aus der Markterkundung berücksichtigen: In welcher Höhe können Bio-Anteile überhaupt durchgesetzt werden?

1. Monetärer Wareneinsatz

A) Monetärer Wareneinsatz bezogen auf die auszugebenen Speisen in der Schule /

Einrichtung:

Hierbei bezieht sich die Prozentangabe des Bio-Anteils auf den monetären Gesamtwareneinsatz.

Dazu ein Beispiel:

30 % des monetären Wareneinsatzes werden in Bio-Produkte investiert und 70 % in konventionelle Produkte. Bei der Angabe eines monetären Bio-Anteils kann der Caterer / Bieter Warengruppen flexibel einsetzen. So kann z. B. bei saisonalem Bio-Einkauf die Menge bzw. das Volumen am Gesamtwareneinsatz gesteigert werden, da saisonale Bio-Produkte oftmals günstiger angeboten werden als außerhalb der Saison.

Wenn der monetäre Wareneinsatz auf Warengruppen bezogen wird, hat der Bieter innerhalb dieser Warengruppe die Möglichkeit, das Volumen des Bio-Anteils zu verändern aufgrund unterschiedlicher Preise, z. B. bei der Warengruppe Gemüse.

Dazu ein Beispiel:

Bei gleichen monetären Wareneinsatz kann der Bieter z. B. mehr Kartoffeln einkaufen als Brokkoli. Der monetäre Wareneinsatz bleibt dabei gleich. Das gewichtsmäßige Volumen des Bio-Anteils kann dadurch aber gesteigert werden.

B) Monetärer Wareneinsatz bezogen auf den produzierenden Betrieb / Dienstleister:

Die neue Bio-AHVV ermöglicht es Dienstleistern, die zertifizierte Bio-Ware einsetzen, diese durch ein drei-stufiges Modell sichtbar zu machen (Hilfestellung durch den Leitfaden zur Umsetzung der Bio-AHVV):

- Bronze: 20 – 49 %
- Silber: 50 – 89 %
- Gold: 90 – 100 %



Abb. 2: Bio AHV - Logo in Bronze, Silber oder Gold

Foto: ©BMLEH

Quelle: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download/>

★ Geltungsbereich der Bio-AHVV-Stufe

- Der monetäre Bio-Wareneinsatz bezieht sich ausschließlich auf das produzierte Gesamtvolumen im Betrieb des Dienstleisters.
- Ein monetärer Bio-Wareneinsatz bezogen auf die jeweilige Schule/Einrichtung (z. B. 30 % Bio) kann dabei nicht konkret / transparent abgebildet werden.

★ Beispiel Auszeichnung in Bronze:

Der Auftrag- / Konzessionsgeber fordert eine Auszeichnung in Bronze, so dass sich der monetäre Bio-Anteil bezogen auf das Gesamtvolumen innerhalb einer Spanne von 20 – 49 % Bio-Anteil bewegt. Fordert der Auftrag- / Konzessionsgeber zusätzlich einen 30 %igen Bio-Anteil für seine Schule/Einrichtung, muss eine Kombination aus 1 A und 1 B gefordert werden. *(Hinweis: 1 A bezieht sich auf den Bio-Anteil der jeweiligen Schule/Einrichtung. 1 B bezieht sich auf den Bio-Anteil im produzierenden Betrieb. Siehe oben).* Der Auftraggeber muss dazu in seinen Ausschreibungsbestimmungen eine Bestätigung der Öko-Kontrollstelle über den genau erreichten Bio-Anteil durch den Bieter einfordern.

Dazu muss der Bieter mit seiner Öko-Kontrollstelle vorher klären, dass zusätzlich zur Auszeichnung der geforderte Bio-Anteil im Kontrollbericht auch ausgewiesen wird. Offen bleibt in den Textvorschlägen, in welcher Höhe der geforderte Bio-Anteil in der jeweiligen Einrichtung / Kommune bei der Mittagsverpflegung eingesetzt wird. Die geforderte Höhe des Bio-Anteils darf jeder Auftrag- / Konzessionsnehmer selbst definieren. Bitte dabei die Erkenntnisse aus der Markterkundung berücksichtigen: In welcher Höhe können Bio-Anteile überhaupt durchgesetzt werden?

Der Bio-Anteil im Rahmen der Bio-AHVV-Auszeichnung ist leicht zu kontrollieren, da die Kontrolle des Bio-Anteils bereits durch die DE-Öko-Kontrollstelle durchgeführt wurde in Form von einem eigenen Warenwirtschaftssystem oder auch durch eine Excel-Vorlage.

Die Auszeichnung bezieht sich ausschließlich auf die Gesamtproduktion des Bieters. Die in der Bio-AHVV verwendete Methode hat den Vorteil, dass hier die Kontrolle des Bio-Anteils leicht möglich ist. Es reichen Einkaufsbelege / Rechnungen (mit ausgewiesenem Bio-Zertifikat) aus.

★ Hinweis: National Bio-AHVV oder EU-Öko-Verordnung

- Bio-Zertifikate nach der EU-Öko-Verordnung 2018/848 können (und müssen) im Rahmen der Zertifizierung nach der Bio-AHVV genutzt werden. Für den Nachweis des Bio-Anteils im Rahmen der Bio-AHVV werden schließlich Einkaufsbelege / Rechnungen mit ausgewiesenem Bio-Zertifikat EU-Öko-Verordnung 2018/848 verwendet.
- Übrigens darf eine Stufe nach der Bio-AHVV auch in EU-weiten Vergabeverfahren gefordert werden – es bleibt dem ausländischen Unternehmen unbenommen, entweder auch ein Zertifikat nach der Bio-AHVV zu erwerben oder einen entsprechenden gleichwertigen Nachweis zu erbringen.
- Zwar mag die Forderung nach der Bio-AHVV Stufe für Unternehmen, welche (noch) nicht über dieses Siegel verfügen diskriminierend sein. Diese Diskriminierung lässt sich aber wegen des reduzierten Kontrollaufwands für den Schulträger (und der potentiellen Vereinfachung für den Caterer) rechtfertigen. Die Kontrolle erfolgt durch die Kontrollstelle – nicht mehr durch den Schulträger. Diese Vereinfachung ist besonders für solche Schulträger sehr wichtig, die bisher in der Praxis keine Kapazitäten für eine Kontrolle haben. Will ein (ausländischer) Bieter also einen anderen Nachweis erbringen, muss er darlegen, wie die Bio-Anteile entsprechend dem Standard nach der Bio-AHVV durch eine unabhängige Kontrollstelle überprüft werden.
- Es muss im Vergabevermerk begründet werden, warum man sich für die Forderung einer Stufe nach der Bio-AHVV entschieden hat.

2. Mengen- oder volumenmäßiger Wareneinsatz

Hierbei bezieht sich die Prozentangabe auf den Gewichtsanteil der eingesetzten Produkte.

Dazu ein Beispiel: 50 % des mengenmäßigen Wareneinsatzes werden in Bio-Produkte investiert und 50 % in konventionelle Produkte. Dabei kann der Bio-Anteil auf dem Teller eher sichtbar und für die Kinder und Jugendliche nachvollziehbarer werden. Jedoch gibt es hier für den Caterer weniger Flexibilität hinsichtlich der Preisgestaltung.

Eine Kontrolle der volumen- oder gewichtsmäßigen Mengen ist für den Auftrags-/Konzessionsgeber kaum möglich.

Wenn ein volumenmäßiger Bio-Anteil auf eine Warengruppe bezogen wird, ist die Kontrolle des eingesetzten Bio-Anteils für den Auftraggeber besser nachvollziehbar (Stichwort Qualitätsmanagement). Ist es dem Auftraggeber besonders wichtig, eine Warengruppe in Bio-Qualität einzusetzen (z. B. die Warengruppe Fleisch zu 100 % Bio), so kann er hier Schwerpunkte setzen. Der Bieter hat in diesem Fall in Bezug auf diese Warengruppe eine reduzierte Flexibilität in der Planung, jedoch der Auftraggeber die größtmögliche Sicherheit.

Im nächsten Schritt wird der Bio-Anteil für die jeweilige Schule / Einrichtung festgelegt.

Für welchen Bio-Anteil entscheiden Sie sich?

Für die Festsetzung des Bio-Anteils müssen Sie immer auch die Ergebnisse der Markterkundung mit einbeziehen, da insbesondere Bio-Produkte möglicherweise nicht überall in ausreichender Menge verfügbar sind, um besonders hohe Bio-Anteile (z.B. über 90%) bei angemessenen Preisen sicherstellen zu können.

★ Grundsätzlich sind vier Varianten denkbar:

- **Variante 1: Allgemeiner Bio-Anteil bezogen auf den produzierenden Betrieb:**
Um lediglich zu überprüfen, ob der Bieter Bio-Produkte bei der Produktion einsetzt, muss auf die Auszeichnung nach Bio-AHVV abgestellt werden. Hier kann eine Stufe („Bronze“, „Silber“ oder „Gold“) festgeschrieben werden. So gewährleistet „Bronze“ einen Bio-Anteil von mind. 20%, „Silber“ einen Bio-Anteil von mind. 50%, „Gold“ mind. 90% Bio-Anteil. Dabei bezieht sich die Bio-Quote auf den monatlichen Durchschnitt der verwendeten Bio-Produkte in der zertifizierten Produktionsküche des Catering-Unternehmens.
- **Variante 2: Allgemeine Bio-Quote bezogen auf die Schule/Einrichtung:**
Es kann eine allgemeine Bio-Quote hinsichtlich des monetären Wareneinsatzes oder des mengenmäßigen Wareneinsatzes festgelegt werden. Dies bezieht sich – anders als bei den Stufen nach der Bio-AHVV – auf den kompletten Wareneinsatz für die konkrete Schule / Einrichtung.
- **Variante 3: Bio-Anteile für einzelne Warengruppen:**
Es können auch Bio-Anteile für einzelne Warengruppen (konkret für eine Schule / Einrichtung) gefordert werden. Wenn Ihre Markterkundung ergeben hat, dass für einzelne Warengruppen in ausreichenden Mengen in Bio-Qualität verfügbar sind, ist eine monetäre oder mengenmäßige Prozentangabe des Bio-Anteils für konkrete Warengruppen möglich.

Weiterhin kann eine Erhöhung des Bio-Anteils auch für zusätzliche Warengruppen innerhalb des Vertragszeitraums verbindlich festgelegt werden. So z. B.:

Beispiel 1 für eine Warengruppe:

- Zu Beginn des Vertragszeitraums 50 % Bio-Anteil in der Warengruppe Kartoffeln und
- nach 12 Monaten muss der Bio-Anteil in der Warengruppe Kartoffeln 100 % betragen.

Beispiel 2 für mehrere Warengruppen:

- Zu Beginn des Vertragszeitraums 50 % Bio-Anteil in der Warengruppe Obst und Gemüse und
- im weiteren Verlauf (z. B. nach 6 Monaten) zu 50 % die Warengruppe Milch und Milchprodukte,
- im weiteren Verlauf (z. B. nach 12 Monaten) und / oder die Warengruppe Kartoffeln zu 50 % in Bio-Qualität.

Der Auftrag- / Konzessionsnehmer hat bei einer geforderten Erhöhung des Bio-Anteils im Verlauf des Vertragszeitraums diese nach den in Leistungsbeschreibung / Vertrag festgelegten Bedingungen zu belegen.

Entscheiden Sie sich zusätzlich für Inhalte aus Beispiel 1 oder Beispiel 2 (siehe oben), dann müssen Sie diese in Ihrer LB eindeutig formulieren.

- **Variante 4:**

Es kann vorgeschrieben werden, dass bei jeder Mahlzeit mind. eine Stärke- oder Gemüsekomponente des Menüs **in Bio-Qualität angeboten** werden muss.

★ **Hinweis: Anpassung im Vertragszeitraum:**

Achten Sie auf Plausibilität der geforderten Mindestkriterien im Bio-Anteil mit den geforderten Veränderungen / Anpassungen im Vertragszeitraum.

★ **Hinweis:**

Die verschiedenen Varianten können auch kombiniert werden.

★ **Erläuterungen zur Kennzeichnung Bio-Produkte auf dem Speiseplan:**

- Wenn mit den Bio-Produkten auf dem Speiseplan für die Kinder und Jugendlichen geworben werden soll, muss ein Bio-Zertifikat vom Caterer / Lieferanten gefordert werden.
- Die wesentlichen Regelungen zur ökologisch/ biologischen Produktion und Kennzeichnung (EU-Recht und Bundesrecht) sind die EU-Bio-VO (EU) 2018/848 (gilt seit 1.1.2022) sowie das deutsche Öko-Landbaugesetz und Öko-Kennzeichengesetz. Danach muss jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte verwendet und dies auch in der Öffentlichkeit bewirbt (beispielsweise auf dem Speiseplan) am Bio-Kontrollverfahren teilnehmen und über ein Bio-Zertifikat verfügen.

Für welche Variante entscheiden Sie sich?

Wählen Sie ihre Variante aus und nutzen Sie die u.g. Textbausteine

- Textbaustein Variante 1: Stufen nach Bio-AHVV
- Textbaustein Variante 2: Allgemeine Bio-Quote
- Textbaustein Variante 3: Bio-Quote für einzelne Warengruppen
- Textbaustein Variante 4: Hauptkomponente in Bio-Qualität
- Kombination aus verschiedenen Varianten

Textbausteine Bio-Produkte für Varianten 1 bis 4

[Textbaustein Variante 1: Stufen nach der Bio-AHVV]

- (1) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die Speisen ausschließlich in einer Betriebseinheit zu fertigen, die während der Vertragslaufzeit stets mindestens über eine Zertifizierung der Stufe „Bronze – mindestens 20% Öko-Anteil“|„Silber – mindestens 50% Öko-Anteil“|„Gold – mindestens 90% Öko-Anteil“ nach § 8 Abs. 2 Bio-AHVV oder gleichwertig verfügt. Der Öko-Anteil der gelieferten Speisen je Einrichtung muss mindestens der nach Satz 1 festgeschriebenen Stufe der Bio-AHVV entsprechen, mind. 20% Öko-Anteil bei Kennzeichen Bronze, mind. 50% Öko-Anteil bei Kennzeichen Silber und mind. 90% Öko-Anteil bei Kennzeichen Gold. Will ein Auftrag- / Konzessionsnehmer einen alternativen Nachweis erbringen, ist wesentlicher Maßstab für die Gleichwertigkeit, dass der Auftrag- / Konzessionsnehmer darlegen muss, wie die Bio-Anteile entsprechend dem Standard nach der Bio-AHVV durch eine unabhängige Kontrollstelle überprüft werden.
- (2) Auf die gesetzlichen Verpflichtungen aus der Bio-AHVV wird besonders hingewiesen und diese werden ausdrücklich auch Teil der vertraglichen Verpflichtungen des Auftrag- / Konzessionsnehmers. Dies betrifft insbesondere
 - das Gebot zur Trennung zwischen Produkten aus ökologischer Produktion und solchen aus nichtökologischer Produktion (§ 4 Abs. 2 Bio-AHVV),
 - die Auszeichnung des Bio-Anteils (§ 8 Bio-AHVV),
 - die Verpflichtung zur selbstständigen und monatlich zu aktualisierenden Berechnung des Bio-Anteils (§ 9 Abs. 1 Bio-AHVV), wobei für die Berechnung des Bio-Anteils der Nettowert des monetären Wareneinsatzes maßgeblich ist (§ 12 Bio-AHVV),
 - die Mitteilungspflicht bei Unterschreitung des Mindest-Bio-Anteils bzgl. der zertifizierten Stufe (§ 9 Abs. 5 Bio-AHVV),
 - die Aufzeichnungs- und Nachweisverpflichtungen zum Nachweis des Bio-Anteils gemäß § 12 Bio-AHVV und
 - die Duldungs- und Mitwirkungspflichten bei Kontrollen (§ 16 Bio-AHVV).
- (3) Macht der Auftrag-/Konzessionsnehmer der Kontrollstelle eine Mitteilung nach § 9 Abs. 5 Bio-AHVV oder einer anderen unabhängigen Kontrolleinrichtung eine vergleichbare Mitteilung, muss der Auftrag-/Konzessionsnehmer auch den Auftrag/Konzessionsgeber unverzüglich informieren.

[Textbaustein Variante 2: für eine allgemeine Bio-Quote]

- (1) Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist verpflichtet, mindestens zu __ v.H. *[gewünschten Prozentanteil einsetzen, an Möglichkeit der stufenweisen Steigerung denken]* (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz der Produktion für die Schule / Einrichtung Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (in Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:
- a) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden.
 - b) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Verwendete Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft sind deutlich sichtbar auf dem Speiseplan als solche zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung erfolgt nach den Regelungen der EU-Bio-VO (EU) 2018/848 sowie dem Öko-Landbaugesetz und Öko-Kennzeichengesetz. Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, am Bio-Kontrollverfahren teilzunehmen und muss über das entsprechende Bio-Zertifikat (Kontrollstellennummer und Bio-Siegel) verfügen. Werden Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten, sind die erforderlichen Zertifikate mit dem Angebot anzugeben. *[Ggf. „Vorbehaltlich abweichender Regelungen“ - bitte zutreffendes ergänzen - „aus den vorstehenden Absätzen / aus dem vorstehenden Absatz...:]* [Es] können Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, einzelne Komponenten oder einzelne Zutaten in der Qualitätsstufe Bio verwendet werden. Dies muss eindeutig auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden. Der Auftrag-/Konzessionsnehmer verpflichtet sich, in seinem Angebot und dem Speiseplan *[ggf. auch „im Bestellsystem“]* klar aufzuzeigen, in welchem Umfang er Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft einsetzt und verwendet.

[Textbaustein Variante 3: Bio-Quote für einzelne Warengruppen]

- (1) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppe *[jeweils konkret ergänzen, z.B. Obst, Gemüse, Fleisch etc.]* ausschließlich *[wegen der leichteren Überprüfbarkeit wird die Variante mit „ausschließlich“ empfohlen / ggf. mindestens zu __ v.H. (gewünschten Prozentanteil einsetzen, z.B. „... 80 v.H. Bio-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, ... Möhren“)]* (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des *[ggf.]* monetären / *[ggf.]* mengen-/volumenmäßigen Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz der Produktion für die Schule / Einrichtung betreffend der vorgenannten Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die

ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (im Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

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

[Textbaustein Variante 4: Hauptkomponente in Bio-Qualität]

- (1) Der Auftrag-/Konzessionsnehmer muss mindestens eine Hauptkomponente seiner Menüs *[ggf. Prozentanteil einsetzen, z.B. „mindestens in 50% seiner Menüs“]* aus Bio-Produkten fertigen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (im Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:
 - a) Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden
 - b) Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbesccheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren

Verwendete Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft sind deutlich sichtbar auf dem Speiseplan als solche zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung erfolgt nach den Regelungen der EU-Bio-VO (EU) 2018/848 sowie dem Öko-Landbaugesetz und Öko-Kennzeichengesetz. Der Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, am Bio-Kontrollverfahren teilzunehmen und muss über das entsprechende Bio-Zertifikat (Kontrollstellennummer und Bio-Siegel) verfügen. Werden Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten, sind die erforderlichen Zertifikate mit dem Angebot anzugeben. *[Ggf. „Vorbehaltlich abweichender Regelungen“ - bitte zutreffendes ergänzen - „aus den vorstehenden Absätzen / aus dem vorstehenden Absatz...:]* [Es] können Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, einzelne Komponenten oder einzelne Zutaten in der Qualitätsstufe Bio verwendet werden. Dies muss eindeutig auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden. Der Auftrag-/Konzessionsnehmer verpflichtet sich, in seinem Angebot und dem Speiseplan *[ggf. auch „im Bestellsystem“]* klar aufzuzeigen, in welchem Umfang er Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft einsetzt und verwendet.

(4) Anforderungen an die Lebensmittelqualitäten hinsichtlich des Tierwohls

Seit Inkrafttreten des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes am 24. August 2023 gilt eine Übergangsfrist, bis die Kennzeichnung verpflichtend wird. Diese Übergangsfrist wurde bis zum 1. Januar 2027 verlängert. In der Zwischenzeit kann die staatliche Tierhaltungskennzeichnung bereits freiwillig genutzt werden.

Die staatliche Tierhaltungskennzeichnung gilt zunächst für frisches Schweinefleisch, das in Deutschland produziert wurde.

★ Weitere Informationen zur staatlichen Tierhaltungskennzeichnung

www.tierhaltungskennzeichnung.de/verbraucher/ueberblick

www.ble.de/DE/Themen/Ernaehrung-Lebensmittel/Tierhaltungskennzeichnung/Tierhaltungskennzeichnung_node.html

www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/von-haltungsform-bis-tierwohl-alles-zur-tierhaltungskennzeichnung-25484

Tierwohlkriterien über unabhängige Labels sind z. B. in Bio-Produkten (z. B. „Bioland“, „Demeter“, „Naturland“ etc.) als auch bei konventionellen Tierfleischprogrammen (z. B. Label des Deutschen Tierschutzbundes Premiumstufe, „Neuland“, „Label Rouge“ etc.) zu finden. Die Tierwohlkriterien unterscheiden sich voneinander.

Tierwohl im Fokus

Das Thema Tierwohl ist für alle tierischen Lebensmittel (wie Milch, Milchprodukte, Käse oder Fleisch) ein wichtiges Kriterium und umfasst mehrere Facetten. Es geht sowohl um Anforderungen an die Tierhaltung, den Tiertransport und die Schlachtung als auch um das Tierverhalten und die körperliche Verfassung der Tiere (tierbezogene Kriterien). Nicht jedes Label, welches das Thema Tierwohl aufgreift, überprüft sämtliche der o. g. Kriterien. Ob Sie alle tierischen Lebensmittel (auch Milch und Milchprodukte) betrachten möchten oder ausschließlich das Fleisch, sollten Sie in Ihrem Team klären. Im Folgenden finden Sie Informationen zu den unterschiedlichsten Anforderungen.

★ Erläuterungen zu Tierwohlaspekten bei tierischen Bio-Produkten

Bei Bio-Produkten werden vorrangig Umweltkriterien und – in Abhängigkeit von dem konkret verwendeten Label – mehr oder weniger Tierschutzaspekte betrachtet. Im Mittelpunkt des Ökologischen Landbaus steht die Schonung von Natur und Umwelt. Die europäischen Vorschriften für den ökologischen Landbau regeln neben den Umweltkriterien auch Tierschutzaspekte: **Viel Platz** und **Einstreu** in den Ställen sowie **Auslauf im Freien**. Weitere ökologische Kriterien in der Tierhaltung sind beispielsweise:

- **Biofutter.**
- **Flächengebundene Tierhaltung:** Eine Begrenzung der Tieranzahl, die ein Betrieb pro Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche halten darf. Dadurch soll die Umwelt möglichst wenig belastet werden.
- **Transport und Schlachtung:** Die EU-Biovorschriften machen keine speziellen Vorgaben für Transport und Schlachtung der Tiere. Es gelten die gesetzlichen Mindestanforderungen für alle Tiere. Unterschiedlich strengere Anforderungen können nach den Labels der Bioverbände (z. B. Demeter, Bioland, Naturland) gelten.
- **Tierbezogene Kriterien** (Verhalten und die körperliche Verfassung der Tiere) werden nur in den Mitgliedsbetrieben der deutschen Bioverbände (z. B. Demeter, Bioland, Naturland) in der jährlichen Biokontrolle erhoben. Die EU-Öko-Verordnung enthält keine Vorschriften zu den tierbezogenen Kriterien.

Entscheidungshilfe für mehr Tierwohl:

Eine Entscheidungshilfe für mehr Tierwohl finden Sie in der [Infografik zu den Siegeln, Label und Co.](#) Es werden die verschiedensten Kriterien von der Haltung über den Transport bis zur Schlachtung sowie das Verhalten und die körperliche Verfassung betrachtet.

★ Hinweise zur Festlegung und Kontrolle von Tierwohlkriterien:

- Besprechen Sie im Team, welche Kriterien Ihnen für mehr Tierwohl wichtig sind und definieren Sie diese.
- Wird ausschließlich das Thema Tierwohl betrachtet, sollten Sie sich über die unterschiedlichen Zertifizierungsvoraussetzungen des staatlichen Tierhaltungskennzeichens und der verschiedenen Verbände sowie Programme sowohl im Bio-Bereich als auch im konventionellen Bereich informieren.
- Setzen Sie Ihre eigenen Prioritäten für mehr Tierwohl.
- Beachten Sie auch immer die Ergebnisse Ihrer Markterkundung, ob die Ihnen wichtigen Kriterien des Tierwohls durch Dienstleister angeboten werden können.
- **Zu beachten:** Bedenken Sie jedoch, dass Kriterien, die sie außerhalb der Bio-Produkte festlegen, durch Sie kontrolliert werden sollten (Stichwort Qualitätssicherung). In Vergabeverfahren sollte nur festgeschrieben werden, was auch kontrolliert werden kann.

- Eine Kontrolle Ihrer festgelegten Kriterien ist in der Praxis mit viel Aufwand verbunden und äußerst schwer durchführbar.

Vorteil von Bio-Produkten:

- Soweit Tierwohlaspekte Teil der Zertifizierungsvoraussetzungen sind, können durch die unabhängigen Öko-Kontrollstellen Tierwohlaspekte automatisch und regelmäßig mit überprüft werden.
- Ihre Qualitätskontrolle hinsichtlich des Tierwohlaspektes kann insoweit entfallen.

★ Folgende Punkte müssen bei der Formulierung für mehr Tierwohl beachtet werden:

Die Vorgaben für das Tierwohl sind grundsätzlich vom Leistungsbestimmungsrecht gedeckt. Entsprechend der vergaberechtlichen Anforderungen gemäß § 34 Abs. 2 VgV müssen Gütezeichen von einer unabhängigen Stelle vergeben werden, objektiv nachprüfbar sein und dürfen keine diskriminierenden Kriterien enthalten. Wenn Sie ein Label für mehr Tierwohl in der Leistungsbeschreibung festlegen, muss „oder gleichwertig“ hinzugefügt werden und es müssen auch andere gleichwertige Gütezeichen (§ 34 Abs. 4 VgV) oder sogar sonstige Belege akzeptiert werden (§ 34 Abs. 5 VgV). Dem § 34 VgV (oder dem § 24 UVgO) entsprechende ausdrückliche Regelungen gibt es (seit der Vergabereform zum 1. Januar 2026) unterhalb der Schwellenwerte in NRW oder im Bereich der Konzession nicht (mehr). Es gelten aber die allgemeinen Vergabegrundsätze (insbesondere auch das Diskriminierungsverbot), so dass die vorstehenden Vorgaben entsprechend auch unterhalb der Schwellenwerte und im Bereich der Konzession gelten.

Der Auftrag- / Konzessionsgeber sollte einfach unterscheidbare Kriterien definieren, an Hand derer die Gleichwertigkeit eines alternativen Gütezeichens oder Nachweises identifiziert werden kann (z.B. zulässige Maximallänge eines Lebetiertransports).

Textvorschlag Tierwohl:

(1) Fleisch (unabhängig von der Tierart) im Speiseplan muss grundsätzlich die Vorgaben des Anbauverbandes Naturland bzw. Bioland oder gleichwertig erfüllen. Wesentlich für die Gleichwertigkeit ist [hier die eigenen wesentlichen Aspekte benennen, z.B. 200 km als zulässige Maximallänge eines Lebetiertransports].

(5) Regionalität

Selbst unter Beachtung des Leistungsbestimmungsrechts dürfen wegen des Diskriminierungsverbotes 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. Die saisonalen Aspekte werden bei Obst und Gemüse genauer erläutert (siehe § 7 (1) Obst und Gemüse).

★ Hinweise: Regionale Produkte um den produzierenden Betrieb:

In der Beschaffungspraxis wird in Ausschreibungstexten z.B. gefordert, regionale Produkte einzusetzen, die um den **produzierenden Betrieb** bezogen werden (von z. B. 200 km rund um den produzierenden Betrieb; sog „local sourcing“). So können Transportwege in Bezug auf den produzierenden Betrieb kurz gehalten werden (CO₂-Emissionen) und zugleich der Gleichbehandlungsgrundsatz gewahrt bleibt. Allerdings ist die Überprüfung dieser Vorgaben für den Auftraggeber aufwendig. Da nur vorgeschrieben werden sollte, was auch kontrolliert werden kann, begegnet dieser Ansatz rechtlichen Bedenken. Zudem kann auch leicht der Eindruck einer mittelbaren Diskriminierung bestimmter Anbieter entstehen. Dies führt zu weiteren schwerwiegenden rechtlichen Bedenken. Keinesfalls darf dieser Ansatz mit dem regionalen Bezug der Lebensmittel aus dem „Umkreis um die Schule“ verwechselt werden. Dies ist derzeit in jedem Fall verboten.

Möglicherweise kann in Zukunft im **Unterschwellenbereich** mit der reformierten UVgO argumentiert werden. Dort soll nämlich ausdrücklich für die Gemeinschaftsverpflegung die Berücksichtigung der Regionalität zulässig werden. Dies könnte „erst recht“ in NRW die Forderung regionaler Lebensmittel im Unterschwellenbereich rechtfertigen. Zur Erhöhung der Rechtssicherheit aber besser nur, soweit keine Binnenmarktrelevanz vorliegt.

(6) Saisonalität

Der Qualitätsaspekt Saisonalität bietet die Möglichkeit, Produkte (Obst und Gemüse) zumeist erntefrisch und mit geringer Lagerzeit anzubieten. Oftmals werden diese Produkte durch die Catering-Unternehmen regional bezogen. Damit kann möglicherweise / teilweise die Unzulässigkeit des Festschreibens von regionalen Aspekten kompensiert werden, da angenommen werden kann, dass regionale Produkte zur passenden Jahreszeit seitens des Caterers einfacher und kostengünstiger zu beschaffen sind. Ein passender Saisonkalender zeigt dem Bieter, welche Möglichkeiten er in der Gestaltung seines Speiseplans hat.

Der Träger kann den Saisonkalender als verbindlich vorgeben oder z.B. nur für Sommer und Herbstmonate vorschreiben. Soll der Saisonkalender in Gänze verbindlich sein, kann möglicherweise die Akzeptanz der Speisen erschweren, da so die Auswahl z. B. in der Salatbar deutlich eingeschränkt ist. Wird es für die Wintermonate gestattet auch „Lagerware“ zu verwenden, wird es kaum Einschränkungen geben, welche die Akzeptanz des Speisenangebots in Frage stellen.

✦ Info Saisonkalender:

Es gibt unterschiedlich gestaltete Saisonkalender: Der Saisonkalender der VZ NRW beinhaltet zusätzliche Nachhaltigkeitsaspekte wie Freilandware unter Glasanbau (beheizt / nicht beheizt) und Lagerware. Der Saisonkalender des Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) enthält Angaben zu Monaten mit starken / geringen Importen und großem Angebot aus heimischem Anbau.

Hierzu ein Beispiel: Im Frühjahr starker Angebotsmonat mit Erbsen und Brokkoli, im Herbst starker Angebotsmonat mit Kürbis, Kohlrabi und Zucchini.

✦ Hinweis zum Textvorschlag: Beachtung des Saisonkalenders verbindlich

Die Beachtung des Saisonkalenders ist im folgenden Textvorschlag grundsätzlich verbindlich vorgeschrieben. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichneten sind. Zum Nachweis der eingesetzten saisonalen Lebensmittel sind jeweils Vier-Wochen-Speisepläne der jeweiligen Saison Frühjahr (z. B. Mai bis Juni) und Herbst (z. B. September bis Oktober) einzureichen. In den Speiseplänen sind die eingesetzten saisonalen Lebensmittel eindeutig benannt oder gekennzeichnet.

Textvorschlag: Saisonalität

Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung [ggf. den Zeitraum einschränken, z.B. „von April bis November“] saisonale Aspekte berücksichtigen.

Auf den in der Anlage beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen und ist verbindlich einzuhalten: (Anlage [vom Auftrag- / Konzessionsgeber zu nummerieren:] XXX). Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichneten sind. Zum Nachweis der eingesetzten saisonalen Lebensmittel müssen durch den Auftrag- / Konzessionsnehmer für jeden Monat jeweils Vier-Wochen-Speisepläne [Hinweis: nach dem jeweils geforderten Grad der Saisonalität anzupassen, z.B: „der jeweiligen Saison Frühjahr (Mai bis Juni) und Herbst (September bis Oktober)“] eingereicht werden. In den Speiseplänen müssen die eingesetzten saisonalen Lebensmittel eindeutig benannt sein.

(7) Faire Produkte

Fair gehandelte Produkte fördern sowohl faire Handelspraktiken als auch bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen für Arbeiter und Kleinbauernfamilien in den Erzeugerländern. Der Begriff "fair" ist gesetzlich nicht geschützt. Es gibt kein einheitliches Siegel, deshalb ist die Label-Vielfalt groß.

Die Vorgaben für Fair-Trade Produkte sind grundsätzlich vom Leistungsbestimmungsrecht gedeckt. Entsprechend der vergaberechtlichen Anforderungen gemäß § 34 Abs. 2 VgV müssen Gütezeichen von einer unabhängigen Stelle vergeben werden, objektiv nachprüfbar sein und dürfen keine diskriminierenden Kriterien enthalten. Ein gravierendes rechtliches Problem ist dabei, dass die Siegel häufig nur an ausländische Anbieter vergeben werden. Wenn man also „Fair-Trade“ vorschreibt, kann dies zu einer Inländerdiskriminierung führen. Daher ist Folgendes besonders wichtig: Wenn Sie ein Fair-Trade Gütesiegel in der Leistungsbeschreibung festlegen, muss „oder gleichwertig“ hinzugefügt werden und es müssen auch andere gleichwertige Gütezeichen (§ 34 Abs. 4 VgV) oder sogar sonstige Belege akzeptiert werden (§ 34 Abs. 5 VgV). Dem § 34 VgV (oder dem § 24 UVgO) entsprechende ausdrückliche Regelungen gibt es (seit der Vergabereform zum 1. Januar 2026) unterhalb der Schwellenwerte in NRW oder im Bereich der Konzession nicht (mehr). Es gelten aber die allgemeinen Vergabegrundsätze (insbesondere auch das Diskriminierungsverbot), so dass die vorstehenden Vorgaben entsprechend auch unterhalb der Schwellenwerte und im Bereich der Konzession gelten.

✦ Erläuterungen zu Fair-Handels-Organisationen und deren Grundsätze:

Die internationalen Dachorganisationen des Fairen Handels, etwa Fairtrade International, World Fair Trade Organization (WFTO) und European Fair Trade Association (EFTA), haben eine Definition und gemeinsame Fair-Handels-Grundsätze und Prinzipien entwickelt. Diese stellen den internationalen und inhaltlichen Rahmen für den Fairen Handel dar. Darauf beruhen die Standards von Fairtrade International und die der Fair-Handels-Organisationen und anderer Zertifizierer im Fairen Handel. Inhalte dieser Grundsätze sind:

- **Faire (Mindest-)Preise** für Rohstoffe, die die Produktionskosten decken und ein existenzsicherndes Einkommen gewährleisten. Plantagenarbeiter erhalten eine angemessene Bezahlung und besseren Gesundheitsschutz.
- **Prämie:** Sie wird zusätzlich gezahlt und in soziale, ökologische oder ökonomische Projekte investiert, etwa zur Gesundheits- und Altersvorsorge, für Bildung oder ökologische Vorhaben.
- **Vorfinanzierung und Schulung:** Die Produzenten können auf Wunsch eine Vorfinanzierung erhalten, um zum Beispiel Saatgut zu kaufen und erhalten Schulungen für bessere Qualitäten und Erträge.
- **Handelsbeziehungen:** Langfristige transparente und partnerschaftliche Handelsbeziehungen zwischen den Produzentenkooperativen und den Industrieländern und Importeuren erlauben eine bessere Planung und erhöhen die Wirtschaftlichkeit. Der - oftmals ausbeuterische - Zwischenhandel wird somit ausgeschaltet.

- **Arbeitsbedingungen:** Nationale und internationale Arbeitsschutznormen werden eingehalten, zum Beispiel:
 - Verbot von illegaler Kinder- und Zwangsarbeit
 - Zahlung von Tariflöhnen
 - angemessener Gesundheits- und Umweltschutz
 - freier Zugang von/zu Gewerkschaften
 - Gleichberechtigung von Frauen
- **Umwelt:** Ein umweltverträglicher und ökologischer Anbau wird angestrebt und für Bio-Produkte wird ein zusätzlicher Bio-Aufschlag gezahlt. Gentechnisch verändertes Saatgut und gefährliche Pestizide sind verboten.
- **Bildungs- und Kampagnenarbeit** für einen gerechteren Welthandel
- **Kontrolle:** Überprüfungen stellen sicher, dass die Grundsätze eingehalten werden.

★ **Weiterführende Informationen zum Fairen Handel:**

www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wohnen/fairer-handel-einkauf-mit-gutem-gewissen-7067

Textvorschlag:

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

- a) Es dürfen betreffend die vorgenannten Waren nur Waren mit dem Fair-Trade-Siegel Deutschland (TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt) oder gleichwertig verwendet werden. Gleichwertig sind Siegel oder sonstige Nachweise, welche die gleichen sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards sicherstellen.
- b) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.

Textvorschläge: für einzelne Lebensmittelgruppen

Beschreibung einzelner Lebensmittelgruppen (angelehnt an den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen)

Im Folgenden finden Sie Textvorschläge zur Beschreibung der einzelnen Lebensmittelgruppen. Hier sind alle Aspekte zur Beschreibung der Speisen zusammengefasst, welche zuvor erläutert wurden:

- Lebensmittelqualitäten, -häufigkeiten und -mengen
- Convenience-Produkte
- Bio-Produkte
- Tierwohl
- Saisonalität
- Faire Produkte

Die in Ziffer 7b §7 Absatz (1) aufgeführte Tabelle zur Mischkost und Ovo-lacto-vegetarischen Kost dient Ihnen zur Orientierung und kann nach den Ergebnissen Ihrer Bedarfsermittlung / Markterkundung verändert werden.

★ Hinweis zu den Textvorschlägen

- Am Ende jeder Lebensmittelgruppe wählen Sie aus, welche Textbausteine Sie für Ihre Vorbereitung übernehmen möchten.
- Sie können einen, mehrere oder alle auswählen.
- Ist eine Lebensmittelgruppe für Ihre Einrichtung nicht vorgesehen, können Sie den gesamten Abschnitt überspringen.

Textvorschläge: für einzelne Lebensmittelgruppen

Textbausteine :Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln (Sättigungskomponente) –

Sie entscheiden!

- Getreide / Getreideprodukte, Kartoffeln sind **täglich in abwechslungsreicher** Form im Angebot.
- Brot und Brötchen [ggf. Knäckebrot] sind zu 100 % [ggf. zu X %] als **Vollkornprodukte** einzusetzen.
- **Reis** wird zu 100 % [ggf. zu X %] als Parboiled Reis oder Naturreis eingesetzt [ggf. Geschälter Reis zu max. 50 %]
- **Pseudogetreide** (z. B. Quinoa, Buchweizen) wird mind. 1 x pro Woche eingesetzt.
- **Mind. 1 x pro Woche** wird ein Vollkornprodukt (z. B. Nudeln, Naturreis) eingesetzt.
- **Kartoffeln** werden zu mind. 50 % als **Bio-Produkt** eingesetzt [ggf. X % anpassen] und frisch zubereitet. Dazu zählen z. B. auch vorgeschälte Kartoffeln, Kartoffelbrei aus frischen Kartoffeln, Kartoffel-Wedges **aus frischen Kartoffeln** etc.
- Kartoffeln werden ohne oder wenig Fett und Wasser mittels Dünsten, Dämpfen oder Grillen gegart.
- **Kartoffelerzeugnisse werden** max. 1 x pro Woche eingesetzt [ggf. X % als Bio-Produkt].
- Kartoffelerzeugnisse sind gekennzeichnet durch einen **hohen Convenience-Grad** und nicht zu beeinflussende Fett- und Salzgehalte. Dazu zählen z. B. Pommes frites, Kartoffelpüree in Pulverform, etc.
- **Hülsenfrüchte** als Stärkekomponente mind. 1 x pro Woche, immer in Kombination mit einer Gemüse-/Salatkomponente.
- Hier noch einmal den Anteil in **Bio-Qualität beziffern**, falls es sich auf die o. g. Produktgruppe bezieht.

Textvorschläge: für einzelne Lebensmittelgruppen

Textbausteine: Gemüse und Salat

Sie entscheiden!

- **Gegartes Gemüse** (frisch oder tiefgekühlt) und / oder **Salat** wird **täglich** und abwechslungsreich angeboten. Abwechslungsreich bedeutet z. B. beim Salat 1 x pro Woche einen Blattsalat in Kombination mit Rohkost und einen Rohkostsalat. (Die Angebotsform sollte hier genau beschrieben werden): z. B.
 - a) als **Salatbuffet** mit z. B. mind. 4 [oder mehr] verschiedenen Salat-/Rohkostvarianten [ohne Dressing oder angemacht], max. 1 angemachter Salat (wie z. B. Bohnensalat) [oder mehr]
 - b) als **Beilagensalat** in kleinen Schüsseln vorportioniert (wahlweise mit oder ohne Dressing) [z. B. als Ergänzung Beilagensalat mit einer Salatvariante und einer Rohkostvariante kombiniert]
- Mind. 2 x davon pro Woche als **Rohkost** im Angebot. (Hier zwei Möglichkeiten, über die Sie sich im Rahmen der Bedarfsermittlung im Team einigen sollten. Dies hängt auch von der Personalkapazität ab: Anlieferung als Stückware oder am gleichen Tag vorgeschnitten.)
- Mind. 1 x Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Bohnen und Erbsen) pro Woche sind im Angebot.
- Gemüse ist entsprechend der „**heimischen Saison**“ zu beziehen. Zur Bestimmung der „heimischen Saison“ gilt der Saisonkalender der Verbraucherzentrale NRW als Maßstab:
- https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-02/saisonkalender_poster_a3.pdf
- Gemüse wird ohne oder wenig Fett und Wasser mittels **Dünsten, Dämpfen oder Grillen** gegart.

Textbausteine : Obst (Obstkomponenten)

Sie entscheiden!

- Obst wird mind. **2 x pro Woche**, davon mind. **1 x als Stückobst** und angeboten.
- Ein **abwechslungsreiches** Obstangebot ist zu berücksichtigen.
- Bei einem **ovo-lacto-vegetarischen** Angebot sind zusätzlich mind. 1 x als **Nüsse oder Ölsaaten** (z. B. Sonnenblumen-, Kürbiskerne etc.) im Angebot.
- Obst wird frisch und/oder tiefgekühlt **ohne Zusatz von Zucker** und sonstigen süßenden Zutaten (Süßungsmittel wie z. B. Aspartam oder Zuckeraustauschstoffen, Honig, Fruchtdicksäfte) angeboten.
- Obst ist entsprechend der „**heimischen Saison**“ zu beziehen. Zur Bestimmung der „heimischen Saison“ gilt der Saisonkalender der Verbraucherzentrale NRW als Maßstab:
- https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-02/saisonkalender_poster_a3.pdf
- Hier noch einmal den Anteil in **Bio-Qualität beziffern**, falls es sich auf die o. g. Produktgruppe bezieht.

Textbausteine : Milch und Milchprodukte

Sie entscheiden!

- Milch und Milchprodukte werden **mind. 2 x pro Woche** angeboten.
- Folgende **Qualitäten** (basierend auf dem DGE-Qualitätsstandard in der aktuellen Version) können zusätzlich erwähnt werden:
 - Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut, Speisequark: max. 5 % **Fett** absolut: jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
 - Käse: max. 30 % **Fett** absolut
- Milch und Milchprodukte werden 1 x pro Woche in **Kombinationen mit Obst** (in den o. g. Kriterien) als Dessert angeboten.
- Wenn gewünscht: **Pflanzliche Alternativen** zu Milch und Milchprodukten / Milchersatzprodukte angeben, z. B. Pflanzendrinks auf Basis von Soja, Hafer, Reis, Mandeln oder Kokos.
- Hier noch einmal den Anteil in **Bio-Qualität beziffern**, falls es sich auf die o. g. Produktgruppe bezieht.

Textbausteine : Fleisch und Wurst

Sie entscheiden!

- Im Angebot sind max. **1 x pro Woche Fleisch oder Wurst**, davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch in 20 Verpflegungstagen. [Stimmen Sie die Anzahl der Fleischtage im Team ab und passen Sie diese an.]
- Bei einem Fleisch-/Wurst-Angebot muss immer eine **ovo-lacto-vegetarische Alternative** im Angebot sein.
- Aus **religiösen / kulturspezifischen Aspekten** können Sie über ein eingeschränktes Angebot (mit Schweinefleisch) nachdenken und entsprechende Alternativen einfordern, z. B. wird kein Schweinefleisch angeboten, muss eine alternative Fleischart angeboten werden (z. B. Geflügel, Rind) und / oder es gibt dann immer eine ovo-lacto-vegetarische Alternative.
- Auf **Formfleischprodukte** (wie z. B. Formfleischschinken) wird **verzichtet**.
- Im Bedarfsfall können Sie Kriterien für Fleisch und Wurstwaren hinsichtlich des **Tierwohls formulieren** (Infos siehe weiter oben Tierwohl § 7(4)).
- Hier noch einmal den Anteil in **Bio-Qualität beziffern**, falls es sich auf die o. g. Produktgruppe bezieht. [Hier ein Formulierungsbeispiel für einen 50 %-igen mengenmäßigen Fleischanteil in Bio-Qualität: Insgesamt muss der Fleischanteil jeder Menülinie mit Fleisch mengenmäßig aus mindestens 50% zertifizierter biologischer Tierhaltung stammen, bei nur einem Fleischtage in der Woche zu 100%.]

Textbausteine: Fisch

Sie entscheiden!

- **Einmal pro Woche** wird Fisch angeboten, davon mind. **2 x fettreicher Fisch** innerhalb von 20 Verpflegungstagen.
- Fisch wird aus **bestandserhaltener Fischerei** bezogen. Hier kann z. B. das Marine Stewardship Council (MSC) und des Aquaculture Stewardship Council (ASC) sowie das EU-Label für ökologisch erzeugten Fisch und darüber hinaus Verbandsware aus ökologischer Aquakultur wie Bioland oder Naturland oder gleichwertig verwendet werden.
- Der verwendete Seefisch stammt aus nicht überfischten Beständen bzw. nachhaltiger Fischerei oder aus europäischen biologischen Aquakulturen. Dies muss zertifiziert sein (**MSC Label oder gleichwertig**).
- An Fischtagen muss ergänzend ein vollwertiges **ovo-lacto-vegetarisches** Gericht angeboten werden.
- Hier noch einmal den Anteil in **Bio-Qualität beziffern**, falls es sich auf die o. g. Produktgruppe bezieht.

Textbausteine: Ei

Sie entscheiden!

- Es werden ausschließlich Eier der Tierhaltungsformverwendet.
- ★ **Info Haltungsform Legehennen:** Hier können Sie die Haltungsform der Legehennen festlegen, um nachhaltige und tierwohlgerichte Produkte zu fordern.

Textbausteine: Getränke

Sie entscheiden!

- [ggfs.] Getränke stehen jederzeit zur Verfügung (ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten), z. B. Wasser, Früchte- oder Kräutertee.
- ★ Falls ein Trinkbrunnen oder Wasserspender in der Schule oder Mensa zur Verfügung steht, kann diese Anforderung entfallen. Die Verantwortlichkeiten bez. Wartung und Pflege müssen im Vorfeld geklärt werden und in der Leistungsbeschreibung definiert werden, falls dies vom Bieter verantwortlich durchgeführt werden soll.

- ★ Aus den zuvor genannten Inhalten der Lebensmittelgruppen sollten Sie unbedingt im Rahmen der Bedarfsermittlung im Team diskutieren, welche **Mindestkriterien** für Ihre Einrichtung(en) unumgänglich sind und diese möglichst tabellarisch aufführen und als **verbindlich** festzuschreiben.

(8) Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung

Textbausteine - Sie entscheiden!

- Auf eine **fettarme Zubereitung** wird geachtet.
- **Zucker** wird **sparsam** verwendet (z. B. nach DGE-Zertifizierung 6 g Zucker pro 100 g Speise). Ansonsten ist „leicht gesüßt“ nicht eindeutig zu verstehen und sollte nicht verwendet werden.
- **Süßstoffe** werden **nicht** verwendet.
- **Jodsalz** wird verwendet und **sparsam** eingesetzt.
- **Frische Kräuter** (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.
- **Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden** werden angewendet:
 - Gemüse und Kartoffeln ohne oder mit wenig Fett und Wasser mittels Dünsten, Dämpfen oder Grillen.
 - Fleisch mit fettarmen Garmethoden zubereiten: Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren in wenig Fett.
 - Zubereitung von Fisch: Dämpfen, Dünsten, Grillen sowie Kurzbraten in wenig Fett.
- **Frittierte und/oder panierte Produkte** (bezogen auf alle Lebensmittelgruppen und pflanzliche Fleisch- oder Fisch-Ersatzprodukte) werden maximal 4 × in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.
- Auf **künstliche** Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und **gentechnisch veränderte** Lebensmittel wird **verzichtet**.
- Produkte **ohne Palm(kern)fett**, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt. [Falls Produkte mit Palmöl eingesetzt werden müssen, sind ausschließlich Bio-Produkte [und fair gehandelte Produkte] verwenden.]
- Ausschließlicher Einsatz von **qualitativ hochwertigem Öl** als Standard-Öl (Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja- oder Olivenöl).
- Die Verwendung von **Alkohol oder Alkoholaromen** in der Speisenzubereitung ist **untersagt**.
- **Heißhaltezeiten** gegarter Speisen (laut DIN 10508:2022-03) individuell Ihrer Vorgaben können hier noch einmal erwähnt werden: z. B.
 - max. 3 Stunden bei Cook & Hold,
 - max. 1 Stunde bei Cook & Chill / Cook & Freeze
- **Heißhaltetemperatur** von Speisen (laut DIN 10508:2022-03) mindestens 60 °C an allen Stellen der Speisen bei Lagerung, Transport und Ausgabe.
 - ★ Ein Sicherheitszuschlag von 5 °C auf 65 °C hat sich laut DIN und Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewährt. Als Auftraggeber können Sie eindeutige Angaben zur Heißhaltetemperatur selber festlegen. So können Sie den Sicherheitszuschlag von 5 °C als verbindliche Vorgabe nutzen und eine Heißhaltetemperatur von 65 °C an allen Stellen der Speisen bei Lagerung, Transport und Ausgabe fordern. ★
- **Kalte Speisen** (wie Salate / Dessert) werden bei maximal 7 °C gekühlt transportiert, gelagert und ausgegeben (DIN 10508:2022-03).
- Die Produkte müssen ihr **typisches Aussehen**, Farbe, Konsistenz und Geschmack beibehalten.
 - Gemüse, Teigwaren und Reis müssen beim Verzehr möglichst bissfest sein.
 - Kurzgebratenes muss knusprig beziehungsweise kross sein.

Modul 3.3 / Abschnitt 3:

In diesem Abschnitt finden Sie eine Orientierung zur Speisenplanung (§ 8), zu Sonderkostformen (§9) sowie zu den Anforderungen an die Hygiene (§10).

7. b Leistungsbeschreibung: Speiseplanung, Sonderkost und Hygiene (§§ 8–10)

§ 8 Kriterien zur Speiseplanung

Der Speiseplan ist eine Art „Visitenkarte“ der Küche und eine wichtige Informationsquelle für die Gäste: Er enthält u. a. Angaben zu Speisehäufigkeit, Art der Speise, etc.

Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn mit den Angeboten von den Bietern

Musterspeisepläne eingereicht werden müssen: Wenn die eingereichten Musterspeisepläne nach ihrer Qualität bewertet werden (z.B. zu „Abwechslungsreichtum“, „Anpassung der Zielgruppe“, „DGE-Konformität“, „Bio-Anteil über den Mindestanteil hinaus“, „Saisonalität“), muss vertraglich sichergestellt sein, dass die Musterspeisepläne auch real in der Vertragslaufzeit umgesetzt werden (BayObLG, Beschl. v. 11.12.2024 – Verg 7/24 – Musterspeisepläne).

Für ein besseres Verständnis bezüglich der **Speiseplanüberprüfung** (Aufgabe des Auftrags-/Konzessionsgebers) und zur Information zur Speiseplangestaltung (seitens des Bieters) folgen bei einigen Textvorschlägen Zusatzinformationen.

Textbausteine

Sie entscheiden!

- Ein ovo-**lacto-vegetarisches Angebot** muss täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar sein.

★ Ein vollwertiges vegetarisches Gericht entsteht nicht dadurch, dass die Fleisch-/Fischkomponente weggelassen wird. Auf die Kombination kommt es an! Eine abwechslungsreiche, bunte Geschmacksvielfalt von **pflanzlichen** Lebensmitteln in Kombination mit Milch- und Eiprodukte sowie Samen, Nüsse und Hülsenfrüchte sind die Basis für ein vollwertiges vegetarisches Gericht. Kombinieren Sie Milch und Milchprodukte, Getreide sowie Hülsenfrüchte untereinander oder mit Kartoffeln oder Ei. So entstehen sehr hochwertige Eiweiß-Mischungen, die dem Fleisch in Nichts nachstehen. Möglichkeiten für den Alltag: z. B. Linseneintopf mit Brot, Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelbrei mit Spinat und Ei, Apfelpfannkuchen. Dazu ein Beispiel: Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit einem Topping aus Käse und Sonnenblumenkernen ★

- **Hochverarbeitete, küchenfertige Produkte** max. 1 pro Woche verwendet

★ Zu hochverarbeiteten, küchenfertigen Produkte zählen z. B. „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan. Industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch (stark verarbeitete, küchenfertige Produkte wie z. B. „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge, z. B. auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan) werden max. 4 x in 20 VT eingesetzt. Tofu, Seitan und Tempeh (natur oder mariniert), die nicht weiterverarbeitet sind, zählen nicht als industriell hergestellte Alternative zu Fleisch und Fisch. ★

- Der **Menü-Zyklus** des Mittagessens wiederholt sich frühestens [Hinweis: hier Wiederholungszyklus definieren, z.B. „nach vier Wochen“]

★ Ein möglichst langer Menüzyklus sorgt für Abwechslung im Speiseplan. Innerhalb einer Woche können gleiche Komponenten wie z. B. Kartoffeln oder Möhrengemüse angeboten werden, sollten jedoch unterschiedlich zubereitet und abwechslungsreich mit anderen Komponenten kombiniert werden. Dazu ein Beispiel: Am Montag Möhrengemüse und Mittwoch Möhrenpuffer. Diese Möglichkeit kann auch der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. . Jedoch darf die Abwechslung sich nicht nur in Variation bei der Benennung der Speisen erschöpfen. Beispielsweise kann Dienstags „Kartoffelstampf mit Möhren“ und Mittwoch „Karotten mit Kartoffelpüree“ nicht als wechselndes Gericht gewertet werden. ★

- Die Speisen müssen **bunt und abwechslungsreich** zusammengestellt sein. Als abwechslungsreich gilt, wenn die verwendeten Komponenten an maximal zwei aufeinanderfolgenden Tagen gleich sind, sich jedoch im Produkt unterscheiden (z. B. Montag Salzkartoffeln, Dienstag Kartoffelaufbau).

- **Wünsche und Anregungen** der Schüler:innen sind bei der Speiseplanung zu berücksichtigen, soweit die Kriterien zu den Qualitäten der Speisen (siehe Ziffer 7b) in der Leistungsbeschreibung eingehalten werden.

★ Um die Schüler:innen noch mehr einzubeziehen, können Sie dazu vom Bieter ein Konzept fordern, in welchem er Ihnen darstellt, wie Schüler:innen einbezogen werden können. Dies ist Inhalt der Bewertungskriterien (siehe Ziffer 10 b Wertung). Sie können auch Vorgaben dazu machen, wie z. B. regelmäßige Feedback-Abfrage erfolgen kann. ★

- **Kulturspezifische, regionale und religiöse** Essgewohnheiten müssen in der Planung berücksichtigt werden. [ggf. Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine ggf. andere Tierart oder ggf. vegetarische Alternative angeboten.] [ggf. Mindestens einmal pro Menüzyklus wird ein regionales Gericht, bezogen auf die Speisenzubereitung (z. B. Westfälischer Bohneneintopf) und / oder einer internationalen Spezialität (z. B. Moussaka, Tabouleh) angeboten.]

- Der **aktuelle Speiseplan** ist vorab regelmäßig [z. B. spätestens 1, 2 oder x Wochen etc. vor Wochenbeginn] und barrierefrei zugänglich zu machen [z. B. als Aushang und/oder online

- Über **Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe** muss **informiert** werden.

Alle gesetzlichen Regelungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln sowie Kennzeichnungsvorschriften (Allergene und Zusatzstoffe) müssen eingehalten werden. Dies betrifft insbesondere in der jeweils gültigen Fassung:

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

Zur Erläuterung der Kennzeichnung muss der **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** ein Verzeichnis erstellen, das auf dem Speiseplan direkt oder als Anhang sowie in dem Speiseraum als Aushang oder im Bestellsystem elektronisch eingesehen werden kann.

- ✦ Information zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen:
Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) bezüglich der Allergene (siehe § 4 Absatz 2 LMIDV i. V. m. Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c LMIV i. V. m. Anhang II LMIV) und die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (siehe § 5 LMZDV). Obwohl die Informationspflicht bezüglich der Allergene bzw. Zusatzstoffe in unterschiedlichen Verordnungen geregelt ist, erfolgt ihre Umsetzung nach ein- und demselben Prinzip: In beiden Fällen müssen schriftliche Informationen vor Kaufabschluss in deutscher Sprache zugänglich sein.
 - Im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (5. Auflage, 2. Korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023) findet sich dazu folgender Hinweis:
 - „Im Schulkontext erscheint eine rein mündliche Information über Allergene und Lebensmittelzusatzstoffe wenig praktikabel, da in der Regel ein hohes Schüler*innenaufkommen innerhalb kürzester Zeit bedient werden muss.“ (S. 80)✦

Weitere Textvorschläge zur Speisenplanung:

- Speisen und Komponenten müssen **eindeutig bezeichnet** werden und dürfen keine Fantasienamen haben.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch muss die **Tierart benannt** werden.
- Die **Basis von Alternativen** zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten muss **eindeutig benannt** werden.
- Das Angebot **verschiedener Menülinien** muss **übersichtlich dargestellt** werden.

- Gesundheitsfördernde und nachhaltige Speisen werden auf dem Speiseplan besonders hervorgehoben. Bei einem Hervorheben von Bio-Produkten ist der Auftrag- / Konzessionsnehmer verpflichtet die Bio-AHVV bzw. die EU-Öko-Verordnung 2018/848 in der jeweils aktuellen Fassung zu beachten

Dazu ist der Auftrag- / Konzessionsnehmer verpflichtet, am Bio-Kontrollverfahren teilzunehmen und muss über das entsprechende Bio-Zertifikat (Kontrollstellennummer und Bio-Siegel) verfügen. Dabei sind die EU-Bio-VO (EU) 2018/848 sowie das deutsche Öko-Landbaugesetz, das Öko Kennzeichengesetz sowie die Bio-AHVV in der jeweils aktuellen Fassung zu beachten. [ggf. Ergänzen – besonders, wenn nicht 100%-Anteil vorgeschrieben wird] Die einzelnen Speisen können komplett aus Bio-Lebensmitteln, einzelnen Komponenten oder einzelnen Zutaten in der Qualitätsstufe „Bio“ zubereitet werden. Dies muss eindeutig auf dem Speiseplan gekennzeichnet werden. Falls die Speisen andere, nicht-bio-zertifizierte Bestandteile enthalten, muss dies deutlich gemacht werden (z. B. durch Kennzeichnung „mit nicht bio-zertifizierten Zutaten“).

§ 9 Sonderkostform

Für Essensteilnehmerinnen und Teilnehmer:innen mit **besonderen Ernährungsbedürfnissen** aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen müssen Regelungen getroffen werden. Beruht der Bedarf an Sonderkost auf **religiösen Gründen**, darf keinesfalls ein Nachweis / eine Bescheinigung gefordert werden, da die Religionsfreiheit besonderen verfassungsrechtlichen Schutz genießt (Art. 4 und 140 GG).

Beim Angebot einer Sonderkostform müssen allergie-/lebensmittelunverträglichkeitsauslösende Komponenten durch entsprechende Komponenten ausgetauscht werden. Alternativ kann ein vollwertiges Mittagessen in gleicher Qualität angeboten werden. Daher müssen die gesetzlichen Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung umgesetzt werden. Die Information, welche Allergien und Unverträglichkeiten bei den Betroffenen vorliegen, kann auf Grundlage eines ärztlichen Attests oder ein Allergiepass nachgewiesen werden. Nur wenn Träger / Schule / Caterer über eine vorliegende Unverträglichkeit / Allergie eines / einer Schüler:in transparent und klar informiert sind, können entsprechende Maßnahmen hinsichtlich der Verpflegung geplant werden. (Quelle: DGE-QST, S. 60).

Formulierungsvorschläge:

- (1) Sonderkostformen für Essenteilnehmerinnen und Essenteilnehmer mit
 - a) Allergien, gesundheitlichen Einschränkungen oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Sonderkost aus gesundheitlichen Gründen) und
 - b) aus religiösen Gründen (Sonderkost aus religiösen Gründen)
 müssen angeboten werden.
- (2) Liegt eine medizinisch attestierte Allergie oder Unverträglichkeit vor, ist das Essen als Sonderkost mit vollständigem Verzicht aller Lebensmittel, welche das Allergen enthalten oder die Unverträglichkeit verursachen, herzustellen.
- (3) [Ggf.] Der Preis für die Sonderkostformen darf nicht von dem des üblichen Essens abweichen.

§ 10 Anforderungen an die Hygiene

Alle in der Außerhausverpflegung tätigen Unternehmen sind ohnehin strengen gesetzlichen Hygienevorschriften unterworfen. Dennoch sollten dazu Regelungen in die Leistungsbeschreibung / den Vertrag aufgenommen werden. So können ggf.

- strengere Regelungen formuliert,
- die Transparenz erhöht,
- die Kontrollier- und Sanktionierbarkeit im Vertragsverhältnis verbessert

werden. Zudem zeigt die aktuelle Rechtsprechung, dass in Beschaffungsverfahren durchaus auch Dinge ausdrücklich aufgenommen werden müssen, die gesetzlich eigentlich ohnehin gelten (EuGH, Urt. v. 05.06.2025 – C-82/24 – Veolia Water Technologies u.a.: Verweis auf Vertragsrecht genügt nicht).

✦ Hinweis zu den Textvorschlägen

Der Textvorschlag ist so abgefasst, dass er offen für alle Produktionssysteme (siehe Ziffer 3a) ist. Hat sich aus den Ergebnissen der Bedarfsermittlung ergeben, dass bestimmte Produktionssysteme bevorzugt oder ausgeschlossen werden können, ist der Text entsprechend anzupassen.

Textvorschläge: Hygiene

- (1) Während des **gesamten Produktionsprozesses** ist der Auftrag- / Konzessionsnehmer zur Einhaltung sämtlicher **Hygienestandards verpflichtet** und haftet für deren Einhaltung auch durch von ihm eingesetzte Dritte.
- (2) Die **Temperaturvorgaben** und die Vorgaben zum Transport und Lagerung nach DIN 10508, ergänzend Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506, sind verbindlich. Daher gilt insbesondere, dass eine **Heißhaltezeit** von 180 Minuten keinesfalls überschritten werden darf.

✦ Info Temperatur und Heißhaltezeit der Speisen:

Angaben zu Temperaturen von Heiß- und Kaltspeisen sowie die Beschreibung der Heißhaltezeit können Sie zusätzlich auch an dieser Stelle beschreiben (siehe § 7 (8) Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung).

Folgende Vorgaben für Temperaturen und Zeiten müssen verbindlich eingehalten werden:

- Die Heißhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal [x – keinesfalls länger als 3] Stunden und darf nicht überschritten werden

✦ Drei Stunden ist verbindliche Obergrenze nach DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen von Lebensmitteln. Passen Sie ggf. die von Ihnen festgelegten Heißhaltezeiten an. Die Heißhaltezeit dient auch als Qualitätskriterium: Je kürzer die Heißhaltezeit, desto besser die Qualität der Speisen. Nutzen Sie dazu auch die Markterkundung, denn nur ein Bieter, im näheren Einzugsbereich der Einrichtung kann eine kürzere Heißhaltezeit gewährleisten. Möglicherweise haben Sie eine kürzere Frist dort geregelt (siehe § 7 (8) Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung).

- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von Kaltgerichten beträgt maximal 7°C und darf keinesfalls darüber liegen.
- Die Heißhaltetemperatur von gegarten Speisen muss bei Anlieferung mindestens $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (entsprechend der DIN 10508:2022-03) betragen und darf keinesfalls darunter liegen.

★ Ggfs. können Sie auch höhere Temperaturen fordern, z. B. 65°C / 70°C . Diese Temperatur liegt über der o. g. DIN Norm und stellt einen Sicherheitszuschlag dar. Er gleicht mögliche Temperaturschwankungen aus. Die Mindesttemperatur von 60°C **muss** jedoch immer eingehalten werden.

- Die Heißhaltezeit umfasst die Zeit zwischen dem Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speise an den letzten Essenteilnehmer. Das Ende des Garzeitpunktes wird definiert als der Punkt, an dem das Gargut seine Genusstauglichkeit erreicht hat oder an dem keine aktive Temperaturzufuhr zum Erreichen der Genusstauglichkeit mehr notwendig ist. Die Transportzeit erhitzter Speisen ist ausdrücklich kein Garzeitraum, um die Genusstauglichkeit der Speisen herzustellen.

★ **Verbindlichkeit von DIN-Normen.**

Zwar handelt es sich bei DIN-Normen nicht um Gesetzestexte. Auch wird in der DIN Norm nur von „sollte“, nicht von „muss“ gesprochen. Aber über Sorgfaltspflichten sind die Temperaturvorgaben und die Vorgaben zum Transport und Lagerung verbindlich zu beachten – und daher auch in Leistungsbeschreibung bzw. Vertrag rechtlich verpflichtend vorzuschreiben. Die DIN 10508 beschreibt den derzeitigen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnis zur Bekämpfung von Lebensmittelkeimen (Bundesinstitut für Risikobewertung – BfR - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 037/2020 des BfR vom 27. August 2020) Sollten sich Schulträger oder Catering-Unternehmen nicht an den wissenschaftlichen Standard halten, sind sie im Fall eines eintretenden Schadens (z.B. bei erkrankten Kindern!) haftbar. Neben der zivilrechtlichen Haftung kommt hier auch eine Bestrafung der verantwortlichen Personen zumindest wegen fahrlässiger Körperverletzung (§ 229 StGB) oder gar fahrlässiger Tötung (§ 222 StGB) in Betracht.

- (3) Beim Auftrag- / Konzessionsnehmer muss während des gesamten Leistungszeitraums sowohl für die Produktionsküche als auch für die Speisenausgabe in der Schule ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP vorhanden und umgesetzt sein.
- (4) Der Auftrag- / Konzessionsnehmer und die durch ihn eingesetzten Dritten müssen die gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in den zentralen Produktionsstellen sowie in den Küchen / Ausgabestellen der Einrichtungen beachten.
- (5) Es sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten
 - EG-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht Nr. 178/2002 EU
 - EG-Hygieneverordnung Nr. 853/2004

- EG-Verordnung zu spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Nr. 853/2004
- EG-Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- DIN 10508 - Temperaturanforderungen für Lebensmittel und weitere einschlägige DIN Normen die Gemeinschaftsverpflegung betreffend
- Einhaltung der Kennzeichnungsverordnungen:
 - Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
 - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
 - Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
 - Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Einhaltung der Leitlinie für die Praxis im gemeinsamen Kochen und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ (Hrsg. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V., Diakonie Deutschland – Evangelischen Werk für Diakonie und Entwicklung e. V.)

(6) Falls der Bieter für die Bereitstellung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel zuständig ist:

- Es müssen umweltverträgliche Reinigungsmittel eingesetzt werden. Umweltzeichen wie das EU-Ecolabel und/oder das Umweltzeichen „Blauer Engel“ oder gleichwertig werden dafür ausgewählt.
- Dosierhilfen zum sparsamen Einsatz müssen verwendet werden.

(7) Dokumentationspflichten zur Heißhaltezeit und Temperaturkontrolle:

Es müssen folgende Dokumente / Nachweise vorgehalten werden:

- Auftrag- / Konzessionsnehmer muss die Heißhaltezeit jeder Komponente täglich [ggfs. für jede neu zu regenerierende Charge] dokumentieren und mind. 2 Jahre für Kontrollzwecke aufbewahren (bei kürzer Vertragslaufzeit auch über die Vertragslaufzeit hinaus).
- Die Dokumentation muss Datum, jede Komponente der Speise, Uhrzeit, Temperatur und Ende des Garprozesses und Uhrzeit, Temperatur, Beginn und Ende der Ausgabe inkl. Namenskürzel der ausführenden Person umfassen.
- Hinsichtlich der Temperaturanforderungen muss jeder Schritt innerhalb der Prozesskette des angebotenen Produktionssystems lückenlos eingehalten und dokumentiert werden. Auf Nachfrage muss der Auftrag- / Konzessionsnehmer dem Auftraggeber Einsicht gewähren.
- [Ggfs. im Falle der Stellung des Ausgabepersonals durch den Bieter] Temperaturvorgaben und Zeitangaben müssen auch bei Essenausgabe im Mehrschichtbetrieb eingehalten und dokumentiert werden

✦ Hinweise zur Definition und Dokumentation der Heißhaltezeit:

Sie sollten so die Heißhaltezeit als auch deren Dokumentation für das zu verwendende Produktionssystem genau definieren. Die Heißhalte- / Warmhaltezeit umfasst die Zeit zwischen dem Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speise an den letzten Essenteilnehmer oder den vollständigen Verzehr der Speise. Das Ende des Garzeitpunktes wird definiert als der Punkt, an dem das Gargut seine Genusstauglichkeit erreicht hat oder an dem keine aktive Temperaturzufuhr zum Erreichen der Genusstauglichkeit mehr notwendig ist. Die Transportzeit erhitzter Speisen ist ausdrücklich kein Garzeitraum, um die Genusstauglichkeit der Speisen herzustellen. .

Die Abgabe an den letzten Tischgast kann bei Eigenproduktion nur durch Ausgabepersonal dokumentiert werden. Möglicherweise muss der Auftrag- / Konzessionsnehmer ausschließlich das Ende des Garprozesses und den Zeitpunkt der Lieferung dokumentieren. Dabei kann die gesamte Heißhaltezeit nur in Absprache mit dem Dienstleister und den Ausgabekräften kommuniziert, festgelegt und dokumentiert werden.

✦ Temperaturdokumentation bei Cook & Hold, Cook & Freeze sowie Cook & Chill:

Bei den Produktionssystemen Cook & Hold, Cook & Freeze sowie Cook & Chill muss die Temperatur und die Anlieferungszeit sowie ggfs. Zeitpunkt des Einräumens (bei Cook & Chill und Cook & Freeze) durch den Dienstleister dokumentiert werden.

Im nächsten Skript Modul 3 Teil 2 geht es weiter mit Modul 3.4 / Abschnitt 4 bis Modul 3.7 Abschnitt 7:

Leistungsbeschreibung mit weiteren Qualitätsmerkmalen:

§ 11 Personal- und Personalqualifikation

§ 12 Feedback

§ 13 Abfallmanagement

Verbraucherzentrale Nordrhein Westfalen

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Phasen des Beschaffungsvorhabens.....	5
Abb. 2: Bio AHV - Logo in Bronze, Silber oder Gold	35

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Übersicht Mischkost: Qualitäten, Häufigkeiten, Orientierungswerte	24
Tab. 2: Übersicht Ovo-lacto-vegetarische Kost: Qualitäten, Häufigkeiten, Orientierungswerte	29

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