

JLU

NEUE WEGE. SEIT 1607.

JUSTUS-LIEBIG-  
UNIVERSITÄT  
GIESSEN



Martina Keller, Ilka Landgrebe, Christian Herzig

## Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel

– Konzeptentwicklung und Empfehlungen –

IBAE Bericht | August 2024



## ZUSAMMENFASSUNG

### AUSGANGSLAGE

Das Projektvorhaben „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel – Konzeptentwicklung und Empfehlungen“ ([www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung](http://www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung)) unterstützt das Vorhaben der Stadt Kassel, bis 2030 klimaneutral zu werden. Durch die Zusammenarbeit der Justus-Liebig-Universität Gießen mit der Stadt Kassel wurde ein Konzept zur Förderung nachhaltiger Ernährungsstrukturen (pflanzlicher und bio-regional erzeugter Lebensmittel) in der Mittagsverpflegung an Kasseler Schulen und Kitas entwickelt.

### STATUS QUO

Die Mittagsverpflegung an städtischen Kitas und Schulen erfolgt durch Fremdbewirtschaftung. Kitas werden dabei überwiegend durch überregionale Verpflegungsanbieter im Verpflegungssystem Cook & Freeze verpflegt und die TK-Komponenten in den verpflegenden Einrichtungen durch frisch zubereitete Nebenkomponten ergänzt. Städtische Schulen werden größtenteils durch regionale Cateringbetriebe im Verpflegungssystem Cook & Chill oder Warmanlieferung verpflegt. Für die Umsetzung von Neu- und Umbauten wird der Mensastandard der Stadt Kassel zugrunde gelegt, welcher derzeit Cook & Chill und Cook & Freeze als Verpflegungssysteme festlegt.<sup>1</sup>

### CLUSTERUNG DER VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN

Für die Clusterung der Verpflegungseinrichtungen wurden zwei Szenarien erarbeitet. Szenario 1 beschreibt die Bildung von zehn Versorgungsräumen orientiert an der geographischen Verortung der Einrichtungen. Innerhalb dieser kommen die Verpflegungssysteme Frischküche, kleinere Produktionsküchen und Warmanlieferung zum Einsatz. Dabei wird vorausgesetzt, dass die Etablierung von Frischküchen bzw. kleineren Produktionsküchen in ausgewählten Verpflegungseinrichtungen möglich ist bzw. bei Neu- und Umbauten Frischküchen oder kleinere Produktionsküchen eingerichtet werden.

Szenario 2 beschreibt den Einsatz der Verpflegungssysteme Cook & Freeze, Cook & Chill sowie Warmanlieferung (Status Quo). Dabei ist eine Clusterung nach Losen möglich. Hierbei bestehen verschiedene Möglichkeiten der Losbildung, wobei Teillose/Gebietslose oder Fachlose ausgeschrieben werden können.

### QUALITÄTSKRITERIEN

Im Rahmen des Projekts wurden die folgenden einschlägigen Qualitätskriterien erarbeitet und deren konkrete Ausgestaltung auf mehreren Projekttreffen diskutiert:

- Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Kita-bzw. Schulverpflegung
- Saisonalität
- Regionalität (um den verarbeitenden Betrieb)
- Bio-Qualität (Mindest-Bio-Anteil: 25 %)
- Lebensmittel aus fairem Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur
- Convenience-Grad
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Verpackungsabfällen
- Warmhaltezeiten/Temperaturen

Die Qualitätskriterien bieten die inhaltliche Grundlage für die Leistungsbeschreibung.

---

<sup>1</sup> Eine im Rahmen des Projekts durchgeführte ganzheitliche Betrachtung und Bewertung der Verpflegungssysteme ergab, dass der Einsatz bio-regionaler Produkte aus der Region Nordhessen am ehesten durch die Verpflegungssysteme Frisch-/Mischküche und Warmanlieferung erreicht werden kann.

### QUALITÄTSSICHERUNG UND PRÜFKONZEPT

Zur Qualitätssicherung wurde ein umfassendes Prüfkonzert entwickelt, welches die Einhaltung der Qualitätskriterien sicherstellen soll ([www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung/pruefkonzept](http://www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung/pruefkonzept)). Das Prüfkonzert ist in eine interne Prüfung durch die Stadt Kassel und externe Kontrolle durch eine Prüfstelle unterteilt. Die Praxistauglichkeit des Prüfkonzerts wurde in Zusammenarbeit mit einer Zertifizierungsstelle validiert.

### TEXTBAUSTEINE FÜR DIE LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Die Qualitätskriterien liefern die Grundlage für die Eignungs- und Zuschlagskriterien. Ergänzt werden diese um weitere Textbausteine, z. B. zu den vorhandenen Räumlichkeiten, der Küchenausstattung oder dem Personal. Jede Ausschreibung ist zudem an die Besonderheiten des jeweiligen Einzelfalls (des Loses bzw. der zu verpflegenden Einrichtung) anzupassen (HMUKLV 2022: 17).

Bei den Qualitätskriterien Saisonalität, Regionalität und Bio-Anteil wurden qualitative Zuschlagskriterien aufgenommen, nach welchen Bietende durch ein zugrunde gelegtes Punktbewertungsverfahren besser bewertet werden können, wenn sie die Vorgaben über das Eignungskriterium hinaus erfüllen. Der Preis ist ebenfalls ein Zuschlagskriterium.

### HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

Die Excel-Datei „Fahrplan Handlungsempfehlungen“ bietet eine nach Handlungsfeldern geordnete Übersicht inkl. Zuständigkeiten und nächster Schritte (siehe Anhang I).

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Zusammenfassung</b> .....	I
Inhaltsverzeichnis .....	III
Abbildungsverzeichnis .....	V
Tabellenverzeichnis .....	V
Abkürzungsverzeichnis .....	VI
<b>Ausgangslage und Zielsetzung</b> .....	7
<b>1. Status Quo (AP1)</b> .....	7
1.1 Verpflegungsstruktur in Kitas und Schulen .....	8
1.2 Übersicht über Cateringbetriebe .....	8
1.3 Ausstattung der Küchen .....	8
1.4 Übersicht und Bewertung Verpflegungssysteme .....	9
1.5 Speisepläne .....	14
<b>2. Clusterung der Verpflegungseinrichtungen und Definition von Losgrößen (AP2)</b> .....	18
2.1 Clusterung Szenario 1 .....	18
2.2 Clusterung Szenario 2 .....	20
2.3 Bildung von Losen .....	20
<b>3. Qualitätskriterien (AP3)</b> .....	22
3.1 Entwicklung der Qualitätskriterien .....	22
3.2 Finale Version der Qualitätskriterien .....	23
<b>4. Qualitätssicherung und Prüfkonzept (AP4)</b> .....	29
4.1 Entwicklung Prüfkonzept .....	29
4.2 Ablauf der Prüfung .....	31
4.3 Validierung .....	32
<b>5. Textbausteine für Leistungsbeschreibung (AP5)</b> .....	34
5.1 Entwicklung der Textbausteine .....	34
5.2 Zuschlagskriterien und Gewichtung .....	35
<b>6. Handlungsempfehlungen</b> .....	37
6.1 Mensastandard und Verpflegungssystem .....	37
6.2 Einhaltung der Qualitätskriterien in den Einrichtungen .....	38
6.3 Bio-Zertifizierung .....	40
6.4 Energieeffizienz .....	41

6.5 Clusterung und Definition von Losgrößen.....	42
6.6 Gewichtung der Zuschlagskriterien und Empfehlung zur Anpassung der AVR der Stadt Kassel ....	46
6.7 Hinweise zur Erstellung der Ausschreibungsunterlagen .....	48
6.8 Vernetzung und Unterstützung.....	50
<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>52</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>55</b>
Anhang A: Bewertung der Verpflegungssysteme .....	56
Anhang B: Bewertung der Speisepläne.....	60
Anhang C: Cluster Verpflegungseinrichtungen .....	60
Anhang D: Nordhessischer Saisonkalender .....	61
Anhang E: Erste Version der Qualitätskriterien .....	62
Anhang F: Prüfkonzept .....	64
Anhang G: Textbausteine für die Leistungsbeschreibung.....	65
Anhang H: Formblatt Eigenerklärung Regionalität .....	75
Anhang I: Fahrplan Handlungsempfehlungen .....	77

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Übersicht Bewertung der Verpflegungssysteme .....	10
Abbildung 2: Cluster der Versorgungsräume.....	19

## TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Cateringbetriebe, die städtische Einrichtungen verpflegen.....	8
Tabelle 2: Warengruppe des Qualitätskriteriums "Regionalität" .....	25
Tabelle 3: Betriebsbesuche bei Cateringbetrieben der Stadt Kassel .....	32
Tabelle 4: Bewertung der Häufigkeit des Einsatzes von saisonalen Lebensmitteln.....	35
Tabelle 5: Bewertung der Anzahl weiterer Produkte aus max. 150 km Entfernung zum Cateringbetrieb (Bieter*in).....	35
Tabelle 6: Bewertung der Höhe des Bio-Anteils .....	35
Tabelle 7: Prozentuale Wertigkeit der Zuschlagskriterien im Verhältnis zueinander .....	36
Tabelle 8: Beschreibung der Convenience-Stufen (in Anlehnung an DGE 2020:11) .....	39
Tabelle 9: Prozentuale Wertigkeit der Zuschlagskriterien im Verhältnis zueinander .....	46

## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AHV .....	Außer-Haus-Verpflegung
ASC .....	Aquaculture Stewardship Councils
AVR .....	Allgemeine Vergabe Richtlinien
Bio-AHV .....	Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
DGE .....	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
HMLU .....	Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat
HMUKLV .....	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
MSC .....	Marine Stewardship Councils
NQZ .....	Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
VgV .....	Vergabeverordnung
WWF .....	World Wide Fund For Nature



## AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG

Die Umgebung der Stadt Kassel verfügt über ein lebendiges land- und ernährungswirtschaftliches Umfeld mit einer Reihe von innovativen Bio-Erzeuger\*innen und -Verarbeiter\*innen. Dieses Umfeld ist bereits jetzt in der Lage, einen Anteil an bio-regionalen Erzeugnissen zu liefern und für ein nachhaltiges Lebensmittelangebot in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu sorgen, wie Ergebnisse aus zwei einwöchigen „Stresstests“ der RegioWoche Kassel am Beispiel von Schulen und Kitas gezeigt haben (Flörke et al. 2022). Das Projektvorhaben „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel – Konzeptentwicklung und Empfehlungen“ unterstützt das Vorhaben der Stadt Kassel, bis 2030 klimaneutral zu werden und entsprechend nachhaltige Ernährungsstrukturen (pflanzlicher und bio-regional erzeugte Lebensmittel) in der Mittagsverpflegung an Kasseler Schulen und Kitas zu entwickeln und umzusetzen. Dazu wurden:

- Formen und Wege der Ausschreibung von Kita- und Schulverpflegung bestimmt (inkl. Clustering der Verpflegungseinrichtungen);
- Qualitätskriterien mit dem Schwerpunkt auf geeignete und strategisch sinnvolle Größenvorgaben zu Bio-Anteil und regionalen Warengruppen identifiziert;
- ein Prüfkonzept zur Kontrolle der Umsetzung der entwickelten Qualitätskriterien definiert;
- Ausschreibungsunterlagen zur weiteren Verwendung in der Stadt Kassel erstellt;
- konzeptionelle bzw. strategische Verbesserungsmöglichkeiten der Rahmenbedingungen im städtischen Einfluss, mit denen eine klimagesunde Verpflegung in der Zukunft verbessert werden kann, identifiziert und formuliert.

Die Ergebnisse bilden eine Entscheidungsgrundlage für eine bestmögliche städtische Mittagsverpflegung unter bio-regionalen Gesichtspunkten. Hierzu werden Handlungsmöglichkeiten aufgezeigt und möglichst nachhaltige Lösungen für die Stadt Kassel abgeleitet, unter Berücksichtigung einer möglichen Übertragbarkeit auf andere Einrichtungen der Mittagsverpflegung (wie z. B. Betriebskantinen).

### 1. STATUS QUO (AP1)

Die Stadt Kassel ist Trägerin von insgesamt 54 Schulen<sup>2</sup>, 10 Horten und 29 Kindertagesstätten. Alle Kitas, aktuell 21 Grundschulen von insgesamt 25 Grundschulen und ein Großteil der weiterführenden Schulen (inkl. Mittelstufenschule mit Grundstufe und integrierte Gesamtschulen mit Grundstufe) verfügen über ein Verpflegungsangebot. Neben einem warmen Mittagsangebot beinhaltet dieses oftmals auch eine ergänzende Zwischenverpflegung, z. B. Kiosk mit Frühstücks- und Pausenservice. Die Bewirtschaftung der Mensen erfolgt in allen Einrichtungen der Stadt Kassel durch Fremdbewirtschaftung. Dies bedeutet, dass die Tätigkeiten fremd vergeben und durch ein externes Unternehmen, z. B. Cateringbetrieb, übernommen werden. Die Bewirtschaftung von Kiosken erfolgt teils durch Cateringbetriebe, teils durch den Schulträger, die Schulen oder Mensavereine. In den Kitas wird die Hauptkomponente überwiegend von Cateringbetrieben geliefert, Nebenkomponten werden, insofern möglich, eigenständig durch das Kitapersonal zubereitet.

---

<sup>2</sup> Hierbei werden folgende Schulformen betrachtet: Grundschule, Mittelstufenschule mit Grundschule, Schulformbezogene (kooperative) Gesamtschule, Schulformübergreifende (integrierte) Gesamtschule, Realschule, Gymnasium (Mittel- und Oberstufe), Gymnasiale Oberstufenschule, Schule mit dem Förderschwerpunkt Lernen, Sonstige Förderschule, Berufliche Schule, Abendgymnasium.

### 1.1 VERPFLEGUNGSSTRUKTUR IN KITAS UND SCHULEN

Die Verpflegungsstruktur in den Kitas und Schulen gestaltet sich als heterogen, wobei alle in Kapitel 1.4.1 vorgestellten Verpflegungssysteme zum Einsatz kommen. Bei den Kitas (28) überwiegt die Verpflegung durch überregionale Cateringbetriebe mit einer Tiefkühl-Komponente (TK-Komponente) (Verpflegungssystem Cook & Freeze). Diese Hauptkomponente wird entweder durch das zuständige Personal der Stadt Kassel beschafft, welches dann auch für die jeweilige Speiseplangestaltung verantwortlich ist, oder durch die Einrichtungsleitungen selbst. Bei Letzterem sind die Einrichtungen für die Gestaltung der wöchentlichen Speisepläne zuständig. Nebenkomponenten wie Beilagen, Nachspeisen, Salate und Zwischensnacks in Form von Obst und Gemüse werden durch das Einrichtungspersonal selbst beschafft und zubereitet. Nur eine Kita erhält die Verpflegung in Form einer Warmanlieferung durch einen in Kassel ansässigen mittelständischen Cateringbetrieb. Der Großteil der Schulen hingegen (30) wird durch regionale Cateringbetriebe mit einem Cook & Chill Angebot oder einer Warmanlieferung verpflegt. An zwei Schulen wird frisch gekocht und das Essen an einen jeweils weiteren Standort geliefert (Grundschule Unterneustadt, Offene Schule Waldau) ausgeliefert. Die restlichen Schulen (12) werden im Cook & Freeze-Verfahren durch überregionale Anbietende verpflegt.

### 1.2 ÜBERSICHT ÜBER CATERINGBETRIEBE

Tabelle 1 gibt einen Überblick über alle Cateringbetriebe, die Einrichtungen der Stadt Kassel verpflegen, sowie deren Verpflegungskonzept, Standort, Liefergebiet und Anzahl der belieferten Einrichtungen.

Tabelle 1: Cateringbetriebe, die städtische Einrichtungen verpflegen

Cateringbetrieb	Verpflegungskonzept	Standort	Liefergebiet	Anzahl Einrichtungen
<b>biond</b>	Warmanlieferung, Cook and Chill	Kassel	Regional	9
<b>frisch menü</b>	Warmanlieferung	Baunatal	Regional	4
<b>Gourmet Kids</b>	Frischküche	Kassel	Lokal	2
<b>IssWas</b>	Warmanlieferung	Kassel	Regional	7
<b>Kids Kitchen</b>	Warmanlieferung	Kassel	Regional	8
<b>Lohmann Catering</b>	Warmanlieferung	Kassel	Regional	1
<b>apetito</b>	Cook and Freeze	Rheine	Überregional	16
<b>Hofmann Menü-Manufaktur</b>	Cook and Freeze	Boxberg	Überregional	21
<b>Menüpartner</b>	Cook and Freeze	Berlin	Überregional	1

### 1.3 AUSSTATTUNG DER KÜCHEN

Bei der Umsetzung von Neubauten bzw. Umbauten im Bereich Kindertagesstätten und Schulen wurde in der Vergangenheit ein Mensastandard für die Gestaltung der Küchen in den jeweiligen Einrichtungen von der Stadt Kassel beschlossen. Dieser legt die umzusetzenden Verpflegungssysteme fest. Die Planung der räumlichen Verfügbarkeiten für eine Küche / Mensa erfolgen in erster Linie durch das Amt für Hochbau und Gebäudebewirtschaftung in Bauphase 0, während die Vergabe der Verpflegungsdienstleistung durch die beiden Ämter für Kindertagesbetreuung und für Schule und Bildung in Kassel erst in einer späteren Phase erfolgt. Hier besteht somit noch Potenzial für eine intensivere Abstimmung der entsprechenden Entscheidungsprozesse. Aktuell werden Neuküchen bzw. Umbauten nach den beiden Verfahren Cook &

Freeze und Cook & Chill geplant und ausgestattet. Küchen, die auf eine Warmanlieferung ausgerichtet sind, benötigen weniger Geräte und kommen nur in Ausnahmefällen, wie z. B. bei Platzmangel oder an Standorten mit geringen Essenszahlen zum Einsatz. Cook & Freeze- und Cook & Chill-Küchen können auch als Küchen für eine Warmanlieferung genutzt werden, wobei aber nur ein Teil der verbauten Geräte und des vorhandenen Platzes genutzt wird. Tiefkühlzellen/-schränke und Konvektomaten, die zur Lagerung und Regeneration der tiefgekühlten Speisekomponenten dienen, werden bei einer Warmanlieferung beispielsweise nicht benötigt. Aktuell existiert nur eine Einrichtung mit einer Küche, die nach dem Prinzip einer Frischküche ausgestattet ist (Offene Grundschule Waldau). Gerätschaften, die für die Umsetzung eines Cook & Freeze / Cook & Chill Angebots benötigt werden, werden bei der Ersteinrichtung durch die Stadt Kassel gekauft. Sollte im späteren Betrieb aufgrund steigender Essenszahlen der Gerätebedarf steigen, so werden zusätzliche Geräte beschafft, wenn die technische und örtliche Lage dies erlauben. Der Zukauf erfolgt durch die Stadt Kassel, oder es erfolgt eine kostenpflichtige Bereitstellung über einen Cateringbetrieb. Eine ämterübergreifende ökonomische Betrachtung der unterschiedlichen Verpflegungssysteme hat bisher nicht stattgefunden. So werden beispielsweise der Energieverbrauch und die damit verbundenen Kosten sowie die Kosten für Waren und Personal über unterschiedliche Ämter abgerechnet. Ein Austausch zwischen den Ämtern ist hier nur bedingt gegeben. Eine Aussage, welches Verpflegungssystem ökonomisch insgesamt am geeignetsten ist, kann zum aktuellen Stand nicht erfolgen. Im anschließenden Kapitel (Kapitel 1.4) werden jedoch die Verpflegungssysteme in Hinblick auf die Kriterien Bio-Regionalität, Ernährungsphysiologie, Umwelteinfluss, Küchenausstattung, Kosten und Personal verglichen und bewertet.

#### 1.4 ÜBERSICHT UND BEWERTUNG VERPFLEGUNGSSYSTEME

Im Folgenden werden die Verpflegungssysteme Frischküche, Mischküche (Cook & Serve), die Warmverpflegung (Cook & Hold) sowie Cook & Chill und Cook & Freeze definiert. Darauf aufbauend erfolgt ein Vergleich der Verpflegungssysteme untereinander und die Bewertung anhand verschiedener Kriterien.

##### 1.4.1 ÜBERSICHT

Die **Frischküche** ist eine vollständig ausgestattete Küche, in der Speisen frisch vor Ort gekocht werden. Dabei kommen überwiegend frische Produkte und Produkte mit verschiedenen Convenience-Stufen (Verarbeitungsgraden) zum Einsatz. Die **Mischküche** verfügt über eine angepasste Küchenausstattung, in welcher neben frischen und vorverarbeiteten Lebensmitteln auch Tiefkühlprodukte (Gemüse oder vorproduzierte Komponenten) eingesetzt werden.

Bei der **Warmanlieferung** (Cook & Hold) erfolgt eine räumliche Entkopplung und die Zubereitung der Speisen findet bei einem Catering-Betrieb statt. Anschließend erfolgt die Portionierung im warmen Zustand und die fertig gegarten Speisen werden in Thermoporten (Isolationsbehälter) oder Thermophoren (Isolationsbehälter mit elektrischer Heizung) verpackt und an die einzelnen Verpflegungseinrichtungen ausgeliefert.

Das **Cook & Chill** Verfahren bedeutet „Kochen und Kühlen“. Dabei werden die Speisen in einer Zentralküche produziert, schnell abgekühlt und anschließend bei 2 bis 3 °C gelagert. Gekühlt sind die Speisen bzw. Komponenten von Mahlzeiten maximal fünf bis sieben Tage haltbar und werden an die Einrichtung geliefert. Dort werden die Speisen regeneriert, d. h. vor dem Verzehr auf mindestens 70 °C erhitzt und ausgegeben.

Ähnlich wie bei Cook & Chill werden die Speisen beim **Cook & Freeze** Verfahren ebenfalls in einer Zentralküche produziert. In einem zweiten Schritt werden die Speisen schockgefroren auf -18 bis -22 °C. In diesem gefrorenen Zustand ist dann eine Lagerung für mehrere Monate möglich. Die Speisen bzw. Komponenten werden im gefrorenen Zustand an die Verpflegungseinrichtungen geliefert und dort regeneriert und ausgegeben.

### 1.4.2 BEWERTUNG

Die Verpflegungssysteme wurden verglichen und bewertet, um zu beurteilen, wie sie nach den Kriterien „Bio-Regionalität“, „Ernährungsphysiologische Qualität“, „Umwelteinfluss“, „Küchenausstattung“, „Kosten“ sowie „Personalaufwand“ abschneiden. Ziel war eine ganzheitliche Bewertung, da zuvor eine Entscheidung überwiegend basierend auf ernährungsphysiologischer Qualität der Speisen in den verschiedenen Verpflegungssystemen getroffen wurde, ohne eine ganzheitliche Betrachtung aller zuvor genannten Kriterien durchzuführen. Im Leitfaden für Vergabestellen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung Sachsen wird darauf hingewiesen, dass eine hohe Verpflegungsqualität mit jedem der genannten und im Folgenden bewerteten Verpflegungssysteme erreicht werden kann (Freistaat Sachsen o. J.: 21). Die unter 2.6.1 genannten Verpflegungssysteme Fischküche/Mischküche, Warmanlieferung, Cook & Chill sowie Cook & Freeze wurden für die vergleichende Bewertung betrachtet. Die Bewertung in Form einer Tabelle ist Anhang A zu entnehmen.

Die folgende Grafik gibt eine Übersicht über die Bewertung der Verpflegungssysteme. Die Einstufung wurde grob entsprechend der oben beschriebenen Bewertungsergebnisse vorgenommen:

In dieser Grafik ist eine hohe Bewertung bei den Kriterien Bio-Regionalität (aus der Region Nordhessen) und ernährungsphysiologische Qualität positiv zu verstehen. Bei den weiteren Kriterien bedeutet eine höhere Bewertung einen höheren Umwelteinfluss (höherer Wasser-/Energieverbrauch), eine umfangreichere Küchenausstattung und damit auch höhere Investitionskosten sowie einen generell höheren Kosten- bzw. Personalaufwand.

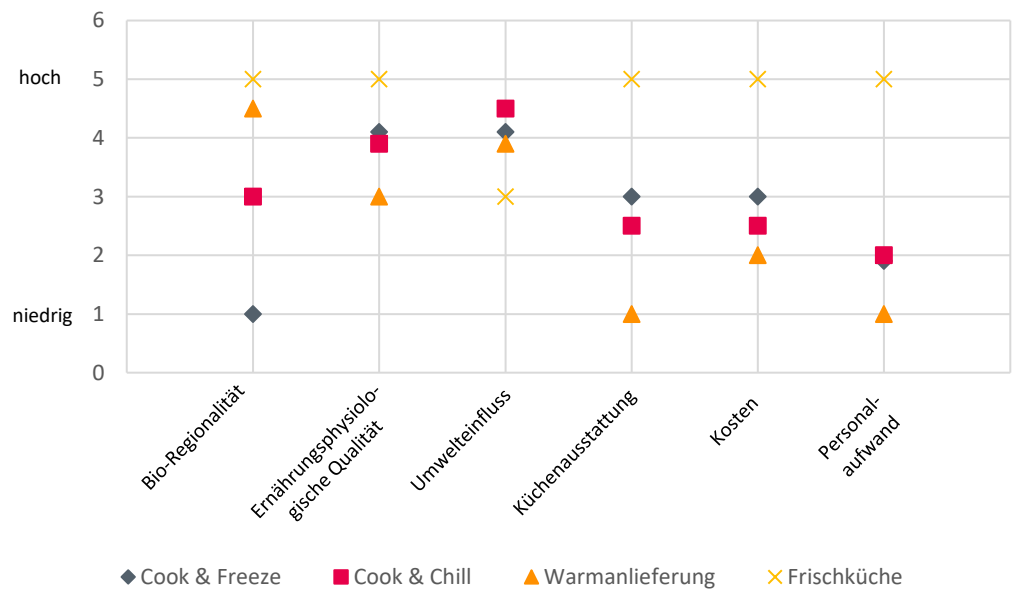


Abbildung 1: Bewertung der Verpflegungssysteme

### **Frisch-/Mischküche**

Der Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln ist hier möglich, denn es kann beim Einkauf auf die Produkte, die saisonal im Lebensmittelhandel verfügbar sind, zurückgegriffen werden, oder eine Zusammenarbeit mit lokalen Erzeuger\*innen stattfinden. Die ernährungsphysiologische Qualität ist ebenfalls je nach Auswahl der Rezepturen gut bis sehr gut, denn die Speisen werden frisch zubereitet und im Anschluss direkt ausgegeben. Es kann auch davon ausgegangen werden, dass die eingesetzten Lebensmittel i. d. R. eine hohe Frische aufweisen. Im Bereich der ökologischen Betrachtung geht die Speisenzubereitung in einer kleineren Küche oftmals mit einer geringeren Energieeffizienz einher, im Vergleich dazu ist die Zubereitung großer Mengen an Speisen energieeffizienter. Für die Ausstattung der Frisch- bzw. Mischküche ist der größte Umfang an benötigten Geräten erforderlich, darunter verschiedene Geräte zum Garen und für die Speisenzubereitung. Auch ein großer Raumbedarf besteht, der kalte und warme Küche, Vorbereitungsräume für ggf. erdbehaftetes Gemüse und tierische Lebensmittel, Kühlbereich, Tiefkühlbereich und Vorkühlraum, Abfallentsorgung, Spülbereich und Gemeinschaftsraum vorsieht. Die Lebensmitteleinsatzkosten sind in diesem Verpflegungssystem am höchsten, da die Beschaffung nur für eine Einrichtung erfolgt.

Zudem besteht der höchste Investitions- und Betriebsaufwand sowie die höchsten Personalkosten. An das Personal werden in diesem Verpflegungssystem im Vergleich zu den anderen auch die höchsten Anforderungen an die Qualifikation gestellt. Die Küchenleitung muss eine ausgebildete Fachkraft (Köch\*in oder Hauswirtschafter\*in) sein. Wenn kein erdbehaftetes Gemüse eingesetzt wird und mehr vorverarbeitete Lebensmittel bezogen werden, sinken Personalkosten und Aufwand (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg 2022: 11).

### **Warmanlieferung**

Im Verpflegungssystem Warmanlieferung ist der Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln ebenfalls möglich. Diese Aufgabe liegt bei der Küche bzw. dem Cateringunternehmen, welches die Speisen zubereitet, da die zu verpflegende Einrichtung nur beliefert wird. Die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen ist mittelmäßig bis gut und abhängig von der Speisenzubereitung, der Rezeptur sowie v.a. von der Warmhaltezeit. Aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten sollte die Warmhaltezeit so kurz wie möglich gehalten werden, maximal jedoch drei Stunden bei 65 °C. Die Zeitangabe bezieht sich dabei auf den Zeitraum von Fertigstellung des Essens bis zum Ende der Ausgabezeit in der Einrichtung. Zum Zeitpunkt der Zubereitung weisen die Lebensmittel i. d. R. eine hohe Frische auf. Durch die Warmhaltezeit sind sensorische und optische Einbußen der Speisen möglich, zudem Nährstoffverluste v.a. im Bereich der wasserlöslichen und hitzeempfindlichen Vitamine wie Vitamin C und Spurenelemente, z. B. Folat. Bei Betrachtung der ökologischen Aspekte zeigt sich, dass in der Einrichtung nur geringe Energiekosten anfallen. Es besteht jedoch ein Risiko für erhöhte Abfallmengen, da nicht mehr benötigtes Essen nicht weiterverwendet werden kann. Eine Minimierung der Speisereste sollte im Verpflegungssystem Warmanlieferung daher besonders beachtet werden. Der Personal- und Raumbedarf sowie die Geräteausrüstung sind gering. In der zu verpflegenden Einrichtung werden Bain-Marie (Wasserbad) zum Warmhalten der Speisen, Kühlkapazitäten für Salate und Desserts sowie Platz für die Lagerung von Isolationsbehältern benötigt. Der Raumbedarf begrenzt sich auf Kühlmöglichkeiten, Arbeits- und Abstellflächen, Spülmaschine und Essensausgabe. Das Verpflegungssystem weist mittlere Lebensmitteleinsatzkosten auf und den geringsten Personalbedarf. Die Leitung der Küche ist auch mit angelernten Kräften möglich, es bedarf jedoch einer ausreichenden Qualifikation des Personals (DGE Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung 2018).

### **Cook & Chill**

Das Verpflegungssystem Cook & Chill ist ähnlich wie Cook & Freeze zu beurteilen. Für das Kriterium der Bio-Regionalität ist zu nennen, dass Cook & Chill überwiegend von regionalen Anbietern angeboten wird, die aufgrund ihrer großen Einkaufsmengen feste Lieferungen durch regionale Lieferant\*innen vereinbaren können. Die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen ist ähnlich wie bei Cook & Freeze. Auch die Kriterien der ökologischen Perspektive, der Kosten und des Personaleinsatzes sind mit dem Verpflegungssystem Cook & Freeze vergleichbar. Zur ökologischen Perspektive ist zu ergänzen, dass je nach Anbieter eine geringe Flexibilität besteht und keine einzelnen Portionen, sondern nur ganze Behälter regeneriert werden können. Dadurch können Lebensmittelabfälle steigen. Für die Küchenausstattung sind je nach Größe der Einrichtung ein oder mehrere Konvektomaten und Kühlräume/Kühlhäuser erforderlich. Wenn eine zusätzliche Zubereitung von Nebenkomponenten in der Einrichtung erfolgt, dann ist, wie beim Verpflegungssystem Cook & Freeze, eine Relaisküche mit Gemüsespüle und Arbeitsbretter für die Zubereitung von Salaten sowie im Idealfall einem Kippkochkessel für die Herstellung von Desserts erforderlich (Schmidthals et al. o. J.: 10f; DGE Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung o. J.).

### **Cook & Freeze**

Im Verpflegungssystem Cook & Freeze erfolgt die Herstellung von Tiefkühlkost i. d. R. für den gesamten nationalen Markt, daher ist die Regionalität der einzelnen zu verpflegenden Einrichtungen kaum von Bedeutung. Ein Einsatz von biologischen Lebensmitteln ist möglich, sodass zu verpflegende Einrichtungen Komponenten und Speisen aus 100 Prozent Bio-Qualität beziehen können. Bio-Ware wird häufig auch im europäischen oder außereuropäischen Raum eingekauft. Die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen ist gut, teilweise ist die Produktpalette leicht eingeschränkt. Die regenerierten Speisen weisen hohe Nährwerte auf, da sie nach der Zubereitung direkt tiefgefroren wurden und in der Einrichtung selbst nur regeneriert werden. Es findet ein zweimaliger Kochprozess statt und dadurch ein hoher Energieverbrauch, was aus ökologischer Perspektive kritisch zu beurteilen ist. Die Energieverbräuche beim Regenerieren sind ca. um 20 Prozent erhöht. In den Einrichtungen bedarf es einer Geräteausstattung, die auf das Verpflegungssystem abgestimmt ist und je nach Größe der Einrichtung einen oder mehrere Konvektomaten und Gefriergeräte beinhaltet. Eine große Lagerkapazität ist nötig, da tiefgefrorenen Speisen i. d. R. wöchentlich oder vierzehntägig angeliefert werden. Wenn eine zusätzliche Zubereitung von Nebenkomponenten in der Einrichtung erfolgt, dann ist eine Relaisküche mit Gemüsespüle und Arbeitsbretter für die Zubereitung von Salaten sowie im Idealfall mit einem Kippkochkessel für die Herstellung von Desserts erforderlich. Die Lebensmitteleinsatzkosten sind beim Verpflegungssystem Cook & Freeze am niedrigsten aufgrund des Mengenvorteils des Herstellers. Je nach Energieeffizienzklasse und Alter der Gefrierschränke fallen höhere Energiekosten in den Einrichtungen an. Der Personalbedarf in der Einrichtung ist gering im Vergleich zu einer Frisch- oder Mischküche. Die Regeneration der Speisen vor der Ausgabe nimmt ca. 30 bis 60 Minuten Zeit in Anspruch. Die Leitung der Küche ist auch mit angelernten Kräften möglich, es bedarf jedoch einer ausreichenden Qualifikation des Personals (Schmidthals et al. o. J.: 10f).

### Fazit der vergleichenden Bewertung der Verpflegungssysteme

In der Frisch- und Mischküche ist der Einsatz von regionalen und biologischen Produkten (wenn diese in ausreichender Menge am Markt verfügbar sind) am einfachsten möglich, da eigenständig über die Beschaffung entschieden werden kann und nicht die Abhängigkeit zu einem Cateringunternehmen besteht. Eine gute ernährungsphysiologische Qualität der Speisen kann v.a. in den Verpflegungssystemen Frisch-/Mischküche, Cook & Freeze und Cook & Chill erreicht werden, bei Cook & Hold ist diese stark von der Warmhaltezeit abhängig (Eissing o.J.). Durch lokale Warmanlieferung und kurze, optimierte Routen kann jedoch auch bei Cook & Hold eine ausreichend gute ernährungsphysiologische Qualität sichergestellt werden.

Mit der Größe einer Küche steigt i.d.R. auch ihre Energieeffizienz. Es ist aber auch möglich, dass durch eine „Überausstattung“ mit Küchengeräten die ursprünglich angestrebte Energieeffizienz in Großküchen reduziert wird. Die Ausstattung der Küche sollte daher immer den jeweiligen Essenszahlen angepasst sein. Ganzheitlich betrachtet schneiden die Verpflegungssysteme Cook & Freeze und Cook & Chill im energetischen Bereich durch den zweimaligen Kochprozess weniger gut ab. Wird nur der Energieverbrauch in der Einrichtung betrachtet, so fehlt der Energieeinsatz aus der Produktion des Speisenanbieters. Dieser Mehrverbrauch ist in den vorangegangenen Produktionsschritten „versteckt“ (Schmidthals et al. o.J.: 10f).

Die Küchenausstattung ermöglicht in den Einrichtungen, wo mit Cook & Chill oder Cook & Freeze verpflegt wird, grundsätzlich auch eine Warmanlieferung. Die Lebensmitteleinsatzkosten im Bereich der Warmverpflegung liegen zwar höher, da ein Mengenvorteil nicht vorhanden ist; im Gegensatz dazu ist der Personalbedarf im Verpflegungssystem Cook & Hold jedoch am niedrigsten.

Bei einer gesamtheitlichen Nachhaltigkeitsbetrachtung zeigt sich in Bezug auf die Treibhausgasemissionen keine Verpflegungsform mit signifikanten Vor- oder Nachteilen, d.h. die Bedeutung des Verpflegungssystems spielt eine nachgelagerte Rolle, wenn der Klimaschutzaspekt der Verpflegung betrachtet wird. Die größte Bedeutung für den Klimaschutz hat ein vorwiegend fleischarmes Speisenangebot. Danach folgen in ihrer Bedeutung für den Klimaschutz die Reduktion von Speiseabfällen sowie die Nutzung einer effizienten Küchenausstattung. Erst nach diesen Kriterien ist die Bedeutung des Verpflegungssystems zu nennen (Schmidthals et al. o.J.: 10f). Das Ziel der Bioregionalität in der Mittagsverpflegung von städtischen Kitas und Schulen ist am einfachsten durch Frisch- bzw. Mischküchen, das Verpflegungssystem Cook & Hold (Warmanlieferung) oder durch das Verpflegungssystem Cook & Chill realisierbar.

Auf Grundlage der obigen Bewertung weisen die Verpflegungssysteme Cook & Chill und Cook & Freeze keine nennenswerten Vorteile auf. Vor dem Hintergrund, dass der Mensastandard der Stadt Kassel diese beiden Systeme zugrunde legt und zum aktuellen Zeitpunkt Frischküchen v.a. aus Kostengründen nicht realisiert werden, sollte das Verpflegungssystem Cook & Hold mehr Berücksichtigung finden, da es in einigen der genannten Kriterien den anderen Verpflegungssystemen überlegen ist.

## 1.5 SPEISEPLÄNE

Um einen ersten Überblick über den Status Quo der Speisepläne zu erhalten, wurden Speisepläne von 47 Einrichtungen, davon 22 Kindertagesstätten und 25 Schulen gesichtet und nach den DGE-Qualitätsstandards für die Kita bzw. Schulverpflegung bewertet. Um eine optimale Bewertung der Speisepläne vornehmen zu können, sollten diese als 4-Wochen-Speisepläne vorliegen. Die Kriterien aus den DGE-Qualitätsstandards sind an einem 4-Wochen-Speiseplan ausgerichtet. Zudem sind vier Wochen die Mindestanzahl an Wochen, nach welcher eine Wiederholung des Speiseplans zulässig ist. Von einigen Einrichtungen wurden auf Nachfrage 4-Wochen-Speisepläne oder teilweise auch 5-Wochen- und 6-Wochen-Speisepläne eingereicht. Vor allem von den Kitas lagen 5- bzw. 6-Wochen-Speisepläne vor, vermutlich aufgrund eines längeren Menüzyklus. Bei anderen Einrichtungen umfassten die Speisepläne weniger als 4 Wochen, sodass einige Kriterien nicht oder nicht vollständig bewertet werden konnten. Die Datenlage ermöglicht es aber, einen ersten Gesamteindruck zu bekommen.

### 1.5.1 METHODIK

Die Bewertung wurde mithilfe von Kriterien durchgeführt, die aus dem Kapitel 4.1 und 4.2 der DGE-Qualitätsstandards stammen und als Checkliste verfügbar sind (die PDF-Datei der Checkliste wurde in eine Excel-Datei umgewandelt, um die Gesamtbewertung aller Einrichtungen durchführen und darstellen zu können). Für jedes Kriterium ist anzugeben, ob dieses im 4-Wochen-Speiseplan erfüllt, teilweise erfüllt oder nicht erfüllt ist. Für die Bewertung wurde definiert, ab wann das jeweilige Kriterium als erfüllt, teilweise erfüllt oder nicht erfüllt gilt. Beispielhaft soll dies am Kriterium „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden 20x (1-mal täglich) in 20 Verpflegungstagen angeboten“ dargestellt werden. Das Kriterium ist erfüllt, wenn Getreideprodukte und Kartoffeln 20x in den 20 Verpflegungstagen, d. h. einmal täglich in der Mittagsverpflegung angeboten werden. Wird diese Produktgruppe nur 16- bis 19-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten, so gilt das Kriterium als teilweise erfüllt. Werden weniger als 16-mal in den 20 Verpflegungstagen Getreideprodukte und Kartoffeln angeboten, dann gilt das Kriterium als nicht erfüllt. Für die weiteren Kriterien gibt es ebenfalls eine solche Bewertungsgrundlage, die der Spalte „Hilfestellung für die Bewertung“ in der Vorlage/Dokumentationshilfe für die Bewertung nach DGE-Qualitätsstandard zu entnehmen ist (s. Anhang F). Die vollständige Bewertung nach der Checkliste der DGE-Qualitätsstandards ist Anhang B zu entnehmen.

Cateringunternehmen und Einrichtungen (Kitas und Schulen zusammengefasst) wurden getrennt bewertet. Es wurden 6 Cateringunternehmen bewertet: biond, FrischMenü, Lohmann Catering, Iss Was Catering, Gourmet Kids, Kids Kitchen. Von den städtischen Kitas und Schulen wurden insgesamt 47 von 77 Einrichtungen (inkl. Horte) bewertet, das entspricht rund 61 Prozent.



### 1.5.2 BEWERTUNG DER CATERINGUNTERNEHMEN

Die Mehrheit der Cateringunternehmen hält die Vorgabe des täglichen Angebots von Getreide, Getreideprodukten oder Kartoffeln ein, ebenso die Vorgabe, maximal einmal pro Woche Kartoffelerzeugnisse anzubieten. Das Angebot an Vollkorngetreideprodukten ist bei allen bis auf einen Caterer zu gering oder kann nicht bewertet werden, da die Speisenbezeichnung nicht eindeutig ist und bei Nudeln oder Brötchen nicht ersichtlich ist, ob es sich um ein Vollkorn- oder Weißmehlprodukt handelt.

Das tägliche Angebot von Gemüse (inkl. Hülsenfrüchte) und Salat wird bei der Hälfte der Cateringbetriebe erfüllt. Die restlichen Cateringbetriebe erfüllen dieses Kriterium nur teilweise. Die Vorgabe zur Häufigkeit von Rohkost wird bei vier von sechs Caterern erfüllt, bei einem Caterer teilweise und bei einem weiteren Caterer nicht. Es ist jedoch möglich, dass Rohkost durch die Einrichtungen separat zubereitet und nicht von dem Caterer mitgeliefert wird. Die Vorgabe zum Einsatz von Hülsenfrüchten wird von der Hälfte der Cateringbetriebe nicht erfüllt. Ein Caterer erfüllt die Vorgabe, die anderen beiden erfüllen sie teilweise.

Die Häufigkeit zum Einsatz von Obst im Speiseplan wird von zwei Cateringunternehmen erfüllt. Von den weiteren wird sie nicht bzw. nur teilweise erfüllt oder es kann keine Angabe gemacht werden. Auch hier besteht die Möglichkeit, dass Obst in den Einrichtungen zubereitet und nicht durch die Cateringunternehmen mitgeliefert wird. Die Vorgabe zu Stückobst wird nicht bzw. nur teilweise erfüllt oder es kann aufgrund uneindeutiger Speisenplanbezeichnung ebenfalls keine Angabe gemacht werden.

Das Kriterium zum Einsatz von Milch und Milchprodukten wird von zwei Cateringbetrieben erfüllt und von den weiteren vier Cateringbetrieben teilweise erfüllt. Das Kriterium zur Häufigkeit des Einsatzes von Fleisch und Wurstwaren erfüllt ein Cateringbetrieb. Die weiteren Cateringbetriebe erfüllen die Vorgabe nur teilweise oder nicht, da der Einsatz von Fleisch und Wurstwaren dort über der Empfehlung liegt. Die Vorgabe zum Einsatz von magerem Muskelfleisch wird von der Hälfte der Caterer erfüllt. Von den weiteren Caterern wird dieses Kriterium teilweise erfüllt oder kann wegen ungenauer Speisenbezeichnung nicht bewertet werden.

Die Mehrheit der Caterer erfüllen das Kriterium zur Häufigkeit des Einsatzes von Fisch, aber nur ein Caterer erfüllt auch die Vorgabe zur Verwendung von fettreichem Fisch zweimal in 20 Verpflegungstagen.

Bei der Mehrheit der Cateringbetriebe wird ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht angeboten, wenn Fleisch oder Fisch auf dem Speiseplan stehen. Ebenso beachtet die Mehrheit der Cateringbetriebe die Bevorzugung einheimischer Lebensmittel, bietet Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich an und begrenzt frittierte und panierte Produkte sowie industriell erzeugte Fleischerzeugnisse auf maximal viermal in 20 Verpflegungstagen. Die Speisen sind bei den meisten Cateringunternehmen bunt und abwechslungsreich zusammengestellt und berücksichtigen kulturspezifische Essgewohnheiten.

Die Vorgabe zur Kombination von hochverarbeiteten Produkten mit gering verarbeiteten Produkten wird von den meisten Caterern teilweise erfüllt, ebenso die Vorgabe zum Einsatz von Produkten mit einem geringen Anteil an Fett und Zucker sowie einer geringen Energiedichte.

Die Caterer informieren über enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe, oder es kann keine Angabe dazu erfolgen, da keine Kennzeichnung auf dem Speiseplan gegeben ist. In diesem Falle könnte dennoch eine zusätzliche oder mündliche Information erfolgen.

Die Mehrheit der Cateringbetriebe bezeichnet ihre Speisen eindeutig, wobei die Tierart der verwendeten Fleisch-/Fischgerichte nur von der Hälfte der Caterer angegeben wird. Die Speisepläne sind zielgruppen-gerecht gestaltet, jedoch sind mehrere Menülinien nicht bei allen Caterern übersichtlich dargestellt oder das gesundheitsförderliche/nachhaltige Speisenangebot nicht bei allen hervorgehoben. Jeweils zwei Cateringbetriebe setzen ökologische Produkte und tierische Produkte aus artgerechter Haltung ein, bei den restlichen vier Cateringbetrieben kann hierzu auf Grundlage der Speisepläne keine Angabe gemacht werden.

### 1.5.3 BEWERTUNG DER EINRICHTUNGEN (KITAS UND SCHULEN)

Ein Großteil der Einrichtungen erfüllt die Vorgaben zur Häufigkeit des Einsatzes von Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln. Zum Einsatz von Vollkornprodukten kann bei über der Hälfte der Einrichtungen keine Angabe gemacht werden, weil im Speiseplan nicht angegeben ist, ob Vollkornprodukte verwendet werden. Die Vorgabe zum limitierten Einsatz von Kartoffelerzeugnissen ist in ca. zwei Drittel der Einrichtungen erfüllt. Das tägliche Angebot von Gemüse (inkl. Hülsenfrüchte) und Salat wird in 40 Prozent der Einrichtungen erfüllt, in den anderen ist es nur teilweise erfüllt. Die Vorgaben zum Angebot von Rohkost werden von weniger Einrichtungen erfüllt, hier sind es 23 Prozent, die diese Vorgabe erfüllen und 45 Prozent, die die Vorgabe teilweise erfüllen. 38 Prozent der Einrichtungen erfüllen das Kriterium zum Angebot von Obst, die Mehrheit der Einrichtungen erfüllt dieses Kriterium teilweise. Es ist davon auszugehen, dass Obst auch in den Kitas selbst zubereitet wird und nicht von den Cateringbetrieben mitgeliefert wird. Die Vorgabe zum Einsatz von Stückobst wird in keiner Einrichtung erfüllt oder es kann keine Angabe dazu gemacht werden, da aus den Speiseplänen nicht herauszulesen ist, in welcher Form das Obst angeboten wird.

Die Hälfte der Einrichtungen erfüllt die Vorgaben zum Einsatz von Milch und Milchprodukten teilweise, 38 Prozent der Einrichtungen erfüllen die Vorgaben vollständig. Die Bewertung dieses Kriteriums ist durch ungenaue Angaben in den Speiseplänen erschwert, daher konnte auch bei zwei Einrichtungen keine Angabe gemacht werden. Die limitierende Vorgabe zum Einsatz von Fleisch und Wurstwaren wird von nur 17 Prozent der Einrichtungen erfüllt. Die weiteren Einrichtungen überschreiten die empfohlene Häufigkeit und erfüllen das Kriterium daher nur teilweise (47 Prozent der Einrichtungen) oder nicht (34 Prozent der Einrichtungen). Der Einsatz von magerem Muskelfleisch wird hingegen in der Mehrheit der Kitas und Schulen erreicht. Auch der Einsatz von Fisch ist in zwei Drittel der Einrichtungen erfüllt. Wohingegen das Kriterium zum Einsatz von fettreichem Fisch in knapp der Hälfte der Einrichtungen nur teilweise erfüllt wird.

65 Prozent der Einrichtungen bieten täglich ein ovo-lakto-vegetarisches Angebot an. Bei den anderen Einrichtungen ist dies nicht der Fall bzw. nicht aus dem Speiseplan ersichtlich. Das Angebot von saisonalem Gemüse und Obst aus der eigenen Region ist bei der Mehrheit der Kitas und Schulen teilweise erfüllt, bei knapp der Hälfte der Einrichtungen kann keine Angabe dazu gemacht werden. Einheimische Lebensmittel werden von der Mehrheit der Einrichtungen bevorzugt. Ebenso bietet die Mehrheit der Einrichtungen Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich an und erfüllt die Kriterien zu Limitierung von frittierten und panierten Produkten sowie industriell hergestellten Fleischerzeugnissen.

Der Menüzyklus wiederholt sich bei 72 Prozent der Einrichtungen nach vier Wochen oder später, bei 26 Prozent der Einrichtungen kann hier keine Angabe gemacht werden, da keine 4-Wochen-Speisepläne eingereicht wurden. Die meisten Einrichtungen berücksichtigen des Weiteren die Kriterien zur Zusammenstellung eines abwechslungsreichen Speiseplans (79 Prozent) und berücksichtigen kulturspezifische Essgewohnheiten, beispielsweise der Verzicht auf Schweinefleisch oder das Angebot einer Alternative (74 Prozent).

Ein Drittel der Einrichtungen kombiniert hoch verarbeitete Produkte mit gering verarbeiteten Lebensmitteln/Komponenten, die Hälfte der Einrichtungen erfüllt dieses Kriterium nur teilweise. Produkte mit geringem Anteil an Zucker und Fett sowie geringer Energiedichte werden von 51 Prozent der Einrichtungen ausgewählt und von 43 Prozent der Einrichtungen teilweise.

Zur Allergenkennzeichnung kann bei mehr als der Hälfte der Einrichtungen keine Angabe gemacht werden, da im Speiseplan keine Allergenkennzeichnung erfolgt und unklar ist, ob Allergene separat ausgewiesen oder mündlich genannt werden. Bei kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen kann bei über 80 Prozent der Einrichtungen aus den gleichen Gründen ebenfalls keine Angabe gemacht werden. Die übrigen Einrichtungen erfüllen die Vorgaben.

43 Prozent der Kitas und Schulen wählen eine eindeutige Speisenbezeichnung, bei weiteren 43 Prozent sind die Speisen teilweise eindeutig bezeichnet. Bei knapp der Hälfte der Einrichtungen wird die Tierart im Speiseplan bei Fleisch- und Fischprodukten genannt, bei 53 Prozent ist dies nur teilweise der Fall und bei 6 Prozent gar nicht. Vor allem bei Fisch wird die Fischart häufig nicht genannt. Bei der Mehrheit der Kitas und Schulen ist der Speiseplan zielgruppengerecht gestaltet und bei 11 Prozent der Einrichtungen die gesundheitsförderliche/nachhaltige Menülinie hervorgehoben. Bei 74 Prozent der Einrichtungen ist dieses letztgenannte Kriterium jedoch nicht relevant (mit „keiner Angabe“ bewertet), da nur eine Menülinie angeboten wird.

Zuletzt wird noch der Einsatz von ökologischen Produkten, Produkten aus fairem Handel sowie aus artgerechter Tierhaltung und nachhaltiger Fischerei bewertet. 40 Prozent der Einrichtungen setzen ökologische Produkte ein, bei den restlichen kann keine Angabe gemacht werden. Jeweils 23 Prozent der Einrichtungen setzen Fisch aus bestandsschonender Fischerei und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ein, bei den weiteren Einrichtungen kann keine Angabe gemacht werden. Das Kriterium der Lebensmittel aus fairem Handel kann bei keiner Einrichtung auf Grundlage des Speiseplans bewertet werden.

Die Bewertung der Speisepläne zeigt sowohl in Bezug auf die Cateringunternehmen als auch in Bezug auf die Einrichtungen, dass eine grundlegende Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards erfolgt. Dabei ist die Einhaltung einiger Kriterien eher gegeben (z. B. Häufigkeiten von Kartoffel- und Getreideerzeugnissen, Gemüse oder Milchprodukten), bei anderen Kriterien besteht noch Optimierungsbedarf (z. B. Häufigkeiten des Einsatzes von Fleisch, Fisch oder Hülsenfrüchten sowie genaue Speisenbezeichnungen). Die Cateringbetriebe sind zum jetzigen Stand bis auf einen Caterer (FrischMenü) nicht DGE-zertifiziert. Wenn keine DGE-Zertifizierung vorliegt, so sollten die geforderten Kriterien der DGE-Qualitätsstandards dennoch strenger eingehalten werden, um eine gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung nach den aktuellen Ernährungsempfehlungen anbieten zu können.

## 2. CLUSTERUNG DER VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN UND DEFINITION VON LOSGRÖßEN (AP2)

Anknüpfend an die Bestandsaufnahme der unterschiedlichen Verpflegungseinrichtungen und deren Eigenschaften wurden zwei mögliche Szenarien als Grundlage für die Clusterung der Einrichtungen festgelegt. Die Cluster stellen dabei jeweils einen Versorgungsraum dar, in denen eine Zusammenarbeit von unterschiedlichen Akteuren als geeignet erscheint. Je nach Ausgangslage können die Cluster als Basis für Ausschreibungspakete und damit verbundene Lose genutzt werden. Die beiden Szenarien unterscheiden sich in den zum Einsatz kommenden Verpflegungssystemen. Szenario 1 beschreibt dabei eine Ausgangssituation, welche den Einsatz bio-regionaler Lebensmittel durch die direkte Zubereitung in einzelnen Einrichtungen ermöglichen würde. Szenario 2 geht auf die aktuelle Ausgangssituation in den Einrichtungen der Stadt Kassel ein. Diese ist durch eine überregionale Belieferung im Cook & Freeze bzw. Cook & Chill Verfahren gekennzeichnet, sowie durch Warmanlieferung durch konventionelle und teils ökologisch / regionale Cateringbetriebe.

- Szenario 1: Einsatz der Verpflegungssysteme Frischküchen, kleinere Produktionsküchen und Warmanlieferung
- Szenario 2: Einsatz der Verpflegungssystem Cook & Freeze, Cook & Chill und Warmanlieferung (Status Quo)

Vor dem Hintergrund bereits existierender Infrastrukturen in den Einrichtungen und dem Ziel einer bio-regionalen Mittagsverpflegung erscheint ein Mittelweg der beiden Szenarien, wie er in Kapitel 6.5 vorgeschlagen wird, sinnvoll.

### 2.1 CLUSTERUNG SZENARIO 1

Dieses Szenario geht davon aus, dass insbesondere bei Neu- und Umbauten eine Etablierung von Frischküchen bzw. kleinen Produktionsküchen in ausgewählten Einrichtungen, die für andere Einrichtungen im Stadtgebiet mitkochen, langfristig möglich ist. Genannte Küchen versorgen weitere Einrichtungen in der Nachbarschaft bzw. in den jeweiligen Stadtgebieten. Daraus ergeben sich unterschiedliche Versorgungsräume (Cluster), welche so gebildet werden, dass in jedem Raum eine oder mehrere Frischküchen bzw. kleinere Produktionsküchen zum Einsatz kommen. Die Bewirtschaftung kann entweder als Eigenbetrieb oder durch Fremdbewirtschaftung durch einen externen Cateringbetrieb erfolgen. Bei Ersterem ist eine Ausschreibung der Verpflegungsdienstleistung durch die Stadt Kassel nicht notwendig, eine Anstellung des Personals erfolgt direkt bei der Stadt. Bei einer Fremdbewirtschaftung ist ein Ausschreibungsprozess für die Vergabe einer Frisch- / Produktionsküche und mit zu versorgenden Einrichtungen durch Warmanlieferung notwendig.

Basierend auf der geographischen Lage der unterschiedlichen Einrichtungen, den aktuell genutzten Verpflegungssystemen und der Ausstattung der Küchen, der Anzahl der Essenden, Informationen zur Möglichkeit einer Umstellung des Verpflegungssystems (z. B. Cook & Freeze / Cook & Chill auf Warmanlieferung) und zukünftigen Neu- bzw. Umbauten mit Möglichkeit der Einrichtung einer Frischküche / Produktionsküche, wurden die folgenden Cluster bzw. Versorgungsräume gebildet. Abbildung 2 gibt einen Gesamtüberblick über die möglichen Versorgungsräume, die jeweils in Gelb markiert sind. Anhang C beinhaltet die Zusammenstellung der Cluster. Kapitel 6.5.1 greift Empfehlungen zur Gestaltung der Versorgungsräume mit Fokus auf Frisch- und Produktionsküchen auf.

- Cluster Waldau
- Cluster Bettenhausen
- Cluster Wolfsanger
- Cluster Wehlheiden, Vorderer Westen, Mitte
- Cluster Südstadt
- Cluster Harleshausen, Jungfernkopf, Kirchditmold
- Cluster Nordstadt
- Cluster Wilhelmshöhe, Marbachshöhe
- Cluster Niederzwehren
- Cluster Oberzwehren, Brückenhof

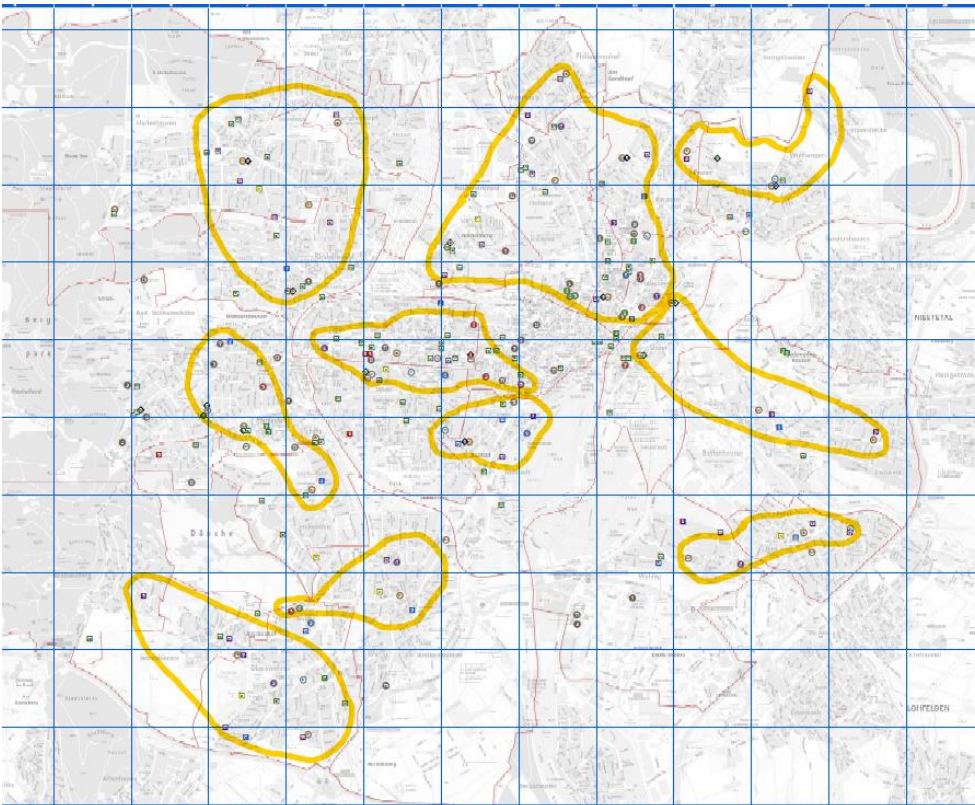


Abbildung 2: Cluster der Versorgungsräume

## 2.2 CLUSTERUNG SZENARIO 2

In Folge des aktuell geltenden Mensastandards der Stadt Kassel wurde der Großteil der Küchen in ihren Einrichtungen als Cook & Freeze oder Cook & Chill Küche ausgestattet. Der Standard zielt darauf ab, dass die Verpflegungsdienstleistung der Ausstattung entsprechen sollte. Dies bedeutet, dass bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen der Einsatz von Cook & Freeze oder Cook & Chill Angeboten anzustreben ist. Ein geringer Teil der Einrichtungen wird aufgrund von infrastrukturellen Gegebenheiten (z. B. Platzknappheit, geringe Anzahl von Essenden) mit einer Warmanlieferung durch regionale Cateringbetriebe versorgt. Eine Clusterung der Einrichtungen nach stadtgebietsorientierten Versorgungsräumen ist bei diesem Szenario wenig sinnvoll, da die Einrichtungen durch regionale bzw. überregionale Cateringbetriebe individuell beliefert werden und unabhängig in der Zubereitung der Speisen und deren Nebenkompenten agieren. Eine mögliche Clusterung könnte nach Losen erfolgen (vgl. Kapitel 2.3). Hier gilt es verwaltungsintern für die einzelnen Einrichtungen die Laufzeiten der aktuellen Verträge sowie die infrage kommenden Verpflegungssysteme zu prüfen, insbesondere auch mit Blick auf Neu- und Umbauten. Anschließend können dann passende Fachlose für Einrichtungen mit gleichen Verpflegungssystemen und einer ähnlich endenden Vertragslaufzeit, wie in Kapitel 2.3 beschrieben, für zukünftige Ausschreibungen erstellt werden.

## 2.3 BILDUNG VON LOSEN

Bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen gilt das Gebot der Vergabe nach Losen. Damit soll primär sichergestellt werden, dass auch spezialisierte kleine und mittelständische Unternehmen ein Angebot abgeben können und sekundär, dass jedes geeignete Unternehmen eine Chance auf „ein Stück vom Kuchen“ hat (BLE 2020: 25). Vergaberechtlich wird nach Teillosen und Fachlosen unterschieden. Teillose sind eine quantitativ abgrenzbare Teilleistung, auch Regional- oder Gebietslose werden unter dem Begriff des Teilloses verstanden, sofern diese nicht eine besondere fachliche Ausrichtung haben. Einzelne Einrichtungen können als Gebietslose (und damit Mengenlose) zusammengefasst werden oder es kann für eine einzelne Einrichtung ein Teillos gebildet werden. Lose sollten nicht zu groß gefasst werden, sodass kleine und mittelständische Unternehmen sich ebenfalls auf die Ausschreibung bewerben können (Siedenberg 2023).

Ein Fachlos umfasst ein abgrenzbares Fachgebiet oder einen Marktsektor (ebd.). Eine Unterteilung in Fachlose kann beispielsweise nach Zubereitungsarten erfolgen, weil sich diesbezüglich ein eigener Markt herausgebildet hat. Des Weiteren ist eine Unterteilung in Fachlose denkbar, wenn die Mittagsverpflegung als ein Fachlos ausgeschrieben wird, und der Service (Ausgabe, Spülen) als ein weiteres Fachlos.

Für die zu verpflegenden Einrichtungen der Stadt Kassel bestehen unter anderem die folgenden Möglichkeiten der Losbildung:

- Bildung von Teillosen/Gebietslosen: Wenn eine räumliche Aufteilung der Einrichtungen nach Clustern wie in Szenario 1 erfolgt. Vor dem Hintergrund, dass in den Einrichtungen der jeweiligen Cluster aktuell unterschiedliche Verpflegungssysteme zum Einsatz kommen, müssten Bietende ein eher breites Spektrum an Verpflegungsdienstleistungen anbieten können. Vergaberechtlich ist dies möglich, praktisch aber nicht zu empfehlen, da spezialisierte Bietende oftmals ein besseres Angebot abgeben können.
- Bildung von Fachlosen bei unterschiedlichen Dienstleistungen: Wenn für eine Einrichtung die Verpflegungsdienstleistung als ein Los und die Servicedienstleistung als ein weiteres Los ausgeschrieben werden, so liegen zwei unterschiedliche Fachlose vor.
- Wenn mehrere Einrichtungen dasselbe Verpflegungssystem nutzen, z. B. Cook & Freeze / Cook & Chill oder Warmanlieferung oder Frischküche / Produktionsküche, können diese zu einem Fachlos, bezogen auf die jeweilige Verpflegungsdienstleistung, zusammengefasst werden. Hier ist zu beachten, dass die als Fachlos ausgeschriebenen Einrichtungen geographisch nah zueinander liegen, damit Cateringbetriebe insbesondere bei der Verpflegungsdienstleistung der Warmanlieferung eine pünktliche Anlieferung unter Berücksichtigung der maximalen Warmhaltezeiten sicherstellen können. Fachlose können bei gleichen Verpflegungssystemen die Verpflegungsdienstleistung für Kitas und Schulen beinhalten, dürfen aber nicht zu groß werden, damit auch kleine und mittelständische Unternehmen eine Chance auf den Zuschlag haben.
- Bildung von Fachlosen für Einrichtungen (mit gleichen Verpflegungssystemen), deren Verträge zum gleichen Zeitpunkt oder mit einer zeitlichen Differenz von max. einem halben Jahr auslaufen und neu ausgeschrieben werden müssen (ist das Vertragsende nicht zeitgleich, so kann ggf. eine Vertragsverlängerung im Rahmen des § 132 GWB realisiert werden, um einen zeitgleichen Vertragslauf zu erreichen).

Aufgrund unterschiedlicher Vertragslaufzeiten ist es eher unwahrscheinlich, dass alle Einrichtungen zum selben Zeitpunkt neu ausgeschrieben werden und somit ein Gesamtlos entsteht, welches sinnvoll in Teillose zu unterteilen ist. Vielmehr ist es empfehlenswert, Einrichtungen dann als ein Los auszuschreiben, sobald der Vertrag mit einem Cateringbetrieb ausläuft und neu abzuschließen ist. Es besteht jedoch die Möglichkeit, neue Verträge so zu planen, dass zukünftig eine Ausschreibung aller Einrichtungen zum selben Zeitpunkt erfolgen kann (Siedenberg 2023). Eine Empfehlung zur Losbildung wird in Kapitel 6.5 ausgesprochen.

### 3. QUALITÄTSKRITERIEN (AP3)

Als Grundlage für eine Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen, die neben der Wirtschaftlichkeit der unterschiedlichen Angebote auch deren Qualität mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeitsaspekte fordert, wurden einschlägige Qualitätskriterien erarbeitet. Die Steuerungsgruppe diskutierte deren Ausgestaltung im Rahmen eines der Projekttreffen. Mittels dieser Qualitätskriterien soll zukünftig eine klimagerechte Verpflegung in städtischen Kitas und Schulen sichergestellt werden. Die Qualitätskriterien beinhalten die Einhaltung der Kriterien aus den aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung, sowie umfassende ökologische und soziale Kriterien.

Kapitel 3.1 beschreibt die Entwicklung der Qualitätskriterien. Das anschließende Kapitel 3.2 thematisiert die finale Version der Qualitätskriterien, welche die Grundlage für die Textbausteine für spätere Leistungsbeschreibungen bei Ausschreibungen bilden.

#### 3.1 ENTWICKLUNG DER QUALITÄTSKRITERIEN

Die Qualitätskriterien wurden in zwei Schritten entwickelt. Zunächst wurde im August 2023 eine erste Liste von Qualitätskriterien zu folgenden Aspekten diskutiert (s. Anhang E):

- DGE-Qualitätsstandard
- Bio-Anteil
- Lebensmittel aus fairem Handel
- regionale/saisonale Lebensmittel
- Vegetarische und vegane Speisen
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Verwendung von Mehrweg/Reduktion von Verpackungsmüll

Für die erste Version der Qualitätskriterien wurden vor allem die Kriterien der DGE-Qualitätsstandards für die Kita und Schulverpflegung betrachtet und es fand eine Orientierung am Beschaffungs-Leitfaden "Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung" vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz statt. Die Qualitätskriterien wurden im Rahmen eines Projekttreffens mit der Stadt Kassel am 23. August 2023 diskutiert.

Im weiteren Projektverlauf wurden Ausschreibungsunterlagen anderer Städte, u. a. Bremen, München und Regensburg betrachtet sowie weitere Leitfäden für die Vergabe herangezogen, um die Erfahrungen aus anderen Städten und Bundesländern zu berücksichtigen. Schließlich wurde die finale Version der Qualitätskriterien entwickelt, welche neben den Kriterien der ersten Version weitere Qualitätskriterien beinhaltet. Dazu zählen die Kriterien: Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Aquakultur bzw. nachhaltiger Fischerei, Convenience-Grad, Reduktion von Lebensmittelabfällen, Warmhaltezeiten/Temperaturen. Die bereits formulierten Qualitätskriterien wurden teilweise erweitert und in ihrer Formulierung konkretisiert. So wurde beispielsweise das Kriterium der Saisonalität überarbeitet und das Kriterium der Regionalität in anderer Form integriert.



### 3.2 FINALE VERSION DER QUALITÄTSKRITERIEN

Die folgenden Kriterien sind die finalen Qualitätskriterien, welche für die Mittagsverpflegung in städtischen Schulen und Kitas in Kassel erarbeitet wurden:

- Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Kita- bzw. Schulverpflegung
- Saisonalität
- Regionalität (um den Cateringbetrieb)
- Bio-Qualität und Bio-Anteil
- Lebensmittel aus fairem Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur
- Convenience-Grad
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Verpackungsabfällen
- Warmhaltezeiten/Temperaturen

Die Qualitätskriterien sind Grundlage für die Textbausteine für die Leistungsbeschreibung bei Ausschreibungen, welche Kapitel 5 und dem Anhang G zu entnehmen sind. Im Zuge der Validierung des erarbeiteten Prüfkonzepts zur Qualitätssicherung der Kriterien (s. Kapitel 4.3) wurden an den Qualitätskriterien nochmals kleine Anpassungen vorgenommen. Im Folgenden wird dargelegt, aus welchen Gründen die Entscheidung auf die oben gelisteten Qualitätskriterien fiel.

#### 3.2.1 EINHALTUNG DER DGE-QUALITÄTSSTANDARDS FÜR DIE KITA- BZW. SCHULVERPFLEGUNG

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist in Deutschland die zuständige wissenschaftliche Fachgesellschaft im Bereich Ernährung (DGE 2023a). Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen beinhalten Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in den Gemeinschaftseinrichtungen. Die Qualitätsstandards verhelfen zur Umsetzung einer bedarfsorientierten Verpflegung und beinhalten eine optimierte Lebensmittelauswahl und Häufigkeit der Lebensmittel für die jeweilige Zielgruppe (DGE 2023b).

Dieses Qualitätskriterium fordert die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandard, dazu zählen unter anderem die Empfehlungen für die Mittagsverpflegung inkl. Häufigkeiten über den Einsatz bestimmter Lebensmittel(gruppen). Beispielsweise sind Gemüse (inkl. Hülsenfrüchte) und Salat täglich anzubieten, wohingegen der Einsatz von Fleisch und Wurstwaren auf maximal einmal in fünf Verpflegungstagen zu begrenzen ist. Weitere Vorgaben betreffen die an die Altersgruppe anzupassenden Portionsgrößen, ein Menüzyklus von mindestens vier Wochen, die Einhaltung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sowie die Berücksichtigung von kulturspezifischer Verpflegung.

Vegetarische und vegane Speisen wurden in der finalen Version der Qualitätskriterien nicht mehr als eigenes Kriterium berücksichtigt, da sie sich in den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards wiederfinden und zum aktuellen Zeitpunkt eine Berücksichtigung von mehr pflanzlichen Produkten als im DGE-Qualitätsstandard empfohlen nicht realisierbar erscheint. Durch Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards ist die Mittagsverpflegung bereits an drei oder vier von fünf Verpflegungstagen vegetarisch. Es ist eine vegetarische Menülinie anzubieten; falls täglich nur eine Menülinie angeboten wird, muss ein vegetarisches Gericht als Alternative zu Fleisch- oder Fischgerichten geboten werden.

Dieses ist auch im Speiseplan zu nennen und darf nicht nur aus Beilagen zur angebotenen Fleisch- bzw. Fischkomponente bestehen. Die erste Version der Qualitätskriterien wurde mit der Ausgabe der Standards von 2022 erarbeitet. Die finale Version der Qualitätskriterien ist an der derzeit aktuellen Auflage der DGE-Qualitätsstandards von Oktober 2023 ausgerichtet. Diese Auflage enthält einige Aktualisierungen, ist jedoch im Bereich der Empfehlungen für die Mittagsverpflegung mit den empfohlenen Häufigkeiten und Portionsgrößen identisch zu der vorherigen Ausgabe. Dem Qualitätskriterium für die Leistungsbeschreibung sollte immer der jeweils aktuelle DGE-Qualitätsstandard zugrunde gelegt werden.

### 3.2.2 SAISONALITÄT

Der Einsatz von saisonalem Gemüse und Obst trägt zu einem vielfältigen und abwechslungsreichen Speiseplan bei. Die Tischgäste werden dafür sensibilisiert, welches Obst und Gemüse zu welcher Jahreszeit Saison hat. Zudem verursachen saisonales Gemüse und Obst sowie saisonaler Salat vergleichsweise geringe Treibhausgasemissionen. Besonders der Anbau im Freiland oder der Anbau in unbeheizten Gewächshäusern sind klimaschonend (DGE 2023c: 31).

Die Produkte aus dem nordhessischen Saisonkalender (Anhang D) gelten für dieses Qualitätskriterium als saisonale Produkte. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als ein Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau gekennzeichnet sind. Diese saisonalen Lebensmittel sind mindestens 12-mal in 20 Verpflegungstagen einzusetzen, ein häufigerer Einsatz wird bei der Vergabe besser bewertet (Zuschlagskriterium).

### 3.2.3 REGIONALITÄT (UM DEN VERARBEITENDEN BETRIEB)

Regionale Produkte stammen aus einem bestimmten Umkreis um den jeweiligen Cateringbetrieb (Bieter\*in). Der Begriff „Regionalität“ ist nicht eindeutig definiert oder gesetzlich geschützt. Das Kriterium der Regionalität wurde in der ersten Version der Qualitätskriterien nur indirekt über die Saisonalität und die Warmhaltezeit von Speisen (bei einer Ausschreibung des Verpflegungssystems Warmanlieferung) berücksichtigt. Der Beschaffungs-Leitfaden für das Land Hessen gibt an, dass die regionale Herkunft von Lebensmitteln nicht in der Ausschreibung verlangt werden darf, da sie rechtlich nicht zulässig ist. Genauer wird beschrieben, dass es unzulässig ist, die Verwendung von Lebensmitteln aus einem bestimmten Umkreis um den zu verpflegenden Betrieb, aus einem Bundesland oder aus Deutschland zu fordern (HMUKLV 2022: 29f), da diese Anforderung dem EU-freien Wettbewerb widerspricht (HMUKLV 2022: 19).

Die Regionalität einzelner Lebensmittel bzw. Warengruppen wird im finalen Kriterienkatalog über einen definierten Umkreis um den jeweiligen Cateringbetrieb (Bieter\*in) definiert, um sie gemäß eines fairen Vergabeprozesses fordern zu können. Als Grundlage für zukünftige Ausschreibungen der Stadt Kassel wurde ein Umkreis von maximal 150 km um den jeweiligen Cateringbetrieb (Bieter\*in) als regional definiert. Dabei gilt die Regionalität in diesem Kontext explizit nicht bezogen auf eine Region (Bundesland o. ä.), sondern fokussiert auf den Standort der Cateringbetriebe. Auf diese Weise wird ein fairer Wettbewerb ermöglicht und kein Bietender ausgeschlossen, der seinen Sitz beispielsweise an einem überregionalen Standort hat.

Eine regionale Beschaffung verringert tendenziell Transportwege und somit auch Treibhausgasemissionen, die durch den Transport entstehen. Zudem wird eine höhere Produktfrische ermöglicht. Für das Qualitätskriterium „Regionalität“ wurden die Produktgruppen Fleisch und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Joghurt, Quark und Käse) sowie Eier (inkl. Vollei/Flüssigei) definiert. Lebensmittel aus diesen Gruppen sind demnach aus einem Umkreis von maximal 150 km um den Cateringbetrieb (Bieter\*in) zu beschaffen.

Bei diesem Umkreis ist es in der Region Kassel laut ersten Erhebungen aus dem laufenden Projekt BioRegion Kassel Stadt und Land ([www.bioregionkassel.de](http://www.bioregionkassel.de)) möglich, die genannten Warengruppen in den benötigten Mengen (hochgerechnet nach DGE-Qualitätsstandard) zu beschaffen. Durch diesen weit gefassten Umkreis ist ebenfalls davon auszugehen, dass die Beschaffung regionaler Produkte auch in anderen Regionen gegeben ist.

Für Fleisch und Wurstwaren wird der Standort des letzten Vertriebsbetriebs zugrunde gelegt, an welchem das Kriterium der Regionalität zu messen ist. Dies kann ein Direkterzeugerbetrieb, eine Metzgerei oder ein Lebensmittelgroßhandel sein. Zur Prüfung der Herkunft von Milch und Milchprodukten wird der Standort des jeweiligen Verarbeitungsbetriebs zugrunde gelegt, d. h. die jeweilige Molkerei. Für Eier wird der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt, an welchem die Regionalität gemessen wird. Die nachfolgende Tabelle 2 gibt eine Übersicht über die regional zu beschaffenden Warengruppen und den jeweils zugrunde gelegten Regionalitätsbezug.

Tabelle 2: Warengruppe des Qualitätskriteriums "Regionalität"

Warengruppe/Produktgruppe	Regionalitätsbezug
Fleisch und Wurstwaren	(Letzter) Vertriebsbetrieb (z. B. Direkterzeugerbetrieb, Metzgerei, Großhandel)
Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Quark, Joghurt, Käse)	Verarbeitungsbetrieb (z. B. Molkerei)
Eier (inkl. Vollei/Flüssigei)	Herkunftsbetrieb
Weitere Produktgruppen (Zuschlagskriterium)	Herkunftsbetrieb

#### 3.2.4 BIO-QUALITÄT

Zu einer klimagesunden Mittagsverpflegung gehört auch der Einsatz von ökologischen Produkten, v. a. tierische Produkte sollten unter Berücksichtigung von Tierwohlaspekten aus ökologischer Haltung stammen. So wird im Qualitätskriterium „Bio-Qualität“ der Einsatz sämtlicher Fleischprodukte und Wurstwaren, Milch und Milchprodukten (mit Ausnahme von Joghurt, Quark und Käse) sowie Eiern (inkl. Vollei/Flüssigei) in 100 Prozent Bio-Qualität vorgegeben. Zudem wird der Mindest-Bio-Anteil auf 25 Prozent festgelegt mit einer Steigerung von zehn Prozent jährlich. Mit dieser Steigerungsrate wird im Jahr 2030 fast zu 100 Prozent Bio-Qualität in der Mittagsverpflegung erreicht; das gleiche Jahr in dem die Stadt Kassel Klimaneutralität anstrebt.

Bei der Einführung ökologischer Lebensmittel in die Speisegestaltung wird die Verwendung von Zutaten in Bio-Qualität empfohlen, da dies einfacher realisierbar ist als die Verwendung von Komponenten oder ganzen Gerichten in Bio-Qualität. Bei Steigerung des Bio-Anteils kann z. B. der Einsatz von Trockenwaren in Bio-Qualität erfolgen, wie beispielsweise Nudeln, Hülsenfrüchte oder auch Kartoffeln, da in diesen Warengruppen nur geringe Mehrkosten entstehen. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln war zunächst auf die Warenmenge bezogen angedacht, da diese nicht den Preisschwankungen unterliegt und auch ohne Kenntnis über die jeweiligen Preise errechnet werden kann.

Da im Rahmen einer Bio-Zertifizierung der Bio-Anteil am monetären Warenwert gemessen wird, und auch die Abstufung in der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) sich am monetären Warenwert orientiert, wurde für das Qualitätskriterium „Bio-Anteil“ (mit anfänglich 25 Prozent Bio-Ware) ebenfalls der monetäre Warenwert zugrunde gelegt. Die Beschaffung von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln in einzelnen Warengruppen erleichtert den Kontrollaufwand.

Insbesondere durch die Beschaffung von Fleisch und Wurstwaren, Milch und Milchprodukten sowie Eiern in Bioqualität wird zur Zielerreichung einer bio-regionalen Beschaffung beigetragen (die gleichen Warengruppen sind auch im Qualitätskriterium Regionalität genannt) und gleichzeitig auch weitere Kriterien wie Tierwohl und der Ausschluss von gentechnisch veränderten Lebensmitteln realisiert (bei konventionellen tierischen Produkten darf anteilig Futtermittel aus gentechnisch modifizierten Pflanzen eingesetzt werden).

Mit Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards wird maximal einmal pro Woche Fleisch in der Mittagsverpflegung angeboten, was in den meisten der Einrichtungen eine Verringerung des Angebots an Fleisch bedeutet (siehe Kapitel 1.5 zur Bewertung der Speisepläne). Durch die Verringerung des Angebots an Fleisch und Wurstwaren sinken die Kosten für diese Warengruppe und es besteht die Möglichkeit, hochwertiges Fleisch einzusetzen. Erste Erhebungen aus dem laufenden Projekt „BioRegion Kassel – Stadt und Land“ haben ergeben, dass die Verfügbarkeit für Fleischprodukte und tierische Produkte in der Region Nordhessen grundsätzlich gegeben ist und sich weitere bio-regionale Wertschöpfungsketten aufbauen lassen, insofern eine Nachfrage institutionell erzeugt und langfristig gesichert wird.

### 3.2.5 LEBENSMITTEL AUS FAIREM HANDEL

Der Kauf und Einsatz von Produkten aus fairem Handel fördert faire Handelspraktiken und bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen für Menschen im globalen Süden und unterstützt einen umweltverträglichen Anbau von Produkten (Verbraucherzentrale 2022). In Anlehnung an den Beschluss der Stadtverordnetenversammlung zur Teilnahme der Stadt Kassel an der Kampagne „Fairtrade Towns“ aus dem Jahr 2021 wird dieses Qualitätskriterium aufgenommen. Sofern Bananen, Kakao (als Monoprodukt) und Rohrzucker (als Monoprodukt) durch Auftrag-/Konzessionsnehmende für die Mittagsverpflegung beschafft werden, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des fairen Handels produziert und verarbeitet worden sein. Langfristig wird eine Erweiterung der genannten Warengruppen um weitere Warengruppen empfohlen.

### 3.2.6 AUSSCHLUSS VON LEBENSMITTELN

Einige Lebensmittel und Lebensmittelzusatzstoffe werden im Rahmen dieses Qualitätskriteriums ausgeschlossen und dürfen nicht in der Mittagsverpflegung eingesetzt werden. Dazu zählen Formfisch und Formfleisch, Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl sowie tierische Schmalze, Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Aromastoffe und Alkohol, künstliche Farbstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel sowie Schweinefleisch. Der Einsatz von Süßwaren inkl. Schokoladenwaren und süßen Backwaren, Kuchen und Speiseeis werden in ihrer Häufigkeit auf maximal viermal pro Jahr begrenzt.

Lebensmittel, die Geschmacksverstärker enthalten, werden ausgeschlossen, da durch übermäßigen Verzehr die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack auftritt und der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen kann. Gleiches gilt für Produkte mit Süßstoffen und künstlichen Aromastoffen. Auch Formfleisch- und Formfischprodukte sollten aus Gründen der Geschmacksbildung und -prägung nicht eingesetzt werden, da sie keine natürlichen bzw. naturbelassenen Produkte sind. Speisen, die Alkohol enthalten, kommen in der Kita- und Schulverpflegung generell nicht zum Einsatz (DGE 2023c: 38 und DGE 2023d: 38).

Kokosfett, Palmöl und Palmkernöl sowie tierische Schmalze sollten aufgrund ihrer hohen Gehalte an gesättigten Fettsäuren ebenfalls nicht eingesetzt werden (DGE 2023e).

Der Einsatz von gentechnisch veränderten Lebensmitteln ist in der Europäischen Union kennzeichnungspflichtig (EFSA 2023). Es wird auf ihren Einsatz verzichtet. Schweinefleisch wird aus kulturellen und religiösen Gründen nicht angeboten.

Süßigkeiten und Süßwaren sind aus ernährungsphysiologischer Sicht für eine ausgewogene Verpflegung nicht erforderlich. Bei Süßwaren handelt es sich um Lebensmittel mit hoher Energiedichte und geringem Nährstoffgehalt (DGE 2023c: 57), die aus diesen Gründen in der Mittagsverpflegung nicht oder nur begrenzt eingesetzt werden sollten.

### 3.2.7 FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS BESTANDSSCHONENDER FISCHEREI BZW. NACHHALTIGER AQUAKULTUR

Fisch und Meeresfrüchte sollten ausschließlich aus bestandsschonender Fischerei oder nachhaltiger Aquakultur stammen und mit entsprechenden Siegeln ausgezeichnet sein. Viele Speisefischbestände sind überfischt, anhand der Siegel kann garantiert werden, dass eine Befischung bestandsgefährdeter Arten nicht stattfindet oder bestimmte Methoden der Fischerei zum Schutz der Ökosysteme ausgeschlossen werden (HMUKLV 2022: 37). Im zugehörigen Textbaustein werden die Gütezeichen „Marine Stewardship Councils“ (MSC), „Aquaculture Stewardship Councils“ (ASC) sowie Bio-Zertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland und vergleichliche Gütezeichen genannt. Für die Beschaffung von Fisch und Fischprodukten kann der Fischatgeber des World Wide Fund For Nature (WWF) als Hilfestellung genutzt werden und auch Auftrag-/Konzessionsnehmenden oder Einrichtungen an die Hand gegeben werden. (WWF o. J.).

### 3.2.8 CONVENIENCE-GRAD

Laut DGE-Qualitätsstandards sollten unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel zur weiteren Verarbeitung vor Ort bevorzugt eingesetzt werden. Zudem sollen stark verarbeitete Lebensmittel immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert werden (DGE 2023c: 47 und DGE 2023d: 49). Diese Kriterien finden sich daher auch im Textbaustein zum Convenience-Grad wieder: Höher verarbeitete Lebensmittel aus den Convenience-Stufen 4 und 5 müssen mit geringer verarbeiteten Lebensmitteln aus den Convenience-Stufen 1 und 2 kombiniert werden. Lebensmittel aus den Convenience-Stufen 4 und 5 dürfen maximal 12-mal in 20 Verpflegungstagen eingesetzt werden. Des Weiteren sollte aufgrund des höheren Nährstoffgehalts Tiefkühlware (z. B. Gemüse wie Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) den Konservenprodukten vorgezogen werden, wenn der Einsatz von frischem Obst und Gemüse nicht möglich ist. Der Einsatz von verarbeiteten Tomatenprodukten, Mais oder vorgegarten Hülsenfrüchten in Konserven ist möglich.

### 3.2.9 REDUKTION VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Lebensmittelabfälle sollten sowohl aus ökologischen als auch aus ökonomischen Gründen vermieden werden. Die Reduktion ist daher ebenfalls in den Qualitätskriterien verankert. Mit der Messung von Lebensmittelabfällen können Einsparpotenziale ermittelt werden und dadurch Kosten für Einkauf und Entsorgung sowie unnötig erbrachte Arbeitsleistung reduziert werden (DGE 2023c: 55 und DGE 2023d: 57).

Das Qualitätskriterium sieht vor, dass das Lebensmittel-Abfallaufkommen dokumentiert werden muss, um in einem zweiten Schritt Strategien für die Verminderung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu vermitteln und umzusetzen. Dazu werden Beispiele genannt, wie verantwortungsbewusster Einkauf und korrekte Lagerhaltung, Aspekte der Haltbarmachung oder Weitergabe von noch verzehrfähigen Speisen an interessierte Dritte.

### 3.2.10 REDUKTION VON VERPACKUNGSABFÄLLEN

Die DGE-Qualitätsstandards beinhalten als Kriterium die Bevorzugung von umweltverträglichen Verpackungen. Das Qualitätskriterium „Reduktion von Verpackungsabfällen“ greift dies auf und definiert darüber hinaus noch weitere Kriterien. Dazu zählt die Ausgabe von Speisen in Mehrweggeschirr, die Verwendung von Mehrwegbehältnissen und der Verzicht auf Aluminium-Menüschalen oder beschichtete Papier-Menüschalen sowie Einweggeschirr. Das Angebot von Getränken erfolgt in pfandpflichtigen Mehrweg-Verpackungen, auf den Einsatz von einzelverpackten Lebensmitteln (mit Ausnahme von laktose- bzw. glutenfreien Mahlzeiten) wird verzichtet, der Einsatz von ungebleichten Heißfilterpapieren und Küchenrollen sowie Papierhandtüchern aus Altpapier ist erforderlich. Sofern Verpackungen notwendig sind, sollten Mehrwegverpackungen oder Verpackungen aus recycelten Materialien bevorzugt werden.

Aus ökologischen Gründen sind Abfälle möglichst zu vermeiden, und wenn sie anfallen, getrennt zu sammeln, außerdem ist die Wiederverwendung von Wertstoffen aktiv zu fördern.

### 3.2.11 WARMHALTEZEITEN/TEMPERATUREN

Die Warmhaltedauer ist auf maximal drei Stunden zu begrenzen und ist definiert als die Zeit von der Fertigstellung der Gerichte bis zum Ende der Ausgabezeit in der Einrichtung. Die Einhaltung der maximalen Warmhaltedauer obliegt daher weder allein dem Cateringbetrieb, der die Speisen anliefert, noch der Einrichtung, die die Speisen ausgibt. Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen (z. B. Salate, Desserts oder Aufschnitt) darf maximal sieben Grad Celsius betragen. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen darf 60 Grad Celsius nicht unterschreiten und sollte sich auf ca. 65 Grad Celsius belaufen (DIN 2021).

Um die genannten Qualitätskriterien nicht nur in der Leistungsbeschreibung zu fordern, sondern deren Einhaltung durch die Cateringbetriebe auch überprüfbar zu machen, benötigt es ein umfassendes Prüfkonzept, welches durch die Projektarbeitsgruppe in Zusammenarbeit mit einer Zertifizierungsstelle entwickelt wurde und im Folgenden beschrieben wird.

## 4. QUALITÄTSSICHERUNG UND PRÜFKONZEPT (AP4)

Der erste Schritt in der Entwicklung des Prüfkonzpts bestand aus der Recherche nach möglichen bestehenden Prüfkonzpten in anderen Städten sowie ein Erfahrungsaustausch mit den Städten München und Bremen. Beide Städte integrieren bereits bio-regionale bzw. Biolebensmittel in das Verpflegungsangebot ihrer Einrichtungen. Die Stadt Bremen verfügt über einen Eigenbetrieb für die Verpflegung ihrer Kindertagesstätten. Dabei kommen Frischküchen in den einzelnen Einrichtungen zum Einsatz, in welchen sich bei der Stadt Bremen angestellte Köch\*innen um die Verpflegung kümmern. Die Prüfung des Einsatzes bio-regionaler Lebensmittel erfolgt über die Auswertung von Lieferscheinen und Rechnungen. Zudem hat die Stadtverwaltung als Unterstützungsangebot für Küchen ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung „Forum Küche“ ins Leben gerufen, um eine engmaschigere Begleitung des Prozesses und der Betriebe zu ermöglichen (BioStadt Bremen 2023). Die Stadt München fordert bei der Verpflegung ihrer Einrichtungen einen Bioanteil von mindestens 50 Prozent. Bei den Kitas, welche mit Cook & Freeze Komponenten durch teilweise überregionale Cateringbetriebe verpflegt werden, liegt die Nachweispflicht des Bioanteils bei den anbietenden Betrieben. Zudem plant die Stadt München Rahmenverträge mit bio-regionalen Lieferant\*innen zu schließen, bei denen Lebensmittel bestellt werden können (Biostadt München 2023). Im IN FORM Projekt „Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzpts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung“ wurde 2019 ein Prüfkonzpt für den Einsatz ökologischer Lebensmittel in der Schulverpflegung entwickelt. Weitere Nachhaltigkeitskriterien wurden dabei nicht betrachtet (Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019).

### 4.1 ENTWICKLUNG PRÜFKONZEPT

Die Recherche zeigte, dass zum derzeitigen Stand noch kein umfassendes Prüfkonzpt existiert bzw. genutzt wird, welches die Überprüfung der Einhaltung aller in Kapitel 3.2 erläuterten Qualitätskriterien sicherstellt. Der Einsatz von biologischen Lebensmitteln und die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils kann anhand eines bestehenden Prüfkonzpts von IN FORM erfolgen. Die Prüfung des Bio-Anteils ist auch durch die neue Bio-AHVV inkl. des Bio-AHV-Kennzeichens<sup>3</sup> in den Kategorien Bronze, Silber oder Gold möglich (Bio-AHVV 2023). Für die weiteren Qualitätskriterien wie z. B. Regionalität um den Cateringbetrieb, Saisonalität, Einhaltung der DGE-Qualitätskriterien (ohne vorliegende DGE-Zertifizierung) und weitere Kriterien galt es, eigenständig ein geeignetes und alle Kriterien umfassendes Prüfkonzpt zu entwickeln. Dies wurde im Rahmen des Projekts umgesetzt und in der Projektphase von Januar bis März 2024 validiert (s. Kapitel 4.3). Das Prüfkonzpt umfasst mehrere Dokumente, darunter ein Flussdiagramm zum Prüfverfahren, zwei getrennte Prüfungsberichte und zwei Dokumentationshilfen, die Verfahrensanweisung sowie das Kompetenzprofil für Prüfpersonen. Auch eine Hilfestellung für Cateringbetriebe ist Teil des Prüfkonzpts. In Anhang F finden sich die Dokumente des Prüfkonzpts. Diese wurden in enger Anlehnung an das Prüfkonzpt von IN FORM zur Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung erstellt (Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) und um die weiteren Qualitätskriterien erweitert, sodass ein umfassendes Prüfkonzpt zur Prüfung aller Qualitätskriterien entstanden ist.

---

<sup>3</sup> Die Bio-Verordnung für die Außer-Haus-Verpflegung (Bio-AHVV) beinhaltet drei Bio-AHV-Kennzeichen. Auf Grundlage des geldwerten Anteils gemessen am Gesamtwareneinkauf ergeben sich die folgenden drei Einstufungen: Bronze (20 bis 49 Prozent), Silber (50 bis 89 Prozent) und Gold (90 bis 100 Prozent).

Das Fließdiagramm (Anhang F.1, basierend auf Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) beschreibt den Ablauf des gesamten Prüfverfahrens, welches die Prüfung durch eine interne Prüfperson (eine bei der Stadt Kassel angestellte Person) mit vorgelagerter Dokumentenprüfung und die Prüfung durch eine externe Prüfstelle beinhaltet.

Der Prüfungsbericht (Anhang F.2, basierend auf Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) ist nach Abschluss der Prüfung der jeweiligen Einrichtung auszufüllen und beinhaltet allgemeine Informationen zum geprüften Cateringunternehmen, zur Prüfung (Zeitpunkt, Dauer, Name der Prüfer\*in) und die jeweiligen Ergebnisse der Prüfung der Qualitätskriterien.

Zu Letzterem sind für jedes Qualitätskriterium die zu erfüllenden einzelnen Kriterien aufgelistet und es ist durch die Prüfer\*in anzukreuzen, ob diese erfüllt oder nicht erfüllt sind. Dem Prüfungsbericht werden weitere relevante Unterlagen (z. B. Lieferscheine etc.) als Anlage beigelegt und diese auf der letzten Seite des Prüfungsberichts gelistet.

Die Dokumentationshilfe (Anhang F.3, basierend auf Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) ist eine Excel-Datei und bietet Vorlagen für die Prüfung aller Qualitätskriterien und deren jeweiliger Einzelkriterien. Sie ist durch die prüfende Person auszufüllen. Pro Qualitätskriterium gibt es ein Tabellenblatt in der Dokumentationshilfe, in welchem die Einzelkriterien bewertet werden. Hier ist anzugeben, ob das jeweilige Kriterium erfüllt ist, teilweise sind weitere Angaben zu machen, beispielsweise die Häufigkeit einzelner Lebensmittel im Qualitätskriterium „Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards“. In einer weiteren Spalte können Kommentare vermerkt werden und in der letzten Spalte ist eine Hilfestellung für die Bewertung angegeben. In der Dokumentationshilfe werden sowohl die Kriterien dokumentiert, die vor der Vor-Ort-Kontrolle zu prüfen sind (Qualitätskriterien, die anhand von Speiseplänen und Lieferscheinen geprüft werden können), als auch die Kriterien, die im Rahmen der Vor-Ort-Kontrolle geprüft werden (Kontrolle des Lagers etc.).

Die Verfahrensanweisung (Anhang F.4, basierend auf Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) beschreibt den Ablauf der Prüfung und stellt sicher, dass eine sachgerechte Prüfung der Einhaltung der Qualitätskriterien durchgeführt wird. In diesem Dokument werden der Geltungsbereich, d.h. die Qualitätskriterien, die Zuständigkeiten, die Prüfungsvoraussetzungen, die Durchführung und Bewertung der Prüfung sowie weitere grundlegende Informationen dargelegt.

Das Kompetenzprofil für Prüfer\*innen (Anhang F.5, entnommen aus Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. 2019) beinhaltet die nötige Qualifikation für Personen, die die Prüfung durchführen.

Die erarbeiteten Dokumente des Prüfkonzepts stellten zunächst einen Entwurf dar und wurden im weiteren Verlauf des Projekts (Januar bis März 2024) gemeinsam mit der Zertifizierungsstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz mbh (GfRS) validiert. Die Dokumente wurden im Prozess der Validierung fortlaufend überarbeitet und liegen zum Abschluss des Projekts in überarbeiteter und angepasster Form vor. Sie können für die Prüfung der zukünftigen Ausschreibungen angewandt werden. Kapitel 4.3 gibt einen Ausblick auf den Prozess der Validierung.



## 4.2 ABLAUF DER PRÜFUNG

Das Prüfkonzept sieht zur Qualitätssicherung vor, dass die Cateringunternehmen jährlich auf Einhaltung der Qualitätskriterien geprüft werden. Dabei findet eine Dokumentenprüfung und Vor-Ort-Prüfung durch die interne Prüfperson statt, sowie eine Vor-Ort-Prüfung durch eine externe Prüfstelle (d. h. eine Zertifizierungsstelle).

Die interne Prüfperson prüft die Einhaltung der Qualitätskriterien DGE-Qualitätsstandard und Saisonalität mittels Dokumentationshilfe. Am Ende der Vor-Ort-Kontrolle wird der entsprechende Prüfungsbericht durch die interne Prüfperson ausgefüllt. Für die Dokumentenprüfung werden durch die Cateringbetriebe die folgenden Unterlagen eingereicht:

- Ein 4-Wochen-Speiseplan mit 20 Verpflegungstagen aus dem Zeitraum Mai bis Oktober
- Ein 4-Wochen-Speiseplan mit 20 Verpflegungstagen aus dem Zeitraum November bis April

Die externe Prüfstelle prüft die Qualitätskriterien Bio-Qualität (bei den Warengruppen die zu 100 Prozent in Bio-Qualität beschafft werden müssen), Regionalität, Lebensmittel aus fairem Handel, Ausschluss von Lebensmitteln, Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei und nachhaltiger Aquakultur, Convenience-Grad, Reduktion von Lebensmittelabfall sowie Reduktion von Verpackungsabfall. Die vom Cateringbetrieb ausgefüllte Dokumentationshilfe wird von der externen Prüfstelle bei der Vor-Ort-Kontrolle auf Vollständigkeit und Plausibilität sowie Einhaltung der geforderten Kriterien geprüft. Stichprobenartig werden Lieferscheine, Rechnungen, Produktdatenblätter, Rezepturen oder Verpackungen eingesehen und es erfolgt eine Begehung von Lager- und Küchenräumen. Bei Lebensmitteln, die aus fairem Handel zu beziehen sind, sowie Fisch und Fischprodukten werden Lieferscheine, Produktdatenblätter und darauf befindliche Siegel bzw. Gütezeichen sowie das Lager des Cateringbetriebs überprüft. Um den Ausschluss der im Qualitätskriterium genannten Lebensmittel sicherzustellen, werden neben den Speiseplänen ebenfalls das Lager bzw. Zutatenlisten der dort befindlichen Lebensmittel überprüft. Das Kriterium Convenience-Grad kann größtenteils anhand der Speisepläne bewertet werden, die Bewertung wird jedoch ergänzt um eine stichprobenartige Vor-Ort-Kontrolle des Lagers, um zu prüfen, dass tiefgekühlte Produkte bevorzugt gegenüber Konserven eingesetzt werden. Zur Reduktion der Lebensmittelabfälle verpflichtet sich der Cateringbetrieb, ein Konzept zur Verminderung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf Verlangen vorzulegen. Zur Reduktion von Verpackungsabfällen muss der Cateringbetrieb dem/der Auftraggeber\*in bzw. der externen Prüfstelle Einblick in die Lagerhaltung und Abfallentsorgung gewähren sowie Lieferscheine, Rechnungen oder Produktdatenblätter von Betriebsmitteln auf Verlangen vorlegen.

Sämtliche Ergebnisse werden in den beiden Prüfungsberichten und in ergänzenden Anlagen dokumentiert.

Die Prüfung des Bio-Anteils wird im Rahmen der Öko-Kontrolle nach der Bio-AHVV durch die jeweilige Ökokontrollstelle durchgeführt. Cateringbetriebe erhalten neben der Bio-Zertifizierung je nach Höhe des Bio-Anteils die Auszeichnung Bronze, Silber oder Gold. Bei der Vergabe des Kennzeichens ist zu beachten, dass neben der jeweiligen Auszeichnung (Bronze, Silber oder Gold) auch der prozentuale Bio-Anteil ausgewiesen wird. Dies dient der Überprüfung des einzuhaltenden Mindest-Bio-Anteils und der verpflichtenden Steigerung um zehn Prozent jährlich und sollte zur Bewertung an die Stadt Kassel als Auftraggeberin kommuniziert werden.

Bei überregionalen Cateringbetrieben ist aufgrund der Entfernung ggf. keine Vor-Ort-Prüfung durch die interne Prüfperson möglich. In diesem Falle sind die Einzelkriterien der Qualitätskriterien „DGE-Qualitätsstandard“ und „Saisonalität“ über die Dokumentenprüfung zu prüfen. Statt der Vor-Ort-Kontrolle können Produktdatenblätter wo nötig angefordert werden.

### 4.3 VALIDIERUNG

Das Prüfkonzept mit den zugehörigen Dokumenten wurde auf Grundlage der entwickelten Qualitätskriterien erarbeitet. Die Praxistauglichkeit des Prüfkonzepts wurde im Zeitraum Januar bis März 2024 in Zusammenarbeit mit einer Zertifizierungsstelle, welche langjährige Erfahrung mit der Prüfung von Bio-Zertifizierungen sowie weiteren Qualitätskriterien hat, geprüft und angepasst.

In Vorbereitung auf die Durchführung der Validierung bei vier ausgewählten lokalen Cateringbetrieben fand zunächst ein Austausch zwischen den Projektbeteiligten und der Geschäftsführung sowie einer Mitarbeiterin der Zertifizierungsstelle statt. Dabei wurden die Prüfdokumente, insbesondere die Verfahrensanweisung sowie die Dokumentationshilfe konkretisiert. Parallel dazu wurden vier ausgewählte Cateringbetriebe in Kassel durch das Dezernat V kontaktiert und für die Teilnahme an der Validierung angefragt. Dabei handelte es sich um biond GmbH, Gourmet Kids, Kids Kitchen und Iss Was Catering. Alle vier Cateringbetriebe haben der Validierung zugestimmt und die Betriebsbesuche fanden von Ende Januar bis Mitte Februar 2024 statt (s. Tabelle 3).

Tabelle 3: Betriebsbesuche bei Cateringbetrieben der Stadt Kassel

Datum	Cateringbetrieb
31.01.2024	biond
02.02.2024	Gourmet Kids
07.02.2024	Kids Kitchen
14.02.2024	Iss Was Catering

Bei den Betriebsbesuchen wurde der Status Quo der Cateringbetriebe erfasst und festgestellt, welche Qualitätskriterien sie bereits erfüllen. Daraus ergab sich für die Cateringbetriebe die Chance zu erkennen, in welchen Bereichen Anpassungen erforderlich sind, um die Eignungskriterien möglicher zukünftiger Ausschreibungen für die Mittagsverpflegung erfüllen zu können.

Im Zuge der Validierung wurden einzelne Kriterien angepasst und geschärft, um die Praxistauglichkeit der Prüfung zu erhöhen. Dadurch ergaben sich Änderungen an den Qualitätskriterien, den Textbausteinen für die Leistungsbeschreibung und dem Prüfkonzept.

#### 4.3.1 INHALTLICHE ANPASSUNGEN DER QUALITÄTSKRITERIEN

Beim Qualitätskriterium „Regionalität“ wurden beim Eignungskriterium Änderungen des Einzelkriteriums „Fleisch und Wurstwaren“ getätigt. Die Regionalität dieser Warengruppe wird nun am Standort des Vertriebsbetriebs (z. B. Direkterzeugerbetrieb, Metzgerei oder Großhandel) gemessen und nicht am letzten Aufzuchtbetrieb. Die Messung der Regionalität am letzten Aufzuchtbetrieb hat sich als bisher überwiegend nicht prüfbar in der Praxis herausgestellt, da der letzte Aufzuchtbetrieb meist nicht bekannt ist und nach gesetzlicher Vorschrift nur das Herkunftsland anzugeben ist. Bei der Warengruppe Milch und Milchprodukte wurden die Produkte Joghurt, Quark und Käse als Ausnahme definiert, d.h. die Molkerei oder ein anderer Verarbeitungsbetrieb muss nicht in einem max. 150 Kilometer Umkreis um den jeweiligen Cateringbetrieb liegen. Hintergrund dessen ist, dass diese Produkte in der Region Kassel noch nicht in benötigter Menge am Markt verfügbar sind und entsprechende Wertschöpfungsketten gerade aufgebaut werden. Der Einsatz von regional beschafften Eiern wurde konkretisiert, um zu verdeutlichen, dass das Kriterium auch für Vollei bzw. Flüssigei gilt. Bei Eiern wird die Regionalität weiterhin am Herkunftsbetrieb gemessen.

Nachdem das Qualitätskriterium Saisonalität von den vier Cateringbetrieben mehr als erfüllt wurde, da fast ausschließlich durch den Einsatz von Kartoffeln bereits eine Häufigkeit von viermal saisonalen Lebensmitteln in 20 Verpflegungstagen erreicht wird, wurde für das Eignungskriterium die Häufigkeit auf 12-mal saisonale Lebensmittel in 20 Verpflegungstagen erhöht. Auch das Zuschlagskriterium „Saisonalität“ wurde mit entsprechenden Steigerungsgraden angepasst.

Des Weiteren wurde konkretisiert, dass Tiefkühl-Ware oder Ware in Konserven nicht als saisonale Lebensmittel angerechnet werden können, da diese durch die Haltbarmachung auch außerhalb ihrer Saison verfügbar sind.

Beim Qualitätskriterium „Convenience-Grad“ erfolgte eine Konkretisierung durch die Begrenzung des Einsatzes von höher verarbeiteten Produkten aus den Convenience-Stufen 4 und 5. Um eine bessere Prüfbarkeit zu gewährleisten, wurde eine maximale Häufigkeit dieser Lebensmittel von zehnmal in 20 Verpflegungstagen definiert. Diese Produkte sind weiterhin mit Lebensmitteln aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu kombinieren.

Beim Qualitätskriterium „Reduktion des Verpackungsabfalls“ wurden ebenfalls kleinere Anpassungen getätigt, um das Kriterium zu konkretisieren, eine Erfüllung des Kriteriums realisierbar zu machen und die Prüfbarkeit sicherzustellen. So wird beispielsweise der überwiegende Einsatz von Mehrwegbehältnissen gefordert, Einweggeschirr soll bei der Speisenausgabe nicht zum Einsatz kommen. Die Verwendung von Papierverpackungen bei der Ausgabe ist erlaubt, nur beschichtete Papierverpackungen oder Bio-Plastik dürfen nicht verwendet werden. In Bezug auf die Beschaffung durch Auftrag-/Konzessionsnehmende wird eine ausschließliche Verwendung von Mehrweg-Behältnissen und Verpackungen aus recycelten Materialien nicht gefordert. Diese sind in der Praxis noch nicht großflächig verfügbar, stattdessen sind derzeit Leichtverpackungen (wie z. B. Schlauchbeutel bei Milch) weiterhin im Einsatz, welche aufgrund ihres geringen Gewichts ökologisch vertretbar sind. Sofern möglich und verfügbar sollten jedoch Mehrwegverpackungen zum Einsatz kommen oder Verpackungen aus recycelten Materialien bevorzugt werden.

#### 4.3.2 ANPASSUNGEN DES PRÜFKONZEPTS

Die Zuständigkeiten für Dokumentation und Prüfung wurden angepasst und konkretisiert. Die Prüfbereiche wurden, wie in Kapitel 4.2 beschrieben, in den Zuständigkeitsbereich von interner Prüfperson und externer Prüfstelle aufgeteilt. Dementsprechend wurde die Verfahrensanweisung angepasst unter Berücksichtigung der Trennung in die beiden Zuständigkeitsbereiche: Prüfung durch interne Prüfperson und Prüfung durch externe Prüfstelle.

Die finalen Dokumente des Prüfkonzpts sowie die daraufhin überarbeiteten Qualitätskriterien und Textbausteine sind ein Resultat der Validierung. Die klare Unterscheidung in interne Prüfperson und externe Prüfstelle ist dabei wichtig, um die jeweiligen Verantwortungsbereiche voneinander abtrennen zu können und eine unabhängige Prüfung der Qualitätskriterien zu ermöglichen. Die Qualitätskriterien „Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards“ und „Saisonalität“ gelten hierbei als Ausnahme, da bei der Erfüllung dieser Qualitätskriterien ein Begleit- und Verbesserungsprozess durch die Stadt Kassel gewünscht ist und Synergien bei der gleichzeitigen Prüfung dieser Kriterien genutzt werden können (und ansonsten der zeitliche Umfang der Vor-Ort-Prüfung, die mit einer Bio-Kontrolle vergleichbar ist, überschritten werden würde).

Die finalen Dokumente des Prüfkonzpts stehen unter dem folgenden Link zum Download zur Verfügung: <https://www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung/pruefkonzept>.

## 5. TEXTBAUSTEINE FÜR LEISTUNGSBESCHREIBUNG (AP5)

Im folgenden Kapitel wird die Entwicklung der Textbausteine für die Leistungsbeschreibung erläutert. Die Textbausteine wurden analog zu den Qualitätskriterien entwickelt und dienen zu deren Verankerung. Die erarbeiteten Qualitätskriterien stellen die Grundlage für die Eignungs- und Zuschlagskriterien dar. Es wurde zu allen Qualitätskriterien ein entsprechendes Eignungskriterium erarbeitet. Zusätzlich dazu wurden Zuschlagskriterien für die Qualitätskriterien „Saisonalität“, „Regionalität“ und „Bio-Anteil“ erarbeitet, nach welchen Cateringbetriebe, die in dem jeweiligen Kriterium besser abschneiden, im Rahmen eines Vergabeprozesses eine höhere Punktzahl erzielen.

Im Anhang G sind die Textbausteine für die Eignungs- und Zuschlagskriterien als tabellarische Übersicht dargestellt.

### 5.1 ENTWICKLUNG DER TEXTBAUSTEINE

Für die Entwicklung der Textbausteine erfolgte zunächst eine Orientierung am Beschaffungs-Leitfaden „Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ für das Land Hessen. Der Leitfaden beinhaltet Vorlagen für Textbausteine, die für Leistungsbeschreibungen verwendet werden können, allerdings auf die jeweiligen Gegebenheiten anzupassen sind. Darüber hinaus wurden weitere Leitfäden hinzugezogen, um einen Überblick über verschiedene Qualitätskriterien und Formulierungen von Textbausteinen zu erlangen: Der Wegweiser des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) aus Bayern (KErn 2022), und die Arbeitshilfe für Vergabestellen in Sachsen (Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft, Freistaat Sachsen o. J.). Es erfolgte ebenfalls eine Betrachtung von Musterausschreibungen, beispielsweise der Stadt Regensburg (Kompass Nachhaltigkeit 2023). Nach Finalisierung der Textbausteine wurden diese durch einen Juristen geprüft, um sicherzustellen, dass die Texte rechtssicher sind.

Die Leistungsbeschreibung muss eindeutig und erschöpfend formuliert sein und die Textbausteine sollten klare Formulierungen enthalten, was letztendlich auch für die Überprüfung der Einhaltung der Kriterien relevant ist. Die Textbausteine der Qualitätskriterien sind um weitere Textbausteine, z. B. zu den vorhandenen Räumlichkeiten, der Küchenausstattung oder dem Personal zu erweitern und jede Musterausschreibung ist an die Besonderheiten des jeweiligen Einzelfalls (des Loses bzw. der zu verpflegenden Einrichtung) anzupassen (HMUKLV 2022: 17). Kapitel 6.7 der Handlungsempfehlungen gibt ebenfalls Hinweise für die Anwendung der Textbausteine.

## 5.2 ZUSCHLAGSKRITERIEN UND GEWICHTUNG

Die Qualitätskriterien „Saisonalität“, „Regionalität“ und „Bio-Anteil“ werden als Zuschlagskriterien aufgenommen, der Preis ist ebenfalls ein Zuschlagskriterium. Angebote mit höherem Anteil saisonaler Produkte, höherem Bio-Anteil und Bezug von weiteren Produkten aus einem Umkreis von max. 150 km um den jeweiligen Cateringbetrieb (Bieter\*in) werden gemäß den Tabellen 4 bis 6 besser bewertet. Für die qualitativen Zuschlagskriterien wurde ein Punktbewertungsverfahren zugrunde gelegt, die Bepunktung ist ebenfalls den nachfolgenden Tabellen zu entnehmen.

Tabelle 4: Bewertung der Häufigkeit des Einsatzes von saisonalen Lebensmitteln

Häufigkeit des Einsatzes saisonaler Lebensmittel	Punkte
11x bis 13x in 20 Verpflegungstagen	2,5
14x bis 16x in 20 Verpflegungstagen	5,0
12x bis 19x in 20 Verpflegungstagen	7,5
> 20x in 20 Verpflegungstagen	10,0

Tabelle 5: Bewertung der Anzahl weiterer Produkte aus max. 150 km Entfernung zum Cateringbetrieb (Bieter\*in)

Umkreis um Cateringbetrieb in Kilometern	Punkte
1 bis 2 weitere Produkte	5,0
3 bis 4 weitere Produkte	10,0
5 bis 6 weitere Produkte	15,0
7 oder mehr weitere Produkte	20,0

Tabelle 6: Bewertung der Höhe des Bio-Anteils

Höhe des Bio-Anteils in Prozent	Punkte
von 25 bis ≤ 30	0,0
von > 30 bis ≤ 40	5,0
von > 40 bis ≤ 50	10,0
von > 50 bis ≤ 60	15,0
> 60	20,0

Für die Bewertung des Preises wird die einfache Richtwertmethode empfohlen, wenn sowohl der Preis mit 50 Prozent als auch die weiteren Qualitätskriterien mit 50 Prozent gewichtet werden. Für die Gewichtung der einzelnen Zuschlagskriterien zueinander wurde ebenfalls ein Vorschlag erarbeitet, der in Tabelle 7 dargestellt ist.

Bei der einfachen Richtwertmethode handelt es sich um eine von mehreren Methoden, um das wirtschaftlichste Angebot aus allen eingereichten Angeboten zu ermitteln. Dabei wird zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots ein Quotient aus Leistung (Leistungspunkten) geteilt durch den Preis gebildet. Alle Leistungskriterien werden durch die erreichten Leistungspunkte zusammen mit dem Preis gewichtet. Bei Anwendung dieser Methode erhält der Bieter mit der höchsten Wertungskennzahl den Zuschlag. Die folgende Formel wird bei der einfachen Richtwertmethode dafür angewandt:

$$\text{Wertungskennzahl} = \frac{\text{Leistungspunktzahl des Angebots}}{\text{Angebotspreis}} \quad (\text{Fritz 2016})$$

Daraus ergibt sich unter Berücksichtigung der Gewichtung der einzelnen Zuschlagskriterien, welche spezifisch für die Stadt Kassel erarbeitet wurden, die folgende Formel:

$$\text{Wertungskennzahl} = \frac{(QS * 0,1) + (QR * 0,2) + (QB * 0,2)}{\text{Angebotspreis}}$$

QS = Qualitätskriterium Saisonalität (Gewichtung mit 10 % = 0,1)

QR = Qualitätskriterium Regionalität (Gewichtung mit 20 % = 0,2)

QB = Qualitätskriterium Bio-Anteil (Gewichtung mit 20 % = 0,2)

Der Preis wird danach gemäß den Vorgaben der Stadt Kassel mit 50 Prozent gewichtet. Die qualitativen Zuschlagskriterien werden zusammengenommen ebenfalls mit 50 Prozent bewertet, wobei Saisonalität mit zehn Prozent gewichtet wird, Bio-Anteil und Regionalität mit jeweils 20 Prozent. Damit wird ein Schwerpunkt auf Bio-Regionalität entsprechend des Projektziels gesetzt.

Tabelle 7: Prozentuale Wertigkeit der Zuschlagskriterien im Verhältnis zueinander

Zuschlagskriterium	Gewichtung	Maximale Punkte
Saisonalität	10 %	10
Regionalität	20 %	20
Bio-Anteil	20 %	20
Preis	50 %	50

## 6. HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

In diesem abschließenden Kapitel werden Handlungsempfehlungen zu verschiedenen Bereichen gegeben, welche neben den erarbeiteten Textbausteinen für die Leistungsbeschreibung ein Erreichen der Ziele für eine bio-regionale und klimagesunde Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel unterstützen sollen.

### 6.1 MENSASTANDARD UND VERPFLEGUNGSSYSTEM

Um das Ziel einer nachhaltigeren Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel zu erreichen und den Einsatz biologischer Erzeugnisse aus der Region kontinuierlich zu steigern, empfehlen sich die Verpflegungssysteme der Frischküche und Warmanlieferung. Die Verpflegungssysteme Cook & Chill und Cook & Freeze ermöglichen einen Einsatz bio-regionaler Produkte nur dann, wenn der verpflegende Cateringbetrieb in der Region der Auftraggeberin (Stadt Kassel) produziert. Eine Bewertung der Verpflegungssysteme Frischküche, Warmanlieferung (Cook & Hold), Cook & Chill und Cook & Freeze nach den Kriterien Bio-Regionalität, Ernährungsphysiologie, Ökologie (Energie & Wasser), Küchenausstattung, Kosten und Personal ermöglicht einen umfassenderen Vergleich (siehe Abbildung 1 und Anhang A). Es wird deutlich, dass sich die Modelle der Frischküche / Mischküche, Warmanlieferung sowie unter Umständen Cook & Chill für den Einsatz von bio-regionalen Erzeugnissen am besten eignen und die Ziele der Stadt Kassel langfristig erfüllen können. Eine Anpassung des Mensastandards sollte demnach kurzfristig, insbesondere für Neu- und Umbauten, angestrebt werden. Zudem empfiehlt sich ein frühzeitiger (Bauphase 0) und amtsübergreifender Austausch bei der Planung von Neu- bzw. Umbauten, insbesondere, wenn Mensen bzw. Küchen geplant werden.

Kurzfristig bietet sich bei einer Verpflegung durch Cook & Chill oder Cook & Freeze der Einsatz bio-regionaler Erzeugnisse bei „zu“gekochten Nebenkomponten an. Beilagen, Nachspeisen, Salate und Snacks werden dabei durch das Einrichtungspersonal eigenständig besorgt und zubereitet. Der Abschluss von Rahmenverträgen mit bio-regionalen Erzeugerbetrieben aus Nordhessen durch die Stadt Kassel ermöglicht es den Einrichtungen bei den ausgewählten Betrieben die benötigten Lebensmittel, z. B. in Form einer bio-regionalen Abo-Kiste zu beschaffen. Die Ausschreibung dieser Leistung sollte Produktkriterien wie Bio-Qualität, fairer Handel und Regionalität beinhalten. In einigen Kindertageseinrichtungen wird der Bezug von bio-regionalen Abo-Kisten bereits umgesetzt. Mögliche Anbietende, aufgelistet nach regionaler Nähe zur Stadt Kassel, sind z. B.

- Jana & Timo Opfermann Bio Obst und Gemüse aus Grebenstein
- Grüner Bote aus Witzenhausen
- Boßhammersch Hof aus Großseelheim

Des Weiteren gilt dies auch für Milch und Milchprodukte und insbesondere Schulmilch. Letztere wird durch die Europäische Union gefördert, die damit den Verkauf verbilligter Milch an Kinder und Jugendliche in vorschulischen und schulischen Bildungseinrichtungen ermöglicht. Zugelassene Schulmilch-lieferant\*innen mit einem bio-regionalen Angebot sind für die Stadt Kassel die folgenden Anbietenden (aufgelistet nach regionaler Nähe zur Stadt Kassel) (RP Gießen 2023):

- Upländer Bauernmolkerei aus Willingen-Usseln
- Boßhammersch Hof aus Großseelheim

Bei der Beschaffung von Milch und Milchprodukten sollte zwischen Herkunfts-/ bzw. Verarbeitungsbetrieb (z. B. Landwirtschaftlicher Betrieb oder Molkerei) und Großhändler\*innen unterschieden werden. Die Upländer Bauernmolkerei verarbeitet beispielsweise Milch von bio-regionalen Betrieben und sitzt in der Region Nordhessen. Regionale Biogroßhändler\*innen hingegen bieten ein Spektrum an Milchprodukten von unterschiedlichen Molkereien an. Diese sind zwar ökologisch hergestellt, kommen aber nicht unbedingt aus der Region (z. B. Gläserne Molkerei, Andechser Natur). Hier gilt es genau zu beachten, woher die Milchprodukte letztendlich stammen. Dort wo möglich empfiehlt sich auch hier Vereinbarungen oder Rahmenverträge mit bio-regionalen Verarbeitungsbetrieben zu schließen.

## 6.2 EINHALTUNG DER QUALITÄTSKRITERIEN IN DEN EINRICHTUNGEN

Die entwickelten Qualitätskriterien und Textbausteine dienen als Grundlage für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung an städtischen Kitas und Schulen und richten sich somit an die Cateringbetriebe. Um eine ganzheitliche Einhaltung der Qualitätskriterien sicherzustellen, müssen sich daher auch die Verpflegungseinrichtungen (Kitas und Schulen) an den Qualitätskriterien orientieren bzw. an deren jeweils aktuelle Fassung halten, wenn in diesen Einrichtungen Nebenkompenten frisch zubereitet werden oder die Bestellung der Menülinien getätigt wird.

Dazu zählt die Einhaltung der Empfehlungen der Lebensmittel und deren Häufigkeiten in der Mittagsverpflegung, altersgerechte Portionsgrößen, die Speise- und Menüplankommunikation, die Einhaltung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und die Berücksichtigung von kulturspezifischer Verpflegung.

Bei der Berücksichtigung der Kriterien aus den DGE-Qualitätsstandards soll vor allem auf die nachfolgenden Kriterien hingewiesen werden: Rapsöl ist bei der Zubereitung von (gekochten/gebratenen) Nebenkompenten als Standardfett zu verwenden. Getränke sind jederzeit verfügbar, das Angebot sollte dabei Wasser und ungesüßten Tee umfassen. Bei der Erstellung des Speiseplans durch die Einrichtungsleitung ist eine genaue Bezeichnung der Speisen erforderlich, dies beinhaltet beispielsweise die Angabe der jeweiligen Gemüse- oder Obstsorte, der Tierart bei Fleisch und Fisch und der konkreten Angabe des Desserts. Beim Angebot von Nudeln oder Backwaren als Sättigungsbeilage ist anzugeben, ob es sich um eine Vollkornvariante handelt. Die Bezeichnung „Nudeln“ oder „Pasta“ allein lässt auf den Einsatz eines (Weizen)Produkts aus ausgemahlenem Mehl oder Weizengrieß schließen. Eine Vollkornvariante ist daher als solche zu benennen, wenn sie angeboten wird, sodass eine eindeutige Bewertung erfolgen kann. Wenn Fleisch oder Fisch angeboten werden, muss an dem jeweiligen Tag ein vegetarisches Menü zur Auswahl stehen, welches einem vollwertigen Menü entspricht und nicht nur durch ein Weglassen der Fleisch-/Fischkomponente erzielt wird. Das vegetarische Menü ist ebenfalls auf dem Speiseplan anzugeben, ansonsten muss in der Bewertung davon ausgegangen werden, dass kein vegetarisches Menü angeboten wird. Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe müssen entweder im Speiseplan oder anderweitig eindeutig gekennzeichnet sein. Zur Erstellung des Speiseplans durch die Einrichtungsleitung oder eine zuständige Person bei der Stadt Kassel ist eine Orientierung an den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung (Kapitel 4.1 des jeweiligen Standards) zu empfehlen. So wird sichergestellt, dass fehlende oder ungenaue Speisenbezeichnungen nicht zu einer schlechteren Bewertung des Speiseplans führen.

Um Aspekte der Saisonalität und Regionalität bei den in der Einrichtung produzierten Nebenkompenten, Salaten oder Desserts zu erzielen, wird empfohlen, bio-regionales Obst und Gemüse in Abo-Kisten zu beschaffen und dort wo möglich Vereinbarungen bzw. Rahmenverträge mit bio-regionalen Vertrieben zu schließen (vgl. Kapitel 6.1).



Dadurch wird die Gefahr eines unkontrollierten bzw. spontanen Zukaufes von Lebensmitteln in einzelnen Einrichtungen, der nicht den gewünschten Anforderungen gerecht wird, reduziert. Zudem wird die Empfehlung ausgesprochen, in den Wintermonaten (November bis Februar) auf den Einsatz von Tomaten und Gurken sowie Beeren (z. B. Erdbeeren) als Frischware zu verzichten. Auch hier kann der Bezug von Abo-Kisten mit Obst und Gemüse, wie in Kapitel 6.1 dargelegt, unterstützen. Diese Abo-Kisten enthalten ökologische, saisonale Lebensmittel aus der Region und erfüllen somit die gewünschten Qualitätskriterien.

Die Lebensmittel Bananen, Kakao und Rohrzucker sollten auch bei einer Beschaffung durch die Einrichtungen selbst aus fairem Handel stammen.

Die in den Qualitätskriterien ausgeschlossenen Lebensmittel sollten in den Einrichtungen ebenfalls nicht eingesetzt werden, genauso sollte das Angebot von Süßigkeiten und Süßwaren, darunter auch Schokoladenwaren, süße Backwaren, Kuchen und Speiseeis in der Mittagsverpflegung auf maximal vier Tage pro Jahr begrenzt werden (DGE 2023c: 38 und DGE 2023d: 38).

Ebenfalls sollten die Verpflegungseinrichtungen die Empfehlungen zu Lebensmitteln aus den unterschiedlichen Convenience-Stufen erfüllen. Wenn Komponenten aus den Stufen 4 und 5 eingesetzt werden (dazu zählen beispielsweise auch regenerierte Speisen<sup>4</sup>), so sind diese mit einer Nebenkomponekte aus den Stufen 1 und 2 zu kombinieren (siehe Tabelle 8).

Tabelle 8: Beschreibung der Convenience-Stufen (in Anlehnung an DGE 2020:11)

Convenience-Stufe	Beispiele
Grundstufe = 0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel = 1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel = 2	Gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel = 3	Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsaucen, Kartoffelpüree
regenerierfertige Lebensmittel = 4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
verzehr-/tischfertige Lebensmittel = 5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

<sup>4</sup> Beim Regenerieren kommt das Verfahren des Dampfgarens zum Einsatz. Mit diesem werden Speisen bei einer bestimmten Temperatur aufgewärmt.

Um Lebensmittelabfälle gering zu halten, wird den Einrichtungen empfohlen, die Nebenkosten bedarfsgerecht zuzubereiten und auch regenerierfähige Lebensmittel soweit möglich nur in der benötigten Menge zu regenerieren. Zur Reduktion von Verpackungsabfällen sollten die Einrichtungen ebenfalls die Vorgaben erfüllen, die für die Cateringbetriebe gelten. Dazu zählen die Ausgabe von Speisen ausschließlich in Mehrweggeschirr, das Angebot von Getränken in pfandpflichtigen, wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen, der Verzicht auf Einwegbehältnisse und -geschirr sowie der Verzicht auf Portionsverpackungen (typischerweise bei Ketchup, Senf, Zucker o. ä.) und einzelverpackte Lebensmittel (z. B. Joghurt im Becher), mit Ausnahme von laktose- und glutenfreien Mahlzeiten oder Komponenten. Für das Angebot von Ketchup, Senf u. ä. können beispielsweise Dosierspender genutzt werden. Es sollten ausschließlich ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere zum Einsatz kommen sowie Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier. Sind Verpackungen nötig, so sollen, wenn möglich Mehrwegverpackungen eingesetzt werden oder Verpackungen aus recycelten Materialien. Speiseabfälle, Altglas, Pappe und Papier sowie Leichtverpackungen und Fette und Öle sollten getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Bei Warmanlieferung der Speisen (Cook & Hold) ist die Warmhaltezeit in der Einrichtung auf maximal eine Stunde zu begrenzen, da sonst ggf. die maximale Warmhaltedauer von drei Stunden überschritten wird. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen darf 60 Grad Celsius nicht unterschreiten und sollte sich auf 65 Grad Celsius belaufen (DIN 2021). Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen (z. B. Salate, Desserts oder Aufschnitt) darf maximal sieben Grad Celsius betragen. Diese Vorgaben sollten in jeder städtischen Verpflegungseinrichtung einmal jährlich durch die Stadt Kassel oder eine\*n externe\*n Dienstleister\*in überprüft werden.

### 6.3 BIO-ZERTIFIZIERUNG

Die Auftrag- bzw. Konzessionsnehmenden müssen sich biozertifizieren lassen, wenn sie dies zum Zeitpunkt der Ausschreibung noch nicht sind. Dafür haben die Auftrag- bzw. Konzessionsnehmenden der Stadt Kassel bis spätestens nach Ablauf eines Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung nach Verordnung (EU) 2018/848 unaufgefordert vorzulegen. Cateringbetriebe sind verpflichtet, die Bio-Zertifizierung inkl. der Kennzeichnung „Bronze“ nach der Bio-AHVV zu erfüllen und den Nachweis darüber spätestens nach Ablauf von fünf Monaten ab Zuschlagserteilung unaufgefordert bei der Stadt Kassel als Auftraggeberin vorzulegen.

Die Prüfung des Bio-Anteils ist an die Ökokontrollstelle ausgelagert. Es wird vorgeschlagen, dass die dafür entstehenden Kosten pro zertifizierten und ausgezeichneten Betrieb analog zu den Kosten der Prüfung der weiteren Qualitätskriterien für die ersten zwei Jahre durch die Stadt Kassel finanziert bzw. anteilig (z. B. 75 Prozent) übernommen werden. Der Kontrollaufwand für die Stadt Kassel wird dadurch verringert, da die Prüfung des Bio-Anteils durch die Ökokontrollstelle erfolgt. Neben dem Kennzeichen sollte die Ökokontrollstelle auch den genauen Bio-Anteil ausweisen, was für die Bewertung durch die Stadt Kassel als Auftraggeberin und für zukünftige Anteilssteigerungen von Relevanz ist.

Bei einem Mindest-Bio-Anteil von 25 Prozent und einer jährlichen Steigerung um mindestens zehn Prozent behalten die Cateringbetriebe das Kennzeichen „Bronze“ über drei Jahre bei. Nach drei Jahren liegt der Bio-Anteil dann bei mindestens 55 Prozent, und es kann das Kennzeichen „Silber“ erreicht werden. Bei einer Neuausschreibung nach drei Jahren wird empfohlen, einen Mindest-Bio-Anteil von 50 oder 55 Prozent zugrunde zu legen, der von den Auftrag- bzw. Konzessionsnehmenden erfüllt werden muss (Eignungskriterium).

Liegt das Bio-AHV-Kennzeichen vor, so könnte dies auch durch das Erreichen der Kategorie „Silber“ nachgewiesen bzw. öffentlichkeitswirksam kommuniziert werden.

Bei Fortführung der zehnpromtigen jährlichen Steigerung könnte nach sieben Jahren, also im Jahr 2031 mit einem 95-prozentigem Anteil an Bio-Lebensmitteln, die Kategorie „Gold“ nachgewiesen werden (ab Bio-Anteil 90 Prozent).

#### 6.4 ENERGIEEFFIZIENZ

Die Energieeffizienz in der Küche kann als ein weiteres Qualitätskriterium in die Leistungsbeschreibung aufgenommen werden. In diesem Falle wurde auf einen Textbaustein zum Thema Energieeffizienz verzichtet. Es wird empfohlen, dass die Stadt Kassel den Energieeinsatz in ihren Verpflegungseinrichtungen erfasst, um Einsparpotenziale zu erkennen und dadurch den Energieverbrauch sowie die Kosten zu senken. Zunächst sollte analysiert werden, wie viel Energie wann und in welchen Bereichen bzw. bei welchen Geräten verbraucht wird. Auch die Abläufe in der Küche sind zu überprüfen, ob sie zum Ziel der sparsamen Energienutzung beitragen. Eine Dokumentation des Verbrauchs von Strom und Gas ist der erste Schritt, bevor ein Konzept zur effizienten Energienutzung – zugeschnitten auf die jeweilige Einrichtung – erarbeitet wird. Hierbei ist v. a. dort anzusetzen, wo durch hohe Energieverbräuche Einsparungspotenziale gesehen werden. Geräte wie Konvektomaten, Wärmebecken oder Backöfen sollten nur bei Bedarf eingeschaltet werden und es ist auf eine volle Auslastung zu achten. Schulungen der Mitarbeitenden zum energieeffizienten Einsatz der Geräte können helfen, Abläufe zu optimieren und die Energieeffizienz zu verbessern (HMUKLV 2022: 43f).

## 6.5 CLUSTERUNG UND DEFINITION VON LOSGRÖßEN

### 6.5.1 GESTALTUNG DER VERSORGUNGSRÄUME

Kapitel 2 gibt einen Überblick über zwei Szenarien, aus denen unterschiedliche Möglichkeiten der Clusterung von Versorgungsräumen für das Stadtgebiet Kassel hervorgehen. Für die nachhaltige Umsetzung einer bio-regionalen Mittagsverpflegung in Kassel erscheint ein Mittelweg zwischen Szenario 1 und Szenario 2 realistisch. **Szenario 1** bezieht sich im Schwerpunkt auf die Umsetzung der Konzepte Frischküche, kleinere Produktionsküchen und Warmanlieferung. Folgende konkrete Umsetzungskonzepte sind dabei denkbar:

- Frischküche oder kleinere Produktionsküche in Eigenbewirtschaftung und Mitkochen für weitere Einrichtungen im Versorgungsraum durch Warmanlieferung. Qualitätskriterien für eine bio-regionale Verpflegung können durch die Stadt Kassel eigenständig unter Beachtung des Vergaberechts gefordert werden.
- Frischküche oder kleinere Produktionsküche in Fremdbewirtschaftung durch einen Dienstleistungsbetrieb und Mitkochen für weitere Einrichtungen im Versorgungsraum durch Warmanlieferung. Eine Vergabe der Dienstleistung muss erfolgen, Qualitätskriterien für eine bio-regionale Verpflegung können im Rahmen der Ausschreibung gefordert werden.

Das Potenzial für eine Umstellung auf das Verpflegungskonzept der Frischküche oder Produktionsküche ist aktuell insbesondere dort gegeben, wo Neubauten oder Umbauten von Schulen und Kitas geplant sind (vgl. hier auch Kapitel 6.1 Änderung Mensastandard).

**Szenario 2** beschreibt den Status Quo der Verpflegungssituation an Kitas und Schulen der Stadt Kassel. Vor dem Hintergrund der eingesetzten Verpflegungssysteme ist eine stadtgebietsorientierte Clusterung nicht sinnvoll. Kurz- bzw. mittelfristig können Maßnahmen zur Umsetzung einer bio-regionalen Mittagsverpflegung ergriffen werden. Folgende konkrete Umsetzungskonzepte sind denkbar:

- Cook & Freeze-, Cook & Chill-, Cook & Hold-Küchen werden überwiegend von regionalen Cateringbetrieben beliefert. Eine Vergabe der Dienstleistung muss erfolgen, Qualitätskriterien für eine bio-regionale Verpflegung können im Rahmen der Ausschreibung gefordert werden.
- NebenkompONENTEN wie Beilagen, Nachspeisen, Salate und Snacks, die durch die Einrichtungen selbst zubereitet werden, werden über Rahmenverträge mit bioregionalen Lieferanten beschafft (vgl. Kapitel 6.1).

Während langfristig die Etablierung von Szenario 1 ein großes Potenzial für eine bioregionale Mittagsverpflegung in Schulen und Kitas besitzt (s. Kapitel 2), berücksichtigen die Maßnahmen in Szenario 2 die bestehenden Infrastrukturen und Möglichkeiten und machen eine schrittweise Stärkung der Frischküchen in der Mittagsverpflegung möglich bei gleichzeitiger Stärkung des bioregionalen Angebots in bestehenden Systemen.

Für die in Kapitel 2 identifizierten zehn Cluster ergeben sich in Bezug auf die Umsetzung von Szenario 1 und Szenario 2 die folgenden kurz- bzw. mittelfristigen sowie langfristigen Empfehlungen (vgl. auch Anhang C)

*Cluster Waldau***Vorschlag für das Cluster***Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Kita und Hort Forstbachweg über OSW mitbekochen
- (2) Grundschule Lindenberg - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) August-Fricke-Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze

*Langfristig*

- (4) Kita Forstbachweg Frischküche einrichten

*Cluster Bettenhausen***Vorschlag für das Cluster***Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Kita Bettenhausen und Eichwald über Gourmet Kids beliefern
- (2) Losseschule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Grundschule Eichwäldchen - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze

*Langfristig*

- (1) Grundschule Eichwäldchen, Neubau von Mensa, welche Losseschule und ggf. weitere Einrichtungen mitverpflegen kann

*Cluster Wolfsanger***Vorschlag für das Cluster***Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Kita Hasenhecke - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (2) Kita Bossental - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Grundschule Bossental - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (4) Alexander Schmorell Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze

*Langfristig*

- (1) Grundschule Wolfsanger Hasenhecke, Neubau der Mensa als Frischküche, Kinder der ASS Schule essen in dieser Mensa, zudem beliefert die Mensa die Grundschule und Kita Bossental sowie die Kita Hasenhecke

*Cluster Wehlheiden, Vorderer Westen, Mitte*

**Vorschlag für das Cluster**

*Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Heinrich-Schütz-Schule – Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (2) Wilhelm-Lückert-Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Luisenschule - Ausschreibung für Warmanlieferung
- (4) Albert-Schweitzer-Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (5) Friedrichsgymnasium - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze in Abstimmung mit Mensaverein

*Langfristig*

- (1) Luisenschule, Neubau Mensa als Frischküche, könnte weitere Einrichtungen im Umkreis mitbeliefern

*Cluster Südstadt*

**Vorschlag für das Cluster**

*Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) August-Fricke-Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (2) Aufeldschule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Friedrich-Wöhler-Schule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (4) Kita Menzelstraße / Kinderhaus Landaustraße - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze

*Langfristig*

- (1) Kita Menzelstraße / Kinderhaus Landaustraße - In der Kita Menzelstraße ist eine Frischküche möglich, diese könnte für das Kinderhaus in der Landaustraße mitkochen

*Cluster Harleshausen, Jungfernkopf, Kirchditmold*

**Vorschlag für das Cluster**

*Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Grundschulen Harleshausen, Jungfernkopf, Kirchditmold - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (2) Kitas - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Kita Harleshausen II und Kirchditmold als Frischküche aufstellen und für die weiteren Kitas im Cluster mitkochen

*Langfristig*

- (1) Kita Jungfernkopf, geplanter Umbau als Frischküche aufstellen und für weitere Einrichtungen im Cluster mitkochen

*Cluster Nordstadt***Vorschlag für das Cluster***Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Fasanenhofschule, Goethegymnasium, Carl-Anton-Henschel Schule, Grundschule am Warteberg - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (2) Gesamtschule Hegelsberg - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Kitas Zierenberger Str., Struthbachweg, Philippinenhof, Sara Nussbaum Haus - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (4) Kitas Rothenditmolde, Ahnabreite, Dr. Hermann-Haarmann-Haus, Fasanenhof als Frischküchen aufstellen und für andere Einrichtungen mitkochen

*Langfristig*

- (1) Gesamtschule Hegelsberg, Neubau als Frischküche aufstellen und für weitere Einrichtungen im Cluster mitkochen (Anmerkung: Frischküche aus Kapazitätsgründen)

*Cluster Wilhelmshöhe, Marbachshöhe***Vorschlag für das Cluster***Langfristig*

- (1) Frischküche / Produktionsküche auf dem Jordan Areal (Neubau), welche Kita und weitere Einrichtungen im Kasseler Westen/Niederzwehren/Oberzwehren/Nordshausen je nach Bedarf mitverpflegt

*Cluster Niederzwehren***Vorschlag für das Cluster***Langfristig*

- (1) JAC - Mensaneubau als Frischküche / kleinere Produktionsküche entsprechend groß planen, so dass Dorothea-Viehmänn-Schule und Kita Niederzwehren mit versorgt werden

*Cluster Oberzwehren, Brückenhof***Vorschlag für das Cluster***Kurz- bzw. mittelfristig*

- (1) Kita Nordshausen, Kita Brückenhof, Kita Oberzwehren als Frischküchen aufstellen und für Kita Brasselsberg, Hort Brückenhof und Kita Mattenberg je nach Möglichkeit mitkochen
- (2) Georg-August-Zinn Schule und Grundschule Brückenhof-Nordshausen - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze
- (3) Grundschule Schenkelsberg und Pestalozzischule - Ausschreibung für Warmanlieferung, Cook & Chill, Cook & Freeze

*Langfristig*

- (1) Georg-August-Zinn Schule, Neubau als Frischküche planen, die Grundschule Brückenhof-Nordshausen, Grundschule Schenkelsberg und Pestalozzischule über Warmanlieferung versorgt

### 6.5.2 LOSBILDUNG

Zum aktuellen Zeitpunkt liegen unterschiedliche Vertragslaufzeiten der bestehenden Verträge in der Mittagsverpflegung vor. Es besteht die Möglichkeit, die Neuausschreibungen so zu planen, dass zukünftig die Ausschreibung aller Einrichtungen zum gleichen Zeitpunkt erfolgt. In diesem Fall wird die Anwendung der Loslimitierung empfohlen. Bei diesem Verfahren können sich Bietende auf alle Lose bewerben, jedoch können sie nur eine begrenzte Anzahl an Losen gewinnen, auch wenn sie bei allen Losen am besten abschneiden. Bei den übrigen Losen erhalten dann die Bietenden mit zweitbesten Bewertung den Auftrag. So wird sichergestellt, dass nicht einzelne (überregionale) Cateringbetriebe die Verpflegung aller Einrichtungen übernehmen, sondern lokale Cateringbetriebe nach wie vor anteilig die Versorgung sicherstellen.

Mit Blick auf die aktuelle Ausgangslage der Stadt Kassel (vgl. Szenario 2, Kapitel 2.2) ist es möglich, Einrichtungen, deren Verträge zum nächstmöglichen Zeitpunkt relativ zeitgleich auslaufen und bei denen die Verpflegungsdienstleistung übereinstimmt, als ein Fachlos auszuschreiben. Dabei sollte bei einer Warmanlieferung auf räumliche Nähe der Einrichtungen geachtet werden. Zudem ist es wichtig, dass die Lose nicht zu groß gefasst werden, um kleine sowie mittelständische Unternehmen nicht zu benachteiligen. Verwaltungsintern könnten in einem nächsten Schritt die Laufzeiten der aktuellen Verträge sowie die für die jeweiligen Einrichtungen infrage kommenden Verpflegungssysteme geprüft werden, insbesondere auch mit Blick auf Neu- und Umbauten. Anschließend können dann passende Fachlose für Einrichtungen mit gleichen Verpflegungssystemen und einer ähnlich endenden Vertragslaufzeit für zukünftige Ausschreibungen erstellt werden. Allerdings sollten dabei auch bereits bestehende und gut funktionierende Beziehungen zwischen Einrichtungen und bisher liefernden Cateringbetrieben beachtet und wo möglich auch im Falle einer Ausschreibung fortgeführt werden.

## 6.6 GEWICHTUNG DER ZUSCHLAGSKRITERIEN UND EMPFEHLUNG ZUR ANPASSUNG DER AVR DER STADT KASSEL

Im erarbeiteten Konzept wurden die qualitativen Zuschlagskriterien ebenso wie der Preis mit 50 Prozent gewichtet (siehe Tabelle 7), um die Vorgaben der Allgemeinen Vergabe Richtlinien (AVR) der Stadt Kassel einzuhalten. Der erste Entwurf zur Gewichtung der Zuschlagskriterien sah eine andere Gewichtung vor, welche den Preis mit 30 Prozent und die qualitativen Zuschlagskriterien insgesamt höher gewichtet. Dieser Entwurf der Gewichtung ist in Tabelle 9 dargestellt.

Tabelle 9: Prozentuale Wertigkeit der Zuschlagskriterien im Verhältnis zueinander

Zuschlagskriterium	Gewichtung	Maximale Punkte
Saisonalität	20 %	20
Regionalität	30 %	30
Bio-Anteil	20 %	20
Preis	30 %	30

Es wird empfohlen, die Vorgabe der Gewichtung des Preises mit 50 Prozent in der AVR der Stadt Kassel langfristig zu ändern. Zwar ist bei der Vergabe neben Qualitätskriterien auch die Wirtschaftlichkeit des Angebots zu berücksichtigen, jedoch sind durch eine höhere Gewichtung des Preises überregionale Cateringbetriebe im Vorteil, da diese aufgrund des Mengenvorteils kostengünstiger produzieren können und demnach auch preiswertere Essenspreise anbieten.



Am Beispiel der Stadt Regensburg zeigt sich jedoch, dass eine Gewichtung des Preises mit 30 Prozent auch in der Praxis umsetzbar ist. In erster Linie müssen die Zuschlagskriterien und deren Gewichtung den Bietenden bekannt gemacht werden, sodass Transparenz und Chancengleichheit gegeben sind. Die Gewichtung der Zuschlagskriterien wird in § 58 Abs. 3 VgV vorgeschrieben. Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule empfiehlt in seinem Seminar zum Zuschlag und Vertragsmanagement eine Gewichtung des Preises mit 30 Prozent (Dageförde 2023: 5). Im Beschaffungsleitfaden des Landes Hessen wird ebenfalls ein Beispiel angeführt, bei welchem der Preis mit weniger als 50 Prozent (in diesem Fall: mit 40 Prozent) gewichtet wird (HMUKLV 2022: 23). Die Gewichtung des Preises mit 30 Prozent wird auch in diesem Leitfaden als möglich erachtet, der Preis sollte nur nicht geringer als 30 Prozent gewichtet werden. Zudem sollte bei einer niedrigeren Gewichtung des Preises und damit verbundenen Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung (Gewichtung der Qualitätskriterien mit 70 %) berücksichtigt werden, dass die hierdurch ggf. höheren Preisangebote von Caterern nicht zu Lasten von Eltern gehen (Monatspauschale) bzw. sozialgerecht abgefangen werden.

In Anlehnung an diese Empfehlungen wird auch für die Vergabe der Mittagsverpflegung in der Stadt Kassel empfohlen, den Preis geringer und die Qualitätskriterien höher zu gewichten, da letztendlich eine bio-regionale und klimagesunde Verpflegung angestrebt wird. Bei der Gewichtung des Preises mit 30 Prozent ist abzuwägen, welche Wertungsmethode die geeignetste ist. Verschiedene Kriterien sollten bekannt sein, wenn eine Wertungsmethode ausgewählt wird. So ist beispielsweise das Wissen um das zu erwartende Preisniveau von Bedeutung, wie groß die zu erwartenden Unterschiede zwischen den Preisen sind, ob Angebote von vielen oder wenigen Bietern erwartet werden oder ob es viele qualitative Zuschlagskriterien gibt.

Die Anwendung der **einfachen Richtwertmethode** ist sinnvoll, wenn der Preis mit 50 Prozent und die Qualitätskriterien ebenfalls mit 50 Prozent gewichtet werden. Die Leistung wird dabei vor dem Hintergrund des damit verbundenen Preises bewertet. Daher wurde diese Methode für den Vorschlag der Gewichtung der Zuschlagskriterien, welche mit der AVR der Stadt Kassel übereinstimmt, gewählt (vgl. Tabelle 7).

Eine weitere Wertungsmethode ist die **Preis-Quotient-Methode**. Dabei müssen neben dem Preis weitere qualitative Kriterien vorliegen und eine Gewichtung dieser Kriterien ist vorzugeben. Sie ist geeignet, wenn geringe Unterschiede zwischen den Preisen erwartet werden. Die Methode ist anfällig gegenüber Angeboten mit ungewöhnlich niedrigen Preisen. Das Angebot mit dem geringsten Quotienten erhält den Zuschlag.

Die **Bestangebots-Quotienten-Methode** kann für ähnliche Fälle angewendet werden. Bei dieser Methode wird bewertet, zu wie viel Prozent das jeweilige Angebot hinsichtlich der Leistungskriterien dem besten Angebot entspricht. Zudem wird beurteilt, inwieweit der niedrigste Preis mit dem Preis des jeweiligen Angebots übereinstimmt. Bei dieser Wertungsmethode werden nie null Punkte vergeben und sie hat den Nachteil, dass ein nur geringfügig teureres Angebot bereits deutlich schlechter gewertet werden kann.

Als grundsätzliche Alternative ist auch das Anbieten eines **Festpreises** zu nennen, wie es in der Stadt Berlin umgesetzt wird.

Die aufgeführten Wertungsmethoden geben einen grundlegenden Überblick. Sie wurden hinsichtlich einer bestmöglichen Umsetzung der vorgestellten Qualitätskriterien vor dem Hintergrund, dass die Stadt Kassel aktuell eine Wertung des Preises mit 50 Prozent vorschreibt, im Rahmen des vorliegenden Projekts nicht bewertet.

## 6.7 HINWEISE ZUR ERSTELLUNG DER AUSSCHREIBUNGSUNTERLAGEN

Die Ausschreibungsunterlagen beinhalten die Leistungsbeschreibung, die Eignungs- und Zuschlagskriterien sowie die Ausführungsbedingungen. Letztere sind Bedingungen, welche bei der Ausführung des Auftrags/der Konzession einzuhalten sind. Dazu zählt beispielsweise die Beschaffung von tierischen Produkten aus einem Umkreis von maximal 150 Kilometer um den Cateringbetrieb (Bieter\*in). Diese Ausführungsbedingungen wurden in die Leistungsbeschreibung integriert, was auch vergaberechtlich zulässig ist (Siedenberg 2023). Bei EU-weiten Ausschreibungen können die Ausführungsbedingungen in einem separaten Slot auf dem Vergabeportal angegeben werden.

In Abstimmung mit der Projektgruppe wurden Textbausteine für die Leistungsbeschreibung erstellt, welche die erarbeiteten Qualitätskriterien beinhalten. Bei Erstellung der Ausschreibungsunterlagen sind diese Textbausteine durch die Stadt Kassel als Auftraggeberin um weitere Textbausteine zu ergänzen, unter anderem durch Angaben zu den örtlichen Gegebenheiten in der/den jeweiligen Verpflegungseinrichtung/en (HMuKLV 2022: 17).

Die Textbausteine sind sowohl für das Ausschreiben eines Auftrags als auch einer Konzession zu verwenden. Je nach Art der Ausschreibung ist entweder die Formulierung "Auftragnehmer" oder "Konzessionsnehmer" zu verwenden. Die Textbausteine zu den Zuschlagskriterien sind zu integrieren, wenn die jeweiligen Qualitätskriterien auch als Zuschlagskriterien aufgenommen werden sollen. Eine Verwendung dieser Zuschlagskriterien wird empfohlen. Je nachdem welche Verpflegungssysteme ausgeschrieben werden, sind die Textbausteine ebenfalls auf diese Verpflegungssysteme anzupassen.

Es ist zu beachten, dass alle notwendigen Anhänge den Vergabeunterlagen beigelegt werden. Bei den DGE-Qualitätsstandards für die Kita und Schulverpflegung ist zu empfehlen, nicht nur die jeweils aktuelle Auflage des Qualitätsstandards zu verlinken, sondern diese auch als Dokument in den Anhang einzubinden.

Bei einer Neuausschreibung sind die Eignungs- und Zuschlagskriterien entsprechend anzupassen. Wird beispielsweise nach drei Jahren erneut ausgeschrieben, so ist ein Mindest-Bio-Anteil von 55 Prozent zu fordern. Es wird außerdem empfohlen, das Qualitätskriterium der Lebensmittel aus fairem Handel um weitere Lebensmittel zu ergänzen, die aus fairem Handel beschafft werden müssen. Eine Erweiterung um die folgenden Lebensmittel ist empfohlen: Ananas, Mango, Reis (ausgenommen Rundkornreis), Orangensaft.

### 6.7.1 AUSFÜHRUNGSPHASE

Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmer ist verpflichtet, entsprechende Nachweise wie in den Textbausteinen (siehe Anhang G) angegeben für die Erfüllung der Qualitätskriterien vorzulegen. Die Stadt Kassel als Auftraggeberin sollte sich entweder in der Leistungsbeschreibung oder in den Vertragsbedingungen die folgenden Kontrollrechte vorbehalten: Einsehen von Belegen wie Liefer- und Einkaufsscheinen mit einer Vorlaufzeit von einer Woche, Entnahme von Stichproben der von Auftrag-/Konzessionsnehmer zubereiteten Speisen ohne Vorankündigung (keine Zahlung von Entschädigung für Proben) (Dageförde 2023: 10). Des Weiteren sollte die Stadt Kassel die Auftrag-/Konzessionsnehmer dazu verpflichten, die Einsichts- und Kontrollrechte an etwaige Nachunternehmer weiterzuleiten (Weiterleitungsverpflichtung) (Dageförde 2023: 11)

### 6.7.2 SANKTIONIERUNG

Vertragsstrafen sind zu integrieren, um Vertragspflichtverletzungen des Auftrag-/Konzessionsnehmenden zu sanktionieren und sie/ihn dazu anzuhalten, die vereinbarten Vertragspflichten ordnungsgemäß zu erfüllen. Die Vertragsstrafenklauseln sind in den Vertragsbedingungen anzugeben und müssen widerspruchsfrei formuliert sein. Darüber hinaus müssen die von der Auftraggeberin festgelegten Vertragsstrafen angemessen sein, damit der Vertragsstrafenregelung keine Unwirksamkeit droht. Vertragsstrafen dürfen sich nicht unbegrenzt aufsummieren, daher ist eine Obergrenze zu definieren, welche sich i. d. R. auf die Auftragssumme oder die Abrechnungssumme bezieht (Dageförde 2023: 11). Nach § 11 Nr. 2 VOL/B darf für jede vollendete Woche höchstens 0,5 Prozent des Wertes, der nicht genutzt werden kann, geregelt werden. In der Rechtsprechung wird mit 0,1 bis 0,3 Prozent pro Werktag bzw. Kalendertag gerechnet, die Höchstgrenze für Vertragsstrafen liegt bei 5 Prozent (es ist zu beachten, dass die angegebenen 8 Prozent in § 11 Nr. 2 Satz 2 VOL/B (Version 2003) zu hoch und nicht wirksam sind) (ebd.).

Neben den Vertragsstrafen ist die (Teil-)Kündigung als weitere Sanktion zu nennen. In der Beschaffungspraxis ist es üblich, ein Kündigungsrecht zugunsten der Auftraggeberin vorzusehen, falls Auftrag-/Konzessionsnehmende wesentliche Vertragspflichten nicht einhalten. Der Kündigung sollte zunächst eine förmliche Abmahnung vorausgehen, welche die Verletzung(en) der Vertragspflicht klar benennt. Wenn sich der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende nach der Abmahnung bessert, dann ist das Kündigungsrecht entfallen. Von dieser Regelung bleibt das außerordentliche Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses unberührt (Dageförde 2023: 11f).

Bei Neuausschreibungen können schlechte Erfahrungen mit Bietenden berücksichtigt werden. Ein Ausschluss des Angebots des jeweiligen Bietenden vom Vergabeverfahren kann gemäß § 124 Abs. 1 Nr. 7 GWB erfolgen, wenn das Unternehmen in dem vorangegangenen Auftragsverhältnis eine wesentliche Anforderung bei der Ausführung des Auftrags erheblich oder fortdauernd mangelhaft erfüllt hat und dies zu einer vorzeitigen Beendigung, zu Schadensersatz oder zu einer vergleichbaren Rechtsfolge geführt hat (Dageförde 2023).

## 6.8 VERNETZUNG UND UNTERSTÜTZUNG

### 6.8.1 NETZWERK BIOSTÄDTE

Im Zuge der Erarbeitung der Qualitätskriterien wurden Konzepte aus anderen Bio-Städten betrachtet, wie beispielsweise München, Bremen oder Regensburg. Zur Förderung des Einsatzes von biologischen Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung in städtischen Kindertagesstätten und Schulen wird der Stadt Kassel der Beitritt und das Mitwirken im Netzwerk Biostädte empfohlen. Das Netzwerk Biostädte hat sich zum Ziel gesetzt, den Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln zu fördern und insbesondere bei der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen auf Bio-Lebensmittel zu setzen. Im Biostädte-Netzwerk arbeiten Städte seit 2010 gemeinsam an der Förderung des Ökolandbaus und von Bio-Lebensmitteln, und weitere Städte sind willkommen, sich dem Netzwerk anzuschließen (Ebert o. J.).

### 6.8.2 FÖRDERPROGRAMME AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fördert die Beratung von Unternehmen der AHV zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (Förderprogramm RIBE). Die Förderung kann auch für öffentliche Träger gemeinschaftlicher Verpflegungseinrichtungen in Anspruch genommen werden. Förderfähig sind Beratungen einschließlich damit verbundener Mitarbeiterschulungen von AHV-Unternehmen oder deren Einrichtungen, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten. Der Zuschuss für die Beratung beträgt maximal 80 Prozent der Beratungskosten, bei Kitas und Schulen ist ggf. eine Förderung von 90 Prozent der Kosten möglich (BÖL 2023).

Das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) bietet eine Beratung zur Umstellung auf ein nachhaltigeres Speisenangebot an, bei welcher die Beratungskosten für AHV-Unternehmen in Hessen zu 100 Prozent übernommen werden. Dabei ist entweder eine Basisberatung zu den Themen Regionalität und Einsatz von Bio-Lebensmitteln möglich, oder eine Zusatzberatung welche neben den Basisthemen noch weitere Themen wie z. B. Klimabilanzierung von Speisen, Abfallmanagement bzw. Reduktion von Speiseabfällen, Energieeffizienz oder Gästekommunikation aufgreift (HMUKLV 2023).

### 6.8.3 ZERTIFIZIERUNGSKOSTEN ZUR PRÜFUNG DER QUALITÄTSKRITERIEN

Die vollständige oder anteilige (z. B. 75 Prozent) Übernahme der Zertifizierungskosten zur Überprüfung der in den Ausschreibungsunterlagen geforderten Qualitätskriterien ist eine weitere Unterstützung für Cateringunternehmen, die empfohlen wird. Wie in Kapitel 6.3 Bio-Zertifizierung dargelegt, kann die Bio-Zertifizierung inkl. der Auszeichnung nach der Bio-AHV einen verringerten zeitlichen Kontrollaufwand für die Stadt Kassel bedeuten, und für Cateringbetriebe neben der finanziellen Unterstützung einen zusätzlichen Anreiz bieten. Die Zertifizierungskosten zur Überprüfung der Qualitätskriterien belaufen sich voraussichtlich auf ca. 800 EUR netto pro Betrieb (Stand 03/24).

#### 6.8.4 INFORMATIONSVORANSTALTUNGEN FÜR CATERINGBETRIEBE

Zur Information der lokalen Cateringbetriebe empfiehlt es sich, eine Informationsveranstaltung für potenzielle Bietende durchzuführen. Dies hilft vor allem kleinen und mittelständigen Cateringbetrieben sich auf den Ausschreibungsprozess vorzubereiten. Im Rahmen einer solchen Informationsveranstaltung wird empfohlen, die zu erfüllenden Qualitätskriterien zu erläutern oder häufige Fehler im Vergabeverfahren auf Seite der Bietenden zu thematisieren.

Nach Auftragsvergabe und ca. zwei Wochen nach Versand der Dokumentationshilfe wird empfohlen ein Fachgespräch mit den Auftrag-/Konzessionsnehmenden zu führen, bei welchem sie informiert werden, wann und in welcher Form Dokumente zur Prüfung an die Stadt Kassel einzureichen sind und wie die Dokumentation in Vorbereitung auf die externe Prüfung erfolgt. Daneben wird die Durchführung von Workshops oder Weiterbildungen zu den Themen Vergabe und Beschaffung, Energieeffizienz sowie Reduktion von Lebensmittelabfällen empfohlen. Die Validierung des kriterienbasierten Prüfkonzepts im Projekt konnte bereits zur Sensibilisierung der Cateringbetriebe für den einzuleitenden Veränderungsprozess beitragen.

#### 6.8.5 AUFBAU CATERINGNETZWERK

Für einen regelmäßigen Austausch zwischen Stadt Kassel und den beauftragten Cateringbetrieben und Köch\*innen, sowie dieser untereinander, empfiehlt sich der Aufbau eines Cateringnetzwerks. Ein solches Format ermöglicht eine regelmäßige Vernetzung und Fachaustausch zu relevanten Themen und der Durchführung weiterer Formate wie z. B. praxisspezifischen Workshops. Langfristig empfiehlt sich die Einrichtung eines Kompetenzzentrums für nachhaltige und gesunde Ernährung, wie es die Stadt Bremen mit ihrem „Forum Küche“ bereits umsetzt. Im Rahmen dessen könnten Beratungs- und Fortbildungslösungen, die auf die spezifischen Bedürfnisse verschiedener Einrichtungen und ihrer individuellen Voraussetzungen zugeschnitten sind, angeboten werden.

#### 6.8.6 ERWEITERUNG DES FACHPERSONALS

Für die weitere inhaltliche Bearbeitung der beschriebenen Maßnahmen und der erfolgreichen Umsetzung eines bio-regionalen Verpflegungsangebots in Einrichtungen der Stadt Kassel bedarf es einer dauerhaften fachlichen Unterstützung amtsübergreifend auf Verwaltungsebene. Die Erweiterung personeller Ressourcen durch eine\*n bzw. mehrere Expert\*innen (z. B. 2 Stellenanteile) ermöglicht einen regelmäßigen Austausch mit regionalen Cateringbetrieben, die Begleitung von Vergabeprozessen sowie die Umsetzung des entwickelten Prüfkonzepts. Die Personen nehmen eine Schnittstellenfunktion ein und sind amtsübergreifend für die ganzheitliche Umsetzung einer bio-regionalen Verpflegung in den Einrichtungen (Kitas, Schulen aber auch Betriebskantinen) zuständig. Als Profil eignen sich bestenfalls Oecotropholog\*innen oder Ernährungswissenschaftler\*innen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Gemeinschaftsverpflegung, Vergabe und Beschaffung und Nachhaltigkeit sowie Regionalkenntnissen.

#### 6.8.7 GRÜNDUNG VON ESSENGREMIEN IN DEN EINRICHTUNGEN BZW. EINBINDUNG BEREITS BESTEHENDER GREMIEN

Abschließend wird die Gründung eines Essengremiums für die Einrichtungen der Stadt Kassel als unterstützend für den zukünftigen Prozess und dessen weitere Implementierung erachtet. Die Steuerungsgruppe zur Begleitung des vorliegenden Projekts könnte als Basis dienen und durch weitere Personen, stellvertretend für die folgenden Akteursgruppen ergänzt werden. Dazu zählen mitunter Elternbeiräte, Schülerverwaltungen, Schul-, Kita-, und Hortleitungen, Lehrer\*innen und Erzieher\*innen, Mensa- und Fördervereine, Cateringbetriebe, Ausgabepersonal und ggf. externe Fachberater\*innen.

## LITERATURVERZEICHNIS

- Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (2022): Leitfaden Frischküche in der Kita. Selbst Kochen in der Kita – so geht’s! Einführung von Frisch-/Mischküche mit biologischen und regionalen Lebensmitteln. 2. überarb. und ergänzte Auflage, Würzburg.
- Bio-AHV (2023): Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung - Bio-AHV). Vom 27. September 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 265). Online unter: <https://www.gesetze-im-internet.de/bio-ahvv/Bio-AHV.pdf> [08.03.2024].
- BioStadt Bremen (2023): Forum Küche. Online unter: <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/forum-kueche-15216> [12.12.2023].
- BLE (2023): Fragen und Antworten zur Bio-AHV in Restaurants, Kantinen und Mensen. ökolandbau.de – das Informationsportal. Online unter: <https://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahv> [30.11.2023].
- BLE (2020): Leitfaden: Beschaffung von Schulverpflegung. Online unter: [https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/Digitaler\\_Leitfaden\\_-\\_Beschaffung\\_Schulverpflegung/Schulverpfl\\_Leitfaden\\_digital.pdf](https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/PDF/Digitaler_Leitfaden_-_Beschaffung_Schulverpflegung/Schulverpfl_Leitfaden_digital.pdf) [11.12.2023].
- BÖL (2023): Förderung der Beratung von AHV-Unternehmen. Online unter: <https://www.bundesprogramm.de/beratungsoerderung-ahv> [12.12.2023].
- Dageförde, A. (2023): Web-Seminar 5: Jetzt gehts los – Zuschlag und Vertragsmanagement. Aus der Web-Seminarreihe “Beschaffung von Kitaverpflegung”. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn.
- DIN (2021): Lebensmittel – Heißhaltetemperatur von Speisen. DIN Deutsches Institut für Normung e. V. Online unter: <https://www.din.de/de/ueber-normen-und-standards/nutzen-fuer-den-verbraucher/verbraucherrat/ueber-uns/lebensmittel-heisshaltetemperatur-von-speisen-791036> [06.03.2024].
- DGE (2023a): Leitbild der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/dge/leitbild-der-deutschen-gesellschaft-fuer-ernaehrung> [27.11.2023].
- DGE (2023b): DGE-Qualitätsstandards. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards> [23.11.2023].
- DGE (2023c) DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards> [09.12.2023].
- DGE Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung (o.J.): Planungshilfe für Kita-Küchen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Sektion Schleswig-Holstein, Kiel. Online unter: <https://www.dge-sh.de/planungshilfe-f%C3%BCr-kita-k%C3%BCchen.html> [09.12.2023].
- DGE (2023d) DGE-Qualitätsstandard Verpflegung in Schulen. 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards> [09.12.2023].

- DGE (2023e): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/10-regeln/#c2393> [27.11.2023].
- DGE (2020): Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn. Online unter: <https://www.dge.de/fileadmin/Bilder/gemeinschaftsverpflegung/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf> [29.11.2023].
- DGE Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung (o.J.): Planungshilfe für Kita-Küchen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. – Sektion Schleswig-Holstein, Kiel. Online unter: <https://www.dge-sh.de/planungshilfe-f%C3%BCr-kita-k%C3%BCchen.html> [09.12.2023].
- Ebert, W. (o.J.): Die Bio-Branche ist eine der nachhaltigsten und zukunftsträchtigsten Branchen überhaupt – Biostädte-Netzwerk. Nürnberg. Online unter: <https://www.biostaedte.de/ueberuns/#ziele> [30.11.2023].
- EFSA (2023): Genetisch veränderte Organismen. Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Online unter: <https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/gmo> [09.12.2023].
- Eissing, G. (o.J.): Leitfaden für die Auswahl des Verpflegungssystems für die Mittagsverpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V., Wuppertal.
- Flörke, S., Keller, M., Ross, S., Herzig, C., Campos Mühlhoff, S. (2022): RegioWoche Kassel. Praxistest für eine bioregionale Kita- und Schulverpflegung in Stadt und Landkreis Kassel - Herausforderungen, Potenziale und Handlungsempfehlungen, Projektteam RegioWoche Kassel. Online unter: <https://www.uni-giessen.de/ibae/publikationen> [14.12.2023].
- Fritz, A. (2016): Wirtschaftlichstes Angebot und Wertungssysteme. vergabe24, Halle (Saale). Online unter: <https://www.vergabe24.de/blog/wirtschaftlichstes-angebot-und-wertungssysteme/> [04.12.2023].
- HMUKLV (2023): Nachhaltige Ernährung Kantinen und Großküchen - Maßnahmen zur Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen der Hessischen Ernährungsstrategie. Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Wiesbaden. Online unter: <https://umwelt.hessen.de/ernaehrung-lebensmittelwertschaetzung/kantinen-und-grosskuechen> [13.12.2023].
- HMUKLV (2022): Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Beschaffungs-Leitfaden für Kommunen und öffentliche Einrichtungen. Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Wiesbaden.
- KErn (2022): Wegweiser: Vergabe von Verpflegungsleistungen – Qualitätsstandards verankern. Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.
- KErn (o.J.): Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme. Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Schmidthals M., Scharp M., Behnke L. (o.J.): Abschlussbericht – Kurzfassung. Untersuchung der Schulverpflegung – Vergleich der Verpflegungsformen in Rheinland-Pfalz im Hinblick auf deren Klimarelevanz. (KEEKS) Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Osteifel.

- Kompass Nachhaltigkeit (2023): Beispiele aus der Beschaffungspraxis. Regensburg - Nachhaltige Mittagsverpflegung mit Musterunterlagen (2022). Online unter: <https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/kommunaler-kompass/bayern/lebensmittel/zubereitete-mahlzeiten-und-catering#1152950> [14.12.2023].
- Landeshauptstadt München (2023): Wirkungsbereiche der Biostadt München. Online unter: <https://stadt.muenchen.de/infos/wirkungsbereiche-der-biostadt-muenchen.html> [12.12.2023].
- Regierungspräsidium Gießen (2023): Schulmilchbeihilfe EU-Schulprogramm in Hessen - Teil Milch. Online unter: <https://rp-giessen.hessen.de/natur/landwirtschaft-foerderprogramme/landwirtschaftliche-foerderprogramme/schulmilchbeihilfe> [11.12.2023].
- Schmidthals M., Scharp M., Behnke L. (o.J.): Abschlussbericht – Kurzfassung. Untersuchung der Schulverpflegung – Vergleich der Verpflegungsformen in Rheinland-Pfalz im Hinblick auf deren Klimarelevanz. (KEEKS) Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Osteifel.
- Siedenberg, A. (2023): Persönliche Kommunikation, 23.11.2023.
- Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft, Freistaat Sachsen (o.J.): Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen. Arbeitshilfe für Vergabestellen.
- Universitätsstadt Tübingen (2021): Formblatt X10 Eigenerklärung ILO – Kernarbeitsnormen. Kompass Nachhaltigkeit. Online unter: [https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user\\_upload/KK-Dokumente/Tuebingen\\_X10\\_Formblatt\\_EE\\_ILO\\_Kernarbeitsnormen\\_2021.pdf](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Tuebingen_X10_Formblatt_EE_ILO_Kernarbeitsnormen_2021.pdf) [07.03.2024].
- Verbraucherzentrale (2022): Fairer Handel: Einkauf mit gutem Gewissen. verbraucherzentrale.de, 08.02.2022. Online unter: <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/umwelt-haushalt/wohnen/fairer-handel-einkauf-mit-gutem-gewissen-7067#:~:text=Mit%20dem%20Kauf%20fair%20gehandelter%20Produkte%20werden%20sowohl,unterst%C3%BCtzt.%20Der%20Begriff%20fair%22%20ist%20gesetzlich%20nicht%20gesch%C3%BCtzt.> [27.11.2023].
- Verbraucherzentrale Thüringen (2018): Warmverpflegung. Verbraucherzentrale Thüringen e.V., Erfurt. Online unter: <https://www.schulverpflegung-thueringen.de/wissen/projekt-schulverpflegung-thueringen/warmverpflegung-10652> [09.12.2023].
- Verbraucherzentrale Thüringen (2009): Kühlsysteme. Verbraucherzentrale Thüringen e.V., Erfurt. Online unter: <https://www.schulverpflegung-thueringen.de/wissen/projekt-schulverpflegung-thueringen/kuehlsysteme-10651> [09.12.2023].
- Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. (2019): IN FORM Projekt 2017-19. Online unter: <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1> [12.12.2023].
- Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Berlin e.V. (2018): Speisenplan-Check - Häufigkeiten von Lebensmitteln in 20 Tagen Mittagsverpflegung. Stand: April 2018.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (2021): Lust auf Zukunft – Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung. Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V., Hamburg.
- WWF (o.J.): WWF Fischratgeber. World Wide Fund for Nature. Online unter: <https://fischratgeber.wwf.de> [19.02.2024].



**ANHANG**

Anhang A: Bewertung der Verpflegungssysteme.....	56
Anhang B: Bewertung der Speisepläne .....	60
Anhang C: Cluster Verpflegungseinrichtungen .....	60
Anhang D: Nordhessischer Saisonkalender .....	61
Anhang E: Erste Version der Qualitätskriterien.....	62
Anhang F: Prüfkonzzept .....	64
Anhang G: Textbausteine für die Leistungsbeschreibung .....	65
Anhang H: Formblatt Eigenerklärung Regionalität.....	75
Anhang I: Fahrplan Handlungsempfehlungen .....	77

## ANHANG A: BEWERTUNG DER VERPFLEGUNGSYSTEME

### FRISCHKÜCHE/ MISCHKÜCHE/ COOK AND SERVE

Bio-Regionalität	Ernährungs-physiologisch	Umwelteinfluss (Energie & Wasser)	Küchenausstattung	Kosten	Personalaufwand
Einsatz von bio-regionalen LM möglich, zurückreifen auf das, was saisonal im LM-Handel angeboten wird.	Gut bis sehr gut, abhängig von den Rezepturen.	Bei kleinerer Küche oftmals geringere Energieeffizienz als bei Zubereitung großer Mengen an Speisen.	<u>Geräteausstattung:</u> Geräte zum Garen und für Speisenzubereitung, u.a. Herd, Ofen, Konvektomat, Bainmarie, Kipper, Kessel, Kühl- und Gefriergeräte → größter Umfang an benötigten Geräten.  <u>Raumbedarf:</u> Anlieferungsbereich möglichst mit direktem Zugang zu Küche.  Platz für Anlieferung, TK-Bereich & Vorkühlraum, Kühlbereich, Vorbereitung von erdbehafteten Produkten, Vorbereitung von tierischen LM, Kalte und warme Küche, Abfallentsorgung, Spülbereich & Gemeinschaftsraum.	LM-Einsatzkosten am höchsten, da Beschaffung nur für eine Einrichtung erfolgt.  Höchster Investitionsaufwand und höchste Betriebs- & Personalkosten.	Höchste Anforderungen an Qualifikation des Personals und größter Umfang des Personaleinsatzes.  Küchenleitung muss ausgebildete Fachkraft sein (Köch*in oder Hauswirtschafter*in)  Personalkosten & Aufwand geringer, wenn kein erdbehaftetes Gemüse, aber mehr vorverarbeitete LM bezogen werden.

## WARMANLIEFERUNG/ COOK AND HOLD

Bio-Regionalität	Ernährungs-physiologisch	Umwelteinfluss (Energie & Wasser)	Küchenausstattung	Kosten	Personalaufwand
Einsatz von bio-regionalen LM möglich.	Gut bis mittelmäßig, auch abhängig von Warmhaltezeit. Lange Warmhaltezeiten (max. 3 h bei 65 °C, Temperatur muss gewährleistet werden, 3 h von Fertigstellung des Essens bis Ende der Ausgabezeit)  Hohe Frische der LM. Sensorische & optische Einbußen der Speisen durch Warmhaltezeit sowie Nährstoffverluste v.a. bei wasserlöslichen Vitaminen und Spurenelementen (z. B. Folat).	Geringe Energiekosten in der Einrichtung.  Risiko für erhöhte Abfallmengen (nicht genutztes Essen kann nicht weiterverwendet werden) → Minimierung der Speisereise besonders beachten.	Geringer Personal- und Raumbedarf.  Geringe Geräteausstattung vor Ort: Bain-Marie, Kühlkapazität für Salate und Desserts; Platz für Thermopotte (Isolationsbehälter) oder Thermophoren (Isolationsbehälter mit elektrischer Heizung).  <u>Raumbedarf:</u> Kühlmöglichkeit für kalte Speisen, Arbeits- und Abstellflächen, Spülmaschine, sowie eine Ausgabe benötigt.	Mittlere Lebensmittel-Einsatzkosten.	Geringster Umfang des Personaleinsatzes.  Leitung der Küche mit angeleiteten Kräften möglich, ausreichende Qualifikation der hauswirtschaftlichen Kräfte erforderlich.

## COOK AND FREEZE

Bio-Regionalität	Ernährungs-physiologisch	Umwelteinfluss (Energie & Wasser)	Küchenausstattung	Kosten	Personalaufwand
Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.	Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.	Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.	Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.	Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.	Herstellung der Tiefkühlkost erfolgt i.d.R. für den gesamten nationalen Markt; Regionalität der Kunden kaum von Bedeutung.  Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln i.d.R. nur bei den Komponenten, die in der Einrichtung zubereitet werden, möglich.

## COOK AND CHILL

Bio-Regionalität	Ernährungs-physiologisch	Umwelteinfluss (Energie & Wasser)	Küchenausstattung	Kosten	Personalaufwand
Überwiegend regionale Anbieter, die aufgrund ihrer großen Einkaufsmengen feste Lieferung durch regionale Lieferanten vereinbaren können.	Gut, Produktpalette leicht eingeschränkt.  Hohe Genuss- und Nährwerte der regenerierten Speisen.	Zweimaliger Kochprozess, hoher Energieaufwand (ca. 20 % erhöhte Energieverbräuche beim Regenerieren/Erwärmen).  Geringe Flexibilität bei Anzahl der Portionen → immer Erwärmung von ganzen Behältern.	Geräteausstattung: Konvektomat, Kühlgeräte Große Lagerkapazität (Kühlhäuser) für Lagerung der Speisen für bis zu 3 Tage.  <u>Raumbedarf:</u> Regenerier- oder Relaisküche benötigt. Während reine Regenerierküchen ausschließlich über Geräte wie Heißluftdämpfer zum Erhitzen der gekühlten Speisen verfügen, ist in Relaisküchen auch die Anfertigung von Salaten und Desserts möglich.	Mittlere Lebensmittel-Einsatzkosten.	Regeneration vor Ausgabe (0,5 – 1 h).  Leitung der Küche mit angelernten Kräften möglich, ausreichende Qualifikation der hauswirtschaftlichen Kräfte erforderlich.  Geringer Personaleinsatz (im Vergleich zur Frisch- und Mischküche).

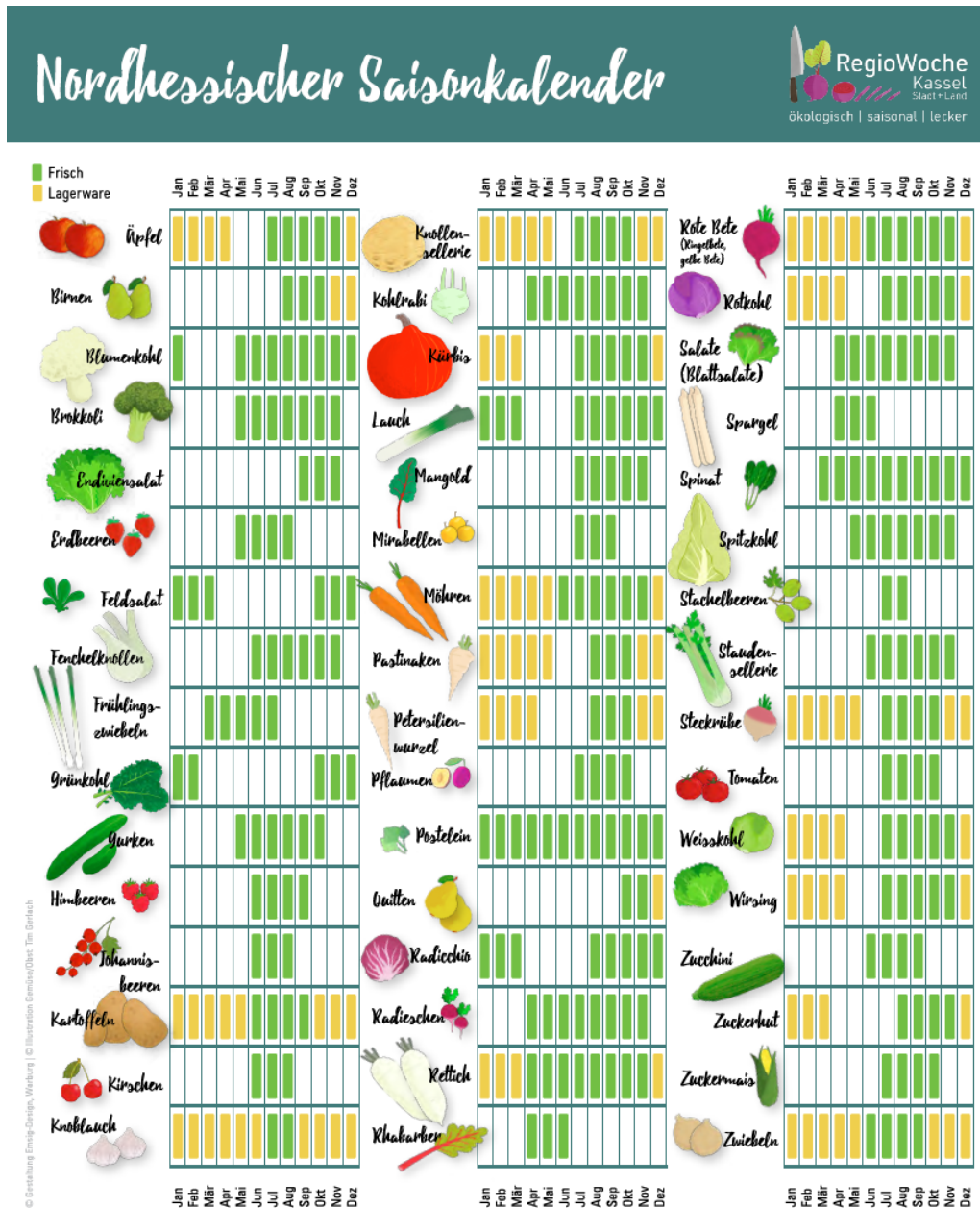
## **ANHANG B: BEWERTUNG DER SPEISEPLÄNE**

Die Bewertung der Speisepläne steht ausschließlich als internes Dokument zur Verfügung.

## **ANHANG C: CLUSTER VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN**

Die Tabelle über das Cluster der Verpflegungseinrichtungen steht ausschließlich als internes Dokument zur Verfügung.

## ANHANG D: NORDHESSISCHER SAISONKALENDER



© Gestaltung: Emag Design, Waburg | Illustrationen: Emag/Dez, Tim, Eberhard

Der Nordhessische Saisonkalender ist gemeinsam mit Erzeugerbetrieben aus der Region Nordhessen im Rahmen des Projekts RegioWoche Kassel entstanden. Er gilt als Inspiration und Orientierung für die Außer-Haus-Verpflegung und alle die gerne kochen. Er stellt die Verfügbarkeit der wichtigsten Feld- und Gartenfrüchte dar und hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

In Kooperation mit der  

**Ökomodell-Region Nordhessen**

Gefördert durch  

 Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

## ANHANG E: ERSTE VERSION DER QUALITÄTSKRITERIEN

### DGE-STANDARD

Empfehlungen aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“:

Empfehlungen für die Mittagsverpflegung (5 Verpflegungstage):

- **Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln:** 5x (1x täglich), davon min. 1x Vollkornprodukte und max. 1x Kartoffelerzeugnisse. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- **Gemüse und Salat:** 5x (1x täglich), davon min. 2x als Rohkost und min. 1x Hülsenfrüchte
- **Obst:** min. 2x, davon min. 1x als Stückobst
- **Milch und Milchprodukte** min. 2x basierend auf folgenden Qualitäten: Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut; Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker/Süßungsmittel); Käse: max. 30 % Fett absolut
- **Fleisch, Wurst und Eier:** max. 1 x Fleisch/Wurstwaren (davon min. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen). Weißes Fleisch wird bevorzugt eingesetzt, rotes Fleisch und verarbeitete Fleischwaren selten. Eine Reduktion des Fleischanteils in Gerichten bei gleichzeitiger Erhöhung des Gemüseanteils ist anzustreben.
- **Fisch:** 1 x Fisch (davon min. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen)
- **Öle und Fette:** Rapsöl ist Standardfett
- **Getränke** (Wasser, Früchte- und Kräutertee (ungesüßt)) sind jederzeit verfügbar.
- Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.
- Frittierte und panierte Produkte werden max. 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte (mit Ausnahme von Tofu) werden an max. 4 von 20 Verpflegungstagen eingesetzt.

Die Portionsgrößen für die jeweilige Altersgruppe aus den DGE-Qualitätsstandards sind zu berücksichtigen.

„Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass die limitierenden Menübestandteile/Gerichte nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.“ (Speiseplan-Check der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V. (2018))

### BIO-ANTEIL

- 25 % Mindest-Bio-Anteil – an der Warenmenge gemessen, dabei 100 % Bio in den Warengruppen Fleisch, Wurstwaren und Molkereiprodukte (erleichtert Kontrollaufwand, da nur das Biozertifikat geprüft werden muss)
- Empfehlung für die Verwendung von Zutaten in Bio-Qualität, da dies einfacher zu realisieren ist als Komponenten oder ganze Gerichte in Bio anzubieten
- Bio-Anteil für Warengruppen festlegen, z. B. Kategorien Trockenwaren, wie Nudeln, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln beziehen, da hier die geringsten Mehrkosten entstehen
- Bio-Anteile pro Warengruppe festschreiben, damit nicht eine Warengruppe die Bio-Quote erfüllt
- Steigerung des Bio-Anteils um jährlich 10 %



## FAIR TRADE PRODUKTE

### Einsatz von Fairtrade Lebensmitteln

- Bananen und Kakao: 100 % Lebensmittel aus fairem Handel einsetzen
- Prüfen anhand des „Fairtrade Siegels“ oder gleichwertigen Siegeln

## REGIONALE / SAISONALE LEBENSMITTEL

Regionalität darf in der Ausschreibung nicht gefordert werden. Durch die Forderung des Einsatzes saisonaler Lebensmittel erhöht sich die Wahrscheinlichkeit, dass diese regional bezogen werden.

- Beachtung von Saisonalitätsaspekten und Verweis auf einen Saisonkalender, der den Ausschreibungsunterlagen beiliegt
- Angebot eines Gerichts mit typischem Wintergemüse (Weißkohl, Rote Bete, Pastinaken, ...) von November bis Februar
- Mögliche Negativklauseln: z. B. Ausschluss von Tomaten, Gurken von November bis April

## VEGETARISCHE UND VEGANE SPEISEN

- Mitberücksichtigung von vegetarischen und veganen Gerichten (Beschluss der StaVo Feb. 2023)
- Durch Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards ist die Mittagsverpflegung bereits an 3-4 Tagen vegetarisch
- Angebot einer vegetarischen Menülinie oder falls nur eine Menülinie besteht, Angebot eines vegetarischen Gerichts als Alternative an Tagen, in denen Fleisch oder Fisch angeboten wird
- Angebot veganer Speisen, soweit dies im Einklang mit den DGE-Standards steht

## AUSSCHLUSS VON LEBENSMITTELN

Es dürfen nicht verwendet werden:

- Formfleisch und Formfisch,
- Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl sowie tierische Schmalze,
- Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Aromastoffe und Alkohol,
- künstliche Farbstoffe und
- gentechnisch veränderte Lebensmittel

## VERWENDUNG VON MEHRWEG / REDUKTION VON VERPACKUNGSMÜLL

Mögliche Maßnahmen zur Reduktion von Verpackungsmüll und Verwendung von Mehrweg:

- Ausschluss von einzeln verpackten Lebensmitteln (z. B. Kekse, Zuckertütchen, Fertiggerichte)
- Nach Bedarf Ausnahmen definieren: z. B. Eis, laktose-/glutenfreie Mahlzeiten bzw. Bestandteile von Mahlzeiten, die oft als Einzelportion ausgegeben werden
- Ausschluss von Getränken in Dosen
- Vorschrift, wann immer möglich Mehrwegverpackungen und Großgebilde zu nutzen

## **ANHANG F: PRÜFKONZEPT**

Die Dokumente des Prüfkonzpts wurden erarbeitet in Anlehnung an IN FORM (2019): Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzpts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung.

Das Prüfkonzpt besteht aus den im Folgenden genannten einzelnen Dokumenten, welche separat zum Projektbericht bereitgestellt werden und online unter der folgenden Adresse abrufbar sind:

[www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung/pruefkonzpt](http://www.uni-giessen.de/ibae/mittagsverpflegung/pruefkonzpt)

Anhang F.1: Fließdiagramm zum Ablauf des Prüfverfahrens

Anhang F.2: Prüfungsbericht

Anhang F.3: Dokumentationshilfen

Anhang F.4: Verfahrensanweisung für die Prüfung der Einhaltung der Qualitätskriterien für eine bio-regionale Mittagverpflegung

Anhang F.5: Kompetenzprofil Prüfpersonen

Anhang F.6: Hilfestellung für Bietende

## ANHANG G: TEXTBAUSTEINE FÜR DIE LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Nr.	Text	Kommentar
1	<b>Leistungsbeschreibung</b>	
1.1	<b>Auswahl der Lebensmittel</b> Für die Auswahl der verwendeten Lebensmittel für das Mittagsangebot gelten die folgenden Vorgaben.	
1.1.1	<b>Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards:</b> Die Mahlzeiten müssen auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in Kitas und Schulen zusammengestellt werden. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan den aktuell gültigen ernährungswissenschaftlichen Standards, zum Beispiel den gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards, entsprechen. Hierbei beziehen sich die Vorgaben auf das gesamte Angebot und ausdrücklich nicht auf einzelne Menülinien. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards ergeben sich betreffend Kitaverpflegung und Schulverpflegung aus den „DGE-Qualitätsstandards für die Kitaverpflegung“ bzw. den „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ in der jeweils aktuellen Auflage (Versionen von Oktober 2023 liegen als Anlage XX den Vergabeunterlagen bei) und sind online verfügbar. Die in den Qualitätsstandards genannten Empfehlungen der DGE, insbesondere betreffend die Häufigkeiten und die Auswahl der Lebensmittel (Kapitel 3 und 4 des DGE-Qualitätsstandards), die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.	Basierend auf HMUKLV 2022
1.1.1.1	<b>Nennung der Empfehlungen für die Mittagsverpflegung (Lebensmittel und deren Häufigkeiten):</b> Zu den genannten Empfehlungen aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ zählen die folgenden Empfehlungen, welche für den vorliegenden Auftrag verbindlich vereinbart werden:  Empfehlungen für die Mittagsverpflegung (5 Verpflegungstage): <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln:</b> 5x (1x täglich), davon mind. 1x Vollkornprodukte und max. 1x Kartoffelerzeugnisse. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Reis steht max. 1x pro Woche auf dem Speiseplan oder wird ersetzt durch Dinkel, Grünkern u.a. heimische Alternativen.</li> <li>• <b>Gemüse und Salat:</b> 5x (1x täglich), davon mind. 2x als Rohkost und mind. 1x Hülsenfrüchte</li> <li>• <b>Obst:</b> mind. 2x, davon mind. 1x als Stückobst</li> <li>• <b>Milch und Milchprodukte</b> mind. 2x basierend auf folgenden Qualitäten: Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut; Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker/Süßungsmittel); Käse: max. 30 % Fett absolut</li> <li>• <b>Fleisch, Wurst und Eier:</b> max. 1 x Fleisch/Wurstwaren (davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen). Weißes Fleisch wird bevorzugt eingesetzt, rotes Fleisch und verarbeitete</li> </ul>	Basierend auf HMUKLV 2022 und DGE 2023

	<p>Fleischwaren selten. Eine Reduktion des Fleischanteils in Gerichten bei gleichzeitiger Erhöhung des Gemüseanteils ist anzustreben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fisch:</b> 1 x Fisch (davon mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen)</li> <li>• <b>Öle und Fette:</b> Rapsöl ist Standardfett</li> <li>• Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte (mit Ausnahme von Tofu) werden an max. 4 von 20 Verpflegungstagen eingesetzt.</li> <li>• <b>Getränke</b> (Wasser, Früchte- und Kräutertee (ungesüßt)) sind jederzeit verfügbar.</li> <li>• Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.</li> <li>• Frittierte und panierte Produkte werden max. 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.</li> </ul> <p>Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte (mit Ausnahme von Tofu) werden an max. 4 von 20 Verpflegungstagen eingesetzt.</p>	
1.1.1.2	<p><b>Portionsgrößen</b> Die Portionsgrößen für die jeweilige Altersgruppe aus den DGE-Qualitätsstandards sind zu berücksichtigen. (Kapitel 4.1)</p>	DGE 2023
1.1.1.3	<p><b>Einsatz von limitierenden Menübestandteilen/Gerichten nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien</b> Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass die limitierenden Menübestandteile/Gerichte nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.</p>	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V. (2018)
1.1.1.4	<p><b>Menüzyklus</b> Der Menüzyklus beträgt mindestens vier (4) Wochen. Der Speiseplan darf sich demnach höchstens alle vier (4) Wochen wiederholen.</p>	DGE 2023
1.1.1.5	<p><b>Speisenangebot/Speisenplanung</b> Um die Ausgewogenheit der Mittagsverpflegung im Wochenverlauf sicher zu stellen, verpflichtet sich der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende wie folgt: Werktäglich von Montag bis Freitag ist ein warmes Hauptgericht mit einer wechselnden Komponente (Vorspeise, Suppe oder Nachspeise) anzubieten. Wird ein fleischhaltiges Gericht angeboten, muss zusätzlich eine vegetarische oder vegane Alternative bereitgestellt werden. Diese muss als vollwertige Komponente gelten, d.h. darf keine reine Beilagenkomponente sein. Im Bedarfsfall muss der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende Rücksicht auf Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten nehmen. Bei einem 4-wöchigen Menüplan muss die Mittagsverpflegung an 20 Verpflegungstagen (5-Tage-Woche) entsprechend der Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards wie unter 1.1.1.1 dargelegt, gestaltet werden.</p>	Basierend auf Regensburg 2021
1.1.1.6	<p><b>Speise-/Menüplankommunikation</b> Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat der/dem Verpflegungsbeauftragten den erstellten Speiseplan mindestens eine Woche im Voraus vorzugsweise in digitaler Form zur Verfügung zu stellen.</p>	Basierend auf Regensburg 2021 und DGE 2023

	<p>Die Speisen auf dem Speisen-/Menüplan sind eindeutig zu bezeichnen (Benennung von Gemüse und Salaten, Bezeichnung der Tier- und Fischart bei Fleisch- und Fischgerichten bzw. bei Fleisch- und Fischezeugnissen).</p> <p>Allergene (allergieauslösende Stoffe) sind auf dem Menüplan bei den jeweiligen Gerichten zu kennzeichnen bzw. anzugeben. Für Allergiker*innen sind ferner möglichst alle enthaltenen Allergene (allergieauslösende Stoffe) in den betroffenen Zutaten / Mahlzeiten im Speise-/Menüplan konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann [...] enthalten“ für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergenen Stoffen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zu verwenden.</p>	
1.1.1.7	<p><b>Nährstoffzufuhr</b></p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende stellt sicher, dass im Mittel von 20 Verpflegungstagen über die Menülinie die sogenannten D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung eingehalten werden.</p> <p>Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich dabei aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 % Protein</li> <li>• 30 % Fett</li> <li>• 50 % Kohlenhydrate</li> </ul>	DGE 2023
1.1.1.8	<p><b>Kulturspezifische Verpflegung</b></p> <p>Aus religiösen/kulturellen und/oder sonstigen Gründen erfolgt kein Angebot von Schweinefleisch.</p>	
1.1.2	<p><b>Saisonalität</b></p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Als saisonales Obst und Gemüse gelten die Produkte, die im als Anhang D beigefügten nordhessischen Saisonkalenders für Obst und Gemüse genannt sind. Die Beachtung dieses Saisonkalenders ist verbindlich. Im Saisonkalender ist beschrieben, zu welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als ein Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau gekennzeichnet sind. Diese Produkte sind mindestens 10x in 20 Verpflegungstagen einzusetzen und dürfen nicht als Tiefkühl- oder Konservenware verwendet werden. (Im Saisonkalender sind Frischwaren farblich grün und Lagerwaren farblich orange dargestellt.)</p> <p>Weiterhin sind Obst und Gemüse dann zu verarbeiten, wenn sie in der Klimazone des Produktions-/Ernteortes wachsen und geerntet werden (saisonabhängiges Obst/Gemüse aus der Region).</p> <p>Neben dem saisonalen Obst ist die Verwendung von tropischen Früchten (z. B. Banane, Orange, Ananas), als auch der Einsatz von verarbeitetem Obst nicht ausgeschlossen.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber*in zur Überprüfung Speisepläne sowie Lieferscheine oder Rechnungen, aus denen hervorgeht, ob Frischware eingesetzt wurde, auf Verlangen vorzulegen.</p>	Basierend auf Sachsen 2021 und Regensburg 2021

1.1.2 optional	<p>Ein Angebot mit höherem Anteil an saisonalen Produkten wird gemäß nachfolgender Tabelle besser bewertet.</p> <table border="1" data-bbox="579 360 1278 537"> <thead> <tr> <th>Häufigkeit des Einsatzes saisonaler Lebensmittel</th> <th>Punkte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11x bis 13x in 20 Verpflegungstagen</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>14x bis 16x in 20 Verpflegungstagen</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>17x bis 19x in 20 Verpflegungstagen</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>≥ 20x in 20 Verpflegungstagen</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Häufigkeit des Einsatzes saisonaler Lebensmittel	Punkte	11x bis 13x in 20 Verpflegungstagen	2,5	14x bis 16x in 20 Verpflegungstagen	5	17x bis 19x in 20 Verpflegungstagen	7,5	≥ 20x in 20 Verpflegungstagen	10	Nur verwenden, wenn Saisonalität ein Zuschlagskriterium sein soll.
Häufigkeit des Einsatzes saisonaler Lebensmittel	Punkte											
11x bis 13x in 20 Verpflegungstagen	2,5											
14x bis 16x in 20 Verpflegungstagen	5											
17x bis 19x in 20 Verpflegungstagen	7,5											
≥ 20x in 20 Verpflegungstagen	10											
1.1.3	<p><b>Regionalität</b></p> <p>Die folgenden verwendeten tierischen Produkte müssen aus einem Umkreis von maximal 150 km rund um den Cateringbetrieb (den/die Bieter*in) stammen. Zu diesen Produkten zählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sämtliche Fleisch und Wurstwaren</li> <li>• Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Käse, Joghurt und Quark)</li> <li>• Eier, darunter auch Vollei/Flüssigei</li> </ul> <p>Beträgt der zugesicherte Umkreis für diese Produkte mehr als 150 km um den Cateringbetrieb, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden.</p> <p>Der Cateringbetrieb (=, Bieter*in) ist dabei definiert als der Betrieb, welcher Speisen und Getränken als Dienstleistung in der zu verpflegenden Einrichtung (= Kindertagesstätte oder Schule) bereitstellt. Zum Leistungsumfang des Cateringbetriebs zählt die Anlieferung von vorproduzierten Speisen, die verzehrfähig sind oder einer Regeneration bedürfen. Der Cateringbetrieb (Bieter*in) muss nicht in einem Umkreis von 150 km um die Lieferstelle liegen.</p> <p>Es gelten folgende Begrifflichkeiten für die Definition des vorgenannten Umkreises um den Cateringbetrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für <b>Fleisch und Wurstwaren</b> wird der Standort des letzten Vertriebsbetriebs zugrunde gelegt.</li> <li>• Für <b>Milch und Milchprodukte</b> wird der Standort des Verarbeitungsbetriebs zugrunde gelegt, d.h. die jeweilige Molkerei.</li> <li>• Für <b>Eier</b> wird der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt.</li> </ul> <p>Dabei bezeichnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Herkunftsbetrieb</b> einen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem Tiere geboren und aufgezogen werden und in dem sie auch geschlachtet werden können. Bei Eiern ist der Herkunftsbetrieb derjenige, in dem Hühner geboren und aufgezogen werden und in dem sie auch Eier legen. Der Herkunftsbetrieb ist über die Kennzeichnung der Eier einsehbar.</li> <li>• <b>Verarbeitungsbetrieb</b> ein Unternehmen, das Rohstoffe oder Agrarprodukte verarbeitet. Der Begriff meint die Betriebsstätte eines solchen Unternehmens, z. B. eine Metzgerei oder Molkerei.</li> <li>• <b>Vertriebsbetrieb</b> einen Betrieb, in welchem Waren an Kund*innen bzw. Verbraucher*innen vertrieben werden.</li> </ul>	Basierend auf Regensburg 2021										

	<p>Dies kann beispielsweise ein Direkterzeugerbetrieb oder ein Großhandel für Lebensmittel sein.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber/in bzw. der/dem Verpflegungsbeauftragten der Einrichtung zur Überprüfung Wareneinkaufsscheine aus der die Regionalität ersichtlich ist, auf Verlangen vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren.</p> <p>Die über die Mindestanforderungen hinausgehende Regionalität der verwendeten weiteren Produkte ist Bestandteil der Angebotswertung und damit ein Zuschlagskriterium. Hierzu ist mit dem Angebot im Rahmen einer Eigenerklärung (siehe Anhang H) anzugeben, welche weiteren Produkte aus einem Umkreis von max. 150 km um den Cateringbetrieb bezogen werden.</p> <p>Die Angabe wird Vertragsbestandteil.</p>											
<p>1.1.3 optional</p>	<p>Jedes weitere Produkt, das ganzjährig aus einem Umkreis von max. 150 km um den Cateringbetrieb für die Mittagsverpflegung bezogen und eingesetzt wird, wird gemäß nachfolgender Tabelle besser bewertet.</p> <p>Es wird die Definition des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt.</p> <table border="1" data-bbox="252 1003 932 1178"> <thead> <tr> <th>Anzahl weiterer Produkte aus max. 150 km Entfernung zum Cateringbetrieb</th> <th>Punkte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 bis 2 weitere Produkte</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>3 bis 4 weitere Produkte</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>5 bis 6 weitere Produkte</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>7 oder mehr weitere Produkte</td> <td>20,0</td> </tr> </tbody> </table>	Anzahl weiterer Produkte aus max. 150 km Entfernung zum Cateringbetrieb	Punkte	1 bis 2 weitere Produkte	5,0	3 bis 4 weitere Produkte	10,0	5 bis 6 weitere Produkte	15,0	7 oder mehr weitere Produkte	20,0	<p>Nur verwenden, wenn Regionalität ein Zuschlagskriterium sein soll.</p>
Anzahl weiterer Produkte aus max. 150 km Entfernung zum Cateringbetrieb	Punkte											
1 bis 2 weitere Produkte	5,0											
3 bis 4 weitere Produkte	10,0											
5 bis 6 weitere Produkte	15,0											
7 oder mehr weitere Produkte	20,0											
<p>1.1.4</p>	<p><b>Bio-Qualität</b></p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppen Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte, sowie Eier ausschließlich Bio-Produkte einzusetzen. Der monetäre Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i.S.d. Verordnung (EU) 2018/848 gemessen jährlich einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) muss mindestens 25 % im Durchschnitt betragen.</p> <p>Der Anteil an Bio-Produkten ist jährlich (bezogen auf das Vertragsjahr) um 10 % zu steigern.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss Waren mit dem EU-Bio-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden.</li> <li>• Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise,</li> </ul>	<p>Basierend auf HMUKLV 2022 und KErn 2022</p>										

	<p>Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.</p> <p>Es steht dem/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln für einzelne Zutaten ist empfohlen.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat dem Auftraggeber spätestens nach Ablauf eines (1) Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung nach Verordnung (EU) 2018/848 unaufgefordert vorzulegen.</p>													
1.1.4 optional	<p>Ein Angebot mit höherem Anteil an ökologischen/biologischen Produkten wird gemäß nachfolgender Tabelle besser bewertet.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Höhe des Bio-Anteils in Prozent</th> <th>Punkte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Von 25 bis ≤ 30</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Von &gt; 30 bis ≤ 40</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Von &gt; 40 bis ≤ 50</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Von &gt; 50 bis ≤ 60</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>&gt; 60</td> <td>20,0</td> </tr> </tbody> </table>	Höhe des Bio-Anteils in Prozent	Punkte	Von 25 bis ≤ 30	0,0	Von > 30 bis ≤ 40	5,0	Von > 40 bis ≤ 50	10,0	Von > 50 bis ≤ 60	15,0	> 60	20,0	Nur verwenden, wenn Bio-Anteil ein Zuschlagskriterium sein soll.
Höhe des Bio-Anteils in Prozent	Punkte													
Von 25 bis ≤ 30	0,0													
Von > 30 bis ≤ 40	5,0													
Von > 40 bis ≤ 50	10,0													
Von > 50 bis ≤ 60	15,0													
> 60	20,0													
1.1.4.1	<p><b>Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln</b></p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat sämtliche eingesetzten bio-zertifizierten Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten.</p> <p>Kennzeichnet der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein.</p>	Basierend auf Regensburg 2021												
1.1.5	<p><b>Lebensmittel aus Fairem Handel</b></p> <p>Sofern folgende Produkte zur Leistungserbringung eingesetzt werden, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Anlehnung an die Mitteilung der EU-Kommission zum Fairen Handel [KOM(2009)215 endgültig] produziert und verarbeitet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bananen</li> <li>• Kakao</li> <li>• Rohrzucker</li> </ul> <p>Soweit der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende im Rahmen des Auftrags eines oder mehrere der o. g. Lebensmittel verwendet hat, hat er dem Auftraggeber auf Nachfrage durch Vorlage von ausgewiesenen Gütezeichen oder gleichwertigen Nachweisen unter Vorlage von Speiseplänen, Lieferscheinen und Rechnungen nachzuweisen, dass diese Produkte die geforderten Anforderungen entsprechend der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlamentes erfüllen. Als Nachweis zur Einhaltung der geforderten Kriterien gelten folgende Siegel oder Kennzeichnungen, welche den nachfolgenden Siegeln gleichwertig sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fairtrade</li> <li>• Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO)</li> <li>• Fair for Life</li> <li>• Naturland Fair</li> </ul>	Basierend auf Regensburg 2021												



	Die entsprechenden Nachweise sind dem Auftraggeber auf Anforderung vorzulegen. Ist im Ausnahmefall kein Zertifikat zu erlangen, ist dies schriftlich zu begründen und muss vor der Verwendung der jeweils betroffenen Waren gegenüber dem Auftraggeber angezeigt werden.	
1.1.6	<p><b>Ausschluss von Lebensmitteln</b></p> <p>Es dürfen nicht verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formfleisch und Formfisch,</li> <li>• Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl sowie tierische Schmalze,</li> <li>• Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Aromastoffe und Alkohol,</li> <li>• künstliche Farbstoffe und</li> <li>• gentechnisch veränderte Lebensmittel und</li> <li>• Schweinefleisch</li> </ul> <p>Süßigkeiten sowie Süßwaren, insbesondere Schokoladenwaren und süße Backwaren, Kuchen, Speiseeis, dürfen nicht angeboten werden. Ausgenommen sind Fest- und Feiertagsangebote zu folgenden Anlässen: Ostern, Weihnachten, Nikolaus und Karneval bzw. die Obergrenze von max. 4 Tage pro Jahr.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber*in zur Überprüfung Produktdatenblätter oder Etiketten/Verpackungen, aus denen die Zutaten ersichtlich sind, auf Verlangen vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren.</p>	Basierend auf HMUKLV 2022, DGE 2023
1.1.7	<p><b>Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur</b></p> <p>Werden Seefische verwendet, dürfen hierfür ausschließlich Seefische, welche aus nicht überfischten Beständen stammen, eingesetzt werden, d.h. Seefisch muss aus sog. nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen. Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat nach Aufforderung am Ende eines jeden Vertragsjahres durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) und Essenszahlen nachzuweisen, dass er ausschließlich Seefische eingesetzt hat, welche die Anforderungen der Gütezeichen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Marine Stewardship Councils“ (MSC)</li> <li>• „Aquaculture Stewardship Councils“ (ASC)</li> <li>• Bio-Zertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland</li> </ul> <p>erfüllen. Aus den von der/dem Auftrag-/Konzessionsnehmenden eingereichten Unterlagen müssen sich für den/die Auftraggeber*in die Produkte eindeutig als zertifiziert erkennen lassen. Formfisch darf nicht enthalten sein.</p>	Basierend auf Regensburg 2021
1.1.8	<p><b>Convenience-Grad</b></p> <p>Um einen hohen Nährstoffgehalt der Speisen zu garantieren und eine qualitativ hochwertige und frische Ernährung sicherzustellen, muss ein hoher Einsatz an frischen unverarbeiteten Produkten mit einem geringen Convenience-Anteil sichergestellt sein. Lebensmittel aus den Convenience-Stufen 4 und 5 dürfen maximal 12x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt werden.</p>	Basierend auf Regensburg 2021

	<p>Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 müssen diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden. Soweit kein frisches Obst und Gemüse eingesetzt wird, sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (z. B. Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber*in zur Überprüfung Speisepläne und Lieferscheine oder Rechnungen aus dem gleichen Zeitraum wie die Speisepläne, sowie Produktdatenblätter auf Verlangen vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren.</p>															
1.1.8.1	<p><b>Beschreibung der Convenience Stufen</b> Für die Convenience-Stufen gelten folgende Definitionen:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Convenience-Stufe</th> <th>Beispiele</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Grundstufe 0</b></td> <td>Tierhälften, ganze Fische, ungewaschenes Gemüse</td> </tr> <tr> <td><b>küchenfertige Lebensmittel = 1</b></td> <td>entbeintes, zerlegtes Fleisch, Fischfilets, geputztes Gemüse, geschälte Kartoffeln</td> </tr> <tr> <td><b>garfertige Lebensmittel = 2</b></td> <td>Filet, gewürztes oder paniertes Fleisch, Teigwaren (Nudeln, Brötchen zum Aufbacken), Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst</td> </tr> <tr> <td><b>aufbereitetfertige Lebensmittel = 3</b></td> <td>blanchiertes Gemüse, Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen, Kartoffelpüree-Pulver, Instant-Nudelgerichte, Müsli-Mischung</td> </tr> <tr> <td><b>regenerierfertige Lebensmittel = 4</b></td> <td>Tiefkühl-Fertiggerichte und Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder ganze Menüs), sterilisierte Eintöpfe, Pommes (vorfrittiert)</td> </tr> <tr> <td><b>verzehr fertige Lebensmittel = 5</b></td> <td>kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Smoothies, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel</td> </tr> </tbody> </table>	Convenience-Stufe	Beispiele	<b>Grundstufe 0</b>	Tierhälften, ganze Fische, ungewaschenes Gemüse	<b>küchenfertige Lebensmittel = 1</b>	entbeintes, zerlegtes Fleisch, Fischfilets, geputztes Gemüse, geschälte Kartoffeln	<b>garfertige Lebensmittel = 2</b>	Filet, gewürztes oder paniertes Fleisch, Teigwaren (Nudeln, Brötchen zum Aufbacken), Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst	<b>aufbereitetfertige Lebensmittel = 3</b>	blanchiertes Gemüse, Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen, Kartoffelpüree-Pulver, Instant-Nudelgerichte, Müsli-Mischung	<b>regenerierfertige Lebensmittel = 4</b>	Tiefkühl-Fertiggerichte und Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder ganze Menüs), sterilisierte Eintöpfe, Pommes (vorfrittiert)	<b>verzehr fertige Lebensmittel = 5</b>	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Smoothies, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel	Basierend auf Regensburg 2021
Convenience-Stufe	Beispiele															
<b>Grundstufe 0</b>	Tierhälften, ganze Fische, ungewaschenes Gemüse															
<b>küchenfertige Lebensmittel = 1</b>	entbeintes, zerlegtes Fleisch, Fischfilets, geputztes Gemüse, geschälte Kartoffeln															
<b>garfertige Lebensmittel = 2</b>	Filet, gewürztes oder paniertes Fleisch, Teigwaren (Nudeln, Brötchen zum Aufbacken), Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst															
<b>aufbereitetfertige Lebensmittel = 3</b>	blanchiertes Gemüse, Instantsuppen, Puddingpulver, Fix-Salatsößen, Kartoffelpüree-Pulver, Instant-Nudelgerichte, Müsli-Mischung															
<b>regenerierfertige Lebensmittel = 4</b>	Tiefkühl-Fertiggerichte und Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder ganze Menüs), sterilisierte Eintöpfe, Pommes (vorfrittiert)															
<b>verzehr fertige Lebensmittel = 5</b>	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Smoothies, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel															
1.1.9	<p><b>Reduktion von Lebensmittelabfällen</b> Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, die Portionsgrößen an den Mengenberechnungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen auszurichten.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich bei der Ausführung des Auftrags, das Lebensmittel-Abfallaufkommen zu dokumentieren und Strategien für die Verminderung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln und umzusetzen. Dazu zählen beispielsweise verantwortungsbewusstes Einkaufen und Lagern von Lebensmitteln, Aspekte der Haltbarmachung von Lebensmitteln und die freiwillige Weitergabe noch verzehrfähiger, jedoch vor Ort nicht mehr benötigter Speisen an interessierte Dritte.</p> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber*in ein solches Konzept auf Verlangen vorzulegen.</p>	Basierend auf DGE 2023 und HMUKLV 2022														
1.1.10	<p><b>Reduktion von Verpackungsabfällen</b> Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende hat dafür Sorge zu tragen, dass die Entstehung von Abfällen möglichst vermieden wird und die Wiederverwendung von Wertstoffen aktiv gefördert wird.</p>	Basierend auf Regensburg 2021 und KERN 2022														

	<p>Dazu hat der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen dürfen nur in Mehrweggeschirr (z. B. Porzellan oder Steingut) ausgegeben werden.</li> <li>• Getränke dürfen nur in pfandpflichtigen, wiederverwertbaren Verpackungen und Behältnissen (z. B. Mehrwegkunststoff, gepresstes Glas) ausgegeben werden.</li> <li>• Es werden überwiegend Mehrwegbehältnisse verwendet. Einweggeschirr ist nicht zulässig. Die Verwendung von Aluminium-Menüschalen, Aluminiumfolie und weiteren Einweg-Menüschalen, z. B. Papier mit Beschichtung oder Bioplastik sind nicht erlaubt.</li> <li>• Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Ketchup oder Senf) darf nicht in Portionsverpackungen ausgegeben werden, sondern ist beispielsweise in Dosierspendern anzubieten.</li> <li>• Einzelverpackte Lebensmittel (z. B. Fertigdesserts, Joghurt im Becher, Kekse etc.) sind nicht anzubieten. Folgende Ausnahmen bestehen: laktose- bzw. glutenfreie Mahlzeiten bzw. Bestandteile von Mahlzeiten.</li> <li>• Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere eingesetzt werden (z. B. Teefilter).</li> <li>• Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier verwendet werden.</li> <li>• Sofern bei der Beschaffung durch Auftrag-/Konzessionsnehmende Verpackungen notwendig sind, sollten Mehrwegverpackungen zum Einsatz kommen oder Verpackungen aus recycelten Materialien bevorzugt werden, welche umweltverträglich und erneut recycelbar sind.</li> <li>• Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt.</li> </ul> <p>Der/die Auftrag-/Konzessionsnehmende verpflichtet sich, dem/der Auftraggeber*in Einblick in die Lagerhaltung und Abfallentsorgung zu gewähren und Lieferscheine, Rechnungen oder Produktdatenblätter von Betriebsmitteln auf Verlangen vorzulegen.</p>	
1.1.11	<p><b>Warmhaltezeiten/Temperaturen</b></p> <p>Die Warmhaltezeit der Speisen darf keinesfalls länger als zwei Stunden betragen.</p> <p>Beträgt die zugesicherte Warmhaltezeit mehr als zwei Stunden, muss das Angebot von der Wertung ausgeschlossen werden.</p> <p>Als Warmhaltezeit ist der Zeitraum zwischen der Fertigstellung der Gerichte (Endgaren) und der Anlieferung in der Einrichtung zu verstehen.</p> <p>Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen (z. B. Salate, Desserts oder Aufschnitt) darf maximal 7 °C betragen. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen muss sich auf 65° C belaufen.</p>	

## Gewichtung der Zuschlagskriterien

Es werden folgende Zuschlagskriterien verwendet:

Saisonalität → Gewichtung mit 10 % = Qualitätskriterium Saisonalität (QS)

Regionalität → Gewichtung mit 30 % = Qualitätskriterium Regionalität (QR)

Bio-Anteil → Gewichtung mit 10 % = Qualitätskriterium Bio (QB)

Preis → Gewichtung mit 50 %

Das Zuschlagskriterium der Warmhaltezeit ist nicht integriert, da dieses nur für Cook & Hold Ausschreibungen zu verwenden ist und dann z. B. mit 10 % gewichtet werden kann.

Zur Umsetzung dieser Gewichtung wird die sogenannte "einfache Richtwertmethode" angewandt. Bei dieser Wertungsmethode werden die erzielten Punktzahlen des Angebotes in den einzelnen Qualitätskriterien gewichtet und durch den jeweiligen Angebotspreis dividiert. Es ergibt sich die folgende Formel:

$$\text{Wertungskennzahl} = \frac{(QS * 0,1) + (QR * 0,3) + (QB * 0,1)}{\text{Angebotspreis}}$$

## ANHANG H: FORMBLATT EIGENERKLÄRUNG REGIONALITÄT

### Einhaltung des Qualitätskriteriums Regionalität Ergänzende Vertragsbedingung

Anlage zum Angebot zur Ausschreibung (ggf. Nummer, Bezeichnung):

Ausschreibung bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel

Bietende Unternehmen haben bei der Ausführung des Auftrags/der Konzession das Qualitätskriterium der Regionalität zu erfüllen.

#### I. Produktgruppe/Produkte

##### Produktgruppe Fleisch und Wurstwaren

Für diesen Auftrag/diese Konzession werden Produkte verwendet, die in die Produktgruppe Fleisch und Wurstwaren fallen?

ja

nein

##### Produktgruppe Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Joghurt, Quark, Käse)

Für diesen Auftrag/diese Konzession werden Produkte verwendet, die in die Produktgruppe Milch und Milchprodukte, ausgenommen Joghurt, Quark und Käse, fallen?

ja

nein

##### Produktgruppe Eier

Für diesen Auftrag/diese Konzession werden Produkte verwendet, die in die Produktgruppe Eier, inkl. Vollei/Flüssigei, fallen?

ja

nein

#### II. Produktherkunft

##### Produktgruppe Fleisch und Wurstwaren

Die verwendeten Produkte werden aus einem Umkreis von max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs bezogen. Es wird der Standort des letzten Vertriebsbetriebs (z. B. Direkterzeugerbetrieb, Metzgerei, Großhandel) zugrunde gelegt, zu welchem die Entfernung gemessen wird.

ja

nein

##### Produktgruppe Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Joghurt, Quark, Käse)

Die verwendeten Produkte werden aus einem Umkreis von max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs bezogen. Es wird der Standort des letzten Verarbeitungsbetriebs (d.h. die Molkerei) zugrunde gelegt, zu welchem die Entfernung gemessen wird.

ja

nein

**Produktgruppe Eier**

Die verwendeten Produkte werden aus einem Umkreis von max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs bezogen. Es wird der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt, zu welchem die Entfernung gemessen wird.

- ja
- nein

Ich verpflichte mich/wir verpflichten uns, den Auftrag/die Konzession ausschließlich mit Produkten auszuführen, die nachweislich dem Qualitätskriterium Regionalität entsprechen und dementsprechend aus max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs beschafft werden.

**III. Weitere Produkte (Zuschlagskriterium)**

Es werden weitere Produkte aus einem Umkreis von max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs bezogen. Die Produkte müssen ganzjährig aus diesem Umkreis bezogen werden. Es wird der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt, zu welchem die Entfernung gemessen wird.

- ja
- nein

Wenn „ja“ angekreuzt wurde, sind im Folgenden weitere Angaben zu machen. Wenn „nein“ angekreuzt wurde, dann weiter bei IV.

Die folgenden weiteren Produkte werden aus einem Umkreis von max. 150 km Entfernung (Luftlinie) zum Sitz meines Betriebs/Cateringbetriebs bezogen:

---

---

---

**IV. Vertragliche Nebenpflicht im Falle des Zuschlags**

Vorstehend abgegebene Erklärung wird als vertragliche Nebenpflicht im Falle des Zuschlags Bestandteil des Vertrags.

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass ein Angebot, welches das zum geforderten Zeitpunkt keine oder eine unvollständige oder grob fahrlässig erstellte, falsche Erklärung enthält, meinen/unseren Ausschluss von diesem Vergabeverfahren zur Folge hat, beziehungsweise – nach Vertragsschluss – der/die Auftraggeber\*in gegebenenfalls zur Kündigung aus wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Frist berechtigt.

---

Ort, Datum

Unterschrift Cateringunternehmen

## **ANHANG I: FAHRPLAN HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN**

Die Handlungsempfehlungen wurden geordnet nach Themenfeldern in einer Excel-Tabelle aufbereitet. Diese benennt für jede Maßnahme die jeweilige verantwortliche Stelle bzw. Person, die Priorisierung und den zeitlichen Rahmen sowie die nächsten Schritte.

Die Tabelle über das Cluster der Pflegeeinrichtungen steht ausschließlich als internes Dokument zur Verfügung.





**Justus-Liebig-Universität Gießen**

Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft (IBAE)  
Professur für Betriebslehre der Ernährungswirtschaft und des Agribusiness  
Senckenbergstr. 3  
35390 Gießen

Tel.: +49 (0)641 99 - 37271

Fax: +49 (0)641 99 - 37279

E-Mail: [ibae.sekretariat@agrar.uni-giessen.de](mailto:ibae.sekretariat@agrar.uni-giessen.de)

<https://www.uni-giessen.de/ibae/bea>

IBAE Berichte:

<https://ilupub.ub.uni-giessen.de/handle/ilupub/19364>

DOI: 10.22029/jlupub-18724

**Fotos:** [Colourbox.de/#821](https://www.colourbox.de/#821)