



MEHR BIO IN KOMMUNEN



Der komplett überarbeitete Praxisleitfaden
des Netzwerks deutscher Bio-Städte



Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung zum Management
von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschafts-Gastronomie von Kommunen

IMPRESSUM

Herausgeber:

Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.
www.biostaedte.de

Verantwortlich (V. i. S. d. P.):

Dr. Werner Ebert
c/o Stadt Nürnberg,
Referat für Umwelt und Gesundheit
Hauptmarkt 18
90403 Nürnberg
Telefon: 0911 / 231-4189

Autorinnen und Autoren:

Michael Böhm, Dr. Werner Ebert, Anja Erhart,
Jan Linck, Miriam Meier, Theresa Schön,
Prof. Dr. Christopher Zeiss

Redaktion:

Nils Becker, Ulrich Damm, Dr. Werner Ebert,
Robert Gundlach, Dr. Darya Hirsch,
Elke Oelkers, Sebastian Pomm, Daniela Schmid,
Carina Szameitat

Expertise:

Ecozept, FiBL Deutschland und
Prof. Dr. Christopher Zeiss im Auftrag
der Stadt München

Grundlage des Leitfadens war eine Expertise, die
im Auftrag der Stadt München durch Ecozept, FiBL
Deutschland und Professor Zeiss erstellt wurde.

Stand: Januar 2025

Gestaltung:

bioculture GmbH
www.bioculture.de

Druck:

SAFNER Druck und Verlags GmbH
www.safner-druck.de

Fotos:

Titelseite: SINN MEDIA, Nina Rühr /
Anestis Aslanidis / Anestis Aslanidis
Anestis Aslanidis: S 8, 11, 16, 24, 49, 71, 72
BMEL: S 38, 47
I. Senkaya, Stockfoto: S 43
J. Behrens: S. 65
Matthias Boeckel, Stockfoto: S 40
SINN MEDIA, Nina Rühr: S 10, 13, 37, 52, 60,
64, 66
Stadt Augsburg, Anita Nachtrub: S 14, 28
Stadt Regensburg, Christian Kaister: S 23
Stadt Freiburg, Robert Gundlach: S 44, 53, 63

Hinweis:

Die Inhalte dieses Leitfadens – vor allem die
Rechtsbeiträge – wurden mit größter Sorgfalt re-
cherchiert. Dennoch können die Autorinnen und
Autoren keine Haftung für die Richtigkeit, Vollstän-
digkeit und Aktualität der bereitgestellten Informa-
tionen übernehmen. Die Informationen sind ins-
besondere auch allgemeiner Art und stellen keine
Rechtsberatung im Einzelfall dar. Zur Lösung von
konkreten Rechtsfällen konsultieren Sie bitte unbed-
ingt einen Vergaberechtsexperten.

*Im Interesse einer einfacheren Lesbarkeit wird in
diesem Leitfaden auf die gleichzeitige Verwen-
dung der Sprachformen männlich, weiblich und
divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personen-
bezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Ge-
schlechter.*

VORWORT DER HERAUSGEBER

Die Bio-Städte leisteten mit dem Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ im Jahr 2017 Pionierarbeit. Erstmals wurde umfassend und praxisorientiert dargestellt, wie Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschafts-Gastronomie einsetzbar sind. Seither erlebte Bio-Verpflegung einen deutlichen Aufschwung. Es änderten sich aber auch viele Rahmenbedingungen. Neue gesetzliche Regeln wie die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) und wachsender Kostendruck machen Beschaffung und Verpflegungspraxis deutlich komplexer. Gründe genug für diese komplett überarbeitete Neuauflage des Bio-Städte-Leitfadens.

Eine der vielen Praxiserfahrungen der vergangenen Jahre zeigt: Es geht nicht allein um die Erhöhung des Bio-Anteils und Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, sondern um die Einbettung in ein professionelles Gastro-Management – und idealerweise in eine kommunale Ernährungsstrategie. Dies erleichtert es erheblich, die unübersichtlichen Beschaffungsregeln und rechtlichen Vorgaben zu handhaben und Budgets effizient einzusetzen.

Mehr Bio in mehr Kommunen ist das erklärte Ziel der Bio-Städte, Bio-Gemeinden und Bio-Landkreise. Sie fördern die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und deren Weiterverarbeitung – und unterstützen so den Ökolandbau und regionale Wertschöpfungsketten. Sie geben bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten Bio-Lebensmitteln Vorrang, und sie steigern kontinuierlich den Bio-Anteil bei der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen.

Mit vielfältigen Aktionen, Veranstaltungen und Maßnahmen sowie einer auf Ökolandbau und Bio-Lebensmittel ausgerichteten Bildungsarbeit informiert und motiviert das Netzwerk der Bio-Städte Verbraucherinnen und Verbraucher, berät Betriebskantinen und Catering-Unternehmen beim Umstieg auf mehr Bio.

Im Rahmen der Wirtschaftsförderung vernetzen sie die Bio-Branche und schaffen damit Arbeitsplätze. Die Bio-Städte treiben damit nicht nur die Themen Beschaffung und Gastro-Management voran, sondern verfolgen einen umfassenden Ansatz zur Förderung der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft. Einige Städte wie Berlin, Bremen oder Köln haben dazu bereits Ernährungsstrategien mit und für Bürger und Unternehmen erarbeitet.

Mit der Neuauflage dieses Leitfadens wollen wir den Kommunen viele hilfreiche Anregungen und Informationen an die Hand geben, um die Bio-Einführung in der Gemeinschaftsverpflegung zu unterstützen.

Im Namen des Netzwerks deutscher Bio-Städte

Jan Fries
Staatsrat für Umwelt, Klimaschutz und
Wissenschaft, Hansestadt Bremen

Michael Kolmer
Dezernent für Klimaschutz, Planung, Mobilität,
Grünflächen, Umwelt, Wissenschaftsstadt
Darmstadt

Reiner Erben
Referent für Nachhaltigkeit, Umwelt, Klima,
Gesundheit, Stadt Augsburg

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT DES HERAUSGEBERS	3
Abbildungs- und Tabellenverzeichnis	6
Abkürzungsverzeichnis	7
1. WAS MACHT IHN EINZIGARTIG?	9
2. AN BIO FÜHRT KEIN WEG VORBEI – DIE ZUKUNFT DER ÖFFENTLICHEN GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE	10
2.1 Kundenwünsche, Markt, Politik und Gesellschaft – Vielfältige Anforderungen an die Gemeinschaftsgastronomie	10
2.2 Bio-Lebensmittel: zentraler Baustein einer nachhaltigen Verpflegung	12
2.2.1 Öko-Produkte fördern die Gesundheit	13
2.2.2 Ökolandbau schafft mehr Biodiversität	14
2.2.3 Wasserwirtschaft will Ökolandbau	14
2.2.4 Artgerechtere Tierhaltung und Tierwohl	15
2.2.5 Vorteile des Ökolandbaus beim Klimaschutz	15
2.2.6 Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin	15
3. DIE KOMMUNALE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE	16
3.1 Gastro-Dienstleistung als kommunalpolitische Aufgabe	16
3.1.1 Bio in Ratsbeschlüssen verankern – politischer Handlungsauftrag	17
3.1.2 Kommunale Küchen vs. Beauftragung privater Unternehmen	18
3.2 Anlässe für gastronomische Angebote	20
3.3 Gastrosysteme	22
4. GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE – EIN MANAGEMENT-PROZESS	24
4.1 Kommunales Gastro-Management	24
4.1.1 Kundenorientierung, Gesundheit und Wohlbefinden der Gäste	26
4.1.2 Wirtschaftlichkeit und Kostendeckung	26
4.1.3 Planetary Health Diet	31
4.1.4 Exkurs: CO ₂ -Fußabdruck von Lebensmitteln	31
4.1.5 Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	32
4.2 Kooperation entlang der Wertschöpfungskette	34
4.2.1 Regionale Wertschöpfung	34
4.2.2 Faire Lieferbeziehungen – international und regional	35
4.3 Information und Fortbildung – Bio-Angebot kommunizieren	36
4.3.1 Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln	36
4.3.2 Mit Bildung überzeugen	38
4.3.3 Ernährungshäuser – ein vielversprechender Bildungsansatz	38
4.4 Ausschreibungen als Teil des Gastro-Managements	39
5. RECHTSRAHMEN FÜR NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG	40
5.1 Wann besteht Ausschreibungspflicht?	40

5.2	Dienstleistungskonzession und Auftrag.....	41
5.3	Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze	43
5.4	Überblick über die Vergabevorschriften	44
5.5	Essenzzuschüsse: Vorbild „Bundes-Kantinenrichtlinie“ 2023.....	46
5.6	Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)	47
5.7	Regionalität vs. EU Vergaberecht.....	48
6.	FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN.....	52
6.1	Bestimmung von Beschaffungsgegenstand, Auftragswert und Vergabeart	52
6.2	Anforderungen an die Bietereignung.....	54
6.3	Erstellen der Leistungsbeschreibung.....	55
6.4	Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung	57
6.5	Markterkundung und Bedarfsermittlung.....	58
6.6	Beobachtung des regionalen Marktes.....	59
7.	VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN.....	60
7.1	Anforderungen an den Anteil von Bio-Lebensmitteln.....	60
7.2	Anforderung: Saisonalität.....	61
7.3	Anforderung: Fisch aus nachhaltigem Fischfang	62
7.4	Anforderungen an den Anteil von fair gehandelten Produkten	62
7.5	Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln	63
7.5.1	Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und Lebensmittelresten	63
7.5.2	Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisepläne bzw. angebotenen Speisen: Produkte aus tierischer Herkunft.....	64
7.5.3	Zielgruppenorientierte Nährstoffempfehlungen	65
7.5.4	Kunden-Feedback	65
7.5.5	Zusätzliche Klauseln für Catering-Dienstleistungen bei Einzelveranstaltungen.....	65
8.	ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA.....	66
8.1	Bio-Erfolge in Deutschland	66
8.2	Bio-Erfolge in Europa.....	70
9.	SERVICETEIL.....	72
9.1	Studien und Daten zum deutschen AHV-Markt.....	72
9.2	Leitfäden und Ratgeber	74
9.3	Politische Strategien und Beschlüsse.....	74
9.4	Rechtlicher Rahmen und Förderinstrume.....	75
9.4.1	Regeln und Vorschriften für die öffentliche Vergabe	75
9.4.2	Orientierungshilfen zum Thema Nachhaltige Beschaffung.....	75
9.4.3	Informationen zur Bio-Zertifizierung und Bio-AHVV.....	75
9.4.4	Muster/Textbausteine für Ausschreibungen/Leistungsbeschreibungen.....	76
9.5	Argumente für Bio und Hintergrundwissen	76
9.6	Ansprechpartner, Anlaufstellen und weiterführende Adressen.....	77

ABBILDUNGS- UND TABELLENVERZEICHNIS

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Kreislaufwirtschaft nach Bioland e.V.	12
Abbildung 2: Bio-Anteile in der Kita-Verpflegung der Bio-Städte	17
Abbildung 3: Bio-Anteile in der Schulverpflegung der Bio-Städte.	18
Abbildung 4: Säulen eines professionellen Management-Prozesses.....	25
Abbildung 5: Gastro-Management-Prozess.....	33
Abbildung 6: Bio-Regio-Gastro-Management.....	35
Abbildung 7: BMEL wirbt für mehr Bio.....	38
Abbildung 8: Bio-Kennzeichen für die Außer-Haus-Verpflegung.....	47
Abbildung 9: Fahrplan für das Vergabeverfahren.....	52

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bewertung der Gastrosysteme anhand ausgewählter Kriterien.....	23
Tabelle 2: Kosten für Linsen mit Spätzle und Wiener Würstel.....	29
Tabelle 3: Kosten für Sojabolognese mit Dinkelnudeln.....	30
Tabelle 4: Gegenüberstellung Konzession vs. Auftrag.....	42
Tabelle 5: Varianten für den Bio-Anteil bei Umstellung auf Bio.....	54
Tabelle 6: Zusammenfassung relevanter Leitfäden.....	73

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
AHVV	Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
ASC	Aquaculture Stewardship Council
BerIavg	Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz
Bio-AHVV	Bio- Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BÖL	Bundesprogramm Ökologischer Landbau
BÖLW	Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft
CO₂	Kohlendioxid
D-A-CH	Deutschland, Österreich, Schweiz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EG	Europäische Gemeinschaft
EG-Öko-VO	EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau
e.V.	eingetragener Verein
EU	Europäische Union
EMAS	Eco-Management and Audit Scheme
FIBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau
GEPA	Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkung
Kita	Kindertagesstätte
KNB	Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung
Mio.	Millionen
Mrd.	Milliarden
MSC	Marine Stewardship Council
PHD	Planetary Health Diet
QM	Qualitätsmanagement
RNE (FN)	Rat für Nachhaltige Entwicklung
TCA	True Cost Accounting
VgV	Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge
VwVBU	Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (Berlin)
WWF	World Wide Fund For Nature



1. WAS DIESEN LEITFADEN EINZIGARTIG MACHT

Mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung – für Städte, Gemeinden und Landkreise ist das ein wichtiges Ziel, aber auch eine große Herausforderung. Und dies aus mindestens drei Gründen.

Erstens ist Essen eine wichtige Versorgungs- und Sozialleistung der Arbeitgeber. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wünschen sich beim Mittagessen in der Kantine zunehmend regionale Bio-Produkte. Besonders beim Essen für Kinder und Jugendliche in Kitas und Schulen sind gesunde, nachhaltige Lebensmittel gefragt. Und auch unter den Besuchern kommunaler Veranstaltungen wächst der Bedarf nach hochwertigen Bio-Imbissangeboten. Immer mehr Verpflegungsverantwortliche erkennen das Potenzial von Bio-Lebensmitteln und beziehen diesen Trend in ihre Entscheidungen ein.

Zweitens spielen in den Ernährungs- und Nachhaltigkeitsstrategien des Bundes und vieler Bundesländer regionale Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung in öffentlicher Trägerschaft eine wachsende Rolle.¹ Die Politik setzt auf die Signalwirkung von Erfolgsbeispielen und die strukturierende Kraft, die mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung auf regionale Wertschöpfungsketten ausübt. So entdecken neben den Bio-Städten und Öko-Modellregionen immer mehr Kommunen die Gemeinschaftsgastronomie als Handlungsfeld.

Drittens soll gerade bei öffentlichen Trägern das Essen nicht nur gut schmecken und bezahlbar sein, sondern auch gesundheitsförderlich und umweltfreundlich hergestellt sowie mit einem wirtschaftlichen Nutzen für Kommune und Region. Der Landwirtschafts- und Ernährungssektor hat einen oft unterschätzten Einfluss auf Artenvielfalt und Klima, auf Wirtschaftsleben und Arbeitsplätze. Mit Bio-Konzepten können Kommunen Lösungsansätze entwickeln und damit auf Initiativen von Bürgern reagieren, die von der Politik eine Vorbildfunktion einfordern.

Das Interesse an Bio und Regionalität in der öffentlichen Beschaffung hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen, wie Broschüren von einigen Bundesländern oder dem Umweltbundesamt zeigen. Der Bio-Städte-Leitfaden bietet einen Mehrwert, der über diese Informationen hinausgeht. Auf Basis von 20 Jahren Praxiserfahrung ist er eine wertvolle Arbeitshilfe, um den Anteil von möglichst regionalen Bio-Lebensmitteln erfolgreich zu erhöhen oder grundsätzlich einzuführen. Dieser Leitfaden stellt aktuelle rechtliche, ökonomische und ökologische Anforderungen zusammen. Er beschreibt die Beschaffung im Zusammenhang eines umfassenden Essens-Managements und skizziert Vorteile der Verankerung in einer kommunalen Ernährungsstrategie. Schließlich berücksichtigt er auch andere Leitfäden, die in den vergangenen Jahren auf Bundes- und Landesebene erstellt wurden.

Er richtet sich damit an Bürgermeister, Dezernenten, Referenten, Amtsleitungen, Fachverantwortliche sowie an Stadt-, Gemeinde- oder Kreisräte. Wichtige Informationen finden hier besonders Mitarbeiter, die mit Vergabeverfahren von Verpflegungsleistungen betraut sind – sowohl auf kommunaler Ebene, als auch in den Verpflegungseinrichtungen selbst. Ebenso erhalten Regionalmanager, Wirtschaftsförderer oder Stadtplaner Einblick in ein Instrumentarium, mit dem sie ökologische Land- und Ernährungswirtschaft gezielt fördern können.

¹ BMEL (2022) Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung





2. AN BIO FÜHRT KEIN WEG VORBEI – DIE ZUKUNFT DER ÖFFENTLICHEN GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE

2.1 Kundenwünsche, Markt, Politik und Gesellschaft – vielfältige Anforderungen an die Gemeinschaftsgastronomie

2.2 Bio-Lebensmittel: zentraler Baustein einer nachhaltigen Verpflegung

2. AN BIO FÜHRT KEIN WEG VORBEI – DIE ZUKUNFT DER ÖFFENTLICHEN GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE

2.1 Kundenwünsche, Markt, Politik und Gesellschaft – vielfältige Anforderungen an die Gemeinschaftsgastronomie

Der deutsche Markt für Außer-Haus-Verpflegung erholt sich wieder. Im Jahr 2022 haben Gäste von Restaurants und Hotels sowie von Cateringangeboten rund 76 Mrd. Euro für Speisen und Getränke ausgegeben, davon 6,5 Mrd. am Arbeits- oder Ausbildungsplatz.² Die Ausgaben lagen damit nur leicht unter dem Niveau vor der Corona-Krise.

Derzeit essen in Deutschland täglich **8,9 Mio. Menschen während der Arbeitszeit außer Haus**.³ Bei 45,6 Mio. Beschäftigten entspricht dies einem Anteil von **fast 20 Prozent**. Es gab 2022 etwa 10,4 Mrd. Restaurant- oder Kantinenbesuche,⁴ pro Besuch wurden durchschnittlich 7,30 Euro ausgegeben.

Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist ein interessanter Hebel für **nachhaltige Ernährungspolitik** und die **Förderung des Ökolandbaus**. Die Zahl der Betriebe und der Menschen, die auf diesem Feld arbeiten, nimmt zu. Dennoch ist der **Bio-Anteil in der Gemeinschaftsgastronomie** mit geschätzten 1,3 Prozent noch völlig unterrepräsentiert.⁵

Aus der Politik erfährt Bio-Ernährung nun wachsende Unterstützung. Der Bund und eine Reihe von Ländern streben das Ziel von 30 Prozent Ökolandbau bis 2030 an. Um das bisher unzureichend genutzte Nachfragepotential von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie stärker auszuschöpfen, trat im September 2023 die neue **Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)** in Kraft.

Sie vereinfacht die Kennzeichnung und Kontrolle von Bio-Lebensmitteln. Hinzu kommt die Anfang 2024 veröffentlichte **Bio-Strategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)**, in der die Gemeinschaftsgastronomie als

² Quelle: CREST Verbraucherpanel, Circana

³ DGE BMEL. (2022). Besser auswärts essen: BMEL fördert Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

⁴ Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (2023). Jahresbericht

⁵ Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (2023). Bio außer Haus: Die Ampel steht auf grün

wichtiges Handlungsfeld beschrieben und im Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) mit Fördermitteln unterstützt wird. In der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie wird schließlich der Ökolandbau als „besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform“ genannt.⁶

In den **Bundesländern** gibt es zudem Zielbeschlüsse, die einen **bestimmten Bio-Anteil in der Gemeinschaftsgastronomie** anstreben. Beispiele: Bremen will 100 Prozent Bio bis 2026, Berlin 60 Prozent Bio in Schulen bis 2025 oder Bayern 50 Prozent Bio-Regio-Anteil in staatlichen Kantinen bis 2025. Das Landwirtschaftsministerium in Schleswig-Holstein fördert Beratungs- und Informationsangebote für mehr Bio in Kantinen und Mensen, um den Absatz heimischer Bio-Produkte anzukurbeln und Landwirte bei der Bio-Umstellung zu unterstützen.⁷ Auch in Baden-Württemberg, Hessen und Bayern setzen Ökomodell- oder Musterregionen vieles in Bewegung, um die **Bio-Regio-Anteile im AHV-Markt zu erhöhen**.

Fördermaßnahmen flankieren dies. Verpflegungseinrichtungen erhalten beispielsweise finanzielle Unterstützung für **Beratung** und **Mitarberschulung** über die **RIBE-Außer-Haus-Verpflegung** (siehe Kapitel 9). Auch kann eine Bezuschussung der Bio-Zertifizierungskosten beantragt werden.^{8,9} Und es gibt **Bildungsangebote**, wie z. B. die Info- und Workshop-Kampagne „Bio kann jeder“¹⁰ oder das Material des **Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule** (NQZ, s. Kapitel 9).

Wie stark der **Bio-Anteil in der AHV zunimmt**, liegt zum einen am Willen und der Kompetenz der Entscheider in Politik, Verwaltung und Küche.

Zum anderen natürlich auch an den Gästen der Restaurants und Großküchen oder Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen, sowie an den Menschen, die Essensangebote bei Veranstaltungen nutzen.

Eine Herausforderung besteht in den vielfältigen Erwartungen der Gäste. Sie wünschen sich leckere, preiswerte, **regionale, gesunde Gerichte**, mit Zutaten aus artgerechter Tierhaltung oder vegetarisch bzw. vegan. **Ökologisch erzeugte Lebensmittel aus der Region** erfüllen diese Ansprüche meist am besten. Restaurantbetreiber reagieren darauf und passen ihr gastronomisches Angebot an.

Veränderungen unserer Arbeits- und Lebensgewohnheiten, wie **Home-Office oder Essen zu jeder Zeit** und an nahezu jedem Ort stellen **gastronomische Anbieter vor große Herausforderungen**. Die Betriebsgastronomie muss dem Home-Office-Trend mit attraktiven Konzepten entgegenwirken. Schlussendlich sorgen diese Ansprüche für einen erhöhten Kostendruck bei Großküchen und Catering-Unternehmen, denn **nachhaltig hergestellte, faire Lebensmittel** gibt es nicht zum Nulltarif. Eine kostenneutrale Erhöhung des Bio-Regio-Anteils lässt sich, so die Erfahrung der Kantine Zukunft in Berlin, jedoch bis zu einem Bio-Anteil von 60 Prozent realisieren.

Für den **wirtschaftlichen Erfolg einer professionellen Gemeinschaftsgastronomie** ist es wichtig, zentrale Anforderungen wie Kostenbewusstsein, Kundenzufriedenheit, hochwertige, unbelastete Lebensmittel, Gesundheit, Genuss sowie **ökologische und soziale Verantwortung** zu einer schlüssigen Einheit zu verbinden.



6 Bundesregierung (2020). Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie – Weiterentwicklung 2021

7 gvpraxis (2023). Fördergeld für mehr Bio in Kantinen und Mensen

8 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft - RIBE-AHV (2022).

Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-

Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus

9 BMEL. (2023). Bio-Strategie 2030

10 Ökolandbau: Bio kann jeder – Was steckt dahinter?

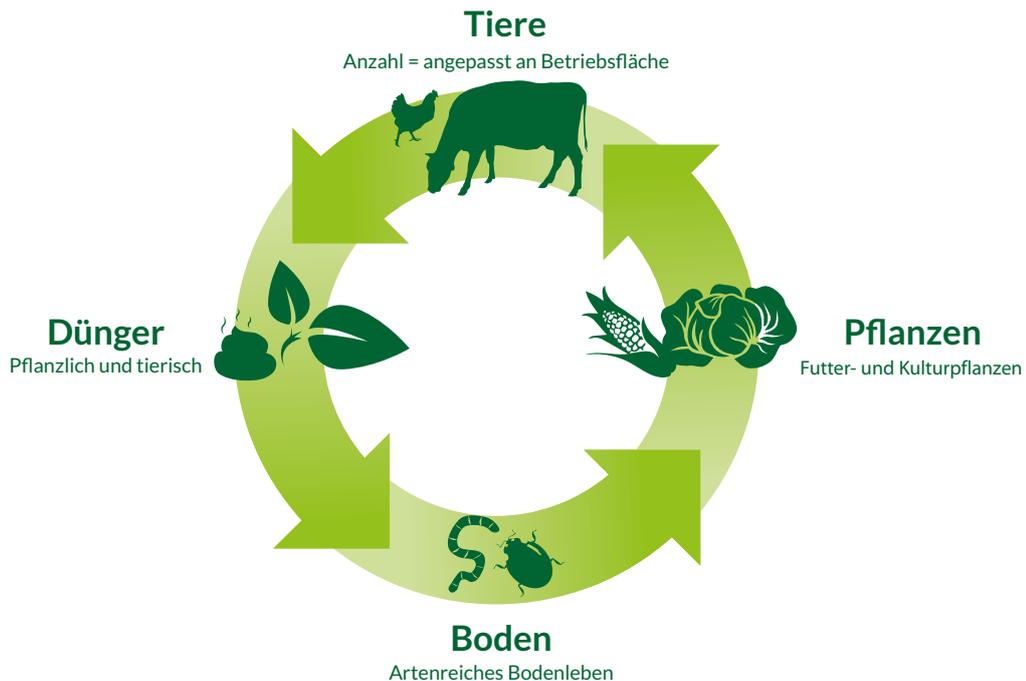
Eine zukunftsfähige kommunale Gemeinschafts-Gastronomie ...

- arbeitet aus Sicht der Pächterinnen und Pächter, Caterer und der kommunalen Träger wirtschaftlich,
- orientiert sich an Bedürfnissen, Erwartungen, der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Kunden und Gäste,
- ist regional ausgerichtet, fördert die regionale Wertschöpfung und baut langfristige Beziehungen und Partnerschaften mit regionalen Betrieben auf,
- trägt auf allen Prozessstufen zur Schonung der Umwelt bei,
- ist sozialverträglich, hat die finanziellen Möglichkeiten von Mitarbeitern und Bevölkerung im Blick und kümmert sich um faire Lieferbeziehungen, sowohl auf internationaler, als auch auf regionaler Ebene.

2.2 Bio-Lebensmittel: zentraler Baustein einer nachhaltigen Verpflegung

Eine der besten Möglichkeiten, lecker und gesund zu essen, bietet die Verwendung von **Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung**. Neben gesundheitlichen Vorteilen haben Bio-Produkte aber auch zahlreiche **positive Effekte für Umwelt und Gesellschaft**: 50 Prozent weniger Energieverbrauch, 50 Prozent weniger Nitrat im Grundwasser, 30 Prozent mehr Artenvielfalt und 10 Prozent mehr Kohlenstoff im Boden. Damit hebt sich die biologische Landwirtschaft deutlich von der konventionellen Produktion ab.¹¹

Zu den Grundlagen des ökologischen Landbaus gehören die **Kreislaufwirtschaft**, ebenso wie die möglichst artgerechte Tierhaltung und die schonende, **naturbelassene Verarbeitung von Lebensmitteln**. Eine hohe Bedeutung haben auch regionale Wertschöpfungsketten.



Die Kreislaufwirtschaft ist das Kernelement jedes ökologischen Betriebes. Es wird so gewirtschaftet, dass ein möglichst geschlossener Kreislauf bei Wasser, Energie, Nährstoffen und weiteren Betriebsmitteln entsteht. Oberstes **Ziel im Ökolandbau ist ein gesunder Boden**. Daher sind Ackerbau und Tierhaltung oft aneinander gebunden. Der Boden liefert Nährstoffe für Verkaufsfrüchte und Futterpflanzen, das **Futter wird den eigenen Tieren bereitgestellt und die Früchte verkauft**. Pflanzliche Abfälle und tierischer Dung werden dann dem Boden wieder zugeführt. In Kombination mit einer abwechslungsreichen Fruchtfolge kann so **die Bodengesundheit erhalten werden**.

Damit es nicht zu einer Überdüngung des Bodens kommt (Nährstoffüberschuss), ist die Anzahl der Tiere an die Fläche des Betriebes gebunden (flächengebundene Tierhaltung). Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, dass der Grenzwert für Stickstoff pro Hektar nicht überschritten und somit **möglichst kein Stickstoff ins Grundwasser** ausgeschwemmt wird. Es ist daher nicht erlaubt, Tiere zu

halten, ohne landwirtschaftliche Flächen zu besitzen. Ein Ackerbau ohne Tierhaltung ist umgekehrt möglich. Dies funktioniert, wenn bei der Fruchtfolge besonders auf den Anbau von Leguminosen geachtet wird, die den Stickstoff im Boden binden und für die nachfolgenden Ackerfrüchte bereitstellen. Die Kreislaufwirtschaft hilft den Betrieben auch dabei, **unabhängig von fossilen bzw. chemischen Düngern** zu sein und bringt damit ökonomische Vorteile.

2.2.1 Öko-Produkte fördern die Gesundheit

Mehr sekundäre Pflanzenstoffe, mehr ungesättigte Fettsäuren: Ökologisch erzeugte Lebensmittel punkten mit zahlreichen gesundheitlichen Vorteilen. Öko-Produkte enthalten kaum chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, weniger Antibiotika-Rückstände im Fleisch und weniger Nitrat. Weiteres Plus: In verarbeiteten Öko-Lebensmitteln werden weniger Zusatzstoffe verwendet.



Mikronährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe sind **für unzählige Stoffwechselprozesse im menschlichen Körper notwendig**. Sie kommen in einer Vielzahl von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vor. Forschungen zeigen, dass sich ökologische und konventionelle Produktionsmethoden auf die Zusammensetzung bei Lebensmitteln auswirken. So weisen **Öko-Produkte höhere Gehalte an gesunden Nährstoffen** auf. In ökologisch produziertem Obst und Gemüse stecken mehr Vitamine (z. B. Vitamine A und E), Milchprodukte bieten höhere Gehalte an α -Tocopherol (eine Form von Vitamin E). Außerdem enthält Bio-Milch mehr Omega-3-Fettsäuren, deren gesundheitliche Vorteile nachgewiesen sind.¹²

2.2.2 Ökolandbau schafft mehr Biodiversität

Die Produktionsintensität in der konventionellen Landwirtschaft trägt entscheidend zur Abnahme der **Biodiversität auf landwirtschaftlichen Flächen** bei. Hauptursachen sind ein starker Einsatz von Agrochemikalien, hoher Tierbesatz, zu wenig Fruchtfolgen, der Verlust naturnaher Flächen wie Trockenwiesen, Hecken oder Bäumen.

Als Folge hat beispielsweise der Gesamtbestand der Insekten – einer sehr artenreichen, wichtigen Tiergruppe in Agrarökosystemen – in den letzten Jahrzehnten stark abgenommen. Innerhalb von drei Jahrzehnten wurde in 63 von Agrarland umgebenen Naturschutzflächen in Deutschland **eine Reduktion der Insektenbiomasse** um 75 Prozent festgestellt. Die Biomasse ging in zehn Jahren um 67 Prozent, die Anzahl von Arten um 34 Prozent zurück.

Im ökologischen Landbau sind **chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verboten**, es wird weniger gedüngt, die Vielfalt des Pflanzenanbaus ist größer und der **Anteil an naturnahen Flächen höher**. Zahlreiche Vergleichsstudien zwischen ökologischen und konventionellen Anbausystemen bele-

gen, dass der Ökolandbau eine positive Wirkung auf die Vielfalt von Flora und Fauna nicht nur auf dem Feld, sondern auch in der umgebenden Natur hat. Globalen Studien zufolge leben auf Ökolandbauflächen im Schnitt 50 Prozent mehr Tiere und Pflanzen, die Artenvielfalt ist um ein Drittel höher.¹³

2.2.3 Wasserwirtschaft will Ökolandbau

Auch für den Trink- und Grundwasserschutz bringt der Ökolandbau erhebliche Vorteile. Schädliche Stoffe, die ins Grundwasser gelangen können, fallen in der ökologischen Landwirtschaft gar nicht erst an – oder nur stark reduziert. Der Einsatz von **Düngemitteln ist bei Ökobetrieben streng limitiert**, daher wird kaum Stickstoff ausgeschwemmt. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind im Ökolandbau nicht erlaubt, und der Einsatz von Tierarzneimitteln unterliegt starken Restriktionen. Die Wasserwirtschaft und der Ökolandbau verfolgen beim Wasserschutz somit die gleichen Ziele.¹⁴



¹² FIBL, Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des ökologischen Landbaus, Schlussbericht, Teil 3, Kap. 8

¹³ FIBL, Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des ökologischen Landbaus, Schlussbericht, Teil 3, Kap. 6

¹⁴ FIBL, Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des ökologischen Landbaus, Schlussbericht, Teil 3, Kap. 5

2.2.4 Artgerechtere Tierhaltung und Tierwohl

Ökologische, gesundheitliche und ethische Gründe rücken Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus **bestandschonender Fischerei** in den Fokus. Seit August 2023 gilt das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, das für **Transparenz in Bezug auf die Haltungsform von Tieren** sorgen soll. Zunächst gilt dieses jedoch ausschließlich für die Mast von Schweinen. Für andere Tierarten gibt es noch keine gesetzliche Regelung. Eine artgerechte Tierhaltung orientiert sich an den **natürlichen Bedürfnissen der Tiere** und versucht, ihnen einen Lebensraum zu schaffen, der ihrer **ursprünglichen Lebensweise nahekommt**. Wichtige Kriterien sind ausreichend Platz für jedes Tier, voneinander getrennte Bereiche für Fressen und Liegen, ein der Tierart angepasstes Stallklima und tiergerechtes Futter. All diese Kriterien sind **Teil der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau** und der noch weitergehenden Standards der Öko-Anbauverbände.

2.2.5 Vorteile des Ökolandbaus beim Klimaschutz

Nach Berechnungen des Umweltbundesamtes ist die Landwirtschaft für rund 13 Prozent, die komplette Ernährungswirtschaft für bis zu einem Drittel der bundesweit erzeugten klimarelevanten oder klimabestimmenden Gase verantwortlich.

Der Ökolandbau ist ein wichtiger Teil der Lösung:

Durch vielfältige Fruchtfolgen, eine dauerhafte Bodenbedeckung, organische Düngung und eine möglichst angepasste Bodenbearbeitung trägt er zum **Humusaufbau und zur Bindung von organischem Kohlenstoff im Boden** bei.

Zudem verzichtet der Ökolandbau auf chemisch-synthetischen Mineraldünger, wodurch **weniger Treibhausgas-Emissionen** entstehen. So zeigen wissenschaftliche Untersuchungen, dass bei einer organischen Düngung, wie sie im Ökolandbau praktiziert wird, der Anteil des Stickstoffs, der als Lachgas verloren geht, fast zwei Drittel niedriger sein kann.¹⁵

2.2.6 Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin.

Die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln ist klar gesetzlich geregelt. Alle als **Bio-Produkte gehandelten Waren** müssen die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Die Rechtsvorschriften gelten dabei nicht nur für die Erzeugung, sondern umfassen auch **Regelungen für die Lebensmittelverarbeitung und den Handel**. Bio-Lebensmittel, die nach den Kriterien der deutschen ökologischen Anbauverbände (z. B. Demeter, Bioland, Naturland, Biokreis) erzeugt werden, übertreffen diese Anforderungen hinsichtlich Umwelt- und Tierschutz. Die **Einhaltung der Bio-Standards** wird zudem regelmäßig und systematisch von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

¹⁵ FIBL, Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des ökologischen Landbaus, Schlussbericht, Teil 3, Kap. 4



3. DIE KOMMUNALE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

3.1 Gastro-Dienstleistung als kommunalpolitische Aufgabe

3.2 Anlässe für gastronomische Angebote

3.3 Gastrosysteme

3. DIE KOMMUNALE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

3.1 Gastro-Dienstleistung als kommunalpolitische Aufgabe

Die **Beschaffung von Lebensmitteln und Catering-Leistungen** in Kommunen wird gesetzlich beeinflusst durch Vorgaben von Ländern, Bund und EU. Doch die Kommunen haben Spielräume, die sie nutzen und gestalten können. Viele Städte und Gemeinden verfolgen bereits eigene **ernährungs-politische Ziele**, um z. B. die bio-regionale Land- und Ernährungswirtschaft fördern. Die Bio-Städte machen vor, wie vielfältig die Gestaltungsmöglichkeiten sind. So gibt es sogar die Vision, in zehn bis 15 Jahren könnte es selbstverständlich sein, **in allen kommunalen Einrichtungen ausschließlich Bio-Lebensmittel** einzusetzen. Um solche Ziele zu erreichen, muss für kommunale Verpflegungseinrichtungen und Veranstaltungen ein **professionelles Gastro-Management eingeführt** werden, das über die Beschaffung hinaus geht.

Die Bio-Städte verwenden in diesem Leitfadens bewusst die Begriffe „kommunale Gemeinschaftsgastronomie“ und „kommunales Gastro-Management“. Beide Begriffe weisen auf die Notwendigkeit hin, in Kommunen strategisch und zukunftsgerichtet mit Essen und Lebensmitteln umzugehen.

Gemeinschaftsgastronomie steht für ein **innovatives, service- und kundenorientiertes Angebot**. Die Besucher können und sollen aktiv mitgestalten und nicht passiv verpflegt werden. Sofern das Stichwort „Außer-Haus-Verpflegung“ verwendet wird, liegt dies daran, dass es in Gesetzen, Verordnungen und Förderprogrammen vorkommt. Für Kommunen und kommunale Einrichtungen reicht es nicht aus, sich in größeren Zeitabständen von Ausschreibungen mit Lebensmitteln und Catering-Leistungen zu beschäftigen. Daher ist es wichtig, dies als Managementprozess zu verstehen und ein **professionelles Managementsystem** einzuführen. Dies soll die Bezeichnung „Gastro-Management“ zum Ausdruck bringen.

Die Prioritäten und Vorgehensweisen von Kommunen, Essen zu organisieren, sind in Deutschland und auch in Europa regional sehr unterschiedlich. Diese Vielfalt ist gut und wichtig. Um aber wirkungsvoll voranzukommen, definieren (Bio-)Städte und Öko-Regionen im Idealfall **Ernährung, Landwirtschaft und die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten** als Querschnittsaufgabe, hinterlegen die Essensversorgung mit einem Management-Prozess und statten beides mit ausreichend Ressourcen aus. In der Metropole Paris gibt es z. B. eine

Bürgermeisterin und einen Verwaltungsbereich für „Ernährung, Landwirtschaft und kurze Wege“ – ein Vorbild für ganz Europa.

Sofern die **Kommunalpolitik den strategischen Rahmen beschlossen** hat, liegt es an der gesamten Verwaltung, diesen mit Leben zu füllen. Querschnittsaufgabe heißt, alle Verwaltungsbereiche sind angesprochen. Von der zentralen Verwaltung und Finanzen über Kitas, Schulen, Wirtschaftsförderung, Umwelt, Gesundheit, Stadtplanung bis hin zur Kultur. Um sicherzustellen, dass alle ein gemeinsames Ziel verfolgen, ist die Koordination durch die Verwaltungsspitze essentiell.

3.1.1 Bio in Ratsbeschlüssen verankern – politischer Handlungsauftrag

Die Verankerung von Bio in Ratsbeschlüssen ist Grundlage für jedes kommunale Gastro-Management. Es braucht eine Zusage und einen Handlungsauftrag durch Politik und Verwaltungsspitze zu einer Verpflegung mit **möglichst regionalen Bio-Lebensmitteln** und zum **Aufbau eines Gastro-Managements**. Im Idealfall sind die Ratsbeschlüsse zusätzlich mit einer kommunalen Ernährungsstrategie, Nachhaltigkeits-¹⁶ oder Klimaschutzstrategie verknüpft.

So sind z. B. in den Bio-Städten Freiburg und Leipzig die Bio-Stadt-Aktivitäten Teil der Klimaschutzstrategie, in Münster Teil der Nachhaltigkeitsstrategie und in Berlin sowie Köln Teil einer umfassenden Ernährungsstrategie.

Diese Beschlüsse zur Verankerung von Bio-Lebensmitteln können folgende Elemente enthalten:

- Bestandsaufnahme des Bio-Anteils im Verantwortungsbereich der Kommune
- Beschlussfassung zu Zielen, zum Bio-Anteil, zu Finanzen, Personal und Maßnahmen;

- Verankerung der Ziele in Ausschreibungen
- Monitoring und Kontrolle mit Berichterstattung in den politischen Gremien

Beispiel für Zielbeschlüsse in Bio-Städten

Abbildung 2 zeigt **die Zielbeschlüsse für Kitas** für die nächsten zwei bis vier Jahre am Beispiel von zwölf Bio-Städten und stellt die bis Februar 2024 **erreichten Bio-Anteile** gegenüber. Beides ist den **Gold-, Silber- und Bronze-Kategorien** der neuen Bio-AHVV zugeordnet. Demnach wollen zwei Städte ausschließlich Bio-Lebensmittel anbieten, vier Städte zwischen 50 und 90 Prozent und fünf Städte zwischen 20 und 50 Prozent. Das, was diese Städte bislang erreicht haben, kann sich sehen lassen. Vier Städte liegen zwischen 50 und 90 Prozent und fünf Städte zwischen 20 und 50 Prozent.

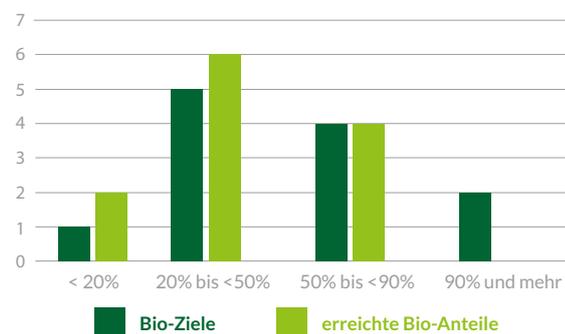


Abb. 2: Bio-Anteile in der Kita-Verpflegung der Bio-Städte. Quelle: Umfrage Andreas Greiner (Ökonsult) in Zusammenarbeit mit Werner Ebert (Bio-Städte -Netzwerk), Januar / Februar 2024

In **Schulen ist es schwieriger**, den Bio-Anteil im gleichen Ausmaß und in der **gleichen Geschwindigkeit zu erhöhen**. Aus mehreren Gründen: Die Essensportionen sind größer, Bio kann stärker auf den Essenspreis durchschlagen. Zudem üben Eltern weniger Druck aus, dass ihren Kindern ein gesundes, hochwertiges Essen angeboten wird – verglichen mit Eltern von Kita-Kindern. Schließlich ist **die Schulverpflegung in den Bundesländern sehr unterschiedlich organisiert**. Es gibt kommunale und staatliche Schulen mit verschiedenen Ansprüchen.

¹⁶ Die Erhöhung des Bio-Anteils trägt zu fünf SDGs bei.

Mitunter haben die Schulen, wie in Bayern, keinen formalen Auftrag, sich um das Essen zu kümmern, müssen es aber dennoch tun. Oft entscheidet jede Schule selbst und die Vorteile eines koordinierten Vorgehens, die gerade in Großstädten erschließbar wären, bleiben ungenutzt.

Insofern plant „nur“ eine deutsche Stadt **in Schulen ausschließlich Bio-Essen** anzubieten. In vier Städten liegt die Zielmarge zwischen 50 und 90 Prozent. Die meisten, d.h. acht Städte, wollen zwischen 20 und 50 Prozent erreichen. Lediglich eine Stadt hat über 50 Prozent Bio-Anteil für die Schulen in der Praxis erreicht. Sieben Städte liegen zwischen 20 und 50 Prozent.

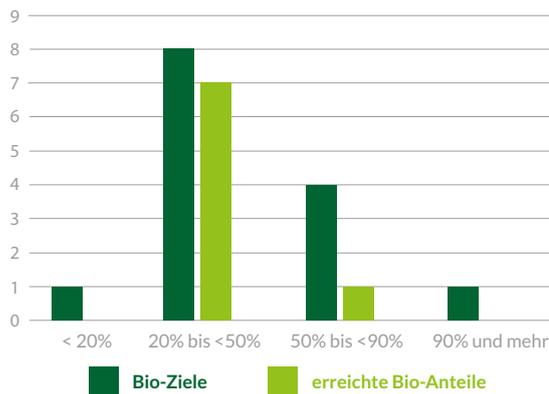


Abb. 3: Bio-Anteile in der Schulverpflegung der Bio-Städte. Quelle: Umfrage Andreas Greiner (Ökconsult) in Zusammenarbeit mit Werner Ebert (Bio-Städte-Netzwerk). Antworten im Januar und Februar 2024.



3.1.2 Kommunale Küchen vs. Beauftragung privater Unternehmen

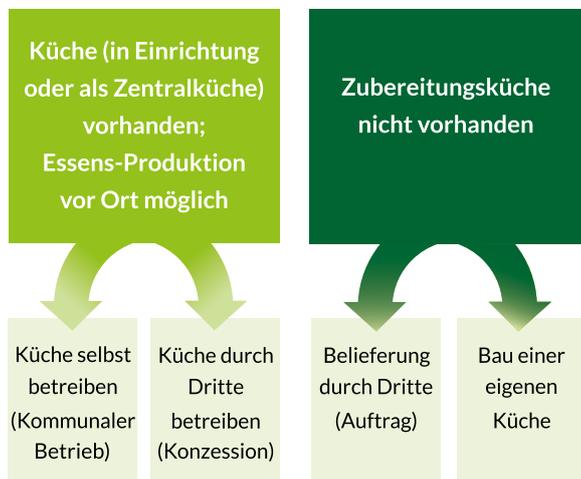
Welches Gastrosystem in welcher Trägerschaft für einen bestimmten Verpflegungsanlass zur Verfügung stehen soll, ist eine Grundsatzentscheidung, die eine Kommune oder Einrichtung je nach Zielsetzung zu treffen hat.

Die **Entscheidungen zu den Gastrosystemen** und deren Trägerschaft orientieren sich üblicherweise an folgenden Faktoren:

- höchstmögliche Attraktivität, hohe Gästezahlen
- möglichst niedrige Kosten, oft festgemacht an Personalkosten oder Wareneinsatzkosten
- gewünschte Angebotsbreite (z. B. Zahl der Menüs, Vollverpflegung, etwa in Krankenhäusern, Einzelangebote, z. B. Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Pausenverpflegung)
- räumliche Gegebenheiten, personelle Situation (etwa Beschäftigung Menschen mit Behinderung)
- das verfügbare Investitionsbudget

Gerade bei Kommunen und öffentlichen Trägern sollten **nicht nur betriebswirtschaftliche**, sondern **auch ökologische und gesellschaftliche Aspekte** in die Entscheidung einfließen. Derzeit wird in vielen Bio-Städten darüber nachgedacht, ob wieder verstärkt auf kommunal betriebene Frischküchen gesetzt werden soll.

Für Einrichtungen der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung ergeben sich folgende Entscheidungsalternativen:



Grundsatzentscheidung: Selbstzubereitung vs. Fremdvergabe („Make-or-Buy-Entscheidung“)

Die Frage, ob eine kommunale Einrichtung vor Ort frisch kocht oder das Essen extern liefern lässt, stellt sich vor allem bei Mittagsmenüs oder Pausensnacks.

Im Bereich der **öffentlichen Veranstaltungen und Empfänge**, die unter Umständen in großen Zeitabständen (jährlich, mehrjährig) stattfinden und von einer großen Zahl an Menschen besucht werden, wird die Kompetenz von spezialisierten **Catering-Unternehmen und Gastrobetrieben** genutzt. Bei großen Veranstaltungen läuft dies oft auch über einen „General-Caterer“, der von der Kommune beauftragt wird und mit unternehmerischem Risiko die Flächen für die Imbissstände weitervermietet. Mitunter sichert die vertraglich vereinbarte Teilhabe an den Erlösen des Catering-Unternehmens wichtige Einnahmen für eine Kommune, um die Veranstaltung zu finanzieren.

Auch wenn keine **eigene Produktionsküche** vorhanden oder deren Bau unwirtschaftlich ist, bleibt als Alternative, die Speisen bei Catering-Dienstleistern einzukaufen (Belieferung durch Dritte).

Bei „Make“ bzw. **Eigenproduktion** sollten entweder geeignete Räume, Ausstattung und Personal vorhanden sein oder es muss in eine entsprechende Ausstattung investiert werden. Wesentliche **Vorteile der Eigenproduktion** sind, dass die Kosten direkter steuerbar sind und Qualitätsmerkmale besser definiert werden können.

Grundsatzentscheidung: Kurzfristige vs. langfristige Kostenminimierung

Sofern keine Küche vorhanden ist und sich die Frage stellt, ob sich ein Küchenneubau lohnt, hängt die Entscheidung von den Annahmen und Rahmenbedingungen der **Investitionsrechnung** ab. Fragen sind: Ab wann soll sich der „Return on Invest“ einstellen? Soll er sich überhaupt einstellen? Spielen sozialpolitische Ziele, wie die Beschäftigung „schwer vermittelbarer Menschen“ eine Rolle?

Werden Nachhaltigkeits-Indikatoren oder True-Cost-Accounting¹⁷ berücksichtigt? Die Haushaltsordnungen geben sogar vor, bei langfristigen Vorhaben, wie Investitionen mit mehrjähriger Nutzungsdauer, eine **Kostenvergleichsrechnung** durchzuführen. Diese erfasst alle relevanten Kosten der Handlungsalternativen und ermittelt die kostengünstigste Alternative.

Einen wichtigen Einfluss auf die Investitionsrechnung haben die Förder- und Steuerpolitik der Bundesländer bzw. des Bundes. Sie gewähren die **Zuschüsse für bestimmte Formen der Essensversorgung**, wie z. B. für **Frischküchen** oder lediglich **Aufbereitungsküchen** in bayerischen Schulen, oder behandeln Vor-Ort-Kochen und Essenslieferung als Dienstleistung bei der Umsatzsteuer unterschiedlich. Bei der Förderung wäre eine Umsteuerung in Richtung Frischeküchen dringend erforderlich.

¹⁷ Das TCA ist ein Ansatz, der die gesamtgesellschaftlichen Kosten berücksichtigt und dabei zur Bewertung der Lebensmittelproduktion über die direkten Kosten hinausgeht. Es werden verborgene Kosten berücksichtigt, wie Umweltauswirkungen, gesundheitliche Auswirkungen und soziale Folgen, um ein vollständigeres Bild der wahren Kosten der Lebensmittel zu liefern. Hierbei haben Bio-Lebensmittel meist deutlich geringere wahre Kosten, da der Ökolandbau gesamtgesellschaftlich betrachtet Kosten einspart, da er Ökosysteme erhält.

Diese kann als „Soziale und besondere Dienstleistung“ sogar besonders privilegiert werden (s. Kapitel 5.2).

Bisher waren kurz- bis mittelfristige Kosten oft der alleinige Entscheidungsmaßstab. Statt jedoch bestehende Angebotsformen einfach fortzuschreiben, sollten sie in **regelmäßigen Zeitabständen überprüft werden**, um Vor- und Nachteile abzuwägen und strategische Entscheidungen in den politischen Gremien zu treffen.

3.2 Anlässe für gastronomische Angebote

Gelegenheiten, bei denen Städte, Gemeinden, Landkreise oder Bezirke gastronomische Dienstleistungen anbieten, sind vielfältig:

- **Tagesverpflegung** als Mittagessen, Pausenimbiss, Imbiss bei Arbeitstreffen oder Mitarbeiterfeiern in Einrichtungen der Bereiche Erziehung (Zielgruppe Kinder und Jugendliche in Kitas und Schulen), Pflege (ältere Menschen im Seniorenwohnen, Patienten in Krankenhäusern) und Arbeitswelt (Rathauskantinen)
- **Catering bei öffentlichen Veranstaltungen** (z. B. Empfänge, Tagungen, Kongresse usw.) sowie **Imbiss-Angebote** auf Stadt- bzw. Gemeindefesten, **Märkten, Kultur-** bzw. **Sportveranstaltungen** oder auch **Bürgerbeteiligungsdialogen**

Übrigens: Sobald eine gewerbsmäßig betriebene **Einrichtung der Gemeinschaftsgastronomie** in Deutschland (Restaurants, Kantinen, Mensen sowie auch Catering-Unternehmen) **Bio-Lebensmittel** in Verkehr bringt und bewerben möchte, **muss sie sich zertifizieren lassen**.

Bedarfsgerechtes Essen in Kitas

In Kitas besteht oft die Herausforderung, kleinere Mengen an Lebensmitteln zu beschaffen, da die Anzahl und Größe der Essensportionen gering sind. Dies erfordert eine **flexible und bedarfsgerechte Planung** bei der Vergabe von Catering-Leistungen

oder für die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, falls selbst gekocht wird. Bio wird häufig bereits im Rahmen des Schulobst-Programms der EU als Pausenverpflegung und Nachmittags-Snack angeboten.

Sofern **Frischküchen** (Cook & Serve) in Kitas vorhanden sind (laut dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, NQZ, sind dies ca. 30 Prozent in Deutschland¹⁸), bieten diese eine **ideale Umgebung für die direkte Zubereitung von frischen Bio-Produkten** und damit eine höhere Qualität der Mahlzeiten. Kitas (und auch Schulen), die selbst kochen, haben einen Vorteil: Sie müssen sich nicht zertifizieren lassen, um Bio-Lebensmittel auszuloben. Städte wie Augsburg unterstreichen allerdings bewusst mit einer freiwilligen Zertifizierung von Kita-Küchen die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln.

Die Rahmenbedingungen in Kitas sind wie geschaffen dafür, Bio zu integrieren – und somit einen **nachhaltigen Beitrag zur Gesundheit** der Kinder zu leisten. Lebensmittel und Landwirtschaft sollten dabei auch Inhalt der pädagogischen Arbeit sein. Denn viele Eltern entscheiden sich gezielt für Einrichtungen, die gesunde Ernährung und Bewegung in ihr Konzept miteinbeziehen. So gibt es in Kitas oft Gemüse- oder Kräuterbeete und gemeinsame Kochaktionen mit den Kindern (weiterführende Informationen s. Kapitel 9.6).

Ernährung und Gastroangebote in Schulen

Ob Bio-Komponenten in der Mensa, faire Bio-Schokoriegel am Kiosk oder Bio-Kaffee aus fairem Handel im Lehrerzimmer – **Schulen sind ein idealer Ort für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln**. Der Anteil an Ganztagschulen und Ganztagsbetreuung wächst, daher gewinnen Frühstück, Pausenverpflegung und Mittagessen an Bedeutung und werden integraler Bestandteil des Schulalltags.

¹⁸ Zahlen & Fakten - Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (nqz.de)

Ernährung und Landwirtschaft sind Themen in Fächern wie Biologie, Ernährungslehre, Erdkunde, Sozialwissenschaften oder Politik. Schülerinnen und Schüler können durch Mensabeiräte, Schülerfirmen oder andere Arbeitsgemeinschaften **aktiv in die Gestaltung eines Bio-Angebots eingebunden** werden. Zusammen mit ernährungspädagogischen Angeboten bieten Bio-Lebensmittel in Schulen daher eine großartige Chance, Ernährungsbildung und -erziehung erlebbar zu machen.

Tipp: Weitere Informationen zu Bio in Schulen liefert die Initiative BioBitte (siehe Kapitel 9.6 und das EU Projekt SchoolFood4Change <https://schoolfood4change.eu/de/>).

Mitarbeiterrestaurants statt Verwaltungskantinen

Viele Städte und Kommunen verfügen über eigene Rathauskantinen. Oft ist damit der soziale Anspruch verbunden, besonders den Mitarbeiterinnen und **Mitarbeitern in den unteren Lohn- und Gehaltsgruppen ein günstiges Essen anzubieten**. Die Verwaltungskantinen sind deshalb oft ausschließlich für Mitarbeiter der jeweiligen Verwaltung zugänglich. Die andere Variante sind für jede und jeden offene Rathausrestaurants, die dann mit anderen Essensanbietern im Umfeld konkurrieren.

Ein wichtiger Anspruch in Rathausrestaurants ist es, die **Qualität des Essens für die eigenen Mitarbeiter stetig zu verbessern**. Essen wird dabei oft als Teil des betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) aufgefasst. Genauer informiert das Umweltbundesamt im Bericht „Besser essen in Kantinen und Mensen“ über die „Best Practices“ (s. Kapitel 9.2).

Gesundes Essen in Kliniken und Heimen

Menschen als Patienten in Krankenhäusern und Bewohner in Seniorenheimen befinden sich in besonderen, oft existenziellen Lebenssituationen, in denen gesunde Ernährung eine entscheidende Rolle spielt.

Selbst bei knappen Budgets ist es möglich, einen gewissen Anteil an Bio-Lebensmitteln auch in kommunalen Kliniken und Seniorenheimen einzuführen. Die Website www.oekolandbau.de zeigt Beispiele für eine erfolgreiche Praxis.^{19,20}

Es lohnt sich, diese Möglichkeiten zu prüfen, um gesundes Essen in diesen Einrichtungen langfristig zu fördern.

Gastroangebote bei Festen, Tagungen, Kultur- und Sportveranstaltungen

Bio-Lebensmittel sind bei vielen Veranstaltungen in ganz Deutschland bereits verbreitet. Vorreiter für den konsequenten Einsatz von Bio auf Großveranstaltungen ist das Tollwood-Festival in München. Auch die evangelischen Kirchentage haben mittlerweile die Verpflegung mit Bio-Produkten fest in ihrem Nachhaltigkeitskonzept verankert. So wurden im Gläsernen Restaurant auf der Nürnberger Messe beim Kirchentag 2023 pro Tag rund 1.000 Mittagessen in Bio-Qualität angeboten.²¹ Eine Orientierung zu nachhaltigen Vergabekriterien bieten die 2023 veröffentlichten Vergabekriterien des staatlichen deutschen Umweltzeichens Blauer Engel für „Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb (DE-ZU 229)“.²²

Hinweis:

Bei einer Veranstaltung müssen die Verantwortlichen die Verwendung und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln durch eine Öko-Kontrollstelle prüfen lassen. Für die Eventzertifizierung gibt es ein vereinfachtes und standardisiertes Verfahren, das die Anforderungen der Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllt. Weitere Informationen finden sich unter „Bio auf Veranstaltungen einsetzen“ auf www.oekolandbau.de.

¹⁹ Ökolandbau (2023). Klinik-Küchen führen Bio-Produkte ein.

²⁰ Ökolandbau (2023). Praxisbeispiele Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kliniken.

²¹ Ökolandbau (2023). Bio-Verpflegung auf dem Kirchentag.

²² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2023) Bio-Strategie 2030 – Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030, Seite 41. Berlin: BMEL

3.3 Gastrosysteme

Der Begriff Gastrosystem umfasst alle Aspekte, die für den **Prozess der Speisenherstellung** wichtig sind. Dazu gehören beispielsweise das Produktionsverfahren, die Betriebs- und Hilfsmittelausstattung sowie das Personal.

Zwischen folgenden vier Gastrosystemen wird unterschieden:

- **Cook & Serve**, auch als **Frisch-Zubereitungs- oder Mischküche** bezeichnet, bedeutet frisch kochen vor Ort mit eigener Küche
- **Cook & Hold**, auch **Warmverpflegung** genannt, beinhaltet die Anlieferung von warm gehaltenem Essen in eine Einrichtung mit einer Ausgabeküche
- **Cook & Chill = Kühlkostsystem** zeichnet sich durch die Belieferung mit gekühlten Speisen aus, die in einer Aufbereitungsküche „regeneriert“, also fertig gegart werden
- **Cook & Freeze = Tiefkühlsystem** bedeutet, tiefgekühlte Speisen werden in die Einrichtung geliefert und in einer Aufbereitungsküche fertig gegart

Eine Bewertung der verschiedenen Systeme ist nicht einfach und muss verschiedene Aspekte berücksichtigen. Dazu gehören die **ernährungsphysiologische und sensorische Qualität** sowie wirtschaftliche Fragen, wie die Höhe der **Investitionskosten und die laufenden Betriebskosten**, oder auch die ökologischen Auswirkungen (vgl. Tabelle 1: Bewertung der Verpflegungssysteme).

Jedes Gastrosystem hat seine **spezifischen Stärken und Schwächen**, die zum Teil durch ergänzende Maßnahmen (z. B. frische Salate oder Obst bei Warmverpflegung) abgemildert werden können.

Als besonders vorteilhaft gilt jedoch das **Cook & Serve-System (Frisch- und Mischküche)**.

Es ermöglicht dank der frischen Zubereitung vor Ort eine **besonders hohe sensorische Qualität** und bietet zudem den Vorteil, dass individuell auf die Gegebenheiten reagiert werden kann. Beispielsweise können im Cook & Serve-System Änderungen der Essenszahl auch **kurzfristig bei der Speisenproduktion berücksichtigt** und so im besten Fall Lebensmittelabfälle reduziert werden. Durch die kürzeren Kommunikationswege kann außerdem der **Dialog zwischen Küche und Gast gefördert** werden. Es gibt auch gute Ansatzpunkte für ernährungspädagogische Projekte. Und: Dieses System ermöglicht bei Management-Entscheidungen einen **besseren Einfluss auf die Kostensituation**. Doch auch bei der Frisch- und Mischküche kann es starke qualitative Unterschiede geben.

Ein „gutes“ Cook & Serve-System ist abhängig von den Produktionsbedingungen (z. B. vitaminschonende Garverfahren, keine Zusatzstoffe), den Ausgabebedingungen (z. B. beschränkte Warmhaltdauer) und der Qualität und Zusammensetzung der eingesetzten Produkte. Einen Leitfaden zur Einführung einer „guten“ Frisehküche, beispielhaft für die Kitaverpflegung, wurde vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg bereitgestellt.²³

Gleichzeitig verlangt das Cook & Serve-System aber auch **einen höheren Aufwand** an Räumlichkeiten und Geräten. Zudem sind die Qualifikationsanforderungen an das Personal höher als bei den anderen Systemen. Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Verpflegungssysteme zeigt folgende Übersicht.²⁴

²³ Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (2022). Selbst kochen in der Kita – so geht's!

²⁴ Kompetenzzentrum für Ernährung (o.J.). Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme, Ergänzungen Bio-Städte



Tabelle 1: Bewertung der Gastrosysteme anhand ausgewählter Kriterien

	Ernährungsphysiologische Qualität	Sensorische Qualität	Hygienische Qualität	Preis-Leistungs-Verhältnis	Flexibilität
Cook & Serve (Frisch- und Mischküche)	gut bis sehr gut, abhängig von Rezepturen sowie Warmhalte- und Standzeiten	gut bis sehr gut	gut, abhängig von der Schulung des Personals	Hoher Investitionsaufwand, hohe laufende Betriebs- und Personalkosten, gute Kostenkontrolle, qualitativ hochwertige Verpflegung	Hohe Flexibilität, z. B. bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten, saisonalen Gegebenheiten
Cook & Chill (Kühlkostsystem)	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut	Spezielle Geräteausstattung, hohe Kühlkapazität, somit hoher Energieverbrauch, jedoch weniger Managementaufgaben als bei Cook & Serve, geringerer Personalbedarf	Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten, jedoch Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich sowie Einschränkung in der Auswahl der Gerichte
Cook & Hold (Warmverpflegung)	gut bis mittelmäßig, abhängig von Transport bzw. Warmhaltezeit	gut bis mittelmäßig, abhängig von Transport bzw. Warmhaltezeit	gut, abhängig von Transportbedingungen, Transportdauer, Schulung des Personals	leicht umzusetzen, keine voll ausgestattete Küche notwendig; jedoch Nährstoffverlust und sensorische Einbußen, da Warmhaltezeit	Speisenplangestaltung eingeschränkt: -Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich -nicht jeder Speisenanbieter kocht bedarfsgerecht für Krippe-, Kita-Kinder
Cook & Freeze (Tiefkühlsystem)	gut, Bio-Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut	Spezielle Geräteausstattung, hohe Kühlkapazität, somit hoher Energieverbrauch jedoch weniger Managementaufgaben als bei Cook & Serve, geringerer Personalbedarf	Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten, jedoch Beteiligung von Eltern und Kindern nicht so gut möglich sowie Einschränkung in der Auswahl der Gerichte





4. GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE – EIN MANAGEMENT-PROZESS

4.1 Kommunales Gastro-Management

4.2 Kooperation entlang der Wertschöpfungskette

4.3 Information und Fortbildung - Bio-Angebot kommunizieren

4.4 Ausschreibungen als wesentlicher Teil des Gastro-Managements

4. GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE – EIN MANAGEMENT-PROZESS

4.1 Kommunales Gastro-Management

Bio-Lebensmittel und Catering-Dienstleistungen zu beschaffen, eine hohe Essensqualität sicherzustellen, Kosten und Vorgaben zu kontrollieren, sind **klassische Managementaufgaben**. In der Praxis von Kommunen wird das Essensangebot jedoch oft erst genauer betrachtet, wenn eine Ausschreibung ansteht oder Probleme zu lösen sind. Die Beschaffungsstellen sprechen sich dann mit Verwaltungsbereichen ab, für die das Thema Essen oft kaum Priorität hat. Dies führt nicht immer zu qualifizierten und effizienten Lösungen. Gerade die **Einführung von Bio-Lebensmitteln erfordert ein systematisches, aber auch flexibles Vorgehen**. Besonders die regionale Verfügbarkeit muss berücksichtigt und kontinuierlich überprüft werden. Ein professionelles, strategisches Gastro-Management mit entsprechend ausgebildeten Mitarbeitern ist in Deutschland und Europa nach wie vor die Ausnahme. Am weitesten sind Wien, Paris, Berlin und Bremen.

Ein kommunales Gastro-Management ist dort sinnvoll, wo es in nennenswertem Umfang Essensangebote für die jeweiligen Zielgruppen gibt:

- Kitas sowie allgemeinbildende und berufliche Schulen
- Großveranstaltungen, Empfänge, Workshops
- kommunale Betriebe und Beteiligungen, wie Verwaltungskantinen, Krankenhäuser, Seniorenbetreuung, Energieversorger usw.

Die Gastro-Manager haben **eine entsprechende Ausbildung und fachliche Kompetenz**. Es gibt bereits Beispiele in Städten, wie dies konkret aussehen kann.

So betreibt Nürnberg ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement für Kitas mit folgenden Aufgaben:

- **Qualitätsmanagement:** Erstellen der Speisepläne in Zusammenarbeit mit den Beteiligten der Prozesskette wie Caterern und Fachkräften, Monitoring der Essensqualität, Ernährungsberatung, Bildungsangebote in Kitas und Schulen, Entwicklung eines pädagogischen Verpflegungskonzepts
- **Qualitätskontrolle:** Reaktionen der Kinder aufnehmen, regelmäßige Auswertung der Speisepläne nach DGE-Standards, Überprüfung des Bio-Anteils und weiterer Vorgaben, Stichproben durch Probeessen in den Kitas und Schulen, Leitung der Arbeitsgruppe zur Speiseplangestaltung (alle 6 Wochen)
- **Beschwerdemanagement:** Aufnahme und Bearbeitung von Störungsmeldungen aus den Einrichtungen, Bearbeitung von Elternbeschwerden zur Qualität und Quantität des Essens, Fragen zum Konzept des Gastro-Managements von Eltern

- **Leistungsverzeichnis und Anforderungsprofile:** Mitwirkung bei Leistungsverzeichnis, Vergabeverfahren und evtl. Erstellung eines Anforderungsprofils für Hauswirtschaftskräfte, Durchführung von Schulungen

Beim kommunalen Gastro-Management laufen alle Fäden für die Versorgung mit ökologischen, regionalen Lebensmitteln zusammen. Es trägt dazu bei, die **Qualität des Essens**, die **Kundenzufriedenheit** und die Zusammenarbeit der Beteiligten zu verbessern, sowie mit **Kostenzielen** und der **Erhöhung des Bio-Anteils** zu verbinden. Das Catering bzw. der Einkauf von Lebensmitteln werden standardisiert und durch kompetente Mitarbeiter der Kommunen organisiert. So werden Mitarbeiter entlastet, die eigentlich mit anderen Aufgaben betraut sind. Vor allem aber können die definierten Ziele leichter realisiert und überprüft werden – zum Beispiel Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelabfälle. Das kommunale Gastro-Management steht auf vier Säulen. Das Ziel „Gutes Essen mit einem hohen Bio-Regio-Anteil“ wird erreicht, wenn in allen Bereichen Maßnahmen durchgeführt und vernetzt werden.

Abb. 4: Säulen eines professionellen Management-Prozesses



Der Aufbau eines Gastro-Managements, ausgestattet mit ausreichend Personal und Geld, bedeutet zunächst Aufwand für die Kommune. Lohnt sich dieser am Ende? Auf jeden Fall, zeigen die Erfahrungen in Nürnberg. So trägt das Management dort dazu bei, in allen städtischen Kitas ein **standardisiertes, qualitativ gutes und gesundes Mittagessen zu fairen Preisen** anzubieten. Für die Preisgestaltung, die Auftragsvergabe und das Abrechnungswesen gibt es klare Regelungen und einheitliche Verwaltungsverfahren. Fachkräfte in den Kitas werden von Aufgaben der Hauswirtschaft und Essensabrechnung entlastet und haben mehr Zeit für die Kinder. Klare und detaillierte Vorgaben und Prozesse führen dazu, die Essens-Qualität zu verbessern und das Verständnis für biologische Lebensmittel zu stärken.

4.1.1 Kundenorientierung, Gesundheit und Wohlbefinden der Gäste

Die Wünsche und Erwartungen der Gäste stehen an erster Stelle – dieser Gedanke sollte gerade in der öffentlichen Gemeinschafts-Gastronomie immer präsent sein. Es gilt, Kundenwünsche zu verstehen und zu erfüllen, soweit das möglich ist. In den Kommunen sind deshalb **spannende Gastronomieansätze, innovative Gerichte, ein angenehmes Umfeld und guter Service** gefragt.

Kundenwünsche berücksichtigen heißt, gut schmeckendes und gesundheitsförderliches Essen anzubieten. Gesundheit in Verbindung mit Essen ist ein schillernder Begriff und oft mit dem Hinweis verbunden, dass „gesund“ als Werbeaussage aus rechtlichen Gründen vermieden werden sollte. Dennoch ist es eine **wichtige Anforderung an die Gemeinschaftsgastronomie**, zum körperlichen und mentalen Wohlbefinden beizutragen – gerade bei Kindern und Jugendlichen oder auch kranken Menschen. In der Praxis erschöpfen sich diese Anforderungen oft in den Ernährungsempfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), die als **Maßstab für gesundes Essen gelten und in Ausschreibungen vorgegeben** werden. Hinzu kommen hygie-

nerechtliche Bestimmungen, die zwingend eingehalten werden müssen. Gesundheitsförderliches Essen beinhaltet jedoch auch, dass pflanzliche Lebensmittel frei von Pestiziden und anderen Schadstoffen sind, dass Fleisch nicht mit antibiotika-resistenten Keimen behaftet ist oder von kranken Tieren kommt oder, dass bei der **Verarbeitung der Lebensmittel keine chemisch-synthetischen Zusätze** wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel dazukommen.

Am Thema Bio-Lebensmittel entzünden sich oft Kostendiskussionen. Der Essenspreis ist jedoch auch ein „gefühlter Wert“, seine Akzeptanz hängt neben dem Geldbeutel auch von Wertschätzung, Vorlieben und Qualitätsbewusstsein ab. Je nach Berufs- oder Gehaltsgruppe können die Ansichten zu einem angemessenen Preis deutlich auseinandergehen. Insofern ist es eine Aufgabe, einen Konsens unter den Nutzern zu schaffen. Nach der Erfahrung der Bio-Städte **braucht es dafür mutige Entscheidungen** die Überzeugung, dass Bio-Regio sich mit der Zeit durchsetzt und die Fähigkeit, zu vermitteln, dass hochwertiges Essen seinen Preis hat.

4.1.2 Wirtschaftlichkeit und Kostendeckung

Wenn in der Praxis die Ausweitung des Bio-Angebotes nicht vorankommt, hat dies oft mit den vermeintlich oder tatsächlich höheren Kosten von Bio zu tun. Doch welche Kommune oder Einrichtung kann wirklich sagen, ob die **Möglichkeiten des Kosten-Managements** systematisch ausgeschöpft sind? Noch grundsätzlicher sollte auch diskutiert werden, was ein qualitativ hochwertiges Essen für Kinder, Jugendliche, Senioren oder Kantinengäste wert ist.

Doch Gastroleistung muss fraglos für den Gastronomiebetrieb bzw. die Kommune als Auftraggeber in der Regel kostendeckend angeboten werden. Das bedeutet für den kommunalen oder externen Betrieb, mit den Einnahmen der verkauften Mahlzeiten das Personal bezahlen, Lebensmittel kaufen, Betriebskosten decken und ein **positives Betriebsergebnis** erzielen zu können. Kommunen, die eine Catering-Leistung oder Lebensmittel aus-schreiben, wollen **Kosten möglichst decken**. Und es braucht dazu **Kunden**, die die Preise akzeptieren.

Um die **Kosten zu beeinflussen**, gibt es bei Essens- und Imbissangeboten und beim Einkauf von Lebensmitteln eine Reihe von Möglichkeiten:

1. Speiseplanung und Lebensmitteleinkauf

Rezeptgestaltung, Speiseplanung und Einkaufspolitik, Menge, Saisonalität und Häufigkeit der eingesetzten Lebensmittel beeinflussen die Kosten maßgeblich. Bio-Küchen schaffen es mit einer durchdachten, angepassten Speiseplanung die Mehrkosten im Rahmen zu halten oder sogar zu kompensieren. Die Umstellung einzelner Komponenten ist oft kostenneutral, Öko-Lebensmittel manchmal nicht teurer oder sogar günstiger als konventionell hergestellte Produkte. Beispiele sind Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Gemüse, Reis oder Teigwaren. Wird beim Einkauf auf Saisonalität und Regionalität geachtet, dämpft das ebenfalls die Kosten.

Weniger Fleisch essen – das bietet nicht nur gesundheitliche und ökologische Vorteile, auch der Wareneinsatz wird kostengünstiger. Dafür sind dann mehr Bio-Fleisch oder auch andere Produkte aus Ökolandbau und Fairem Handel ohne nennenswerte finanzielle Belastungen realisierbar.

Insbesondere im Sommer und Herbst sind die Preisunterschiede zwischen konventionellem und biologischem Obst und Gemüse gering. Eine weitere Möglichkeit ist es „B-Ware“ wie etwa gekrümmte Karotten zu verwenden, die vom Handel abgelehnt werden. Insgesamt gilt es, den Einkauf strategisch und kostenbewusst zu organisieren.

Lebensmittel retten bedeutet auch Geld retten. Jeder Euro, der nicht in der Tonne landet, kann in die Qualität fließen.

Der Hebel ist gigantisch: So werden in Deutschland etwa 11 Mio. Tonnen Lebensmittel jährlich als Abfall entsorgt, davon gut 17 Prozent in der Außer-Haus-Verpflegung.²⁴ Wie der Abschlussbericht des Projekts „zu gut für die Tonne“ zeigt, könnten pro Einrichtung jährlich im Schnitt bis zu 70.000 Euro eingespart und direkt in die Verwendung von Bio-Lebensmitteln investiert werden. Zu den Hebeln zählen etwa eine gute Lagerhaltung (MHD), die Vermeidung von Produktionsabfällen und Überproduktion sowie die Reduktion der Tellerrückläufe. Sind die Portionsgrößen an das Publikum angepasst? Wird entsprechend der zu erwartenden Essensgäste produziert oder nach Gefühl? Schon kleine Änderungen können den Wareneinsatz und die Entsorgungskosten verringern und mehr Handlungsspielraum beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln bewirken.

2. Ressourcenschonende Prozesse und Geräte

Kosten und Ressourcen wie Fläche, Energie, Wasser und Lebensmittel lassen sich insbesondere durch eine effiziente Gerätetechnik und effektive Prozessabläufe reduzieren. Wichtige Maßnahmen sind stromsparende Geräte, die optimale Ausnutzung von Geräten wie Kombidämpfer oder Kipper und Einsparungen bei der Lagerhaltung.

Im Leitfaden zur Einführung einer „guten“ Frischeküche vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg befindet sich beispielhaft ein Ausstattungsvorschlag für die Frischeküche in der Kita-Verpflegung.²⁵

3. Zahl der Mitarbeiter in einer Küche

Für eine Großküche bzw. einen Catering-Betrieb sind die Personalkosten der größte Kostenfaktor. Wie viele Mitarbeiter eingesetzt werden, hängt unter anderem von den Vorgaben der Kommunen als Auftraggeber ab.

Soll z. B. nicht nur Essen geliefert, sondern Personal durch einen Caterer zur Essensausgabe gestellt werden, erhöht dies die Kosten deutlich. Außerdem nimmt die Anzahl der angebotenen Menülinien starken Einfluss auf das notwendige Personal: Werden weniger Menülinien angeboten, ist weniger Personal notwendig.

Kalkulationsbeispiele²⁶

Der Benchmark der **Kantine Zukunft Berlin** liegt bei kostenneutralen 60 Prozent Bio-Anteil, der im Durchschnitt in allen Küchen erreicht werden kann. Jede Lösung ist jedoch individuell. Das **Grundprinzip** besteht darin, den **Bio-Anteil zu erhöhen** und die **Mehrkosten** durch grundsätzliche **Änderungen an Speiseplänen, Rezepturen und Prozessen auszugleichen**. Ein einfacher Vorher-Nachher-Vergleich von Kalkulationen ist, so die Berliner Erfahrung, nicht aussagekräftig, da die wesentlichen Änderungen an anderer Stelle erfolgen. 15 Prozent, 25 Prozent oder 50 Prozent Bio-Anteil können den Einkauf stark verteuern oder im Rahmen des richtigen Konzepts keinen Preisunterschied machen.

Im Rahmen einer Evaluation²⁷ bei Küchen, die mit der Kantine Zukunft zusammenarbeiten, werden drei Faktoren genannt, **weshalb die Erhöhung des Bio-Anteils nicht als Kostentreiber wahrgenommen** wird.

Der erste Grund ist, dass Kitas und Betriebskantinen auf Saisonalität und regionale Herkunft achten. Zitat einer Küchenleitung Kita: *„Ich versuche immer, saisonale und regionale Produkte zu verwenden. Ich kann beispielsweise aus fünf kg Zucchini zwei Gerichte kochen. Dann hat man auch nicht so eine hohe Rechnung.“*



²⁵ Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (2022). Selbst kochen in der Kita – so geht's!

²⁶ ökolandbau.de
²⁷ Evaluation Kantine Zukunft, Seite 31

In den Kitas wird **Fleisch nur einmal pro Woche** bzw. alle zwei Wochen angeboten. Dies wird überwiegend mit gesundheitlichen Aspekten begründet. Es spielen jedoch auch Kostenfaktoren eine Rolle, da Fleisch aus Bio-Produktion in der Regel teurer ist als aus konventioneller Erzeugung: „Um mit den erhöhten Kosten hinzukommen, haben wir die Häufigkeit von Fleisch reduziert. So kommen wir auch mit unserem Budget hin.“ (Geschäftsführung eines Kita-Trägers).

Bei der **Verwendung von Bio-Produkten** wird einer Aussage zufolge stärker darauf geachtet, **Lebensmittelabfälle zu vermeiden**, um höhere Kosten zu kompensieren: „Wenn man mehr mit Bio-Produkten arbeitet, wird es in der Regel teurer. Zum Ausgleich versuche ich, übriggebliebene Sachen weiterzuverarbeiten. Ich versuche auch mehr als vorher, Abfälle zu vermeiden.“ (Küchenleitung einer Kita)

Zwei weitere Beispiele sollen deutlich machen, wie sich die schrittweise oder komplette Umstellung auf die Portionskosten auswirken. Die **hier vorgestellten Kalkulationen** basieren auf Großhandelspreisen, zu denen die Servicegesellschaft Nordbaden (SGN) in Wiesloch im Juni 2022 eingekauft hat. Das heißt, sie entsprechen den Bedingungen in der Praxis zu diesem Zeitpunkt.

Bei einem **Mittagsgericht** mit Linsen, Spätzle und Wiener Würstchen liegt der Wareneinsatz bei dieser Kalkulation mit konventionellen Lebensmitteln bei 96 Cent pro Portion. Wenn die Küche auf 100 Prozent Bio umstellt, steigen diese Kosten pro Gericht auf 2,07 Euro. Die **Mehrkosten bleiben jedoch im Rahmen**, wenn nur Linsen, Spätzle und Mehl in Bio-Qualität eingekauft werden. Dann erhöhen sich die Wareneinsatzkosten um schlanke sechs Cent auf 1,02 Euro. Die teilweise Umstellung entspricht einem monetären Bio-Anteil von immerhin 33,7 Prozent.

Bei einer **konventionellen Soja-Bolognese** mit Dinkelnudeln liegt der Wareneinsatz pro Portion bei 92 Cent. Wenn man alle Lebensmittel in Bio-Qualität einkauft, steigen die Kosten pro Gericht auf 1,25 Euro. Werden nur Sojaschrot, Dinkelnudeln und die Gewürze (Basilikum, Oregano) in Bio-Qualität eingesetzt, ist mit einem Wareneinsatz in Höhe von 1,12 Euro zu rechnen. Monetär liegt der Bio-Anteil bei dieser Variante dann bei 88,6 Prozent. Auch bei einer Grünkernbolognese mit Spaghetti und Parmesan bleiben bei Umstellung auf Bio die Kosten noch im Rahmen: Mit konventionellen Zutaten liegt der Wareneinsatz bei 84 Cent.

Tabelle 2: Kosten für Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

	Menge	Kosten für konventionelle Zutaten		Kosten für 100 % Bio-Zutaten		Kosten für 33,7 % Bio-Zutaten	
		Pro kg	Gesamt	Pro kg	Gesamt	Pro kg	Gesamt
	kg für 100 Portionen						
Linsen	4	2,40	9,60	2,79	11,16	2,79	11,16
Zwiebelwürfel	2	1,85	3,70	2,31	4,62	1,85	3,70
Brunoise	4	0,82	3,28	2,70	10,80	0,82	3,28
Essig	0,5	0,56	0,28	1,89	0,95	0,56	0,28
Tomatenmark	0,5	2,89	1,45	5,16	2,58	2,89	1,45
Mehl	1	0,98	0,38	1,39	1,39	1,39	1,39
Wiener*	9	6,50	58,5	16,9	152,1	6,50	58,5
Spätzle	6,5	2,77	18	3,38	21,97	3,38	21,97
Öl	0,3	2,20	0,66	5,32	1,60	2,20	0,66
Kosten gesamt			96,45		207,16		102,39
Kosten Portion			0,96		2,07		1,02

*Haltungsform 2 in der konventionellen Variante, Daten: SGN, Großhandelspreise im Juni 2022

Tabelle 3: Kosten für Sojabolognese mit Dinkelnudeln							
	Menge kg für 100 Portionen	Kosten für konventionelle Zutaten		Kosten für 100 % Bio- Zutaten		Kosten für 33,7 % Bio-Zutaten	
		Pro kg	Gesamt	Pro kg	Gesamt	Pro kg	Gesamt
Sojaschrot	3,5	5,98	20,93	6,08	21,28	6,08	21,28
Zwiebelwürfel	2	1,85	3,70	2,30	4,60	1,85	3,70
Brunoise	4	0,82	3,28	2,70	10,80	0,82	3,28
Tomatenpulpe	5	0,99	4,95	1,63	8,15	0,99	4,95
Zucker	0,3	0,57	0,17	2,38	0,71	0,57	0,17
Basilikum*	0,2	66,00	13,20	45,66	9,13	45,66	9,13
Oregano*	0,2	74,50	14,90	45,66	9,13	45,66	9,13
Dinkelnudeln	12	2,49	29,88	4,94	59,28	4,94	59,28
Öl	0,3	2,20	0,66	5,32	1,60	2,20	0,66
Kosten gesamt			91,59		124,68		111,58
Kosten Portion			0,92		1,25		1,12

*Hochwertige konventionelle Variante, Daten: SGN, Großhandelspreise im Juni 2022

Wenn das Gericht **komplett in Bio-Qualität gekocht** wird, steigen die Kosten um 15 Cent auf 99 Cent pro Mahlzeit. Auch das dürfte bei knappen Budgets machbar sein.

Kostendeckung und Finanzierung

Aus **Sicht der Kommunen** bedeutet **Wirtschaftlichkeit**, die Kosten komplett oder bis zu einem bestimmten Grad zu decken und keine bzw. nur vorher **festgelegte Zuschüsse** zahlen zu müssen. **Kostendeckung** ist erreicht, wenn die Gesamtkosten durch die Umsatzerlöse oder Erträge gedeckt sind. Der Kostendeckungsgrad gibt an, welchen Anteil die Gesamtkosten, die sich aus fixen und variablen Kosten zusammensetzen, einer kommunalen Einrichtung bzw. eines Unternehmens im Verhältnis zu seinen Umsatzerlösen erreichen. Bei einem **Kostendeckungsgrad von 100 Prozent** werden alle Kosten vollständig durch Umsatzerlöse gedeckt, ein Kostendeckungsgrad von weniger als 100 Prozent führt zu Verlusten und Zuschussbedarf.

Je nach Verpflegungsanlass gibt es unterschiedliche **Finanzierungsmodelle**.

- In Kitas und Schulen bezahlen die Eltern das Essen für ihre Kinder. Die Kosten, die umgelegt werden, unterscheiden sich je nach Kommune oder Einrichtung. Sie hängen davon ab, ob eine

Kommune insgesamt oder einzelne Kitas und Schulen bei Fremdvergaben z. B. Küchen stellt oder Ausgabepersonal finanziert. Es gibt aber auch Zuschüsse für das Essen. So bezahlt die Bio-Stadt Berlin das Schulessen der Kinder bis zur 6. Klasse sogar komplett.

- In der Seniorenbetreuung gibt es staatliche Zuschüsse (feste Sätze) für das Essen. Der Rest wird über die Bewohner der Senioreneinrichtungen gedeckt. Ähnlich ist dies bei kommunalen Krankenhäusern. Dort beträgt der Satz für das Essen eines kompletten Tages im Schnitt 6,00 Euro pro Person. Der Kostendruck ist entsprechend hoch und geht oft zu Lasten der Qualität.
- Das **Mittagessen**, das in einer Verwaltungskantine zubereitet, manchmal auch geliefert wird, muss von den Mitarbeitern selbst bezahlt werden. Da ein Teil der Mitarbeiter auf günstiges Essen achtet, ein anderer Teil eher auf gesundes, qualitativ hochwertiges Essen, ist die Preispolitik eine Herausforderung. Bewährt hat sich in der Praxis eine Mischkalkulation, in der die Kosten nicht 1:1 auf die angebotenen Menüs umgelegt werden.

- Das **Catering** bei öffentlichen Empfängen und Tagungen wird in der Regel von der Kommune als Veranstalter finanziert. Mitunter unterstützen dies private Sponsoren.
- Bei großen **Kulturveranstaltungen**, wie z. B. dem Bardentreffen in Nürnberg, bei denen auch die Imbiss- und Getränkeangebote nicht unwesentlich zur Attraktivität beitragen, dienen die Einnahmen über die Vergabe der Catering-Leistung auch dazu, die Veranstaltung insgesamt zu finanzieren.

Insbesondere **steigende Energie- und Lebensmittelpreise** erfordern ein methodisches Kosten- und Risikomanagement in der Gemeinschaftsgastronomie. **Kostenmanagement** führt immer auch zu individuellen Lösungen, die von lokalen Gegebenheiten abhängen.

Entscheidend für den Erfolg einer gastronomischen Dienstleistung sind die **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küchen**. Es ist aktuell schwer, qualifizierte Menschen zu finden. Um Beschäftigte für eine gastronomische Einrichtung zu begeistern und sie dort zu halten, sind faire Arbeitsbedingungen und faire Bezahlung, ein gutes Arbeitsklima, Wertschätzung für das Kochen, Entfaltung- sowie Weiterbildungsmöglichkeiten wichtig. Küchen, die in größerem Umfang auf bio-regionale Lebensmittel setzen, stellen auch wieder mehr auf handwerkliches Kochen um und tragen auf diese Weise zur Arbeitszufriedenheit bei.

4.1.3 Planetary Health Diet

Die sogenannte Planetary Health Diet (PHD) ist derzeit ein **populäres Ernährungs- und Versorgungskonzept**. Ziel ist, die planetaren Belastungsgrenzen zu berücksichtigen. Ein besonderes Merkmal der PHD ist die **pflanzenbasierte Ernährung**.²⁸ Pflanzenbasiert meint dabei keineswegs den vollständigen Verzicht auf Fleisch als Nahrungsquelle. Vielmehr wird ein reduzierter und bewusster Konsum unter Beachtung einer möglichst artgerechten Tierhaltung und schonenden stressarmen Schlachtung empfohlen. So weist z.B. die EAT-Lancet-Kommission darauf hin, dass ca. **zwei Drittel des Eiweißbedarfs über pflanzliches Protein** anhand von Leguminosen und Nüssen gedeckt werden können. Lediglich ein Drittel des Proteinbedarfs sind demnach aus tierischen Proteinquellen wie beispielsweise Fisch oder Geflügel zuzuführen.²⁹ Detaillierte Informationen zum Modell der planetaren Belastungsgrenzen sowie der PHD finden sich im Leitfaden „Besser essen in Kantinen“ des Umweltbundesamtes.³⁰ Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihre Ernährungs-Empfehlungen entsprechend angepasst und setzt stärker auf pflanzenbasierte Ernährung.³¹

4.1.4 Exkurs: CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln

Seit einiger Zeit wird auch die **CO₂-Bilanzierung oder der ökologische Fußabdruck von Lebensmitteln** und Speisen als Indikator für Nachhaltigkeit diskutiert. Im Internet existieren zahlreiche sogenannte „Klimarechner“, die anhand von CO₂-Emissionen einzelner Lebensmittel **Nachhaltigkeitsbewertungen von Speisen** vornehmen.

28 Willett, W. et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 393, 447–492.
 29 Willett, W., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 393, 447–492.
 30 Umweltbundesamt (2022). Besser essen in Kantinen und Mensen – Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung.
 31 Renner B, et al. for the German Nutrition Society (DGE) (2021). DGE position statement on a more sustainable diet. *Ernährungs Umschau*, 68(7): 144–54. doi: 10.4455/eu.2021.030



Zur Bewertung der Nachhaltigkeit, insbesondere zur Berechnung externer Kosten durch Treibhausgas-Emissionen, stehen in Deutschland aktuell verschiedene Tools zur Verfügung (www.eaternity.org oder www.klimateller.de).

Die Ergebnisse solcher Berechnungen unterscheiden sich jedoch teils immens. Dies liegt an unterschiedlichen Datengrundlagen, Rechenmethoden und Bewertungsansätzen. So wird etwa der emissionserzeugende Weg der Lebensmittel entlang der Lieferkette uneinheitlich berücksichtigt. Weitere Fragen sind: Ist auch der vorgelagerte Bereich der **Lebensmittelerzeugung** (Ökolandbau vs. konventionelle Landwirtschaft) Bestandteil der Betrachtung? Wurden Verpackungsmaterialien bedacht? In welchen umweltrelevanten Bereichen wurden die Auswirkungen überhaupt gemessen, auch Artenvielfalt oder Wasserverbrauch? Welche Faktoren bei der Bewertung der **CO₂-Bilanz von Lebensmitteln** einbezogen wurden, ist in den entsprechenden Rechnern oftmals nicht klar ersichtlich.

Eine von staatlicher Seite getragene **Berechnungsmethode** fehlt bislang. Auch im europäischen Ausland werden aktuell ähnliche Bewertungstools erprobt. In Frankreich existiert der öffentlich-rechtliche Rechner Ecobalyse³² und in England der Mealanalyser.³³ Aber beide Stellen verweisen ausdrücklich darauf, dass es sich um „in der Entwicklung befindliche Werkzeuge“ handelt. Es ist demnach ohne genauere Kenntnis der zugrunde gelegten Daten nicht möglich, eine differenzierte Bewertung über die Aussagekraft eines Klimarechners zu treffen.

So kann bislang **keines dieser Berechnungstools bedingungslos empfohlen werden**. Sie sind einerseits nicht benutzerfreundlich und andererseits haben die Berechnungsmethoden zu unterschiedliche wissenschaftliche Bewertungsgrundlagen.

Ziel des aktuell laufenden EU-Forschungsprojekts „Foodcost“ (www.foodcost-project.eu) ist es deshalb, diese Bewertungsmethoden zu vereinheitlichen und so zu einem wissenschaftlichen „Konsens“ zu kommen. Dies soll den Weg für eine EU-weite öffentlich getragene Kennzeichnung ebnen und zur praktischen Anwendung führen.³⁴

Weiterhin stellt sich die Frage: Eignet sich die **CO₂-Bilanzierung** von Lebensmitteln bzw. Speisen, um **regionale Produkte** rechtskräftig in Ausschreibungen zu fordern? Hierfür wäre eine einheitliche und wissenschaftlich unumstrittene, umfassende Datenbank zur Bewertung der CO₂-Bilanz einzelner Lebensmittel unter Berücksichtigung des Produktionsorts beziehungsweise der Produktionszeit notwendig. Da diese Datengrundlage bislang fehlt, **eignet sich die CO₂-Bilanz von Lebensmitteln oder Speisen aktuell nicht**, um regionale Lebensmittel unter dem Argument „niedrige Treibhausgas-Emissionen“ in Leistungsbeschreibungen einzufordern.

4.1.5 Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Gastro-Management ist, wie jede andere Managementaufgabe auch, ein **zyklischer Prozess**, der sich von der **Planung** über die **Durchführung**, die **Erfolgskontrolle** und schließlich die **Ableitung** von Schlussfolgerungen, stetig wiederholt. Dies gilt kurzfristig im Tages-, Wochen-, Monats-, Quartals- und Jahresgeschäft, aber auch mittel- und langfristig. Die Essensqualität im Allgemeinen und der Qualitätsaspekt Bio im speziellen sind in diesen unterschiedlichen Zeiträumen zu betrachten und sicherzustellen. Solch ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess wird auch als **PDCA-Prozess** (Plan, Do, Check, Act) bezeichnet.

³² www.ecobalyse.beta.gouv.fr
³³ www.mealanalyser.com

³⁴ Eine genauere Beschreibung dazu, welche Faktoren zur Berechnung eines „ökologischen Fußabdrucks“ für Lebensmittel und Speisen einbezogen werden können, liefert eine Arbeit des Instituts für Energie- und Umweltforschung Heidelberg. Gärtner, S., Reinhardt, G., Wagner, T. (2020). Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland

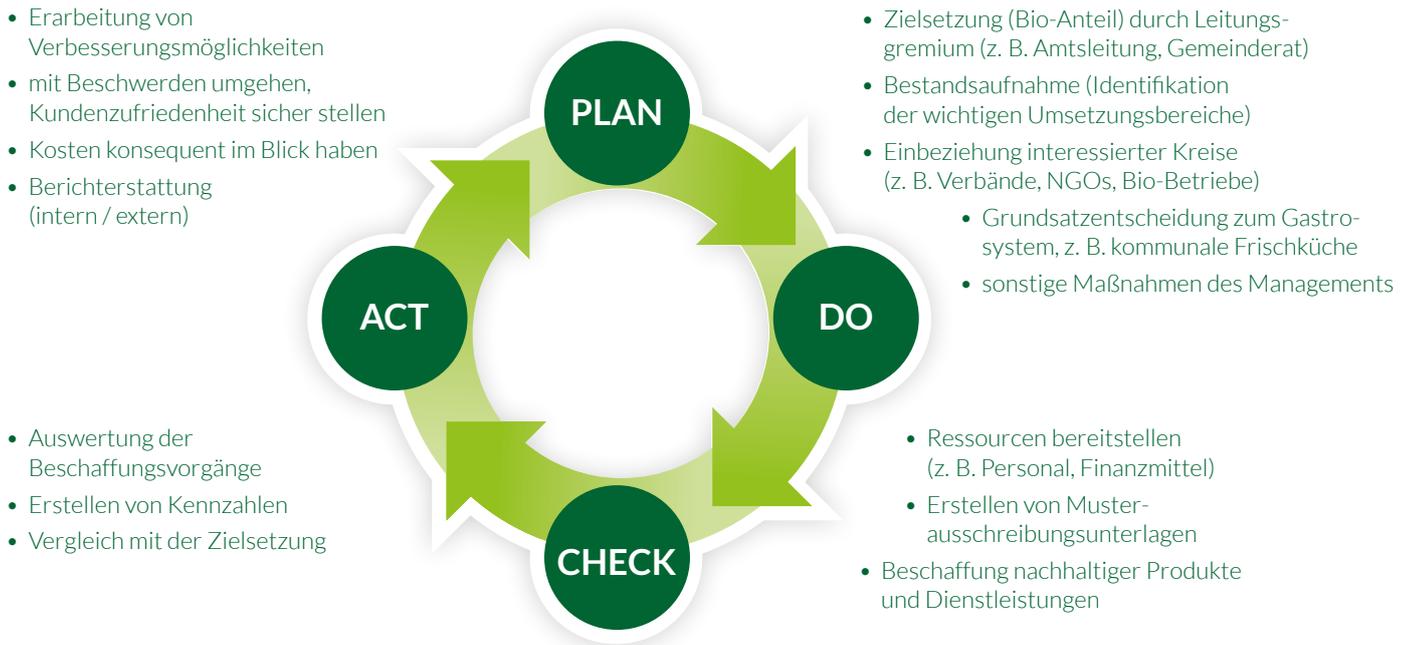


Abb. 5: Gastro-Management-Prozess

Wichtige Aspekte im PDCA-Prozess für ein kommunales Gastro-Management:

• Ziele festlegen

Der Zielsetzung durch ein Leitungsgremium sollte eine **Analyse** vorausgehen, die dem Leitungsgremium **alle für die Entscheidung relevanten Informationen** bietet. Oft ist den Entscheidungsträgern in Kommunen nicht klar, in welchem Umfang und mit welchen Gesamtkosten Lebensmittel und Catering-Leistungen eine Rolle spielen und welche Wünsche die Zielgruppen haben. Oft fehlt der Überblick über die Marktsituation. Wie viele Catering-Betriebe gibt es in der Kommune oder der Region? Wie viele sind bio-zertifiziert? Wie hoch ist die regionale Wertschöpfung? Welche landwirtschaftlichen Betriebe und Weiterverarbeiter gibt es, die die Einrichtungen bzw. die Auftragnehmer der Kommunen beliefern können?

• Maßnahmen durchführen

Hier ist es wichtig, nicht nur Ausschreibungen bzw. Beschaffungen durchzuführen, sondern alle **Aufgaben des Gastro-Managements** im Blick zu haben und effektiv zu kombinieren

• Lernen, Berichten, Maßnahmen verändern

Damit die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung oder die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln kontinuierlich verbessert wird, ist es wichtig, ein **Controlling** aufzubauen, **aus den gemachten Erfahrungen zu lernen** und Schlüsse für weitere Aktivitäten zu ziehen. Die Erkenntnisse sollten in Fortschrittsberichten regelmäßig dem Gremium, das für die Festlegung der Ziele verantwortlich ist (zum Beispiel der Amtsleitung oder dem Stadt- oder Gemeinderat), mitgeteilt und bei Bedarf angepasst werden.

Besonders wertvoll ist die Mitarbeit in Netzwerken, wie dem Bio-Städte-Netzwerk oder den Öko-Modellregionen, in denen wichtige Erfahrungen geteilt, Maßnahmen verglichen („Benchmarking“) oder auch gemeinsame Fortbildungsveranstaltungen organisiert werden. Die neue Bio-AHVV bietet die interessante Möglichkeit, beim Controlling stärker mit Kontrollstellen zu kooperieren und so den Arbeitsaufwand in der Kommune zu reduzieren.

4.2 Kooperation entlang der Wertschöpfungskette

Kommunales Gastro-Management erfordert mit Lieferanten zusammen zu arbeiten. Dafür gibt es zwei Strategien. Eine Option ist, **Produktgruppen zu bündeln**, sich im Extremfall auf ein einziges Unternehmen (in der Regel ein Großhändler) zu konzentrieren, das alle Lebensmittel liefert. Dies **reduziert den Verwaltungsaufwand** (Bestellwesen, Rechnungsstellung usw.). Dafür muss jedoch eine „Großhändlermarge“ bezahlt werden. Fällt der Lieferbetrieb aus oder sind bestimmte Waren nicht vorrätig, gibt es ein Beschaffungsproblem. Die Alternative: **verschiedene Produktgruppen definieren und so ein vielfältigeres Angebot anstreben**. Dies ist dann aber mit einem höheren Organisations- und Absprachenaufwand verbunden. Mehr Produkt- und Angebotsvielfalt bedeutet jedoch auch **mehr Regionalität**. Hier werden die Vorteile des Gastro-Managements deutlich. Es kann den Boden für substantielle Angebote aus einer Region bei einer Ausschreibung bereiten.

4.2.1 Regionale Wertschöpfung

Es ist zwar für öffentliche Gastronomiebetriebe aktuell rechtlich **nicht möglich, bei Ausschreibungen regionale Betriebe zu bevorzugen**. Die Kommunalverwaltung könnte jedoch mehr für Regionalität tun, als aktuell getan wird. So ist ein Ansatz, unabhängig von Ausschreibungen, Betriebe entlang der Wertschöpfungskette zu vernetzen und Kooperationen mit (beauftragten) Großküchen und Catering-Unternehmen zu organisieren. Ideale Kooperationspartner sind **regionale Erzeugerbetriebe oder das regionale Lebensmittelhandwerk** (Bäckereien, Metzgereien), der regional orientierte Großhandel oder auch Abo-Kisten. Damit werden Ausschreibungen unterstützt.

Ein spannendes Ziel kann es z. B. sein, neue Produkte und Angebote für die Gemeinschafts-Gastronomie zu entwickeln. Dazu bietet es sich an, gemeinsame Wertschöpfungsketten-Projekte durchzuführen

und dabei auch **die Förderung des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) zu nutzen**. Beispiele: die Projekte „KA Wert“ der Bio-Stadt Karlsruhe oder „GemüseWert“ in Nürnberg, sowie „Wertvoll“ in Leipzig als „StadtLandPlus“-Projekt. Veranstaltungsformate, wie „Kantine trifft Region“, mit denen in Freiburg und München gute Erfahrungen gemacht werden, sind eine weitere Möglichkeit, mehr Regionalität in die öffentliche Gemeinschafts-Gastronomie zu bringen.

Handelt es sich um eine kommunale Küche, die selbst Lebensmittel einkauft und dies ausschreiben muss, führt Kooperation dazu, **dass ein Pool von gut geeigneten Anbietern** entsteht, der qualifizierte Angebote abgeben kann. Dieses Potenzial lassen Kommunen bislang weitgehend ungenutzt.

Insgesamt gilt: Der Lieferbetrieb muss zur Küche und zum Bio-Konzept passen und der Aufwand für die Beschaffung muss tragbar sein. Dies gelingt umso mehr, je **langfristiger und verlässlicher die Beziehungen zu den Erzeugern und Lieferanten** aus der Umgebung aufgebaut sind. So bleiben Transportkosten im Rahmen und die eigene Region wird gefördert. Laufende Vernetzung, vor und nach einer Ausschreibung von Catering-Leistungen, kann das Level der regionalen Wertschöpfung steigern. Diese Art der Verknüpfung von (kommunalem) Gastro-Management und regionaler Wertschöpfung ist deshalb auch **wichtiger Bestandteil der Bio-Strategie der Bundesregierung** und des Bundesprogramms Ökolandbau.³⁵ Verlässliche Informationen über Bio-Lieferunternehmen finden sich in verschiedenen Datenbanken. Einige meist überregional aktive Lieferbetriebe haben sich auf oekolandbau.de registriert (s. Kapitel 9.6). Viele Bundesländer bieten länderspezifische Portale, in denen auch nach Bio und/oder nach großküchentauglichen Sortimenten gefiltert werden kann. Weiterhin werden in verschiedenen Regionen **digitale Marktplätze** speziell für die Außer-Haus-Verpflegung erprobt (z.B. nearby in Freiburg

³⁵ oekolandbau.de: Mehr regionale Bio-Produkte in Schulen bringen

oder im Bundesland Hessen). Auch Bio-Städte und Öko-Modellregionen können Auskunft geben.

Tipp: Das Bio-Regio-Gastro-Management der Kommunen vernetzt kommunale Einrichtungen mit Erzeugern, Weiterverarbeitern und Caterern / Großküchen.

4.2.2 Faire Lieferbeziehungen – international und regional



Abb. 6: Bio-Regio-Gastro-Management

Ein wichtiger Aspekt beim Management der Wertschöpfungs- bzw. Lieferkette sind faire Lieferbeziehungen. Der „Klassiker“ sind **Fair-Trade-Produkte** aus Entwicklungs- und Schwellenländern.

In diesen Ländern können sehr schwierige, für die Menschen nachteilige **Arbeitsbedingungen in der Land- und Ernährungswirtschaft** vorherrschen.

Den Ausweg bieten Lebensmittel, die gemäß den **Grundsätzen des fairen Handels** produziert werden. Fair heißt, die Handelspartnerschaften sind transparent, respektvoll und gerecht. Beispielsweise profitieren Anbieter und Anbieterinnen, Abnehmer und Abnehmerinnen durch den sogenannten Vertragsanbau. Fair gehandelte Lebensmittel tragen etwa zum UN Nachhaltigkeitsziel 12 („Nachhaltiger Konsum und Produktion“) bei.³⁶

Bei öffentlichen Vergaben ist jedoch zu beachten, dass es für Produkte des fairen Handels **keine gesetzliche Definition** gibt. Anders als „Bio“ sind die Begriffe „Fair“ oder „Fairer Handel“ nicht rechtlich geschützt. Jedoch haben sich die internationalen Dachorganisationen des Fairen Handels, wie Fair Trade International, auf eine gemeinsame Definition und Grundsätze geeinigt. Diese Standards werden zertifiziert und sind über **Gütezeichen auf den Produktverpackungen** zu erkennen.^{37,38}

Vor diesem Hintergrund ist es rechtlich möglich und in der Praxis üblich, auch Fair-Trade-Lebensmittel, vor allem die Klassiker Kaffee und Tee, auszuschreiben.

Beim Thema Fairness sollten Städte, Gemeinden, Landkreise und Bezirke jedoch auch an die **regionale Land- und Ernährungswirtschaft** denken. Selbst bei der Ausschreibung von Lebensmitteln oder Catering-Dienstleistungen können, neben dem Preis weitere Qualitätskriterien formuliert werden, die den kleinen regionalen Betrieben eine Chance geben. Die Kleinen stehen in der Regel stark unter Preisdruck und haben nicht selten Abnahmebedingungen, die als unfair bezeichnet werden können.

Ein vielversprechendes Modell wäre, den Vertragsanbau auf regionaler Ebene auszuweiten.

³⁶ United Nations (2015). The 17 Goals - Sustainable Development Goals.

³⁷ Umweltbundesamt (2023). Labelratgeber: TOP-Umweltsiegel für den nachhaltigen Konsum.

³⁸ Verbraucherzentrale (2022). Fairer Handel: Einkauf mit gutem Gewissen.

Bereits jetzt zeigen **Erzeugergemeinschaften von Landwirten mit Weiterverarbeitern**, wie z. B. Neumarkter Lammsbräu, wie sinnvoll dieser Ansatz ist – und zwar nicht nur für die Betriebe, sondern für die Entwicklung einer ganzen Region. Eine wichtige kommunale Aufgabe wäre es deshalb, nach diesem Vorbild auch Kooperationen zwischen Catering-Unternehmen und regionalen Erzeugergemeinschaften zu initiieren. Das **Vertragsanbaukonzept** fördert Betriebe und Arbeitsplätze in der Region und trägt zu einer sicheren Lebensmittelversorgung bei. Deshalb ist Vertragsanbau ein wichtiges Arbeitsziel von Bio-Städten und Öko-Modellregionen.

4.3 Information und Fortbildung - Bio-Angebot kommunizieren

Mehr regionales Bio in der Gemeinschafts-Gastronomie erfordert eine intensive Information von Tischgästen, Eltern, Veranstaltungsbesuchern, Kolleginnen und Kollegen in der Verwaltung. Entscheidend sind die Küchenleitungen sowie **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Küchen** und Gastro-Einrichtungen. Sie müssen für das **Thema Bio begeistert** werden. Wenn der Bio-Einsatz als „lästige Pflicht“ angesehen wird und die innere Überzeugung fehlt, wird sich kein langfristiger Erfolg einstellen. Daher sind eine offene und **wertschätzende Kommunikation** und **Fortbildungsmaßnahmen** für Mitarbeiter ein maßgeblicher Erfolgsfaktor. Information, Kommunikation und Fortbildung sind deshalb weitere wichtige Teilaufgaben eines umfassenderen Gastro-Managements.

Besonders wenn **Schulen** oder **Kindertageseinrichtungen** Bio-Lebensmittel verwenden, ist eine unterstützende interne und externe Kommunikation zum Speiseangebot hilfreich. Dies steigert die Akzeptanz der Verpflegungsleistung und unterstreicht den Vorbildcharakter des öffentlichen Auftraggebers oder Trägers.

4.3.1 Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln

Es ist unabdingbar, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – vor allem diejenigen mit Gästekontakt – **vor der Bio-Einführung zu schulen**, damit sie auf Fragen der Gäste klare und gute Antworten geben können. Die Initiative BioBitte bietet einen Baukasten mit Maßnahmen zur verwaltungsinternen Kommunikation.

Damit der Bio-Einsatz insgesamt zum Erfolg wird, müssen darüber hinaus sowohl Tischgäste (etwa in einer Kantine) als auch die Öffentlichkeit darüber Bescheid wissen: Warum werden Bio-Lebensmittel eingesetzt? Welche Vorteile sind damit verbunden, auch für zukünftige Generationen? Warum setzt die Kantine auf Ökofleisch? Die Praxis zeigt: Bio ist umso erfolgreicher, je kreativer und zielgruppengerechter Bio kommuniziert wird.^{39,40} Eine Vielzahl an Küchen nutzt die **Werbung mit dem Bio-Siegel**, um sich am Markt zu profilieren, sich damit von der großen Masse gastronomischer Anbieter abzusetzen und ein eigenes, ganzheitliches Qualitätsverständnis zu kommunizieren.

Tue Gutes und sprich darüber: Es ist wichtig, über die Ergebnisse öffentlich zu berichten, um die gewünschte **Vorbildwirkung der öffentlichen Hand** zu erzielen. Der Internetauftritt der Kommune, regionale Zeitungen oder Infostände auf Veranstaltungen bieten sich dafür an.



³⁹ Ökolandbau (2023). Öko-Fleisch in der Kantine erfolgreich kommunizieren.
⁴⁰ Ökolandbau (2023). Bio-Fleisch in der Außer-Haus-Verpflegung: So kann's funktionieren.

Drei Beispiele für öffentlichkeitswirksame Maßnahmen:

- Ein Empfang im Rathaus, bei dem Bio-Lebensmittel von einer hauswirtschaftlich ausgerichteten Berufsschule bereitgestellt werden.
- Eine Mitmachaktion zum Thema „regionale und saisonale Küche“ mit dem Ziel, ein „kommunales Kochbuch“ zu erstellen.
- Ein Event mit einer Partnerstadt zum Thema „nachhaltige Ernährungssysteme“.

Hilfreich ist es auch, wenn Betriebskantinen Bio-Lebensmittel als Teil des gesundheitsfördernden Essensangebots im Rahmen des **Gesundheitsmanagements** bewerben. Gesunde Ernährung ist nicht nur langfristig eine gute **Investition in die Gesundheit der Mitarbeiter**, sie kann auch zum täglichen Wohlbefinden beitragen. Möglichkeiten, dies zu kommunizieren, sind: Infomaterial, welches an die Tischgäste verteilt wird, das eigene Intranet, Bio-Aktionstage mit Hofbesuchen, Verkostungen und Vorträge zu gesunder Ernährung.

Bio hat einen weiteren, ganz praktischen Vorteil: Der Aufwand, den Küchen durch kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf den Speiseplänen mittlerweile haben, ist beachtlich. Werden Bio-Produkte eingesetzt, **nimmt die Zahl der Zusatzstoffe deutlich ab** – und somit auch der Aufwand, diese in den Speisekarten zu kennzeichnen.

Hinweis:

Wer die Bio-Qualität von Lebensmitteln kommunizieren möchte, muss bio-zertifiziert sein und unterliegt so den Kennzeichnungs- und Auszeichnungsvorgaben der Bio-AHVV (mehr dazu in Kapitel 5.6).

Das Bio-Angebot bietet auch die Chance, sich als zukunftsfähige Kommune mit einem hohen Qualitätsstandard bei Lebensmitteln und wahrgenommener gesellschaftlicher Verantwortung von anderen Kommunen abzuheben. Im Folgenden sind die **zentralen Argumente für Bio-Lebensmittel** auf einen Blick zusammengefasst:

1. „Bio“ ist gesetzlich geschützt und wird streng durch die Öko-Kontrollstellen überwacht.
2. „Bio“ fördert die Gesundheit, vor allem dadurch, dass Lebensmittel schonend produziert, verarbeitet und Zusatzstoffe nur sehr eingeschränkt verwendet werden.
3. „Bio“ sichert artgerechtere Tierhaltung.
4. „Bio“ fördert die Biodiversität, Wasserqualität, spart Energie und trägt zum Umwelt- und Klimaschutz bei.
5. „Bio“ gewährleistet durch einen geschlossenen Betriebskreislauf und neben dem schonenden Umgang mit Ressourcen ein hohes Maß an Regionalität.





Abb. 7: Die Bio-Informationsoffensive des BMEL informiert Bürgerinnen und Bürger über die Mehrwerte und die Leistungen ökologischer Erzeugung und Herstellung sowie das Zertifizierungssystem für ökologische Lebensmittel. Informieren Sie sich, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ihre Gäste unter www.bio-na-logo.de.

Für die Kommunikation mit Mitarbeitern und Tischgästen eignen sich auch die Botschaften der Bio-Informationsoffensive des BMEL.

4.3.2 Mit Bildung überzeugen

Bio-Städte haben erkannt, wie wirksam **fundierte und interessante Bildungsangebote** sind. Sie führen seit vielen Jahren Workshops für Großküchen und Catering-Unternehmen zum Thema Bio, Regionalität, Speiseplanung und Kosten durch.

Zudem bringen sie über **verwaltungsinterne Schulungen**, Aktionstage, etwa in Verwaltungskantinen oder Exkursionen den Mitarbeitern, Erziehern, Lehrern, aber auch interessierten Bürgern die Vorteile von Bio-Lebensmitteln näher. Sehr hilfreich ist auch, mit regionalen Bio-Betrieben, aber auch mit Ernährungsberatern und Ernährungsbildnern vernetzt zu sein. Die Bildungsarbeit kann zudem die Erfahrungen und Konzepte von beruflichen Schulen nutzen, insbesondere dann, wenn die Schulen die Berufe lehren, die in der Gemeinschafts-Gastronomie ge-

sucht sind, und im Idealfall sogar bio-zertifiziert sind, wie zwei Berufsschulen in Nürnberg.

Das Projekt „Bio in Topf und Kopf“, das für die berufliche Ausbildung in München und Nürnberg entwickelt und erprobt wurde, kann deutschlandweit genutzt werden. Speziell für allgemeinbildende Schulen bietet das europaweite SchoolFood4Change-Projekt weitere Anknüpfungspunkte.

4.3.3 Ernährungshäuser – ein vielversprechender Bildungsansatz

Nach der Initialzündung durch das „House of Food“ in Kopenhagen Anfang der 2000er Jahre nehmen die Themen **Qualifizierung und Professionalisierung in der Gemeinschafts-Gastronomie** europaweit und deutschlandweit Fahrt auf. Die erste deutsche Stadt, die das „House of Food“-Konzept aufgriff und umsetzte, war Berlin mit der „Kantine Zukunft“ im Jahr 2020. Die Kantine Zukunft Berlin gilt als **deutschlandweites Vorzeige- und Pilotprojekt**.

Im April 2024 folgten das „Forum Küche im Wandel“ in Bremen sowie das „Haus der Kost“ in München.

In weiteren Städten, wie etwa Freiburg, sind „House of Food“-Projekte in Vorbereitung. Das Land Sachsen führt seit Juni 2024 das landesweite Bio-Regio-Küchenprojekt, ähnlich wie Kantine Zukunft durch.⁴¹

In allen Ernährungshaus-Projekten geht es darum, über Qualifizierungsmaßnahmen und Beratung den Stellenwert der **Erährungsqualität** in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung sicher zu stellen und zu steigern. **Zielgruppen sind vorrangig Großküchen und Catering-Unternehmen** im Bereich der Betriebsgastronomie, Kita- und Schulverpflegung, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäuser sowie im Veranstaltungs-Catering. Ernährungshäuser sind feste Einrichtungen an festen Orten. Damit wird signalisiert, dass es um feste Institutionen und nicht nur um befristete Projekte oder Programme geht und sich die Städte für die Sicherung und Gestaltung des lokalen Ernährungssystems langfristig engagieren. Ein zentraler Ort hat Strahlkraft auf die gesamte Stadt und darüber hinaus, so die Erfahrung aus Berlin und Kopenhagen.

Ein Ernährungshaus sorgt für die wichtige Marktdurchdringung, **Professionalisierung und Praxisorientierung**. Die bisher vorliegenden Erfahrungen mit dem Aufbau und Betrieb von Ernährungshäusern zeigen, dass es eine Reihe von Vorteilen gibt. Sie bringen die handwerkliche Zubereitung von Speisen wieder näher; die Küchen arbeiten dadurch handwerklicher.

4.4 Ausschreibungen als Teil des Gastro-Managements

In das Gastro-Managements fügen sich die Ausschreibungen bzw. Vergaben als Teilprozess ein. In der Regel ist die **Beschaffung ein arbeitsteiliger Prozess**, zumindest in größeren Städten.

Es ist dabei unabdingbar, dass der ausschreibende Fachbereich mit den Verantwortlichen für Bio-Lebensmittel, Ökolandbau und das Beschaffungsprozedere eng zusammenarbeitet. Nur so lässt sich sicherstellen, dass sich eine **Ausschreibung am Bedarf orientiert**, die Möglichkeiten des Marktes im Blick sind, die rechtlich-formalen Vorgaben eingehalten werden und die geeignete Ausschreibungsvariante gewählt wird.

Eine **Besonderheit** stellt dabei die Ausschreibung von Catering-Leistung bzw. Lebensmittelbeschaffung in Schulen dar. Während in den meisten Bundesländern die **Organisation des Schulessens eine klar definierte kommunale Aufgabe** ist, besteht in Bayern eine rechtliche Lücke. Während in NRW oder Sachsen, so in Bonn und in Leipzig, über das Schulamt zentral ausgeschrieben wird, macht das in Bayern jede Schule selbst. Dies führt in der Praxis nicht selten zu eigenwilligen Vorgehensweisen und unbefriedigenden Lösungen. Aktuell können sich die Schulen beim Schulessen zwar beraten und unterstützen lassen. Notwendig wäre jedoch, die Essensversorgung an Schulen als Teil der Aufgaben zu definieren, die die Kommunen als Sachaufwandsträger im Austausch und in Zusammenarbeit mit der Schulfamilie zu erledigen haben.

Da der Unterricht in Ganztagschulen und mit Ganztagsbetreuung in den letzten Jahren zugenommen hat und auch weiter zunehmen wird, ließe sich diskutieren, ob das Essen nicht fester Teil des Unterrichtes sein und aufgrund der Lernmittelfreiheit kostenlos sein sollte. Dies passt auch zur Forderung des Bürgerrats der Bundesregierung, ein kostenloses Schulessen mit einem Mindestanteil von 30 Prozent Bio deutschlandweit einzuführen.⁴²

⁴¹ www.speiseraeume.com

⁴² https://www.bundestag.de/parlament/buergerraete/buergerrat_th1/kostenloses-essen-schule-kitas-991914



5. RECHTSRAHMEN FÜR NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

- 5.1 Wann besteht Ausschreibungspflicht?
- 5.2 Dienstleistungskonzession und Auftrag
- 5.3 Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze
- 5.4 Überblick über die Vergabevorschriften
- 5.5 Exkurs: Vorbild „Bundes-Kantinenrichtlinie“ 2023
- 5.6 Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)
- 5.7 Beschaffung von Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten

5. RECHTSRAHMEN FÜR NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

5.1 Wann besteht Ausschreibungspflicht?

Die gute Nachricht zuerst: **Ökologische Lebensmittel können rechtssicher ausgeschrieben werden.** Es gibt keinen juristischen Grund, der dagegen spricht. Im Gegenteil, angesichts der Nachhaltigkeits- und Ernährungsstrategien auf verschiedensten Ebenen von EU, über Bund und Bundesländer, bis hin zu einzelnen Städten, führt bei Ausschreibungen kein Weg mehr an Bio-Lebensmitteln vorbei.

Ist der Träger einer Einrichtung oder ein Veranstalter ein **öffentlicher Auftraggeber** (z. B. Kantine, Schule, Kita, Kulturveranstaltung), **muss das Vergaberecht beachtet und ausgeschrieben** werden. Als öffentliche Auftraggeber gelten alle Gebietskörperschaften (Kommunen, Bundesländer, Bund), aber auch kommunale Krankenhäuser und kommunale Unternehmen – unabhängig davon, in welcher Rechtsform diese handeln, also z. B. auch kommunale GmbHs oder gGmbHs (§ 99 GWB).

Das Vergaberecht gilt sowohl bei der Beschaffung von Lebensmitteln für die **Eigenproduktion**, als auch bei der **Fremdproduktion**, also bei der Beauftragung von **Catering-Dienstleistern** (§ 103 GWB) oder der Vergabe von **Konzessionen** bzw. dem Abschluss von **Kantinen-Pachtverträgen** (§ 105 GWB). In der Regel muss dabei in einem wettbewerblichen Verfahren ausgeschrieben werden.

Die **Eigenproduktion** in kommunalen Unternehmen ist **kein Ausweg, die Ausschreibung zu umgehen**. Sie erfordert Ausschreibungen für Lebensmittel (inkl. Gewürze und Getränke), egal ob bei täglichen oder wöchentlichen Einkäufen (§ 103 Abs. 2 GWB). Es müssen die Beträge entsprechend den Bedarfen über ein Jahr addiert werden. Oft nicht anwendbar sind zudem Bagatellklauseln, da der Gesamtbedarf des Trägers und nicht der einzelnen Einrichtung betrachtet wird (§ 3 Abs. 10 Nr. 2 VgV). Beim Auftragswert zu tricksen, um das Vergaberecht zu umgehen, ist verboten (§ 3 Abs. 2 VgV).

Beispiel: Sehr kleine Kitas liegen bei Addition der Bedarfe über ein Jahr möglicherweise unter der landesspezifischen **Bagatellgrenze**. Ausschlaggebend ist allerdings nicht die einzelne Kita, sondern in der Regel eine **Kommune als Träger** mehrerer Kitas. Die Bagatellgrenze kann daher, trotz des geringen Bedarfs der einzelnen Kitas, insgesamt überschritten werden.

Statt einzelner Ausschreibungen bietet sich die Bündelung von Bedarfen in **Rahmenverträgen** an (§ 103 Abs. 5 GWB; § 15 Abs. 1 UVgO). Auf diese Weise braucht nur der Rahmenvertrag ausgeschrieben werden, etwa ein Rahmenvertrag über die Lieferung von Kartoffeln. Dabei haben Rahmenverträge einen weiteren Vorteil: Sie dürfen mit mehreren Lieferanten gleichzeitig abgeschlossen werden. Dies erhöht die Planungs- und Versorgungssicherheit der Auftraggeber. Kann ein Vertragspartner die Kartoffeln nicht liefern, können diese bei einem anderen Vertragspartner abgerufen werden.

5.2 Dienstleistungskonzession und Auftrag

Fehlt eine kommunal betriebene Küche, muss diese Leistung an externe Dienstleister (Gastronomen, Caterer) vergeben werden. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten: Konzession und Auftrag.

Eine **Dienstleistungskonzession** bedeutet, ein Caterer bzw. Dienstleister (im vorliegenden Kontext: Konzessionsnehmer) erhält das Recht zur kommerziellen Nutzung und/oder zur Verwertung seiner Dienste (statt eines Entgelts) und trägt das **Betriebsrisiko** (§ 105 Abs. 2 Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkung (GWB)). Bei der Dienstleistungskonzession konkurriert der Speiseanbieter mit dem Gastro-Angebot in der näheren Umgebung (z. B. Schnellrestaurant). Der Konzessionsnehmer trägt hier das wirtschaftliche Risiko, da die Tischgäste auf andere Angebote außerhalb der betriebenen Kantine ausweichen können.

Bei einem **öffentlichen Auftrag** werden dem Caterer pauschale Zuschüsse gewährt. Die Zuschüsse sind unabhängig von der Anzahl der tatsächlich abgenommenen Speisen. Demzufolge trägt der Auftragnehmer ein geringeres Risiko, auch wenn sein Speiseangebot nicht angenommen wird. Dies trifft insbesondere zu, wenn die Verpflegungsleistung für Grundschul- oder Kita-Kinder erbracht wird, die das Schulgelände nicht verlassen dürfen. Bei weiterführenden Schulen ist es anders. Hier können die Schülerinnen und Schüler in den Pausen ausweichen.

Bei Fremdvergabe bzw. Fremdproduktion gilt es, Folgendes zu beachten:

- Wenn Pächterinnen und Pächter oder Catering-Unternehmen **öffentliche Kantinen betreiben**, regeln die **Pachtverträge**, wer für verschiedene Arten von Ausgaben verantwortlich ist. Oft übernimmt der Auftraggeber die Kosten für die Fläche, Energie, Wasser, Entsorgung und größere Investitionen, während der Pächter oder Caterer mit dem Verkaufspreis die Kosten für Waren, Personal, Verbrauchsmaterialien und seinen Gewinn decken muss. Manchmal wird auch eine Pachtgebühr erhoben, zum Beispiel, wenn eine Kantine auch für externe Gäste geöffnet ist. In einigen Fällen beteiligen sich die Auftraggeber auch an den Kosten für kleinere Investitionen wie Geschirr.
- Eine weitere Besonderheit ist die **Preisbindung** für in der Regel zwei Hauptspeisen in Betriebsrestaurants in öffentlicher Trägerschaft. Damit soll den Beschäftigten in Ämtern und Behörden ein günstiges Mittagessen ermöglicht werden. Höhere Kosten für ökologisch erzeugte Lebensmittel können oft nicht einfach durch höhere Verkaufspreise ausgeglichen werden, sondern erfordern Anpassungen im Küchenmanagement, um den notwendigen Gewinn zu gewährleisten.

Konzession und **Auftrag** unterliegen beide dem **Vergaberecht** und müssen öffentlich **ausgeschrieben** werden. Um einen **öffentlichen Auftrag** handelt es sich auch, wenn Catering-Unternehmen das **Essen warm oder zum Regenerieren anliefern** und an die Tischgäste ausgegeben. Bei diesem **Dienstleistungs-Auftrag** gibt es zur Gegenfinanzierung die pauschalen Zuschüsse, das wirtschaftliche Risiko liegt jedoch letztlich beim Catering-Unternehmen. Das kommunale Risiko wiederum liegt darin, die Rahmenbedingungen (z.B. Bereitstellen von Ausgabepersonal) und den **Kostenrahmen so zu setzen, dass sich Catering-Unternehmen finden**, die ein Angebot abgeben und die Belieferung mit Essen wirtschaftlich übernehmen können.

Für Aufträge und Dienstleistungskonzessionen gelten unterschiedliche **Schwellenwerte**, die anzeigen, ob eine nationale oder EU-weite **Ausschreibung notwendig** ist. Die aktuellen Schwellenwerte sind auf der Website des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz einsehbar.⁴⁴

Soziale und besondere Dienstleistungen

Eine zusätzliche Abstufung der Schwellenwerte gibt es hinsichtlich **„normaler“ Aufträge und sogenannter sozialer Dienstleistungen**. Die Unterscheidung zwischen „normalen“ Aufträgen und den privilegierten sozialen Dienstleistungen wird im Beschaffungsleitfaden „Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ erläutert.⁴⁵

Diese Unterscheidung ist von großer praktischer Bedeutung, da „soziale und besondere Dienstleistungen“ im Vergaberecht privilegiert sind. Es besteht:

- ein erheblich **höherer Schwellenwert** von 750.000 Euro,
- ein **größerer Spielraum** bei Vertragsänderung (§ 130 Abs. 2 GWB),
- mehr Freiheit bei der **Wahl des Beschaffungsverfahrens** (§ 130 Abs. 1 GWB; § 65 Abs. 1 VgV; § 49 Abs. 1 Satz 1 UVgO) sowie
- mehr Flexibilität bei der **Definition der Zuschlagskriterien** (§ 65 Abs. 5 VgV; § 49 Abs. 2 UVgO).

Tabelle 4: Gegenüberstellung: Konzession vs. Aufträge

	Konzessionen	Aufträge
Schwellenwert	deutlich höherer Schwellenwert (Stand 01.01.24: 538 Mio. €)	deutlich niedrigerer Schwellenwert (Stand 01.01.24: 221.000 €)
Regelvergabeverfahren	Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 12 Abs. 1 KonzVgV)	Ausschreibung – ohne Verhandlung
Unterscheidungskriterium Finanzierung	Speisen werden überwiegend durch die Nutzer z. B. Kantinenbesucher oder Eltern gezahlt	Finanzierung erfolgt überwiegend durch den Träger der Einrichtung z. B. Schul- oder Kitaträger
Unterscheidungskriterium Art der Einrichtung	Catering-Dienstleister muss ein echtes wirtschaftliches Betriebsrisiko tragen (§ 105 Abs. 2 GWB) Beispiel: Verpflegungsdienstleistung im Betrieb einer Behördenkantine oder eines Gymnasiums muss mit der Gastronomie der Umgebung konkurrieren	Für Verpflegungsleistungen besteht durch eine faktisch garantierte Nachfrage und fehlende Konkurrenz kein echtes wirtschaftliches Betriebsrisiko Beispiel: Grundschule oder Kita, da Kinder die Einrichtung nicht verlassen dürfen

⁴⁴ Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (o.J.). Regeln und Vorschriften für die öffentliche Vergabe: das Vergaberecht.

⁴⁵ Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2022). Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.



Um eine „soziale und besondere Dienstleistung“ handelt es sich, wenn die Dienstleistung in Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU des europäischen Parlaments und des Rates der Europäischen Union genannt ist. Beispielsweise finden sich dort **Verpflegungsdienste für Schulen, Kitas** und Dienstleistungen von **Kantinen** und anderen nicht öffentlichen Cafeterien.

Ob eine **Dienstleistung als „soziale und besondere Dienstleistung“** einzuordnen ist, hängt von der Wahl des Produktionssystems und der Frage ab, wer das Ausgabepersonal stellt (Eigen- oder Fremdregie).

Als derart privilegiertes Produktionssystem gelten die **Frischküche (Cook & Serve)** und die **Warmverpflegung (Cook & Hold)**. Sie gelten als ortsbezogene Leistungen, weil frisch gekochte oder warmgehaltene Speisen schon aus Gründen der Lebensmittelsicherheit (maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten) nicht aus der gesamten EU geliefert werden können. Bei Cook & Chill oder Cook & Freeze mit einer Essensausgabe in Eigenregie handelt es sich hingegen um eine Lieferleistung und somit um einen „normalen“ Auftrag.

Keine Ausschreibungspflicht besteht, wenn der Einrichtungsträger kein öffentlicher Auftraggeber ist, sondern etwa eine Schule oder Kita in freier Trägerschaft. Weiterhin können „In House“-Geschäfte (öffentlicher Träger beauftragt in seinem Eigentum stehende Gesellschaft) von der Ausschreibungspflicht befreit sein, erfordern jedoch Vergaberechts-einhaltung bei Lebensmitteleinkäufen durch die „In House“-Gesellschaft.

5.3 Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze

Unabhängig von der Art und dem Umfang der Vergabe ist bei der Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen EU-Recht einzuhalten. Die **Grundsätze des EU-Rechts** gelten auch bei einer Vergabe unterhalb der EU-Schwellenwerte und auch bei der Freihändigen Vergabe. Bei Freihändiger Vergabe werden Aufträge ohne ein förmliches Verfahren vergeben. Allerdings sind auch hier die allgemeinen Grundsätze des Vergaberechts wie Förderung des Wettbewerbs, Gleichbehandlung der Bieter usw. anzuwenden.

Im Folgenden werden die Grundsätze nach dem Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (§ 97 GWB) kurz skizziert:

- **Grundsatz der Transparenz:**
Öffentliche Aufträge und Konzessionen werden im Wettbewerb und auf Basis eines transparenten Verfahrens vergeben. Dabei werden die Grundsätze der Wirtschaftlichkeit und der Verhältnismäßigkeit gewahrt.
- **Grundsatz der Gleichbehandlung:**
Alle Teilnehmer an einem Vergabeverfahren sind gleich zu behandeln. Demnach müssen Informationen immer allen Bewerbern mitgeteilt werden (Informationspflicht).
- **Grundsatz der Zuschlagskriterien:**
Bei der Vergabe werden Aspekte der Qualität und der Innovation sowie der Nachhaltigkeit nach Maßgabe dieses Teils berücksichtigt.

- **Grundsatz der Berücksichtigung mittelständischer Interessen:**
Mittelständische Interessen sind bei der Vergabe öffentlicher Aufträge bevorzugt zu berücksichtigen. Daher sind gefragte Leistungen als Teillose und nach Fachgebieten (Fachlose ausschließlich für Bio) aufzuteilen.
- **Grundsatz der Antikorruption:**
Der Informationsaustausch zwischen beiden Parteien muss lückenlos mit elektronischen Mitteln erfolgen und dokumentiert werden.

5.4 Überblick über die Vergabevorschriften

Das **Vergaberecht regelt die Beschaffungsvorgänge der öffentlichen Hand**. Dabei gelten die aufgeführten Grundsätze, so dass ein fairer Wettbewerb zwischen den bietenden Unternehmen sichergestellt ist und Korruption und Vetternwirtschaft verhindert wird. Außerdem kann die Vergabe öffentlicher Aufträge auch der **Verwirklichung strategischer politischer Ziele** dienen, indem nachhaltige und insbesondere **umweltbezogene, soziale und innovative Kriterien**, wie Bio, einbezogen werden.⁴⁶

Gesetze, Verordnungen und der Wert zu vergebender Aufträge entscheiden in der Regel darüber, welches Vergabeverfahren angewendet werden kann. Grundsätzlich wird zwischen Vergaben im **Oberschwellen-Bereich** (Stand 01. 01. 2024 ab 221.000 Euro) und im **Unterschwellen-Bereich** (Stand 01. 01. 2024 unter 221.000 Euro) unterschieden.⁴⁷ Die Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge **unterhalb** der EU-Schwellenwerte wird über die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO) geregelt.⁴⁸



46 Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (2022). Öffentliche Aufträge und Vergabe.

47 Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (2024) Regeln und Vorschriften für die öffentliche Vergabe: das Vergaberecht.

48 Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (2017). Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)

Die Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen ist dem **Liefer- und Dienstleistungsbereich** zuzuordnen, der den Kauf oder das Leasing von Waren, Miet- und Pachtverhältnisse sowie Dienstleistungen betrifft. Viele Vergaben finden unterhalb der Schwellenwerte statt. Eine Übersicht der verschiedenen Verfahrensarten, die öffentliche Auftraggeber zur Vergabe öffentlicher Liefer-, Bau- und Dienstleistungsaufträge wählen können, findet sich auf den Seiten des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz.^{49,50}

Bei den verschiedenen Vergabeverfahren sind keine Grenzbeträge eingetragen, da diese in den verschiedenen Bundesländern variieren.⁵¹ Ebenso gibt es eigene Grenzen für die Ausschreibungen des Bundes. Eine Übersicht über die Vorschriften für nachhaltige Beschaffung findet sich auch bei der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (KNB).

Ergänzende Vergabevorschriften der Länder

Viele Bundesländer verfügen über länderspezifische Vergabegesetze oder Verwaltungsvorschriften zur öffentlichen Vergabe. Die Vergabevorschriften der einzelnen Bundesländer ergänzen die bundesrechtlich vorgegebenen Vertragsordnungen. Allerdings enthalten sie bisher selten spezifische **Regelungen für die Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln** oder Catering-Dienstleistungen.

Eine Ausnahme und **erfolgreiches Umsetzungsbeispiel** stellt das **Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerIAVG)** dar.⁵² Spezifische Vorgaben für die Ausschreibung von Kantinen, Essen und Getränkelieferanten sind in Nr. 23 des Anhangs I der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)⁵³ enthalten. In Berlin sind folgende

Anforderungen in der Leistungsbeschreibung verpflichtend aufzunehmen:

- Lebensmittel müssen in Kitas und sonstigen Kantinen zu mindestens 15 Prozent, in Schulen zu mindestens 50 Prozent (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) aus biologischer Landwirtschaft gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen.
- Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade stammen zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.
- Mindestens eine Speisekomponente pro Tag muss in Bio-Qualität angeboten werden (z. B. Kartoffeln oder Gemüse).
- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker oder Milch) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.

Weiterhin gelten in Bayern,⁵⁴ Nordrhein-Westfalen,⁵⁵ Brandenburg⁵⁶ und Sachsen-Anhalt⁵⁷ Kantinenrichtlinien für den Betrieb von **Kantinen der Landesdienststellen**, die sich inhaltlich an den **Kantinenrichtlinien des Bundes** orientieren. Sie können Vorgaben zum Kantinenangebot und den Qualitätsanforderungen an das Essen enthalten. Explizite gesetzliche Vorschriften zur Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft oder fairem Handel enthalten die untersuchten Kantinenrichtlinien aber kaum. Ausnahme: Das Kasino des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus legt Wert auf Zutaten aus regionalem oder bioregionalem Anbau. Der Anteil soll im Jahr 2026 mindestens 50 Prozent betragen.

49 Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (2024).

Regeln und Vorschriften für die öffentliche Vergabe: das Vergaberecht.

50 Bundesministerium für Justiz (o.J.). Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) § 97 Grundsätze der Vergabe

51 Aumass (2023). Wertgrenzen des Bundes und der Bundesländer.

52 Stadt Berlin (2022). Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerIAVG) (GVBl. S. 159).

53 Stadt Berlin (2021). Neufassung der Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau- und Dienstleistungen (Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt – VwVBU).

54 Bayern Recht (1960). Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums der Finanzen über die Einrichtung von Kantinen bei Dienststellen des Freistaates Bayern; i.d.F. vom 16.3.1970.

55 Ministerium des Innern des Landes Nordrhein-Westfalen (2015). Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes (Kantinenrichtlinien); Runderlass des Finanzministeriums - B 3115 - 0.3 - IV A 2 v..

56 Ministerium der Finanzen des Landes Brandenburg (2013). Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes Brandenburg. Verwaltungsvorschrift des, Amtsblatt 13, Nr. 51, S. 3011.

57 Ministerium der Finanzen des Landes Sachsen-Anhalt (2007). Verwaltungsvorschrift Kantinenrichtlinien; i. d. F. v. 12.12.2007.

Auch in den Kommunen gibt es Verwaltungsvorschriften oder Richtlinien für die öffentliche Beschaffung. Dies ist insbesondere bei Ausschreibungen unterhalb der EU-Schwellenwerte möglich. Landesrechtliche Regelungen nennen Wertgrenzen, bis zu denen eine beschränkte Ausschreibung zulässig ist.

5.5 Essenszuschüsse: Vorbild „Bundes-Kantinenrichtlinie“ 2023

Die 2023 in Kraft getretene „Bundes-Kantinenrichtlinie“⁵⁸ gilt ausschließlich für Kantinen und Beschäftigte des Bundes, außer bei Bahn und Post. Sie gewährt Essenszuschüsse nach folgenden Kriterien:

- Der Bund bezuschusst Mahlzeiten mit bis zu 20 Prozent des Verkaufspreises, wenn die Kantine die Kriterien des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung erfüllt.
- Weitere 10 Prozent Zuschuss gibt es, wenn 30 Prozent Bio-Lebensmittel verarbeitet werden und die Kantine eine Zertifizierung für Nachhaltigkeit oder Umweltfreundlichkeit hat.

Bei dem Essenszuschuss handelt es sich um eine **freiwillige Leistung des Arbeitgebers bzw. Dienstherrn**. Jede haushaltsrechtlich verselbständigte Einheit, also Bund, Land oder Kommune, entscheidet eigenverantwortlich über die Zahlung des Zuschusses. Ist eine vergleichbare Regelung auch für den kommunalen Bereich gewünscht, kann diese unter Berücksichtigung von Haushaltsrecht und kommunaler Selbstverwaltungsgarantie (Art. 28 Abs. 2 GG) grundsätzlich **von jeder Kommune eigenständig für ihre Beschäftigten geregelt** werden.

Bei einer **Zuschussregelung** sind verschiedene **rechtliche Vorgaben** zu beachten, unter anderem das Arbeitsrecht, Beamtenrecht, Sozialver-

sicherungsrecht, Steuerrecht, Haushaltsrecht und EU-Beihilfenrecht. Vorliegende Problematiken müssen grundsätzlich in jedem Einzelfall untersucht werden.

- Im Hinblick auf **Sozialversicherungsrecht** ist zu beachten, dass sozialversicherungspflichtige Beschäftigte bestimmte Sachbezugswerte nicht überschreiten dürfen. Der Sachwert ist aktuell auf monatlich 313 Euro festgesetzt und setzt sich wie folgt zusammen: Frühstück von 65 Euro, Mittagessen von 124 Euro und Abendessen von 124 Euro. Damit ist ein Zuschuss pro sozialversicherungspflichtig Beschäftigtem pro Mittagessen derzeit mit Blick auf das Sozialversicherungsrecht auf 4,13 Euro limitiert. Für die Errechnung des Essenszuschusses pro Kantine muss die durchschnittliche Zahl der Kantingäste der Dienststelle pro Monat zu Grunde gelegt werden. Die Anzahl externer Gäste ist abzuziehen.
- Laut **Steuerrecht** ist der Zuschuss zum Mittagessen ein geldwerter Vorteil, den die Mitarbeitenden bei der Einkommenssteuer angeben müssen. Für die Kommune folgt daraus, dass transparent gemacht werden muss, wie hoch der Zuschuss pro Essen ist. Gleichbehandlung und angemessene Besoldung sind im **Beamten- und Arbeitsrecht** zu berücksichtigen.
- Betreibt ein externer Kantinenpächter die Kantine, muss das **EU-Beihilfenrecht** beachtet werden. Zwar kommt der Essenszuschuss unmittelbar den Beschäftigten zugute. Mittelbar schafft der Zuschuss aber möglicherweise einen wirtschaftlichen Vorteil für den Catering-Dienstleister. Daher gilt: dem Vorwurf eines Verstoßes zuvorkommen, indem die Zuschüsse von Anfang an in einem wettbewerblichen Verfahren voll transparent gemacht werden. Die Ausschreibung des Kantinenbetriebes beinhaltet auch transparent gemachte konkrete Zuschussbeiträge und sonstige Vorteile. Zuschüsse sollten auf keinen Fall nachträglich in einen Bestands-

⁵⁸ Bundesministerium des Inneren (2023). Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien).

vertrag implementiert werden. Im Zweifel sollte eine Zuschussregelung mit überlokaler Bedeutung (wie auch die Bundes-Kantinenrichtlinie oder eine vergleichbare Kantinenrichtlinie auf Landesebene) bei der EU-Kommission gemeldet werden, bevor diese angewendet wird.

Die Bundes-Kantinenrichtlinie enthält neben Regelungen zu den Essenzuschüssen auch **Qualitätsvorgaben**. So ist in Ziffer 3 Abs. 2 die verpflichtende Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben vorgesehen. In Ziffer 3 Abs. 3 ist das Ziel einer Bio-Quote von 30 Prozent des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz formuliert. Insgesamt sind derartige Anforderungen durch das Leistungsbestimmungsrecht eines Auftrag- / Konzessionsgebers bzw. -trägers gedeckt. **Daher können Kommunen ähnliche Standards umsetzen**, sollten jedoch lokale Gegebenheiten berücksichtigen.

Tipp: Hinsichtlich der Bio-Quote bewegt sich die Bundes-Kantinenrichtlinie mit 30 Prozent im Jahr 2030 aufgrund ihres bundesweiten Charakters eher auf dem Niveau des „kleinsten gemeinsamen Nenners“. In vielen Regionen sind deutlich höhere Quoten umsetzbar, sodass durchaus ein anspruchsvoller Standard erwogen werden kann.

5.6 Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)

Seit 27.09.2023 gilt die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) des Bundes. Wichtige Inhalte können im Rahmen einer Ausschreibung übernommen und so der **Umgang mit Bio-Lebensmitteln für die Kommunen erleichtert** werden.

Die Bio-AHVV führt ein Stufensystem ein, das eine Kennzeichnung nach „Bronze“, „Silber“ und „Gold“ erlaubt. Die Kategorien des Kennzeichens sind:

1. Erste Kategorie – Bio-Anteil von 20 bis 49 Prozent (Bronze)
2. Zweite Kategorie – Bio-Anteil von 50 bis 89 Prozent (Silber)
3. Dritte Kategorie – Bio-Anteil von 90 bis 100 Prozent (Gold)



Die Auslobung nach den drei Stufen ist nicht verpflichtend. Die Abstufung erleichtert jedoch das **Einfordern von Bio-Anteilen** durch die kommunale Vergabestelle, da das **gesetzlich geregelte Kontrollsystem** greift und die Bio-Quote durch die Kontrollstellen überprüft wird. In Ausschreibungen erleichtert die Auszeichnung nach den drei Stufen der Bio-AHVV die Einführung qualitativ hochwertigen Essens. Wird ein Bio-Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben, liegt die Überprüfung bei der Kontrollstelle. Eine Kommune sichert sich damit die Kontrolle und spart so Kontrollaufwand.



Zudem sind die Einrichtungen und Catering-Unternehmen dazu verpflichtet, die **Berechnung des Bio-Anteils** anhand des Nettowerts des monetären Wareneinsatzes selbstständig durchzuführen. Somit wird eine Erleichterung für den Auftrag- oder Konzessionsgeber und ein höheres Maß an Eigenverantwortung der Verpflegungsdienstleister erreicht.

Wurde der Bio-Anteil durch die Kontrollstelle geprüft und zertifiziert, darf diese konkrete Betriebseinheit das visuell leicht verständliche **„Bronze“-**, **„Silber“-** oder **„Gold“-Logo in der Tischgastkommunikation** verwenden. Es darf z. B. allgemein im Gastraum, auf dem Speiseplan oder im Bestellsystem ausgewiesen werden, dass diese Betriebseinheit ein Bio-Angebot der Stufe „Silber“ hat. Der Tischgast muss also nicht mehr selbst aus den ausgewiesenen Bio-Bestandteilen im Speiseplan auf die Gesamtbilanz der Verwendung von Bio-Produkten schließen.

Kennzeichnungen nach der Bio-AHV dürfen auch in EU-weiten Beschaffungen gefordert werden, obwohl diese Verordnung eine nationale Regelung ist. Der Bereich der AHV ist explizit von der EU-Öko-Verordnung ausgenommen. Dies ermöglicht es den Mitgliedstaaten, nationale Vorschriften für die Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle von Produkten in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anzuwenden.⁵⁹ Die **Bio-AHV wurde erlassen, um den durch die EU-Öko-Verordnung eingeräumten Spielraum zu nutzen** und so die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der AHV zu steigern.

Dem Argument, die Forderung nach einer der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ schränke die EU-Dienstleistungsfreiheit ein, lässt sich entgegenhalten, dass diese Hürde sehr niedrig ist – besonders im Vergleich zu anderen, üblicherweise geforderten Zertifizierungen. Selbst wenn man eine

Beschränkung annehmen wollte, ist diese durch die verfolgten (gesetzgeberischen) Ziele („*Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der AHV*“, „*hohes Verbraucherschutzniveau*“) gerechtfertigt.

Daher darf dies auch in EU-weiten Vergabeverfahren etwa in der Leistungsbeschreibung gefordert werden.

5.7 Beschaffung von Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten

Regionale Produkte höher zu gewichten und Regionalität als Vergabekriterium verwenden zu können – das ist ein Wunsch vieler, die sich für eine nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft sowie für regionale Wertschöpfungsketten einsetzen. Dem steht jedoch das Vergaberecht entgegen, das **freien Warenverkehr innerhalb der EU** verlangt und Regionalität als Diskriminierung ansieht.

Vergaberechtliche Sichtweise von Regionalität

Zwar haben Kommunen als Auftrag- oder Konzessionsgeber das Leistungsbestimmungsrecht. Gleichwohl dürfen die Anforderungen nicht bestimmte Anbieter diskriminieren. Auch darf die Beschaffung dem Gedanken eines freien EU-weiten Wettbewerbs nicht widersprechen. Daher dürfen Produkte und Produzenten bei Ausschreibungen **nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt** werden (§ 31 Abs. 6 Satz 1 VgV, § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV; Art. 28 ff. AEUV, Art. 56 AEUV). Aus diesem Grund ist die Forderung nach regionalen Produkten oder regionalen Lieferanten **nach der aktuellen Gesetzeslage bei Ausschreibungen unzulässig**.

⁵⁹ Quelle: Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Da Regionalität in der Praxis jedoch einen sehr hohen Stellenwert hat, gibt es oft **kreative Versuche** bei Vergabeverfahren das Thema unterzubringen. Zu beachten ist aber auch, dass es Möglichkeiten gibt, die sich als unzulässig erwiesen haben:

- Wird die „**Region**“ **weiter gefasst** und auch angrenzende Gebiete z. B. aus den Niederlanden, Österreich oder Frankreich einbezogen, sind immer noch, auch wenn die Region „groß“ verstanden wird, Anbieter aus anderen Teilen Deutschlands und der EU diskriminiert.
- Ebenfalls nicht zulässig ist die Forderung von Produkten mit dem „**Regionalfenster**“, weil eine bloße Herkunftsbeschreibung keinen qualitativen Aussagegehalt hat und den vergaberechtlichen Mindestanforderungen an ein Gütezeichen nicht genügt (§ 34 Abs. 2 VgV).
- Mitunter versuchen Kommunen durch Vorgaben in Richtung **CO₂-Bilanzierung** Produkte oder Dienstleistungen zu bevorzugen, mit denen kurze Transportwege verbunden sind. Hier bestehen jedoch erhebliche rechtliche Unsicherheiten. Grund hierfür ist, dass Zuschlagskriterien mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen müssen (§ 127 Abs. 3 GWB). Die wirtschaftliche Bedeutung des Transports ist im Vergleich zu den Kosten der Speisen zu gering.
- Auch wenn z. B. eine Kommune eine GmbH gründet, um selbst die Speisen herzustellen, gilt nichts anderes. Der Grundsatz „**keine Flucht in das Privatrecht**“ konterkariert auch die Regionalität.



Wie kann die Verwendung regionaler Bio-Lebensmittel dennoch gefördert werden?

1. Es können **Qualitäts-Siegel mit geschütztem Ursprungs- oder Herkunftsnachweis** (z. B. „Bayerisches Bio-Siegel“) gefordert werden. Diese sind aufgrund der beinhaltenen Qualitätsanforderungen von der EU anerkannt. Zu beachten ist: Selbst, wenn es sich um ein regionales Gütezeichen mit einem qualitativen Aussagegehalt handelt, müssen die Mindestanforderungen des § 34 Abs. 2 Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV) beachtet werden. Danach **müssen immer auch gleichwertige Gütezeichen** aus anderen Regionen zugelassen werden. In der Leistungsbeschreibung muss es daher richtig heißen: „Bio-Siegel des Freistaats Bayern oder gleichwertig“; § 31 Abs. 2 Satz 2 VgV. Aber immerhin, **die regionalen Gütezeichen können ausgeschrieben werden**.
2. Regionale Produkte mit der Anforderung **„Saisonalität“** fördern: Es ist möglich, auf regionalspezifische Saisonkalender zu verweisen und die Forderung nach Saisonalität in der Leistungsbeschreibung zu verankern und/oder bei den Zuschlagskriterien zu berücksichtigen.
3. Im Bereich der Warmverpflegung („Cook & Hold“) maximale **Warmhaltezeiten vorschreiben** (z. B. zwei Stunden), um indirekt eine kurze Transportstrecke der zubereiteten Lebensmittel zu fordern.

4. Vorgaben zur **Zusammensetzung der Speisepläne**: Häufigkeit bestimmter Speisen oder Ausschluss bestimmter Zutaten und Lebensmittel (z. B. Dinkelnudeln anstatt Hartweizen, Gerstengraupen anstatt Reis, etc.).
5. Mit **Fach- und Teillosten** können Kommunen zudem kleinen regionale Betrieben eine Chance geben.

Hinweis:

Informationen zur Herkunft und Qualität von Lebensmitteln finden sich auch im Beschaffungsleitfaden „Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ des hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Regionalität am Beispiel der Stadt Regensburg

Die Stadt Regensburg hat eine **Musterleistungsbeschreibung „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung“** formuliert, die Regionalität über den Punkt Saisonalität einfordert (s. Kapitel 9.4.4): „Der Auftraggeber verfolgt das Ziel, dass das Speiseangebot saisonales Obst und Gemüse umfasst. [...]“

Als **saisonales Obst und Gemüse** gelten solche Produkte, die in dem als Anhang beigefügten bayerischen Saisonkalender des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern (KErn) genannt sind. Im Saisonkalender, der Teil der Ausschreibung ist, wird beschrieben, **in welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet** und auf dem Markt angeboten werden („Ernte und Angebotszeitraum“). Weiterhin sind Obst und Gemüse dann zu verarbeiten, wenn sie in der **Klimazone des Produktions- bzw. Ernteortes** wachsen und geerntet werden (saisonabhängiges Obst und Gemüse aus der Region).



Nachteilig sind jedoch **unpräzise Formulierungen**, wie „und/oder“ oder „Der Konzessionsnehmer hat Produkte aus ökologischer/biologischer und/oder regionaler Produktion im Umfang von mindestens 50 Prozent gemessen am pro Jahr einzusetzenden auftragsgegenständlichen monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) einzusetzen.“ Hier besteht die Gefahr, dass der Bio-Anteil gegen Null geht, weil ausschließlich regionale Produkte eingesetzt werden, die in den allermeisten Fällen keinerlei Qualitätskriterien mit sich bringen.

Mehr Regionalität in der öffentlichen Beschaffung – nur politisch lösbar

Um Regionalität in Ausschreibungen wirkungsvoll zu fördern, bedarf es einer politischen Diskussion vor allem auf EU-Ebene, aber auch auf Bundes- und Länderebene. **Ziel muss es sein, das Vergaberecht der Europäischen Union (EU) zu verändern.** Das aktuelle Recht untersagt Kriterien, die den Wettbewerb einschränken könnten. Die Frage ist, ob der Grundsatz des freien Warenverkehrs tatsächlich auch für Lebensmittel, die qualitativ hochwertig und gesund sein sollten, geeignet ist. **Ist es nachhaltig, Lebensmittel beliebig quer durch Europa zu transportieren?** Und: Sind Lebensmittel wirklich nur „Waren“ oder nicht doch eher regionale Kulturgüter?

Möglicherweise sind dies Rechtfertigungsgründe für „Beschränkungen des Warenverkehrs“ nach Art. 36 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Danach sind Ausnahmen u. a. zum Schutz der Gesundheit und des Lebens von Menschen, Tieren oder Pflanzen oder des nationalen Kulturguts von künstlerischem, geschichtlichem oder archäologischem Wert oder des gewerblichen und kommerziellen Eigentums möglich. Ein weiterer Weg, um Regionalität als Ausschreibungskriterium zu ermöglichen, wäre es, **Regionalität – gerade in Verbindung mit Bio** – nicht nur als geografischen Herkunftsnachweis, sondern **vielmehr als Qualitätsmerkmal zu sehen.**

Insgesamt können folgende politische Maßnahmen zu einem Durchbruch für mehr Regionalität in der Beschaffung führen:

- a) **Lebensmittel nicht mehr als Waren definieren**
- b) **EU-weit einheitliche Qualitätsstandards für regionale Produkte und Dienstleistungen einführen**
- c) **für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsleistungen eine Ausnahmeregelung ermöglichen, diese lokal und regional zu beziehen**
- d) **den direkten Einkauf bei lokalen Produzenten für einzelne Lose z. B. in Höhe bis zu 50 Prozent des Gesamtauftragswertes akzeptieren**
- e) **Verweis auf lokale Produktionsgebiete bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsleistungen in der Leistungsbeschreibung oder als Wertungskriterium als zulässig werten**⁶⁰
- f) **Förderprogramme einrichten für Unternehmen, die regionale Produkte und Dienstleistungen anbieten**

⁶⁰ Siehe zu c) – e) auch IASS. 2022. „Kann Der Speiseplan Die Erde Retten? Fünf Aktionsvorschläge Zur Beschleunigung Einer Kommunalen Ernährungswende. IASS Study“.

6. FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN

- 6.1 Bestimmung von Beschaffungsgegenstand, Auftragswert und Vergabeart
- 6.2 Anforderungen an die Bieterreignung
- 6.3 Erstellen der Leistungsbeschreibung
- 6.4 Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung
- 6.5 Markterkundung und Bedarfsermittlung
- 6.6 Beobachtung des regionalen Marktes

6. FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN

Vergaben folgen einem klaren Ablauf und bestehen aus „Pflicht“ und „Kür“. „Pflicht“ (2 - 5) steht für die klassische Ausschreibung. Die „Kür“(1 + 6) mit Markterkundung und Marktbeobachtung ist zwar juristisch nicht vorgeschrieben, aber wichtig für eine erfolgreiche Vergabe.

6.1 Bestimmung von Beschaffungsgegenstand, Auftragswert und Vergabeart

Vor der Durchführung einer Ausschreibung muss der öffentliche Auftraggeber den Beschaffungsgegenstand, den voraussichtlichen Auftragswert und das Vergabeverfahren festlegen.



Abb. 9: Fahrplan für das Vergabeverfahren

Die **Festlegung des Beschaffungsgegenstandes** wird weder von europäischen noch von nationalen Vergabevorschriften geregelt. Dies gibt dem Auftraggeber die Freiheit, die Anforderungen an die zu beschaffenden Waren, also Bio-Lebensmittel oder Dienstleistungen wie Bio-Catering, nach eigenen Kriterien zu bestimmen. So kann durch Formulierungen wie „Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung und fair gehandelten Produkten“ bereits im **Titel der Ausschreibung** der gewählte Schwerpunkt vermittelt werden.

Der voraussichtliche Auftragswert beinhaltet die geschätzte Gesamtvergütung einschließlich aller Optionen und Vertragsverlängerungen. **Verträge für Verpflegungsdienstleistungen** werden üblicherweise nicht für mehr als drei bis vier Jahre geschlossen.

Um die Interessen kleiner und mittelständischer Unternehmen zu berücksichtigen (vgl. §97 Abs. 4 Satz 1 GWB n. F.), ist eine Aufteilung der zu vergebenen Leistungen in Lose sinnvoll und nach dem Grundsatz der Berücksichtigung mittelständischer

Interessen geboten. Schreiben große Städte beispielsweise die gesamte Grundschulverpflegung in einem Los aus, kann es sich um große Mengen von etwa 5.000 - 10.000 Essen pro Tag handeln. Da kleine und mittelständische Unternehmen mit einem solchen Umfang überfordert sein könnten, ist eine **Vergabe in Losen sinnvoll**. Um auch diesen Anbietern eine Chance im Wettbewerb zu geben, ist beispielsweise eine Aufteilung in Schulgrenzbezirke oder Ortsteile möglich.

Wichtig: Um 100-Prozent-Bio-Anbieter nicht zu benachteiligen, bietet es sich an, **Fach-Lose mit 100 Prozent Bio** zu formulieren.

Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit und Akzeptanz ist es sinnvoll, wie die folgende Tabelle zeigt, **Bio schrittweise einzuführen und den Bio-Anteil mit der Zeit zu erhöhen**. Die Erfahrung zeigt aber auch, dass die Steigerung durchaus ambitioniert sein kann und der Bio-Anteil innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren auf 50 Prozent und spätestens nach weiteren drei bis fünf Jahren auf 100 Prozent bzw. Gold-Standard gesteigert werden kann.



Tabelle 5: Kosten für Sojabolognese mit Dinkelnudeln

Austausch einzelner Rohstoffe in Bio-Qualität	<p>Viele Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung und Restaurants entscheiden sich dafür, bestimmte Rohstoffe ausschließlich in Bio-Qualität einzukaufen. Die Bio-AHVV gibt hier klare Vorgaben zur Kommunikation dieser Bio-Zutaten oder Bio-Erzeugnisse: Sie sind anhand einer Zutatenübersicht abzubilden, um eine bestmögliche Transparenz für die Gäste zu erreichen. Zum Austausch bieten sich vor allem Produkte an, bei denen es keinen oder nur einen geringen Preisunterschied zwischen Bio und konventionell gibt.</p> <p>Der Austausch einzelner Rohstoffe, wie etwa der Nudelsorten, bringt Vorteile in der Beschaffung, Lagerung und Zertifizierung. Da bestimmte Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, gibt es keine Verwechslungen mit konventionellen Produkten, was die jährliche Bio-Kontrolle vereinfacht.</p>
Menükomponenten in Bio-Qualität	<p>Oft werden Menükomponenten wie Kartoffeln, Reis, Gemüse und Salat in Bio-Qualität angeboten. Diese Methode ist besonders bei Betrieben mit Selbstbedienungstheke (Free-Flow-Ausgabe) beliebt und wird häufig in Kliniken, Kindertageseinrichtungen und Schulküchen umgesetzt. Ein Vorteil dabei ist die Vielfalt der Beilagen. Im Sommer könnte es der Bio-Gurkensalat sein, in den kalten Monaten eher das Gemüse (z. B. Bio-Rahmwirsing) oder Bio-Nudeln. Wichtig dabei: Alle Zutaten der Komponente (einschließlich Gewürze) müssen Bio-Qualität aufweisen.</p>
Komplette Bio-Menüs	<p>Eher ungewöhnlich ist es noch, komplette Bio-Menüs neben konventionellen Menüs anzubieten. Dies hat hauptsächlich zwei Gründe: Erstens ist der Aufwand, Bio-Zutaten von konventionellen im Lager zu trennen, sehr hoch. Zweitens kann ein Menü nicht als Bio-Menü gekennzeichnet werden, sobald auch nur eine Zutat nicht in Bio-Qualität verfügbar ist.</p>
Alles Bio	<p>Einige Betriebe im Außer-Haus-Markt gehen den konsequenten Weg und kaufen ausschließlich Bio-Lebensmittel ein. Die vollständige Umstellung auf Bio-Zutaten ist qualitativ und logistisch heute für jeden Betrieb der Außer-Haus-Verpflegung möglich, denn Bio-Hersteller und Bio-Händler haben sich schon länger auf die Bedürfnisse von Großküchen und Gastronomie eingestellt.</p>

Grundsätzlich legt eine Kommune bzw. Einrichtung selbst fest, wie umfangreich Bio-Produkte eingesetzt werden. **Der Bio-Anteil variiert in der Praxis auch sehr stark.**⁶¹

6.2 Anforderungen an die Bieterreignung

Der öffentliche Auftraggeber kann **Anforderungen an die Eignung des Bieters stellen**, wenn dies für den Auftragsgegenstand gerechtfertigt ist. Die Eignungsprüfung darf sich nur auf die Fachkunde, Leistungsfähigkeit, Gesetzestreue und Zuverlässigkeit des Bieters beziehen. Bei der Ausschreibung von Bio-Lebensmitteln heißt dies vor allem, dass das **Catering-Unternehmen** oder der **Lebensmittel-Lieferant eine Bio-Zertifizierung** nach EU-Öko-Verordnung 848/2018 vorweisen müssen.

Darüber hinaus kann er z. B. **Referenzen** über die in der Vergangenheit erbrachten Leistungen in der ökologischen Lebensmittelbeschaffung oder des ökologischen Caterings verlangen.

Individuell auf die Bedürfnisse von Auftraggebern zugeschnittene Nachweise zur fachlichen Eignung der Bieter, wie z. B. die Forderung einer bestimmten Tätigkeitsdauer am Markt (zum Ausschluss von Newcomern), sind dagegen nicht unbedingt sinnvoll.

Ferner kann der Auftraggeber auch Eignungsanforderungen an das Personal stellen, welches den Auftrag ausführt. So kann z. B. bei der Kantinenbewirtschaftung gefordert werden, dass

- die Speisenplanung und -kennzeichnung durch ernährungswissenschaftlich geschultes Fachpersonal durchgeführt wird;

- für die Zubereitung der Speisen eine ausgebildete Köchin/ein ausgebildeter Koch verantwortlich ist;
- die Essensausgabe nur durch geschultes Servicepersonal vorgenommen werden darf.

Die Bestandteile der Eignungsprüfung sind vollständig und abschließend durch die folgenden drei Kategorien in § 122 Abs. 2 GWB n. F. bestimmt:

- Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung
- wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit
- technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Als Nachweis für die **technische Leistungsfähigkeit** kann der Auftraggeber z. B. eine Zertifizierung nach EMAS verlangen. Er muss aber **gleichwertige Nachweise** akzeptieren.

Wichtig ist, dass die **Eignungsanforderungen** an die Bieterin oder den Bieter im Zusammenhang mit der konkret zu erbringenden Leistung stehen (§ 124 Abs. 4 GWB n. F. i.V.m. § 75 Abs. 4 VgV). So kann der Auftraggeber unter dem Stichwort „Qualität“ nicht allgemeine Anforderungen an die ökologischen oder sozialen Regelungen oder Aktivitäten der Bieterin oder des Bieters stellen (z. B. die Gestaltung der Produktionsstätte).

Anhand der aufgestellten **Eignungskriterien** ist die Eignung der Bieterin oder des Bieters zwingend vor der wirtschaftlichen Wertung des Angebots zu überprüfen. Sind die Bieterin oder der Bieter für die Ausführung der konkreten Leistung nicht geeignet, etwa weil sie kein Bio-Zertifikat nachweisen können und den Nachweis auch nicht anstreben, sind sie bzw. er vom weiteren Vergabeverfahren auszuschließen (vgl. § 57 VgV).

6.3 Erstellen der Leistungsbeschreibung

Die Leistungsbeschreibung (s. sächsische Arbeitshilfe, Kapitel 9.4.4) beinhaltet die **Details des Auftrages** und damit sämtliche Anforderungen an die zu erbringende Leistung. Der Auftraggeber muss die Leistung eindeutig in Form eines Kriterienkatalogs beschreiben. Die **Ausschreibungsunterlagen müssen eine detaillierte Beschreibung** aller Anforderungen inkl. der technischen Spezifikationen enthalten. Die Leistungsbeschreibung ermöglicht Bieterinnen und Bietern das sichere Kalkulieren der Angebotspreise ohne umfangreiche Recherchen.

Die Beschaffungskriterien in der Leistungsbeschreibung können in der Form von Mindestkriterien und Bewertungskriterien formuliert werden:

- **Mindestkriterien** sind Anforderungen an die zu beschaffende Leistung, deren Nichterfüllen zum Ausschluss aus dem Vergabeverfahren führen. Weitere Bezeichnungen dafür sind Ausschlusskriterien, Mindestanforderungen oder Muss-Anforderungen.
- **Bewertungskriterien** (auch *Wertungs-, Zuschlags- oder Soll-Kriterien* genannt) sind quantitativ oder qualitativ bewertete Anforderungen, deren Erfüllungsgrad zur Angebotsbewertung beiträgt. Dazu zählen etwa der Preis und die Qualität des ausgeschriebenen Essens.

Nach dem Vergaberecht kann der Bio-Anteil als Mindest- und Bewertungskriterium festgelegt werden (vgl. § 97 Absatz 3 GWB n. F. bzw. § 127 GWB n. F.). Bio hat Einfluss auf die Beschaffenheit des Produktes oder die Dienstleistung und steht mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung (vgl. § 127 GWB n. F.).

Mindestkriterien bei Gastro-Dienstleistungen sind z. B. Anforderungen an das Produktionssystem, die Qualität der Speisen und des Speiseplans sowie Anforderungen an die Herkunft und Qualität der Lebensmittel:

- **Bewirtschaftungssystem:** Eigen- oder Fremdregie
- **Verpflegungssystem:** Frisch- oder Mischküche, Warmverpflegung, Cook & Chill, Tiefkühlkost
- **Speise(plan):** Häufigkeiten von beispielsweise Fleisch- und Fischgerichten, von Salat und Rohkostangeboten, von Vollkornprodukten oder der Wiederholung von Menüs
- **Herkunft und Qualität der Lebensmittel:** wieviel Prozent der eingesetzten Lebensmittel (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) stammen aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen. Beispiele für Mindestkriterien sind Mindestanteile von Bio-Lebensmitteln (z. B. 50 Prozent Bio-Anteil oder Umfang des Bio-Angebotes nach dem Silber-Standard der Bio-AHV) oder die Kennzeichnung bzw. Verbote von bestimmten Inhaltsstoffen.
- **Beschreibung der Speisenherstellung,** z. B. durch Angabe von max. Warmhaltezeiten der fertigen Speisen
- **Servicequalität** beim Betrieb der Kantine
- **Hygienemanagement,** z. B. durch Benennung von Anforderungen aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)⁶²

- **Verarbeitungsqualität** der Lebensmittel; Obst nur frisch, ohne Zuckerzusatz oder Gemüse und Salat nur frisch, nur Convenience-Stufe 0 und 1
- **Verbot des Einsatzes** z. B. von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder vitaminisierten Produkten
- **Mitlieferung eines Musterspeiseplanes**
- **Alternativangebote** bei Schweinefleisch

Beschaffung von Bio-Lebensmitteln und Verwendung von Gütezeichen

Der öffentliche Auftraggeber kann nach geltender Rechtslage zwar **Anforderungen an ökologische Lebensmittel** in Form von Leistungs- und Funktionsanforderungen vorschreiben, allerdings nur dann in Form von **Gütezeichen**, wenn in der Leistungsbeschreibung dieselben Spezifikationen wie in der Definition europäischer, multinationaler oder anderer Gütezeichen verwendet werden. Dazu gehört das **europäische Bio-Siegel** oder das Fairtrade-Siegel. Wichtig ist außerdem, dass die Gütezeichen bestimmten Anforderungen entsprechen müssen, die auf der Grundlage von wissenschaftlich abgesicherten Informationen ausgearbeitet, in einem offenen und transparenten Verfahren erlassen worden und allen Bieterinnen und Bietern zugänglich sind (vgl. § 34 Abs. 2 VgV). Dies trifft beispielsweise auf das EU-Bio-Siegel und die Siegel der ökologischen Anbauverbände zu.

Nicht zulässig ist, in der Leistungsbeschreibung pauschal auf die Anforderungen eines Gütezeichens (z. B. Rainforst Alliance) zu verweisen. Problematisch ist es außerdem, wenn nur Anbieter mit einem Siegel der ökologischen Anbauverbände (etwa Bioland, Demeter, Naturland) zugelassen werden, ohne **gleichwertige Anbieter** zuzulassen, die die Voraussetzungen dieser Siegel ebenfalls erfüllen. Dies kann beispielsweise dann der Fall sein, wenn Hersteller/Erzeuger am Kontrollverfahren nach

⁶² Bundesministerium für Justiz (2007). Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

den EU-Rechtsvorschriften teilnehmen und außerdem die Anforderungen eines Anbauverbandes erfüllen (z. B. keine Verwendung von Nitritpökelsalz bei Fleisch und Wurstwaren), ohne aber vertraglich mit diesem Anbauverband verbunden zu sein. Deshalb sollte die **Forderung eines bestimmten Siegels** als Nachweis in den Vergabeunterlagen immer durch den Zusatz „**oder gleichwertig**“ ergänzt werden (vgl. § 34 Abs. 4 VgV).

Vorgaben für die Auftragsausführung (Auftragsausführungsklauseln)

In der Leistungsbeschreibung können zusätzliche Anforderungen an eine **nachhaltige Beschaffung** bei der Vertragsausführung formuliert werden (vgl. § 128 Abs. 2 GWB n. F.). Diese sogenannten **Auftragsausführungsklauseln** müssen nicht an die Beschaffenheit oder das Ergebnis der Leistung anknüpfen – im Gegensatz zu den technischen Spezifikationen, die an Art, Eigenschaft oder Güte der Leistung anknüpfen müssen.

Im Bereich der **Verpflegungsdienstleistungen** sind insbesondere Vorgaben zur Art und Weise der Warenanlieferung geeignet. So kann z. B. für das Standardangebot von Lebensmitteln wie Zucker, Milch oder Marmelade vorgeschrieben werden, dass zur Abfallvermeidung keine Portionsverpackungen angeboten werden dürfen.

Nicht zulässig sind hingegen Auftragsausführungsklauseln, die über den konkreten Auftrag hinaus generelle Anforderungen an den Betrieb oder die Organisation des Auftragnehmers stellen (z. B. die Verwendung von Öko-Strom im Betrieb des Auftragnehmers).

6.4 Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung

Im nächsten Schritt erfolgt die inhaltliche Bewertung der Angebote anhand der **Zuschlags- oder Bewertungskriterien**. Neben dem Preis sind auch Kriterien wie Produkt- und Dienstleistungsqualität sinnvoll und haben sich in der Praxis bewährt.

Der Zuschlag ist nach dem Kriterium des wirtschaftlich günstigsten Angebotes, d. h. dem besten **Preis-Leistungs-Verhältnis**, zu erteilen, wobei die Kriterien je nach Auftrag wechseln und mit unterschiedlicher Gewichtung berücksichtigt werden können (§ 127 GWB n. F.). Der öffentliche Auftraggeber kann auch Festpreise oder Festkosten vorgeben, sodass das wirtschaftlichste Angebot ausschließlich nach qualitativen, umweltbezogenen oder sozialen Zuschlagskriterien bestimmt wird (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV n. F.).

Wichtig: Neben dem Preis sollten nicht-monetäre Bewertungskriterien wie Qualität und auch nochmals der Bio-Anteil eine wichtige Rolle spielen.

Zur Bewertung des Angebots wird eine Nutzwertanalyse mit einer Wertungsmatrix empfohlen. Das Ergebnis der Nutzwertanalyse ist eine Punktwertung (maximal 100 Punkte), die das Produkt mit dem höchsten Nutzen im Sinne der Leistungsbeschreibung mit der höchsten Punktzahl bewertet und damit gleichzeitig das wirtschaftlichste Angebot identifiziert.

Die Zuschlagsbewertung kann auch an ein Probeessen durch eine Essenskommission geknüpft werden. In diesem Fall muss der Essenskommission ein **differenziertes Bewertungsschema** zur Verfügung gestellt werden. Unzulässig ist es, den Zuschlag von einem Probeessen abhängig zu machen, wenn nur zwei Bewertungskategorien zur Verfügung stehen: den präferierten Lieferbetrieb mit der Note „1“ zu bewerten und alle anderen pauschal mit der Note „6“.

Einige der oben genannten **Mindestkriterien** können auch als Bewertungskriterien genutzt werden. Der **Erfüllungsgrad** dieser Bewertungskriterien schlägt sich dann in der Angebotsbewertung nieder. Gewichtungsbeispiel: 50 Prozent Preis, 30 Prozent Speisenqualität, 20 Prozent Servicekonzept.

Ist der Bio-Anteil höher als gefordert, kann dies positiv in die Bewertung eingehen. Gewichtungsbispiel: 40 Prozent Preis, 20 Prozent Bio-Anteil oberhalb des geforderten Mindestanteils, 30 Prozent Qualität, 10 Prozent Servicekonzept.

Die **Kriterien** und ihre **Gewichtung** sind in der Leistungsbeschreibung explizit zu benennen. Auf diese Weise kann ein Bio-Anteil, wie z. B. 50 Prozent bei den Mindestkriterien als Muss vorgegeben und ein höherer Bio-Anteil, etwa 75 Prozent mit den Bewertungskriterien noch weiter hochgestuft werden. Dadurch werden die reinen Bio-Anbieter weniger benachteiligt.

Wichtig: *Bewertungskriterien, die nicht genannt wurden, dürfen bei der Angebotswertung nicht angewendet werden. Die Kriterien dürfen außerdem nicht diskriminieren.*

6.5 Markterkundung und Bedarfsermittlung

Um ein **Verpflegungsangebot mit regionalen Bio-Produkten** bieten zu können, ist es wichtig, die Beschaffung gut vorzubereiten, gründlich den Bedarf zu ermitteln und den Markt zu erkunden.

Die **Bedarfsermittlung** erhebt die benötigten **Mengen und Qualitäten** einzelner Produkte. Sie berücksichtigt aber auch die Bedarfe hinsichtlich der Gestaltung des Speiseangebots seitens anderer Beteiligter, wie z. B. bei Schulen die Interessen von Lehrkräften, Eltern, usw. Die möglichst genaue Erfassung dieses Bedarfs ermöglicht dann den Abgleich mit dem durch die Markterkundung abgeschätzten **tatsächlichen Angebotspotenzial**.

Im Idealfall weiß eine ausschreibende Kommune oder Einrichtung bereits im Vorfeld durch die Erfassung, dass Bedarf und Angebotspotenzial übereinstimmen. Dann ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass sich die „Bio-Quoten“ der Leistungsbeschreibung in der Praxis umsetzen lassen. Ist dies nicht der Fall oder wird es nicht ermittelt, entsteht das Risiko, dass kein geeignetes Angebot eingeht. Die **Kenntnis des Marktes** ist eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Ausschreibung.

Die Praxis hat aber auch gezeigt, dass durch ambitionierte Vorgaben und klare Signale bzw. Beschlüsse der politischen Gremien, gerade in größeren Städten mit größerem Umsatzpotenzial und einer Wettbewerbssituation, die möglichen Anbieter (insbesondere Catering-Unternehmen), zügig und in ausreichendem Maß mit einer **Ausweitung des Bio-Angebots** reagieren. Sie wollen beim Zukunftsmarkt Bio dabei sein. Schwieriger ist die Situation in kleineren Städten oder ländlichen Gegenden, in denen evtl. nur ein einziger Anbieter vorhanden ist. Dort kann ein zu ambitionierter Bio-Anteil in der Ausschreibung dazu führen, dass kein Angebot eingeht.

Im Rahmen dieser sogenannten Markterkundung kann herausgefunden werden, ob beispielsweise der gewünschte Bio-Anteil tatsächlich geliefert werden kann und ob sich der geforderte Qualitätsstandard im Rahmen des in der Bedarfsermittlung festgelegten Budgets hält. **In der Markterkundung gelten die Gebote der Gleichbehandlung, der Transparenz und des Wettbewerbs.** Dies bedeutet, es müssen mindestens drei Catering-Dienstleister angesprochen werden – und diese müssen alle die gleichen Informationen erhalten. Dabei muss immer klar kommuniziert werden, dass es sich nur um eine Markterkundung handelt und noch kein Auftrag vergeben wird.

Markterkundung – ein Beispiel aus der Bio-Stadt München

Ein Erfolgsbeispiel für die Markterkundung als essenziellen Schritt vor dem Vergabeverfahren liefert das Referat für Bildung und Sport der Landeshauptstadt München. Das Referat kontaktierte nach durchgeführter **Bedarfsermittlung** potenzielle Lieferbetriebe hinsichtlich der Belieferung von **städtischen Kindertagesstätten**. Potenzielle Lieferanten wurden gebeten, die **Verfügbarkeit und Lieferfähigkeit von EU-zertifizierten Bio-Lebensmitteln** zu bestätigen und detaillierte Angaben zu den angebotenen Produkten zu machen.

Dabei wurde u.a. Folgendes abgefragt:

- Lieferfähigkeit von Bio-Lebensmitteln in den angefragten Mengen
- Produkte ohne Bio-Siegel, aber mit alternativen Nachhaltigkeitszertifikaten wie Fairtrade
- Produktgruppen, die möglicherweise nicht in Bio-Qualität angeboten werden können
- Logistische Anforderungen, wie z. B. die Möglichkeit der Anlieferung mit vollelektrischen Fahrzeugen und die Akzeptanz von Mehrwegverpackungen
- Regelmäßige Belieferung mit frischen Brot- und Backwaren für ca. 30 Standorte

Die **Markterkundung** ermöglichte es der Auftraggeberin, ein **detailliertes Bild über die Verfügbarkeit und Qualität** der angebotenen Produkte zu erhalten. Sie gab wichtige Hinweise auf mögliche Optimierungen der Verpflegungs- und Nachhaltigkeitsaspekte, die im weiteren **Ausschreibungsverfahren berücksichtigt** werden sollten und optimierte somit das Vergabeverfahren.

6.6 Beobachtung des regionalen Marktes

Neben der bei einer Ausschreibung anstehenden **Markterkundung** gibt es die Möglichkeit, den lokalen und regionalen Lebensmittelmarkt laufend zu beobachten und Daten dazu zu erheben. Für die Kommune ist es so einfacher, das **Angebotspotenzial** zu beziffern. Dies macht dann besonders viel Sinn und ist auch leichter umsetzbar, wenn im Rahmen von **Wertschöpfungsprojekten** oder aufgrund von Ernährungsstrategien mit der ökologischen und konventionellen Ernährungswirtschaft in der Region zusammengearbeitet wird. Kommunen, die im kontinuierlichen Austausch mit Betrieben sind, bekommen auch **wertvolle Hintergrundinformationen**, die sie für bedarfsorientierte Ausschreibungen nutzen können. Marktbeobachtung ist derzeit in Ansätzen Teil des **Bio-Regio-Managements in Bio-Städten und Öko-Modellregionen**. Wie etwa das Salzburger Land oder Wien, Paris, die Île de France sowie Lyon zeigen, ist die Vernetzung der regionalen (ökologischen) Ernährungswirtschaft eine erfolversprechende Aufgabe, wenn die Lebensmittelproduktion in einer Region weiterentwickelt und mit der öffentlichen Nachfrage verknüpft werden kann. Der **Ökolandbau und die regionale Wertschöpfung sind zentrale Ansatzpunkte** der Wirtschaftsförderung und Regionalentwicklung. Derartige Kooperationen tragen zur wirtschaftlichen und regionalen Entwicklung bei und schaffen ideale Verknüpfungen für eine erfolgreiche öffentliche Ausschreibung.



7. VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN

- 7.1 Anforderungen an den Anteil von Bio-Lebensmitteln
- 7.2 Anforderung: Saisonalität
- 7.3 Anforderung: Fisch aus nachhaltigem Fischfang
- 7.4 Anforderungen an den Anteil von fair gehandelten Produkten
- 7.5 Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln

7. VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN

Im Folgenden finden Sie **Formulierungsvorschläge** zu verschiedenen Vergabeanforderungen. Weitergehende Empfehlungen enthält das **interaktive Vergabetool** „Leistungsbeschreibung für Vergaben in der Gemeinschaftsverpflegung - ein Schlüssel zu mehr Qualität und Nachhaltigkeit“ des sächsischen Umweltministeriums. In Kapitel 9.4.4 finden sich weitere Beispiele für Vorlagen und Mustertextbausteine.

7.1 Anforderungen an den Anteil von Bio-Lebensmitteln

Für die Festsetzung des Bio-Anteils sind drei Ansätze denkbar:

Formulierungsvorschlag:

1. **Festlegung einer allgemeinen Bio-Quote** (z. B. in Prozent des aufsummierten Warenwerts aller eingesetzten Lebensmittel). Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftragnehmer / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, mindestens zu __ v. H. gewünschten Prozentanteil einzusetzen, [an Möglichkeit der stufenweisen Steigerung den-

ken] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes [das Abstellen auf den monetären Wareneinsatz kann im Vergleich zu einer Lösung über das Gewicht die Überprüfung erleichtern] bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der auftragsgegenständlichen Einrichtung/en / Schule/en Bio-Produkte einzusetzen.

2. **Forderung von Bio-Anteilen für einzelne Warengruppen** Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z. B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch] ausschließlich [wegen der leichteren Überprüfbarkeit wird die Variante mit „ausschließlich“ empfohlen / ggf. mindestens zu __ v. H. (gewünschten Prozentanteil einsetzen, z. B. „... 80 v. H. Bio-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, ... Möhren“)] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen.

3. **Forderung von Bio-Anteilen nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AH-VV) nach den drei verschiedenen Kategorien Bronze, Silber und Gold** Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftrags- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, einen Bio-Anteil nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung nach der ersten Kategorie bei einem Anteil von 20 bis 49 Prozent / nach der zweiten Kategorie bei einem Anteil von 50 bis 89 Prozent / nach der dritten Kategorie bei einem Bio-Anteil von 90 bis 100 Prozent [Kategorie auswählen] zu verwenden. Der Bio-Anteil wird in Prozent des ausgewiesenen Anteils der ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse am Geldwert des Gesamtwareneinkaufs der bezogenen Zutaten und Erzeugnisse ermittelt und nach kaufmännischer Rundung ausgewiesen.

Nachweis:

Die Anbieter erklären, die Anforderungen einzuhalten. Bei der Auftragsdurchführung erstellen die Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes sowie des Wareneinsatzes nur für biologische Lebensmittel und stellen diese zusammen mit dem Bio-Zertifikat dem Auftraggeber zur Verfügung.

Hinweis zu Variante 3:

Bei der Forderung des Bio-Anteils nach der Bio-AH-VV erfolgt eine Prüfung durch die Bio-Kontrollstelle. Die Dienstleister ermitteln in ihrem Warenwirtschaftssystem den erreichten Bio-Anteil selbst. Die Kontrollstelle überprüft dann, ob dabei richtig gerechnet wurde und gibt die erreichte Stufe im Zertifikat an. Die Kommunen können diese Informationen nutzen und sich Kontrollaufwand sparen.

7.2 Anforderung: Saisonalität

Für die Forderung nach Saisonalität beim Speiseangebot sprechen viele Gründe. So ist z. B. die Wahrscheinlichkeit größer, dass die Lebensmittel aus der Region stammen. Auftraggeber dürfen den Aspekt der Saisonalität in der Leistungsbeschreibung fordern und auch bei den Zuschlagskriterien berücksichtigen.

Formulierungsvorschlag:

Der Auftrag- / Konzessionsnehmer muss bei der Speiseplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Auf den als Anlage den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen (Anlage [vom Träger / Auftrag- / Konzessionsgeber zu nummerieren:] XXX). Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als Monat mit großem Angebot „frisch vom Feld“, „aus Treiberei“ oder „aus dem Lager“ gekennzeichnet sind.

Nachweis:

Die Anbieter erklären schriftlich die Einhaltung der Anforderung und legen beispielhafte Speisepläne für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird z. B. jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speiseplan vorgelegt, aus dem ersichtlich ist, welche Zutaten aus saisonalem Anbau stammen und der somit überprüfbar ist.

7.3 Anforderung: Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Fisch aus nachhaltigem Fischfang / bestandsschonender Fischerei kann ebenso durch das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers/ Konzessionsgebers gefordert sein.

Formulierungsvorschlag:

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

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

Nachweis:

Die Anbieter erklären die Einhaltung der Anforderung. Bei der Auftragsdurchführung müssen die eingesetzten Aquakultur- und Meeresprodukte mit einem Gütezeichen für nachhaltige Fischerei oder Aquakultur versehen sein, z.B. MSC, ASC oder einem gleichwertigen Siegel.

7.4 Anforderungen an den Anteil von fair gehandelten Produkten

Das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers/ Konzessionsgebers deckt auch die Forderung von fair gehandelten Produkten. Die Forderung von „Fair Trade“ macht jedoch nur für einzelne wenige, typischerweise importierte bzw. vor Ort nicht produzierbare Produkte Sinn (Beispiele Bananen, Kakao).

Formulierungsvorschlag:

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

- *Es müssen Waren mit dem Fair-Trade-Siegel Deutschland (TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt) oder einem Siegel, das die gleichen sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards sicherstellt, verwendet werden. Eine weitere Orientierung bietet der „Kompass Nachhaltigkeit“.⁶³*
- *Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.*

Nachweis:

Bei der Auftragsdurchführung erstellen die Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes. Mindestens x Prozent der eingesetzten Waren bezogen auf die vorher definierten Waren müssen aus fairem Handel stammen.



7.5 Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln

7.5.1. Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und Lebensmittelresten

Das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers / Konzessionsgebers erlaubt darüber hinaus Vorgaben zur Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen.

Hierbei können Vorgaben zu folgenden Abfallvermeidungsmaßnahmen gemacht werden:

1. das Verbot von Einzelverpackungen
2. elektronische Bestellsysteme
3. altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen

Formulierungsvorschlag Abfallvermeidung:

Zur Vermeidung von übermäßigem Abfall muss auf einzelverpackte Lebensmittel verzichtet werden (ggf. Ausnahmen ergänzen, z. B. Desserts für Diäten, Allergiker, lactosefrei sowie einzelverpacktes Eis).

Formulierungsvorschlag elektronische Bestellsysteme:

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

(1/2/3/...) Das Bestell- und Abrechnungssystem muss folgende Mindestfunktionen aufweisen (benötigte Funktionen angeben, z. B.):

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

Nachweis:

Die Anbieter erklären schriftlich die Einhaltung der genannten Anforderungen.

Formulierungsvorschlag altersgerechte**Portionsgrößen:**

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

- betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ oder
- betreffend Kita-Verpflegung „Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Nachweis:

Die Anbietenden erklären schriftlich die Einhaltung der genannten Anforderungen.

7.5.2. Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisepläne und angebotenen Speisen: Produkte aus tierischer Herkunft

Die Erhöhung des Anteils pflanzenbasierter Gerichte reduziert Umweltbelastungen und wird aus gesundheitlichen Gründen auch von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen.

Formulierungsvorschlag:

Stehen täglich zwei oder mehr Menüs zur Auswahl, wird maximal ein Fleischgericht angeboten. Wird nur ein Menü pro Tag angeboten, stehen wöchentlich maximal zwei fleischhaltige Menüs auf dem Speiseplan, um den Fleischkonsum auf ein aus Umwelt- und Gesundheitssicht sinnvolles und verantwortungsvolles Maß zu reduzieren. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt für jeden Verpflegungsbereich und jede Altersstufe angepasste Fleischmengen, auf die in der Leistungsbeschreibung Bezug genommen werden sollte. Da sich diese Empfehlungen fortlaufend ändern, macht es Sinn, in den Vergabeunterlagen keine Grammangaben zu benennen.

Nachweis:

Die Anbieter erklären die Einhaltung der Anforderung und legen einen beispielhaften Speiseplan für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speiseplan vorgelegt.



7.5.3. Zielgruppenorientierte Nährstoffempfehlungen

Eine nachhaltige Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigt auch gesundheitliche Aspekte. Es wird daher vorgeschlagen, eine Anforderung zu formulieren, die diesen Aspekt berücksichtigt.

Formulierungsvorschlag:

Die Zusammenstellung der angebotenen Menüs erfolgt unter Berücksichtigung von allgemein akzeptierten Empfehlungen (z. B. den DGE-Qualitätsstandards für die Schul- oder Betriebsverpflegung, bzw. die jeweiligen altersspezifischen D-A-CH-Referenzwerte der DGE für weitere Zielgruppen).

Nachweis:

Die Anbieter erklären die Einhaltung der Anforderung und legen einen beispielhaften Speiseplan für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speiseplan vorgelegt.

7.5.4. Kunden-Feedback

Von großer Bedeutung für die Akzeptanz des Angebotes sind Geschmack, Qualität und Abwechslung. Idealerweise erfolgt die Planung mit Hilfe der Zielgruppe, beispielsweise durch Befragungen oder ein Feedback-System (Bewertung der Qualität und Quantität durch die Kunden). Dadurch können die Akzeptanz erhöht, Lebensmittelabfälle vermieden und gegebenenfalls Kosten durch bedarfsgerechte Mengenplanung gesenkt werden.

Formulierungsvorschlag:

Die Anbieter verpflichten sich, ein Feedback-System einzurichten, das eine regelmäßige Befragung der versorgten Personen zur Bewertung der Qualität und Quantität des Angebots beinhaltet. Das System soll das Ziel verfolgen, die Akzeptanz des Angebots stetig zu verbessern und Lebensmittelabfälle durch das Angebot von zu großen Portionen zu reduzieren.



Nachweis:

Die Anbieter erklären die Einhaltung der Anforderung und legen eine schriftliche Beschreibung des vorgesehenen Feedback-Systems sowie eine Auswertung der Verbesserungsvorschläge und deren Umsetzung vor.

7.5.5. Zusätzliche Klauseln für Catering-Dienstleistungen bei Einzelveranstaltungen

In Anlehnung an die genannten Empfehlungen können auch beim **Event-Catering** oder bei sonstigen temporären Verpflegungsanlässen Anforderungen an die Zusammensetzung der angebotenen Speisen, beispielsweise eine Reduktion des Anteils von Produkten aus tierischer Erzeugung, oder der Verwendung von Mehrweggeschirr formuliert werden.



8. ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA

8.1 Bio-Erfolge in Deutschland

8.2 Bio-Erfolge in Europa

8. ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA

Die nachfolgenden Praxisbeispiele aus Deutschland und aus Europa werden folgendermaßen aufgeteilt:

- a) Politische Beschlüsse mit Zielvorgaben zum Bio-Anteil
- b) Beschaffungsleitlinien auf Verwaltungsebene
- c) Erfolgreiche Vergabeverfahren

8.1 Bio-Erfolge in Deutschland

a) Politische Beschlüsse mit Zielvorgaben zum Bio-Anteil

Beschlussvorlage der Bio-Stadt Regensburg

Der Beschluss für „Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung“⁶⁴ sieht vor, in Verpflegungseinrichtungen der Stadt Regensburg bis zum Jahr 2025 einen Anteil von **30 Prozent Bio-Lebensmitteln zu erreichen** und bis 2030 sogar 50 Prozent gemessen am monetären Wareneinsatz. Als regional werden in diesem Zusam-

menhang bio-zertifizierte Lebensmittel verstanden, die mindestens aus dem Freistaat Bayern, besser jedoch aus der Stadt und dem Landkreis Regensburg stammen.

In Folge des Beschlusses wurde eine **Mustervorlage** mit Formulierungsvorschlägen für die „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung“ veröffentlicht.⁶⁵ Das Muster dient auch als Orientierungshilfe für das Veranstaltungs-Catering. Hierbei wird neben einem monetären **Mindestwareneinsatz von 30 Prozent ökologisch erzeugter Lebensmittel** über alle Warengruppen hinweg auch das Kriterium Regionalität berücksichtigt.

Über die Anforderung „Saisonalität“ und den Verweis auf den **bayerischen Saisonkalender** des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern (KErn), wird indirekt der Einsatz regionaler Produkte gefördert.⁶⁶

64 Stadt Regensburg (2021). Beschlussvorlage der Stadt Regensburg für „Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung“.

65 Kompass-Nachhaltigkeit (2022). Mustervorlage für die „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung“.

66 Bayerischer Saisonkalender des Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Für den Bereich Kindertageseinrichtungen wurde zudem eine beispielhafte Leistungsbeschreibung „Zubereitung und Anlieferung einer Kita-Mittagsverpflegung“ erarbeitet.⁶⁷

Weiterführende Informationen zu den Aktivitäten sowie Ansprechpersonen der Stadt Regensburg finden sich unter biostadte.de, oekolandbau.de⁶⁸ oder Kompass-Nachhaltigkeit.⁶⁹

Kreistagsbeschluss des Kreises Groß-Gerau

Der Kreis Groß-Gerau stellt mit drei weiteren Landkreisen und der Bio-Stadt Darmstadt seit 2021 die Öko-Modellregion Süd in Hessen dar. Auch hier steht die Förderung der ökologischen Landwirtschaft sowie der **Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten**, die unter anderem in der Außer-Haus-Verpflegung enden, im Fokus. Die Lenkungsgruppe der Öko-Modellregion Süd strebt in der Gemeinschaftsverpflegung einen Bio-Anteil von 20 Prozent (des Gesamtgewichts der eingesetzten Rohware pro Jahr) bis Ende des Jahres 2025 an. Der Kreis Groß-Gerau legte im Dezember 2020 eine Beschlussvorlage vor, die über das Ziel der Öko-Modellregion Süd hinaus den **Einsatz von 80 Prozent Bio-Lebensmitteln in den Einrichtungen des Kreises** anstrebt.⁷⁰

Zu diesen Einrichtungen zählen Schulen, die haus-eigene Kantine sowie diverse Veranstaltungsformate des Kreises.

Ein Monitoringbericht⁷¹ zeigt Erfolge: Einige **Rahmenverträge mit Bio-Caterern** für die Schulverpflegung konnten bereits abgeschlossen werden. Weitere Catering-Betriebe wurden zum Thema Bio-Zertifizierung beraten. In sogenannten Mensazirkeln erstellten die Akteure Verpflegungskonzepte. Auch aktuelle Probleme werden im Monitoringbericht erörtert, etwa das Defizit von

Verarbeitungsstrukturen in der Region oder die notwendige Ausweitung des Kommunikationskonzepts – für Schülerinnen und Schüler, Zuständige in Gemeinden und Trägerschaften sowie der allgemeinen Bevölkerung.

Seit dem Schuljahr 2023/2024 erhalten im Kreis Groß-Gerau bereits acht der 27 Schulen im Ganztags ein Mittagessen mit einem Bio-Anteil von mindestens 80 Prozent.

Bio im Geschäftsbereich der Stadt München

München ist seit 2006 Bio-Stadt und will den Anteil an biologischen, regionalen und fair produzierten Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung steigern – schrittweise auf **60 Prozent und mehr bei Bio-Lebensmitteln**. Das Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) richtete dafür ein eigenes Sachgebiet Nachhaltige Ernährung ein und eröffnete im April 2024 das „Haus der Kost“. Dieses Beratungs- und Coachingzentrum unterstützt Küchenteams kostenlos dabei, den Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln zu steigern und regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Um die Tischgäste zu sensibilisieren und Bewusstsein für den Mehrwert einer bio-regionalen Lebensmittelversorgung zu schaffen, setzt die Stadt auf gezielte Marketing- und Bildungsprojekte.

Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen

Als erste Stadt Deutschlands hat Bremen mit dem „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ im Februar 2018 beschlossen, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde schrittweise auf bis zu 100 Prozent Bioprodukte umzustellen.

⁶⁷ Stadt Regensburg (2022). Beispielhafte Leistungsbeschreibung für die „Zubereitung und Anlieferung einer Kita-Mittagsverpflegung“.

⁶⁸ Bio-Stadt Regensburg bei oekolandbau.de (o.J.).

⁶⁹ Bio-Stadt Regensburg bei Kompass-Nachhaltigkeit (o.J.).

⁷⁰ Stadt Groß-Gerau (2020). Beschlussvorlage des Kreises Groß-Gerau für „Mehr Bio in der öffentlichen Essensversorgung“

⁷¹ Kreistag des Kreises Groß-Gerau (2022). 1. Monitoringbericht „Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

b) Beschaffungsleitlinien auf Verwaltungsebene

Baden-Württemberg

Seit Januar 2024 gilt die Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum und des Finanzministeriums zum Betrieb und zum Verpflegungsangebot in Kantinen und sonstigen Verpflegungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg (VwV Kantine).⁷²

Die Verwaltungsvorschrift sieht für Verpflegungseinrichtungen des Landes eine stufenweise Steigerung des Anteils an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln auf **mindestens 40 Prozent bis 2030** vor. Zudem sollen bis 2030 stufenweise mindestens 75 Prozent der eingesetzten Lebensmittel nachhaltig sein, insbesondere in Bezug auf Regionalität. Ergänzend enthält die Vorschrift weitere Vorgaben, etwa zur Bio-Zertifizierung, zur Erhöhung der Anzahl vegetarischer/veganer Menülinien, der Verwendung von Fleisch mit höheren Tierwohlstandards oder der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Eine Besonderheit: Das Land leistet einen **finanziellen Beitrag zu den Mehrkosten** für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln – in Form eines Pauschalbeitrags pro Mittagessen. Die Höhe des finanziellen Ausgleichs ist abhängig vom Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel. Weitere Ausgleichszahlungen gibt es für den Einsatz von Lebensmitteln mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) oder Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) sowie für den innerbetrieblichen Umsetzungsaufwand durch die Bio-Zertifizierung.⁷³

⁷² Land Baden-Württemberg (2024). Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum und des Finanzministeriums zum Betrieb und zum Verpflegungsangebot in Kantinen und sonstigen Verpflegungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg (VwV Kantine).

⁷³ Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (2024). Einführung von regionalen Produkten in den landeseigenen Kantinen.

Leitfaden „Umweltverträgliche Beschaffung“ der Stadt Hamburg

In Hamburg gilt ab 01.01.2025 ein neuer Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung, der im Abschnitt „Lebensmittel und Gemeinschaftsverpflegung“ einen Bio-Anteil von mindestens 30 Prozent (gemessen am monetären Wert) vorsieht. Für Vertragsabschlüsse ab 2027 erhöht sich der Bio-Anteil auf 50 Prozent. Außerdem soll Obst und Gemüse zu allen Jahreszeiten zu mindestens 20 Prozent aus saisonaler Produktion stammen. Verpflichtend sind diese neuen Vorgaben im Bereich der Vergaben, also ab der Beschaffungswertgrenze von 5.000 Euro. Die Verpflegung in Schulen und Kitas ist ausgenommen.

Geschäftsanweisungen „Nachhaltige Vergaben der Stadt Augsburg“

Bereits im Jahr 2007 legte die Stadt Augsburg einen Stadtratsbeschluss vor, welcher den Einsatz von 30 Prozent ökologisch erzeugten Lebensmitteln in Einrichtungen der Stadt (Schulen, Heime, Kindertageseinrichtungen) vorschreibt.⁷⁴ Zusätzlich sollen **bei städtischen Veranstaltungen möglichst 100 Prozent Bio-Lebensmittel** eingesetzt werden.

Im Jahr 2017 trat eine Geschäftsanweisung „Nachhaltige Vergaben der Stadt Augsburg“⁷⁵ in Kraft, bei der es sich um eine verbindliche innerdienstliche Verwaltungsvorschrift handelt. Im Kapitel 4.2.1 der Geschäftsanweisung finden sich **ökologische Kriterien zur Verwendung nachhaltiger Produkte**. Mit Verweis auf den Stadtratsbeschluss aus dem Jahr 2007 finden sich hier die geforderten Bio-Anteile aus dem Stadtratsbeschluss wieder.

Im Jahr 2021 wurde im Bereich der Kita-Verpflegung mit im Schnitt 34,7 Prozent das Ziel des Stadtratsbeschlusses bereits erreicht.⁷⁶

⁷⁴ Stadt Augsburg (o.J.). Infos zum Stadtratsbeschluss der Stadt Augsburg
⁷⁵ Stadt Augsburg (2021). Geschäftsanweisung „Nachhaltige Vergaben der Stadt Augsburg“.

⁷⁶ Stadt Augsburg (2022). Indikator: Bio-Anteil der Verpflegung in Augsburgs Schulen und Kitas.

Der Bio-Anteil in den Schulen hingegen wurde nur einmalig gemessen und lag bei einem durchschnittlichen Anteil von vier Prozent (Stand: 2017).

Um die **Erfolge in der Kita-Verpflegung** weiterzuführen, wurde im Mai 2021 ein weiterer Beschluss zum „Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Kindertagesbetreuung“⁷⁷ vorgelegt, welcher die Erhöhung des Bio-Anteils in der Kita-Verpflegung auf 40 Prozent bis zum Jahr 2026 vorsieht.

Weiterführende Informationen zu den Aktivitäten sowie Ansprechpersonen der Stadt Augsburg finden sich unter nachhaltigkeit.augsburg.de.⁷⁸

c) Erfolgreiche Vergabeverfahren

Im Informationsportal oekolandbau.de wird eine Vielzahl an Praxisbeispielen vorgestellt, die zeigen, wie Bio-Lebensmittel erfolgreich in der Außer-Haus-Verpflegung eingesetzt werden können.⁷⁹ Die Praxisbeispiele sind nach unterschiedlichen AHV-Einsatzorten kategorisiert. Weiterhin zeigt der Leitfaden „Besser essen in Kantinen und Mensen“⁸⁰ des Umweltbundesamts umfangreiche Steckbriefe zu wegweisenden Praxisbeispielen auf.

Im Folgenden werden nur einige wenige Beispiele im Kurzformat vorgestellt. Ausführliche Berichte der jeweiligen Einrichtungen finden sich auf den angegebenen Seiten von oekolandbau.de.

RKH-Klinik Ludwigsburg

Die Mitarbeiter-Cafeteria der RKH-Klinik Ludwigsburg ist seit 2019 bio-zertifiziert. In der Cafeteria wurde der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln im Rahmen des Projekts „Gutes Essen in Landeskantinen“ auf 15 Prozent erhöht. Der Einsatz der **Bio-Lebensmittel wird insbesondere durch kohlenhydrathaltige Sättigungsbeilagen** wie Kartoffeln erreicht und durch weitere Produkte

in Bio-Qualität ergänzt. Auch in der Patientenverpflegung werden inzwischen Bio-Produkte eingesetzt (Stand: 20. Januar 2023).⁸¹

Betriebsrestaurant im Finanzamt Mönchengladbach

Das Betriebsrestaurant des Finanzamts in Mönchengladbach ist bio-zertifiziert und weist inzwischen einen **Bio-Anteil von über 40 Prozent** auf. Einige Zutaten werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet, dazu gehören beispielsweise Mehl, kohlenhydrathaltige Beilagen wie Kartoffeln, Reis, Couscous und Nudeln, aber auch tierische Produkte wie Milch und Eier. Darüber hinaus werden auch andere Produkte zunehmend in Bio-Qualität eingesetzt und Teigwaren in Bio-Qualität selbst hergestellt. Als **Orientierung für die Speisepflegung wird die Planetary Health Diet** (siehe Kapitel 4.1) berücksichtigt (Stand: 20. September 2023).⁸²

Schulverpflegung der Stadt Oldenburg

Die Stadt Oldenburg hat im Jahr 2019 ein Rahmenkonzept für die „Schulverpflegung in Oldenburg“ beschlossen.⁸³ Das Rahmenkonzept sieht unter anderem langfristig eine **vollständige Umstellung auf Bio-Lebensmittel** in der Schulverpflegung vor. Für die einzelnen Warengruppen sind im Anhang des Rahmenkonzepts Fristen für die Umstellung auf Bio gesetzt. Die Warengruppen „Fleisch und Wurstwaren“ sowie „Teigwaren“ wurden bereits seit 2020 auf 100 Prozent Bio umgestellt. Zum Schuljahr 2023/2024 sollen Äpfel, Eier und Kartoffeln folgen (Stand: 20. September 2023).⁸⁴

Kita-Verpflegung der Stadt Nürnberg

In den städtischen Kita werden ca. 10.000 Essen täglich mit einem Bio-Anteil von 75 Prozent angeboten. Fleisch, Würstchen müssen, mit dem Blick auf artgerechte Tierhaltung, ausschließlich Bio sein.

77 Stadt Augsburg (o.J.). Beschluss „Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Kindertagesbetreuung“.

78 Stadt Augsburg (o.J.). Infos zum Stadtratsbeschluss der Stadt Augsburg.

79 Ökolandbau (o.J.). Bio in der Außer-Haus-Verpflegung: Beispiele für gute Praxis.

80 Umweltbundesamt (2022). Besser essen in Kantinen und Mensen – Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung.

81 RKH-Kliniken Ludwigsburg bei oekolandbau.de (o.J.).

82 Betriebsrestaurants im Finanzamt Mönchengladbach bei oekolandbau.de (o.J.).

83 Stadt Oldenburg (2023). Rahmenkonzept für die „Schulverpflegung in Oldenburg“.

84 Schulverpflegung der Stadt Oldenburg bei oekolandbau.de (o.J.).

8.2 Bio-Erfolge in Europa

In Europa setzen sich verschiedene Städte und Gemeinden erfolgreich für den verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Kantinen, Schulen und Kindertagesstätten ein. Das „Organic Cities Network Europe“⁸⁵, eine paneuropäische Organisation, die die Förderung **ökologischer Lebensmittel und Landwirtschaft auf europäischer Ebene** vorantreibt, sorgt für den Erfahrungsaustausch und beschreibt eine Reihe von Erfolgsbeispielen. Neben dem deutschen Bio-Städte-Netzwerk ist auch das italienische Städtenetzwerk „Citta del Bio“ Mitglied.

Zwei herausragende Beispiele aus dem „**Organic Cities Network Europe**“ sind die Metropolen Wien und Paris.

Wien

Mit einer umfassenden Strategie verfolgt Wien das Ziel, **Bio-Lebensmittel für eine nachhaltige Ernährung in öffentlichen Einrichtungen** einzusetzen. Dies umfasst nicht nur Schulen, Kindergärten und Altenheime, sondern auch Krankenhäuser und öffentliche Kantinen. Ein wesentlicher Faktor für den Erfolg dieses Vorhabens liegt in der Verknüpfung von ökologischer Verpflegung mit dem städtischen Beschaffungsprogramm „ÖkoKauf“.⁸⁶

Wien bezieht etwa 43,8 Mio. Mahlzeiten pro Jahr nach den strengen Kriterien des „ÖkoKauf“-Programms, das die Stadt bereits seit 1998 betreibt. Dabei wurden die Kriterienkataloge für eine nachhaltige Beschaffung überarbeitet, um eine **Vielfalt an Lebensmitteln aus biologischem Anbau** sicherzustellen, darunter Gemüse, Fisch, frische Eier, Geflügel und Milchprodukte.

Der große Erfolg zeigt sich in den Bio-Anteilen der öffentlichen Einrichtungen: Über 50 Prozent der Lebensmittel in öffentlichen Schulen stammten 2023 aus ökologischer Landwirtschaft, in Kindergärten sogar 60 Prozent.

Darüber hinaus investiert Wien in eine umfangreiche **städtische Landwirtschaft, die rund 17 Prozent der Stadtfläche** umfasst. Über 30 Prozent der Betriebe in der Stadt betreiben ökologische Landwirtschaft, und eine beträchtliche Menge an Gemüse – darunter Gurken, Auberginen, Tomaten und mehr – wird in Wien angebaut.

Die Stadt betreibt auch einen **städtischen landwirtschaftlichen Betrieb** und eine Weinkellerei, die beide biozertifiziert sind, und eine Vielzahl an landwirtschaftlichen Produkten liefern. Das Städtische Amt für Klima, Forst und Landwirtschaft verwaltet 1800 ha zertifizierten ökologischer Ackerbau, wobei jährlich mehr als 6.000 Tonnen Karotten, Winterweizen, Sojabohnen, Kartoffeln und zehn weitere Kulturen geerntet werden.

Weiterhin fördert die Stadt mit dem kommunalen Bio-Siegel „Wiener Gusto“ die Bio-Nahversorgung für Wien und die ökologisch wertvolle Landschaft für die Naherholung.

Für diese Bemühungen wurde Wien mit dem **EU BIO Award 2023** ausgezeichnet – eine Anerkennung für die erfolgreiche Umsetzung einer nachhaltigen Ernährungsstrategie.

Paris

In Frankreich gibt es zahlreiche Erfolgsbeispiele für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Diese sind in verschiedenen privaten und öffentlich getragenen Netzwerken, wie z. B. „UnPlusBio“ oder dem „RNPAT“, dem französischen Netzwerk der Ökomodelregionen organisiert.

In Frankreich stechen drei Besonderheiten heraus: Zum einen wird oft die ganze **umliegende Region mit einbezogen**, zum anderen gibt es meist systematische Erfolgsmessungen der eingeleiteten Maßnahmen – und schließlich werden die unterschiedlichen Initiativen seit Jahren landesweit einheitlich gefördert.

⁸⁵ Organic Cities Network Europa

⁸⁶ <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oeokauf>

Nach den **Vorgaben des EGalim-Gesetzes** müssen Einrichtungen in öffentlicher Trägerschaft mindestens 50 Prozent des monetären Beschaffungswertes durch Lebensmittel mit anerkannten Qualitäts-Herkunfts- oder Nachhaltigkeits-Kennzeichen abgedeckt sein, davon 20 Prozent Bio-Qualität

Frankreichs Hauptstadt gewann 2023 einen landesweiten Wettbewerb in der Kategorie „Ville nourricière“ (städtische Selbstversorgung) und weist bereits einen 80 Prozent Bio-Anteil in Schulen und Kitas auf.

Angeschoben wurde das durch den Pariser „Plan für nachhaltige Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung 2022-2027“. Das Hauptziel dieses Plans ist die Reduzierung der Treibhausgas-Emissionen, die durch die Lebensmittelversorgung der Stadt verursacht werden.

Der **Plan sieht vor, dass 100 Prozent der in Paris servierten Mahlzeiten „nachhaltig“** nach den Kriterien des EGalim sind. Derzeit werden bereits 54 Prozent der Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen „nachhaltig“ zubereitet. Diese definierte Nachhaltigkeit umfasst neben dem Fokus auf ökologische Lebensmittel auch regionale Produkte, die **innerhalb von 250 km von Paris angebaut werden sollen.**

Eine große Herausforderung besteht darin, dass die Landwirtschaft in der Region Paris hinsichtlich Produktion und Wertschöpfungsketten noch nicht im erforderlichen Umfang liefern kann. Daher wurde das Projekt „AgriParis Seine“ ins Leben gerufen. Hierbei werden nachhaltige Lieferketten aufgebaut, die den Zugang zu Gemeinschaftsverpflegung, die Schaffung lokaler Lebensmitteleinheiten, die **Logistik für lokale Lebensmittel**, die Ausbildung neuer Landwirte sowie den Zugang zu Land und Finanzmitteln erleichtern.





9. SERVICETEIL

- 9.1 Studien und Daten zum deutschen AHV-Markt
- 9.2 Leitfäden und Ratgeber
- 9.3 Politische Strategien und Beschlüsse
- 9.4 Rechtlicher Rahmen und Förderinstrumente
- 9.5 Argumente für Bio und Hintergrundwissen
- 9.6 Ansprechpartner, Anlaufstellen und weiterführende Adressen

9. SERVICETEIL

Hier stellen wir Ihnen viele weiterführende Quellen und Adressen zur Verfügung. Die Sammlung ist zur besseren Übersichtlichkeit in Anlehnung an den Aufbau des Leitfadens nach Themenblöcken geordnet.

Alle Internet-Links zu diesen Quellen finden Sie gesammelt unter www.biostaedte.de/leitfaden

9.1 Studien und Daten zum deutschen AHV-Markt

Branchenübersicht

Artikel der Fachzeitschrift „Ernährungsumschau“ mit einem Überblick über sämtliche Themen der Gemeinschaftsverpflegung z.B. Definition relevanter Begrifflichkeiten.

Jahresbericht der deutschen Ernährungsindustrie

Jahresbericht der BVE - Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (2024) für das Jahr mit interessanten Zahlen zur deutschen Ernährungsindustrie und AHV

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten, in den letzten Jahren veröffentlichten Leitfäden wurden ausgewertet und im Bio-Städte Leitfaden berücksichtigt. Dieser enthält damit alle wichtigen Informationen aus diesen Publikationen und bietet so den Vorteil einer aktuellen Zusammenfassung und Bewertung.

Tabelle 6: Zusammenfassung relevanter Leitfäden

Titel des Leitfadens Herausgeber/ Verfasser Jahr der Publikation	Inhalt / kurze Zusammenfassung zu Bio, Regio, Vergabeaspekte, nachhaltige Beschaffung	Fehlende Aspekte (was wird nicht angesprochen)
Musterleistungsbild Sachsen Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft, 2021	Arbeitshilfe für die Vergabe von Verpflegungs- leistungen. Zielgruppe: Vergabestellen und Träger der öffentliche Hand. Schwerpunkt nachhaltige und gesunde Ernäh- rung in der Gemeinschaftsverpflegung durch den vermehrten Einsatz regionaler und Bio- regionaler Produkte. Ziele: Umweltschutz, regionale Wertschöpfung und Gesundheitsförderung.	Fokus allein auf Vergabe und Beschaffung.
Hessen - nachhaltige Beschaffung Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2022	Leitfaden für Ausschreibung von Verpflegungs- leistungen für öffentliche Einrichtungen. Tipps zur Implementierung regionaler, saisonaler und biologischer Lebensmittel, Nachhaltigkeits- kriterien sowie Formulierungsbeispiele. Spricht konkret jene an, die in die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen involviert sind. Sinnvoll aber auch für alle anderen Beteiligten der Lebensmittelbeschaffung in der Gemein- schaftsverpflegung.	Schwerpunkt auf regionaler, saisona- ler und biologischer Ernährung. Einsatz bzw. Förderung von Bio über Beschaffung hinaus sowie Praxisbei- spiele fehlen.
KErn - Vergabe von Verpflegungsleistungen Kompetenzzentrum für Ernäh- rung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), 2022	Qualitätsstandards zur Vergabe von Verpfle- gungsleistungen; stellt den Prozess der Vergabe dar, auf Basis rechtlicher Grundlagen und unter Berücksichtigung von Vergabegrundsätzen wie Wettbewerb, Transparenz und Gleichberechtig- ung. Erläutert den Aufbau der Vergabeunterlagen sowie Bewertungskriterien (z. B. Qualität). Ist allgemein gehalten, Formulierungsbeispiele beziehen sich auf die Implementierung sozialer und umweltbezogener Aspekte.	Fokus auf Vergabeaspekte. Wahl der Lebensmittel (Bio, regio, Nachhaltigkeit) wird nur in Beispi- elen erwähnt und spielt eine weniger große Rolle als im Leitfaden „Hessen - nachhaltige Beschaffung“.
Umweltbundesamt - Besser Essen in Kantinen Umweltbundesamt, 2022	Wegweiser für Entscheidungsträger in der Be- triebs- und Hochschulgastronomie mit dem Ziel, die Gemeinschaftsverpflegung umweltverträglich und gesundheitsfördernd zu gestalten. Zeigt ökologische und gesundheitliche Folgen derzeitiger Ernährungsmuster auf. Die Planetary Health Diet dient als Konzept für die Transformation in beiden Bereichen. Ziel ist ein pflanzenbasierter und ausgewogener Speiseplan aus ökologisch und saisonal-regional erzeugten Produkten.	Auf Vergabeaspekte wird nicht einge- gangen, dafür gibt es Ansatzpunkte für nachhaltige Veränderungen. Sehr theoretisch.
Kommunale Instrumente für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft Institut für Umweltsozialwissen- schaften und Geographie, Universität Freiburg, 2023	Beinhaltet Ansatzpunkte zur Förderung der nachhaltigen Ernährungswirtschaft auf kom- munaler Ebene. Richtet sich an Beteiligte der Kommunalverwaltungen, liefert mit Hilfe von 15 Instrumenten in den Bereichen Regulierung, Ökonomie, Kooperation und Information Ansätze für Veränderungen.	Deckt ein breites Themenspektrum ab, geht allerdings nicht im Detail auf die einzelnen Bereiche ein. Theoretischer Schwerpunkt, wenig Verknüpfung mit der Praxis.
Dein Handabdruck für die Agrar- und Ernährungswende Germanwatch e.V., 2021	Behandelt die Auswirkungen des Klimawandels und der Ernährung auf die Umwelt und zeigt, wie ein global nachhaltiger Speiseplan in Form der Planetary Health Diet aussehen könnte. Der Fokus liegt auf Bio, regional und pflanzenba- sierten Produkten. Liefert Beispiele für erfolgreiche Projekte, Handlungsoptionen, Tipps und Methoden zur Umsetzung eigener Initiativen.	Vergabe und rechtliche Aspekte werden nicht erwähnt, Fokus liegt auf der Förderung von Initiativen Sehr theoretisch, wenige Bezug zur Praxis & Praxisbeispiele
Bio Bitte-Materialien BÖLN, 2023	Dieses Projekt vermittelt Wissen zur Bio- Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen mit dem Ziel, den Bio-Anteil zu erhöhen. Richtet sich an Entscheidungsträger aus Politik und Verwal- tung, Vergabestellen, Betriebs- und Küchenlei- tungen und Catering-Unternehmen.	Zielt auf Bio und Bio in der Praxis, liefert aber keine expliziten Informati- onen zu den restlichen Aspekten.

9.2 Leitfäden und Ratgeber

Arbeitshilfe für nachhaltige kommunale Beschaffung

Informationen für eine nachhaltige und sozialverträgliche öffentliche Beschaffung (nicht nur im Bereich AHV).

Herausgeber: Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

Einführung von Frisch-/Mischküche mit biologischen und regionalen Lebensmitteln

Leitfaden, der bei der Einführung einer Frischküche in der Kita unterstützt. Einige Elemente sind auch auf andere Bereiche übertragbar.

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg

Voraussetzungen für die Frischeküche

Kompakte Übersicht über die Voraussetzungen einer Frischeküche in Kita und Schule

Herausgeber: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, 2023

Vor- und Nachteile der Verpflegungssysteme

Übersicht der Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Verpflegungssysteme (Cook & Serve / Hold / Chill / Freeze).

Herausgeber: KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Leitfaden für eine Agrar- und Ernährungswende

Guide mit Inspirationen und Ideen für eine Ernährungs- und Agrarwende.

Herausgeber: Germanwatch e.V.

9.3 Politische Strategien und Beschlüsse

Bio-Strategie 2023

Nationale Strategie des Bundes zur Ausweitung des Bio-Anteils auf 30 Prozent Bio bis 2023.

Quelle: BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Ernährungsstrategie der Bundesregierung

Ernährungsstrategie des Bundes für eine gesunde und nachhaltige Ernährung inklusive der politischen Ziele und Maßnahmen zur Umsetzung.

Quelle: BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie

Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie des Bundes zur Erreichung der Zielvereinbarungen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung.

Quelle: Bundesregierung

Überblick der Nachhaltigkeitsstrategien der Bundesländer

Die Nachhaltigkeitsstrategien der Bundesländer sind auf einer Online-Plattform des Statistischen Bundesamtes zusammengestellt:

<https://dns-indikatoren.de/laender>

Überblick der Ernährungsstrategien der Bundesländer

Einige Bundesländer verfolgen inzwischen eigene Ernährungsstrategien, die auch Ziele für Bio in der Gemeinschaftsverpflegung formulieren.

Baden-Württemberg:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie-bw

Berlin:

www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/handlungsfelder

Brandenburg:

msgiv.brandenburg.de/msgiv/de/ernaehrungsstrategie-land-brandenburg

Hessen:

www.landwirtschaft.hessen.de/ernaehrung-lebensmittelwertschaetzung/ernaehrungsstrategie

Niedersachsen:

www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de

9.4 Rechtlicher Rahmen und Förderinstrumente

9.4.1 Regeln und Vorschriften für die öffentliche Vergabe

Übersicht über die aktuell geltenden Regeln und Vorschriften im Vergaberecht

Quelle: Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz.

www.bmwk.de/Redaktion/DE/Artikel/Wirtschaft/vergabe-uebersicht-und-rechtsgrundlagen.html

Schwellenwerte für Aufträge und Dienstleistungskonzessionen

Übersicht der aktuell geltenden Schwellenwerte für nationale bzw. EU-weite Ausschreibungen für Aufträge und Dienstleistungskonzession

Quelle: Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz

Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen

Das für Vergabeverfahren wichtige Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkung

Quelle: Bundesministerium der Justiz

www.gesetze-im-internet.de/gwb

Konzessionsvergabeverordnung

Gesamte Verordnung über die Vergabe von Konzessionen

Quelle: Bundesministerium der Justiz

www.gesetze-im-internet.de/konzvgv

9.4.2 Orientierungshilfen zum Thema nachhaltige Beschaffung

Einkaufsleitlinien des Deutschen Studierendenwerks

Für Einkaufsentscheidungen und Qualitätsaspekte hat das Deutsche Studierendenwerk bereits 2011 neun Lebensmittel-Leitlinien verabschiedet, die alle relevanten Siegel und Zertifikate berücksichtigen.

Quelle: Deutsches Studierendenwerk

Rechtlicher Rahmen zur lohnsteuerlichen Behandlung von unentgeltlichen oder verbilligten Mahlzeiten

Verordnung zur Änderung der Sozialversicherungs-entgeltverordnung zum Umgang mit den amtlichen Sachbezugswerten für Mahlzeiten, die unentgeltlich / verbilligt an Arbeitnehmer ausgegeben werden.

Quelle: Bundesministerium der Finanzen

Nachhaltige, strategische Beschaffung

Informationen rund um das Thema nachhaltige Beschaffung bei öffentlichen Auftraggebern.

Quelle: Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz

Kriterien für die Vergabe des Umweltzeichens blauer Engel

Rechtliche Grundlagen zur Nutzung des Umweltzeichens blauer Engel bei Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb

Quelle: Umweltbundesamt Blauer Engel

www.blauer-engel.de

Schutz von geografischen Angaben und Namen traditioneller Spezialitäten

Kompakte Informationen über registrierte geografische Angaben und traditionelle Spezialitäten mit entsprechenden Beispielen.

Quelle: BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

9.4.3 Informationen zur Bio-Zertifizierung und neuen Bio-AHVV

Allgemeine Informationen zur Bio-Zertifizierung

Allgemeine Informationen sowie häufige Fragen und Antworten zur Bio-Zertifizierung.

Quelle: Informationsportal oekolandbau.de

Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung

Die Bio-AHV im Originaltext: 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).

Quelle: Bundesministerium der Justiz

Informationen zur Bio-Zertifizierung und der neuen Bio-AHV

Der Leitfaden ist Teil der Unterstützungsmaßnahmen des vom BMEL im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) geförderten F&E-Projektes „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV! Entwicklung von Maßnahmen zum Abbau von Hemmnissen für die Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung“.

Herausgeber: a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung leicht gemacht

Kompakte Broschüre mit den wichtigsten Infos zur Bio-Zertifizierung, der neuen Bio-AHV und den Bio-AHV-Kennzeichen.

Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

9.4.4 Muster/Textbausteine für Ausschreibungen/Leistungsbeschreibungen**Musterunterlagen Konzessionsvertrag und ergänzende Leistungen (Hamburg)**

Beschreibung: Muster eines Vertrags über eine Dienstleistungskonzession für Mittagsverpflegung in Schulen sowie ergänzende Leistungen.

Herausgeber: Freie und Hansestadt Hamburg

Musterunterlagen Konzessionsvertrag und Leistungsbeschreibung

Muster eines Konzessionsvertrags für Kantinen mit zusätzlicher Catering-Leistung sowie Muster für die Leistungsbeschreibung für die Verpflegung
Herausgeber: Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Musterunterlagen Leistungsbeschreibung (Stadt Regensburg)

Übersichtliche Musterunterlagen der Stadt Regensburg für die Leistungsbeschreibung mit Formulierungsvorschlägen und hilfreichen Anlagen.

Leistungsbeschreibung für Vergaben in der Gemeinschaftsverpflegung:

Online-Anwendung zur Unterstützung öffentlicher Vergabestellen, mit Textbausteinen und Tipps zum Vergabeprozess; Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (2023)

9.5 Argumente für Bio und Hintergrundwissen**Kompakte Übersicht über Argumente für Bio-Lebensmittel in Kommunen**

Übersicht über die Argumente für den kommunalen Einsatz von Bio-Lebensmitteln.

Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/BioBitte_Infoblatt_Bio-Argumente_201113_V2_002.pdf

Warum sind Bio-Lebensmittel teurer?

Kurzübersicht über die Gründe für den Mehrpreis bei Bio-Lebensmitteln.

Quelle: oekolandbau.de



Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft

Ausführlicher Report zum aktuellen Wissensstand über die Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft.

Herausgeber: Johann Heinrich von Thünen-Institut

Argumentationsleitfadens zum Ökologischen Landbau

Dieser Leitfaden liefert Fakten und Antworten auf wichtige Fragen zum ökologischen Landbau.

Quelle: Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft.

Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des ökologischen Landbaus

Kompakter Bericht zum aktuellen Wissensstand über die Leistungen des ökologischen Landbaus für die Umwelt mit konkreten Schlussfolgerungen für die einzelnen Themenschwerpunkte.

Quelle: FiBL - Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Studie zum Beitrag des Ökolandbaus zum Klimaschutz

Auf einigen Pilotbetrieben wurde untersucht, welchen Betrag der Ökolandbau zum Klimaschutz leistet (Pressemitteilung mit Link zur kompletten Studie).

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Pressemitteilung zur Förderung der AHV

Übersicht über die Förderangebote des BMEL im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung (Stand Nov. 2022).

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Studie zu Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus

Wissenschaftliche Untersuchung über die positiven Einflüsse von Bio-Anbau auf Klima und Umwelt
Quelle: Weihenstephaner Schriften Ökologischer Landbau und Pflanzenbausysteme

Planetare Belastungsgrenzen

Gut verständliche Übersicht über das Konzept der planetaren Belastungsgrenzen.

Quelle: Helmholtz-Klima-Initiative

Studie zum ökologischen Fußabdruck von Lebensmitteln und Gerichten

Ergebnisse einer Studie zum ökologischen Fußabdruck von Lebensmitteln und Gerichten inklusive übersichtlicher Informationen zum CO₂-Fußabdruck.

Quelle: Institut für Energie- und Umweltforschung.

9.6 Ansprechpartner, Anlaufstellen und weiterführende Adressen

Wichtige Ansprechpartner zum Thema Bio in Kommunen

Bio-Städte-Netzwerk und Öko-Modellregionen (ÖMR) / Bio-Musterregionen

Förderung der ökologischen Landwirtschaft sowie regionaler Bio-Wertschöpfungsketten; Unterstützung bei der Beschaffung von regionalen Bio-Produkten vor Ort.

Kontakt: www.biostaedte.de

Übersicht aller Öko-Modellregionen / Bio-Musterregionen:

Kontakt: www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/aktiv-werden/oeko-modellregionen

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)

Interessensvertretung der ökologischen Lebensmittelwirtschaft gegenüber Politik und Gesellschaft. Liefert allgemeine Informationen zum Thema Bio in der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere zur aktuellen Gesetzgebung und Bio-Zertifizierung.

Kontakt: www.boelw.de

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Informationen über die aktuelle Gesetzgebung und Zertifizierungsmodalitäten in der AHV, Förderprogramme, Beratungs- Schulungs- und Fortbildungsmöglichkeiten für Küchenpersonal.

Kontakt: www.bmel.de

Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL)

Förderung des Ausbaus der ökologischen Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft. Breites Informations- und Weiterbildungsangebot, beispielsweise durch die Informationsinitiativen „Bio kann jeder“ oder „BioBitte: Mehr Bio in öffentlichen Küchen“.

Kontakte: www.bmel.de und www.oekolandbau.de

Öko-Anbauverbände

Diese Verbände können bei der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung unterstützen.

Kontakte:

Bioland: www.bioland.de/gastronomie

Naturland: www.naturland.de

Demeter: www.demeter.de

Öko-Kontrollstellen

Sie kontrollieren und zertifizieren AHV-Einrichtungen und ermöglichen somit eine Bio-Auslobung und sie liefern Informationen um das Thema Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung.

Eine Übersicht aller in Deutschland zugelassenen

Öko-Kontrollstellen findet sich hier:

www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen

bzw. aller Bio-Unternehmen hier:

www.oeko-kontrollstellen.de/

Auftragsberatungsstellen in den Bundesländern

Behandelt Fragen des öffentlichen Auftragswesens für öffentliche Auftraggeber, Unternehmen und Interessenvertreter.

Kontakt: Ein Überblick der Auftragsberatungsstellen findet sich unter:

ausschreibungen.staatsanzeiger.de/

auftragnehmer/auftragsberatungsstellen

Zentrales Portal für nachhaltige Beschaffung

Die Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung liefert Informationen über Gesetze, Regelungen, Leitfäden und Beispiele zur nachhaltigen Beschaffung von öffentlichen Auftraggebern auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene:

www.bescha.bund.de

Kontakt: nachhaltigkeit@bescha.bund.de

Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Ein breites Angebot zu den Themen Kita- und Schulverpflegung, Beratungs- und Schulungsangeboten sowie der DGE-Zertifizierung, mit Speisenanbieterdatenbank.

Kontakt: www.nqz.de/vernetzungsstellen

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

Qualifizierungsmaßnahmen für verschiedene Fachkreise wie Verpflegungs- und Lehrpersonal, Träger, pädagogisches Personal sowie Organisation von Fachkongressen.

Kontakt: www.nqz.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die DGE-Qualitätsstandards unterstützen Verantwortliche in Kindertageseinrichtungen und Schulen beim Angebot einer ausgewogenen Verpflegung. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt der Verein Qualitätsstandards, die als Orientierung für das Erstellen von Speiseplänen dienen können.

Kontakt: www.dge.de

Kompass Nachhaltigkeit

Umfangreiche (unverbindliche) Informationen zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung: Gütezeichen, Ausschreibungsbeispiele und Anbieter.

Kontakt: www.kompass-nachhaltigkeit.de

Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE)

Basisinformationen zur Bio-Zertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“.

Kontakt: www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung

Regionalportale wie z. B. „Regionales Sachsen“ oder „Regionales Bayern“

Einige Portale bieten u. a. Datenbanken für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, bei der auch nach Bio-Produkten und Bio-Lieferanten gesucht werden kann.

Beispiele:

Bayern: www.regionales-bayern.de

Sachsen: www.regionales.sachsen.de

Initiative BioBitte

Die Initiative BioBitte fördert die Steigerung des Bio-Anteils im Bereich AHV und richtet sich an politische Akteure, Vergabeverantwortliche und Küchenleitungen. Weiterbildungsangebote, Praxisbeispiele und Anleitungen bietet das Portal

www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund

EU Projekt SchoolFood4Change

Ziel des Projektes ist es, das Essen an Kitas und Schulen nicht nur lecker und gesund, sondern auch nachhaltig zu gestalten. Es geht dabei auch um eine nachhaltige Beschaffung sowie der Integration von Ernährungsbildung auf allen Ebenen der Bildungsarbeit von Kitas und Schulen. SchoolFood4Change setzt auf drei Ebenen an: auf Ebene der Stadt, der Schule und der Kantine bzw. (Schul)küche.

www.schoolfood4change.eu/de

Verbände

In der Mitgliederliste des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft finden sich Kontaktdaten der Verbände.

www.boelw.de/ueber-uns/mitglieder/

Von diesen Seiten aus gelangen Sie auch zu den einzelnen Landesverbänden.

Bio-Lieferanten

Auf www.oekolandbau.de finden sich eine Vielzahl an Internetangeboten für die Suche nach dem passenden Lieferanten.

www.oekolandbau.de/verarbeitung/einkauf/lieferunternehmen



