



Mehr Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung trotz Vergaberecht

So kann es klappen!

Ansatzpunkte für mehr Regionalität auf den Kantinenspeiseplänen

Mehr Regionalität auf dem Speiseplan ist ein oft formulierter Wunsch. Vergaberechtlich ist das jedoch meistens problematisch, denn hier ist das Vergaberecht sehr strikt: In der Leistungsbeschreibung darf nicht auf eine bestimmte Herkunft oder einen bestimmten Ursprung der Lebensmittel verwiesen werden. Damit ist die Forderung nach regionalen Lieferanten unzulässig, unabhängig von der Größe der Region und angrenzenden Gebieten.

Dennoch gibt es einige spannende Ansatzpunkte, Erzeugnisse regionaler Lieferanten verstärkt im Vergabeverfahren zu berücksichtigen, ohne das Vergaberecht zu verletzen.

Saisonalität als Ausschreibekriterium

Öffentliche Auftraggeber dürfen den Aspekt der Saisonalität in der Leistungsbeschreibung fordern und bei den Zuschlagskriterien berücksichtigen. Wenn Nahrungsmittel nach einem regionalspezifischen Saisonkalender verarbeitet werden müssen, erhöht sich aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen des Verpflegungsdienstleisters die Wahrscheinlichkeit, dass regionale Lebensmittel verwendet werden. Durch das Anfügen eines regionalspezifischen Saisonkalenders können regionale Erzeugnisse in die Speisepläne aufgenommen werden.

Es besteht auch die Möglichkeit einen eigenen Saisonkalender zu entwickeln, in dem gezielt nur die erwünschten Nahrungsmittel mit dem/n Monat/en mit großem Angebot aus heimischem Anbau aufgeführt sind. Der im Rahmen des Tag-der-Regionen entstandene [Tag der Regionen - Saisonkalender](#) kann hier zum Beispiel als Unterstützung dienen.

Maximale Warmhaltezeiten als Argument für kurze regionale Wege

Zulässig ist es auch im Bereich der Warmverpflegung maximale Warmhaltezeiten der Mahlzeiten für entsprechend kürzere Transportwege vorzugeben und dadurch Versorger und Caterer aus der Region mit verarbeiteten heimischen Obst und Gemüse zu gewinnen.

Bildungsaspekt Regionalität

Ein weiterer Ansatz für mehr Regionalität im Vergabeverfahren ist die Forderung, Schüler*innen und Kindergartenkindern der Besuch von regionalen Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben der Lebensmittel ihrer Mittagsverpflegung zu ermöglichen. Die Anreise zu den einzelnen Betrieben muss innerhalb eines zumutbaren Zeitfensters möglich sein, und dient zusätzlich der oft gewünschten Ernährungsbildung im Kindes- und Jugendalter.

Weitere Informationen rund um regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung finden sich hier auf der Website der Regionalbewegung:

<https://www.regionalbewegung.de/projekte/kantine-sucht-region/>

Kontakt:

Florian Krommer
Bundesverband der Regionalbewegung e.V.
Projekt: Kantine sucht Region
Hindenburgstraße 1191
91555 Feuchtwangen
T: 09852 - 13 81
Email: krommer@regionalbewegung.de