



Feuchtwangen, den 15.02.2023

## Handreichung

### **Mehr regionale Lebensmittel, Nachhaltigkeit und Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung im Einklang mit dem Vergaberecht. So kann es klappen!**

#### **Qualitätskriterien für mehr Regionalität**

Mehr Regionalität auf dem Speiseplan ist ein oft formulierter Wunsch. Vergaberechtlich ist das bei öffentlichen Verpflegungseinrichtungen 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 in öffentlichen Ausschreibungen die Forderung nach regionalen Lieferanten unzulässig, unabhängig von der Größe der Region und angrenzenden Gebieten.

Dennoch gibt es mögliche Kriterien, Erzeugnisse regionaler Lieferanten verstärkt im Vergabeverfahren zu berücksichtigen, ohne das Vergaberecht zu verletzen. Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien können gezielt als Mindest- und Zuschlagskriterien bereits im Vorfeld der Ausschreibung für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen festgelegt werden. Ein erhöhter Einsatz regionaler Lebensmittel in öffentlichen Kantinen, sowie in der Kita- und Schulverpflegung ist somit möglich.

Die Gewichtung und Bewertungsmaßstäbe für die im Folgenden aufgeführten Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien sind im Vorhinein festzulegen:

### **Saisonalität als Ausschreibekriterium**

Öffentliche Auftraggeber dürfen den Aspekt der Saisonalität in der Leistungsbeschreibung fordern und bei den Zuschlagskriterien berücksichtigen. Das Vorgeben eines regionalspezifischen Saisonkalenders in der Leistungsbeschreibung kann bewirken, dass regionale Erzeugnisse verstärkt in die Speisepläne mit aufgenommen werden und letztendlich für Abwechslungsreichtum und Frischevielfalt sorgen. Der im Rahmen des Tag-der-Regionen entstandene [Tag der Regionen - Saisonkalender](#) kann hier als Unterstützung dienen.

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.

### **Maximale Warmhaltezeiten als Argument für kurze regionale Wege**

Im Bereich der Heißverpflegung ist es zulässig zu fordern, dass die Warmhaltezeit der Mahlzeiten unter der maximal zulässigen Warmhaltezeit von drei Stunden liegt. Damit werden indirekt entsprechend kürzere Transportwege vorgegeben und es können dadurch leichter Versorger und Caterer aus der Region mit verarbeiteten regionalen Produkten gewonnen werden.

### **Bildungsaspekt Regionalität**

Ein weiterer Ansatz für mehr Regionalität im Vergabeverfahren ist die Forderung nach einer effektiven und altersangemessenen Vermittlung der Bedeutung gesunder und wertvoller Mahlzeiten. Betriebsbesichtigungen bei regionalen Erzeugern und Verarbeitern der eingesetzten Lebensmittel müssen so ermöglicht werden. Die Anreise zu den Betrieben muss innerhalb eines zumutbaren Zeitfensters möglich sein.

### **Weitere Nachhaltigkeitsaspekte**

Neben den angesprochenen Qualitätskriterien können zusätzlich noch weitere Nachhaltigkeitsaspekte für eine Auftragsausführung formuliert und in die Leistungsbeschreibung integriert werden:

### **Festlegung eines Bio-Anteils**

Die Festlegung eines Bio-Anteils am Gesamtwareneinsatz führt zu einer Erhöhung qualitativer Erzeugnisse in den Kantinen. Wenn eine Markterkundung in Vorbereitung der Leistungsschreibung ergeben hat, dass ein gewünschter Bio-Anteil in der Region nicht durchsetzbar ist, kann eine stufenweise Steigerung des Bio-Anteils erwogen werden. Diese Erhöhung kann womöglich bewirken, dass sich regional starke und stabile Wertschöpfungsketten aufbauen („strukturierender Effekt“) und gleichzeitig positiven Einfluss auf das Entstehen starker Nahversorgerregionen haben.

### **Fairtrade - Kennzeichnung**

Die Verwendung von fair gehandelten Produkten kann als sozialer und ökologischer Aspekt bei der Auftragsvergabe berücksichtigt und in der Leistungsbeschreibung explizit gefordert werden: Produkte, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut und verarbeitet werden und in der Leistungsbeschreibung gefordert werden, müssen als Fairtrade-Produkte zertifiziert und gekennzeichnet sein. So wird gewährleistet, dass nur Erzeugnisse unter fair angebauten und gehandelten Bedingungen verwendet werden, die entsprechend rückverfolgbar sind. Eine regionale Herstellung im jeweiligen Land kann sich positiv auf lokale Wirtschaftsstrukturen im Ursprungsland der Produkte auswirken.

### **Aspekt Tierwohl**

In den Vergabekriterien kann formuliert werden, dass Fleisch aus artgerechter, umwelt- und klimafreundlicher Tierhaltung stammen muss. Eine Berücksichtigung der EU-Öko-Verordnung, die deutlich höhere Anforderungen als die gesetzlichen Bestimmungen an die Tierhalter und Tierhalterinnen stellt, sollte vorgeschrieben werden. Zusätzlich sollte das Fleisch aus einer über den Tierwohlstandards entsprechenden Tierhaltung stammen.

### **Vermeidung von Verpackungsmüll**

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sollte bei der Beschaffung der Lebensmittel und bei der Ausgabe der Mahlzeiten Verpackungsmüll vermieden werden. In der Leistungsbeschreibung lässt sich beispielsweise festlegen, dass Einzelverpackungen, wie Fertigdesserts und Menüschilder aus Aluminium, nicht verwendet werden dürfen. Zusätzlich kann als Nachhaltigkeitsparameter in der Leistungsbeschreibung ein Wertungssystem zur Lebensmittelnutzung mit geringem Müllaufkommen hinterlegt werden. Kurze Transportwege können dabei ein aufwendiges Verpacken der Lebensmittel verhindern und letztendlich auch für mehr Regionalität in Betriebskantinen sorgen.

## Markterkundung und Bedarfsermittlung

Im Vorfeld eines Vergabeverfahrens ist es Verantwortlichen erlaubt, eine ausführliche Markterkundung durchzuführen. Mit potentiellen Anbietern, insbesondere aus dem regionalen Umfeld, kann so ausgelotet und besprochen werden, welche Qualitätsvorgaben für die Verpflegungsleistung in einem Ausschreibungs- und Vergabeprozess überhaupt realistisch sind. Ein reiner Qualitätswettbewerb mit vorher festgelegten Zuschlagskriterien und Wertungsmethoden ohne Markterkundung sowie einer reinen Verankerung des DGE-Qualitätsstandards kann zu deutlich mehr Arbeit im Vergabeprozess führen und bietet tendenziell mehr überregionalen größeren Anbietern Vorteile den Zuschlag zu erhalten.

Empfohlen wird eine ausführliche Markterkundung bereits ein Jahr im Voraus der Vergabe, um zu verhindern, dass sich auf den zeitintensiven Prozess keine Anbieter bewerben. Vergaberechtlich ohne Bedenken ist es möglich, Stakeholder, wie Eltern und Schüler\*innen in finanzielle Fragen oder den gewünschten Bedarf des Speisenangebots mit einzubeziehen, um im Vorfeld Qualitätsstandards zu evaluieren und zu konkretisieren.

Weitere Informationen rund um regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung finden sich 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 11  
91555 Feuchtwangen  
T: 09852 - 13 81  
Email: [krommer@regionalbewegung.de](mailto:krommer@regionalbewegung.de)

### Projektförderer:



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



## Quellen:

In die Handreichung der Regionalbewegung flossen zum einen die Ergebnisse des Verbundforschungsprojekts „Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits - Governance“ (KERNiG) der Universität Freiburg und dem Deutschen Städte- und Gemeindebund (DStGB) mit ein. Dort befasste man sich mit der nachhaltigen Gestaltung der lokalen Ernährungswirtschaft. Dabei kamen der Verpflegung an Schulen und Kindergärten in den Modellkommunen Leutkirch im Allgäu und Waldkirch eine besondere Bedeutung zu. Zum anderen findet die vom Freistaat Sachsen publizierte Arbeitshilfe für Vergabestellen „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung“ ebenso Berücksichtigung wie der vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) und dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten neue „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“. Siegel und Gütezeichen stehen hier nach wie vor an erster Stelle, wenn es um bestimmte Qualitätsmerkmale geht. Der prozessbegleitende Wegweiser hilft dabei, sich im anspruchsvollen Vergaberecht zurechtzufinden und erläutert die juristischen Rahmenbedingungen. Publikationen und Interviews von Prof. Dr. Christopher Zeiss, Rechtswissenschaftler und Vergabeexperte an der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung in NRW, geben zusätzliche Hilfestellungen und Praxisbeispiele, wie regionale Erzeugnisse trotz Vergabeverfahren nachhaltig in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden können.

## Weiterführende Informationen:

- **Kommunen gestalten Ernährung. Neue Handlungsfelder kommunaler Stadtentwicklung.**
- **Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen Arbeitshilfe für Vergabestellen des Freistaats Sachsen**
- **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern**
- **NQZ, Gespräch mit Prof. Dr. Christopher Zeiss, Rechtswissenschaftler**