MEHR BIO IN KOMMUNEN

Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte

Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung
von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen –
Ein Projekt des Netzwerks deutscher Biostädte

IMPRESSUM

Herausgeber:
Netzwerk deutscher Biostädte
c/o Stadt Nürnberg
Referat für Umwelt und Gesundheit
Hauptmarkt 18
90403 Nürnberg
Telefon: 0911 / 231 - 4189
www.biostaedte.de

Autorinnen und Autoren:
Melanie Fülles, Rainer Roehl, Dr. Carola Strassner;
a‘verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR
Andreas Hermann und Dr. Jenny Teufel;
Ökoinstitut e.V.

Redaktion:
Rainer Roehl; a‘verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR
Astrid Engel; Landeshauptstadt München,
Referat für Gesundheit und Umwelt

Gestaltung:
bioculture GmbH

Druck:
Bavaria Druck
100 % Recyclingpapier, zertifiziert mit dem Blauen Engel

Fotos:
Titelseite: Oekolandbau.de/Thomas Stephan, a‘verdis, Archiv Stadt München
Stadt Nürnberg/Christine Dierenbach: S 3
Eleana Hegerich: S. 3, Adobe Stock: S. 10, 24
Oekolandbau.de/Dominic Menzler: S. 14, 43, 64,
Oekolandbau.de/Thomas Stephan: S. 16, 24, 26, 29, 47, 66
Peter Vogel: S. 58, Christian Buck: S. 61, 62
a‘verdis: S. 8, 20, 25, 32, 35, 37, 38, 41, 42, 44, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 57, 59, 60, 67, 69, 70

Der Leitfaden wurde erstellt im Rahmen des Projektes:
„Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen“ der Biostädte Augsburg, Freiburg, Heidelberg, Lauf, München und Nürnberg.
Ansprechpartnerin: Astrid Engel (Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit und Umwelt,
E-Mail: astrid.engel@muenchen.de)

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren:

EPOS BIOPARTNER SÜD
Echt Bio für Großverbraucher

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Biobäckerei Schubert
Einfach immer gutes Brot

BÖLN
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Das Projekt wurde gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Stand: Februar 2017

VORWORT DES HERAUSGEBERS

Eine wachsende Anzahl von Städten und Gemeinden legt Wert auf eine schmackhafte und qualitativ hochwertige Verpflegung in ihren Einrichtungen und bei der Bewirtung ihrer Gäste, ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und vor allen ihrer Kinder und Jugendlichen. Tragen doch Kommunen Verantwortung für die zukunftsfähige Gestaltung der Lebensbedingungen ihrer Bürgerinnen und Bürger. Genau diesen Ansprüchen werden Lebensmittel aus ökologischem Landbau gerecht: Sie werden nicht nur umweltverträglich produziert und schonend verarbeitet, sie sind auch gesund und lecker.

Die Kommunen, die sich im Netzwerk deutscher Bio-Städte zusammengeschlossen haben, haben sich daher zum Ziel gesetzt, den Einsatz von Biolebensmitteln kontinuierlich zu steigern. Darüber hinaus wollen wir möglichst viele andere Städte und Gemeinden motivieren und dabei unterstützen, ebenfalls verstärkt Bio-Produkte zu verwenden.

Als Bio-Städte haben wir seit vielen Jahren Erfahrungen mit der Beschaffung und dem Einsatz von Produkten aus ökologischem Landbau gesammelt. Im Austausch mit anderen Städten und Gemeinden wurde uns klar, dass es viele offene Fragen im Hinblick auf den Bio-Einsatz gibt. Vor diesem Hintergrund entstand das Projekt „Mehr Bio in Kommunen“. Es ging uns darum, alle Themen rund um die Bio-Einführung zusammen zu tragen, gut verständlich aufzubereiten und allen interessierten Kommunen zur Verfügung zu stellen.

Dies ist der erste Leitfaden zum Thema Einsatz von Biolebensmitteln, der sich direkt an Kommunen richtet. Wir wollen damit alle ansprechen, die mit dem Einkauf und dem Einsatz von Verpflegung in einer Kommunen befasst sind – angefangen von den politischen Entscheidungsträgern über Beschaffungsverantwortliche in der Verwaltung bis hin zu Küchenleitungen.

Zusätzlich zu diesem Leitfaden gibt es umfangreiches weiteres Informationsmaterial das Kommunen bei der Bio-Einführung unterstützen soll. Es ist auf der Homepage des Bio-Städtenetzwerks (www.biostaedte.de) zu finden.

An dieser Stelle möchten wir uns herzlich bei dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für die finanzielle Unterstützung bedanken, ohne die die Umsetzung dieses Projekts nicht möglich gewesen wäre.

Wir hoffen, dass Sie in diesem Leitfaden viele hilfreiche Anregungen finden für Ihr Vorhaben, Bio-Lebensmittel in der eigenen Gemeinde einzusetzen – und wünschen uns, dass unser Netzwerk noch stärker wächst als bisher!

Im Namen des Netzwerks deutscher Bio-Städte

Dr. Peter Pluschke
- Sprecher des Bio-Städte-Netzwerks -

Stephanie Jacobs
Referentin für Gesundheit und Umwelt
der Landeshauptstadt München

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT DES HERAUSGEBERS ... 3

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis ... 6

Abkürzungsverzeichnis ... 7

1. EINLEITUNG ... 9

2. DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNGSMARKT IN DEUTSCHLAND ... 11
2.1 Marktstruktur und Marktentwicklung ... 11
2.2 Herausforderungen für gastronomische Dienstleister heute und in Zukunft ... 11
2.3 Besonderheiten für eine Gastronomie in öffentlicher Trägerschaft ... 12
2.4 Besonderheiten verschiedener Verpflegungsanlässe ... 13
2.5 Besonderheiten verschiedener Verpflegungssysteme ... 15

3. BIO-LEBENSMITTEL ALS BAUSTEIN EINER NACHHALTIGEN BESCHAFFUNGSSTRATEGIE ... 17
3.1 Eckpfeiler einer nachhaltigen gastronomischen Dienstleistung ... 17
3.2 Herkunft und Qualität der Lebensmittel als zentrales Handlungsfeld ... 18
3.3 Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln benennen ... 20

4. DER RECHTSRAHMEN FÜR EINE NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG ... 25
4.1 Entwicklungsgeschichte der Berücksichtigung von Umweltkriterien ... 25
4.2 Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze ... 27
4.3 Überblick über die anzuwendenden Vergabevorschriften ... 28

5. NOTWENDIGE SCHRITTE IN POLITIK UND VERWALTUNG ... 33
5.1 Nachhaltige Beschaffung als Managementaufgabe ... 33
5.2 Strategische Planung und politische Beschlüsse ... 33
5.3 Durchführung und Einbettung in das Verwaltungsgeschehen ... 34
5.4 Erfolgskontrolle und Monitoring der Zielerreichung ... 35
5.5 Lernen und Berichten ... 36

6. FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN ... 39
6.1 Bestimmung von Beschaffungsgegenstand, Auftragswert und Vergabeart ... 39
6.2 Anforderungen an die Bietereignung ... 39
6.3 Erstellen der Leistungsbeschreibung ... 41
6.4 Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung ... 43

7. VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN ... 45
7.1 Formulierungsvorschläge für Mindestanforderungen ... **45**
7.1.1 Anforderungen an den Anteil von Bio-Lebensmitteln ... **45**
7.1.2 Anforderungen an den Anteil von Fisch aus nachhaltigem Fischfang ... **45**
7.1.3 Anforderungen an den Anteil von fair gehandelten Produkten ... **46**

7.2 Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln ... **46**
7.2.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: Obst und Gemüse gemäß der Saison ... **46**
7.2.2 Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und Abfallentsorgung ... **46**
7.2.3 Anforderungen hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ... **47**

7.3 Zusätzliche Auftragsdurchführungsklauseln für den Betrieb von Kantinen und anderen langfristigen Cateringdienstleistungen (z. B. Mittagsverpflegung) ... **47**
7.3.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: Reduktion des Fleischkonsums ... **47**
7.3.2 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: zielgruppenorientierte Berücksichtigung von allgemein akzeptierten Nährstoffempfehlungen ... **48**
7.3.3 Kunden-Feedback ... **48**

7.4 Zusätzliche Klauseln für Catering-Dienstleistungen bei Einzelveranstaltungen ... **48**
7.4.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der angebotenen Speisen: Reduktion des Fleischkonsums ... **48**
7.4.2 Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und -entsorgung ... **49**

7.5 Bewertung mit Nutzwertanalyse und Wertungsmatrix ... **49**

8. SCHRITTE ZUR ERFOLGREICHEN EINFÜHRUNG VON BIO-LEBENSMITTELN ... 53
8.1 Gründe für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der eigenen Einrichtung ... **53**
8.2 Entscheidung für den Einsatz und die Menge von Bio-Lebensmitteln treffen ... **54**
8.3 Konzept für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln festlegen ... **54**
8.4 Bio-Lieferanten vergleichen und auswählen ... **55**
8.5 Strategie für die Preisgestaltung finden ... **55**
8.6 Das Bio-Angebot intern und extern kommunizieren ... **56**
8.7 Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln kontrollieren und zertifizieren ... **57**

9. ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA ... 59
9.1 Bio-Erfolge in nicht-kommunalen öffentlichen Einrichtungen ... **59**
9.2 Bio-Erfolge in kommunalen Einrichtungen ... **60**
9.2.1 Beispiele aus Deutschland ... **60**
9.2.2 Beispiele aus Europa ... **62**

INHALTSVERZEICHNIS

10. FAZIT **65**

11. SERVICETEIL **67**
11.1 Literatur und Links **67**
11.1.1 Bücher, Broschüren und Fachbeiträge **67**
11.1.2 Websites **67**
11.1.3 Weiterbildungsangebote **70**

11.2 Adressen **71**
11.2.1 Ministerien und Behörden **71**
11.2.2 Öko-Kontrollstellen **71**
11.2.3 Verbände und andere Multiplikatoren **71**
11.2.4 Bio-Lieferanten **71**

11.3 Beispiele für Ausschreibungstexte, Stadtratsbeschlüsse u.a. **71**

ABBILDUNGS- UND TABELLENVERZEICHNIS

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Außer-Haus-Markt Konsum/Umsatzentwicklung 2014 zu 2015 ..... **12**
Abbildung 2: Ebenen für ökologisch ausgerichtetes Angebot im öffentlichen Bereich **18**
Abbildung 3: Kreislaufwirtschaft im ökologischen Landbau **22**
Abbildung 4: Beipiele für Vorgaben gemäß Berliner Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt **30**
Abbildung 5: Management-Zyklus einer nachhaltigen Beschaffung **34**
Abbildung 6: Fahrplan für das Vergabeverfahren **40**

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bewertung der Verpflegungssysteme **15**
Tabelle 2: Überblick über die Vergabevorschriften ober- und unterhalb der EU-Schwellenwerte **28**
Tabelle 3: Bewertungsschlüssel für die Nutzwertanalyse **49**
Tabelle 4: Rechenbeispiel einer Nutzwertanalyse **50**
Tabelle 5: Zusatzpunkte für den Bio-Lebensmittelanteil **51**

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AG	Aktiengesellschaft
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
AHVM	Außer-Haus-Verpflegungsmarkt
AOK	Allgemeine Ortskrankenkasse
ASC	Aquaculture Stewardship Council
BerlAVG	Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz
BGBl	Bundesgesetzblatt
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BÖLN	Bundesprogramm ökologische Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft
BÖLW	Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft
BVergG	Bundesvergabegesetz
CO_2	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
EuGH	Europäischer Gerichtshof
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
ILO	Internationale Arbeitsorganisation
KiTa	Kindertagesstätte
KNB	Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung
LWL	Landschaftsverband Westfalen-Lippe
MSC	Marine Stewardship Council
QM	Qualitätsmanagement
RNE	Rat für Nachhaltige Entwicklung
VgV	Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge
VOL/A	Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen, Teil A
VOB	Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen
VOF	Vergabeordnung für freiberufliche Leistungen
VwVBU	Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (Berlin)
WWF	World Wide Fund For Nature

1. EINLEITUNG

1. EINLEITUNG

Öffentliche Auftraggeber in Deutschland beschaffen jährlich Produkte, Bau- und Dienstleistungen in einem Umfang von rund 19 Prozent des Bruttoinlandprodukts. Im Jahr 2010 lag das Einkaufsvolumen bei knapp 480 Mrd. Euro, mit jährlich steigender Tendenz.[1] Etwa die Hälfte der Ausgaben entfällt auf Bund und Länder, die andere Hälfte auf Kommunen und Landkreise. Als Großverbraucher verfügt die öffentliche Hand über eine starke Marktmacht, die sie nutzen kann, um nachhaltigere Produkte am Markt zu etablieren und umweltpolitische Ziele oder faire Arbeitsbedingungen zu fördern. Die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen setzt auch ein deutliches Signal in Richtung privater Anbieter[2] und unterstützt deren nachhaltiges Wirtschaften.

Dies gilt auch für den wachsenden Markt gastronomischer Dienstleistungen, z. B. in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und auf Veranstaltungen. Mit einem Umsatzvolumen von gut 70 Mrd. Euro bei 11 Mrd. Besuchen gehört der Außer-Haus-Markt zu den wichtigsten Segmenten der Lebensmittelwirtschaft. Im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel spielt der Einsatz von Bio-Lebensmitteln hier aber noch eine eher kleine Rolle. Nach vorsichtigen Schätzungen[3] machen Bio-Lebensmittel im Außer-Haus-Bereich gerade einmal fünf Prozent des gesamten Bio-Marktes aus. Im Vergleich zu anderen Absatzmärkten ist das Bio-Potenzial für diesen Markt demnach noch sehr groß. Wichtige Gründe für diese zurückhaltende Nachfrage sind die zu geringe aktive Gästenachfrage, die auf den ersten Blick höheren Preise für Bio-Lebensmittel und der im Vergleich zu herkömmlichen Produkten höhere Beschaffungsaufwand. Und schließlich wird die Bio-Zertifizierung von Küchen teilweise als unklar, unflexibel und aufwändig eingeschätzt.[4]

Auch in den öffentlichen Verpflegungseinrichtungen von Bund, Ländern und Kommunen spielen Bio-Lebensmittel trotz zahlreicher erfolgreicher Umsetzungsbeispiele z. B. in den Kommunen, die sich im Netzwerk deutscher Biostädte[5] zusammengeschlossen haben, derzeit eine eher geringe Rolle. Neben den oben genannten Gründen liegt dies möglicherweise auch an der fehlenden Kenntnis, wie die geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen korrekt in öffentlichen Ausschreibungsverfahren umgesetzt werden können und an der fehlenden Erfahrung, wie eine politische Entscheidung für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in einer Kommune konkret herbeigeführt und erfolgreich umgesetzt werden kann.

Der vorliegende Leitfaden beleuchtet die genannten Ursachen und gibt kommunalen Beschafferinnen und Beschaffern eine praxisorientierte Hilfestellung bei der erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln bzw. bei der Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln in ihren Einrichtungen.

1 European Commission (2011): Public procurement indicators 2010. ec.europa.eu/internal_market/publicprocurement/docs/indicators2010_en.pdf
2 Praxisbeispiele, wie nachhaltige Beschaffung derzeit schon umgesetzt wird, sind beispielsweise in den Produktwegweisern, die von der Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg herausgegeben werden, dargestellt.
3 BÖLW (2015): Zahlen. Daten. Fakten. Die Bio-Branche 2015.
4 Nießen, J., Paffe, M. (2010): Außer-Haus-Verpflegung und Bio-Lebensmittel in Deutschland. Trends, Hemmnisse, Chancen. Ergebnisse einer Expertenbefragung. Vita rustica & Vita urbana 4
5 www.biostaedte.de

2. DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNGSMARKT IN DEUTSCHLAND

2.1 Marktstruktur und Marktentwicklung

2.2 Herausforderungen für gastronomische Dienstleister heute und in Zukunft

2.3 Besonderheiten für eine Gastronomie in öffentlicher Trägerschaft

2.4 Besonderheiten verschiedener Verpflegungsanlässe

2. DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNGSMARKT IN DEUTSCHLAND

2.1 Marktstruktur und Marktentwicklung

Der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt (AHVM) in Deutschland ist ein spannender und perspektivenreicher Milliardenmarkt. Gleichwohl ist dieses Segment der Lebensmittel- und Dienstleistungswirtschaft äußerst komplex und sehr heterogen. Die Betriebstypen reichen von der Imbissbude an der Ecke, über die Kantine in der Behörde bis zum Sternerestaurant auf dem Land. Die Größenordnungen bewegen sich von Kindertagesstätten, in denen nur 20 Mittagessen pro Tag ausgegeben werden bis zu Großveranstaltungen mit 20.000 Gästen an einem Abend. Jeder der drei großen Bereiche, Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, hat andere Strukturen, Herausforderungen und Kalkulationsmodelle.

Das Verbraucherpanel Crest online der npdgroup aus Nürnberg ermittelt jedes Jahr die Verbraucherausgaben im Außer-Haus-Markt. 2015 waren dies in Deutschland mehr als 70 Mrd. Euro. Bei diesen Zahlen fehlen allerdings wichtige Bereiche, etwa die Geschäftsnachfrage beim Event-Catering und der Verzehr in Krankenhäusern, Seniorenheimen und Gefängnissen, die häufig als öffentliche Einrichtungen betrieben werden. Gleiches gilt auch für das große Feld der Betriebskantinen in Eigenregie. Hier erlösten 2014 allein die zehn größten Eigenregiebetriebe (darunter Daimler, Siemens und Deutsche Bahn) an 405 Standorten nahezu 580 Mio. Euro. Der Gesamtumsatz im Außer-Haus-Markt dürfte demnach deutlich über 75 Mrd. Euro liegen.

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wachsen die Bereiche Schulverpflegung, bedingt durch den bundesweiten Ausbau der Ganztagsschulen, und die Seniorenverpflegung am stärksten. Besonders viele Essen werden in Studentenwerken, größeren Betriebsrestaurants und Krankenhäusern ausgegeben.

Das Speisenangebot wird derzeit von drei zentralen Trends geprägt: Die Gäste suchen nach Sicherheit (Herkunft & Regionalität), Gesundheit (vegetarische und vegane Angebote, Salate) und Frische (Zubereitung vor dem Gast). Das mit Abstand stärkste Nachfragewachstum haben vegetarische und vegane Speiseangebote. Auf dieser Grundlage werden nicht nur laufend neue Restaurants eröffnet, in der Gemeinschaftsverpflegung verlangen insbesondere jüngere Gäste verstärkt nach vegetarischen Speisen.

2.2 Herausforderungen für gastronomische Dienstleister heute und in Zukunft

Die Diskussionen über Klimawandel und Ressourcenverknappung prägen zunehmend auch das wirtschaftliche Handeln in der Außer-Haus-Verpflegung. Stichworte wie **Green-Hospitality** oder **Klimaschutz mit Messer und Gabel** tauchen nicht nur häufiger in den gastronomischen Fachmedien auf, sondern entwickeln sich zu elementaren Bestandteilen gastronomischer Dienstleistungen.

Hintergrund für diese Entwicklung sind im Wesentlichen globale Herausforderungen, die unsere derzeitige Lebens-, Wirtschafts- und Ernährungsweise in Frage stellen: Klimawandel, Ressourcenverknappung, globaler Süßwassermangel, Biodiversitätsverlust, Entwaldung, Wüstenbildung, demografischer Wandel, Bevölkerungswachstum und die Zunahme von Armut. Erzeugung, Produktion und Handel von und mit Lebensmitteln haben erhebliche Auswirkungen auf die genannten globalen Herausforderungen. Bezogen auf den ökologischen Fußabdruck, einem Indikator für die Berechnung der ökologischen Belastung von Lebensstilen, macht die Ernährung (inkl. Außer-Haus-Verpflegung) eines durchschnittlichen Deutschen einen Anteil von gut einem Drittel[6] aus. Die Verantwor-

6 www.footprint.at/fileadmin/zf/dokumente/Footprint_Deutschland_2008__2_.pdf

tung für Wirtschaft, Ökologie und Gesellschaft ist also sehr groß.

Für die Gemeinschaftsgastronomie in Kitas, Schulen, Betrieben und Krankenhäusern gehört das Thema Gesundheit zu einer weiteren prägenden Herausforderung. Neben der Lebensmittelsicherheit durch eine gute Hygienepraxis geht es dabei um eine ausgewogene Nährstoffversorgung, das Vermeiden unerwünschter Zutaten und ein funktionierendes Allergenmanagement.

Auch die Entstrukturierung unserer Lebensstile stellt gastronomische Anbieter vor große Herausforderungen. Anstelle von drei Mahlzeiten im Kreise der Familie essen Menschen heute zu jeder Zeit und an nahezu jedem Ort. Viele Anbieter von Schulverpflegung leiden unter dieser Entwicklung, denn immer mehr Kinder und Jugendliche empfinden es als nicht zeitgemäß ein Tellergericht im Klassenverband zu sich zu nehmen. Stattdessen ist es angesagt, unterwegs im Kreise der besten Freunde zu „snacken“.

Die Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen zu erkennen und zu bedienen wird nicht einfacher, denn Essen bedeutet eben nicht nur Nahrungsaufnahme sondern entwickelt sich für viele Menschen zu einem wichtigen Teil des persönlichen Lebensstils. Was ich esse und besonders auch das, was ich nicht esse wird immer häufiger Ausdruck einer persönlichen ökologischen, politischen oder ethischen Überzeugung.

2.3 Besonderheiten für eine Gastronomie in öffentlicher Trägerschaft

Die Bedarfe öffentlicher Auftraggeber (z. B. Städte, Gemeinden oder Landkreise) werden in der Regel über öffentliche Auftragsvergaben gedeckt. Dies sind entgeltliche Verträge mit Unternehmen zur Beschaffung von Liefer-, Bau- oder Dienstleistungen. Kaufen öffentliche Auftraggeber Lebensmittel ein oder vergeben Pachtverträge, unterliegen auch diese Aufträge dem Vergaberecht (vgl. Kapitel 4), das heißt, es muss in der Regel eine Ausschreibung stattfinden.

In diesen Fällen richtet sich der Einkaufsprozess oder der Inhalt des Pachtvertrages nach den bereits bei der Formulierung des Ausschreibungstextes definierten Vorgaben. Um sicherzustellen,

Abb.1: Außer-Haus-Markt Konsum/Umsatzentwicklung 2014 zu 2015
Ausgaben in Mrd. € (Veränderung im Vergleich zu 2014 in Klammern)
Quelle: CRESTonline Deutschland, npdgroup deutschland GmbH, Nürnberg

* Hotellerie inkl. Frühstück bei Übernachtung
** inkl. Vending am Arbeits-/Ausbildungsplatz

dass Bio-Lebensmittel berücksichtigt werden, ist es darum sehr wichtig, dieses bereits in einem sehr frühen Stadium, also bei der inhaltlichen Gestaltung der Ausschreibung, zu verankern (vgl. Kap. 6 und 7).

Bewirten Pächter oder Catering-Unternehmen öffentliche Kantinen, regeln die jeweiligen Pachtverträge, wer die verschiedenen Arten der Aufwendungen zu tragen hat. In der Regel werden die Kosten für die Fläche, die Energie, das Wasser, die Entsorgung und für größere Investitionen vom Auftraggeber übernommen, während der Pächter oder Caterer mit dem Verkaufspreis die Kosten für Wareneinsatz, Personal, Verbrauchsgüter und seinen unternehmerischen Gewinn erwirtschaften muss. In einzelnen Fällen wird auch eine Pacht erhoben. Dies kann beispielsweise dann der Fall sein, wenn eine Kantine auch für externe Gäste geöffnet wird. Auch eine Beteiligung der Auftraggeber an den Kosten für kleinere Investitionen (z. B. Geschirr) ist möglich.

Eine weitere Besonderheit ist die Preisbindung für in der Regel zwei Hauptspeisen in öffentlichen Kantinen. Damit soll den Beschäftigten in Ämtern und Behörden ein günstiges Mittagessen ermöglicht werden. Höhere Preise für Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft oder artgerechter Tierhaltung können also nicht über einen höheren Verkaufspreis für diese Essen aufgefangen werden, sondern müssen anders kompensiert werden, um nicht den notwendigen Gewinn zu schmälern. Dies setzt ökologisch motivierte und gastronomisch versierte Betreiber voraus.

Setzen Einrichtungen wie Schulen oder Kindertageseinrichtungen Bio-Lebensmittel ein, ist unter Umständen eine unterstützende interne und externe Kommunikation zum Speisenangebot, unter Hilfestellung der Stadt oder Gemeinde, hilfreich. Dadurch kann unter anderem die Akzeptanz der Verpflegungsleistung gesteigert werden, auf der anderen Seite dokumentiert der öffentliche Auftraggeber bzw. Träger damit seinen eigenen Vorbildcharakter.

2.4 Besonderheiten verschiedener Verpflegungsanlässe

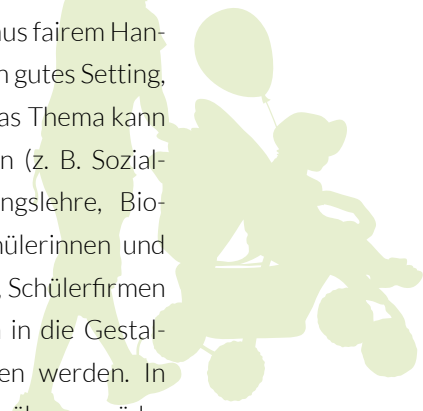
Die Gelegenheiten, bei denen in einer Kommune gastronomische Dienstleistungen angeboten werden, sind vielfältiger als es auf den ersten Blick scheint. Angefangen bei der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen über die Schul-, Kantinen- und Krankenhausverpflegung bis zum Catering bei öffentlichen Anlässen und Festen; überall hier ist es möglich, Bio-Lebensmittel einzusetzen.

Verpflegung in Kindertageseinrichtungen

An dieser Stelle besteht eine gute Möglichkeit, sich sehr früh positiv in das Verpflegungsangebot der Kleinsten einzubringen. Das Ernährungsverhalten von morgen wird bereits in jungen Jahren geprägt. Das Angebot einer vollwertigen, gesunden Bio-Kost kann einen wertvollen Beitrag zur gesunden Entwicklung der Kindergartenkinder einer Kommune darstellen. Viele Eltern wählen bewusst solche Einrichtungen für Ihre Kinder aus, die das Thema Ernährung in Kombination mit Bewegung in ihrem Konzept verankert haben. Viele Einrichtungen werben deshalb offensiv mit einem Bio-Angebot und zeigen damit ihr Verantwortungsbewusstsein für den Nachwuchs.

Verpflegung in Schulen

Das Bio-Angebot in Schulen ist in den letzten Jahren immer mehr ausgeweitet worden. Egal, ob die Bio-Komponenten in der Mensa, der faire Bio-Schokoriegel am Kiosk oder der Bio-Kaffee aus fairem Handel im Lehrerzimmer: Schulen sind ein gutes Setting, um Bio-Lebensmittel einzusetzen. Das Thema kann außerdem in verschiedenen Fächern (z. B. Sozialkunde, Politik, Erdkunde, Ernährungslehre, Biologie) aufgegriffen werden und Schülerinnen und Schüler können durch Mensabeiräte, Schülerfirmen oder andere Arbeitsgemeinschaften in die Gestaltung eines Bio-Angebots einbezogen werden. In Verbindung mit entsprechenden ernährungspädagogischen Angeboten sind Biolebensmittel in Schulen also eine große Chance, um Ernährungsbildung und Ernährungserziehung erlebbar zu gestalten.



Kantinenverpflegung

Viele Städte und Kommunen verfügen über eine eigene Kantine. Hier besteht die Möglichkeit, Verantwortung für eine lebenswerte Umwelt zu übernehmen und gleichzeitig die gesundheitliche Qualität des Verpflegungsangebots für die Beschäftigten zu beeinflussen.

Abb.: Kreislaufwirtschaft im ökologischen Landbau.

Verpflegung in Kliniken und Heimen

Menschen in Krankenhäusern und Seniorenheimen befinden sich in der Regel in besonderen Lebenssituationen, in denen die Ernährung eine wichtige Rolle spielen kann. Trotz enger Budgets ist ein gewisser Bio-Anteil auch in den Großküchen von kommunalen Krankenhäusern und Seniorenheimen umsetzbar. Einige Beispiele finden sich im Informationsportal www.oekolandbau.de.[7]

Verpflegung bei Festen, Tagungen, Kultur- und Sportveranstaltungen

Ob die kleine Vorführung einer kommunalen Musikschule oder das große Volksfest einmal im Jahr, in der Regel werden bei solchen Anlässen Speisen und Getränke angeboten. Feste, Tagungen und andere Veranstaltungen im Kultur- und Sportbereich bieten immer eine gute Gelegenheit, das gastronomische Angebot nachhaltig auszurichten und Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Angebote haben sich inzwischen bei Events überall in Deutschland etabliert.

Tipp: Für alle Bereiche gilt: Werden Bio-Lebensmittel ausgelobt und gewerbsmäßig in Verkehr gebracht, müssen die gastronomischen Einrichtungen am Kontrollverfahren gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen. Weitere ausführliche Informationen dazu finden sich in der Broschüre: „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“[8]. Ausgenommen von der Kontrollpflicht sind Schulen und Kindertagesstätten, die nur für sich selbst kochen und keine anderen Tischgäste bedienen als die eigenen Schul- bzw. Kindergartenkinder.

7 www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/betriebskonzepte/bio-in-krankenhaeusern/biokonzepte-trotz-knapper-budgets/

8 www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-zertifizierung/

2.5 Besonderheiten verschiedener Verpflegungssysteme

Zunächst muss unterschieden werden, ob es sich um eine Küche handelt, die in Eigen- oder Fremdregie bewirtschaftet wird. Des Weiteren gilt es zu unterscheiden, ob es sich um eine Vollverpflegung handelt (z. B. in Krankenhäusern), oder um einzelne Essensangebote (z. B. Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Pausenverpflegung). Und schließlich ist es nicht unerheblich, mit welchem Verpflegungssystem gearbeitet wird.

Der Begriff Verpflegungssystem umfasst alle Aspekte, die am Prozess der Speisenherstellung beteiligt sind. Dazu gehören beispielsweise das Produktionsverfahren, die Betriebs- und Hilfsmittelausstattung sowie das Personal. Zwischen folgenden vier Verpflegungssystemen wird unterschieden: **Frisch- und Mischküche** (frisch kochen vor Ort mit eigener Küche), **Warmverpflegung** (Anlieferung von warm gehaltenem Essen), **Cook & Chill** (Belieferung mit gekühlten Speisen, die in einer Aufbereitungsküche regeneriert werden) und das **Tiefkühlsystem** (Belieferung mit tiefgekühlten Speisen, die in einer Aufbereitungsküche regeneriert werden). Eine Bewertung der verschiedenen Systeme ist nicht einfach und muss verschiedene Aspekte beinhalten. Dazu gehören insbesondere die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie ökologische und wirtschaftliche Aspekte, wie die Höhe der Investitionskosten und die laufenden Betriebskosten (vgl. Tab. 1).

Für die Frisch- und Mischküche sind die Qualifikationsanforderungen an das Personal höher als für die drei anderen Systeme. Die geringsten Anforderungen bestehen bei der Warmverpflegung. Jedes Verpflegungssystem hat seine spezifischen Stärken und Schwächen; diese können zum Teil durch ergänzende Maßnahmen (z. B. frische Salate oder Obst bei Warmverpflegung) ausgeglichen werden. Welches System für eine Einrichtung in Frage kommt, hängt zunächst von der Hauptzielsetzung ab. Dies kann eine höchstmögliche Attraktivität, ausgedrückt in hohen Gästezahlen, oder möglichst niedrige Kosten, etwa Personalkosten, sein. Darüber hinaus sind die gewünschte Angebotsbreite, die räumlichen Gegebenheiten, die personelle Situation sowie das verfügbare Investitionsbudget von Bedeutung. Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Verpflegungssysteme werden, beispielhaft für die Kitaverpflegung, auf der Seite der Initiative Fit Kid dargestellt[9].

Tabelle 1: Bewertung der Verpflegungssysteme

	Ernährungsphysiologische Qualität	Sensorische Qualität	Hygienische Qualität
Frisch- und Mischküche	gut bis sehr gut, abhängig von Rezepturen	gut bis sehr gut	gut, abhängig von der Schulung des Personals
Cook & Chill	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut
Tiefkühlmenüs	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut
Warmverpflegung	gut bis mittelmäßig, auch abhängig vom Transport	gut bis mittelmäßig, abhängig vom Transport	gut, abhängig von der Schulung des Personal

9 www.fitkid-aktion.de/wissenswertes/fuer-kitas/verpflegungssysteme.html

3. BIO-LEBENSMITTEL ALS BAUSTEIN EINER NACHHALTIGEN BESCHAFFUNGSSTRATEGIE

3.1 Eckpfeiler einer nachhaltigen gastronomischen Dienstleistung

3.2 Herkunft und Qualität der Lebensmittel als zentrales Handlungsfeld

3.3 Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln benennen

3. BIO-LEBENSMITTEL ALS BAUSTEIN EINER NACHHALTIGEN BESCHAFFUNGSSTRATEGIE

3.1 Eckpfeiler einer nachhaltigen gastronomischen Dienstleistung

Für jede professionelle Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geht es zukünftig immer mehr darum, die Aspekte „Genuss“ und „Gesundheit“ mit den klassischen Themen einer nachhaltigen Entwicklung (wirtschaftliche, ökologische und soziale Verantwortung) zu einem schlüssigen Ganzen zu verbinden. Daraus ergeben sich fünf zentrale Anforderungen.

Eine zukunftsfähige Gastronomie …

… ist wirtschaftlich für Küche (Pächter, Caterer), Unternehmen (Träger) und Gäste,
… bietet ein attraktives Speisen- und Getränkeangebot, ein angenehmes Umfeld und einen gastorientierten Service,
… fördert die Gesunderhaltung, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Gäste,
… trägt auf allen Prozessstufen zur Schonung der Umwelt bei und
…basiert auf einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Lieferantinnen und Lieferanten.

Zunächst muss die Verpflegungsleistung wirtschaftlich für alle Beteiligten sein. Für den Gastronomen bedeutet das, mit dem Erlös der verkauften Essen Personal zu entlohnen, Waren einzukaufen, die laufenden Betriebskosten zu bezahlen und darüber hinaus mit einem positiven Betriebsergebnis Rücklagen für zukünftige Investitionen zu erwirtschaften.

Bei der Gesundheit ist die Berücksichtigung anerkannter Standards, wie etwa der DGE-Qualitätsstandard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), ebenso wichtig wie die Einhaltung hygienerechtlicher Bestimmungen. Um vom Markt akzeptiert zu werden, spielt die Attraktivität des Speisenangebotes eine große Rolle. Nicht nur in Kindergärten, Schulen und Betriebskantinen gehören der Geschmack und die Optik der angebotenen Speisen zu den wichtigsten Auswahlkriterien. Ein gewisses Maß an Abwechslung und die Erfüllung zielgruppenspezifischer Anforderungen sind weitere wichtige Aspekte.

Durch die in Kapitel 2 beschriebenen globalen Herausforderungen wird ein ökologisch ausgerichtetes Angebot auch im öffentlichen Bereich immer wichtiger. Dabei geht es um zwei zentrale Ebenen:

1. Lebensmittelebene: Speisenplanung und Lebensmitteleinkauf

Im Rahmen der Rezeptgestaltung, Speisenplanung und Einkaufspolitik wird über Menge, Häufigkeit und Qualität der eingesetzten Lebensmittel entschieden. Zwei wichtige Maßnahmen in diesem Zusammenhang sind die deutliche Reduktion des Einsatzes von Fleisch und der verstärkte Einkauf von ökologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln.

2. Technikebene: Ressourcen schonende Prozesse und Geräte

Die Reduktion des Ressourcenverbrauchs (Fläche, Energie, Wasser, Lebensmittel) wird insbesondere durch eine effiziente Gerätetechnik und effektive Prozessabläufe erreicht. Wichtige Maßnahmen in diesem Einflussbereich sind die Umstellung auf Ökostrom und die Reduktion der Lebensmittelabfälle. Über 18 Mio. Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich als Abfall entsorgt, davon gut 18 Prozent in Großküchen und Restaurants[10]. Hier

10 WWF (2015): Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland.

bietet sich ein enormes finanzielles Sparpotenzial – das für eventuelle Mehrausgaben beim Kauf von Bio-Lebensmitteln genutzt werden kann.

Abb.2: Ebenen für ökologisch ausgerichtetes Angebot im öffentlichen Bereich

3.2 Herkunft und Qualität der Lebensmittel als zentrales Handlungsfeld

Aufgrund der Bedeutung und Wirksamkeit des Lebensmitteleinkaufs für eine nachhaltige Verpflegungsleistung hat das Deutsche Studentenwerk 2011 neun Leitlinien für einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf verabschiedet:

1. Bevorzugung von Produkten aus der Region und gemäß der Saison
2. Einkauf von Produkten aus ökologischer Erzeugung
3. Fleisch und Geflügel bevorzugt aus artgerechter Tierhaltung
4. Fisch bevorzugt aus Bestand schonender Fischerei
5. Bevorzugung von Produkten aus fairem Handel
6. Keine kennzeichnungspflichtig gentechnisch veränderten Produkte
7. Kein Fleisch von geklonten Tieren
8. Möglichst keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
9. Bei Auftragsvergabe bevorzugt Mehrwegverpackungen und Mehrwegsysteme bzw. sortenreine Verpackungen

Die Leitlinien berücksichtigen alle derzeit diskutierten Qualitätsaspekte von Lebensmitteln, beinhalten alle relevanten Siegel und Zertifikate und dienen den einzelnen Studentenwerken als Orientierung für zukünftige Einkaufsentscheidungen.[11]

Eine der wichtigsten Möglichkeiten, umweltverträglich zu wirtschaften, bietet der verstärkte Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung. Aus diesem Grund spricht der Rat für Nachhaltige Entwicklung in seinen Empfehlungen für eine nachhaltige Gestaltung der Agrarwende auch vom „Gold-Standard Ökolandbau“[12]. In dem Entwurf der Bundesregierung für die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie[13] wird der ökologische Landbau als „eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform“ beschrieben, deren Erzeugnisse nicht nur von einer wachsenden Zahl von Verbraucherinnen und Verbrauchern wertgeschätzt wird, sondern der aufgrund seiner Prinzipien (z. B. Kreislaufwirtschaft, flächengebundene und besonders tiergerechte Haltung) insbesondere kleineren und mittelgroßen Familienbetrieben eine

11 Die Leitlinien wurden 2014 überarbeitet und werden 2016 in dritter Auflage erscheinen. Sie stehen bisher ausschließlich den 58 Studentenwerken in Deutschland zur Verfügung.
12 RNE (2011): Gold-Standard Ökolandbau. Für eine nachhaltige Gestaltung der Agrarwende. Empfehlungen des Rates für Nachhaltige Entwicklung vom 11. Juli 2011.
13 www.bundesregierung.de/Content/DE/StatischeSeiten/Breg/Nachhaltigkeit/0-Buehne/2016-05-31-text-zum-entwurf-nachhaltigkeitsstrategie.html

Entwicklungsperspektive für die Zukunft bietet. Erklärtes Ziel der Bundesregierung im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie ist es daher, dass der Ökologische Landbau einen Flächenanteil von 20 Prozent der landwirtschaftlichen Gesamtfläche erreicht.

Im Gegensatz zu vielen anderen Qualitätsbeschreibungen ist die Kennzeichnung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln gesetzlich geregelt. Alle als Bio-Lebensmittel gehandelten Waren müssen die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Bio-Lebensmittel, die nach den Kriterien der deutschen ökologischen Anbauverbände (z. B. Demeter, Bioland, Naturland) erzeugt werden, übertreffen diese Anforderungen noch hinsichtlich Umwelt- und Tierschutz. Die Einhaltung der Bio-Standards wird zudem regelmäßig und systematisch kontrolliert.

Bei landwirtschaftlichen Produkten aus Entwicklungs- und Schwellenländern sind die Arbeitsbedingungen, unter denen diese produziert werden, nicht zu vernachlässigen. Durch fairen Handel soll die Existenz von Kleinbauern gesichert und soziale Mindeststandards von Plantagenarbeitern umgesetzt werden. Eine gesetzliche Definition ähnlich den EU-Vorgaben für ökologische Produkte existiert für den fairen Handel nicht. Es gibt jedoch privatrechtliche Regelungen auf internationaler und nationaler Ebene. Eine Bewertung der verschiedenen Siegel hat die Organisation Stiftung Warentest vorgenommen.[14]

Die Gebote für den internationalen fairen Handel wie gegenseitiger Respekt, Verlässlichkeit und faire Preise haben auch für nationale und regionale Lieferpartnerschaften Bedeutung. Durch bereits im Vorfeld verhandelte Konditionen im Vertragsanbau profitieren Anbieter (Landwirte, Produzenten, Verarbeiter) und Abnehmer (Küchen, Händler) gleichermaßen und zu guter Letzt auch die Gäste.

Aus ökologischen und ethischen Gründen ist es außerdem zu empfehlen, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus bestandschonender Fischerei zu beziehen. Auch für eine artgerechte Tierhaltung gibt es bisher keine gesetzliche Regelung. Sie orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen der Tiere und versucht, ihnen den Lebensraum zu schaffen, der ihren angeborenen Eigenschaften und ihrer ursprünglichen Lebensweise entspricht. Wichtige Kriterien sind ein ausreichendes Platzangebot für jedes Tier, voneinander getrennte Bereiche für Fressen und Liegen, ein der Tierart angepasstes Stallklima und ein tiergerechtes Futterangebot. Diese Kriterien sind Teil der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau und werden insbesondere auch durch die Standards der Anbauverbände sicher geregelt.

Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und fairem Handel sind in der Regel zwar vordergründig teurer als konventionell hergestellte Produkte, dennoch ist der Einsatz von Bio-Produkten nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern beispielsweise bei Grundnahrungsmitteln wie Kartoffeln, Gemüse, Reis oder Teigwaren in bestimmten Anteilen auch nahezu kostenneutral realisierbar. Auch das Angebot von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und von Kaffee und Tee aus fairem Handel lässt sich ohne nennenswerte finanzielle Belastungen für den Betrieb und die Gäste einkaufen und anbieten, wenn bestimmte Anpassungen bei der Rezept- und Speisenplangestaltung vorgenommen werden. Ein Ansatz ist die Reduktion der Gesamtmengen an Fleisch- und Fischprodukten. Mit anderen Worten: Weniger häufig Fleischgerichte anbieten, häufiger Speisen mit einem geringen Fleischanteil auf die Karte setzen und die Rohgewichte in den Rezepturen grundsätzlich reduzieren. Dies hat nicht nur ökologische Vorteile, sondern dient auch der Gesundheit der Gäste.[15]

14 www.test.de/Nachhaltigkeitssiegel-Koennen-Verbraucher-Fairtrade-Utz-Co-vertrauen-5007466-0/

15 Weniger Fleisch essen heißt aktiv und wirkungsvoll Klimaschutz zu betreiben. Darüber hinaus ist auch aus gesundheitlichen Gründen eine deutliche Reduktion des Pro-Kopf-Konsums von Fleisch entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu befürworten (vgl. Teufel et al. 2014).

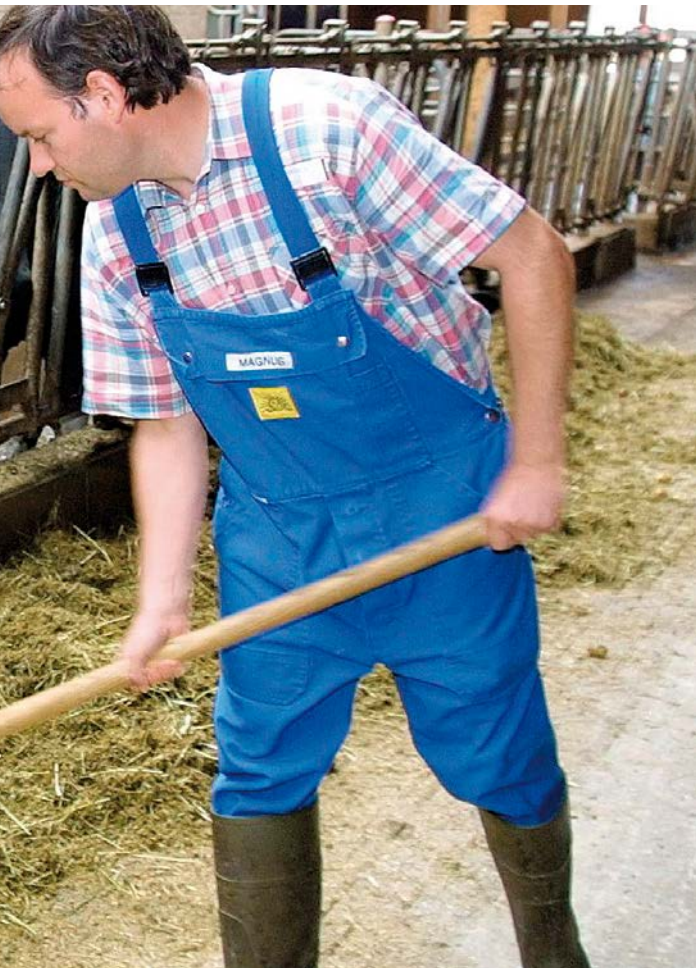
3.3 Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln benennen

Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln berücksichtigt nicht nur das verstärkte Interesse der Gäste nach Herkunft und Qualität von Lebensmitteln, sondern leistet darüber hinaus einen Beitrag zum Klimaschutz, was sich auf die Außendarstellung der Städte und Gemeinden positiv auswirken kann.

Die Produktion von Bio-Lebensmitteln unterscheidet sich in drei großen Bereichen von der sog. konventionellen Produktion: In der Pflanzenproduktion, bei der Tierhaltung und bei der Verarbeitung.

Hinsichtlich der **Tierhaltung** geht der ökologische Landbau von einem geschlossenen Betriebskreislauf aus, bei dem die Anzahl der Tiere, die auf dem Hof gehalten werden, an die Betriebsgröße gekoppelt ist. Somit steht genug Fläche zur Verfügung, um auf der einen Seite Futter anbauen zu können und auf der anderen Seite keine Überdüngung durch zu viel Mist zu verursachen. Pro Hektar Land dürfen beispielsweise zwei Großvieheinheiten (z. B. Kühe) gehalten werden. Der Auslauf ist streng vorgeschrieben und Liegebereiche müssen mit Stroh ausgestattet werden. Zudem wird den Tieren ermöglicht, ihre arttypischen Verhaltensweisen auszuleben: Hühner dürfen picken und Schweine im Stroh wühlen. Der Einsatz von Antibiotika ist eingeschränkt. Das systematische Stutzen von Schnäbeln, das Kupieren von Schwänzen und Ohren sowie das Abschleifen von Zähnen sind im Öko-Landbau verboten.

In der **Pflanzenproduktion** gibt es ebenfalls strenge Richtlinien für Bio-Erzeuger. Der Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel ist nicht erlaubt, stattdessen werden organische Dünger eingesetzt und Leguminosen zur natürlichen Anreicherung des Bodens mit Stickstoff angepflanzt. Statt chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel kommt



eine Vielzahl anderer ökologischer Maßnahmen zur Anwendung. So werden beispielsweise Nützlinge wie Schlupfwespen und Marienkäfer eingesetzt, um Schädlinge auszuschalten. Für die Unkrautvernichtung werden thermische und mechanische Verfahren verwendet. Durch die Wahl robuster Sorten, die an die Bedürfnisse des Standortes angepasst sind, die Förderung der Bodengesundheit und eine vielfältige Fruchtfolge wird Krankheiten vorgebeugt.

Auch in der **Verarbeitung** gibt es deutliche Unterschiede. Im Gegensatz zur konventionellen Verarbeitung, die EU-weit über 300 Zusatzstoffe zulässt, dürfen in Bio-Produkten gemäß EU-Öko-Verordnung nur weniger als 50 Zusatzstoffe zur Anwendung kommen. Die ökologischen Anbauverbände sind hier sogar noch strenger. Künstliche Farbstoffe, synthetische Süßstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker sind verboten. Und Lebensmittelzusatzstoffe sind in Bio-Produkten nur in den Fällen erlaubt, in denen die Lebensmittel ohne diese weder hergestellt noch haltbar gemacht werden können. Gerade im Hinblick auf die Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten und mit Rücksicht auf die Gäste, die auf Zusatzstoffe empfindlich reagieren, kann der Einsatz von Bio-Lebensmitteln also eine Wertsteigerung des Essens bewirken.

Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und einen – im Vergleich zu konventionell wirtschaftenden Landwirten – viel geringeren Einsatz von Stickstoffdünger tragen Bio-Erzeuger zum Schutz des Grundwassers bei. Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, fördern Bio-Landwirte die wichtige Humusbildung in den Böden. Der ökologische Landbau fördert außerdem die Artenvielfalt, sowohl durch die Art und Weise des Wirtschaftens auf den landwirtschaftlichen Flächen als auch durch die (Re-) Kultivierung alter Tierrassen und Gemüsesorten. Die ökologische Landwirtschaft ist somit praktischer Umweltschutz, der beim Anbau der Lebensmittel beginnt.

Und schließlich schont der ökologische Landbau in besonderem Maße unsere Ressourcen und verursacht weniger Emissionen durch CO_2[16]. Ein Grund dafür ist der Verzicht auf energieintensiv produzierten Mineraldünger. Ein weiterer Vorteil für unser Klima liegt in der erhöhten Bindung von CO_2 aus der Atmosphäre durch die Humusanreicherung in ökologisch bewirtschafteten Böden. Zusätzlich können die Böden mehr Wasser aufnehmen, in Gebieten mit erhöhtem Risiko für Überschwemmungen ein nicht zu unterschätzendes Argument.

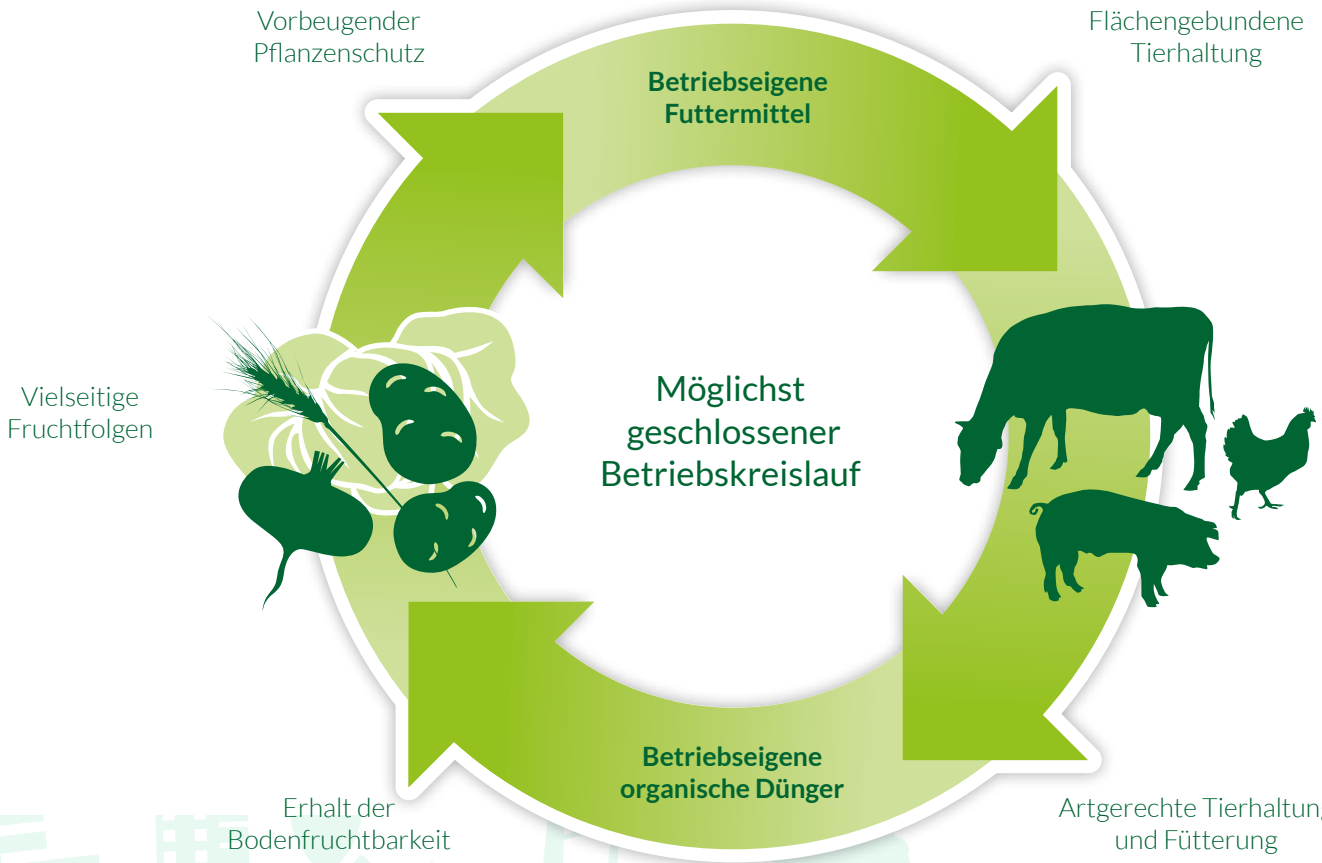
Regelmäßige Untersuchungen der Lebensmittelüberwachungsämter zeigen, dass Bio-Lebensmittel deutlich weniger Schadstoffe (z. B. Pestizidrückstände, Schwermetalle, Nitrat) im Vergleich zu herkömmlichen Lebensmitteln aufweisen. Der Einsatz von Gentechnik ist im ökologischen Landbau verboten.[17]

16 www.stmelf.bayern.de/mam/cms01/allgemein/publikationen/nachhaltige_ernaehrung_broschuere.pdf
17 www.boelw.de/uploads/media/pdf/Themen/Argumentationsleitfaden/Bio-Argumente_BOELW_Auflage4_2012_02.pdf

Exkurs: Kontrolle der ökologischen Lebensmittelwirtschaft

In Deutschland sind die Begriffe Bio und Öko gesetzlich geschützt. Darunter fallen auch Kombinationen wie „aus biologischem Landbau“ und „aus ökologischem Landbau“. Wer Lebensmittel also als Bio-Lebensmittel auslobt, verpflichtet sich zur Teilnahme am Kontrollverfahren gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007) und die Vorschriften und Kontrollen entlang der gesamten Produktionskette einzuhalten. Mindestens einmal im Jahr wird der Betrieb durch eine der 18 in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen geprüft. Dabei wird auch die Buchhaltung (Rechnungen, Lieferscheine usw.) überprüft, damit der Kunde sicher sein kann, dass nur so viel Bio verkauft wird, wie Bio eingekauft wurde. Alle am Prozess beteiligten Unternehmen unterliegen dieser Verordnung, vom Produzenten über den Verarbeiter bis hin zum Verkäufer der Waren. Produkte die nach diesen Vorschriften zertifiziert wurden tragen das EU-Bio-Siegel. Zusätzlich dazu muss sich die Codenummer der prüfenden Kontrollstelle im Format DE-Öko-0XX auf allen Bio-Produkten finden. Einige Bio-Betriebe unterwerfen sich freiwillig den in der Regel noch strengeren Richtlinien der Bio-Anbauverbände (Naturland, Bioland, Demeter usw.). Die Einhaltung dieser Regelungen wird zusätzlich zur EG-Öko-Kontrolle ebenfalls regelmäßig geprüft.

Abb. 3: Kreislaufwirtschaft im ökologischen Landbau.



WICHTIGE GÜTEZEICHEN IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU

Gesetzlich geregelte Bio-Siegel

Seit dem 1. Juli 2010 ist das EU-Bio-Siegel verpflichtend für verpackte Ware aus der Europäischen Union zu verwenden. Für importierte Produkte ist es freiwillig. Das EU-Bio-Siegel wird zusätzlich zur Kennzeichnung der Öko-Kontrollstelle benutzt und erhöht somit den Wiedererkennungswert von Bio-Produkten.

Die Gestaltung und Verwendung des deutschen Bio-Siegels wird durch das Öko-Kennzeichen-Gesetz und die Öko-Kennzeichen-Verordnung geregelt. Voraussetzung für die Verwendung ist die Einhaltung der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Das Bio-Siegel kann auch von gastronomischen Einrichtungen zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten oder ganzen Menüs verwendet werden. Das Bio-Siegel ist markenrechtlich geschützt; die Nutzung erfordert lediglich eine Anmeldung bei der Bio-Siegel-Informationsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Nähere Informationen s. www.oekolandbau/bio-siegel.de

Bio-Kennzeichen der ökologischen Anbauverbände

www.demeter.de

www.bioland.de

www.naturland.de

www.gaea.de

www.biokreis.de

www.ecovin.de

www.ecoland.de

www.biopark.de

www.verbund-oekohoefe.de

4. DER RECHTSRAHMEN FÜR EINE NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

4.1 Entwicklungsgeschichte der Berücksichtigung von Umweltkriterien

4.2 Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze

4.3 Überblick über die anzuwendenden Vergabevorschriften

4. DER RECHTSRAHMEN FÜR EINE NACHHALTIGE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

4.1 Entwicklungsgeschichte der Berücksichtigung von Umweltkriterien

Das deutsche und das europäische Vergaberecht haben in der Vergangenheit unterschiedliche Ziele verfolgt. Weil das deutsche Vergaberecht ursprünglich ein spezieller Teil des Haushaltsrechts war, wurden Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit immer in den Vordergrund gestellt. Die Zielsetzung des europäischen Vergaberechts ist es hingegen, die Marktöffnung zwischen den Mitgliedsstaaten zu fördern und dadurch den europäischen Binnenmarkt zu verwirklichen. Dieses Ziel verfolgen auch die europäischen Grundfreiheiten, die im Rahmen der öffentlichen Beschaffung ober- und unterhalb der EU-Schwellenwerte beachtet werden müssen (vgl. Kap. 4.2). So würde eine Ausschreibung, die die Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln oder Catering-Dienstleistungen aus einem anderen EU-Mitgliedsstaat ohne sachlichen Grund ausschließt, gegen die Warenverkehrs- und Dienstleistungsfreiheit verstoßen und damit rechtlich angefochten werden können.

Von der deutschen Rechtswissenschaft wurde das Thema „umweltfreundliche öffentliche Beschaffung“ lange Zeit eher kritisch unter dem Stichwort „vergabefremde Aspekte“ diskutiert. Aber bereits 1984 hat der deutsche Gesetzgeber in den Erläuterungen zu § 8 VOL/A (Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen Teil A) klargestellt, dass das Vergaberecht die Beschaffungsstelle nicht daran hindert, auch Umweltanforderungen an die auszuschreibende Leistung zu knüpfen. Gleichwohl spielte die europäische Rechtsprechung und Gesetzgebung für die Anerkennung und Durchsetzung des Themas in Deutschland eine nicht unerhebliche Rolle. Wichtige Entscheidungen des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) waren dabei die „Concordia-Bus“-Entscheidung (2002) und die „Wienstrom“-Entscheidung (2003).

In der **„Concordia-Bus“-Entscheidung** musste das Gericht die Frage klären, ob in der Ausschreibung Kriterien zur Verringerung der Stickoxid- und Lärmemissionen der Busse festgelegt werden können, von denen von vornherein feststeht, dass nur wenige Anbieter diese erfüllen können. Der EuGH sah darin keine Verletzung des Gleichbehandlungsgrundsatzes. Im **„Wienstrom“-Urteil** ging es um die Zulässigkeit von Zuschlagskriterien, die die Herkunft des zu beschaffenden Stroms aus erneuerbaren Energien forderten. Das Gericht urteilte, dass die Beschaffungsstellen auch bestimmte Produktionsverfahren fordern dürfen, wenn diese dazu beitragen, das Produkt zu charakterisieren; und zwar unabhängig davon, ob es sich um sichtbare oder unsichtbare Charakteristika handelt. So unterscheidet sich „konventioneller Strom“ von „Strom aus erneuerbaren Energiequellen“ nur in der Produktionsweise.

Beide EuGH-Entscheidungen können auch für die Beschaffung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln herangezogen werden, die sich von konventionellen Lebensmitteln insbesondere durch die Produktionsweise unterscheiden und möglicherweise nur von einem begrenzten Kreis von Anbietern geliefert werden können.

Umweltaspekte lassen sich in allen Phasen des Vergabeverfahrens berücksichtigen: Bei der Auswahl des Auftragsgegenstands (z. B. Beschaffung von ökologisch erzeugten Kartoffeln), in der Leistungsbeschreibung (z. B. Forderung umweltfreundlicher Anbaumethoden), im Rahmen der Eignungsprüfung (z. B. Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung) und bei den Zuschlagskriterien für die Angebotswertung (z. B. geldwerter Anteil von Bio-Lebensmitteln). Voraussetzung dafür ist, dass die Kriterien

- im Zusammenhang mit dem Auftragsgegenstand stehen, z. B. die Produkt- und Prozessqualität des zu liefernden Lebensmittels betreffen,
- nicht diskriminierend sind,
- ausdrücklich in den Vergabeunterlagen (Leistungsverzeichnis oder Bekanntmachung) genannt sind und
- dem öffentlichen Auftraggeber keine unbeschränkte Wahlfreiheit (Entscheidungsfreiheit) einräumen. Das heißt, sie müssen im Einklang mit den im Vergaberecht zu beachtenden Grundsätzen stehen (vgl. Kapitel 4.2).

Der europäische Gesetzgeber hat die vorgenannten Regeln der Rechtsprechung in der Neufassung der EU-Beschaffungs-Richtlinien 2004/18/EG (sogenannte „Koordinierungsrichtlinie“) und 2004/17/EG (sogenannte „Sektorenrichtlinie“) umgesetzt. Die Zulässigkeit der Einbeziehung von Umweltkriterien war jedoch bereits vor der Reform der EU-Beschaffungs-Richtlinien durch die Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs abgesichert (vgl. Concordia-Bus und Wienstrom-Urteil) und in einer interpretierenden Mitteilung der Europäischen Kommission aus dem Jahr 2001 dargestellt worden.

Die „Koordinierungsrichtlinie“ und die „Sektorenrichtlinie“ wurden im April 2009, mit dem Inkrafttreten des Gesetzes zur Modernisierung des Vergaberechts, vollständig in deutsches Recht umgesetzt. Damit ist nun auch ausdrücklich im Gesetz geregelt, dass neben wirtschaftlichen Kriterien auch soziale und ökologische Kriterien berücksichtigt werden können und sogar sollen. In § 97 Absatz 3 GWB heißt es: „Bei der Vergabe werden Aspekte der Qualität und der Innovation sowie soziale und umweltbezogene Aspekte nach Maßgabe dieses Teils berücksichtigt.“

Die vorgenannten Vergabe-Richtlinien wurden im April 2014 von den neuen EU-Vergaberichtlinien 2014/24/EU (neue Koordinierungsrichtlinie) und 2015/24/EU (neue Sektorenrichtlinie) abgelöst. Ein wesentlicher Anlass für die Reform des Vergaberechts war es, die öffentliche Beschaffung für die Förderung eines nachhaltigeren und sozialeren Wachstums in Europa zu nutzen. Zu diesem Zweck wurde auch die Verwendung von Gütezeichen als Nachweis der Leistungsbeschreibung (z. B. EU-Bio-Siegel oder Fairtrade-Siegel) eindeutig in Art. 2 und Art. 41 der neuen Koordinierungsrichtlinie geregelt. Nach der im April 2016 erfolgten Umsetzung in deutsches Recht können die Beschaffungsstellen von den Bietern verlangen, dass diese die Einhaltung der Anforderungen in der Leistungsbeschreibung durch die Vorlage eines Gütezeichens nachweisen (vgl. § 34 Vergabeverordnung; vgl. Kap. 6.3).

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass das europäische und nationale Vergaberecht der Berücksichtigung von Umweltkriterien in der Beschaffung in Deutschland nicht entgegensteht, sondern – im Gegenteil – dies sogar erwünscht ist. Das gilt in Deutschland für die europaweite (oberhalb der Schwellenwerte) und nationale Beschaffung (unterhalb der Schwellenwerte) von ökologischen Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen. In bestimmten Vergabefällen sind Umweltkriterien sogar verpflichtend zu berücksichtigen, so z. B. bei der Beschaffung von Elektrogeräten die Energieeffizienz, gem. § 67 VgV.

4.2 Im Vergaberecht zu beachtende Grundsätze

Unabhängig von der Art und dem Umfang der Vergabe sind bei der Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen die Grundsätze des EU-Vertrags einzuhalten. Die Grundsätze gelten auch bei einer Vergabe unterhalb der EU-Schwellenwerte und auch bei der freihändigen Vergabe. Im Folgenden werden die Grundsätze wie sie in Deutschland in § 97 GWB umgesetzt wurden, kurz skizziert:

Der **Grundsatz des freien Warenverkehrs** soll einen freien Verkehr von Waren zwischen EU-Mitgliedstaaten gewähren. Dieser darf nicht durch staatliche Maßnahmen beschränkt werden, die zum Schutz der einheimischen Produktion ausländische Erzeugnisse vom nationalen Markt fernhalten. Deshalb ist die ausdrückliche Beschränkung der Ausschreibung auf regionale Anbieter oder die Forderung nach regional erzeugten Lebensmitteln nicht unproblematisch und muss sachlich gut begründet sein.

Dienstleistungsfreiheit soll es Angehörigen eines Mitgliedstaates ermöglichen, Dienstleistungen in einem anderen Mitgliedstaat zu erbringen, also z. B. einem niederländischen Catering-Unternehmen seine Cateringleistungen in Deutschland anzubieten.

Aufträge sind an fachkundige, leistungsfähige, gesetzestreue und zuverlässige Bieter zu vergeben. Der öffentliche Auftraggeber soll jedoch durch die Auswahl der Vergabekriterien **Bieter nicht diskriminieren**. Beispielsweise könnte durch die Wahl der Zuschlagskriterien eine unzulässige Einengung des Bieterkreises auf wenige oder einen einzelnen erfolgen. Bei der Auftragsausführung können zusätzliche Anforderungen an soziale, umweltbezogene oder innovative Aspekte aber gestellt werden, wenn sie im sachlichen Zusammenhang mit dem Auftragsgegenstand stehen und sich aus der Leistungsbeschreibung ergeben (s.o.). Vergabefremde Kriterien, wie z. B. Anforderungen an die umweltfreundliche Gestaltung der Gebäude, in denen die Lebensmittel erzeugt werden, dürfen hingegen keine Rolle spielen.

Der **Grundsatz der Verhältnismäßigkeit** verlangt, dass die gewählten Maßnahmen zur Erreichung des verfolgten Ziels angemessen und erforderlich sind. Dies bedeutet etwa für die Auswahl der Bewerberinnen und Bewerber, dass keine technischen, fachlichen oder finanziellen Fähigkeiten verlangt werden dürfen, die in Bezug auf den Auftragsgegenstand als nicht angemessen anzusehen wären, z. B. ein Ausbildungsniveau des Cateringpersonals, das deutlich über der geforderten Aufgabe steht.

Der **Grundsatz der Transparenz** hat zum Ziel, ein nachvollziehbares Vergabeverfahren durchzuführen. Damit soll insbesondere ein unverfälschter Wettbewerb gewährleistet werden. Im Vergaberecht bedeutet dies, dass die Vergabestelle einem potenziellen Bieter alle Informationen zur Verfügung stellen muss, die dieser zur Entscheidung der Teilnahme am Verfahren benötigt.

So lange diese Grundsätze beachtet werden, können Umweltkriterien in öffentlichen Ausschreibungen aufgenommen werden, ohne dabei den nationalen und EU-weiten Regelungen zu widersprechen.

Exkurs: Beschaffung von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft

Die Beschaffung von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft kann unterschiedliche positive Effekte haben, wie z. B. die Förderung lokaler Wirtschaftskreisläufe. Allerdings ist bei der Verfolgung dieser Zielsetzung Vorsicht geboten. Denn die sachlich unbegründete Bevorzugung von Waren oder Erzeugnissen ausschließlich aus regionaler Produktion oder die Vorgabe, Dienstleistungen nur durch ortansässige Anbieter durchführen zu lassen, verstößt gegen das Diskriminierungsverbot (siehe § 97 Abs. 2 GWB n.F.).

Sachlich begründet und damit unproblematisch ist die Ausschreibung von saisonalen Lebensmittel oder solchen Lebensmitteln, die nicht in Gewächshäusern gezogen worden sind. Zur Klarstellung ist es empfehlenswert, den Begriff „saisonal“ in der Leistungsbeschreibung zu definieren. Dies kann z. B.

Nationales Vergabeverfahren (Auftragswert unter 209.000 €)	EU-Vergabeverfahren (Auftragswert unter 209.000 €)
EU-Primärrecht (Warenverkehrs- und Dienstleistungsfreiheit, Diskriminierungsverbot, Verhältnismäßigkeitsgrundsatz, Transparenzgebot)	
	§§ 97 ff. des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB n.F.)
Haushaltsordnung des Bundes und der Länder	Vergabeverordnung (VgV n.F.)
Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen – 1. Abschnitt (VOL/A)	
Verwaltungsvorschriften (z.B. Kantinenrichtlinie des Bundes)	
Tariftreue- und Vergabegesetze der Länder	
Verwaltungsvorschriften der Länder (z.B. Kantinenrichtlinien der Länder)	

Tabelle 2: Überblick über die Vergabevorschriften ober- und unterhalb der EU-Schwellenwerte

durch Beifügung eines regionalen Saisonkalenders mit den entsprechenden Waren in der Leistungsbeschreibung erfolgen. Sachlich begründet kann auch das Verlangen von kurzfristigen (z. B. innerhalb 4 Stunden) Nachlieferungen von Lebensmitteln für unvorhergesehene Cateringaufträge sein.

4.3 Überblick über die anzuwendenden Vergabevorschriften

Das Vergaberecht regelt die Beschaffungsvorgänge der öffentlichen Hand. Dabei gelten die Gebote der **Gleichbehandlung**, der **Nichtdiskriminierung** und der **Transparenz**, sodass ein fairer Wettbewerb zwischen den bietenden Unternehmen sichergestellt ist und Korruption und Vetternwirtschaft wirksam verhindert werden. Außerdem kann die Vergabe öffentlicher Aufträge auch der Verwirklichung strategischer Politikziele dienen, indem nachhaltige und insbesondere umweltbezogene, soziale und innovative Kriterien einbezogen werden können.[18]

Gesetze, Verordnungen und der Wert der zu vergebenden Aufträge entscheiden in der Regel darüber, welches Vergabeverfahren im Einzelnen angewendet werden kann. Grundsätzlich wird zwischen Vergaben im **Oberschwellen-Bereich** (aktuell ab 209.000 €) und im **Unterschwellen-Bereich** (unter 209.000 €) unterschieden. „Mit einer umfassenden Reform, die am 18. April 2016 in Kraft getreten ist, wurde der Rechtsrahmen für die Vergabe öffentlicher Aufträge der EU-weiten Vergaben **oberhalb** der EU-Schwellenwerte reformiert, modernisiert, vereinfacht und anwenderfreundlicher gestaltet.“[19] Eine Verfahrensordnung für die Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge **unterhalb** der EU-Schwellenwerte (Unterschwellenvergabeordnung – UVgO) soll 2017 in Kraft treten[20]. 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 Energie.[21]

18 www.bmwi.de/DE/Themen/Wirtschaft/Oeffentliche-Auftraege-und-Vergabe/uebersicht-und-rechtsgrundlagen.html

19 www.bmwi.de/DE/Themen/Wirtschaft/Oeffentliche-Auftraege-und-Vergabe/reform-der-eu-weiten-vergaben,did=692720.html (abgerufen am 09.11.2016)
20 www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/C-D/diskussionsenetwurf-zur-unterschwellenvergabeordnung-ugvo,property=pdf,bereich=bmwi2012,sprache=de,rwb=true.pdf
21 www.bmwi.de/DE/Themen/Wirtschaft/Oeffentliche-Auftraege-und-Vergabe/verfahrensarten.html

Nach § 97 Abs. 4 Satz 1 GWB sind „mittelständische Interessen vornehmlich zu berücksichtigen". Dies ist insbesondere durch die losweise Vergabe möglich. Hierunter versteht man die Aufteilung der Leistungen nach Menge (Teillose) oder nach Art und Fachgebiet (Fachlose). Eine gesamthafte Vergabe soll zulässig sein, wenn wirtschaftliche oder technische Gründe dies erfordern, beispielsweise, um den erforderlichen Koordinationsaufwand nicht zu groß werden zu lassen.[22]

Liegt das Volumen der (losweise) zu vergebenden Leistung unterhalb des Wertes, der eine beschränkte Ausschreibung oder freihändige Vergabe erlaubt[23], so kann der Auftraggeber gezielt eine begrenzte Auswahl von Unternehmen zur Angebotsabgabe auffordern. Für die Auswahl der Bieter müssen objektive Gründe vorliegen (beispielsweise der Bedarf einer täglichen Belieferung mit tagesfrischen Lebensmitteln), die idealerweise auch in eigenen Leitlinien für eine nachhaltige Beschaffung verankert sind. Um auch innerhalb dieser besonderen Anforderungen einen fairen Wettbewerb zu gewährleisten, ist ein regelmäßiger Wechsel des Bieterkreises empfehlenswert. Über die begründete Auswahl des Bieterkreises sollte außerdem immer ein Vermerk angelegt werden.

Bei den verschiedenen Vergabeverfahren sind keine Grenzbeträge eingetragen, da diese in den verschiedenen Bundesländern variieren[24]. Ebenso gibt es eigene Grenzen für die Ausschreibungen des Bundes. In Tabelle 2 sind die verschiedenen Gesetze und Regelungen, die bei einer öffentlichen Vergabe greifen, aufgelistet.

Exkurs: Vergabevorschriften der Länder

Viele Bundesländer verfügen über länderspezifische Vergabegesetze oder Verwaltungsvorschriften zur öffentlichen Vergabe. Die Vergabevorschriften und Verwaltungsvorschriften der einzelnen

Bundesländer ergänzen die bundesrechtlich vorgegeben Vertragsordnungen. Auch in den Kommunen gibt es Verwaltungsvorschriften oder Richtlinien für die öffentliche Beschaffung. Die Vorgaben der Länder und Kommunen ergänzen oder erläutern die Beschaffungsvorschriften der EU und des Bundes. Dies ist insbesondere bei Ausschreibungen unterhalb der EU-Schwellenwerte möglich. So nennen die landesrechtlichen Regelungen beispielsweise Wertgrenzen, bis zu denen eine beschränkte Ausschreibung zulässig ist.

Allerdings sind - bis auf wenige Ausnahmen - in den Vergabevorschriften der Länder keine spezifischen Regelungen für die Beschaffung von ökologischen Lebensmitteln oder Catering-Dienstleistungen enthalten. Zu den Ausnahmen zählt das Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG)[25], wonach öffentliche Auftraggeber bei der Angebotsbewertung die vollständigen Lebenszykluskosten eines Produkts oder einer Dienstleistung (§ 7 Abs. 2 BerlAVG) berücksichtigen müssen. Das Gesetz findet auf alle Vergabevorgänge ab einem geschätzten Auftragswert von 10.000 Euro netto, hinsichtlich des Mindestlohns ab einem geschätzten Auftragswert von 500 Euro netto Anwendung. In welcher

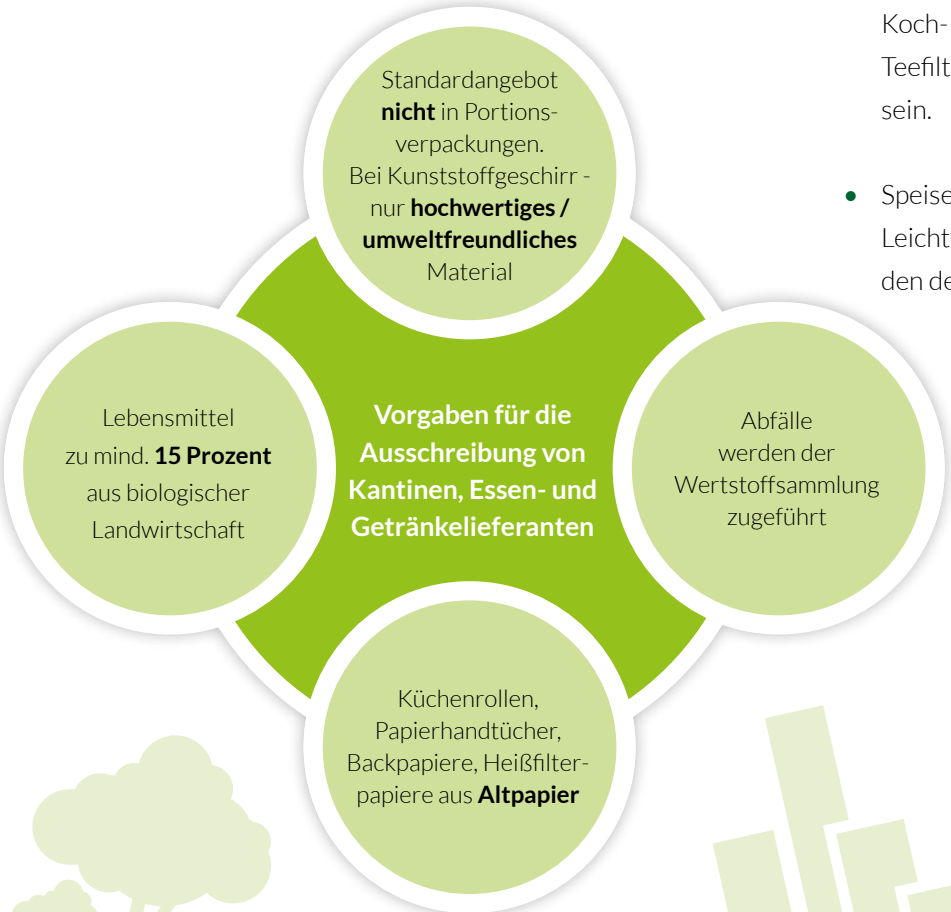
22 vgl. §97 Abs. 4 GWB
23 www.bescha.bund.de/DE/Rechtsgrundlagen/Vergabeverfahren/node.html#doc4067806bodyText2
24 Ein Beispiel für das Bundesland NRW: www.mik.nrw.de/themen-aufgaben/kommunales/kommunale-finanzen/einzelthemen/vergabegrundsaetze.html

25 Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) vom 08.07.2010 (GVBl. S. 399), zuletzt geändert durch Änderungsgesetz vom 5. 6. 2012 (GVBl. S. 159).

Weise die vollständigen Lebenszykluskosten von Lebensmitteln oder Catering-Dienstleistungen zu ermitteln sind, muss allerdings noch konkretisiert werden. Vorgaben für die Ausschreibung von Kantinen, Essen- und Getränkelieferanten sind ferner in Nr. 23 des Anhangs I der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)[26] enthalten. Danach sind folgende Anforderungen in der Leistungsbeschreibung verpflichtend aufzunehmen:

- Lebensmittel müssen zu mind. 15 Prozent (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) aus biologischer Landwirtschaft gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen. Mindestens eine Speisekomponente pro Tag muss in Bio-Qualität angeboten werden (z. B. Kartoffeln oder Gemüse).
- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht. Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger, umweltfreundlicher Kunststoff, z. B. Polypropylen oder Polycarbonat zu verwenden.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt werden und Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Teefilter) müssen aus ungebleichtem Papier sein.
- Speisenabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden der Wertstoffsammlung zugeführt.

Abb.4: Beipiele für Vorgaben gemäß Berliner Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt. Siehe nebenstehender Text.



26 Erste Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau- und Dienstleistungen (Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt – VwVBU), siehe: www.stadtentwicklung.berlin.de/service/gesetzestexte/de/beschaffung/index.shtml#vwvbu_neu (so am 31.10.2016).

Die vorgenannten Anforderungen sind auch bei der Ausschreibung von Großveranstaltungen zu beachten, außerdem folgende Vorgaben an die Abfallvermeidung (nach Nr. 24 des Anhangs I):

- Die Verwendung von Einweggeschirr (inkl. Getränkebecher), Einwegbesteck und Einweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) ist nicht zulässig.

- Das Rücknahmesystem und die Wiederverwendung von Mehrweggeschirr sowie Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) werden durch ein Pfandsystem und ein ausreichendes Angebot der Annahmestellen sichergestellt.

In Bayern[27], Nordrhein-Westfalen[28], Brandenburg[29] und Sachsen-Anhalt[30] gelten 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 nicht.

27 Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums der Finanzen über die Einrichtung von Kantinen bei Dienststellen des Freistaates Bayern vom 10. November 1960 ; i.d.F. vom 16.3.1970.
28 Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes (Kantinenrichtlinien), Runderlass des Finanzministeriums - B 3115 - 0.3 - IV A 2 v. 15.1.2015.
29 Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes Brandenburg (Kantinenrichtlinien), Verwaltungsvorschrift des Ministeriums der Finanzen vom 13. November 2013, Amtsblatt 13, Nr. 51, S. 3011.
30 Ministerium der Finanzen Verwaltungsvorschrift Kantinenrichtlinien; i. d. F. v. 12.12.2007.

5. NOTWENDIGE SCHRITTE IN POLITIK UND VERWALTUNG

5.1 Nachhaltige Beschaffung als Managementaufgabe

5.2 Strategische Planung und politische Beschlüsse

5.3 Durchführung und Einbettung in das Verwaltungsgeschehen

5.4 Erfolgskontrolle und Monitoring der Zielerreichung

5.5 Lernen und Berichten

5. NOTWENDIGE SCHRITTE IN POLITIK UND VERWALTUNG

5.1 Nachhaltige Beschaffung als Managementaufgabe

Eine umweltfreundliche und sozialverträgliche Beschaffung – und damit auch der Einkauf von Bio-Lebensmitteln, ist eine klassische Managementaufgabe und sollte auch als solche verstanden werden. Beschaffungsstellen sind weit mehr als nur Annahmestellen für die Bestellungen der verschiedenen Bedarfsträger. Bei ihnen laufen vielmehr die Fäden für das nachhaltige Wirtschaften der jeweiligen Kommune oder Verwaltungseinheit zusammen. Die Einführung von Bio-Lebensmitteln erfordert ein systematisches und zugleich flexibles strategisches Vorgehen, bei dem die spezifische Beschaffungssituation vor Ort berücksichtigt und kontinuierlich überprüft wird.

Letztlich ist die nachhaltige Beschaffung, wie jede andere Managementaufgabe auch, ein zyklischer Prozess (vgl. PDCA-Zyklus in Abb. 5), der sich von der Planung über die Durchführung, die Erfolgskontrolle und schließlich die Ableitung von Schlussfolgerungen für zukünftige Beschaffungsvorgänge immer wiederholt.

5.2 Strategische Planung und politische Beschlüsse

Für die erfolgreiche Umsetzung des Vorhabens „Mehr Bio in Kommunen“ muss für die zuständigen Beschaffungsstellen ein klarer politischer Handlungsrahmen geschaffen werden. Dazu gehören ein möglichst genauer Grundsatzbeschluss der politischen Ebene (z. B. Gemeinderat, Stadtrat) und ein klares Bekenntnis der Verwaltungsspitze. Konkrete Ziele, wie beispielsweise die Angabe eines bestimmten Prozent-Anteils, zu dem Bio-Lebensmittel in genau definierten Geschäfts- und Aufgabenbereichen (z. B. Verpflegung in Kindertagesstätten, Verpflegung in Schulen, bei Empfängen der Stadt oder Gemeinde etc.) eingesetzt werden sollen, sind zielführender als allgemein gehaltene Vorgaben, wie etwa: „Der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Stadtverwaltung soll erhöht werden“.

Erster Schritt ist die gründliche Bestandsaufnahme der aktuellen Beschaffungssituation und die Identifikation der auszuschreibenden Verpflegungsanlässe. Möglicherweise bietet es sich an, bereits in dieser Phase interessierte Kreise, wie beispielsweise lokale Agenda-Gruppen einzubeziehen. Beispielhaft für eine solche Vorgehensweise sind die Städte München, Nürnberg, Freiburg und Berlin. Die dort gefassten Beschlüsse beruhen in der Regel auf einer soliden Bestandsaufnahme und bauen aufeinander auf. Folgende Fragen sind in diesem Zusammenhang von Bedeutung:

- Wo bzw. in welchem Rahmen werden Bio-Lebensmittel schon eingesetzt?
- Geschieht das systematisch oder nur punktuell?
- Welcher Bedarf besteht qualitativ und quantitativ?
- Wer ist für welche Beschaffung zuständig?
- Wen muss ich im Hinblick auf Änderungen im Beschaffungsvorgang einbeziehen oder informieren?
- Wie und wann müssen diese Informationen fließen?

Dieser Schritt ist zwar mit einem gewissen Aufwand verbunden. Eine gute Datenbasis ist aber Voraussetzung für eine effektive Planung und Erfolgskontrolle.

Abb.5: Management-Zyklus einer nachhaltigen Beschaffung

5.3 Durchführung und Einbettung in das Verwaltungsgeschehen

Voraussetzung für die erfolgreiche Umsetzung der verabschiedeten Grundsatzbeschlüsse sind eine gut geplante Kommunikationsstrategie und das Angebot von weiteren Unterstützungsmaßnahmen (u. a. die Bereitstellung von entsprechenden schriftlichen Unterlagen, fachlicher Beratung oder motivierender Veranstaltungen). Alle Beteiligten müssen eingebunden werden, wobei es sinnvoll ist, ihnen konkrete Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Grundlegend für eine erfolgreiche nachhaltige Beschaffungspraxis sind die klare Benennung von Verantwortlichkeiten und die Bereitstellung von personellen und finanziellen Ressourcen. Wer sammelt die notwendigen Informationen zu den Themen „nachhaltige Ernährung, Bio-Lebensmittel, Fairer Handel etc.?“ Kann diese Verantwortung beispielsweise einer Person übertragen werden, die als generelle Umwelt- oder Nachhaltigkeitsbeauftragte im Beschaffungswesen allgemein bestellt wird? Je nach Größe oder Komplexität des Auftragsgegenstandes ist es sinnvoll, das Umweltamt, das Umweltreferat, das Referat für Gesundheit oder andere, auch externe Stellen (z. B. die zuständige Vernetzungsstelle Schulverpflegung) zu beteiligen bzw. deren Beteiligung verbindlich festzuschreiben.

Hilfreich ist die Bereitstellung von unterstützenden Handreichungen. Diese gibt es in verschiedenen Formaten, wie z. B. dieser Leitfaden, als Umweltschutzanforderungen wie in der Berliner Verwaltungsvorschrift[31] oder als sogenannte Produktwegweiser[32], wie sie für verschiedene Produktgruppen in Baden-Württemberg erarbeitet wurden. Eine Übersicht über verschiedene Leitfäden und Handlungshilfen für verschiedene Produktgruppen hat die Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung der Bundesregierung auf einer Internetseite zusammengestellt[33].

31 www.stadtentwicklung.berlin.de/service/gesetzestexte/de/beschaffung/index.shtml
32 www.lubw.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/231737/
33 www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Produktgruppen/produktgruppen_node.html

Auch Musterausschreibungen, die sich bei Bedarf an andere Beschaffungsvorgänge (z. B. die Vergabe von Lizenzen für Verpflegungsstände auf Märkten) anpassen lassen, sind nützlich. Das Kapitel „Vorschläge für die Formulierung der Vergabeanforderungen“ enthält Textbausteine, die in entsprechende Ausschreibungen aufgenommen werden können. (vgl. Kap. 7)

Als Einstieg in die öffentliche Beschaffung von Bio-Lebensmitteln bieten sich sogenannte Routinebeschaffungen an, wie die Ausschreibung der Verpflegungsleistung an Schulen oder Kindertageseinrichtungen, die Konzessionsvergabe einer Kantine oder die Ausschreibung einer einmaligen Catering-Dienstleistung im Rahmen einer Veranstaltung. Im ersten Schritt kommt es nicht vorrangig darauf an, einen möglichst hohen prozentualen Bio-Anteil zu fordern, sondern vielmehr darauf, dass mit der Umsetzung gestartet wird und sich geeignete Anbieter auf die (neuen) Anforderungen einstellen können. Trotzdem sollten die Anforderungen klar formuliert und ein bestimmter Prozent-Anteil an Bio-Lebensmitteln festgeschrieben werden.

5.4 Erfolgskontrolle und Monitoring der Zielerreichung

Ein gewisses Maß an Kontrolle ist unerlässlich. Zum einen, um der Verwaltungsspitze und den politischen Gremien Auskunft darüber zu geben, inwieweit die Vorgaben tatsächlich umgesetzt werden[34] und zum anderen, um die beteiligten Akteure für die Umsetzung zu motivieren. Sind die notwendigen Informationen zu Mengen, Beschaffungsvolumina und Nachhaltigkeitskriterien der zu beschaffenden Produkte erst einmal zusammengetragen, lassen sich unterschiedliche Bewertungen vornehmen. So können etwa Kennzahlen gebildet und Fortschritte leicht nachverfolgt werden. Dabei ist es wichtig, die unternommenen Schritte gut zu dokumentieren, damit diese auch später nachvollzogen werden können. Geeignete Kennzahlen sind beispielsweise:

34 www.nuernberg.de/imperia/md/biomodellstadt/dokumente/bericht_biometropole_2012.pdf

- Anzahl der Beschaffungsvorgänge, bei denen Lebensmittel in Bioqualität oder Fairtrade-Produkte eingekauft wurden,
- Quotient aus nachhaltigem Beschaffungsvolumen (z. B. Anzahl Mittagessen mit Bio-Anteil) zum gesamten Beschaffungsvolumen (Anzahl Mittagessen insgesamt),
- Anteil Bio-Lebensmittel am geldwerten Lebensmitteleinsatz insgesamt,
- Anteil fair gehandelter Produkte am Gesamteinsatz ausgewählter Produktgruppen (z. B. Kaffee, Schwarz-Tee, Grüner Tee, Bananen, Zucker),
- Anteil Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltiger Aquakultur am gesamten Fischeinsatz,
- Ggf. Treibhausgaseinsparungen durch die Erhöhung des Anteils von Speisen mit einem geringen CO_2-Fußabdruck.

Kennzahlen und Erfolgsindikatoren machen dann Sinn, wenn sie einfach zu erfassen sind und zum anderen Auskunft über die Zielerreichung geben. Der Vergleich von Zielerreichung und Zielsetzung zeigt, ob die ergriffenen Maßnahmen zielführend waren und die Ziele weiter verstetigt werden können.

Die Erfolgskontrolle ist gerade bei einer schrittweisen Umsetzung bzw. einer klar definierten Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln (z. B. um 10 Prozent) wichtig, um gegebenenfalls gegensteuern zu können. Vor diesem Hintergrund ist die Verankerung einer Berichtspflicht, also einer regelmäßigen Information von Gemeinderat, Hausspitze oder der Öffentlichkeit zum Stand der Dinge, empfehlenswert.

5.5 Lernen und Berichten

Damit die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung bzw. die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess unterliegt, müssen die gemachten Erfahrungen ausgewertet und daraus Rückschlüsse für weitere Aktivitäten abgeleitet werden.

Die gesammelten Erkenntnisse sollten immer auch gegenüber dem Gremium berichtet werden, das für die Festlegung der Ziele zuständig ist, also beispielsweise gegenüber der Amtsleitung oder dem Gemeinderat. Nur so kann erreicht werden, dass die Ziele bei Bedarf angepasst werden.

Darüber hinaus bietet sich ein regelmäßiger Erfahrungsaustausch mit anderen Beschaffungsverantwortlichen an, z. B. in Veranstaltungen und Fortbildungsseminaren, um Anregungen zu bekommen, eigene Erfahrungen weiterzugeben und die Vernetzung voranzutreiben.

Tue Gutes und rede darüber: Die gewünschte Vorbildwirkung der öffentlichen Hand gegenüber Unternehmen und Bürgerinnen und Bürgern lässt sich nur erzielen, wenn über die Ergebnisse auch öffentlich berichtet und dadurch das kommunale Engagement sichtbar wird. Der Internetauftritt der Kommune, regionale Tageszeitungen oder ähnliche Plattformen sind geeignete Instrumente hierfür. Nachfolgend drei Beispiele für öffentlichkeitswirksame Maßnahmen:

- Bewirtung eines Empfangs im Rathaus mit Bio-Lebensmitteln durch eine hauswirtschaftlich ausgerichtete Berufsschule.
- Mitmachaktion zum Thema „regionale und saisonale Küche", mit dem Ziel ein „kommunales Kochbuch" zu gestalten[35].
- Event mit einer entsprechenden Partnerstadt zum Thema „nachhaltige Ernährungssysteme".

35 vgl. z. B. Projekt „Klimagesunde Schulküche" der Stadt Bielefeld (www.bielefeld.de/de/un/kli/jsc/kgs/)

6. FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN

6.1 Bestimmung von Beschaffungsgegenstand, Auftragswert und Vergabeart

6.2 Anforderungen an die Bietereignung

6.3 Erstellen der Leistungsbeschreibung

6.4 Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung

6. FAHRPLAN FÜR DAS VERGABEVERFAHREN

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.

Bei der Definition des Beschaffungsgegenstandes hat der Auftraggeber eine große Freiheit, die Anforderungen an die zu beschaffenden Waren (z. B. Bio-Lebensmittel) und Dienstleistungen (z. B. Anforderungen an die Qualität des Essens beim Catering) zu bestimmen, da die Festlegung des Beschaffungsgegenstandes weder von europäischen noch von nationalen Vergabevorschriften erfasst wird. Bereits bei der Formulierung des Titels der Ausschreibung kann den potenziellen Bietern von Verpflegungsdienstleistungen signalisiert werden, dass es sich um eine Dienstleistung mit besonderen Schwerpunkten handelt, z. B. durch die Formulierung „Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung und fair gehandelten Produkten."

In der Leistungsbeschreibung (siehe unten) wird der Inhalt des Auftrages dann im Detail beschrieben. Sämtliche Anforderungen an den Bieter sind dort aufzuführen. Bestimmte Herstellungsverfahren oder Produktionsabläufe (z. B. Warmverpflegung oder Cook & Chill) können beispielsweise von einer Vergabe ausgeschlossen werden.

Der voraussichtliche Auftragswert beinhaltet die geschätzte Gesamtvergütung einschließlich aller Optionen und Vertragsverlängerungen. Verträge für Verpflegungsdienstleistungen werden üblicherweise nicht für mehr als 3-4 Jahre geschlossen.

Um die Interessen kleiner und mittelständischer Unternehmen zu berücksichtigen (vgl. §97 Abs. 4 Satz 1 GWB n.F.), kann eine Aufteilung der zu vergebenen Leistungen in Lose sinnvoll sein. Schreiben große Städte beispielsweise die komplette Grundschulverpflegung in einem Los aus, kann es schnell um 5.000-10.000 Essen pro Tag gehen. Kleinere und mittelständische Unternehmen könnten mit diesem Volumen überfordert sein. Bei der losweisen Vergabe – beispielsweise eine Aufteilung innerhalb der Schulgrenzbezirke oder Ortsteile – haben auch kleinere Anbieter eine Chance im Wettbewerb.

Eine besondere Vergabeart ist die **Dienstleistungskonzession**. Hierbei erhält der Auftragnehmer als Gegenleistung statt eines Entgelts das Recht zur kommerziellen Nutzung und/oder Verwertung seiner Dienste, d.h. das Recht, die erbrachte Dienstleistung Dritten in Rechnung zu stellen. Damit trägt er also das wesentliche wirtschaftliche Nutzungs- und Verwertungsrisiko.[36] Die Konzession muss derzeit ab einem Auftragswert von 5.225.000 €[37] EU-weit ausgeschrieben werden; dabei sind die Vergabevorschriften der 2016 in Kraft getretene Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)[38] einzuhalten. Unterhalb des Schwellenwertes muss nicht das gesamte Ausschreibungsprozedere durchlaufen werden, aber die Grundprinzipien des EU-Vertrages (Wettbewerb, Transparenz und Gleichbehandlung) sind zwingend einzuhalten. Ebenfalls kommt das Wirtschaftlichkeitsprinzip zur Anwendung.

6.2 Anforderungen an die Bietereignung

Der öffentliche Auftraggeber kann auch 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. So kann er

36 http://www.verbraucherzentrale.nrw/mediabig/233391A.pdf
37 www.gesetze-im-internet.de/konzvgv/BJNR068300016.html
38 ebd.

Abb. 6: Fahrplan für das Vergabeverfahren

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 z. B. bei der Kantinenbewirtschaftung, dass:

- die Speisenplanung und -kennzeichnung durch ernährungswissenschaftlich geschultes Fachpersonal durchgeführt wird;
- für die Zubereitung der Speisen eine ausgebildete Köchin/ein ausgebildeter Koch verantwortlich ist und
- 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 bestimmt:

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

Als Nachweis für die technische Leistungsfähigkeit kann der Auftraggeber z. B. eine Zertifizierung nach EMAS oder eine Bio-Zertifizierung[39] verlangen. Er muss aber gleichwertige Nachweise akzeptieren.

Wichtig ist, dass die Eignungsanforderungen an den Bieter im Zusammenhang mit der konkret zu erbringenden Leistung stehen (§ 124 Abs. 4 GWB 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 des Bieters stellen (z. B. die Gestaltung der Produktionsstätte).

Anhand der aufgestellten Eignungskriterien ist die

39 www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-zertifizierung/

Eignung des Bieters zwingend vor der wirtschaftlichen Wertung des Angebots zu überprüfen. Ist der Bieter für die Ausführung der konkreten Leistung nicht geeignet, z. B., weil er kein Bio-Zertifikat nachweisen kann und den Nachweis auch nicht anstrebt, ist er vom weiteren Vergabeverfahren auszuschließen (vgl. § 57 VgV).

6.3 Erstellen der Leistungsbeschreibung

Der Auftraggeber muss die Leistung eindeutig und erschöpfend beschreiben. Dazu müssen die Ausschreibungsunterlagen eine detaillierte Beschreibung aller Anforderungen inkl. der technischen Anforderungen (technische Spezifikationen) enthalten, in der die zu beschaffende Leistung mittels eines Kriterienkatalogs charakterisiert wird. Mit der Leistungsbeschreibung muss es allen Bietern möglich sein, die Angebotspreise möglichst sicher und ohne umfangreiche Recherchen zu kalkulieren.

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

- **Mindestkriterien** sind solche Anforderungen, welche die zu beschaffende Leistung erfüllen muss. Andernfalls führt dies zum Ausschluss aus dem Vergabeverfahren. Andere Bezeichnungen für Mindestkriterien sind Ausschlusskriterien, Mindestanforderungen oder Muss-Anforderungen. Beispiele für Mindestkriterien sind Mindestanteile von Bio-Lebensmitteln oder die Kennzeichnung bzw. Verbote von bestimmten Inhaltsstoffen.

- **Bewertungskriterien** (auch Wertungs-, Zuschlags- oder Soll-Kriterien genannt) sind solche Anforderungen, die quantitativ oder qualitativ bewertet werden und deren Erfüllungsgrad zur Angebotsbewertung beiträgt. Beispiel für ein Bewertungskriterium ist der Preis. Bewertungskriterien sollten in Form einer Nutzwertanalyse (vgl. Kap. 7.5) ausgewertet werden.

Nach dem Vergaberecht können als Beschaffungskriterien neben Eigenschaften, wie beispielsweise der Qualität, auch soziale und umweltbezogene Aspekte als Mindest- und Bewertungskriterium festgelegt werden (vgl. § 97 Absatz 3 GWB bzw. § 127 GWB). Wesentlich ist, dass die Umweltanforderungen an den Leistungsgegenstand Einfluss auf die Beschaffenheit des Produktes (z. B. Speisenangebot mit Bio-Anteil) oder die Dienstleistung haben. Die Kriterien müssen also mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen, z. B. Umwelteigenschaften und Betriebskosten (vgl. § 127 GWB).

Wichtig ist, dass die Bewertungskriterien bereits in der Leistungsbeschreibung gewichtet und bekannt gemacht werden, z. B. in Form von Prozentwerten oder Punkten. Bewertungskriterien, die nicht bekannt gemacht wurden, dürfen bei der Angebotswertung nicht angewendet werden. Ferner dürfen die Kriterien nicht diskriminierend sein.

Als **Mindestkriterien an die Verpflegungsdienstleistung** können z. B. Anforderungen an das Produktionssystem, Anforderungen an die Speisen(plan)qualität und Anforderungen an die Herkunft und Qualität der Lebensmittel formuliert werden:

- Das Bewirtschaftungssystem: Eigen- oder Fremdregie;

- das Verpflegungssystem: Frisch- oder Mischküche, Warmverpflegung, Cook & Chill, Tiefkühlkost;

- die Speisen(plan)-Qualität: Häufigkeiten von beispielsweise Fleisch- und Fischgerichten, von Salat und Rohkostangeboten, von Vollkornprodukten oder der Wiederholung von Menüs;

- die Herkunft und Qualität der Lebensmittel: X-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;

- die Beschreibung der Speisenherstellung, z. B. durch Angabe von max. Warmhaltezeiten der fertigen Speisen;
- die Servicequalität beim Betrieb der Kantine;
- das Hygienemanagement, z. B. durch Benennung von Anforderungen aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)[40];
- die Verarbeitungsqualität der Lebensmittel; Obst nur frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz oder Gemüse und Salat nur frisch oder tiefgekühlt;
- das Verbot des Einsatzes z. B. von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder vitaminisierten Produkten;
- Mitlieferung eines Musterspeiseplanes oder
- Alternativangebote bei Schweinefleisch für Muslime.

Die vorgenannten Aspekte können auch als Bewertungskriterien beschrieben werden. Der Erfüllungsgrad dieser Bewertungskriterien schlägt sich dann in der Angebotswertung nieder (Gewichtungsbeispiel: 50 Prozent Preis, 30 Prozent Speisenqualität, 20 Prozent Servicekonzept). Positiv in die Bewertung kann auch eingehen, wenn ein Bieter einen höheren Prozentanteil an Bio-Lebensmitteln einsetzt als gefordert ist (Gewichtungsbeispiel: 40 Prozent Preis, 20 Prozent Bioanteil oberhalb des geforderten Mindestanteils, 30 Prozent Qualität, 10 Prozent Servicekonzept). Die Kriterien und ihre Gewichtung sind in der Leistungsbeschreibung explizit zu benennen.

40 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007, BGBl. I S. 1816, 1817), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929).

Exkurs: Beschaffung von Bio-Lebensmitteln und Verwendung von Gütezeichen

Wie bereits dargestellt, ist es bei Dienstleistungsaufträgen zulässig, die Herkunft eines Produkts aus ökologischer Landwirtschaft bzw. aus fairem Handel als Zuschlagskriterium zu berücksichtigen. So hat die Vergabekammer des Landes Berlin bei der Belieferung einer Schulkantine die folgende Vorgabe in der Leistungsbeschreibung als zulässig angesehen: Das Speisenangebot sowie die Speisenplangestaltung müssen den „Vorgaben der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)“ entsprechen und mindestens 20 Prozent des Wareneinsatzes müssen auf Lebensmittel aus ökologisch/biologischer Erzeugung entfallen.“ Als Nachweis kann die Vorlage eines entsprechenden Gütezeichens verlangt werden.

Allerdings kann der öffentliche Auftraggeber nach geltender Rechtslage Anforderungen an ökologische Lebensmittel in Form von Leistungs- und Funktionsanforderungen nur dann in Bezug auf Gütezeichen vorschreiben, wenn er diejenigen Spezifikationen oder Teile davon in der Leistungsbeschreibung verwendet, die in europäischen, multinationalen oder anderen Gütezeichen definiert sind. Dazu gehören z. B. die Siegel der Verbände des ökologischen Landbaus (z. B. Demeter, Bioland, Naturland), das europäische Bio-Siegel oder das Fairtrade-Siegel. Wichtig außerdem: Die Gütezeichen müssen bestimmten Anforderungen genügen, insbesondere auf der Grundlage von wissenschaftlich abgesicherten Information ausgearbeitet, in einem offenen und transparenten Verfahren erlassen worden und allen Bietern zugänglich sein (vgl. § 34 Abs. 2 VgV). Dies trifft beispielsweise auf das EU-Bio-Siegel und die Siegel der ökologischen Anbauverbände zu.

Nicht zulässig ist es, in der Leistungsbeschreibung pauschal auf die Anforderungen eines Gütezeichens (z. B. Bioland oder 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 ein Erzeuger oder Hersteller am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften teilnimmt und außerdem die Anforderungen eines Anbauverbandes erfüllt (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). In diesen zusätzlichen Anforderungen, sogenannten Auftragsausführungsklauseln, kann die Einhaltung von sozialen und umweltbezogenen Aspekten vorgeschrieben werden, denn sie knüpfen nicht an die Beschaffenheit oder das Ergebnis der Leistung an (im Gegensatz zu den technischen Spezifikationen, die an Art, Eigenschaft oder Güte der Leistung anknüpfen müssen). Vorausgesetzt wird vielmehr, dass sie mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen und sich aus der Leistungsbeschreibung ergeben. Der Auftragnehmer kann diese Klauseln nicht ändern oder streichen, sondern sie entweder akzeptieren oder sich nicht an der Ausschreibung beteiligen.

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 Auftragserfüllungsklauseln, 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).

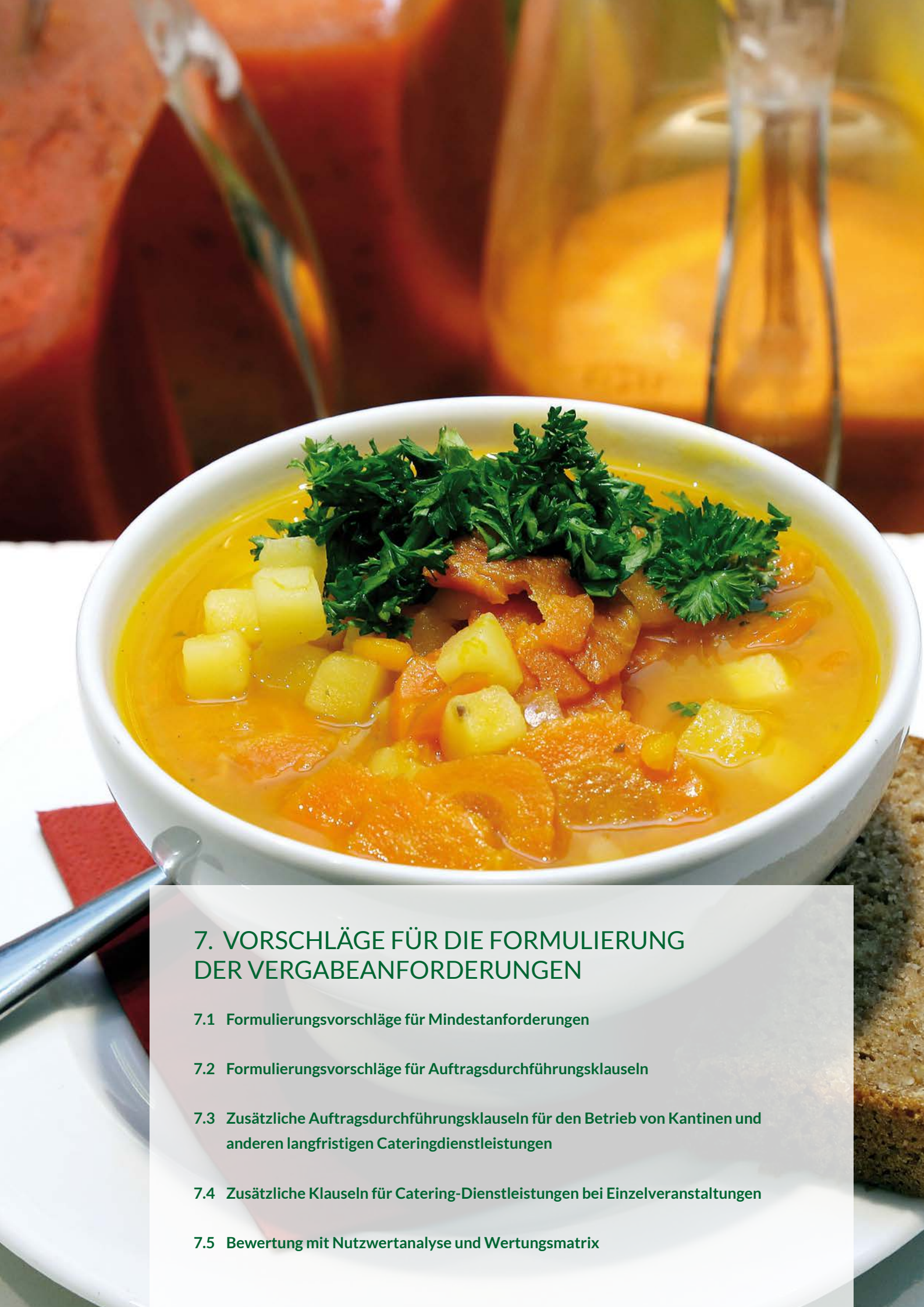
6.4 Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung

Im nächsten Schritt erfolgt die inhaltliche Bewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien.

Der Zuschlag ist nach dem Kriterium des wirtschaftlich günstigsten Angebotes (das beste Preis-Leistungs-Verhältnis) zu erteilen, wobei die Kriterien je nach Auftrag wechseln und mit unterschiedlichem Gewicht berücksichtigt werden können (§ 127 GWB). 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).

Um neben dem Preis nicht-monetäre Bewertungskriterien wie z. B. Qualität, Umwelteinfluss oder Gesundheitsaspekte des Angebots bewerten zu können, wird eine Nutzwertanalyse mit einer Wertungsmatrix empfohlen (vgl. Kap. 7.5). Das Ergebnis der Nutzwertanalyse ist eine Punktewertung (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 Zulieferer mit der Note „1" zu bewerten und alle anderen pauschal mit der Note „6".



7. VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN

7.1 Formulierungsvorschläge für Mindestanforderungen

7.2 Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln

7.3 Zusätzliche Auftragsdurchführungsklauseln für den Betrieb von Kantinen und anderen langfristigen Cateringdienstleistungen

7.4 Zusätzliche Klauseln für Catering-Dienstleistungen bei Einzelveranstaltungen

7.5 Bewertung mit Nutzwertanalyse und Wertungsmatrix

7. VORSCHLÄGE FÜR DIE FORMULIERUNG DER VERGABEANFORDERUNGEN

7.1 Formulierungsvorschläge für Mindestanforderungen

Im Folgenden sind Formulierungsvorschläge aufgeführt, die leicht an die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen einer Kommune angepasst werden können. Egal ob es um Ausschreibungen im Bereich der Krankenhausverpflegung, dem Event-Catering oder um die Pausenverpflegung am Schulkiosk geht; die vorgefertigten Textbausteine bieten eine gute Orientierung, um alle Forderungen zu formulieren.

7.1.1 Anforderungen an den Anteil von Bio-Lebensmitteln

Es bietet sich an, für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln einen Mindestanteil entweder in Bezug auf das Gewicht oder den monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg festzulegen. Da sich die Rahmenbedingungen regional und von Kommune zu Kommune stark unterscheiden können, wird hier bewusst kein genereller Mindestanteil vorgeschlagen. Die Senatsverwaltung Berlin hat in ihren Leistungsblättern einen Mindestanteil von 15 Prozent festgelegt, Baden-Württemberg empfiehlt einen Mindestanteil von 25 Prozent (bezogen auf das Gewicht) und die Stadt München fordert einen Mindestanteil von 50 Prozent (bezogen auf den monetären Wareneinsatz) bei einer Ausschreibung von Mittagsverpflegung.

Formulierungsvorschlag:
Lebensmittel stammen zu mind. x Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz 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.

Nachweis:
Der Anbieter erklärt die Einhaltung der Anforderung. Bei der Auftragsdurchführung erstellt der Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes und stellt diese zusammen mit dem Bio-Zertifikat dem Auftraggeber zur Verfügung.

7.1.2 Anforderungen an den Anteil von Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Es wird vorgeschlagen für den Anteil an Fisch aus nachhaltigem Fischfang oder nachhaltiger Aquakultur einen Mindestanteil entweder in Bezug auf das Gewicht oder den monetären Wareneinsatz festzulegen. Da sich die Rahmenbedingungen regional stark unterscheiden können, wird hier bewusst kein Mindestanteil vorgeschlagen. Eine Ausschreibung für die Mittagsverpflegung der Stadt München sieht einen Mindestanteil von 100 Prozent vor. Baden-Württemberg empfiehlt ebenfalls einen Anteil von 100 Prozent.

Formulierungsvorschlag:
Fisch und andere Meeresprodukte stammen zu X Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamteinsatz an Fischprodukten aus nachhaltigem Fischfang oder wurden mit nachhaltigen Methoden produziert.

Nachweis:
Der Anbieter erklärt 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 (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council) bzw. mit dem EU-Bio- Zeichen für biologischen Landbau, Naturland, Bioland, Demeter oder einem vergleichbaren Gütezeichen.

7.1.3 Anforderungen an den Anteil von fair gehandelten Produkten

Es wird vorgeschlagen, für den Anteil von aus Asien, Afrika oder Lateinamerika stammenden Waren, die aus fairem Handel erhältlich sind, einen Mindestanteil entweder in Bezug auf das Gewicht oder den monetären Wareneinsatz auf den Gesamtwareneinsatz dieses Sortiments festzulegen.

Formulierungsvorschlag:
Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade stammen zu X Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamteinsatz dieser Waren aus fairem Handel. D. h., diese Produkte aus Asien, Afrika oder Lateinamerika wurden unter Einhaltung der Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO[41] -Übereinkommen Nr. 29, Nr. 87, Nr. 100, Nr. 105, Nr. 111, Nr. 138 und Nr. 182) produziert.

Nachweis:
Vorlage einer Zertifizierung der Produkte, beispielsweise mit einem der Gütezeichen Fairtrade, GEPA oder einem gleichwertigen Gütezeichen. Bei der Auftragsdurchführung erstellt der Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes. Mindestens x Prozent der eingesetzten Waren bezogen auf die vorher definierten Waren müssen aus fairem Handel stammen.

7.2 Formulierungsvorschläge für Auftragsdurchführungsklauseln

7.2.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: Obst und Gemüse gemäß der Saison

Durch die Forderung von saisonal angepassten Speisenplänen, können regional produzierte Lebensmittel indirekt gefördert werden. Es wird vorgeschlagen, für den Anteil an saisonalen Rohwaren einen Mindestanteil entweder in Bezug auf das Gewicht oder den monetären Wareneinsatz bezogen auf den Gesamtwareneinsatz an frisch verwendeten Zutaten (Salat, Kräuter, Gemüse und Obst) festzulegen. Da sich die Marktbedingungen regional stark unterscheiden können, wird hier bewusst kein Mindestanteil vorgeschlagen.

Formulierungsvorschlag:
Bei der Speisengestaltung werden saisonale Rohwaren sowie die Verwendung von frischen Zutaten bevorzugt berücksichtigt. Frische Zutaten (Salat, Kräuter, Gemüse und Obst) gemäß der Saison machen mindestens x Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes), bezogen auf den Gesamteinsatz, aus.

Nachweis:
Der Anbieter erklärt schriftlich die Einhaltung der Anforderung und legt beispielhafte Speisenpläne für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speisenplan vorgelegt.

7.2.2 Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und Abfallentsorgung

Formulierungsvorschlag:
Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch, Marmelade, Senf usw.) wird zur Abfallvermeidung nicht in Portionsverpackungen angeboten.

Sofern Kunststoffmehrweggeschirr zum Einsatz kommt, muss dieses aus hochwertigem umweltfreundlichem Kunststoff, z. B. Polypropylen, Polycarbonat gefertigt sein.

Zur Abfallverwertung werden Speiseabfälle, Fette und Öle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen getrennt gesammelt und entsorgt.

Nachweis:
Der Anbieter erklärt schriftlich die Einhaltung der genannten Anforderungen.

41 International Labour Organization – Internationale Arbeitsorganisation (ILO) ist eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen mit Hauptsitz in Genf. Sie ist zuständig für die Formulierung und Durchsetzung internationaler Arbeits- und Sozialstandards. Die weltweit geltenden Mindeststandards sollen die Rechte bei der Arbeit und damit menschenwürdige Arbeit für alle Menschen auf der Welt sicherstellen. www.ilo.org

7.2.3 Anforderungen hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Formulierungsvorschlag:

Der Bieter verpflichtet sich, die Menge der zu entsorgenden Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten. Dazu ist eine Dokumentation der anfallenden Nassmüllmenge zu führen, mit dem Ziel diese kontinuierlich zu verringern. Diese ist in regelmäßigen Abständen (z. B. halbjährlich oder jährlich) zusammen mit Optimierungsvorschlägen der Auftraggeberin unaufgefordert vorzulegen.

Nachweis

Der Anbieter erklärt schriftlich die Einhaltung der genannten Anforderungen.

7.3 Zusätzliche Auftragsdurchführungsklauseln für den Betrieb von Kantinen und anderen langfristigen Cateringdienstleistungen (z. B. Mittagsverpflegung)

7.3.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: Reduktion des Fleischkonsums

Die Umstellung auf einen höheren Anteil an fleischlosen oder fleischarmen Gerichten geht mit einer deutlichen Reduktion der Umweltbelastungen einher und wird aus gesundheitlichen Gründen auch von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)[42] empfohlen. Es wird daher vorgeschlagen, eine Anforderung zu formulieren, die diesen Aspekt berücksichtigt.

42 Die DGE empfiehlt einen durchschnittlichen Fleischkonsum von 300 bis maximal 600 g Fleisch/Woche
(vgl. www.dge.de/presse/pm/weniger-fleisch-auf-dem-teller-schont-das-klima/)

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 Speisenplan, um den Fleischkonsum auf ein aus Umwelt- und Gesundheitssicht sinnvolles und verantwortungsvolles Maß zu reduzieren. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt aus gesundheitlichen Gründen beispielsweise einen Fleischkonsum von 15 bis 30 kg/Jahr und Person.

Nachweis:
Der Anbieter erklärt die Einhaltung der Anforderung und legt einen beispielhaften Speisenplan für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speisenplan vorgelegt.

7.3.2 Anforderungen an die Zusammensetzung der Speisenpläne bzw. angebotenen Speisen: zielgruppenorientierte Berücksichtigung von allgemein akzeptierten 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:
Der Anbieter erklärt die Einhaltung der Anforderung und legt einen beispielhaften Speisenplan für den Jahresverlauf vor. Bei Zuschlag wird jeweils monatlich im Voraus ein Vierwochen-Speisenplan vorgelegt.

7.3.3 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 kann die Akzeptanz erhöht werden, Lebensmittelabfälle vermieden und gegebenenfalls Kosten durch bedarfsgerechte Mengenplanung gesenkt werden.

Formulierungsvorschlag:
Der Anbieter verpflichtet 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:
Der Anbieter erklärt die Einhaltung der Anforderung und legt eine schriftliche Beschreibung des vorgesehenen Feedback-Systems sowie eine Auswertung der Verbesserungsvorschläge und deren Umsetzung vor.

7.4 Zusätzliche Klauseln für Catering-Dienstleistungen bei Einzelveranstaltungen

7.4.1 Anforderungen an die Zusammensetzung der angebotenen Speisen: Reduktion des Fleischkonsums

Zur Reduktion des Fleischkonsums wird empfohlen, auch für das Catering von Einzel-Veranstaltungen, eine Anforderung zu formulieren.

Formulierungsvorschlag:
Mindestens X Prozent der angebotenen Speisen im Rahmen eines Caterings sind vegetarisch.

Nachweis:
Die Anbieter erklärt die Einhaltung der Anforderung und belegt die Einhaltung durch das Angebot. Wichtig ist die Klärung, was unter „Speisen“ ver-

standen wird, z. B. Hauptspeisen oder alle Speisen inkl. Vorspeisen, Beilagen und Desserts.

7.4.2 Anforderungen hinsichtlich Abfallvermeidung und -entsorgung

Formulierungsvorschlag:

Die Verwendung von Einweggeschirr (inkl. Getränkebecher), Einwegbesteck und Einweg-Getränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) ist nicht zulässig.

Das Rücknahmesystem und die Wiederverwendung von Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) werden durch geeignete Maßnahmen (z. B. ein Pfandsystem) und ein ausreichendes Angebot der Annahmestellen sichergestellt.

Nachweis:

Der Anbieter erklärt die Einhaltung der genannten Anforderungen und zeigt anhand konkreter Beispiele, wie die Anforderungen erfüllt werden.

Eine Möglichkeit ist die (vertragliche) Vereinbarung von Statusberichten, die je nach Fall monatlich,

quartalsweise, halbjährlich oder auch jährlich beim Auftraggeber einzureichen sind. Den Statusberichten können Lieferscheine o.ä. beigefügt werden, um glaubhaft zu vermitteln, dass die Forderungen tatsächlich eingehalten wurden.

7.5 Bewertung mit Nutzwertanalyse und Wertungsmatrix

Die Einhaltung der Mindestanforderungen und Klauseln für die Auftragsdurchführung (vgl. Kap. 7.1-7.4) ist verpflichtend. Angebote, die die formulierten Anforderungen nicht einhalten, werden von der Auftragsvergabe ausgeschlossen.

Tabelle 3: Bewertungsschlüssel für die Nutzwertanalyse

Bewertungskriterium	Punktewertung	Gewichtung
Angebotspreis	Minimalwert x 100 / Bieterwert	60 %
Lebensmittel stammen zu mehr als der in der Ausschreibung festgelegten x % (des Gewichtes/ des Volumens/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007	(Bioanteil – x %) / (100 –x) % * 100	20 %
Juryentscheid der Verkostung mit Menüs des regulären Angebotes	0 Punkte: ungenügend, minderwertig 30 Punkte: ausreichend 50 Punkte: befriedigend 80 Punkte: gut 100 Punkte: sehr gut, optimal	20 %

Tabelle 4: Rechenbeispiel einer Nutzwertanalyse; in der Ausschreibung festgelegter Bioanteil beträgt 15 %

Bewertungskriterium	Berechnungsformel	Gewichtung	Angebotskonditionen	
			Bieter 1	Bieter 2
Angebotspreis	Minimalwert x 100 / Bieterwert	60 %	180.000 €	210.000 €
Bioanteil	(Bioanteil – 15 %) / (100 –15) % * 100	20 %	20%	50%
Verkostung		20 %	gut	Sehr gut
Punktesumme				

Ergänzend zur Bewertung der Angebote nach dem Preis können weitere Bewertungskriterien hinzugezogen werden. Beispielsweise kann positiv gewertet werden, wenn mehr als der festgelegte Mindestanteil bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen.

Da für die Akzeptanz und den Erfolg des Verpflegungsangebotes die Qualität und der Geschmack von großer Bedeutung sind, kann vor der Auftragsvergabe eine Verkostung mit Menüs des regulären Speisenangebots stattfinden, in der eine Jury des Auftraggebers anhand verschiedener Kriterien (z. B. Geschmack, Frische, Konsistenz, Aussehen) das Essen qualitativ bewertet. Die gemittelte Bewertung der Jury kann dann ebenfalls in die Angebotsbewertung in Form von Punkten eingehen.

Es ist empfehlenswert, bei der Nutzwertanalyse die Angebote anhand von Punkten zu bewerten. In den Tabellen 3 und 4 ist ein dazu passendes Re-

	Kriterienerfüllung		Teilnutzen	
	Bieter 1	Bieter 2	Bieter 1	Bieter 2
	100	86	60	52
	6	41	1	8
	80	100	16	20
			77	**80**

chenbeispiel und ein exemplarischer Bewertungsschlüssel dargestellt. Die prozentuale Gewichtung der verschiedenen Bewertungskriterien kann nach Bedarf verändert werden. Der Bewertungsschlüssel muss in den Vergabeunterlagen bekannt gemacht werden.

Ein Beispiel aus Berlin (vgl. Kapitel 9): 2013 und 2014 wurde das Schulessen für die Berliner Grundschulen neu ausgeschrieben. Dabei wurden 15 Prozent des geldwerten Warenanteils der verwendeten Lebensmittel in Bio-Qualität als Mindestkriterium gefordert. Insgesamt wurden vier Bewertungskriterien festgelegt:

1. Sensorische Qualitätsbewertung des Testessens (Maximal 50 Punkte)

2. Schulisches Umsetzungskonzept des Caterers (Maximal 25 Punkte)

3. Warmhaltezeiten (Maximal 15 Punkte)

4. Höhe des Bio-Anteils (Maximal 10 Punkte)

Der Bioanteil war ein Mindestkriterium, die Nichterreichung der 15 Prozent Bio-Anteil führte zum Ausschluss. Weiterhin gab es folgenden Bewertungsschlüssel für den geldwerten Bio-Anteil:

Tabelle 5: Zusatzpunkte für den Bio-Lebensmittelanteil

Anteil Bio-Lebensmittel	Zusatzpunkte
15 Prozent	1 Punkt
16-25 Prozent	2 Punkte
26-35 Prozent	4 Punkte
36-45 Prozent	8 Punkte
Mehr als 55 Prozent	10 Punkte

8. SCHRITTE ZUR ERFOLGREICHEN EINFÜHRUNG VON BIO-LEBENSMITTELN

8.1 Gründe für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der eigenen Einrichtung

8.2 Entscheidung für den Einsatz und die Menge von Bio-Lebensmitteln treffen

8.3 Konzept für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln festlegen

8.4 Bio-Lieferanten vergleichen und auswählen

8.5 Strategie für die Preisgestaltung finden

8.6 Das Bio-Angebot intern und extern kommunizieren

8.7 Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln kontrollieren und zertifizieren

8. SCHRITTE ZUR ERFOLGREICHEN EINFÜHRUNG VON BIO-LEBENSMITTELN

Die nachfolgende Gliederung und die Inhalte dieses Kapitels sind in Anlehnung an die Fragen aufgebaut, die sich jede professionelle Küche stellen muss, wenn sie Bio-Lebensmittel einführen oder das Bio-Angebot ausbauen will:

1. Welche Gründe sprechen dafür, in unserer Einrichtung bzw. für diesen Verpflegungsanlass Bio-Lebensmitteln einzusetzen?
2. Wer entscheidet (mit), ob und wenn ja, in welcher Größenordnung Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?
3. Welches Bio-Konzept (z. B. einzelne Lebensmittel oder ganze Speisen in Bio-Qualität) ist am sinnvollsten für unseren Zweck?
4. Welche Bio-Lieferanten (z.B. Bio-Großhändler, einzelne Landwirte) passen am besten zum eigenen Bio-Konzept?
5. Wie lassen sich die (möglichen) Mehrkosten für Bio-Lebensmittel am besten kompensieren?
6. Soll die Verwendung von Bio-Lebensmitteln kommuniziert werden und wenn ja, offensiv oder eher zurückhaltend?
7. Wie kann die Teilnahme am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (Bio-Zertifizierung) im Alltag geregelt werden?

8.1 Gründe für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der eigenen Einrichtung

Die Gründe für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind so vielfältig wie die Betriebe selbst. Es gibt eine Vielzahl objektiver Gründe für den Einkauf und Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung (vgl. Kap. 3.3). Darüber hinaus kann es aber weitere Gründe geben, die eine Kommune dazu veranlassen, Bio-Lebensmittel einzukaufen bzw. Speisen mit Bio-Lebensmitteln anzubieten.

Es gibt verschiedene Anspruchsgruppen, die den Anstoß dazu geben können, Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu integrieren. In einigen Bereichen sind es die Gäste, die diesen Wunsch äußern. In Kindertagesstätten können es beispielsweise Elterninitiativen sein, die sich an die Einrichtungen oder direkt an die Politik wenden, um eine Qualitätsverbesserung des Essens ihrer Kinder zu bewirken. Oftmals ist es auch die Führungsebene oder die Küchenleitung, die sich persönlich für das Thema interessiert und dieses dann im eigenen Betrieb umsetzen möchte.

Immer häufiger sind Bio-Produkte Teil eines umfassenden Nachhaltigkeitskonzeptes einer Kommune und betreffen deshalb auch den Caterer oder Pächter einer städtischen Verpflegungseinrichtung. Denn das Thema Nachhaltigkeit wird in vielen engagierten Unternehmen, Städten und Gemeinden mittlerweile ganzheitlich gesehen und schließt neben der Produktionsweise und dem Umgang mit Mitarbeitern viele weitere Themen mit ein. Die Qualität des Essens in der Kantine ist ein Bereich der, auch im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements, immer mehr in den Fokus rückt. Eine gute Mitarbeiterzufriedenheit kann durch viele Faktoren unterstützt werden, eine attraktive Ernährung ist nicht nur langfristig eine gute Investition in die Gesundheit der Mitarbeiter, sie kann auch zum täglichen Wohlbefinden beitragen.

Mit Bio-Lebensmitteln kann nicht nur eine Verantwortung dem Mitarbeiter gegenüber, sondern auch eine gesellschaftliche und ökologische Verantwortung gezeigt werden.

Jede gute Küchenleiterin und jeder gute Küchenleiter möchte „gutes Essen“ anbieten, das den Menschen gut schmeckt. Und dazu gehört auch ein gewisser Qualitätsanspruch hinsichtlich der eingekauften Lebensmittel. Der Aufwand der in den Küchen durch kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf den Speiseplänen verursacht wird, ist nicht zu unterschätzen. Werden Bio-Produkte eingesetzt, nehmen die Zahl der Zusatzstoffe und somit auch der Aufwand, diese in den Speiskarten zu kennzeichnen deutlich ab.

Eine Vielzahl an Küchen nutzt die Werbung mit dem Bio-Siegel um sich am Markt zu profilieren, um sich von der großen Masse gastronomischer Anbieter abzusetzen und ein eigenes, ganzheitliches Qualitätsverständnis zu kommunizieren.

8.2 Entscheidung für den Einsatz und die Menge von Bio-Lebensmitteln treffen

Die Entscheidung für den Einkauf von Bio-Produkten wird meist bewusst getroffen, und zwar von Personen, die sich in einer „Entscheider-Position“ (z.B. Geschäftsleitung oder Küchenleitung) oder „Mitentscheider-Position“ (z. B. Betriebs- oder Personalrat) befinden. Häufig ist die Entscheidung für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln mit einem konkreten Bio-Anteil (z.B. 10 % vom Warenwert) verbunden. Auch können bestimmte Lebensmittel (z. B. Gemüse) bevorzugt in Bio-Qualität gefordert werden.

8.3 Konzept für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln festlegen

Bio-Produkte werden je nach Einrichtung in unterschiedlicher Häufigkeit und Intensität verwendet. Die am weitesten verbreitete Variante ist das Angebot von Menükomponenten in Bio-Qualität (z. B. Bio-Salat oder Bio-Kartoffeln als Beilage), gefolgt vom kompletten Austausch einzelner Rohstoffe in Bio-Qualität. Am wenigsten häufig ist mittlerweile das Angebot kompletter Bio-Menüs (neben konventionellen Speisen). Welches Konzept gewählt wird, beeinflusst alle nachfolgenden Themen (vgl. 8.3 – 8.7).

Austausch einzelner Rohstoffe in Bio-Qualität (z. B. alle Nudelsorten)

Viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und auch viele Restaurants entscheiden sich dafür, bestimmte Produkte nur noch in Bio-Qualität einzukaufen und dies entsprechend zu bewerben. Ein Aushang im Eingangsbereich einer Kantine oder eine Seite im Intranet kann transparent machen, welche Produkte das sind. Beispielsweise: “Alle Milchprodukte, also Milch, Sahne, Joghurt, Butter, bieten wir ausnahmslos in Bio-Qualität an.“

Der große Vorteil dieser Variante liegt in der Beschaffung und Lagerung. Da eine oder mehrere Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, kann es nicht zu Verwechslungen mit konventionellen Produkten kommen. Die Überprüfung des Warenflusses bei den Bio-Kontrollen ist damit vereinfacht möglich.

Menükomponenten in Bio-Qualität (z. B. Bio-Salat oder Bio-Kartoffeln als Beilage)

Häufig finden sich Beilagen wie Kartoffeln und Reis oder Gemüse und Salat als Bio-Komponenten auf den Speisenplänen wieder. Diese Variante ist besonders bei Betrieben mit Selbstbedienungstheke (sog. Free Flow Ausgabe) beliebt und wird außerdem häufig in Kliniken, Kindertageseinrichtungen und Schulküchen umgesetzt. Ein Vorteil bei dieser Methode liegt in der Variationsmöglichkeit der Beilagen. In der Sommersaison kann es beispielsweise der Salat sein (z. B. der Bio-Gurkensalat), in den kalten Monaten eher das Gemüse (z. B. Bio-Rahmwirsing) und im Februar vielleicht die Bio-Nudeln. Hierbei muss beachtet werden, dass alle Zutaten der Komponente (auch die Gewürze, die Sahne etc.) Bio-Qualität aufweisen.

Komplette Bio-Menüs

Eher selten werden komplette Bio-Menüs neben konventionellen Menüs angeboten. Dafür gibt es im Wesentlichen drei Gründe: Erstens ist der Aufwand für die Trennung der Bio-Zutaten von konventioneller Ware im Lager sehr aufwendig; zweitens kann das Menü nicht als Bio-Menü gekennzeichnet werden, wenn nur eine Zutat des Menüs nicht in der gewünschten Bio-Qualität verfügbar ist und drittens machen viele Gastronomen die Erfahrung, dass für die meisten Gäste „Bio" nicht entscheidend für die Wahl einer Speise ist, sondern eher die Menüzusammensetzung.

(Fast) Alles Bio

Einige Betriebe im Außer-Haus-Markt gehen bisher den konsequenten Weg und kaufen ausschließlich Bio-Lebensmittel ein. Die vollständige Umstellung auf Bio-Zutaten ist technisch gesehen 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, sodass ein hundertprozentiger Einkauf von Bio-Lebensmitteln qualitativ und logistisch grundsätzlich möglich ist.

8.4 Bio-Lieferanten vergleichen und auswählen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Bio-Lebensmittel einzukaufen. So beispielsweise direkt beim Erzeuger, beim Bio-Großhändler oder beim konventionellen Grossisten mit Bio-Sortiment. Jede Einkaufsquelle hat Vor- und Nachteile. Hier gibt es kein richtig oder falsch, der Lieferpartner muss zum Betrieb und zum Bio-Konzept passen und der Aufwand für die Beschaffung muss realistisch sein. Verantwortliche, denen die Qualität der eingekauften Waren am Herzen liegt, beschäftigen sich in der Regel intensiv mit der Herkunft und Qualität der Produkte, egal ob in biologischer oder in konventioneller Qualität. Bei öffentlichen Ausschreibungen hängt die Wahl des Lieferanten natürlich auch vom Ergebnis der Ausschreibung ab.

8.5 Strategie für die Preisgestaltung finden

Keine Frage: Bio-Lebensmittel sind in der Regel teurer als konventionell erzeugte Produkte.
Erfolgreiche Bio-Küchen schaffen es mit einem durchdachten, effektiven Einkauf und einer an die Bio-Lebensmittel angepassten Speisenplanung die Mehrkosten im Rahmen zu halten oder sogar zu kompensieren. Es gibt viele Stellschrauben, um mögliche Mehrkosten unter Kontrolle zu halten. Abgesehen von den gesundheitlichen und ökologischen Vorteilen die eine fleischärmere Kost für die Tischgäste mit sich bringt, kann sie sich auch positiv auf die Höhe des Wareneinsatzes auswirken. Attraktive, vegetarische Gerichte erfreuen sich nicht nur bei der jüngeren, weiblichen Kundschaft immer größerer Beliebtheit. Eine weitere Möglichkeit, um Kosten einzusparen ist es, die Verluste durch Lebensmittelreste so gering wie möglich zu halten. Sicher gibt es in den meisten Küchen einen Kellenplan; wird dieser aber auch regelmäßig und von allen Mitarbeitern genutzt? Das Nachfüllen von Buffets sollte gegen Ende der Mittagszeit nur noch mengenangepasst stattfinden. Ergebnis sind ein geringerer Wareneinsatz, und geringere Entsorgungskosten.

Die Verkaufspreise in öffentlichen Kantinen (auch in Schulen und Kitas) sind in der Regel zumindest teilweise festgeschrieben. Bei einer Erhöhung der Kosten für den Wareneinsatz werden häufig standardisierte Kalkulationsfaktoren für die Berechnung der Abgabepreise zugrunde gelegt. Die so errechneten Verkaufspreise sind deutlich höher als die Mehrkosten für den Wareneinsatz. Ein höherer Wareneinsatz durch Bio-Produkte erhöht jedoch nicht automatisch auch die Betriebs- oder die Personalkosten. Wird lediglich die Erhöhung der Lebensmittelkosten an den Gast weitergegeben, so kommt es zu einer geringeren Erhöhung der Gesamtkosten, bei gleichbleibenden Nebenkosten. Wichtig ist es, die Berechnungsgrundlagen zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer ehrlich zu diskutieren und verbindliche Vereinbarungen zu treffen.

Warum sind Bio-Lebensmittel teurer?
Dafür gibt es viele (gute) Gründe: Der größere Platzbedarf in der Tierhaltung, der höhere personelle Aufwand im Gartenbau, der größere Arbeitsaufwand durch den Weidegang der Tiere oder die aufwendigeren Anbaumethoden, die die Fruchtfolge vorschreibt. Dazu kommt noch, dass viele Kosten (sog. externe Kosten) die andere Anbaumethoden verursachen, nicht im tatsächlichen Verkaufspreis der Produkte enthalten sind. Muss das Trinkwasser durch aufwendige Methoden von Nitratrückständen, die häufig in Gebieten mit Massentierhaltung vorkommen, befreit werden, so werden diese Kosten nicht direkt an den Verbraucher weitergegeben. Würde man die Kosten mit in die Produkte einrechnen, würden sich auch für konventionelle Waren andere Preise ergeben. Der Ökolandbau versucht die Auswirkungen auf die Umwelt durch die Art und Weise der Bewirtschaftung so gering wie möglich zu halten. Davon profitieren alle, die im Endeffekt für die Kosten aufkommen.[43]

43 Inhalte und Aufbau angelehnt an: aid Infodienst (2015): Bio-Lebensmittel. Fragen und Antworten. Bonn: aid.

8.6 Das Bio-Angebot intern und extern kommunizieren

Einige Unternehmen profilieren sich durch das Bio-Angebot. Sie nutzen die Chance, um sich durch die Qualität positiv vom Markt abzuheben. Andere Betriebe setzen nahezu 100 Prozent Bio-Lebensmittel ein, ohne es zu bewerben. Wichtig ist zu klären, ob und wenn ja, wie das Bio-Angebot intern und extern kommuniziert werden soll.

Eine Erhöhung der Kosten für ein Essen wird in der Regel nicht positiv aufgenommen, nicht nur in Kindertageseinrichtungen und Schulen kann dies zu Konflikten führen. „Wenn das Bio-Essen 3,50 Euro kostet, wäre es ohne Bio vielleicht für 3,00 Euro zu haben.“ Solche Aussagen sind nicht unüblich. Hier hilft eine offene und gezielte Kommunikation mit allen Beteiligten: Warum werden Bio-Lebensmittel eingesetzt? Welche Vorteile sind damit verbunden, für uns und für zukünftige Generationen? „Ihr Kind ist uns wichtig, darum fordern wir Bio-Produkte in der Schulverpflegung“, solche Strategien werden in der Regel positiv aufgenommen. Dies gilt auch für Betriebskantinen, denn zum betrieblichen Gesund-

heitsschutz gehören nicht nur rückenfreundliche Stühle und Bewegung in der Mittagspause, sondern auch ein attraktives Essensangebot. Bio-Lebensmittel können ein Teil davon sein. Wie diese gelebte Wertschätzung gegenüber den Gästen kommuniziert wird, liegt an den zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der einzelnen Betriebe und Kommunen. Infomaterial, welches an die Tischgäste verteilt wird, die Veröffentlichung im eigenen Intranet, Bio-Aktionstage, Verkostungen und Vorträge zu nachhaltiger Ernährung sind nur einige Beispiele.

Entscheidend für den unternehmerischen Erfolg sind und bleiben die Menschen. Nur gut informierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der jeweiligen Verpflegungseinrichtungen, die mitbestimmen können und fair entlohnt werden, sind willens und in der Lage, qualitativ hochwertige Lebensmittel einzukaufen und Speisen zuzubereiten, effektive Arbeitsabläufe umzusetzen, einen gastorientierten Service anzubieten und notwendige Innovationen mitzutragen. Deshalb ist es unabdingbar, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – vor allem die mit Gästekontakt – vor der Bio-Einführung zu schulen, damit diese auf Fragen der Gäste klare und gute Antworten geben können.

8.7 Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln kontrollieren und zertifizieren

Grundsätzlich gilt: Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen. Für die Kontrollpflicht ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ausschlaggebend.

Es spielt also weder eine Rolle, ob ein Betrieb einzelne Zutaten, einzelne Komponenten oder vollständige Gerichte in Bio-Qualität anbietet und auslobt noch ob der Bio-Anteil 5 Prozent, 25 Prozent oder 75 Prozent des gesamten Wareneinkaufes ausmacht. Auch eine Bio-Aktionswoche muss bei einer Öko-Kontrollstelle (Adressen siehe Service-Teil) angemeldet werden. Hierfür wurde ein standardisiertes Verfahren entwickelt.

Keine Kontrollpflicht besteht erstens für den Verkauf nicht weiter verarbeiteter, abgepackter Handelsware im Kioskbereich, zweitens für Einrichtungen, die nicht gewerbsmäßig betrieben werden (Kindertageseinrichtungen und Schulen, in denen ein Essensangebot vor Ort frisch zubereitet wird) und drittens, wenn das Bio-Angebot nicht als solches gekennzeichnet wird.

Der 2017 aktualisierte Küchenleitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“ beantwortet sehr praxisnah alle Fragen rund um das Thema Bio-Zertifizierung von Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie[44].

Viele Küchen scheuen die Kontrollpflicht und zögern aus diesem Grund vor der Einführung ökologisch erzeugter Produkte. Auch die Kosten einer Zertifizierung sind vielen Küchen nicht bekannt, die Befürchtung einer Überschreitung des Budgets ist zum Teil groß. Um den Kostenrahmen vorab einschätzen zu können, empfiehlt es sich, Angebote verschiedener Öko-Kontrollstellen einzuholen. Mit etwa 300,- bis 800,- Euro pro Jahr (je nach Größe des Betriebes und je nach Bio-Konzept) muss gerechnet werden.

Bei der Kontrolle geht es in erster Linie darum, dem Kunden die Gewissheit zu geben, dass alle Produkte, die als Bio-Produkte ausgegeben werden, auch wirklich Bio-Produkte sind. Darum wird beispielsweise der Warenfluss geprüft: Wie viele Bio-Kartoffeln wurden eingekauft und wie viele Bio-Kartoffeln wurden ausgegeben? Die dadurch gewonnene Sicherheit für den Gast kann sehr gut als akzeptanzfördernde Maßnahme eingesetzt werden: „Bei uns ist Bio drin wo Bio drauf steht, das lassen wir uns von einer Öko-Kontrollstelle bescheinigen.“

44 www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-zertifizierung/

9. ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA

9.1 Bio-Erfolge in nicht-kommunalen öffentlichen Einrichtungen

9.1 Bio-Erfolge in kommunalen Einrichtungen

9. ERFOLGSBEISPIELE AUS DEUTSCHLAND UND EUROPA

Nachfolgend werden einige Beispiele von Einrichtungen und Kommunen vorgestellt, die Bio-Lebensmittel in ihrer Verpflegung erfolgreich eingeführt haben. Es wird aufgezeigt, wer den Bio-Einsatz initiiert und maßgeblich vorangetrieben hat und welche Erfolgsfaktoren eine Rolle gespielt haben und immer noch spielen. Jedes Erfolgsbeispiel enthält außerdem Informationen darüber, in welcher Form und in welcher Größenordnung Bio-Lebensmittel eingesetzt werden. Weitere Beispiele sowie ausführlichere Beschreibungen der hier vorgestellten Best-Practice-Beispiele wurden in einer Status-Quo-Analyse zusammengestellt, die auf der Website des Bio-Städte-Netzwerks heruntergeladen werden kann (vgl. www.biostaedte.de).

9.1 Bio-Erfolge in nicht-kommunalen öffentlichen Einrichtungen

Studentenwerk Oldenburg

An den vier Standorten des Studentenwerks Oldenburg (Elsfleth, Emden, Oldenburg und Wilhelmshaven) werden in den sechs Mensen und vier Cafeterien täglich etwa 7.000 Essen an Studierende sowie Lehrende und externe Gäste ausgegeben[45]. Doris Senf ist dort seit über 30 Jahren für den Einkauf zuständig und seit 2016 auch Leiterin der gesamten Hochschulgastronomie. Zu den wichtigen Qualitätskriterien für den Einkauf gehören neben dem Preis ein möglichst hoher Anteil frischer und ökologisch erzeugter Lebensmittel sowie ein regionaler Einkauf.

Der Bio-Anteil liegt bei über 25 Prozent vom gesamten Warenwert. Über 40 Prozent aller verwendeten Lebensmittel stammen aus der Region, viele direkt von Bio-Landwirten. Regionale Partnerschaften und eine regionale Wertschöpfung sind gelebte Realität. Kaffee, Tee und Kakao stammen ausschließlich aus dem fairen Handel und sind außerdem in Bio-Qualität. Der Seefisch kommt ausschließlich aus MSC-zertifizierten nachhaltigen Quellen, Fleisch grundsätzlich aus artgerechter Tierhaltung.

Das Studentenwerk Oldenburg war nicht nur eine der ersten großen Küchen in Deutschland, die Bio-Lebensmittel eingekauft haben, sondern auch das erste Studentenwerk mit Bio-Zertifikat. Maßgeblich beteiligt am langfristigen Erfolg dieser Entwicklung ist die heutige gastronomische Leiterin Doris Senf. Sie hat das nachhaltige Wirtschaftskonzept mit der damaligen Geschäftsführung auf den Weg gebracht und zusammen mit der Küchenleitung der Hauptmensa umgesetzt. Das Einkaufsmanagement wurde über viele Jahre hinweg kontinuierlich optimiert und der Bio-Anteil nach und nach erhöht. Ein wichtiger Faktor für den Erfolg ist neben dem persönlichen Einsatz die eher nüchterne, in der Sache aber deutliche Gästekommunikation des Nachhaltigkeitskonzeptes und des Bio-Angebotes, beispielsweise auf den eigenen Internetseiten der Hochschulgastronomie.[46]

Psychiatrisches Zentrum Nordbaden in Wiesloch

In der Zentralküche des Psychiatrischen Zentrums, die seit 2006 von der eigenen Tochtergesellschaft Servicegesellschaft Nordbaden mbh betrieben wird, werden vom 90-köpfigen Küchenteam täglich rund 4.000 Essen zubereitet. Küchenleiter Bertold Kohm ist an den vorgegeben Essenssatz der Krankenkassen gebunden und erreicht trotzdem einen Bio-Anteil von durchschnittlich 15 Prozent.

Seit 2007 werden Bio-Lebensmittel in der Zentralküche eingesetzt. Anfangs war es noch möglich, einen Bioanteil von 10 Prozent ohne gravierende Mehrkosten zu realisieren. Seitdem sind die Preise für Bio-Produkte allerdings angestiegen und tragen zu einer Erhöhung des Wareneinsatzes pro Tag und Patient um 0,20 bis 0,25 Euro bei. Trotzdem konnte der Bio-Anteil bei 15 Prozent des Warenwertes bis heute gehalten werden. Frischkartoffeln, Reis,

45 www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/betriebskonzepte/interviews/nachgefragt-bei-biomentorin-doris-senf/

46 www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/oekologie-im-studentenwerk.html

Teigwaren (vorwiegend), Trockenhülsenfrüchte, Tiefkühl-Produkte, Kaffee, Tee, Bananen, Milchprodukte, Senf, Ketchup, und Gewürze werden ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft. Zudem werden in der Mitarbeiterkantine Bio-Getränke und -Süßwaren angeboten. Geliefert wird die Bio-Ware von einem Biogroßhändler.

Initiiert wurde der Bio-Einsatz vom zuständigen GV-Betriebsleiter Bertold Kohm, der aufgrund der steigenden Preise durch einen achtsamen Umgang mit den Lebensmitteln und die Vermeidung von Abfällen Einsparungen generiert, welche dann für Bio-Produkte verwendet werden können. Auch attraktive vegetarische Gerichte sorgen bei den Patienten für eine hohe Akzeptanz des fleischlosen Angebotes und wirken sich positiv auf den Wareneinsatz aus.

9.2 Bio-Erfolge in kommunalen Einrichtungen

9.2.1 Beispiele aus Deutschland

„Nachhaltiges Wirtschaften, um zukunftsfähig zu sein“. Immer mehr Städte und Gemeinden in Deutschland nutzen den Einsatz ökologischer Lebensmittel als wichtigen Baustein des nachhaltigen Wirtschaftens. Dem Biostädte Netzwerk[47] haben sich derzeit 12 aktive Städte angeschlossen, die es sich unter anderem zum Ziel gesetzt haben, Bio-Lebensmittel verstärkt im kommunalen Bereich zu fördern um somit den Ökolandbau weiter voran zu treiben.

Die im Mai 2015 durch Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt ins Leben gerufene Initiative „Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau“[48] soll den Ökologischen Landbau in Deutschland stärken sowie den Flächenanteil der ökologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Fläche ausweiten. Ein Handlungsfeld im Rahmen der Zukunftsstrategie ist eine ökologische öffentliche Beschaffung. Auch der vorliegende Leitfaden ist Teil dieser Maßnahme.

47 www.biostaedte.de/
48 www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/ZukunftsstrategieOekologischerLandbau.html

Schulessen Berlin: Verbindlicher Bio-Anteil von 15 Prozent

In der bundesdeutschen Hauptstadt haben mehrere Gesetze und Vorschriften der letzten Jahre zu einem verpflichtenden Bio-Anteil in Berliner Schulen von mindestens 15 Prozent geführt. Bereits 2003 wurde die Vernetzungsstelle Schulverpflegung mit dem Ziel gegründet, das Verpflegungsangebot an Grundschulen zu verbessern. Im Auftrag der AOK und der Senatsverwaltung Berlin wurden die „Berliner Qualitätskriterien“ erarbeitet, in welchen ein Bio-Anteil von 10 Prozent empfohlen wird.[49]

2006 wurde im Rahmen der Berliner Agenda, die sieben Handlungsfelder für eine zukunftsfähige Stadtentwicklung vorgibt, das Ziel definiert, bis 2015 einen Bio-Anteil von 15 Prozent und bis 2030 einen Bio-Anteil von 30 Prozent in öffentlichen Einrichtungen umzusetzen. Vier Jahre später, im Jahr 2010, erschien dann eine Neufassung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG), welches zwar keine konkreten Forderungen bezüglich der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln stellt, aber Auftraggeber ausdrücklich dazu verpflichtet bei der Vergabe von Aufträgen ökologische Kriterien zu berücksichtigen. Somit ist bei der Vergabe umweltfreundlichen Produkten der Vorzug zu geben.[50]

Eine weitere Arbeitsgrundlage wurde im Januar 2013 mit der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt – VwVBU[51] veröffentlicht. Neben dem Ziel sicherzustellen, dass sich die Beschaffung nicht nur an den eigenen finanziellen Interessen des Auftraggebers orientiert, sondern auch ökologische Kriterien berücksichtigt werden, soll die Verwaltungsvorschrift zudem für eine Vereinfachung und mehr Transparenz in der öffentlichen Beschaffung sorgen. Im gleichen Jahr trat das Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens in Kraft, wel-

49 Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagsschulen an externe Dienstleister. Teil 1 – Berliner Qualitätskriterien. Online verfügbar unter: www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf (Zugriff 23.09.2915)
50 Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) vom 08.07.2010. Online verfügbar unter: www.berlin.de/vergabeservice/vergabeleitfaden/rechtsquellen/mdb-berlavg_12_06_17_lesefassung.doc. (Zugriff 23.09.2915)
51 Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau- und Dienstleistungen (VwVBU) vom 23. Oktober 2012 Online verfügbar unter: www.stadtentwicklung.berlin.de/service/gesetzestexte/de/beschaffung/index.shtml (Zugriff 31.10.2016)

ches die Integration von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung in das Schulmittagessen fordert. Angaben über einen Prozentsatz werden in diesem Dokument jedoch nicht gemacht. 2013 und 2014 wurde schließlich das Schulessen für alle Berliner Grundschulen neu ausgeschrieben. Im Zuge dieser Neuordnung des schulischen Mittagessens werden nun 15 Prozent des geldwerten Warenanteils der verwendeten Lebensmittel in Bio-Qualität als Mindestkriterium gefordert. Wird ein höherer Bio-Anteil umgesetzt, schlägt sich das positiv auf die Bewertung aus. (16 bis 25 Prozent: 2 Punkte, 26 bis 35 Prozent: 4 Punkte, 36 bis 45 Prozent: 8 Punkte und mehr als 55 Prozent: 10 Punkte).[52] Da eine Nichterfüllung zum Ausschluss führt, wird der Mindestanteil von 15 Prozent bereits in allen Grundschulen umgesetzt, laut der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. liegt der durchschnittliche Anteil an Bio-Lebensmitteln bereits bei 40 Prozent[53].

Kindergarten- und Schulessen in der BioStadt München

Im Jahr 2006 wurde die „BioStadt München" im Rahmen eines einstimmigen Stadtratsbeschlusses auf den Weg gebracht. Darin eingebettet sind die einzelnen Aufgabenbereiche „Bio in Kinderbetreuungseinrichtungen", „Bio in der Gastronomie" und „Bio in der städtischen Verwaltung"[54]. Gleichzeitig wurde das Modellprojekt „Bio für Kinder"[55] entwickelt, welches auf Initiative der Tollwood GmbH[56] und in Kooperation mit dem Münchener Referat für Gesundheit und Umwelt entstanden ist. Mithilfe von Paten aus der Privatwirtschaft bekamen Kindertageseinrichtungen finanzielle Unterstützung bei der Umstellung auf Bio. Die Einrichtungen wurden in der Startphase mit bis zu einem Euro pro Mahlzeit gefördert sowie durch Beratungs- und Coachingangebote umfassend unterstützt. Seit 2014 steht auch ein Bio-Speiseplanmanager[57] bereit, den Kindereinrichtungen und Beratungsstellen kostenlos nutzen können. Saisonale und gesunde Speisepläne, Portionen-, Kosten- und Einkaufsrechner sowie eine umfangreiche Rezeptdatenbank erleichtern die Umstellung auf eine gut schmeckende Bioküche. Die Rezepte sind mit Preisen (durchschnittliche Preise Münchner Großhändler) und Zutatenlisten versehen und können an die eigenen Küchenbedarfe angepasst werden.

In den letzten Ausschreibungen für öffentliche Kitas in München ist ein Bio-Anteil von 50 Prozent verbindliche Vorgabe, bei den Fleischkomponenten liegt er sogar bei 90 Prozent. In den Kindertageseinrichtungen wird außerdem viel Wert auf frische und gesunde Bioverpflegung gelegt. Im Rahmen einer „Bio-Offensive" kommen aktuell alle Einrichtungen in den Genuss von Schulungen zum Einsatz frischer Bioprodukte. Neben der Vermittlung theoretischen Wissens, etwa zu Lagerung, dem Einkauf und zur Kalkulation, gibt es auch kochpraktische Einheiten und Rezeptvorschläge, die problemlos in den einzelnen Einrichtungen umgesetzt werden können.

Heidelberg: Ausschreibung der städtischen Kitas verlangt 30 Prozent Bio-Anteil

Das Thema Bio im Bereich der Kommune ist in Heidelberg seit einigen Jahren allgegenwärtig. Im Rahmen von „bio.regional.fair", einem Projekt zur Förderung von Bio, regionalen und fairen Lebensmitteln in Heidelberg, werden Heidelbergs Einwohnerinnen und Einwohner sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Verwaltung für das Thema sensibilisiert. So sind es neben der Elternschaft der Kitas und Schulen auch die Fachämter, wie das Kinder- und Jugendamt, die die Diskussion um einen Bio-Anteil in der Verpflegung von Kindern auf die Agenda bringen. Der Einfluss der verschiedenen fachlich kompetenten Beteiligten führt seit 2015 dazu, dass nun konkret in der Ausschreibung der Essensversorgung in den 23 städtischen Kindertageseinrichtungen der

52 Neuordnung des schulischen Mittagessens an offenen und gebundenen Ganztagsgrundschulen sowie für Förderzentren im Land Berlin. Online verfügbar unter: www.berlin.de/imperia/md/content/sen-bildung/besondere_paedagogische_konzepte/gute_gesunde_schule/hr_neuordnung_schul_mittagessen.pdf (Zugriff 23.09.2915)
53 Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V; Berlin: Bio-Hauptstadt beim Schulmittagessen. Vom 24.11.2014. Online verfügbar unter: www.bio-berlin-brandenburg.de/presse/detailansicht/meldungen/berlin-bio-hauptstadt-beim-schulmittagessen-vernetzungsstelle-schulverpflegung-berlin/ (Zugriff 31.10.2016)
54 Leitprojekte der Biostadt. Online verfügbar unter: www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte.html. (Zugriff 23.09.2915)
55 Modellprojekt: Bio für Kinder. Online verfügbar unter: www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte/Bio_fuer_Kinder.html (Zugriff 02.08.2016)
56 Die Tollwood GmbH ist eine privatwirtschaftliche Gesellschaft für kulturelle Veranstaltungen und Umweltaktivitäten, siehe auch www.tollwood.de.

57 www.biospeiseplan.de

Bio-Anteil mindestens 30 Prozent beträgt. Bereits in einem älteren Vertrag hat das Kinder- und Jugendamt einen Bio-Anteil mit einem Caterer vereinbart. In der genannten Ausschreibung sind die Lebensmittelgruppen nicht festgelegt und können selbst bestimmt werden. Im Rahmen der Ausschreibung spielen die folgenden Kriterien eine Rolle: Umweltfreundlichkeit, Nachhaltigkeit, Müllmenge, Bezug regionaler Frischekomponenten, Umfang der Produktpalette, Umgang mit individuellen Problemstellungen und besonderen Bedürfnissen der Kinder bei der Essensversorgung.

Für die Zukunft wird ein weiterer Ausbau des Bio-Anteils in Erwägung gezogen. Ein Erfolgsfaktor in Heidelberg ist sicher das Zusammenspiel der verschiedenen Akteure, die sich sozusagen am runden Tisch austauschen um die Impulse, die vom Projekt „bio.regional.fair“, den Eltern sowie den einzelnen Fachämtern ausgehen, zu realisieren.

9.2.2 Beispiele aus Europa

Auf Europäischer Ebene gibt es sehr viele privatwirtschaftliche und öffentliche Aktivitäten zur Förderung einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen. Einen guten Überblick gibt die Internetseite von INNOCAT (= Eco-innovative catering)[58].

Kopenhagen, Dänemark

Die dänische Hauptstadt Kopenhagen wurde 2014 von der Europäischen Kommission zu Europas grünster Hauptstadt gewählt[59]. Der Titel wird von einer Jury vergeben, die sich aus Vertretern der Europäischen Kommission, der Europäischen Umweltagentur und maßgeblicher europäischer und internationaler Umweltorganisationen zusammensetzt. Den Titel bekommt eine Stadt in Europa verliehen, der es in besonderer Weise gelungen ist, Umweltschutz und wirtschaftliches Wachstum mit einer hervorragenden Lebensqualität ihrer Einwohner zu verbinden.

Täglich werden für alle städtischen Einrichtungen, dazu zählen Alten- und Pflegeheime, Schulen, Kindertagestätten und Einrichtungen für Menschen mit geistiger Behinderung, 20.000 Essen in 80 städtischen Großküchen gekocht. Kopenhagen hat es sich zum Ziel gesetzt, die Verpflegung nachhaltiger zu gestalten und arbeitet diesbezüglich mit der 2007 von der Stadt gegründetem unabhängigen Stiftung Copenhagen House of Food zusammen.[60] Bereits 2011 wurde in gemeinsamer Arbeit erreicht, dass 75 Prozent aller eingekauften Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung stammen. Auch das anschließende Ziel, Gemüse zu 100 Prozent aus biologischem, regionalem Anbau (entsprechend der Saison) zu beziehen und bis 2015 insgesamt 90 Prozent aller eingekauften Lebensmittel in Bio-Qualität einzusetzen, wurde erreicht[61].

Um die Ausgaben für die Beschaffung überblicken zu können, wurde das Excel-Tool „Food Basket“ eingeführt. Dieses zeigt, dass bei einer Reduzierung des Fleischanteils und einer gleichzeitigen Erhöhung der Gemüsemenge, die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln nicht teurer ist, als auf konventionellem Wege.[62] Den Lieferanten wird vorgeschrieben energieeffizient zu wirtschaften, die umweltfreundlichsten Transportmöglichkeiten zu nutzen und Verpackungen einzusparen, indem recyclingfähige Materialien eingesetzt werden.

Für die Vergabe gelten laut Gesetz folgende Kriterien: Preis (40 Prozent), Qualität (35 Prozent) und die Größe des Sortiments (25 Prozent). Obst und Gemüse bezieht die Stadt seit August 2014 von einem Lieferanten, der eine große Auswahl an saisonalem Obst und Gemüse anbietet.

Die Kopenhagener Bemühungen sind Teil eines ambitionierten Plans zur Förderung der biologi-

58 www.sustainable-catering.eu/home/
59 www.visitdenmark.co.uk/en-gb/copenhagen/transportation/green-and-laid-back-capital

60 Innocat. Procurement of eco-innovative catering (2015) Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report. Online verfügbar unter: www.sustainable-catering.eu/fileadmin/user_upload/enewsletter/Documents/InnocatReportFINAL_interactive.pdf
61 www.foodlinkscommunity.net/foodlinks-good-examples/public-sector-food-procurement/foodlinks-green-cities.html
62 Innocat. Procurement of eco-innovative catering (2015) Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report. Online verfügbar unter: www.sustainable-catering.eu/fileadmin/user_upload/enewsletter/Documents/INNOCAT_Catering_Report_FINAL.pdf.

schen Landwirtschaft in Dänemark, der im Sommer 2012 vom dänischen Landwirtschaftsministerium bekannt gegeben wurde. Demnach soll sich der Bio-Markt bis zum Jahr 2020 verdoppeln. Zu dem Massnahmenbündel gehört auch die Unterstützung für den Bereich der öffentlichen Verpflegung und der Schulobstvergabe. Eines der Ziele ist das landesweite Erreichen der 60 Prozent-Marke mit Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung in allen öffentlichen Einrichtungen bis zum Jahr 2020.

Wien, Österreich

Wien hat es sich zum Ziel gesetzt, vermehrt Lebensmittel aus ökologischem Anbau zu beschaffen, der Anteil soll bei mindestens 30 Prozent des Warenwertes liegen. Des Weiteren soll Obst und Gemüse möglichst entsprechend der Saison und aus der Region eingekauft werden. Dies ist Teil des Klimaschutzprogramms der Stadt Wien. Im Bereich des Lebensmitteleinkaufs hat die „Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel" einen Kriterienkatalog zum Einkauf von Lebensmitteln und ökologischen Erzeugnissen erarbeitet, welcher den Mitarbeitern der Stadt Wien, die mit den entsprechenden Ausschreibungen betraut sind, zur Verfügung steht. Darin wird auf den großen Beitrag, den die Beschaffung biologisch erzeugter Lebensmittel zum Klimaschutzprogramm der Stadt Wien beiträgt, hingewiesen. Die schonende Nutzung der Böden, das Verbot chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel sowie der Umwelt- und Tierschutz durch die biologische, extensive Tierhaltung werden genauso erwähnt wie die Vorteile des regionalen Einkaufs. Den Ausschreibungsunterlagen sind die Zertifikate der anerkannten Öko-Kontrollstellen beizufügen.

Ausgeweitet werden die Anforderungen auch auf die Verpackungen; soweit am Markt verfügbar, sind Getränke sowie Obst und Gemüse in Mehrwegverpackungen anzuliefern.[63] Weitere von der Arbeitsgruppe entwickelten Kriterienkataloge beschäftigen sich mit den Themen:

- Lebensmittel mit einem möglichst geringen Anteil an Transfettsäuren (auch dabei ist ein Textbaustein formuliert, der in Ausschreibungen eingefügt werden kann).[64]

- Beschaffung von Hühnerfrischei (Schalenei), pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb und Hühnereiweiß aus Freilandhaltung. Gefordert wird hier die Herkunft aus konventioneller Freilandhaltung oder aus kontrolliert biologischem Landbau.[65]

- Beschaffung von konventionellen GVO-freien Lebensmitteln. Hier werden die Risiken und Probleme des Einsatzes von GVO kurz erläutert und wiederum ein Textbaustein angeboten.

- Zwei Positionspapiere informieren über den Einsatz von Fisch- und Fischprodukten sowie die ökologische und ökonomische Bereitstellung von Trinkwasser.

Der Bereich Catering/Cateringdienstleistungen wird durch die Richtlinie „Ökologisierung von Veranstaltungen" abgedeckt. Hier wurde von der „Arbeitsgruppe 16 Veranstaltungen" eine Handreichung veröffentlicht, die bei Veranstaltungen, die durch die Stadt Wien organisiert oder beauftragt werden, zur Anwendung kommt. Diese sollen einem ökologischen Mindeststandard entsprechen. Darüber hinaus sollen die Akteure motiviert werden, weitere ökologische Aspekte zu berücksichtigen.

Die Bereiche: Kulinarik, Abfallwirtschaft, Verkehr, Energieverbrauch und –versorgung sowie Ankündigungen machen auf Handlungsfelder aufmerksam und zeigen Möglichkeiten zur ökologischen Gestaltung auf. Ebenso gibt es die Möglichkeit eine kostenlose bzw. geförderte ÖkoEvent-Beratung im Bereich der „Umweltberatung Wien" in Anspruch zu nehmen.[66]

63 Öko-Kauf-Wien, Kriterienkatalog 09001, 22. November 2012, Lebensmittel sowie Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft, AG 09 Lebensmittel. Hrsg. Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen „ÖkoKauf Wien", 1082 Wien, Rathaus, www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/lebensmittel.pdf

64 www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/transfett.pdf
65 www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/frischei.pdf
66 www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/veranstaltung.pdf

10. FAZIT

10. FAZIT

Warum Bio in Kommunen?

Die großen Herausforderungen denen wir heute und in Zukunft gegenüberstehen (Ressourcenverknappung, Klimawandel u.v.a.) drängen darauf, einen Beitrag zu einer lebenswerten Umwelt für uns und die nachfolgenden Generationen zu leisten. Dazu kommt die starke Marktmacht, über die die öffentliche Hand im Bereich des Einkaufs verfügt und die sie beispielsweise nutzen kann, um umweltpolitische Ziele zu verfolgen oder um faire Arbeitsbedingungen zu fördern und damit den privaten Anbietern mit gutem Beispiel voranzugehen. Bio-Lebensmittel bieten hierfür ein enormes Potenzial (vgl. Kap 3).

Wer setzt es schon wie um?

Die Einführung von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung findet in einem sich wandelnden Umfeld statt, das es zu beachten gilt (vgl. Kap. 2). Und: In immer mehr Städten und Kommunen ist die „grüne Beschaffung" längst gängige Einkaufspraxis. Ein wesentlicher Aspekt dabei ist die Verwendung ökologisch erzeugter Produkte bei der Beschaffung von Lebensmitteln und bei der Vergabe von Cateringdienstleistungen. Sehr gute Beispiele sind hier die Mitglieder des Biostädte-Netzwerks[67]. Aber auch zahlreiche andere kommunale und nicht-kommunale Beispiele zeigen, dass der Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel wirtschaftlich machbar umzusetzen ist (vgl. Kap. 9).

Was muss ich tun? Wie kann ich beginnen?

„Einen Schritt nach dem anderen" und am besten starten Sie mit viel Rückenwind. Suchen Sie sich engagierte Mitstreiter in Ihrer Kommune, dann haben Sie bereits einen ersten Schritt in die richtige Richtung getan. Wie Sie grundsätzlich vorgehen können, finden Sie in Kapitel 5 „Notwendige Schritte in Politik und Verwaltung", Kapitel 6 „Fahrplan für das Vergabeverfahren" und Kapitel 8 „Schritte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln".

Wo finde ich Formulierungsvorschläge?

Nicht immer muss das Rad neu erfunden werden. Mit den Formulierungsvorschlägen in Kapitel 7 erhalten Sie eine wertvolle Hilfestellung bei der Gestaltung Ihrer Ausschreibungen. Angepasst auf Ihre persönlichen Vorstellungen und Bedürfnisse bieten Sie ein gutes Gerüst, um die entsprechenden Passagen in den Ausschreibungsunterlagen zu formulieren.

Wo bekomme ich Unterstützung?

Im Serviceteil dieses Leitfadens stehen viele nützliche Adressen. Verschiedene Anbieter bieten Schulungen zum Thema, einige Adressen dazu finden Sie ebenfalls im Service-Teil (vgl. Weiterbildungsangebote).

67 www.biostaedte.de/

11. SERVICETEIL

11.1 Literatur und Links

11.2 Adressen

11.3 Beispiele für Ausschreibungstexte, Stadtratsbeschlüsse u.a.

11. SERVICETEIL

Hier erhalten Sie nützliche Informationen in Form von Literaturverweisen und Links, Websites, Weiterbildungsangeboten, sowie Adressen rund um das Thema Einführung von Biolebensmitteln in Kommunen.

11.1 Literatur und Links

11.1.1 Bücher, Broschüren und Fachbeiträge

aid Infodienst (2015): Bio-Lebensmittel. Fragen und Antworten. Bonn: aid. Online abrufbar: www.aid.de/_data/files/0392_2015_bio_lebensmittel_x000.pdf

Bayerisches Landesamt für Umwelt (LfU) (2014): Umweltschutz in Behörden. Ratgeber zur Berücksichtigung von Umweltgesichtspunkten in öffentlichen Einrichtungen. Augsburg: Online abrufbar unter:
www.lfu.bayern.de/umweltqualitaet/umweltleitfaden/leitfaden_behoerden/rechtliche_grundlagen/index.htm

Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Innern (2014): Informationsbroschüre über die Arbeit und das Angebot der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung. Bonn. Online verfügbar unter:
www.nachhaltige-beschaffung.info/SharedDocs/DokumenteNB/141211_Broschüre_KNB.pdf

BÖLW (2012): 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Ökolandbau und Bio-Lebensmittel. Berlin: mediabogen GbR. Online abrufbar unter:

www.boelw.de/uploads/media/pdf/Themen/Argumentationsleitfaden/Bio-Argumente_BOELW_Auflage4_2012_02.pdf

Hepperle, Florian (2016): Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung. Eine empirische Studie auf kommunaler Ebene in Baden-Württemberg. Wiesbaden: Springer Gabler.

Isenheim, Monique (2011): Nachhaltige öffentliche Beschaffung. Potentiale, Rahmenbedingungen und praktische Ansätze zur Integration von Nachhaltigkeitskriterien in der Vergabe öffentlicher Aufträge. München: Grin.

Keck, Wolfgang (2015): Nachhaltige Beschaffung. Wie Sie mit Verhaltenskodizes und/oder Risiko- und Selbstbewertungen Ihrer Lieferanten eine nachhaltige Beschaffungsstrategie umsetzen. Herne: NWB Verlag GmbH & Co. KG.

Laux, Dieter (2014): Nachhaltige Beschaffung: Ein Leitfaden für Bedarfsstellen, Beschaffungsverantwortliche und Studenten der öffentlichen Verwaltung im VOL-Bereich. Norderstedt: Books On Demand.

Roehl, R., Strassner, C. (2012): Expertise - Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Projektschriftenreihe Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe Bd. 1.

11.1.2 Websites

Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung KNB (als Teil des Beschaffungsamtes des Bundesministeriums des Innern)

Zentrales Portal für nachhaltige Beschaffung öffentlicher Auftraggeber. Informationen über Gesetze, Regelungen, Leitfäden, Beispiele aus Bund, Ländern und Kommunen.

www.nachhaltige-beschaffung.info

Information zur Nachhaltigkeit für die Produktgruppe Lebensmittel/Catering

www.nachhaltige-beschaffung.info/SharedDocs/DokumenteNB/Produktblätter/Lebensmittel_Catering.pdf

Liste der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in Deutschland	
Baden-Württemberg	www.dge-bw.de/schulverpflegung
Bayern	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	www.bildungsserver.berlin-brandenburg.de/schule/schulkultur/schulverpflegung-bb
Bremen	www.vernetzungsstelle-bremen.de.1bin.de/
Hamburg	www.hag-vernetzungsstelle.de
Hessen	www.schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung
Meck.-Vorpommern	www.dgeveki-mv.de
NRW	www.verbraucherzentrale.nrw/link563921A.html
Niedersachsen	www.dgevesch-ni.de
Rheinland-Pfalz	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen-Anhalt	www.lvg-lsa.de/o.red.c/lvgform-vernetzung.php
Schleswig-Holstein	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	www.vzth.de/schulverpflegung

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Für die Ausschreibung von Schulverpflegung bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW Checklisten zur Vergabe von Schulverpflegungsleistungen (Dienstleistungsauftrag und Dienstleistungskonzession). Dazu bekommt der Nutzer die Möglichkeit, ein Leistungsverzeichnis online zu erstellen. Die wichtigsten Wertungsmethoden zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebotes werden vorgestellt. Ein Bewertungsbogen für ein Probeessen/eine Verkostung rundet das Angebot ab. Ein Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung sowie Arbeitshilfen zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung liefern weitergehende Hilfen.
www.verbraucherzentrale.nrw/vergabe-schulverpflegung

Die Vernetzungsstellen werden durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert und sind Teil der Initiative InForm.

Die Initiative **„Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule“** informiert, wie Bio-Lebensmittel in Ausschreibungen und somit in die Verpflegung integriert werden können. Aktuelle Workshops und eine Liste der Regionalpartner gibt es unter folgendem Link: www.biokannjeder.de. Städte und Kommunen können über die Regionalpartner Workshops initiieren.

Kompass Nachhaltigkeit – Öffentliche Beschaffung

Kompass Nachhaltigkeit informiert und unterstützt Beschafferinnen und Beschaffer aller Verwaltungsebenen, soziale und ökologische Belange im öffentlichen Einkauf stärker zu berücksichtigen.
www.kompass-nachhaltigkeit.de

Die Internetplattform Kompass Nachhaltigkeit wurde im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) durch die Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH und bezüglich des Kommunalen Service durch die Servicestelle Kommunen in der Einen Welt der Engagement Global gGmbH aufgebaut. Die inhaltliche Überarbeitung der Internetplattform wurde vom ICLEI Europasekretariat Freiburg unterstützt. Die technische Umsetzung erfolgte durch LGMi Berlin.

Green Public Procurement 2020

GPP 2020 möchte in ganz Europa klimafreundliche Beschaffungsverfahren fördern um das von der EU gesteckte Ziel zu erreichen die Treibhausgasemis-

sionen um 20 Prozent zu senken, den Anteil der erneuerbaren Energien auf 20 Prozent zu heben sowie die Energieeffizienz um 20 Prozent zu steigern. Die Seite bietet viele Informationen, Beispiele sowie direkte Schulungen zum Thema klimafreundliche Beschaffung für Beschaffer und Beschafferinnen sowie Seminare zur „Ausbildung der Ausbilder"

Das GPP 2020-Konsortium besteht aus 19 Partnern. Es vereint wichtige Auftraggeber und unterstützende Stellen aus Österreich, Kroatien, Deutschland, Italien, den Niederlanden, Portugal, Slowenien und Spanien. Das Projekt wird von ICLEI – Local Governments for Sustainability koordiniert und von einem schwedischen Expertengremium für Beschaffungsfragen gefördert.
www.gpp2020.eu

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen, Europäische Kommission GPP-Schulungs-Toolkit - Modul 3: Beschaffungsempfehlungen:
ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_de.pdf

ICLEI Local Governments for Sustainability
Der weltweite Verband von Städten und Gemeinden die sich der nachhaltigen Entwicklung verpflichtet haben, engagiert sich auf verschiedenen Ebenen, so begleitet er beispielsweise Kommunen auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Die Seite in englischer Sprache informiert unter anderem über Sustainable Procurement.
www.iclei-europe.org/

PROCURA +
Das europaweite Netzwerk hat zum Ziel, Behörden und öffentliche Einrichtungen bei der Umsetzung nachhaltiger Beschaffung und bei der Bewerbung ihrer Arbeit zu helfen. Es wurde im Jahr 2004 von ICLEI-Local Governments ins Leben gerufen.
www.procuraplus.org

Für die Produktgruppen Lebensmittel und Cateringdienstleistungen gibt es ein Produktinformationsblatt und eine Detailinformation zum Einkauf biologisch erzeugter Produkte sowie zum Thema Fairer Handel.
www.procuraplus.org/manual

Informationsdienst des Umweltbundesamtes zur umweltfreundlichen Beschaffung
Von der umweltfreundlichen Beschaffung in Ihrer Institution über Umweltaspekte im Vergabeverfahren bis zu guten Praxisbeispielen und Veranstaltungen werden auf dieser Seite viele Informationen bereitgestellt. Online abrufbar unter:
www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/umweltfreundliche-beschaffung

Rat für nachhaltige Entwicklung: Der nachhaltige Warenkorb (Essen und Trinken)
Der Nachhaltige Warenkorb bietet Konsumalternativen und Tipps für alle, die nachhaltig leben möchten.
www.nachhaltiger-warenkorb.de

Service- und Kompetenzzentrum Kommunaler Klimaschutz (2014): Klimaschutz & Beschaffung. Praktische Ansätze für Kommunen zur Förderung einer klimafreundlichen Beschaffung. Berlin: Deutsches Institut für Urbanistik. Online abrufbar unter:
www.difu.de/publikationen/2014/klimaschutz-beschaffung.html

11.1.3 Weiterbildungsangebote

Die Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung bietet Schulungen zur Nachhaltigen Beschaffung.

Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung beim Beschaffungsamt des Bundesministerium des Innern (BMI)
Brühler Str. 3, 53119 Bonn
Tel. 0228 / 99610 2345
E-mail: nachhaltigkeit@bescha.bund.de
www.nachhaltige-beschaffung.info

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den einzelnen Bundesländern bieten in unregelmäßigen Abständen Schulungen zum Thema „Ausschreibungen in der Schulverpflegung“ an[68]. Termine und Inhalte finden Sie auf den Seiten der Vernetzungsstellen der Bundesländer.

68 www.verbraucherzentrale.nrw/vergaberecht-in-der-schulverpflegung---qualitaet-faengt-bei-der-ausschreibung-an--

11.2 Adressen

11.2.1 Ministerien und Behörden

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Dienstsitz Bonn

Besucheranschrift: Rochusstraße 1
53123 Bonn
Postanschrift: Postfach 14 02 70, 53107 Bonn
Telefon: 02 28 / 9 95 29 - 0
Telefax: 02 28 / 9 95 29 - 42 62

Dienstsitz Berlin

Besucheranschrift: Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
Postanschrift: 11055 Berlin
Telefon: 03 0 / 1 85 29 - 0
Telefax: 03 0 / 1 85 29 - 42 62
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

Umweltbundesamt
Wörlitzer Platz 1
06844 Dessau-Roßlau
Telefon: 0340 / 2103-0
Fax: 0340 / 2103-2285
E-Mail: buergerservice@uba.de

Zentrale Vergabestelle für den Geschäftsbereich des BMEL
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
www.ble.de

Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Innern
Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung
Brühler Str. 3
53119 Bonn
Telefon: 0228 / 99610-2345
E-mail: nachhaltigkeit@bescha.bund.de

11.2.2 Öko-Kontrollstellen

Eine umfassende Aufstellung aller deutschen Öko-Kontrollstellen findet sich auf der Seite des Internet-Portals Oekolandbau.de unter: www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/kontrollen/kontrollstellen/

11.2.3 Verbände und andere Multiplikatoren

In der Mitgliederliste des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft finden Sie Kontaktdaten der Verbände. Die Liste finden Sie unter folgendem Link: www.boelw.de/boelw-mitglieder. Von diesen Seiten aus gelangen Sie auch zu den einzelnen Landesverbänden der Anbauverbände.

11.2.4 Bio-Lieferanten

Auf der Seite des Internetportals www.oekolandbau.de finden Sie eine Vielzahl an Internetangeboten für die Suche nach dem passenden Lieferanten. www.oekolandbau.de/haendler/betriebsmanagement/unternehmensfuehrung/biolieferantinnen-und-lieferanten/.

Auch unter www.oekolandbau.de/service/adressen/einkaufsfuehrer/ finden sich zahlreiche, nach Bundesland geordnete, Einkaufsquellen.

11.3 Beispiele für Ausschreibungstexte, Stadtratsbeschlüsse u.a.

Auf der Website des Biostädte-Netzwerks (www.biostaedte.de) finden sich Texte von Ausschreibungen, Stadtratsbeschlüssen und andere Dokumente, an denen sich Kommunen orientieren können.

Unter anderem befindet sich dort eine Ausschreibung zur Schulverpflegung der Berliner Grundschulen als Best-Practice-Beispiel, welcher Sie unter anderem hilfreiche Formulierungsvorschläge entnehmen können.

DIE BIOSTÄDTE STELLEN SICH VOR

Die Bio-Branche ist eine der nachhaltigsten und zukunftsträchtigsten Branchen. Durch die beachtliche Zahl an Unternehmen und Arbeitsplätzen erlangt die Biobranche an wirtschaftlicher Bedeutung. Der ökologische Landbau schont Böden, sorgt für weniger belastetes Abwasser, fördert die Artenvielfalt und trägt dazu bei, unser Klima zu schonen. In Biolebensmitteln finden sich in der Regel mehr sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, weniger Rückstände von Agro-Chemikalien und chemischen Kunstdüngern. Es finden bei der Verarbeitung auch weniger Zusatzstoffe Einsatz.

Seit 2010 arbeiten Städte, die den Ökolandbau und Bio-Lebensmittel fördern, zusammen. Im Vordergrund stehen Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln und öffentlichkeitswirksame Aktionen. Durch das gemeinsame Auftreten im Netzwerk der deutschen Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise soll dem Anliegen ein höheres politisches Gewicht verliehen werden. Möglichst viele Städte, Gemeinden und Landkreise sollen sich deshalb dem Netzwerk anschließen.

ZIELE DES NETZWERKS

1. Den Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung fördern.

2. Vorrang für Bio-Lebensmittel bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten. Insbesondere bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel setzen.

3. Über vielfältige Aktionen, Veranstaltungen und Maßnahmen private Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch Betriebskantinen und Cateringunternehmen ansprechen.

4. Im Rahmen der Wirtschaftsförderung die Bio-Branche vernetzen und Arbeitsplätze in einer Zukunftsbranche fördern.

5. Darauf hinwirken, dass sich die staatliche Förderpolitik wesentlich stärker auf die Bio-Branche und entsprechende Kooperationsprojekte fokussiert, und agrarpolitische und wirtschaftspolitische Maßnahmen enger mit den kommunalen Aktivitäten verzahnt werden.

Das Netzwerk der Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise ist ein Aktiven-Netzwerk im besten Sinne, ohne feste Organisationsform und Mitgliedsbeiträge. Je nach Projekt und Aktion wird die Finanzierung gemeinsam besprochen und festgelegt. Grundlage der Zusammenarbeit ist eine Kooperationsvereinbarung, die von den Gründungsstädten gemeinsam erarbeitet wurde. Alle interessierten Städte, Gemeinden und Landkreise sind eingeladen, das Netzwerk kennenzulernen und darin mitzuarbeiten.

www.biostaedte.de