



Ausschreibung & Leistungsbeschreibung

Ein Handlungsleitfaden

Praxiswissen –
Vernetzungsstellen Schulverpflegung

1



Die aktuelle Version dieses Dokuments finden Sie als PDF-Datei unter www.in-form.de. In der PDF-Version markiert  einen anklickbaren Link, der in Ihrem Web-Browser eine Web-Seite oder ein Dokument öffnet. Zusätzlich sind verkürzte Links in Fußnoten abgedruckt, falls Ihnen nur die gedruckte Version dieses Dokuments vorliegt. Anklickbare Querverweise innerhalb des Dokuments sind durch das Symbol  gekennzeichnet.

Um die Leserlichkeit zu erhöhen, haben wir auf die Nennung beider Geschlechter – wie beispielsweise Lehrerin und Lehrer, LehrerIn, Lehrer/-in oder Lehrer(in) – verzichtet. Es ist immer die Funktion und nicht das Geschlecht gemeint.

Impressum

Konzept und Text

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Autoren

Christoph Bier (VNS Saarland), Dr. Birgit Braun (VNS Schleswig-Holstein), Doris Fey (VNS Rheinland-Pfalz), Michael Jäger (VNS Berlin), Dr. Katharina Kompe (VNS Niedersachsen), Dr. Elke Liesen (DGE), Stefanie Stürzer (VNS Bayern)

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Wilhelmstr. 54
10117 Berlin

Stand

2., überarbeitete Auflage 2014

Typografie und Satz

Christoph Bier | info@digitalsatz.de

Umschlag-Gestaltung

familie redlich AG
Agentur für Marken und Kommunikation
Saarbrücker Straße 37
D-10405 Berlin

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des BMEL.

Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung

Ein Handlungsleitfaden

Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Inhaltsverzeichnis

1	Der Weg bis zur Ausschreibung	5
1.1	Etablierung eines Schulverpflegungsausschusses an der Schule	6
1.2	Ist-Analyse	8
1.3	Entscheidungen fällen	9
2	Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung	10
2.1	Gestaltung der Verpflegung	10
2.1.1	Zwischenverpflegung	11
2.1.2	Mittagsverpflegung	12
2.2	Rahmenbedingungen	17
3	Definitionen	19

Abbildungsverzeichnis

1	Ablauf und Akteure einer Ausschreibung	6
---	--	---

Tabellenverzeichnis

1	Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Zwischenverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen)	11
2	Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen)	12
3	Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenience-Stufen	14
4	Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag)	17

Einleitung

Der vorliegende Handlungsleitfaden »Ausschreibung & Leistungsbeschreibung« der Vernetzungsstellen Schulverpflegung bietet für die einzelne Schule eine Hilfestellung für die dauerhafte Einrichtung einer Mittagsverpflegung. In Form einer prozessbegleitenden Arbeitshilfe soll er von den ersten Überlegungen bis zur endgültigen Leistungsbeschreibung als Bestandteil der Verdingungsunterlagen (siehe Definitionen ↗ auf Seite 19) eine praktische Hilfe sein. Im Vordergrund stehen Fragen zum Aufbau der Schulverpflegung, die sich auf Organisation, Bewirtschaftung, Ernährungsphysiologie und Rahmenbedingungen beziehen. Der Handlungsleitfaden begleitet die Schule und strukturiert bei der Wahl der passenden Verpflegungslösung. Es müssen somit noch keine Entscheidungen diesbezüglich getroffen worden sein.

Prozessbegleitende Arbeitshilfe

Aufbau der Schulverpflegung:
Organisation, Bewirtschaftung,
Ernährungsphysiologie, Rahmen-
bedingungen.

Es ist eine vielschichtige Aufgabe, ein auf Dauer erfolgreiches Verpflegungsangebot in einer Schule einzurichten und erfolgreich fortzuführen. Die folgenden Ausführungen sollen Ihnen eine Orientierungshilfe sein, dieses Projekt strukturiert umzusetzen. Deshalb empfehlen wir, sich ausreichend Zeit für die Lektüre dieses Handlungsleitfadens zu nehmen.

Im gesamten Dokument werden neben allgemein gültigen Definitionen vorwiegend Empfehlungen und Hinweise für die praktische Umsetzung gegeben.

1 Der Weg bis zur Ausschreibung

Jede Schule ist ein individuelles System, das sich in Größe, lokalen Gegebenheiten und den Charakteren der handelnden Personen von anderen Schulen unterscheidet. Daher kann der hier geschilderte Ablauf nur eine Orientierung über die wichtigsten auf Sie zukommenden Fragestellungen geben und eine bewährte Reihenfolge aufzeigen, in der diese abzuklären sind. Mitunter stellen sich einzelne Fragen bereits zu einem früheren Zeitpunkt, andere Aspekte stehen dahingegen für Sie nicht zur Diskussion, weil es keine Alternative gibt. Zeitliche Überlappungen einzelner Planungsabschnitte sind möglich.

Jede Schule ist ein individuelles System.

Schulverpflegung ist ein Thema, das alle Akteure des schulischen Umfelds angeht. Diese sollen und wollen bei der Gestaltung der Schulverpflegung eingebunden sein. Partizipation ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg Ihres Schulverpflegungskonzepts. Der vorliegende Handlungsleitfaden regt an, alle Akteure frühzeitig einzubinden. So können relevante Informationen und Rahmenbedingungen einzelner Akteure genauso wie Wünsche oder Bedenken berücksichtigt werden und zu einem (für alle Beteiligten) guten

Partizipation ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg Ihres Schulverpflegungskonzepts.

1 Der Weg bis zur Ausschreibung

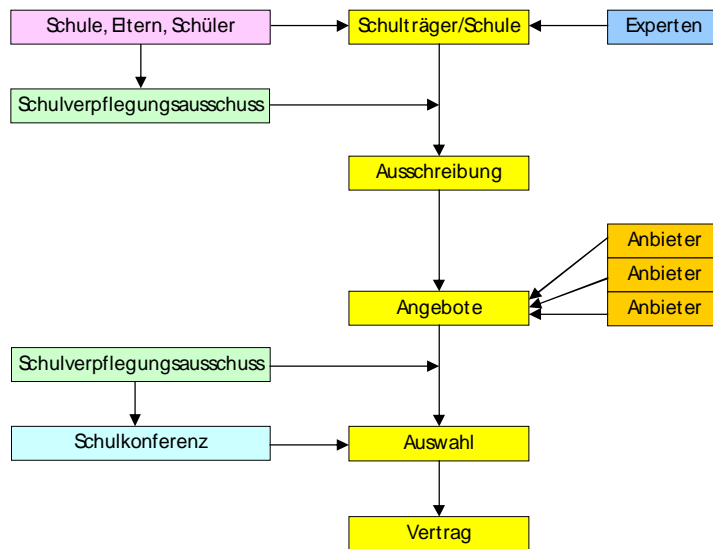


Abbildung 1: Ablauf und Akteure einer Ausschreibung

Partizipation steigert die Akzeptanz.

Verpflegungsangebot führen, was letztlich zu einer besseren Akzeptanz beiträgt.

Inwieweit eine Ausschreibung durchgeführt werden muss, ist abhängig von der Bewirtschaftungsform. Weitere Informationen dazu finden sich unter:

- ¹ Broschüre »Vollwertige Schulverpflegung – Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme«, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.), Bonn 2010
- ² beos – Bewegung und Ernährung an Oberfrankens Schulen

In Abbildung 1 ist dargestellt, welche Akteure einbezogen werden sollten.

1.1 Etablierung eines Schulverpflegungsausschusses an der Schule

Gründung eines Schulverpflegungsausschusses

Um die Interessen aller Beteiligten angemessen berücksichtigen zu können, ist es notwendig, an der Schule einen Schulverpflegungsausschuss³ zur Einrichtung der Mittagsverpflegung zu gründen. Es empfiehlt sich, diesen Ausschuss auch nach Einführung der

1 ¹ <http://bit.ly/dge-medien>

2 ² <http://bit.ly/beos-organisation>

3 Man kann auch von Arbeitskreis, Gremium, Zirkel, Runden Tisch usw. sprechen. Darüber hinaus

besteht die Möglichkeit, dass ein Verpflegungsausschuss auf kommunaler Ebene gegründet wird, der die Verpflegungsbelange mehrerer Schulen bündelt.

Verpflegung in regelmäßigen Abständen weiter fortzuführen, um einen dauerhaften Erfolg der Mittagsverpflegung zu erreichen.

Die Teilnehmer des Schulverpflegungsausschusses können je nach Intention der Schule frei gewählt werden (siehe auch die folgenden beiden Aufzählungen). Diese Gruppe sollte aus Mitgliedern bestehen, die ein gleichberechtigtes Mitspracherecht haben. Je nach Bedarf kann es sinnvoll sein, Experten aus verschiedenen Bereichen für Einzelveranstaltungen einzuladen, wie Anbieter der Mittagsverpflegung oder den Hausmeister.

Mitglieder des Schulverpflegungsausschusses haben gleichberechtigtes Mitspracherecht.

Regelmäßige Teilnehmer des Schulverpflegungsausschusses

- Vertreter der Schulleitung
- Vertreter der Lehrerschaft und des schulpädagogischen Personals (wo vorhanden immer der Ansprechpartner für die Schulverpflegung)
- Elternvertreter
- Schülervertreter (auf jeden Fall in weiterführenden Schulen)
- Für die organisatorischen Belange zuständige Personen (beispielsweise bezüglich Logistik, Schließdienst, Reinigungspersonal)
- Schulträger

Experten, die punktuell und bei Bedarf hinzugezogen werden können, wie beispielsweise

- Vertreter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- Qualifizierte Ernährungsexperten
- Küchenplaner
- Schulträger (falls nicht schon Mitglied des Schulverpflegungsausschusses)
- Vertreter der für die bauliche Verwaltung zuständigen Behörde
- Vertreter der für Lebensmittelsicherheit/-überwachung und Hygienefragen zuständigen Ämter
- Essensanbieter

Die Beteiligung am Schulverpflegungsausschuss ermöglicht es den einzelnen Gruppen Einfluss zu nehmen, Ideen einzubringen, Bedenken zu äußern, Entscheidungen zu treffen und zu tragen. Diese Form der Mitbestimmung ist ein entscheidender Aspekt für die Akzeptanz und den Erfolg des späteren Verpflegungsangebots.

Mitbestimmung ist ein entscheidender Aspekt für Akzeptanz und Erfolg des Verpflegungsangebots.

Bei den notwendigen regelmäßigen Treffen des Schulverpflegungsausschusses sind Tagesordnungen und Protokolle Hilfsmittel, den Prozess transparent zu gestalten. Sie erlauben den Austausch zum aktuellen Informationsstand, den getroffenen Entscheidungen und den dafür sprechenden Argumenten.

Eine Fortführung der Arbeit des Schulverpflegungsausschusses ist auch nach Etablierung eines Essensangebotes sinnvoll.

Für die dauerhafte Qualitätssicherung ist es sinnvoll, die Arbeit des Schulverpflegungsausschusses auch nach Etablierung eines Essensangebots fortzuführen. Hierfür ist eine enge Kommunikation und ein ständiger Austausch mit Hausmeister, Kioskbetreiber und/oder Anbieter der Mittagsverpflegung erforderlich.

Der Schulverpflegungsausschuss informiert die beziehungsweise arbeitet der Schulkonferenz als Entscheidungsgremium der Schule zu.

Schließlich muss noch die Arbeitsweise bezüglich der Organisation des Schulverpflegungsausschusses geklärt werden:

- Festlegung einer Person zur Leitung des Schulverpflegungsausschusses
- Teilnehmer
- Protokolle führen
- Meilensteine und Ziele setzen
- Zeitlichen Rahmen festlegen
- Feste Besprechungstermine setzen

1.2 Ist-Analyse

Die intensive Analyse der aktuellen Situation steht ganz am Anfang.

In diesem Schritt nimmt sich der Schulverpflegungsausschuss der Ist-Situation an der Schule bezüglich Schulverpflegung an. Dazu ist der Schulträger einzubeziehen. Die Analyse der aktuellen Situation, der Schwächen und Potenziale ist als Basis für den anschließenden Entscheidungsprozess unverzichtbar. Relevante Aspekte sind:

- Rechtliche Rahmenbedingungen: Schulgesetz, Erlasse, Verordnungen, Ausführungsvorschriften zu Verpflegungsangeboten respektive Ganztagsangeboten der jeweiligen Bundesländer (Verantwortungsstrukturen usw.)
- Marktsituation: Anbieter, bestehende Vertragsverhältnisse im regionalen Umfeld, Küchenstandorte, Kooperationsmöglichkeiten, Einkaufsverbundmöglichkeiten
- Raumsituation und Raumplanungen (G8, G9)
- Aktuelle und für die kommenden Jahre angestrebte Schülerzahl
- Aktuelle Zahl an Tischgästen und Prognose für die kommenden Jahre
- Derzeitige Preise und Kostenbeteiligung durch Schulträger oder andere Institutionen
- Unterstützungssysteme für sozioökonomisch schlechter Gestellte: Sozialfonds, Stiftungen
- Schulorganisatorische Rahmenbedingungen: Pausendauer, Rhythmisierung, Bus-

fahrzeiten, organisatorische Abwicklung des Verpflegungsangebots

Wichtig ist es, die Entscheidungsträger zu identifizieren, um einen genauen Überblick darüber zu bekommen, wer wofür zuständig ist und wer beispielsweise was finanziert.

Im Anschluss an die Ist-Analyse können die bestehenden Möglichkeiten in Zielformulierungen zusammengeführt werden.

1.3 Entscheidungen fällen


Der Schulverpflegungsausschuss definiert aus den Zielformulierungen die Vorgaben des von der Schule gewünschten Verpflegungsangebots:

Vorgaben für das zukünftige Verpflegungsangebot werden formuliert.




- Bewirtschaftungssystem (Eigen- oder Fremdbewirtschaftung)⁴
- Verpflegungssystem/Küchensystem/Ausgabesystem (Warmverpflegung, Frischkost/ Mischküche, Cook & Chill, Cook & Freeze)
- Umfang des Essensangebots: Anzahl der Menülinien
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Besondere Belange der Essensteilnehmer erarbeiten (verschiedene Altersgruppen, Akzeptanz, kulturelle Hintergründe der Schülerschaft, Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien)
- Qualitätssicherung des Angebots
- Pädagogisches Konzept/Schulkonzept
- Dauer und Organisation der Mittagspause
- Wünschenswertes Preisniveau

Entscheidungshilfen und Informationen liefern Ihnen:

Entscheidungshilfen

- Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen – Teil A (VOL/A)
-  ⁵ Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

4 Die Entscheidung darüber fällt letztendlich der Schulträger. In der Entscheidungsfindung ist es wichtig zu berücksichtigen, dass die Bewirtschaftungsform Einfluss auf die Höhe der Mehrwertsteuer hat, die für die Verpflegungsdienstleistung von den Eltern beziehungsweise Schülern zu be-

zahlen ist. Detaillierte Informationen sind unter a) BEOS:  <http://bit.ly/beos-recht>, b)  <http://bit.ly/BMF-Umsatzsteuer> und c) Elternverein BaWÜ:  <http://www.leb-bw.de/> nachzulesen.

5  <http://bit.ly/DGE-QSS>

2 Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

- ⁶ Broschüre »Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme«, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn, 2010
- ⁷ Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Wenn für einen Standort die Entscheidung zugunsten einer Fremdbewirtschaftung gefallen ist, sind die in Abschnitt 2 genannten Aspekte zu berücksichtigen. Aber auch im Falle einer Eigenbewirtschaftung liefert die Checkliste in Abschnitt 2 konkrete Kriterien für ein anerkanntes, gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot.

2 Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

In dieser Phase werden nun die im ersten Schritt festgelegten Wünsche und Ziele mit der Checkliste abgeglichen und in eine konkrete Leistungsbeschreibung eingearbeitet. Grundlage ist der »Qualitätsstandard für die Schulverpflegung« der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (3. Auflage, 2011).

2.1 Gestaltung der Verpflegung

Die Schulverpflegung ist so zu gestalten, dass eine gesundheitsfördernde Speisenauswahl möglich ist.

Die Schulverpflegung ist so zu gestalten, dass sowohl bei der Zwischen- als auch bei der Mittagsverpflegung eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl möglich ist. Prinzipiell gilt:

- Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole⁸ zu bevorzugen.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.
- Formfleischerzeugnisse⁹ sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.

⁶ <http://bit.ly/dge-medien>

⁷ <http://bit.ly/vns-d>

⁸ Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Maltitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blä-

hungen.

⁹ Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze, für Fleisch und Fleischerzeugnisse Punkt 2.19, unter www.bmelv.de, Suchbegriff »Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse«

2.1.1 Zwischenverpflegung

Das Angebot für die Zwischenverpflegung ist auf das übrige Verpflegungsangebot abgestimmt und erfüllt die Kriterien aus Tabelle 1.

Anforderungen an ein ausgewogenes Zwischenverpflegungsangebot

Der Schulkiosk sollte zur Mittagszeit geschlossen werden. Bleibt er geöffnet, werden zur Mittagszeit keine warmen Speisen angeboten. Das Kioskangebot darf keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Das gilt auch für das Angebot in Cafeterien oder Bistros.

Für ein ausgewogenes Zwischenverpflegungsangebot werden folgende Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) beachtet:

Tabelle 1: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Zwischenverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten und Qualitäten
Getreide, Getreideprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • 20 x Vollkornprodukte • Müsli ohne Zuckerzusatz^{10,11}
Gemüse und Salat	<ul style="list-style-type: none"> • 20 x Gemüse oder Salat • Gemüse: frisch oder tiefgekühlt
Obst	<ul style="list-style-type: none"> • 20 x Obst • Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • 20 x Milch und Milchprodukte • Milch: 1,5 % Fett • Naturjoghurt: 1,5 % – 1,8 % Fett • Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) • Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.

Fortsetzung ...

10 Sofern Lebensmittel aus dieser Lebensmittelgruppe im Angebot sind, müssen die Qualitäten erfüllt werden.

11 »Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können.

Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.«
Quelle: Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.: www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/getreide/getreide_stellnahmen/muesli.htm (eingesehen am 29.07.11)

2 Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

... Fortsetzung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten und Qualitäten
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei¹⁰	<ul style="list-style-type: none"> • Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren:¹⁰ max. 20 % Fett • Fisch:¹⁰ Seefisch aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl ¹⁰
Getränke¹²	20 x Trink- oder Mineralwasser

Darüber hinaus gilt:

- Pikante Snacks werden nur als Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker angeboten.
- Süßigkeiten werden nicht angeboten.

2.1.2 Mittagsverpflegung

Eine Mittagsmahlzeit besteht aus einem Hauptgericht mit einer Gemüse-Komponente und einem Getränk.

Das Mittagessen besteht aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 0,2 Liter. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten.

Für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) sind die in Tabelle 2 Kriterien und Häufigkeiten einzuhalten.

Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung bei 20 Verpflegungstagen (vier Wochen)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten und Qualitäten
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte, davon: <ul style="list-style-type: none"> • mind. 4 x Vollkornprodukte • max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat, davon mind. 8 x Rohkost oder Salat Gemüse: frisch oder tiefgekühlt

Fortsetzung ...

¹² Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und

isotonische Sportgetränke werden nicht angeboten.

... Fortsetzung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten und Qualitäten
Obst	Mind. 8 x Obst Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz
Milch und Milchprodukte	Mind. 8 x Milch und Milchprodukte <ul style="list-style-type: none"> • Milch: 1,5 % Fett • Naturjoghurt: 1,5 % – 1,8 % Fett • Käse: max. Vollfettstufe (\leq 50 % Fett i. Tr.) • Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 8 x Fleisch, davon: max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren Fleisch: mageres Muskelfleisch Mind. 4 x Seefisch, davon: 1 bis 2 x fettreicher Seefisch Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen Max. 2 x Ei-Gerichte
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl
Getränke¹³	20 x Trink- oder Mineralwasser

Convenience-Produkte

Werden Convenience-Produkte der Stufen 4 oder 5 eingesetzt (Tabelle 3 auf der nächsten Seite), sind bei der Speisenzubereitung immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 zu ergänzen. Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Obst und Gemüse aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen. Bei Obst und Gemüse sind tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

Bei Obst und Gemüse werden tiefgekühlte Produkte aufgrund des höheren Nährstoffgehaltes den Konserven vorgezogen.

Convenience-Produkte sind differenziert zu betrachten.

¹³ Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und

isotonische Sportgetränke werden nicht angeboten.

2 Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

Tabelle 3: Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenience-Stufen.

Convenience-Stufe	Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1 entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertigte Lebensmittel	2 Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3 Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4 einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5 kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, 1. Auflage, Bonn (2007)

Speisenplanung

Die Anforderungen an den Speisepfenplan sind vielfältig.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetables¹⁴ Gericht ist täglich im Angebot.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Schülerinnen und Schüler mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Süße Hauptgerichte werden maximal 2 x in 20 Verpflegungstagen angeboten (Beispiele: Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst, Apfelpfannkuchen).
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

14 In der ovo-lacto-vegetabilen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also

Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

Angebot mehrerer Menülinien beziehungsweise Snackangebote

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) werden die in Tabelle 2 auf Seite 12 aufgeführten Kriterien erfüllt. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien beziehungsweise Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 2 auf Seite 12 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot einzuhalten. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden. Für die Einplanung von frittierten/panierten Fleischprodukten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Mehrere Menülinien und Snacks sollten in der Planung aufeinander abgestimmt werden.

Anforderungen an die Gestaltung des Speisenplans

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise »Piratenmenü« sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

Anforderungen an die Speisenherstellung

Zubereitung

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz¹⁵ wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.

Garmethoden und Lebensmittelauswahl bestimmen eine gute Speisenherstellung.

¹⁵ Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die

Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

2 Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung

- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) verwendet.

Warmhaltezeiten und Temperaturen

- Die Warmhaltezeit¹⁶ zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

Sensorik

Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

- Aussehen: appetitanregende Präsentation aller Speisen, die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller.
- Geschmack: Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten, abwechslungsreiches Abschmecken mit Kräutern und Gewürzen, Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.
- Konsistenz: Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross, Fleisch hat eine zarte Textur.

Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Nährstoffoptimierte Menülinie)

Die genannten Kriterien zu den Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren (Tabelle 4 auf der nächsten Seite). Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

¹⁶ Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

Kurze Warmhaltezeiten sind ausschlaggebend für die Sensorik und damit für die Akzeptanz der Speisen.

Nährstoffberechnungen: Bestandteil einer nährstoffoptimierten Verpflegung.

Tabelle 4: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag)^a

	Primarstufe		Sekundarstufe	
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 13 Jahre	13 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 19 Jahre ^b
Energie (kcal)	450	538	612	563
Energie (kJ)	1 880	2 250	2 560	2 356
Protein (g)	22	27	30	28
Fett (g)	15	18	21	19
Kohlenhydrate (g)	55	67	75	70
Ballaststoffe (g)	4,5	5	6	7,5 ^c
Vitamin E (mg)	2,5	3	4	4
Vitamin B1 (mg)	0,3	0,3	0,4	0,3
Folat (g)	75	100	100	100
Vitamin C (mg)	20	23	25	25
Calcium (mg)	225	275	300	300
Magnesium (mg)	43	63	78	100
Eisen (mg)	3	4	4	4

- a Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen.
- b Bedingt durch die langen Unterrichtszeiten und die überwiegend sitzende Tätigkeit wird für die 15-bis-unter-19-Jährigen eine geringe körperliche Aktivität zugrunde gelegt. Damit erklären sich im Vergleich zu den 13-bis-unter-15-Jährigen die geringeren Werte für die Energiezufuhr und die Nährstoffe Protein, Fett und Kohlenhydrate.
- c In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mindestens 30 g/Tag) zurückgegriffen.

2.2 Rahmenbedingungen

Neben der Festlegung der ernährungsphysiologischen Kriterien sind weitere Aspekte in der Leistungsbeschreibung zu berücksichtigen, die den Rahmen des Verpflegungsangebots betreffen.

Weitere Kriterien für die Leistungsbeschreibung

Warenqualität und Wareneinkauf: Ergänzend zu den ernährungsphysiologischen Anforderungen ist es sinnvoll, dass der Auftraggeber sich vorbehält, bei Bedarf ein unabhängiges Institut mit der Analyse der Küchengegebenheiten und/oder der Inhaltsstoffe

der Speisen zu beauftragen. Darüber hinaus sind eventuell Vorgaben zur Verwendung von Einweg-/Mehrwegverpackungen sinnvoll. Auch der Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau ist im Bedarfsfall zu definieren.

Personaldisposition: Stellt der Schulträger oder der Auftragnehmer das Personal? Übernimmt der Auftragnehmer das Personal für die Ausgabe der Speisen gegebenenfalls vom Sachaufwandsträger? Gewährleistet der Auftragnehmer den Einsatz von qualifiziertem, tarifgebundenem, sozialversichertem Personal? Gewährleistet der Anbieter Maßnahmen zur Personalentwicklung zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen? Werden weitere Anforderungen an das Personal formuliert wie beispielsweise: »[...] der Einsatz von Personal, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf Kinder/Jugendliche einstellen kann [...]« oder die Verpflichtung zur Übernahme bereits vorhandenen Personals.

Haftung: Es muss für alle Verantwortlichen klar erkennbar sein, wer die Haftung im Schadensfall in welchem Umfang trägt. Bei der Auswahl der Organisationsform der Schulverpflegung wird hierfür die rechtliche Basis festgelegt. Wird die Bewirtschaftung einer Mensa an einen externen Dienstleister übertragen, so haftet dieser in der Regel im Falle beispielsweise einer Infektion der Essensteilnehmer durch kontaminierte Lebensmittel.

Menülinien: Wenn gewünscht wird, dass täglich beispielsweise mindestens drei Menüs zur Auswahl stehen, muss dies schriftlich festgehalten werden.

Nutzungsbedingungen, Miet- und Betriebskosten: Was wird vom Schulträger, was vom Anbieter zur Verfügung gestellt? Welche Vereinbarungen werden dazu getroffen: Wer übernimmt die Reinigung in Küche und/oder Mensa? Wie ist die Vorgehensweise und Verantwortlichkeit zur Beseitigung von Mängeln beim Inventar in der Küche / in der Mensa? Wer ist für die Ersatzbeschaffung beispielsweise bei Geschirr und Besteck, für die Wartung des Inventars zuständig? Wer übernimmt die Personal-, Waren- und Betriebskosten für Strom, Wasser, Abwasser, Gas, Heizung und Entsorgung oder Reinigungsmittel? Gibt es gesonderte Regelungen zur Beschaffung und Reinigung der Berufsbekleidung? Wer ist zuständig für die Kostenübernahme von Betriebsneben-, Dienstleistungs- und Verwaltungskosten? Sind Abschlagszahlungen oder Kauttionen geplant?

Hygiene und Deklaration: Die Vorlage eines betrieblichen Hygienekonzepts seitens des

Auftragnehmers ist ein wesentlicher Teil des Anforderungsprofils und muss deshalb angefordert werden. Darüber hinaus können eventuell noch spezifische Hygienevereinbarungen festgelegt werden, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Kennzeichnungsrichtlinien (VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts, IfSG) hinausgehen.

Bestellung und Abrechnung: Welches Abrechnungssystem ist vorgesehen? Stellt der Schulträger oder der Auftragnehmer das Bestell- und Abrechnungssystem bereit? Wer übernimmt die Abwicklung der Bestell- und Abrechnungsvorgänge, Mitarbeiter der Schule selbst oder der Auftragnehmer?

Kostenträger: Die Kostenübernahme der Investitions-, Waren-, Personal-, Betriebsneben-, Dienstleistungs- und Verwaltungskosten muss im Vorfeld geklärt werden. Mögliche Subventionen durch den Sachaufwandsträger (beispielsweise Wasser- und Energiekosten) sind zu vereinbaren.

Überwachung, Kontrolle, Kommunikation: Gibt es Vereinbarungen zu einem regelmäßigen Austausch rund um die Verpflegung? Denkbar ist, die Grundlagen einer Kooperation zwischen den Akteuren zu skizzieren, beispielsweise zur Mitwirkung im Bereich der Ernährungsbildung, zur Zusammenarbeit bei Aktionen und Projekten.

Beginn der Auftragsführung und Vertragsdauer

Nebenbestimmungen und Vertragsänderungen: Es sollte festgelegt werden, in welcher Form Vertragsänderungen oder Nebenbestimmungen getroffen werden müssen, damit sie gültig werden (beispielsweise »[...] bedarf der Schriftform«, »[...] können mit einem Monat Vorlaufzeit getroffen werden.«).

Anlagen Beispielsweise Personalplan, Mindestauswahl des Speisenangebots, Bereitstellungszeit, Budgetübersicht

Weitere Anforderungen: DIN-ISO-Zertifizierung, DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifikat, Umweltaudit

3 Definitionen

Ausschreibungsunterlagen: Ausschreibungsunterlagen sind Dokumente mit einer Beschreibung der zu erbringenden Leistung sowie Angaben zu den Eignungsvoraussetzungen

3 Definitionen

der Bieter. Anhand dieser Unterlagen erstellt der Bewerber seinen Teilnahmeantrag beziehungsweise der Bieter sein Angebot. Bei der Ausschreibung ist eine Reihe von rechtlichen Vorgaben zu beachten, weshalb es sich empfiehlt, so früh wie möglich einen Ansprechpartner der zuständigen Behörde beziehungsweise des Trägers – der meistens zugleich der Entscheidungsträger ist – in die Planung der Mittagsverpflegung mit einzubeziehen.

Leistungsverzeichnis/Leistungsbeschreibung: In der Leistungsbeschreibung werden die Merkmale/Eigenschaften des Gegenstands einer Auftragsvergabe festgelegt. Sie kann aus Dokumenten und Plänen bestehen und vom Bieter angefordert werden. Der Auftraggeber darf nur Angebote berücksichtigen, die der Leistungsbeschreibung entsprechen. »Das Leistungsverzeichnis sollte einerseits allgemein genug sein, damit jegliche Speisen, Gerichte und Menüs angeboten werden können. Andererseits sollte das Leistungsverzeichnis so konkret sein, dass die Erfüllung der Forderung auch überprüft werden kann. [...] Es wird empfohlen ein möglichst umfassendes Leistungsverzeichnis mit allen relevanten Teilanforderungen zu formulieren und jede einzelne Teilanforderung so zu formulieren, dass sie objektiv überprüfbar ist.« (Steinel 2008, S. 127)¹⁷

Verdingungsunterlagen: Die Verdingungsunterlagen¹⁸ enthalten die Leistungsbeschreibung und die Vertragsbedingungen.

¹⁷ Steinel, Margot (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement – Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Auflage München, Verlag Ne-

er Merkur GmbH. 2008

¹⁸ Glossar öffentliche Vergabe; <http://www.forum-vergabe.de>; Update Dezember 2008

Notizen

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

sowie durch die 16 Bundesländer

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de