

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

# Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung



Die aktuelle Version dieses Dokuments finden Sie als PDF-Datei unter [www.in-form.de](http://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.

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie mit Mitteln der 16 Bundesländer gefördert.

1. Auflage 2011

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.

Der vorliegende Handlungsleitfaden wurde erarbeitet von:

Christoph Bier (VS Saarland):  
<http://www.vernetzungsstelle-saarland.de>  
Dr. Birgit Braun (VS Schleswig-Holstein):  
<http://www.dgevesch-sh.de/>  
Doris Fey (VS Rheinland-Pfalz):  
<http://www.schulverpflegung.rlp.de>  
Michael Jäger (VS Berlin):  
<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/>  
Dr. Katharina Kompe (VS Niedersachsen):  
<http://www.dgevesch-ni.de>  
Dr. Elke Liesen (DGE):  
<http://www.dge.de>  
Stefanie Stürzer (VS Bayern):  
<http://www.schulverpflegung.bayern.de>

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

**Handlungsleitfaden Ausschreibung  
& Leistungsbeschreibung**

## ▶▶▶ Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Der Weg bis zur Ausschreibung</b>	<b>5</b>
1.1	Etablierung eines Schulverpflegungsausschusses an der Schule . . . . .	6
1.2	Ist-Analyse . . . . .	8
1.3	Entscheidungen fällen . . . . .	9
<b>2</b>	<b>Checkliste zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung</b>	<b>10</b>
2.1	Ernährungsphysiologie . . . . .	10
2.1.1	Standards für die Mittagsverpflegung . . . . .	10
2.1.2	Standards für die Zwischenverpflegung . . . . .	16
2.2	Rahmenbedingungen . . . . .	17
<b>3</b>	<b>Definitionen</b>	<b>20</b>

## ▶▶▶ Abbildungsverzeichnis

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

## ▶▶▶ Tabellenverzeichnis

1	Lebensmittel und Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung . . . . .	11
2	Speisenplanung – Anforderungen an einen vierwöchigen Speisenplan . . . . .	12
3	Referenzwerte für die Mittagsmahlzeit (Angaben pro Tag) . . . . .	14
4	Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Conveniencestufen . . . . .	16
5	Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen – Mindestanforderungen an die Zwischenverpflegung . . . . .	16

## ►►► 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 20) 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.

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.

Prozessbegleitende Arbeitshilfe

Aufbau der Schulverpflegung: Organisation, Bewirtschaftung, Ernährungsphysiologie, Rahmenbedingungen.

## ►►► 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.

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

Jede Schule ist ein individuelles System.

Partizipation ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg Ihres Schulverpflegungskonzepts.

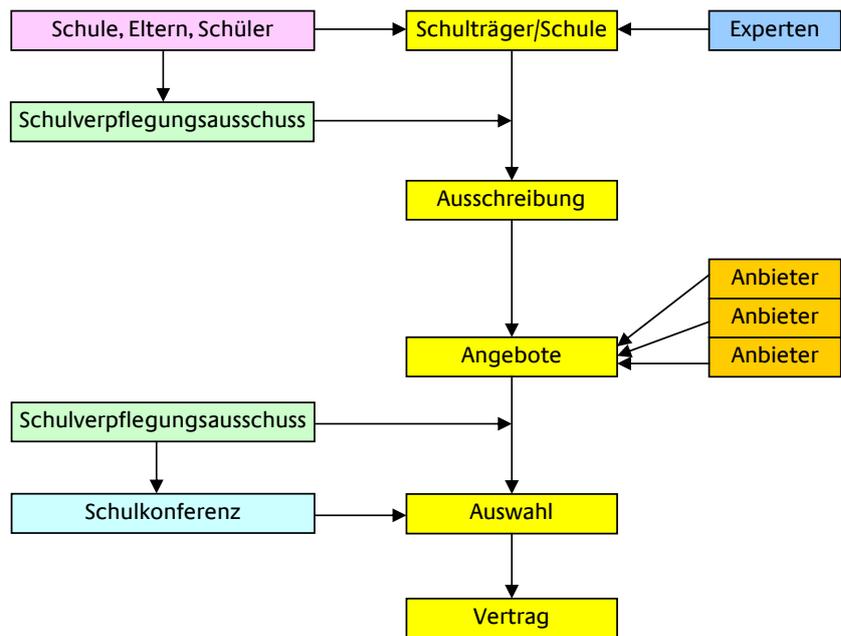


Abbildung 1: Ablauf und Akteure einer Ausschreibung

Partizipation steigert die Akzeptanz.

berücksichtigt werden und zu einem (für alle Beteiligten) guten 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:

- <sup>1</sup> Broschüre »Vollwertige Schulverpflegung – Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme«, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.), Bonn 2010
- <sup>2</sup> 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 Schulverpflegungs-

1 <http://bit.ly/dge-medien>

2 <http://bit.ly/beos-organisation>

ausschuss<sup>3</sup> zur Einrichtung der Mittagsverpflegung zu gründen. Es empfiehlt sich, diesen Ausschuss auch nach Einführung der 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.

<sup>3</sup> Man kann auch von Arbeitskreis, Gremium, Zirkel, Rundem Tisch usw. sprechen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, dass ein Verpflegungsausschuss auf kommunaler Ebene gegründet wird, der die Verpflegungsbelange mehrerer Schulen bündelt.

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

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.

Für die dauerhafte Qualitätssicherung ist es sinnvoll, die Arbeit des Schulverpflegungsausschusses auch nach Etablierung eines Essensangebotes 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, Busfahrzeiten, 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:

- Bewirtschaftungssystem (Eigen- oder Fremdbewirtschaftung)<sup>4</sup>
- Verpflegungssystem/Küchensystem/Ausgabesystem (Frischkost/Mischküche, Warmverpflegung, 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:

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

Vorgaben für das zukünftige Verpflegungsangebot werden formuliert.

Entscheidungshilfen

<sup>4</sup> 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 bezahlen ist. Detaillierte Informationen sind unter a) BEOS:  <http://bit.ly/beos-recht>, b)  <http://bit.ly/BMF-Umsatzsteuer> und c) Elternverein Ba W Ü:  <http://www.leb-bw.de/nachzulesen>.

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

-  <sup>6</sup> Broschüre »Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme«, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn, 2010
-  <sup>7</sup> 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 sind die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (2. Auflage, 2009).

### 2.1 Ernährungsphysiologie

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

Die Schulverpflegung ist so zu gestalten, dass sowohl bei der Mittags- als auch bei der Zwischenverpflegung eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl möglich ist. Um der Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack vorzubeugen, sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole zu bevorzugen.

#### 2.1.1 Standards für die Mittagsverpflegung

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

Die Mittagsmahlzeit besteht aus einem Hauptgericht mit einer separaten oder integrierten Gemüse-Komponente. Ein Getränk – mindestens 200 ml – ist im Menüpreis enthalten.

#### Lebensmittel

Für die Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, die in der Mittagsverpflegung zum Einsatz kommen, sind die in Tabelle  1 auf der nächsten Seite dargestellten Mindestanforderungen einzuhalten. Das Speisenangebot kann darüber hinaus erweitert werden.

<sup>6</sup>  <http://bit.ly/dge-medien>

<sup>7</sup>  <http://bit.ly/vns-d>

**Tabelle 1:** Lebensmittel und Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung

Lebensmittel/Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke <sup>8</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser oder</li> <li>• Tafel-, Quell-, Mineralwasser oder</li> <li>• Ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees</li> </ul>
Getreide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkorngetreideprodukte (z. B. Teigwaren, Pizzaboden) sind im Angebot;</li> <li>• Brot oder Brötchen<sup>9</sup> mit einem Anteil von mind. 50 % Vollkorn im Produkt</li> <li>• Reis in Form von Parboiled-Reis oder Naturreis</li> </ul>
Kartoffeln	Frisch zubereitet, z. B. als Pellkartoffeln oder Kartoffelpüree
Obst und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisches Stückobst ist immer frei verfügbar<sup>10</sup></li> <li>• Täglich Gemüse als Rohkost, als Salat oder gegart (Basis: frisch oder tiefgekühlt); als Beilage fettarm zubereitet</li> <li>• Hülsenfrüchte werden, z. B. als Salate oder Eintopfgerichte, berücksichtigt</li> <li>• Wenn Salate als Hauptgericht angeboten werden, sind Nüsse und Samen als Topping im Angebot</li> </ul>
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %</li> <li>• Jogurt als Naturjogurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %</li> <li>• Quark<sup>9</sup> mit max. 20 % Fett i. Tr.</li> <li>• Hart- bzw. Schnittkäse<sup>9</sup> mit max. 48 % Fett i. Tr.</li> </ul>
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschließlich Muskelfleisch</li> <li>• Magere Fleischteile auswählen</li> <li>• Fleischsorten abwechseln</li> </ul>
Fisch	Seefisch aus nicht überfischten Beständen <sup>11</sup>
Fette/Öle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung</li> <li>• Die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich</li> </ul>
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit frischen Kräutern würzen und garnieren</li> <li>• Jodsalz einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid,<sup>12</sup> Salz sparsam verwenden</li> </ul>

**8** Limonaden, Nektare, Fruchsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden nicht angeboten.

**9** Sofern dieses Lebensmittel im Angebot integriert ist.

**10** Das Obst sollte in Form von Obstkörben oder -schalen, aus denen sich die Tischgäste bedienen können, bereitgestellt werden.

**11** Siehe Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGE info 07/2007. Der Einkaufsführer Fische & Meeresfrüchte des WWF Deutschland gilt in der aktuellen Fassung. Weitere Informationen unter [www.wwf.de/fisch](http://www.wwf.de/fisch)

**12** Für den Einsatz von Jodsalz mit Fluorid in der Gemeinschaftsverpflegung ist eine Ausnahmegenehmigung erforderlich.

## Anforderungen an den Speisenplan

**Speisenplangestaltung (Häufigkeiten)**

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) sind die in Tabelle 2 aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien und Snackangebote zur Wahl gestellt, so werden die in Tabelle 2 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot eingehalten. Gleichzeitig werden die in Tabelle 1 auf der vorherigen Seite benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt. Bei jenen Häufigkeiten, die durch einen Maximalwert begrenzt sind, wird beachtet, dass nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien diese limitierenden Lebensmittel angeboten werden. Wird beispielsweise 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 hoch verarbeiteten Kartoffelprodukten muss dies ebenfalls beachtet werden.

Bei einer Menülinie mit Fleisch und Fisch verbleiben damit bei 20 Verpflegungstagen noch acht Menüs, für die folgende Regelungen gelten:

- maximal 2-mal ein Ei-Gericht, z. B. Omelette, Rührei, Spiegelei
- maximal 2-mal ein süßes Hauptgericht, z. B. Milchreis, Grießbrei mit Obst
- mindestens 4-mal ein Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost

**Tabelle 2:** Speisenplanung – Anforderungen an einen vierwöchigen Speisenplan

Menükomponenten	Einsatz pro 20 Verpflegungstage	Beispiele
Stärkebeilagen	20-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> <li>• mindestens 8-mal frische Kartoffeln</li> <li>• maximal 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte</li> <li>• mindestens 4-mal Parboiled-Reis oder Naturreis</li> <li>• mindestens 2-mal Vollkornnudeln</li> </ul>	Pellkartoffeln, Püree  Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken, Püree als Halb- oder Fertigprodukt  Pur, Reispfanne, im Eintopf  Pur, als Auflauf
Gemüse/Rohkost	20-mal, davon mindestens 2-mal Hülsenfrüchte	Im Eintopf, als Salat
Stückobst	20-mal	Äpfel, Bananen, Birnen, Nektarinen

Fortsetzung ...

... Fortsetzung

Menükomponenten	Einsatz pro 20 Verpflegungstage	Beispiele
Fleisch	maximal 8-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4-mal separat</li> <li>• 4-mal in Soße</li> </ul> davon maximal 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse/Paniertes	Schnitzel, Roulade Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes Wurst, Nuggets
Seefisch	mindestens 4-mal, davon maximal 2-mal fettreicher Seefisch	Lachs, Hering

### Nährstoffoptimierte Menülinie

Wenn die beschriebenen Anforderungen erfüllt werden, sollte der nächste Schritt die Berechnung der Nährstoffzufuhr sein.

Nächster Schritt: Nährstoffberechnung

Die Nährwertberechnung kann als zweite Stufe der Umsetzung betrachtet werden:

- In erster Linie sollten die oben beschriebenen Anforderungen an die Lebensmittelauswahl erfüllt werden,
- der zweite Schritt sollte dann die Optimierung der Menülinie (durch Rezeptoptimierung) hin zu einer optimalen Nährstoffzufuhr sein.

Um eine adäquate Nährstoffzufuhr zu gewährleisten, müssen in einer Menülinie die in Tabelle 3 auf der nächsten Seite definierten Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr im Durchschnitt von vier Wochen (20 Verpflegungstage) erreicht werden.

### Musterspeisenpläne

Die DGE bietet Musterspeisenpläne samt Rezepturen für eine nährstoffoptimierte Menülinie für die <sup>13</sup> Primar- und <sup>14</sup> Sekundarstufe an, die zudem die Anforderungen an die genannten Häufigkeiten von Menükomponenten erfüllen.

Speisenpläne und Rezepturen der DGE für Primar- und Sekundarstufe.

### Weitere Kriterien zur Speisenplanung

- Werden mehr als 50 Tischgäste täglich verpflegt, wird eine zweite Menülinie ohne Fleisch und Fisch angeboten.
- Aus religiösen Gründen wird bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten.

<sup>13</sup> <http://bit.ly/Speisenplan-primar>

<sup>14</sup> <http://bit.ly/Speisenplan-sekundar>

**Tabelle 3:** Referenzwerte für die Mittagsmahlzeit (Angaben pro Tag)

	<b>Primarstufe</b>	<b>Sekundarstufe</b>
Energie (kJ)	1883	2563
Energie (kcal)	450	613
Eiweiß (g)	22,5	31
Fett (g)	15	20
Kohlenhydrate (g)	56	77
Ballaststoffe (g)	4,5	6
Vitamin E (mg)	2,5	4
Vitamin B1 (mg)	0,3	0,4
Folat (µg)	75	100
Vitamin C (mg)	20	25
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	78
Eisen (mg)	3	4

- Schülern mit Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Bei der Gestaltung des Speisenplans werden:
  - sprachlich klare Formulierungen gewählt,
  - Bezeichnungen ausreichend erklärt (beispielsweise »Jäger Art«: mit Pilzen in Rahmsoße),
  - bei Fleisch und Fleischerzeugnissen die jeweilige Tierart benannt.
- Der Speisenplan wird deutlich sichtbar ausgehängt und rechtzeitig zur Information beziehungsweise Bestellung zugänglich gemacht.
- Schüler sind in die Speisenplanung und in die Bewertung des Angebots, beispielsweise durch regelmäßige Befragungen, einzubeziehen.

### **Speisenherstellung**

Anforderungen an die Speisenherstellung

Im Rahmen der Speisenherstellung sind zahlreiche Kriterien, von der Zubereitung über Warmhaltezeiten bis hin zu Ausgabemperaturen, zu erfüllen:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittieren als Garmethode wird auf maximal zwei Produkte pro

Woche beschränkt.

- Frittierfett wird mindestens einmal wöchentlich gewechselt.
- Für die Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse werden die Garmethoden Dünsten und Dämpfen angewendet.
- Gemüse wird immer bissfest angeboten (Ausnahme: Kohlsorten).
- Die Warmhaltezeit<sup>15</sup> zubereiteter Speisen wird minimiert (idealerweise auf maximal 30 Minuten)
- Eine Warmhaltezeit von über drei Stunden wird nicht akzeptiert. Gegartes Gemüse und kurz gebratene Komponenten werden nicht länger als zwei Stunden warm gehalten.
- Unnötige Warmhaltezeiten werden durch chargenweise Produktion/Regenerierung/Anlieferung (gegebenenfalls angepasst an versetzte Pausenzeiten) vermieden.
- Die Ausgabemperaturen von mindestens 65°C für warme Speisen und maximal 7°C für kalte Speisen werden eingehalten.
- Abläufe für die Herstellung (zum Beispiel Rezepturen, Arbeitsanweisungen) und die Ausgabe (beispielsweise Kellenpläne) werden festgelegt und dokumentiert.

### Sensorische Qualität

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

- Aussehen, zum Beispiel Garnitur, arttypische Farben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller.
- Der für das jeweilige Lebensmittel typische Geschmack ist zu erhalten. Dieser ist abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abzuschmecken.
- Konsistenz, beispielsweise Gemüse, Teigwaren und Reis bissfest; Kurzgebratenes knusprig beziehungsweise kross geschmortes und gedünstetes Fleisch bissfest, nicht faserig.

Sensorische Qualität wichtig für die Akzeptanz der Speisen.

### Einsatz Convenience-Produkte

Werden Convenience-Produkte der Stufen 4 oder 5 eingesetzt (Tabelle ↪ 4 auf der nächsten Seite), sind bei der Speisenzubereitung Produkte mit niedriger Conveniencestufe (0 bis 2) zu ergänzen. Erfordert die Herstellung der Speisen und Getränke zahlreiche Prozessstufen (beispielsweise Herstellung von Tiefkühlkost oder Cook & Chill),

<sup>15</sup> Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an den letzten Verpflegungsteilnehmer.

**Tabelle 4:** Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenienstufen.  
Quelle: modifiziert nach aid infodienst (Hrsg.): »Convenienceprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung, Bonn 2007«

Convenienstufe	Beispiele
Grundstufe	0 Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel	1 entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2 Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3 Salatdressing, Kartoffelpüree
regenerierfertige Lebensmittel	4 Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5 kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

ist der Einsatz von Obst und Gemüse aus den Convenienstufen 0 bis 2 zu bevorzugen.

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

### 2.1.2 Standards für die Zwischenverpflegung

Anforderungen an ein ausgewogenes Zwischenverpflegungsangebot

Für die Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, die in der Zwischenverpflegung zum Einsatz kommen, sind folgende Mindestanforderungen einzuhalten (Tabelle 5). Grundsätzlich darf das Angebot für die Zwischenverpflegung keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen. Der Schulkiosk muss in der Mittagszeit geschlossen sein.

**Tabelle 5:** Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen – Mindestanforderungen an die Zwischenverpflegung

Lebensmittel/Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke <sup>16</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser steht kostenfrei zur Verfügung</li> <li>• Zusätzlich dürfen angeboten werden:</li> <li>• Tafel-, Quell-, Mineralwasser</li> <li>• Ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees</li> <li>• Fruchtsaftschorlen (1 Teil Fruchtsaft, 3 Teile Wasser)</li> <li>• Nur für die Oberstufe: Schwarzer Tee und Kaffee</li> </ul>

Fortsetzung ...

**16** Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden nicht angeboten.

... Fortsetzung

Lebensmittel/Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Backwaren und Müsli	Täglich Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mind. 50 % Vollkorn im Produkt Ungezuckertes Müsli mit frischem oder getrocknetem Obst <sup>17</sup>
Kartoffeln	Frisch zubereitet, z. B. als Pellkartoffeln oder Kartoffelpüree
Obst und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisches Obst ist täglich verfügbar (dies kann auch in Form von z. B. Früchtespießen, Obstsalaten angeboten werden)</li> <li>• Täglich Gemüse als Rohkost, als Belag oder Salat (z. B. in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)</li> </ul>
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkmilch mit einem Fettgehalt von max. 3,5 %</li> <li>• Zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %</li> <li>• Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %</li> <li>• Quark<sup>18</sup> mit max. 20 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)</li> <li>• Hart- und Schnittkäse, Weich- und Frischkäse<sup>18</sup> mit max. 48 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)</li> </ul>
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschließlich Muskelfleisch</li> <li>• Als Belag Fleischerzeugnisse und Wurstwaren mit max. 20 % Fett</li> </ul>
Fisch	Fisch aus nicht überfischten Beständen <sup>19</sup>
Fette/Öle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung</li> <li>• Die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich</li> </ul>
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit frischen Kräutern würzen und garnieren</li> <li>• Jodsalz einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid<sup>20</sup>, Salz sparsam verwenden</li> </ul>
Süßigkeiten	Werden nicht angeboten
Pikante Snacks	Werden ausschließlich als Nüsse oder Samen (z. B. Sonnenblumenkerne) ohne Salz und Zucker angeboten

## 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

**17** Das Obst sollte in Form von Obstkörben oder -schalen, aus denen sich die Tischgäste bedienen können, bereitgestellt werden.

**18** Sofern dieses Lebensmittel im Angebot integriert ist.

**19** Siehe Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo 07/2007. Der Einkaufsführer Fische & Meeresfrüchte des WWF Deutschland gilt in der aktuellen Fassung. Weitere Informationen unter [www.wwf.de/fisch](http://www.wwf.de/fisch)

**20** Für den Einsatz von Jodsalz mit Fluorid in der Gemeinschaftsverpflegung ist eine Ausnahmegenehmigung erforderlich.

**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 Rei-

nigung der Berufsbekleidung? Wer ist zuständig für die Kostenübernahme von Betriebsneben-, Dienstleistungs- und Verwaltungskosten? Sind Abschlagszahlungen oder Kautionen 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 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)<sup>21</sup>

**Verdingungsunterlagen:** Die Verdingungsunterlagen<sup>22</sup> enthalten die Leistungsbeschreibung und die Vertragsbedingungen.

<sup>21</sup> Steinel, Margot (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement – Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Auflage München, Verlag Neuer Merkur GmbH. 2008

<sup>22</sup> Glossar öffentliche Vergabe; <http://www.forum-vergabe.de>; Update Dezember 2008

## ▶▶▶ Notizen

