

## Bio-Regional-Fair: Einstieg in die nachhaltige kommunale Beschaffung bei Gemeinschaftsverpflegung, Veranstaltungen und Catering

Bio-Regional-Fair ist die einfache Formel für nachhaltige Lebensmittel. Diese stammen aus biologischer bzw. regionaler Produktion und/oder dem Fairen Handel. Produkte aus biologischer Landwirtschaft und fair gehandelte Produkte können im Rahmen der bestehenden Vorschriften von Kommunen ausgeschrieben und beschafft werden. Bei regionalen Lebensmitteln ist dies nur bedingt unter Verweis auf den Speiseplan (saisonale Lebensmittel, Frische) oder Nachlieferfristen beim Catering möglich. Gezielt Lebensmittel aus einer bestimmten Region auszuschreiben hingegen würde gegen das gesetzliche Diskriminierungsverbot verstoßen. Denn die Vergabestelle darf weder Angebote ausländischer Unternehmen anders behandeln als die Angebote deutscher Bieter noch den Wettbewerb regional oder lokal beschränken. Im Folgenden werden kurz die wichtigsten Eckpunkte und Schritte einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln beschrieben. Sie beziehen sich vor allem auf den ausführlichen Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ des Netzwerks deutscher Biostädte. Entsprechende Links auch zu anderen Publikationen finden sich am Ende.

### Festlegung des Beschaffungsgegenstandes

Um dem Anbieter schon bei der Definition des Auftragsgegenstands die Zielsetzung „Bio-Regional-Fair“ zu signalisieren, sollte der Titel dies entsprechend reflektieren. Beispiele für den Beschaffungsgegenstand könnten sein: „Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Anteil und saisonalen und fair gehandelten Produkten“ oder „Catering mit reduziertem Fleischanteil“.

### Erstellung der Vergabeunterlagen

Diese beinhalten den Nachweis der Eignung des Bieters, eine Leistungsbeschreibung sowie Klauseln für die Auftragsdurchführung. In der Leistungsbeschreibung werden die ökologischen und sozialen (Produkte aus fairem Handel) Mindestkriterien festgelegt. In den Klauseln für die Auftragsdurchführung werden Anforderungen an die Dienstleistung aufgeführt, wobei hier regionale Lebensmittel über die Ausschreibung saisonaler Lebensmittel oder kurzfristige Nachlieferungen bei Cateringaufträgen einbezogen werden können.

### Mindestkriterien für Gemeinschaftsverpflegung und Cateringdienstleistung

Gemäß den Leitfäden des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg von 2016 (s. u.), ist der Anteil von 25% der Lebensmittel aus biologischem Anbau bei der öffentlichen Ausschreibung wünschenswert. Fleisch soll möglichst Bio-Qualität haben und aus der Region stammen, ebenso wie Eier, die aus Bio- oder Freilandhaltung kommen sollten. Bei Fisch ist auf bedrohte Arten zu verzichten und es soll nur zertifizierter Fisch angeboten werden.

### Klauseln für die Auftragsdurchführung

Diese werden in den abzuschließenden Dienstleistungsvertrag aufgenommen, müssen klar in den Ausschreibungsunterlagen benannt und vom Bieter bereits bei der Angebotsabgabe akzeptiert werden. Im Fall der (längerfristigen) Gemeinschaftsverpflegung betrifft das beispielsweise besondere Anforderungen an die Menüauswahl. Bei Cateringdienstleistungen (befristete Bewirtung) können zusätzliche Anforderungen an die Geschirrvorwendung gestellt werden.

## Gemeinsame Klauseln für Gemeinschaftsverpflegung und Cateringdienstleistung

Bei der Menü- bzw. Speisengestaltung werden saisonale Rohwaren und saisontypische Gerichte sowie die Verwendung von frischen Zutaten bevorzugt. Kaffee, Tee, Bananen, Orangensaft, Kakao oder Schokoladenprodukte stammen aus fairem Handel. D.h. kommen diese Produkte aus Asien, Afrika oder Lateinamerika erfolgte die Produktion unter Einhaltung der Kernarbeitsnormen der internationalen Arbeitsorganisation ILO. Denn der „Fairtrade Standard für lohnabhängig Beschäftigte“ betrachtet die ILO-Kernarbeitsnormen als „maßgeblich für hinreichende Arbeitsbedingungen“. Faire Produkte besitzen oftmals auch ein Biosiegel. Zur Abfallvermeidung wird bei Lebensmitteln wie Zucker oder Milch auf Portionsverpackungen verzichtet. Hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen verpflichtet sich der Bieter, die Menge der zu entsorgenden Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten.

## Spezielle Klauseln für Gemeinschaftsverpflegung

Die Zusammenstellung der Menüs sollte die allgemein akzeptierten Nährstoffempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE berücksichtigen. Diese gibt es z.B. für die Schulverpflegung oder altersspezifisch für verschiedene Zielgruppen. Aus gesundheitlichen Gründen sollte auch wie von der DGE empfohlen der Fleischkonsum auf ein verantwortungsvolles Maß eingeschränkt werden. Stehen täglich mehrere Menüs zur Auswahl, sollte eines vegetarisch sein. Bei nur einem Menü pro Tag sollten wöchentlich maximal zwei fleischhaltige Menüs angeboten werden. Ferner sollte täglich mindestens eine Speisekomponente (z.B. Gemüse oder Kartoffeln) in Bio-Qualität angeboten werden. Um die Akzeptanz des Angebots stetig zu verbessern, sollte der Dienstleister durch regelmäßige Befragungen der versorgten Personen ein Feedback-System einrichten.

## Spezielle Klauseln für Cateringdienstleistung

Mindestens 60 Prozent der angebotenen Speisen sollten vegetarisch sein, um den Fleischkonsum auf ein verantwortungsvolles Maß einzuschränken. Wichtig beim Catering ist auch die Abfallvermeidung: Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbesteck und Einwegverpackungen sollte nicht zulässig sein. Dazu sollte auch ein Rücknahmesystem und die Verwendung von Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen sichergestellt sein, z.B. durch ein Pfandsystem. Um regionale Produkte zu bevorzugen, kann auch das Verlangen von kurzfristigen Nachlieferungen von Lebensmitteln für unvorhergesehene Cateringaufträge sachlich begründet sein. Frische, saisonale Lebensmittel mit ggf. kurzfristiger Nachlieferung, bieten die Möglichkeit, regionale Produkte angeboten zu bekommen.

Der Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ (kostenloser Download unter [www.biostaedte.de](http://www.biostaedte.de)) enthält viele Textvorschläge für die Formulierung der Vergabeforderungen. Ein Kapitel schildert ebenso anschaulich mit praktischen Beispielen die Angebotsbewertung und Zuschlagserteilung.

Wie die vielen Besprechungen in Kommunen ganz einfach nachhaltig gestaltet werden können, zeigt der kurze Leitfaden „Nachhaltige Ernährung in der Praxis“ des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, der auch auf Tagungen, Seminare und Workshops eingeht: [www.ernaehrung-bw.info/pb/\\_Lde/4539819](http://www.ernaehrung-bw.info/pb/_Lde/4539819).

## Kontakt

Nachhaltigkeitsbüro der LUBW / RENN.süd  
Gerd Oelsner, [Gerd.Oelsner@lubw.bwl.de](mailto:Gerd.Oelsner@lubw.bwl.de), Tel. 0721/5600 1450

