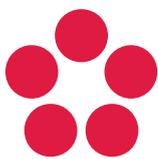


Neuausrichtung von Kantinen

Ansätze für mehr Nachhaltigkeit in Großküchen

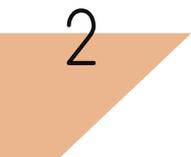


Ein Handbuch für Köche



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Projekt: cook.org – Organic Cooks in Public Settings
Nummer: 2014-1-DE02-KA202-001387

Projekt Partner:

Organisation: **Thüringer Ökoherz e.V.**
Adresse: Schlachthofstr. 8 - 10
99423 Weimar
Vertreten durch: Vereinsvorsitzender: Stefan Simon
Geschäftsführerin: Stephanie M. Kögel
Land: Deutschland
Kontakt: +49 3643 496328
info@oekoherz.de
Registereintrag: Weimar: VR 130 307
Umsatzsteuer: 162/142/00418

Organisation: **AIAB LIGURIA**
Adresse: VIA CAFFARO 1/16
GENOVA 16124
Vertreten durch: STEFANO CHELLINI
Land: Italien
Kontakt: +39 010 2465768
INFO@AIABLIGURIA.IT

Organisation: **Centrum environmentálnych aktivít**
Adresse: Mierové námestie 29,
911 01 Trenčín
Vertreten durch: Mgr. Richard Medal
Land: Slowakei
Kontakt: +421 32 6400400
cea(at)changenet.sk

Organisation: **Verbraucherzentrale Thüringen e.V.**
Adresse: Eugen-Richter-Straße 45,
99085 Erfurt
Vertreten durch: Dr. Ralph Walther
Land: Deutschland
Kontakt: +49 361 5551410
r.walther@vzth.de

Organisation: **University of South Bohemia In
České Budějovice**
Adresse: CZ- 370 05 České Budějovice,
Branišovská 1645/31a
Vertreten durch: assoc. prof. Tomáš Machula, Ph.D.,
Th.D., rector
Land: Tschechische Republik
Kontakt: Jan Moudrý
+420 387 772 456
jmoudry@zf.jcu.cz

Organisation: **Vestjyllands Højskole**
Adresse: Skraldhedevej 8,
6950 Ringkøbing
Vertreten durch: Else Mathiassen
Land: Dänemark
Kontakt: +45 96753777
kontor@vestjyllandshojskole.dk

Dieses Handbuch wurde gemeinsam von den Partnern des Projektes cook.org – Organic Cooks in Public Settings erstellt.
Das Projekt wurde finanziert aus Mitteln des Erasmus+ Programms der Europäischen Union.



Diese Veröffentlichung wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung tragen alleine die Verfasserinnen und Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

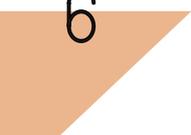


Diese Publikation ist lizenziert unter einer Creative-Commons-Lizenz. Der Name der Urheberin soll bei der Weiterverwendung wie folgt genannt werden:
cook.org – Organic Cooks in Public Settings.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
1. Einführung	8
1.1 <i>Biologische, saisonale und regionale Lebensmittel: Warum mehr Nachhaltigkeit?</i>	8
<i>Best Practice: Verbesserung des Schulessens in Rom</i>	10
1.2 <i>Unterschiede akzeptieren, voneinander lernen</i>	12
2. rechtliche Rahmenbedingungen bei der Vergabe	14
2.1. <i>Öffentliche Ausschreibung: Allgemeine Aspekte zur Vergabe der Verpflegungsdienstleistung</i>	15
2.1.1 <i>Inhalte der Leistungsbeschreibung</i>	18
2.1.2 <i>Personalanforderungen</i>	20
2.1.3 <i>Lebensmitteltechnische Anforderungen</i>	21
2.1.4 <i>Möglichkeiten der Einbindung regionaler, saisonaler und ökologischer Produkte in einer Ausschreibung</i>	22
2.1.5 <i>Vorgehensweise bei der Ausschreibung</i>	25
2.1.6 <i>Berücksichtigung sozialer- und ökologischer Aspekte</i>	25
2.1.7 <i>Qualitätssicherung</i>	26
2.1.8 <i>Berücksichtigung der Ernährungsbildung</i>	27
<i>Best Practice: „Bio Städte Netzwerk“ in Deutschland</i>	28
3. Bio-Zertifizierung	29
3.1 <i>Was bedeutet ökologische Landwirtschaft?</i>	29
3.2 <i>Rechtliche Vorgaben</i>	29
3.3 <i>Situation in den Projektländern</i>	29
3.4 <i>Alternative Siegel für mehr Nachhaltigkeit</i>	30
3.4.1 <i>Das Food-For-Life Siegel</i>	30
3.4.2 <i>Das „CasaClima/KlimaHaus“</i>	31
3.4.3 <i>Das Dänische Biosiegel für Küchen</i>	32
<i>Best Practice: Dänisches Schulprojekt – Vestjylland Hojskole auf dem Weg zum dänischen Goldsiegel</i>	33
4. Der Aufbau einer regionalen Bio-Lieferkette	34
4.1 <i>Regionale Einkäufe von Bio-Lebensmitteln</i>	34
4.2 <i>Direkte Vertriebswege</i>	34
4.3 <i>Indirekte Vertriebswege</i>	36
4.4 <i>Handlungsempfehlung</i>	37
<i>Best Practice: „Bioškoly“ - Bioschulen in der Tschechischen Republik</i>	39
5. Preismanagement	40
5.1 <i>Ansätze für ein gutes Preismanagement</i>	40
<i>Best Practice: „Bio für Kinder“ in Deutschland</i>	44

6.	Essensplanung	45
6.1	<i>Lebensmittelverschwendung reduzieren</i>	45
6.2	<i>Präsentation des Essens</i>	46
6.3	<i>Erhaltung der qualitativen Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln</i>	48
	<i>Best Practice: „Ausbildungsprogramm für Köche und Kellner des 21. Jahrhunderts“ in der Slowakei</i>	50
7.	Bildungsaspekte	51
7.1	<i>Über den Geschmack hinaus</i>	51
7.2	<i>Anregungen und Good Practice Beispiele</i>	52
7.2.1	<i>Lernimpulse</i>	52
7.3	<i>Exkursionen und Projekte</i>	53
7.4	<i>Kantinen und Mensen als Lernort</i>	55
7.5	<i>Ernährungserziehung durch Kantinenbetreiber</i>	56
	<i>Best Practice: SANPEI „Sano come un pesce“ „Gesund wie ein Fisch“, Italien</i>	58
8.	Informationsaustausch: Aus dem Innern an die Öffentlichkeit/ alt. Kommunikation	59
8.1	<i>Interne Kommunikation</i>	59
8.2	<i>Vernetzung der Interessen aller Beteiligten</i>	61
8.3	<i>Externe Kommunikation</i>	62
	<i>Best Practice: „Regionaler Bio-Einkauf für öffentliche Einrichtungen in Dänemark“</i>	64
	Projektpartner	65
	Bibliographie	68



Handbuch für Bio-Köche in Großküchen

Vorwort

Das **Erasmus+ Programm der Europäischen Union** verfolgt die Zielsetzung, Menschen in allen Lebensabschnitten die Teilhabe an bereichernden Lern- und Bildungsprozessen zu ermöglichen und Unterrichtsmaterialien im europäischen Kontext zu entwickeln.

Das Europäische Projekt „Bio-Köche in Großküchen“ wurde finanziert durch das Programm ERASMUS+ der Europäischen Union (September 2014 - August 2017). Ziel des Projektes war es, durch geeignete Ansätze, einen Beitrag zu nachhaltiger und gesunder Ernährung, beispielsweise durch die Steigerung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung zu leisten. Dazu wurde in dem Projekt ein Curriculum für die berufsbegleitende Weiterbildung zum „Bio-Koch“ in Großküchen erarbeitet. Es orientiert sich an den ECVET-Vorgaben und schließt ein interaktives Rezept-Tool für nachhaltiges Kochen ein. Durch neue und innovative Lern- und Lehrmethoden soll das Bewusstsein in diesem Bereich gestärkt werden. Dieses Handbuch ist das Ergebnis einer europäischen Gemeinschaftsarbeit mit dem Ziel, Fachwissen und „Best Practice – Beispiele“ für nachhaltigeres Kantinenessen zur Verfügung zu stellen. Das Partnerkonsortium bestand aus sechs Partnern aus fünf Europäischen Ländern.

Die Partner deckten eine Bandbreite von Kompetenzen ab, darunter Bildungs- und Informationseinrichtungen wie der „Thüringer Ökoherz e.V.“ (Deutschland) als Koordinierungsstelle, die „Universität Südböhmen“ mit der landwirtschaftlichen Fakultät (Tschechische Republik), die „Volkshochschule Vestjylland“ (Dänemark) ebenso wie gemeinnützige Institutionen mit einem breiten nationalen und internationalen Netzwerk-, Bildungs- und Verbreitungspotenzial, das über das eigentliche Bildungswesen hinausreicht wie die „AIAB Liguria“ (Italien), die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ der Verbraucherzentrale Thüringen (Deutschland) und das „Zentrum für Umweltarbeit“ (Slowakei).

Autoren

Paolo Agostini, Uta Beier, Rikke Busch, Francesca Coppola, Lenka Kovacova, Alexandra Lienig, Mara Marchesan, Richard Medal, Klaudia Medalova, Jan Moudry sr., Jan Moudry jr., Elena Pagliarino, Giorgio Scavino, Alessandro Triantafyllidis.

Bildnachweis Einband:

Kantinenbereich: Mit freundlicher Genehmigung durch Stefano Melli

Weimar, August 2017

01 Einführung

Das vorliegende Handbuch versteht sich als ein praktischer Ratgeber insbesondere mit Anregungen und „Best Practice - Beispielen“, aber auch mit wertvollen Hintergrundinformationen zur Umsetzung einer nachhaltigeren Küchenpraxis. Es liefert Informationen zum Projekt sowie Quellen, Ergebnisse und Kontaktadressen. Inhaltlich werden grundlegende Themen wie Bio, Lebensmittelverschwendung, Bildung oder Kommunikation angesprochen. Wobei insbesondere Vorteile durch die Verwendung von Bio-Produkten aufgezeigt werden. Denn im Fokus steht das gesundheitliche und allgemeine Wohlbefinden, aber auch die ökonomische, ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Hauptanliegen des Buches ist es, Großküchen Wege bzw. Ansätze aufzuzeigen, wie durch die Umstellung von konventionell auf Bio ein Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit geleistet werden kann und sie dazu motivieren, den Weg der Neuausrichtung einzuschlagen.

Dazu zeigt es, wie beispielsweise im öffentlichen Bereich, Hürden beim Einsatz regionaler und saisonaler Bioprodukte genommen werden können oder wie die Umstellung transparent und gut kommuniziert werden kann, um Schwierigkeiten zu reduzieren. Es werden innovative Lösungen vorgestellt, die sich auch in den Ländern des Konsortiums noch nicht überall in gängige Praxis durchgesetzt haben und sich hier und da vielleicht ungewöhnlich oder nicht machbar anhören mögen. Dennoch funktionieren sie, wie die Praxisbeispiele zeigen. Dabei zeigte sich eines während des gesamten Arbeitsprozesses immer wieder sehr deutlich: Der Aufbau regionaler und lokaler Netzwerke zwischen den verschiedenen Akteuren sowie den Anbietern von Bio-Lebensmitteln und den Küchen ist eine gewinnbringende Voraussetzung. An dieser Stelle kann das Handbuch ein wichtiges Werkzeug sein, um mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit in den Großküchen zu schaffen, insbesondere in den Ländern, die sich noch in den Anfängen befinden.

Letztlich kann das Handbuch auch als Grundlage von Lehrveranstaltungen und zur Verbreitung von Informationen an die Zielgruppe und alle wichtigen Interessenten z.B. Köche, Küchenchefs, Entscheidungsträger, Lehrer, Ausbilder, Beratungsstellen, Verbraucher, Anwendung finden.

Im Handbuch wird direkt auf Webseiten und Dokumente über behandelte Themen verwiesen. Zudem kann eine digitale Version des Praxisleitfadens „*Organic Cooks in Public Settings*“ unter www.oekoherz.de herunter geladen werden.

1.1 Biologische, saisonale und regionale Lebensmittel: Warum mehr Nachhaltigkeit?

Menschliches Wohlergehen und Gesundheit, im Einklang mit einem wertschätzenden Umgang mit der uns umgebenden Natur, sind Ziel für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Hier haben Kantinen in der Außer-Haus-Verpflegung einen besonderen Stellenwert. Über sie können einerseits Informationen zu Esskultur und gesunder Ernährung verbreitet, sowie durch Angebot, Zubereitung, Präsentation und Umsetzung von Raumkonzepten, erlebt werden.

Kaufen die Küchen nicht nur pestizid- und gentechnikfreie Lebensmittel ein, sondern auch bevorzugt in der Region und entsprechend der Saison, können sie einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung der regionalen Wertschöpfung leisten (siehe SANPEI Projekt). Damit dies realisiert werden kann, sollten nicht nur konventionelle durch ökologisch erzeugte Lebensmittel ausgetauscht werden, sondern auch ein Augenmerk auf Transparenz, gezielte Kommunikation und die Beziehung zwischen Kantine, lokalen Anbietern und Kunden gelegt werden.

Es ist daher unabdingbar, Wissen rund um den Einkauf regionaler und/oder ökologisch erzeugter

Produkte, deren Zubereitung und zu gesunder Ernährung im Allgemeinen durch Ansätze aus Beispielen „Guter Praxis“ in den Kitas und Schulen, den Firmen, der Altenpflege oder in den Krankenhäusern innerhalb der Gemeinde, zu bündeln und zu fördern. Gewinnbringend ist im pädagogischen Bereich vor allem die Verknüpfung von Ernährungslehre (Lehrplan sowie Ernährungsbildungsprojekte) mit den Angeboten der Mittagsversorgung.

Warum Bio?

- Vermeidung von Chemikalien, z.B. Pestiziden, Düngern, Hormonen
- keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
- Schutz der Bodenfruchtbarkeit
- Vermeidung der Übernutzung natürlicher Rohstoffe
- Schutz der Artenvielfalt
- aktiver Tierschutz
- kurze Versorgungsketten und dadurch Reduzierung schädlicher Umwelteinflüsse (CO₂ Emissionen auf dem Transportweg),
- Aufbau und/oder Erhalt stabiler regionaler Märkte
- gesteigerte Wertschätzung der Vielfalt regionaler Produkte, Landschaften und Gemeinden.

Der Bio-Landbau in der EU wird durch den allgemeinen Rechtsrahmen und eine Reihe finanzieller Instrumente gefördert und erleichtert. Sie basieren allesamt auf der EU-Agrarpolitik sowie auf Förderprogrammen für ländliche Räume. Die Richtlinien haben in einem Zeitraum von zehn Jahren zu einem jährlichen Anstieg um jeweils eine halbe Million Hektar Bio-Anbaufläche geführt. In Europa gibt es dadurch mittlerweile mehr als 186.000 Bio-Höfe. In Deutschland hat sich die Zahl der Bio-Betriebe in vergangenen Jahren stetig erhöht. 2016 gab es 26.855 Höfe, was einem Wachstum von 8,6% im Vergleich zum Vorjahr entsprach (Quelle: BÖLW, 2017).

Um mehr Nachhaltigkeit in der Essensversorgung zu realisieren, ist es wichtig, ein ganzheitliches Konzept grundzulegen, das verschiedenen Blickwinkeln gerecht wird. Dabei sollten Aspekte wie Lebensmitteleinkauf, Menüplanung, Zubereitung, Speisentransport, Vertrieb, Verzehr, Abfallmanagement, Qualifikation des Personals und Kommunikation einfließen. Zusätzlich sind neben der Lebensmittel- und Speisenqualität, auch die Gesundheit, Bildungsansätze und das Ambiente, in dem gegessen wird, unbedingt zu berücksichtigen. Das Ambiente beispielweise hat einen entscheidenden Einfluss auf den Genuss, oder ob überhaupt mitgegessen wird und wie viel Zeit sich die Essenteilnehmer nehmen. Dabei ist es wichtig, dass die Kinder gern und überhaupt an der Schulverpflegung teilnehmen, denn sie hat einen erheblichen Anteil an der Energie- und Nährstoffversorgung in der Wachstumsphase. Darüber hinaus kann über attraktive und gesunde Verpflegungsangebote Einfluss auf Verhaltensmuster und Lebensweisen genommen werden. Werden die angeführten Aspekte berücksichtigt, kann bei den Kindern, die Verantwortung für ihre Gesundheit sowie für ihr soziales und ökologisches Gewissen gestärkt werden.

Unter der Voraussetzung, dass Bildung und Aufklärung eine Schlüsselrolle bei der Verbesserung der Servicequalität einnehmen, sollten all diese Bereiche ebenso in der Aus- und Weiterbildung und Sensibilisierung aller Beteiligten (Gemeindeverwaltungen, Gastronomie- und Cateringunternehmen, Verbrauchern, Eltern, Kindern, Lehrern, Gesundheitseinrichtungen und Bauern) Berücksichtigung finden.

Verbesserung des Schulessens in Rom

Verfahrensweise im Rahmen der öffentlichen Ausschreibung

Projektziele

Zielstellung für die Schulessenversorgung war es, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte zu erhöhen, um Lebensmittelsicherheit, ausgewogene Ernährung sowie ein umweltgerechteres Verhalten zu fördern. Seit 2001 wird daher in Rom in diesem Bereich die Vergabepaxis schrittweise nachhaltiger und innovativer gestaltet. Die übergeordneten Leitmotive waren dabei: die garantierte Lebensmittelherkunft, Lebensmittelfrische und Geschmack der Mahlzeiten, die Abwechslung auf dem Teller, eine angenehme, gesunde und funktionale Umgebung, regelmäßige und sorgfältige Kontrollen, Ernährungsbildung und ein angemessener Kostenrahmen.

Die aktuelle Schulessenversorgung soll für einen Zeitraum von fünf Jahren ausgeschrieben werden und bewegt sich in einem Gesamtvolumen von 355 Millionen Euro.

Projektdurchführung

In einem ersten Schritt hat die Stadtverwaltung die Ausschreibungsunterlagen an das GPP (Green Public Procurement = ökologisch orientierte Beschaffung) angepasst. Die Veränderung in der Beschaffung lohnt sich, da täglich mehr als 144.000 Mahlzeiten in allen Kindergärten, sowie Primar- und Sekundarschulen ausgeben werden. Um das GPP umzusetzen, war ein vielschichtiger Prozess notwendig, der bis heute fortgeführt und von Ausschreibung zu Ausschreibung optimiert wurde. Die Ausschreibung für die Essenversorgung erfolgt auf zwei Arten:

- Zentrale Ausschreibung durch die Stadtverwaltung, wobei die zu versorgenden Einrichtungen der Stadt in elf Lose unterteilt wurden
- Vergabe jedes Loses an eine andere Firma
- Direktausschreibung durch die Schulleitung, bei Schulen in Selbstverwaltung



Eine Grundschulmensa. Foto: Albert sas



Lebensmittelexpertenbüro der Stadt Rom. Hier werden Informationen und Beiträge für das Infomagazin zusammengestellt. Foto: Albert sas.

Zu den Servicebesonderheiten gehört eine **garantierte Herkunftsbezeichnung** der Lebensmittel. Pasta, Reis, Brot, Käse, Obst, Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren stammen aus dem Bio-Landbau. Genveränderte Lebensmittel sind ausgeschlossen. Die Mahlzeiten werden **frisch vor Ort** zubereitet, wodurch sie sehr **schmackhaft** sind. Ein von Diätassistenten entwickelter breiter Rezeptfundus stellt eine hohe **Speisenvielfalt** und optimale Nährstoffversorgung entsprechend der Jahreszeiten sicher, und berücksichtigt gleichzeitig Kinder mit besonderen Bedürfnissen. Zum Beispiel können Kinder mit leichteren Erkrankungen leichte Mahlzeiten erhalten. Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, können gegen Vorlage eines Attestes besondere Kostformen sofort veranlasst werden. Mahlzeiten, die sich an religiösen Vorgaben orientieren, können realisiert werden, sofern die Eltern eine entsprechende Erklärung bei der Stadtverwaltung abgeben. Außerdem wurde bei der Planung der Verpflegungsleistung auch ein Imbiss am späten Vormittag berücksichtigt. Dieser ist so konzipiert, dass er den Kalorienhaushalt im Gleichgewicht hält. Sollte das Mittagessen in der Schule z.B. aufgrund einer Exkursion nicht möglich sein, wird am selben Tage ein Lunchpaket in Papiertüten bereitgestellt. Gesteigerte Aufmerksamkeit wurde auf ein **angenehmes, gesundes und funktionales Umfeld** gelegt. Daher wurde in die Verbesserung der Küchen-, Lager- und Speiseräume investiert. Alle Vorgaben werden durch Kontrollen überprüft und bei grundlegenden Verstößen, die Verträge gekündigt. Eine wichtige Rolle spielt die **Ernährungsbildung**. Sie schärft das Bewusstsein über den Zusammenhang von Körper, Ernährung und Gesundheit. Um **Lebensmittelverschwendung** zu **reduzieren**, können nicht ausgegebene, nicht verdorbene Mahlzeiten sozialen Einrichtungen und nicht verzehrte Essensreste z.B. Tierheimen zur Verfügung gestellt werden.

Best Practice in Italien

Verfahrensweise im Rahmen der öffentlichen Ausschreibung

Seit 2001 wurde die Dienstleistung bereits zum fünften Mal ausgeschrieben und dabei das Qualitätsniveau stetig verbessert. Die Stadt Rom hat dafür in dem gesamten Prozess immer Experten in die Beratungen einbezogen. Beispielsweise wurden städtische Diätassistenten in den Prozess einbezogen. Sie entwickelten einen breiten Rezeptfundus, der jahreszeitlich, sowie an das Alter der Kinder angepasst ist. Anhand der Rezepte wurden ein „Sommer“-Speiseplan (April-September) sowie ein „Winter“-Speiseplan (Oktober-März) erarbeitet. Ein Speiseplan umfasst 24 Wochen und kann in dem Halbjahr dreimal rotieren.

In den Jahren 2007 – 2012 wurde die Essenversorgung in den 740 Schulen der Stadt mit insgesamt 700 Millionen Euro unterstützend bezuschusst. Dadurch bezahlten die Familien weniger als die Hälfte des Durchschnittspreises für das Schulessen. Für einkommensschwache Familien konnte der Betrag nochmals um 25% reduziert werden. Sehr arme Familien erhielten das Schulessen kostenlos.

Die Qualitätssicherung sollte über städtische Lebensmittelkontrolleure abgedeckt werden, um sicherzustellen, dass Vertragsvereinbarungen eingehalten werden. Dazu wurden zusätzliche Verträge mit zwei privaten Laboren ausgehandelt, die täglich ca. 15 Mahlzeiten und Lebensmittel analysieren sollen.

Projektergebnisse

Das Angebot zeichnet sich durch eine hohe Qualität der ausgewogenen und wohlschmeckenden Mahlzeiten aus, die zu 69% aus Bio-Lebensmitteln hergestellt werden. Umweltaspekten, Saisonalität und Ernährungsbedürfnissen von Kindern wird Rechnung getragen. Mittlerweile werden 92% der Mahlzeiten direkt vor Ort zubereitet, was die positive Nachhaltigkeits- und Qualitätsbilanz des Projektes bestätigt. Der gegenwärtig erreichte Vertragsstand soll für die Zukunft beibehalten werden. Wobei es Überlegungen gibt, diese Praxis auch auf weitere öffentliche Kantinen (z.B. in Gefängnissen oder Krankenhäusern) auszudehnen.



Foto: Albert sas.

Zielgruppen und Akteure

Hauptzielgruppe sind 144.000 Mädchen und Jungen in Schulen und Vorschulen der Stadt Rom. Weiterhin sind Schulleiter, Lehrer, Kantinenleitung und Eltern eine wichtige Zielgruppe. Das Programm zeichnet sich durch hervorragend ausgebildete Mitarbeiter aus.

Erwartete Ergebnisse: Klar und eindeutig formulierte Ausschreibungsunterlagen, die deutlich machen, was erwartet wird. Ergänzende Überwachung der Einhaltung von Vorgaben.

Übertragbarkeit: In Rom wird die Organisation der Schulverpflegung zentral geleitet. Die Aufgabe ist umfassend und komplex. Jedoch führte der Transformations- und Anpassungsprozess durch die gemeinsame Zielsetzung auch zu einer Bereicherung von Qualität und Nachhaltigkeit.

Erforderliche Ressourcen: Mitarbeiter der Stadtverwaltung, Fachkräfte und Angestellte der öffentlich bestellten Unternehmen.

Finanzen: Das Programm erstreckte sich auf sieben Jahre. Die letzte Ausschreibung hatte ein Volumen von ca. 355 Millionen Euro.

Quelle: AIAB Liguria

1.2 Unterschiede akzeptieren, voneinander lernen

Das Projekt in Rom ging von der Voraussetzung aus, dass es wichtig ist, aus Erfahrungen zu lernen, den Wissensaustausch zu ermöglichen und die guten Beispiele zu kommunizieren. Im Kontext der nachhaltigen Ernährung war dies unabdingbar, da sich Vorstellungen, Bestimmungen oder Abläufe zwischen den Projektpartnern stark unterschieden. Wobei gerade diese Vielfalt auch zu angeregten Diskussionen beitrug und als gewinnbringend eingeschätzt wurde. Solche Debatten sollten sich auch in den Schulen oder anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wiederfinden, wenn es um nachhaltige Essenangebote geht.

Das Handbuch setzt sich grundlegend mit der Gemeinschaftsverpflegung auseinander, nichts desto trotz liegt der Schwerpunkt auf Schulmensen, da hier der Bildungsgedanke besondere Berücksichtigung finden kann und sollte. Schulkantinen sind der Ort, an dem die Schüler gesundes Essen verzehren und Esskultur leben können. Dabei können sie ihr Wissen über Lebensmittel und ihr Bewusstsein für Nachhaltigkeit erweitern. Dies kann jedoch nur zutreffen, wenn bei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe hohe Qualitätsansprüche eingehalten werden. Werden die Erfahrungen berücksichtigt und umgesetzt, eignet sich die Schulverpflegung als ein Musterbeispiel für die Essensversorgung in Kindergärten, Krankenhäusern, Altenheimen, Kasernen oder Betriebskantinen etc.

In allen 28 EU-Mitgliedsstaaten gibt es mittlerweile Bildungs- und Ernährungsverordnungen zum Schulessen. Allesamt verfolgen sie das Ziel, die Ernährung von Kindern zu verbessern und Fettleibigkeit zu reduzieren bzw. vorzubeugen. Jedoch sind die verschiedenen Vorgaben unterschiedlich detailliert untersetzt oder befinden sich in unterschiedlichen Stadien der Umsetzung. Dies zeigte sich auch deutlich zwischen den Projektpartnern.

Seit einigen Jahren wandelt sich das Schulsystem in **Deutschland** stark in Richtung Ganztagschule, wodurch der Bedarf für Schulgastronomie deutlich gestiegen ist. Das trifft insbesondere für Kindergärten und Schulen im westlichen Teil Deutschlands zu. In den östlichen Bundesländern hat das Essen in Kindergärten und Schulen eine lange Tradition und wurde bereits nach 1945 eingeführt.

Mit Etablierung der "Vernetzungsstellen Schulverpflegung" in allen Bundesländern und der Erarbeitung von Empfehlungen u.a. für die Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Schulen hat sich seit 2007 viel verändert. Die Empfehlungen umfassen auch Aspekte der Nachhaltigkeit. Parallel dazu wurden in einigen Großstädten wie beispielsweise Berlin, München oder Bremen weitere Anstrengungen für einen höheren Bio-Anteil oder generell nachhaltigere Aspekte in der Schulverpflegung unternommen.

In **Dänemark** zielen neuere Regierungsbemühungen darauf ab, den Anteil von Bio-Mahlzeiten zu erhöhen und die Fläche für nachhaltigen - und Bio-Landbau zu vergrößern.

In der **Tschechischen Republik** gibt es einen Plan für das Schulessen, der die Wichtigkeit sportlicher Betätigung hervorhebt und nachdrücklich darauf hinweist, dass tierische Fette soweit wie möglich durch pflanzliche Fette und Öle ersetzt werden sollten.

In der **Slowakei** hat das Schulessensgesetz Standardvorschriften für die Verbesserung der Essensqualität und das Lehren gesunder Essgewohnheiten festgeschrieben.

In **Italien** variieren die Mensen die Mahlzeiten jahreszeitabhängig: Es gibt zwei Speiseplantypen: Herbst/Winter und Frühling/Sommer. Die Speisepläne sind jeweils so gestaltet, dass sie nach vier- oder fünf Wochen zu wiederholen beginnen. Durch die Rotation ist sichergestellt, dass sich die Gerichte nicht zu oft innerhalb eines Zyklus wiederholen. Nach dem „BioBank Report 2016“ werden in den Schulküchen von 296 Cateringunternehmen (24% aller Cateringunternehmen) etwa 70% der Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung bezogen. Die Stadtverwaltungen übertragen die Kantinenführung überwiegend an Cateringfirmen, die dann für Zubereitung, Transport und Distribution der Mahlzeiten im Einklang mit den Richtlinien der Regionalverwaltungen und des Gesundheitsministeriums verantwortlich sind.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass Bio-Schulessen einen wertvollen Beitrag zu umweltfreundlicher und gesunder Ernährung leistet. Darüber hinaus bieten Mittagspausen und Essen eine wichtige Bildungsgelegenheit, in der Kinder in vertrauter Runde mit Lehrern und Mitschülern viel für nachhaltiges Konsumverhalten mitnehmen können.

02 Rechtliche Rahmenbedingungen bei der Vergabe

In den letzten Jahren hat die EU Rahmenbedingungen geschaffen, die die Bio-Bauern unterstützen und Verbraucherrechte stärken. Innerhalb der EU haben Einkäufe im Lebensmittelbereich einen Anteil von rund 19% des BIP (Brutto Inlandsprodukt). Darüber hinaus konnte mit der Annahme dreier neuer Richtlinien zur Ausgestaltung öffentlicher Verträge (2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU) das Regelwerk für die öffentliche Beschaffung zunehmend mehr in Einklang mit der „Europa 2020 Strategie“ gebracht werden. Diese Strategie zielt auf intelligentes, nachhaltiges und inklusives Wachstum sowie einen effizienteren Umgang mit öffentlichen Mitteln ab.

Die EU Mitgliedstaaten haben die genannten Richtlinien in ihren jeweiligen nationalen Gesetzgebungen umgesetzt. Folglich kann das öffentliche Beschaffungswesen als wichtiges Lenkungsinstrument hin zu höheren Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards gelten. Die Vorgaben räumen dem Green Public Procurement (GPP; ökologisch orientierte Beschaffung) eine zentrale Rolle ein, so dass der Einkauf umweltfreundlicher Waren und Dienstleistungen im Mittelpunkt öffentlicher Vergaben stehen kann. Mittlerweile hat die Europäische Kommission einen Kriterienkatalog aus mehr als 20 Produktkategorien erarbeitet. Es ist daher absehbar, dass die Nachhaltigkeit bei Produkten, wie Dienstleistern verpflichtend werden wird. Erreicht wird dies durch die Festlegung sogenannter Minimum Environmental Criteria (MEC; minimale umweltrelevante Kriterien), sowohl bei internen als auch bei externen Vergaben. Die MEC sind allgemeine Merkmale, die den Verwaltungen zu effizienterem Einkauf und Konsum verhelfen und mit Blick auf die Stufen des Ausschreibungsverfahrens, Umwelttipps (u.a. Ausschreibungsziel, technische Vorgaben, ökonomisch vorteilhafte technische Besonderheiten, Bedingungen für die Vertragserfüllung) geben. Das GPP bezieht den ökologischen Mehrwert auf die Gesamtheit aus Produkt- bzw. Dienstleistungslebenszyklus und Versorgungskette.

Die Vergabe von öffentlichen Verpflegungsdienstleistungen ist in den EU-Verordnungen Nr. 17/2002 zur Lebensmittelsicherheit und 1169/2011 zur Informationspflicht über Lebensmittel an die Verbraucher geregelt.

Zu guter Letzt seien die europäischen Initiativen „Schulmilchprogramm“ und „Schulobstprogramm“ erwähnt. Sie basieren auf der Grundlage der EU-Rahmenverordnung Nr. 1308/2013, mit dem Ziel der Förderung nachhaltiger Landwirtschaft und dem gesteigerten Absatz von Obst, Gemüse, Milch- und Milchprodukten an Schulkinder. Diese Produktgruppen repräsentieren zwei primäre Landwirtschaftssektoren, die je etwa 15% des Produktionswerts der EU Landwirtschaft ausmachen. Die Teilnahme der EU-Staaten an diesen Programmen erfolgt auf freiwilliger Basis. Die beiden Programme wurden ursprünglich einzeln aufgebaut („Schulmilchprogramm“ 1968, „Schulobstprogramm“ 2007), werden aber ab dem 2. Halbjahr 2017 gemeinsam im „EU-Schulprogramm“ fortgeführt. In diesem Schulprogramm ist ein Schwerpunkt zur Ernährungsbildung verpflichtend.

Nachfolgend werden Informationen dargestellt, mit denen sich eine öffentliche Ausschreibung für die Essensversorgung an Schulen gestalten lässt. Die meisten Merkmale sind auch auf andere Settings zutreffend.

2.1 Öffentliche Ausschreibung: Allgemeine Aspekte zur Vergabe der Verpflegungsdienstleistung

Wenn die Essensversorgung an Schulen durch externe Cateringunternehmen erfolgen soll, bedarf es einer öffentlichen Ausschreibung. Diese enthält sämtliche Aspekte zur vertraglichen Regelung der gewünschten Dienstleistung.

Vor der Veröffentlichung der Ausschreibung ist es zunächst wichtig, den finanziellen Umfang der Ausschreibung und die Geldströme zu kennen.

Das **Finanzierungsvolumen der Ausschreibung** wird als Produkt aus der Anzahl der am Essen teilnehmenden Kinder, der Gesamtheit der Tage, an denen Essen ausgegeben wird, sowie dem angenommenen Preis pro Einzelmahlzeit und der Vertragsdauer errechnet. Bezieht sich die Ausschreibung auf mehr als eine Schule, muss auch das berücksichtigt werden. Es ist nicht von entscheidender Bedeutung, die exakte Anzahl der Essensteilnehmer und den Portionspreis zu kennen. Hier genügt in der Regel eine Schätzung, basierend auf am Markt üblichen Preisen.

Beispiele:

a) Eine Schule an der ungefähr 150 Kinder während eines Schuljahrs an fünf Wochentagen essen. Der Vertrag ist für vier Jahre vorgesehen.

150 Kinder x 215 Tage (pro Schuljahr) x 3,50 €/Portion (Bewertung anhand vergleichbarer Schulessenspreise) x vier Jahre = 451.500 €

b) Eine Stadt mit 30 Schulen an denen ungefähr jeweils 130 Kinder an fünf Wochentagen essen. Der Vertrag ist für nur zwei Jahre vorgesehen.

130 Kinder x 30 Schulen x 215 Tage x 3,20 € pro Portion x zwei Jahre = 5.366.400 €.

Es ist weiterhin wichtig zu wissen, wie die **Geldströme** sind, d.h. wer erhält das Geld für die eigentliche Dienstleistung. Anhand dessen kann entschieden werden, ob der Vertrag als Dienstleistungskonzession oder als Dienstleistungsvertrag auszugestaltet ist. Eine Ausschreibung im Sinne einer *Dienstleistungskonzession* ist dann vorzunehmen, wenn die Eltern einen privatrechtlichen Vertrag mit dem Caterer abschließen und diesen direkt für den Erhalt des Essens bezahlen. Der Caterer wiederum hat mit der Schulverwaltung einen Vertrag über die Nutzung und/oder Zubereitung von Essen in den Räumlichkeiten der Schule. Üblicherweise bezahlt die Cateringfirma Miete oder Betriebskosten an die Schulverwaltung. Bei einer Dienstleistung liegt das wirtschaftliche Risiko beim Konzessionsnehmer. Erhält der Caterer im Gegensatz die Kosten für das Schulessen (u.a. Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten) direkt von der Schulverwaltung und diese wiederum von den Eltern, muss ein *Dienstleistungsvertrag* ausgeschrieben werden.

Im Sinne eines freien Wettbewerbs und offener Märkte innerhalb der europäischen Länder wurden für öffentliche Vergaben Schwellenwerte ermittelt, ab denen eine Ausschreibung europaweit und nicht nur national zu erfolgen hat. Weiterhin wurden in den vergangenen Jahren Verordnungen für die öffentliche Vergabe von Dienstleistungskonzessionen und -verträgen veröffentlicht sowie in nationale Richtlinien überführt.

Über dem Schwellenwert
 EU-Vergabeverordnungen (2014/23/EU, 2014/24/EU, 2014/25/EU) müssen Beachtung finden



EU-Schwellenwerte für öffentliche Vergaben



Unter dem Schwellenwert
 Nationale Richtlinien müssen beachtet werden

- ◇ Dienstleistungskonzession: 5.255.000 €
- ◇ Dienstleistungsvertrag: 209.000 €
- ◇ Soziale oder besondere Dienstleistungen, z.B. Schulessen: 750.000 €

Um eine Ausschreibung für eine Dienstleistungskonzession mit einem geschätzten Volumen von 5,3 Millionen Euro, wie in Beispiel b), zu veröffentlichen, muss, um die europäischen Richtlinien einzuhalten, EU-weit ausgeschrieben werden.

Eine Ausschreibung für einen Dienstleistungsvertrag über ein zu erwartendes Finanzvolumen von 451.000 €, wie in Beispiel a), muss dagegen nicht in einem EU-weiten Ausschreibungsverfahren erfolgen. Jedoch greifen in diesem Fall die nationalen Richtlinien des jeweiligen Landes.

Aufgrund von Transparenz und Rechtssicherheit, ist bei der Vergabe der Verpflegungsdienstleistung ein öffentliches Vergabeverfahren (für Dienstleistungsaufträge) anzuwenden.

Europäische Vergabearten	Nationale Vergabearten
<i>Dienstleistungsauftrag</i>	<i>Dienstleistungsauftrag</i>
Offenes Verfahren	Öffentliche Ausschreibung
Nicht offenes Verfahren (mit Wettbewerb)	Beschränkte Ausschreibung (mit/ohne Wettbewerb)
Verhandlungsverfahren (mit/ohne Wettbewerb)	Freihändige Vergabe (mit/ohne Wettbewerb)
Wettbewerblicher Dialog	
<i>Dienstleistungskonzession (KonzVgV)</i>	<i>Dienstleistungskonzession (> 5,225 Mio € KonzVgV)</i>

Die Grundlage dafür ist eine Leistungsbeschreibung, die alle Anforderungen an die Leistung im Sinne der Nachhaltigkeit (gesundheitliche, ökologische, soziale, ökonomische) sowie an die räumlichen, technischen, organisatorischen und personellen Rahmenbedingungen beinhaltet. Bereits dabei ist zu überlegen, welche Anforderungen als minimale Anforderungen feststehen und vom Bieter nachgewiesen und bestätigt werden müssen und welche bei Abgabe des Angebotes einer Bewertung unterzogen werden sollen. Sollen ausschließlich die Mindestanforderungen erfüllt werden, das heißt, es kommt nicht auf darauf an, ob die angebotene Leistung im Sinne einer „Übererfüllung“ darüber hinaus geht, dann kann der niedrigste Preis als Zuschlagskriterium gelten.

Dürfen die Leistungen über die Mindestanforderungen hinausgehen, dann empfiehlt es sich, diese neben dem Preis als Zuschlagskriterien einfließen zu lassen. Solche Kriterien können beispielsweise die Speisenqualität, der Bio-Anteil oder andere technische Verbesserungen sein. Für die Kriterien sollte im Vorfeld bereits eine Wichtung festgelegt und mit der Ausschreibung bekannt gegeben werden. Aus haushaltsrechtlichen Gründen sollte der Preis mit mindestens 30 % gewichtet werden. Beim Vergleich der Angebote ist dann das wirtschaftlichste Angebot zu ermitteln, denn dadurch können Qualität und Preis am besten berücksichtigt werden. Zu beachten ist, dass das wirtschaftlichste Angebot nicht zwangsläufig dasjenige mit dem niedrigsten Preis sein muss.

Vergaben die sich einzig auf den niedrigsten Preis beziehen, können den Nachteil haben, dass teilnehmende Unternehmen in einem Umfang zu Kosteneinsparungen gezwungen werden, der häufig auf Kosten der Lebensmittelqualität und Sicherheit geht.

Umfasst eine Ausschreibung hingegen keine oder zu wenige Vorgaben, kann dies auch zu überhöhten Preisangeboten führen, weil möglicherweise Leistungen eingerechnet werden, die für die eigentliche Dienstleistung nicht erforderlich wären.

Die öffentliche Vergabe steht für:

- Wettbewerb durch umfassende Firmenbeteiligung
- das Vorliegen qualifizierter Angebote mit Blick auf Fachlichkeit, Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Gesetzestreue der Unternehmen
- Transparenz
- Wirtschaftlichkeit
- Förderung mittelständischer Interessen
- Gleichbehandlung aller Unternehmen

Um den Preis aus der Wichtung zu nehmen, besteht die Möglichkeit, dass ein Mindestpreis oder ein Mindestgebotspreis festgelegt wird. Dieser muss so kalkuliert sein, dass die geforderten Mindestleistungen damit erfüllbar sind. Idealerweise basiert er auf einer wissenschaftlichen Erhebung. Das ist wichtig, denn zu niedrig berechnete Mindestpreise können zu unerwünschten Angeboten oder zum Ausbleiben von Angeboten führen. Die übrigen Kriterien können dann entsprechend gewichtet werden.

Beispiel/Exkurs: Auslagerung von Dienstleistungen

Die Essensversorgung an Schulen kann einerseits durch die Schulverwaltung und deren Angestellte erfolgen oder andererseits durch Cateringunternehmen realisiert werden.

Das ausgelagerte Dienstleistungsmodell kommt zum Beispiel dann zum Einsatz, wenn die Schulverwaltung nicht über eine eigene Küche sowie entsprechende personelle Kapazitäten verfügt. Denkbar ist auch eine teilweise Auslagerung, bei der nur bestimmte Teilbereiche/Prozesse der Dienstleistung durch externe Unternehmen abgedeckt werden. Beispielsweise können die Essenzubereitung und der Transport zur Einrichtung ausgelagert werden, die Essenausgabe in der Einrichtung und die Reinigung, wird jedoch durch Personal des Schulträgers gestellt. Ebenso kann die Zubereitung durch das Personal des Schulträgers in einer eigenen Küche, die Ausgabe in der Einrichtung jedoch durch Fremdpersonal erfolgen.

Die Entscheidung zur Auslagerung wird in vielen Fällen dann getroffen, wenn eine genaue Abwägung hinsichtlich Effektivität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit die Vergabe an private Dritte nahelegt.

Werden Dienstleistungen ausgelagert, ist anzustreben, dass alle auszulagernden Aufgaben in einer Ausschreibung zusammengefasst sind, soweit das fachlich möglich ist. Nichts desto trotz ist eine vollständig ausgelagerte Dienstleistung häufig nicht nur wirtschaftlich sinnvoller, sondern auch für teilnehmende Firmen erstrebenswerter. Auf diese Weise kann auch ein erhöhter Wettbewerb erzeugt werden. Darüber hinaus wird es leichter ein integriertes Qualitätsmanagementsystem abzufordern und umzusetzen. Ziel eines solchen Systems ist die Verbesserung der Umweltgüte und die gemeinsame soziale Verantwortung in ihrer Gesamtheit. Außerdem muss sich die Verwaltung, durch die Vergabe der vollständigen Dienstleistung lediglich mit einem Vorgang befassen. Dies vereinfacht die Qualitätskontrolle und ermöglicht es, die nachhaltige, faire und transparente Zusammenarbeit mit Bauern, Anbietern und Verbrauchern zu bewerten.

2.1.1 Inhalte der Leistungsbeschreibung

Sind die vorgenannten Aspekte geklärt, ist es wichtig, eine detaillierte Leistungsbeschreibung zu erstellen. Sie muss alle Anforderungen im Sinne der Nachhaltigkeit (gesundheitliche, ökologische, soziale, ökonomische), sowie an die räumlichen, technischen, organisatorischen und personellen Rahmenbedingungen beinhalten, um die gewünschten Zielvorgaben zu realisieren.

Oft sind es folgende einheitliche Zielvorgaben, die mit einer Ausschreibung für die Schulverpflegung zum Tragen kommen:

- 1) Die Qualität des Essens und des gesamten Angebotes muss geeignet sein, die Gesundheit der Kinder zu fördern und den rechtlichen Vorgaben entsprechen (z.B. ausgewogene Nährstoffversorgung, Lebensmittelsicherheit)
- 2) Das Essen muss nachhaltig und von geschultem Fachpersonal produziert werden. Dabei sind eine zertifizierte Versorgungskette, sowie ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis, zu berücksichtigen. (vgl. GPP- und MEC-Prinzipien)
- 3) Verpflegungsangebote sind als Teil der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu verstehen und dementsprechend zu gestalten bzw. pädagogisch zu begleiten.

Zur Beachtung:

Beschreiben Sie Dienstleistungen so detailliert wie möglich und möglichst unter Beachtung nationaler Regelwerke und Empfehlungen.

Eine eindeutige Beschreibung der gewünschten Leistung ist elementar für die spätere Zufriedenheit mit der Dienstleistung. So sind beispielsweise Aussagen, dass der Caterer eine gesunde Mahlzeit, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht, Dessert bzw. Salat zuzubereiten hat, wenig hilfreich. Der Begriff ‚gesund‘ lässt zahlreiche Interpretationen zu, so dass die Schule vermutlich nicht die gewünschte Verpflegung erhalten wird. Besser ist es zum Beispiel, präzise auszuführen, dass der Caterer einen Menüplan in Übereinstimmung mit den nationalen Richtlinien und Qualitätsstandards für Schulen zu erstellen hat.

Die Leistungsbeschreibung sollte schwerpunktmäßig folgende Angaben enthalten:

- Kurzbeschreibung der zu versorgenden Einrichtung und deren Leitbild
- **Organisatorische Rahmenbedingungen:** z.B. Bestell- und Abrechnungssystem, voraussichtliche Portionenzahl, Produktionssystem, Ausgabesystem, Logistik (Lieferzeiten, -rhythmen, schulinterne Pausenregelung), Entsorgung
- **Lebensmittelqualität, -quantität und Speisenplanung, Lebensmittelherkunft:** z.B. Anteil an Biolebensmitteln, faire Handelsbedingungen und regionale Produkte (bspw. über geschützte Ursprungsbezeichnungen: „g.U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung), „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) und „g.t.S.“ (garantiert traditionelle Spezialität)), Lebensmittelfrische, Saisonalität, kurze Versorgungsketten, maximale Warmhaltezeiten, Menüplanung etc.
- **Räumliche und technische Rahmenbedingungen:** z.B. Ausstattung der Ausgabeküche, Speiseraumausstattung und Mobiliar, Produktionssystem
- **Anforderungen an das Personal**
- **Durchführung von Bildungsprojekten** über Lebensmittel und Umwelt
- **Qualitätsmanagement:** intern (Schule, Schulverwaltung) und extern (Caterer), Servicequalität: Beschwerdemanagement, Kommunikation
- **Rückverfolgbarkeit von Waren:** Ein auf faire und transparente Handelsbeziehungen mit Landwirten und anderen Lieferanten ausgelegtes System, das Marken, Produzentennamen, Lieferantenauswahl, genaue und detaillierte Produktlisten und Vereinbarungen enthält und dadurch Küchenmanagement und Lieferanten absichert.
- **Diverse Nachweise und Eigenerklärungen,** entsprechend den landesrelevanten Vorgaben

Beispielhafte Gestaltung einer Versorgungskette

Ein wegweisendes Beispiel einer kurzen Versorgungskette bietet „Biopiacce“ in Piacenza, Italien. „Biopiacce“ ist ein Zusammenschluss mehrerer kleiner Produzenten zu einer Genossenschaft. Über sie sollen die in der umliegenden Bergregion produzierten Rohstoffe geschützt und die hohe erzielte Qualität zu wirtschaftlichen Preisen abgeben werden. Dadurch kann „Biopiacce“ eine breite Produktvielfalt anbieten, von frischer Bio-Milch und Grana Padano, über Obst und Gemüse, bis zu Rindfleisch, Honig und Brot oder Gebäck aus heimischen Mehlsorten.

Quelle: AIAB Liguria

2.1.2 Personalanforderungen

Um qualitativ hochwertige Mahlzeiten zuzubereiten und auszugeben, ist es elementar, dass ausgebildetes Fach- und Servicepersonal eingesetzt wird. Die Leistungsbeschreibung sollte anhand der Anzahl ausgegebener Essen und sonstiger Tätigkeiten, überprüfbare Messgrößen hinsichtlich Personaleinsatz und Arbeitszeit beinhalten. Denn letztlich trägt ein ordnungsgemäß geplanter Personaleinsatz in erheblichem Maß zur Dienstleistungsqualität, aber auch zu Beschäftigung und Zufriedenheit in diesem Bereich bei.

Anforderungen an Ausbildung und Arbeitszeit in den Schulkantinen lassen sich anhand zweier Messgrößen bestimmen:

- **Produktivitätsindex:** Die Gesamtzahl der Arbeitsstunden wird aus der Gesamtanzahl von Mahlzeiten ermittelt. Dazu ist das Verhältnis von Arbeitsstunden zu Anzahl der Mahlzeiten zu kalkulieren. Es sollten zwei unterschiedliche Produktivitätsindizes erhoben werden. Einer für die Zubereitungsphase (Arbeit der Köche und Beiköche), der andere für die Essensausgabe- und Reinigungsphase (Arbeit durch Hilfskräfte).
- **Zuordnung der Arbeitskraft in ein Zeitraster:** Die Arbeitsstunden während der unterschiedlichen Phasen der Essensversorgung sollen im Verhältnis zu den täglich ausgegebenen Mahlzeiten in unterschiedliche Zeitfenster eingeordnet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Zahl der Mitarbeiter und Arbeitszeiten in der Regel unveränderlich sind. Das heißt sie können meist nicht verändert werden, wenn keine Kunden anwesend sind.

Der erste Ansatz gewährt der Cateringfirma ein höheres Maß an Personalautonomie, macht es aber der öffentlichen Verwaltung schwerer, die Dienstleistung zu überwachen und steht auch dem Arbeitnehmerschutz entgegen.

Der zweite Ansatz schränkt die Personalautonomie des Caterers zwar ein, da er sich nach starren Mitarbeitervorgaben richten muss, macht es aber der öffentlichen Verwaltung einfacher und dient dem Arbeitnehmerschutz, da in diesem Fall die wöchentliche Arbeitszeit eindeutig in Tarifverträgen geregelt ist. Dies kann auf Seiten der Cateringfirma zu einem Kostenanstieg führen.

Zudem muss die Leistungsbeschreibung einige grundlegende Aspekte klären, die sich aus europäischen und nationalen Regeln ergeben, z.B.

- Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter
- Arbeitskleidung
- Arbeitssicherheit
- Hygiene- und Gesundheitsvorschriften

Die Leistungsbeschreibung muss eine Eigenerklärung der Unternehmen einfordern, dass die Einhaltung der Arbeitsschutzregeln sichergestellt wird und die Löhne nicht die in den Tarifverträgen nach Tätigkeit und Einsatzort festgeschriebenen Löhne unterschreiten.

Wichtig ist es auch, eine Regelung für Fälle der Abwesenheit, z.B. durch Krankheit, Weiterbildung oder Urlaub einzufordern. Es muss eine zügige Vertretung durch ausgebildete Mitarbeiter gewährleistet sein, um jederzeit einen unveränderten Qualitätsstandard gewährleisten zu können. Überstunden dürfen nur für unvorhersehbare Ausnahmefälle vorgesehen sein und nur zeitlich begrenzt zur Anwendung kommen, um Beschäftigungsstabilität sicherzustellen.

2.1.3 Lebensmitteltechnische Anforderungen

Das tägliche Mittagessen sowie ggf. angebotene Zwischenmahlzeiten tragen entscheidend zur Aufnahme von Nährstoffen bei und damit auch zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit und Konzentration im Schulalltag. Portionsgrößen müssen an das Alter der Kinder angepasst werden, um den optimalen Nährstoffgehalt und die Energiezufuhr (25 % für das Mittagessen vom Gesamtenergiebedarf) sicherzustellen. So kann ein Beitrag zur Gesundheitsförderung geleistet werden. Daher ist es empfehlenswert, die Mittagsmahlzeit und ggf. gewünschte Zwischenmahlzeiten/Snackangebote so detailliert wie möglich zu beschreiben. Dafür sind die Anforderungen an die Qualität und Quantität von Lebensmitteln, die Zubereitung, die Planung, den Nährstoffgehalt, die Berücksichtigung von Lebensmittelallergien oder Erkrankungen darzustellen.

Mit Blick auf die **Lebensmittelqualität und -quantität** ist es wichtig, Lebensmittel zu bevorzugen, die einen positiven Einfluss auf Gesundheit und Umwelt haben. Hierfür ist z.B. ein tägliches Angebot von frischem, saisonalem Obst und Gemüse, roh oder gekocht, zu empfehlen. Frisches Obst und Gemüse ist Tiefgefrorenem oder Konserven vorzuziehen. Ist aufgrund der Saison nur wenig bzw. nur eine eingeschränkte Vielfalt an frischem Obst und Gemüse verfügbar, wie in den Wintermonaten, ist die tiefgefrorene Variante als Ergänzung zu bevorzugen. Grundsätzlich sollten Lebensmittel mit einer geringen Verarbeitungstiefe (Conveniencegrad) ausgewählt werden. Werden Lebensmittel mit hohem Conveniencegrad verwendet, sind diese durch gering verarbeitete Lebensmittel zu ergänzen. Künstliche Aromastoffe, Süßungsmittel und Alkohol müssen ebenso vermieden werden, wie der übermäßige Gebrauch von Salz und Saucen (Mayonnaise, Ketchup etc.).

Hinsichtlich der Häufigkeit sind nationale Richtlinien und Qualitätsstandards für die Verpflegung zugrunde zu legen. In Deutschland beispielsweise gibt es dafür den Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, in der Slowakei das Schulessengesetz.

Immer häufiger besteht der Wunsch seitens der Eltern oder Schulen, dass Lebensmittel aus der Region Bestandteil der Ausschreibung sind. Das ist jedoch schwierig, da Regionalität keine Qualität beschreibt. Die einfachste Möglichkeit bieten „geschützte Ursprungsbezeichnungen“. Eventuell könnten nach rechtlicher Prüfung auch landesweit verwendete Regionalsiegel zukünftig in Betracht kommen. Darüber hinaus besteht über die Forderung nach saisonalen und/oder regionaltypischen Obst- und Gemüsesorten zumindest für diese Lebensmittelgruppe, die Möglichkeit lokal erzeugte Waren einzufordern ohne den Wettbewerb und Chancengleichheit zu behindern.

Im Gegensatz dazu ist es deutlich leichter, ökologisch erzeugte Produkte einzubinden. Werden sie gewünscht, ist deren Anteil in der Leistungsbeschreibung festzulegen. Vorzugweise wird der mengenmäßige Anteil in Prozent pro Mahlzeit nicht jedoch bezogen auf Einkaufspreis oder Gesamtmenge festgelegt. Der Vorteil von Bio-Lebensmitteln besteht darin, dass durch weniger chemische Rückstände eine höhere Lebensmittelsicherheit zu erwarten ist und darüber hinaus die umweltfreundliche Landwirtschaft gefördert wird.

Für die Verwaltung bietet die Forderung nach Bio-Lebensmitteln folgende Vorteile:

1. **Lebensmittelsicherheit:** Bio-Produkte verzichten auf Pestizide und synthetische Düngemittel, weshalb sie keine/kaum chemische Rückstände aufweisen, die ein toxikologisches Risiko darstellen könnten.
2. **Verbesserter Verbrauchernutzen:** Bio-Produkte stehen für ethische und kulturelle Werte, die wichtiger als Gewinnstreben sind.
3. **Umweltschutz:** Nach den Regeln des Bio-Landbaus werden Anbauflächen und Tiere in ethischer und umweltverträglicher Art und Weise genutzt.

Ökonomische oder logistische Gründe können dem umfassenden Einsatz ökologisch erzeugter Produkte entgegenstehen. Beispielsweise ist es denkbar, dass ein bestimmtes regional erzeugtes Bio-Produkt nicht immer in ausreichender Menge zur Verfügung steht, um die erforderlichen Mengen für die Küche durchgängig sicherzustellen. Es ist daher empfehlenswert auf Basis eines Marktüberblicks, Produkte mit hoher Verfügbarkeit, wie zum Beispiel Obst, Gemüse oder Kartoffeln verpflichtend einzufordern und andere, wie zum Beispiel Fleisch optional zu belassen. Insbesondere beim Obst und Gemüse sollte die Saison berücksichtigt werden.

Ein Marktüberblick sollte schwerpunktmäßig die verpflichtend festgelegten Bio-Produkte betrachten und dabei lokale Erzeugergemeinschaften einbinden, um regionale Wirtschaftskreisläufe zu fördern. Als Mehrwert kann die Leistungsbeschreibung Produkte aus geschlossenen Bio-Kreisläufen bevorzugen. Solche Produkte werden durch Firmen, die ausschließlich im Bio-Bereich tätig sind, angebaut, verarbeitet und vermarktet, wodurch das Risiko nachgeordneter Verunreinigung durch konventionelle Produkte verringert wird. Ebenso kann dadurch die ethische und ökologische Integrität gestärkt werden. Die Entscheidung für eine Bio-Versorgungskette verfolgt zwei Zielsetzungen:

- höhere Lebensmittelqualität und -sicherheit durch die geringe Belastung mit nachgeordneten Schadstoffen oder Verunreinigungen gegenüber Firmen, die sowohl mit Bio- als auch mit konventionellen Produkten handeln
- Verbesserte Marktchancen für kleinere und mittlere Betriebe, die den kulturellen und ökologischen Werten den Vorzug geben

2.1.4 Möglichkeiten der Einbindung regionaler, saisonaler und ökologischer Produkte in einer Ausschreibung

Einhergehend mit dem gestiegenen Interesse der Schulen an der Herkunft von Lebensmitteln und dem Wunsch, diese regional zu beziehen, ist es umso erforderlicher geworden, dies in der Leistungsbeschreibung darzustellen. Da Regionalität kein objektives Qualitätskriterium ist und zudem dem Wettbewerb bzw. der Chancengleichheit in Bezug auf auswärtige Anbieter entgegensteht, muss dieses Thema behutsam angegangen werden. Eine Möglichkeit ist die Forderung nach „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ (g.g.A., g.U., g.t.S.), weil es sich hierbei um geschützte Qualitätsstandards innerhalb der EU handelt. Im Hinblick auf Fleisch besteht die Möglichkeit, alte, heimische, langsam wachsende Tierrassen und Gerichte, die sämtliche Fleischstücke verwerten, auszuwählen und hierdurch die Einkaufskosten zu reduzieren. Der Fleischversorgung durch lokale Höfe kann auch aus ethisch-moralischen Gründen zugestimmt werden, weil sich hierdurch Wegstrecken zwischen Höfen und Schlachthöfen, welche möglichst im Umfeld der zubereitenden Küche liegen sollten, reduzieren und hierdurch zum Tierwohl beitragen.

Eine weitere Begründung für regionale Lebensmittelanbieter, liegt in der Frische und Saisonalität der Produkte. Dies gilt nicht nur für Obst und Gemüse, sondern auch für Fisch (siehe hierzu das SANPEI Beispiel), Brot und Backwaren. Nicht zuletzt ist auch die Möglichkeit gegeben, regionale Qualitätszertifikate auszuschreiben, sofern diese auf objektiven Testkriterien und transparenter Zertifizierung beruhen.

Zusätzlich können die folgenden Punkte Teil der Ausschreibung werden:

1. Festlegung einer maximalen Zeitspanne zwischen Abholung und Verzehr für schnell verderbliches Obst und Gemüse (z.B. Salat, Erdbeeren etc.) um organoleptische Eigenschaften, Nährstoffgehalt und Geschmack nicht zu beeinträchtigen und den Verzehr lokaler Produkte zu fördern. Allerdings muss im Sinne der Auswertung ein minimaler Grenzwert festgelegt werden. Die Zeitspanne zwischen Abholung und Verzehr sollte angemessen sein und bevorzugt weniger als zwei bis drei Tage betragen.
2. Bei Fischwaren sollte der wissenschaftliche, wie auch der gebräuchliche Handelsname angegeben werden, um minderwertige Ware zu vermeiden.
3. Ein breites Spektrum aus saisonalem Obst und Gemüse sollte so oft wie möglich angeboten werden, auch wenn die Mahlzeiten häufig von bestimmten Früchten dominiert werden, wie Erbsen, Möhren, Tomaten, Salat oder Zucchini. Der Anteil für saisonale Lebensmittel sollte ebenfalls in Prozent der mengenmäßig verwendeten pflanzlichen Lebensmittel (Ausnahme Getreide) dargestellt werden.
4. Unverarbeitete oder nur gering verarbeitete Lebensmittel sollten bevorzugt werden. Frischwaren sind den Tiefkühlprodukten oder Konserven vorzuziehen. Ausnahme ist hierbei Fisch sowie besondere diätische Lebensmittel und vereinzelt empfindliche Gemüsesorten. Insbesondere bei Fleisch, Fisch und Käse, sollte der Gebrauch zerkleinerter Lebensmittelrohstoffe (Würste, Aufschnitt, Salami) sowie von Formfleisch, Analogkäse und verarbeitetem Fisch (Fischstäbchen, Figuren etc.) eingeschränkt werden.
5. Der Zubereitung und Ausgabe besonderer diätischer Mahlzeiten (z.B. krankheits- und religionsbedingte Einschränkungen, kalorienreduziertes Essen, Fastenmahlzeiten) sollten nötigenfalls gesonderte Rahmenbedingungen zu Grunde gelegt werden. Um niemanden zu benachteiligen, sollte hierbei der Speiseplan so nah wie möglich am regulären Speiseplan bleiben. Auch um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten.
6. Bei der Erstellung von Warenlisten sollte auf die Qualität besonderer Wert gelegt werden. Denn letztlich beeinflusst die gesamte Versorgungskette das fertige Essen, die Hygiene und die Sensorik.

Die Auswahl der Lebensmittel, deren Zubereitung und die anschließende Warmhaltung haben entscheidenden Einfluss auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität des Essens. Deshalb ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Sie darf drei Stunden nicht überschreiten, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen der sensorischen Qualität zu vermeiden. Die Warmhaltezeit beginnt mit der Verpackung in die Isolierbehälter und endet mit der Ausgabe an den letzten Tischgast.

Um den Gesundheitswert der Mahlzeiten zu erhalten, ist es wichtig, nährstoffreiche Lebensmittel zu verwenden und die Mahlzeiten mit wenig Fett, niedrigem Zucker- und Salzgehalt zuzubereiten. Als Ersatz für Salz können frische oder tiefgekühlte Kräuter verwendet werden.

Alle Gerichte sollen vom ersten bis zum letzten Gang einfach, ausgewogen und nahrhaft, sowie attraktiv für Kinder sein. Hierdurch wird mehr gegessen und Abfall vermieden. Bei der Menüplanung müssen Nährwert, Abwechslung und Saisonalität berücksichtigt werden. Für das Schulessen in Rom hat es sich bewährt, zwei Menütypen auszuwählen: eines für die warme Jahreszeit, Frühling und Sommer, das andere für die kältere Jahreszeit, Herbst und Winter. Selbstverständlich kann auch für jede Jahreszeit separat geplant werden. Ein Speiseplanzyklus sollte mindestens vier Wochen umfassen, damit Abwechslung sichergestellt ist und unbeliebte Gerichte ohne allzu großen Einfluss auf den Lebensmitteleinkauf durch andere ersetzt werden können. Dieser kann dann mehrfach während einer Saison durchlaufen. Es ist zudem wichtig, Produktverfügbarkeit langfristig zu planen, damit der Essensplan eingehalten werden kann.

Begleitend haben sich Informationsveranstaltungen z.B. über Saisonalität, Regionalität und Bio für die Eltern, Lehrer sowie das Küchenpersonal, aber auch im Rahmen des Unterrichts für die Kinder bewährt. Dies ermöglicht es, Kreisläufe und Hintergründe besser zu verstehen.

Die Bedeutung des Schulfrühstücks

Eine wichtige Neuerung, die die Leistungsbeschreibung berücksichtigen sollte bzw. kann, ist die Ausgabe eines zweiten Frühstücks/Zwischenmahlzeit durch die Cateringfirma. Im Kontext einer ausgewogenen Ernährung und Kalorienaufnahme ist es wichtig, unregelmäßiges Essen vor allem von „ungesunden“ Lebensmitteln zu vermeiden.

Außerdem zeigen Erhebungen immer häufiger, dass Kinder aus Armut, Zeitmangel oder schlechten Essgewohnheiten ohne Frühstück aus dem Haus gehen. Um dem entgegenzuwirken wurden in den USA und Großbritannien erste Ernährungsprogramme entwickelt. Ein Beispiel dafür ist „Breakfast after the Bell“, wo Lebensmittelarmut und deren Hintergründe für schlechte Essgewohnheiten thematisiert und Präventionsmaßnahmen vorgeschlagen werden.

Über ein gutes Zwischenverpflegungsangebot in der Schule soll erreicht werden, dass Kinder deutlich weniger kalorienreiche und industriell gefertigte Snacks verzehren, als sie es üblicherweise tun. Damit wird ein Beitrag zur Vorbeugung von Übergewicht, Verdauungsproblemen und damit einhergehend von Konzentrationsschwäche im Unterricht und Appetitlosigkeit beim Mittagessen geleistet.

Der Imbiss zum zweiten Frühstück sollte nicht mehr als 8-10% der täglich notwendigen Kalorienaufnahme eines Kindes beinhalten. Dabei sollte aus folgenden Zutaten gewählt werden:

- Frisches oder abgepacktes Obst, Fruchtsaft (durchgehende Kühlung beachten)
- Backwaren, möglichst mit Vollkorn
- Fettarme Milch-/produkte
- Fettarme Wurstwaren

Je nach nationalen Richtlinien oder Standards können noch weitere Aspekte einfließen.

2.1.5 Vorgehensweise bei der Ausschreibung

Die Ausschreibung muss die Gesamtheit aller Aufgaben in allen Phasen der Essensversorgung vorgeben:

- Essensbestellung
- Einkauf und Lagerung der Lebensmittel
- Essenzubereitung
- Essensausgabe
- Transport des gekochten Essens
- Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben
- Abfallmanagement
- Personal
- Ausstattung der Räumlichkeiten

2.1.6 Berücksichtigung sozialer- und ökologischer Auswirkungen

Um alle Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, kann die Ausschreibung soziale und ökologische Vorgaben machen. Auf diese Weise können Umweltschutzmaßnahmen sinnvoll gefördert werden. In dem Kontext können beispielsweise verschiedene Vorgaben gemacht werden:

- Verwendung fair gehandelter Produkte
- Einbindung körperlich oder geistig benachteiligter Arbeitnehmer in der Erzeugung der Lebensmittel (soziale Landwirtschaft), Vorbereitung und Herstellung von Speisen
- Vermeidung von Müll und Lebensmittelverschwendung
- Energiesparmaßnahmen
- Schallschutzmaßnahmen

In puncto Lebensmittelverschwendung können beispielsweise übrig gebliebene, nicht verdorbene Essen an gemeinnützige Organisationen abgegeben werden oder Lebensmittelabfälle durch Vereine, die Tierheime betreiben, abgeholt werden (beachten: einige Stadtverwaltungen oder Gesundheitsämter untersagen dies).

Für die Vermeidung von Verpackungsmüll sowie von Lebensmittelabfällen eignen sich unter anderem folgende Ansätze und Vorgaben:

- Verwendung von Keramikgeschirr, Edelstahlbesteck und Gläsern oder kompostier- und recyclebarem Einweggeschirr und Besteck
- Einführung eines differenzierten Abfallmanagements
- Einführung wieder verwertbarer Verpackungen und Portioniervorrichtungen
- Verwendung von Großbinden im Gegensatz zu einzeln abgepackten Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Darüber hinaus empfehlen sich verschiedene Maßnahmen zur Einsparung von Energie und Wasser, wie zum Beispiel die Nutzung von Energiesparlampen, energiesparenden Küchengeräten. Diese können in den Ausgabeküchen der Schulen bereits durch den Träger vorgehalten werden. Bestehen die Möglichkeiten wäre auch die Installation einer Photovoltaikanlage zur Erzeugung von sauberem Strom, eine Variante.

Zu guter Letzt sind Schallschutzmaßnahmen gerade für die Gesunderhaltung und die Vermeidung von Stress wichtig. Dafür sollten Mensen mit lärm-dämmenden Elementen (z.B. Deckenplatten, Wandelemente, schallabsorbierender Putz, Linoleum als Fußbodenbelag o.ä.) ausgestattet sein. Auch die Umgestaltung der Mensen mit Raumteilern und Pflanzen kann sich positiv auf den Lärm auswirken.

2.1.7 Qualitätssicherung

Um Qualitätssicherung zu ermöglichen, sind definierte Standards für das Verpflegungsangebot (bezüglich Lebensmittelqualität, -quantität, Zubereitung etc.) eine elementare Grundlage. Auf dieser Basis können durch regelmäßige Überprüfung, Vorgaben auf ihre Einhaltung kontrolliert werden. Die Zuständigkeit obliegt dem Vertragspartner und damit der öffentlichen Verwaltung bzw. deren Lebensmittelüberwachung/-kontrolle. Sie sollte ohne Vorankündigung in angemessener Art und Weise Zutritt zu den jeweiligen Unternehmen oder Ausgabestellen in den Schulen erhalten. Der Arbeitsablauf darf dabei jedoch nicht beeinträchtigt werden. Für die Durchführung der Kontrollen ist es wichtig einheitliche Dokumente zu verwenden.

Die Lebensmittelüberwachung sollte auf drei Arten kontrollieren: Sichtkontrolle, analytische Kontrolle und Sichtung der Prüfprotokolle.

Sichtkontrolle und Kontrolle der Prüfprotokolle beziehen sich auf:

- Lebensmittel (Quantität, Lagerung, Verfallsdatum, Etiketten, Konformität mit den Ausschreibungsvorgaben etc.)
- Mitarbeiter (Anzahl, Ausbildung, Arbeitszeit, Kleidung, Hygiene etc.)
- Arbeitsabläufe (Lebensmittelverarbeitung, Kochen, Lebensmittelhandhabung und -ausgabe, Reinigungs- und Desinfektionsprozesse, Transportaufgaben, Abfallmanagement etc.)
- Räumlichkeiten, Einrichtung und Ausstattung (Funktionalität, Hygienezustand, ordnungsgemäße Benutzung, Wartung etc.)
- Versorgungskette und Rückverfolgbarkeit (einschließlich Unterauftragnehmer), Lieferanten können nur in berechtigten Fällen und nach Zustimmung durch den Auftraggeber ausgetauscht werden.

Analytische Kontrollen erfolgen durch Probennahme von Lebensmitteln und Umfeld (Oberflächenkontrolle, Gerätekontrolle, Luftproben etc.) mit anschließender Laboranalyse.

Die Unternehmen selbst sind im Rahmen des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) und der GHP-Grundsätze (Good Hygiene Practices) dazu verpflichtet eigene Qualitätsstandards umzusetzen und einen genauen Prüfplan sowie Prüfprotokolle vorzuhalten.

Zusätzlich zur Überprüfung der bisher aufgeführten Aspekte, ist es wichtig, durch regelmäßige Evaluation auch die Zufriedenheit und Wünsche sowie ggf. Probleme bei der Essenversorgung über die Essenteilnehmer zu erfassen. Dafür können Umfragen oder Fragebögen genutzt werden.

Für den Fall der Nichteinhaltung sollten auch etwaige Vertragsstrafen klar geregelt sein. Dafür sollte ein Verfahren entworfen werden, das unter anderem die folgenden Aspekte berücksichtigen kann:

- Hinweis auf Vertragsverletzung an das beauftragte Unternehmen
- Formulierung von Gegenmaßnahmen mit Fristsetzung an das beauftragte Unternehmen
- Festsetzung einer Vertragsstrafe, wenn keine oder nur unzureichende Gegenmaßnahmen ergriffen werden
- Abweichungen können je nach Grad der Verbrauchergefährdung unterschiedlichen Kategorien mit unterschiedlichen Vertragsstrafen zugeordnet werden.
Die Verwaltung sollte nach einer bestimmten Anzahl verhängter Vertragsstrafen die Möglichkeit erhalten, Verträge grundsätzlich zu überdenken.

Das System der Vertragsstrafen sollte dabei jedoch auf Gefahrenabwehr und Qualitätssicherung und nicht auf Bestrafung als Selbstzweck angelegt sein. Grundsätzlich sollte das System korrekt arbeitenden Unternehmen Anreiz bieten.

2.1.8 Aufklärungs- und Beratungsaspekte

Eine gute Ernährung muss wie Lesen, Rechnen oder Schreiben erlernt werden. Dazu müssen Kinder und Jugendliche unterstützt werden, die entsprechenden Kompetenzen zur Ausprägung eines nachhaltigen, verantwortungsvollen und gesunden Lebensstils zu erlernen (s. Europäisches Kerncurriculum Ernährungsbildung). Es ist daher empfehlenswert, dass die Leistungsbeschreibung – verpflichtend oder als Mehrwert – Bildungsangebote zur gesunden Ernährung und zu Lebensmitteln oder zur Esskultur umfasst. Diese sollte in Verantwortung fachkundiger Mitarbeiter oder Einrichtungen realisiert werden. Idealerweise richten sich die Angebote auch an weitere Zielgruppen wie Familien und Lehrer.

„Bio Städte Netzwerk“, ein stadtübergreifendes Kooperationsprojekt

Projektziele

Aus verschiedenen Gründen gehören der Öko-Landbau sowie die Produktion von Bio-Lebensmitteln zu den nachhaltigsten Wirtschaftszweigen. Einige Städte, darunter München, Nürnberg, Bremen, Heidelberg, Darmstadt und Hamburg arbeiten seit 2010 zusammen, um den Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel zu fördern. Im Vordergrund stehen dabei Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte und öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen. 2016 wurde offiziell das „BioStädte“-Netzwerk gegründet, um durch das gemeinsame Auftreten im Netzwerk dem Anliegen ein höheres Gewicht zu verleihen.

Grundsätzliche Arbeitsschwerpunkte des Netzwerks sind:

- Förderung des Öko-Landbaus und der damit verbundenen regionalen Wertschöpfung
- Förderung des Angebotes von Bio-Produkten in öffentlichen Einrichtungen (z.B. Kindergärten, Schulen) und bei Veranstaltungen
- Ermuntern der Bio-Branche zur wirtschaftlichen Vernetzung
- Forderung, dass die staatliche Förderpolitik die Bio-Branche und Kooperationsprojekte stärker im Blick haben sollte und agrar- und wirtschaftspolitische Maßnahmen mit kommunalen Aktivitäten enger verzahnt.
- Ansprache von Verbrauchern, Kantinen und Catering-unternehmen durch vielfältige Aktionen & Veranstaltungen

Projektdurchführung

Die Städte im Netzwerk führten allein oder auch in Kooperation mit anderen Städten zahlreiche Veranstaltungen oder Projekte durch. Beispielhaft können hier folgende genannt werden: Urban Farming, „Bio aus der Region“, „Verarbeitung und Vermarktung alter Getreide- und Obstsorten“ oder „Bio für Kinder“ mit einem Menüplan-Tool. Andere Initiativen zeigten Ausstellungen, erstellten einen Bio-Einkaufsführer und boten Bildungsprojekte in Schulen an.



Foto: Netzwerk deutscher Biostädte



Foto: Netzwerk deutscher Biostädte

Projektergebnisse

Wichtigste Erkenntnis ist, dass Netzwerken unabdingbar ist. Darüber hinaus ist es gewinnbringend, politische Entscheidungen mit Zielsetzungen zu verbinden und Verwaltungsvorgänge für Ausschreibungen anzupassen, um die Verfahren zu vereinfachen sowie verschiedene Abteilungen der Stadtverwaltung einzubinden. Es zeigte sich außerdem, dass es vorteilhaft ist, Verantwortliche, wie Köche oder Kantinenleiter fortzubilden und nötigenfalls individuell zu unterstützen.

Zielgruppen und Akteure

Gegenwärtig sind zwölf Städte im Netzwerk aktiv. Jede Stadt kooperiert in einem Netzwerk diverser Organisationen, Initiativen oder Verbände z.B. im Bereich Landwirtschaft, Gastronomie, Bildung oder Handel. Interessierte Städte, Gemeinden oder Landkreise sind jederzeit willkommen. Die Zusammenarbeit basiert auf einer Kooperationsvereinbarung.

Erwartete Ergebnisse

Mit dem Netzwerk sollten wertvolle Erfahrungen und Ratschläge aus der Gesamtheit der Projekte und Veranstaltungen generiert werden. Ein Praxisleitfaden „Mehr Bio in den Kommunen“ zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln wurde im Februar 2017 veröffentlicht.

Erforderliche Voraussetzungen

Es bedarf insbesondere einer starken Motivation für nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft. Es ist vorteilhaft, wenn dazu personelle Ressourcen verfügbar sind und ein politischer Wille besteht.

Links: www.biostaedte.de

03 Bio-Zertifizierung

3.1 Was bedeutet ökologische Landwirtschaft?

Unter ökologischer Landwirtschaft versteht man ein Produktionssystem, das Landwirtschaft als geschlossenes Ökosystem versteht. Es zielt darauf ab, den Wert natürlicher Ressourcen wie Boden, Wasser und Biodiversität sowie die Produktivität höher zu bewerten als den Einsatz von Zeit. Sie nutzt die natürliche Bodenfruchtbarkeit und besondere landwirtschaftliche Arbeitstechniken, um damit den Eingriff in natürliche Kreisläufe so gering wie möglich zu halten. Zum Einsatz kommen dabei z.B. Fruchtfolgen, Pflanzengemeinschaften und der Einsatz natürlicher Dünger. In Ackerbau und Viehzucht wird besonderer Wert auf Diversität, etwa durch den Einsatz regionaler Zuchtrassen und Pflanzensorten gelegt. Der Einsatz von Pestiziden, genmanipulierten Organismen, synthetischen Düngemitteln, Hormonen und Antibiotika wird vermieden. Schädlingsbekämpfung erfolgt auf der Grundlage natürlicher Methoden, etwa mit besonderen räuberischen Insekten.

3.2. Rechtliche Vorgaben



In Europa ist die ökologische Landwirtschaft seit den siebziger Jahren auf dem Vormarsch. Eine gemeinsame europäische Gesetzesregelung gibt es jedoch erst seit den neunziger Jahren. Das erste Gesetz zur ökologischen Landwirtschaft (EWG) Nr. 2092/91 wurde 1991 verabschiedet. 1999 wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 1804/99 ein erstes zusammenhängendes Regelwerk für die ökologische Tierzucht eingeführt. 2007 wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische Erzeugung und Kennzeichnung von Bio-Produkten,

die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 außer Kraft gesetzt. Das neue Regelwerk umfasste sowohl die ökologische Pflanzen- als auch die Tierproduktion inklusive der Aquakultur. Außerdem wurde 2009 eine gesonderte Aquakultur Verordnung, (EG) Nr. 710/2009 herausgegeben.

Ergänzend zum Regelwerk hat die EU ein Kontroll- und Zertifizierungssystem in Kraft gesetzt, durch das der Verbraucherschutz sichergestellt und Öko-Erzeuger gestärkt werden sollen. Bio-Produkte werden europaweit einheitlich mit einem Blattsymbol, das aus zwölf Sternen auf grünem Hintergrund besteht, sowie der Öko-Kontrollstellenummer gekennzeichnet. Kontrolle, Zertifizierung und Kennzeichnung beziehen sich auf Produktion, Verarbeitung und Vertrieb aller Bio-Produkte.

3.3 Situation in den Projektländern

Obschon mehr und mehr Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung genutzt werden, gibt es noch keine einheitliche EU-Richtlinie für die Bio-Zertifizierung von Cateringunternehmen. Denn gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen wurden zunächst bei den allgemeinen EU-Rechtsvorschriften ausgenommen. Jedes Mitgliedsland kann jedoch eigene nationale Regelungen zur Einbindung der Außer-Haus-Verpflegung erlassen. Diese Möglichkeit haben einige der EU-Staaten auch genutzt.

So enthält beispielsweise in Deutschland das Öko-Landbaugesetz entsprechende Vorgaben für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Die Küchen der Außer-Haus-Verpflegung sowie die Gastronomie unterliegen den Kontroll- und Kennzeichnungsregelungen der EU-Rechtsvorschriften für den Öko-Landbau, sobald sie ökologisch erzeugte Produkte gewerbsmäßig in Verkehr bringen. Dabei spielt weder der Bio-Anteil eine Rolle, noch ob einzelne Komponenten oder vollständige Menüs angeboten werden. Auch Aktionswochen müssen entsprechend angemeldet werden.

In Italien z.B. wird durch Art. 59 §4 des Gesetzes 488/1999 der Gebrauch regionaler, traditioneller Bio-Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung bzw. geschützter geografischer Angabe gefordert. Viele italienische Regionen haben sich mit gleich oder ähnlich lautenden Gesetzen dieser Sichtweise angeschlossen. Vor diesem Hintergrund sind im Laufe der Jahre immer häufiger sogenannte „Bio-Kantinen“ entstanden. So hat sich im Zeitraum von 2011 bis 2015 in Italien der Anteil dieser „Bio-Kantinen“ um 12% erhöht (vgl. „BioBank Report 2016“, S.34). Wenngleich bisher keine einheitliche Begriffsbestimmung existiert, was unter einer „Bio-Kantine“ zu verstehen ist. Darüber hinaus ist zu beachten, dass in dem Report alle Kantinen erfasst werden, die in irgendeiner Form „Bio“ anbieten, von der Einzelkomponente bis zum vollständigen Menü. Aktuell gibt es weder eine Rahmenregelung, noch ein einschlägiges Zertifizierungsinstrument.

3.4 Alternative Siegel für mehr Nachhaltigkeit

Während eine dringend erforderliche, übergeordnete Regelung durch die EU noch aussteht, haben einige europäische Länder eine Reihe interessanter und kreativer Lösungen entwickelt, mit denen nachhaltig arbeitende Großküchen in den entsprechenden Ländern gefördert und zertifiziert werden können.

Nachfolgend werden drei Beispiele vorgestellt, die sich auf die Zertifizierung nachhaltigen Caterings beziehen.

3.4.1 Das „Food-For-Life-Siegel“



„Food for Life“ ist ein Programm der „Soil Association“, einem der größten britischen Wohlfahrtsverbände und gleichzeitig Großbritanniens größte Bio-Zertifizierungsstelle.

Die Initiative „Food for Life“ geht auf das Jahr 2003 zurück und entwickelte sich zu einem prämierten, landesweiten Programm, das sich der Esskultur und der Essensqualität widmet. Das Programm zielt darauf ab, gutes, gesundes und schmackhaftes Essen, das nachhaltig gekocht wird, für alle zum Standard zu machen. Außerdem sollen die Menschen darüber aufgeklärt

werden, wo ihr Essen herkommt, wie es angebaut wird und zubereitet werden kann. Dabei soll es vor allem die Wichtigkeit sorgfältig ausgewählter Zutaten vor Augen führen. Finanziert wurde es aus Mitteln der britischen Lottogesellschaft.

Zielgruppe des Programms sind: Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser, Pflegeheime und ihre jeweiligen Gemeinden, die anhand eines faktenbasierten, ganzheitlichen Ansatzes Wissen und Können aufbauen sollen.

In dem Prozess können Kantinen beraten und unterstützt werden. Erfolge, die sich entwickeln werden belohnt. Innerhalb des Programms gibt es zwei Preise, den „Early Years Award“ und den „School Award“. Sie zielen darauf ab, dass vom Kindergarten bis in die Schule gute Rahmenbedingungen für die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Essverhaltens geschaffen werden. Vor diesem Hintergrund erhalten Kindergärten und -zentren im Rahmen des „Early Years Award“ unabhängige Unterstützung, um bereits Kleinkindern hochwertiges und nahrhaftes Essen anzubieten und so den Grundstein für die Entwicklung ihrer Essgewohnheiten zu legen. Die Fortführung in der Schule erfolgt über den „School Award“, der die Einrichtungen breit angelegt unterstützt. Beispielsweise wenn es darum geht, dass Schulen eigene Lebensmittel anbauen, Bauernhofausflüge organisieren, Nahrungsmittel von lokalen Erzeugern beschaffen, „grüne“ Schulmärkte aufbauen oder Koch- oder Landbauklubs für Kinder und ihre Familien gründen wollen. Außerdem sollen in diesem Rahmen frisch zubereitete Mahlzeiten angeboten und eine angenehme Essatmosphäre während des Schulmittagessens geschaffen werden.

Zusammenfassend bietet das „Food-for-Life-Catering-Siegel“ der „Soil Association“ (https://www.sustainweb.org/sustainablefishcity/inspired_food_for_life/) Anbietern unabhängige Hilfe, die ersten Schritte auf dem Weg zu besserem Essen zu gehen. Dabei sollen zunehmend mehr frische Zutaten mit möglichst wenig gesättigten Fetten und fraglichen Zusatzstoffen verwendet und das Tierwohl berücksichtigt werden. Um Lebensmittelherkunft, Rückverfolgbarkeit und Qualität sicherzustellen, werden Caterer überprüft. Sie müssen nachweisen, dass sie einschlägige nationale Lebensmittel- und Ernährungsvorschriften sowie Gesetze einhalten. Alle Caterer, die das Catering-Siegel erhalten, unterliegen einer jährlichen Prüfungsverpflichtung inklusive Vor-Ort-Begehung. Das Siegel steht in direktem Zusammenhang mit der Lebensmittelqualität im „School Award“. Durch diese Maßnahmen können Eltern, Schüler und Lehrer sicher sein, dass die Mahlzeiten aus ökologisch nachhaltigen und saisonalen Zutaten zubereitet werden.

Auf der Website sind Handbücher für Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser, Arbeitsstätten, Cafés und Restaurants, Pflegeeinrichtungen und Universitäten erhältlich.

Quellen:

- foodforlife.org.uk (accessed on 22/9/2016)
- *Food for life, 2015, Food for Life making Britain Healthier through Food. What we can do for you, pamphlet published by Food for life.*
- Jones, M., Donnelly, A., Pitt, H., Oxford, L., Orme J., Gray, S., Salmon, D., Means, R., Weitkamp, E., Kimberlee, R. and Powell, J., 2016, „Capturing the value of sustainable food procurement through Social Return on Investment analysis: Lessons from the Soil Association’s Food for Life programme“, in: *Public Food Procurement Policies: Local and Organic Food in Public Catering Systems Workshop Papers, 12th European IFSA Symposium, 12th – 15th July 2016, Harper Adams University, UK* [<http://archive.harper-adams.ac.uk/events/ifsa-conference/papers/5/5.9%20Jones.pdf>] (accessed on 22/9/2016).

3.4.2 Das „Casa Clima/Klima-Haus“



Die „Casa Clima“-Agentur ist eine unabhängige Zertifizierungsstelle, die sich zu einem europäischen Marktführer im Bereich Energieeffizienzkennzeichnung entwickelt hat. Die Agentur hat ein umfassendes Angebot von Qualitätszertifikaten entwickelt, die für unterschiedliche Anwendungsbereiche und Ansprüche angepasst sind. 2015 wurde mit dem Ziel, das **Wohlbefinden im Schulumfeld** zu verbessern, das neue „Casa Clima“-Zertifizierungsverfahren vorgestellt. Denn zahlreiche Studien belegen, dass die

Leistungsfähigkeit von Schülern zu einem Großteil (40%) von Umwelteinflüssen abhängt. Aus diesem Grund verfolgt die „Casa Clima“-Zertifizierung einen ganzheitlichen Ansatz, der außer Klimateffizienz eine Vielzahl anderer Kriterien berücksichtigt. Dazu zählen die Auswahl umweltfreundlicher Baustoffe, angenehme, von natürlichem Licht durchflutete Innenräume, die Anerkennung hoher Hygienestandards, gute Luftqualität, nötigenfalls durch gesteuerte Lüftungsanlagen und eine umweltbewusste Abfallwirtschaft. Durch diese Vorgaben lässt sich für Schüler und Lehrer ein nachhaltiges, angenehmes und gesundes Schulumfeld schaffen, das den Lernprozess unterstützt und erleichtert. Darüber hinaus lernen in „Casa Clima“-Schulen heranwachsende Generationen den sinnvollen Umgang mit Wasser und Energie, aber auch den kritischen Umgang mit Abfall.

Quelle: www.klimahaus.it/de

3.4.3 Das Dänisches Bio-Siegel für Küchen



In Dänemark haben Kantinen öffentlicher Einrichtungen einen Anteil von 40% der insgesamt an öffentliche Kantinen verkauften Bio-Lebensmittel (vgl. Mikkelsen und Lundø 2016). Das ist möglich, weil die Abteilung des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und

Fischerei sowie das dänische Veterinär- und Lebensmittelverwaltungsamt die Ausgabe von Bio-Essen in öffentlichen Kantinen und Küchen steuert. 2009 wurde zudem eine Öko-Zertifizierung erarbeitet. Die Zertifizierung basiert auf einer einheitlichen Bemessungsgrundlage zum Stand der Umwandlung und beinhaltet eine verbraucherorientierte Dokumentation. Sie ist freiwillig und kostenfrei. Das Zertifikat wird in drei Stufen ausgegeben: Bronze, Silber und Gold ausgegeben. Sie sagen aus, wie hoch der Bio-Lebensmittelanteil der jeweiligen Kantine ist: Bronze (30-60% Anteil am Gesamtverkauf aller Speisen und Getränke), Silber (60-90%) und Gold (90-100%). Bereits in den ersten fünf Jahren seit der Einführung konnte beim Einkauf von Bio-Lebensmitteln ein Zuwachs von 33% erreicht werden. Die Anzahl von Küchen die sich zertifizieren ließen und ein Bio-Siegel haben, nahm von 2014 bis 2015 um über 50% zu (vgl. Ibid). Dadurch dass Verbraucher und Küchen insgesamt über ein gestärktes Bewusstsein sowie ein breiteres Wissen und höheres Vertrauen in den Umweltschutz verfügen, ist man bestrebt, die Nachfrage nach Bio-Essen am Arbeitsplatz, in öffentlichen Einrichtungen und Schulen etc. zu stärken.

Viele Küchen haben aufgrund des niederschweligen Zugangs zunächst die Bronze-Zertifizierung absolviert. Budgeterweiterungen waren dafür zumeist nicht nötig. Das Zertifikat konnte erreicht werden, wenn zunächst ein Teil der konventionellen Lebensmittel durch Bio-Lebensmittel ersetzt, saisonal eingekauft, Speisepläne umgestellt und Lebensmittelabfälle reduziert wurden.

Kann das Budget nicht verändert werden, so müssen sich die Küchen für die Silber-Zertifizierung bereits systematisch mit Lebensmittelabfällen auseinandersetzen und mehr Speisen aus Rohzutaten zubereiten. Außerdem müssen teilweise vollständig neue Essen mit Blick auf saisonale und preiswerte Waren entwickelt werden.

Die Gold-Zertifizierung ohne Budgeterhöhung zu erreichen, erfordert ein besonderes Maß an Kreativität. Das gilt vor allem für das Fleisch, das deutlich weniger angeboten werden kann und ersetzt werden muss. Darüber hinaus sollte fast alles aus Rohzutaten zubereitet werden. Lebensmittelabfälle sollten vermieden und ein fortwährender Anpassungsprozess des Speiseplans muss erkennbar sein. Zudem wird es notwendig, Obst und Gemüse der Saison einzulegen, einzukochen oder zu fermentieren. Für die Gold-Zertifizierung muss zudem eine Lebensmittelrichtlinie erarbeitet werden. Diese Richtlinie enthält einen Notfallplan, der festlegt, was zu tun ist, wenn bestimmte Bio-Lebensmittel oder -Getränke nicht verfügbar sind. Diese Richtlinie muss gut sichtbar im Speiseraum ausgehängt sein.

Bis heute sind 1.800 Küchen, überwiegend in Schulen mit diesem Siegel ausgezeichnet. Das Bio-Lebensmittelsiegel verbessert die Wahrnehmung in den Küchen, die Bio-Lebensmittel verwenden und bietet dem Verbraucher eine erhöhte Transparenz.

Insgesamt hat das Siegel dazu beigetragen, die dänische Landwirtschaft ökologisch umzubauen, den Großhandelsumsatz mit Bio-Lebensmitteln zu steigern und erwies sich somit als Katalysator für die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln.

Quellen:

www.oekologisk-spisemaerke.dk (accessed on 22/9/2016) Mikkelsen, E. B. and Lundø, M., 2016, "Monitoring progress in Public Organic Procurement Policy (POPP's) implementation – an important tool in organic food and farming policies?", in: *Challenges for the New Rurality in a Changing World 7th International Conference on Localized Agri-food Systems, Södertörn University, Stockholm, 8-10 May 2016* [http://www.capfoods.aau.dk/digitalAssets/196/196320_mikkelsenlundoe-popp-implementation.pdf] (accessed on 22/9/2016).

Vestjylland Højskole - auf dem Weg zum dänischen Gold-Siegel

Projektziele

Ein nachhaltiger Lebensstil war von je her ein Ansinnen an der Vestjylland Højskole. Um das zu realisieren, wurden schrittweise verschiedene Aspekte umgesetzt. So versorgt ein Windkraftwerk kombiniert mit einer Solar- und Geothermieanlage die Schule mit CO²-neutraler Energie. Ergänzt wird das grüne Profil der Schule durch das Bestreben, ein nachhaltiges Verpflegungskonzept anzubieten. Die Etappen dahin, sollen mit diesem Best Practice Beispiel vorgestellt werden.

Projektdurchführung

Da die Schule ein nachhaltiges Verpflegungsangebot für die Schüler vorhalten wollte, jedoch das Budget nicht erhöht werden konnte, musste die Küchenleitung Ansätze finden, wie ohne finanziellen Mehraufwand mehr Bio-Lebensmittel angeboten werden konnten. Ziel war es, lokale Erzeuger zu finden und die Speisepläne besser an der Saison zu orientieren. Parallel fiel die Entscheidung, Lebensmittel zukünftig in Bio-Qualität einzukaufen. Für letztere wurde ein reiner Bio-Großhändler mit einem breiten Warenangebot gesucht, da dies das Bestellwesen vereinfacht, Zeit einspart und die Belieferung nur noch durch einen einzigen Händler erfolgt. Außerdem wurden folgende Dinge verändert: Für den Einkauf von **Fleisch**, wurden lokale Landwirte gefunden, bei denen ganze Schlachttierhälften bzw. Schlachttiere bezogen werden konnten. Um effizient und kostenreduzierend zu arbeiten, wurde nachfolgend das gesamte Tier in der Küche verarbeitet. Parallel wurde aber auch die Häufigkeit des Fleischangebotes gesenkt. Um die tierischen Proteine auszugleichen wurden geeignete Gerichte mit einem hohen Anteil pflanzlicher Eiweiße gesucht, wie z.B. mit Hülsenfrüchten. Weil damit ein Großteil der bisherigen Wareneinsatzkosten eingespart werden konnte, war die Realisierung eines Bio-Anteils von 90-100% überhaupt erst realisierbar. Wann immer möglich, werden **Milchprodukte** (in Broten, Suppen etc.) vermieden. Dadurch müssen zum einen keine gesonderten Diätessen aufgrund von Laktose-Intoleranz und zum anderen keine Speisen für Veganer zubereitet werden. Darüber hinaus ergab sich auch eine Kosteneinsparung. Auch **Fertig- oder Halbfertigprodukte** wurden schrittweise reduziert und heute schließlich weitestgehend vermieden. Dadurch ergaben sich deutliche Kosteneinsparungen. Feinjustierungen bei den Warenkosten konnten durch gute Verhandlungen und Absprachen mit den lokalen Landwirten erreicht werden. Der stärkere **saisonale** Bezug von unverarbeiteten Lebensmitteln bedeutet letztlich nicht nur mehr Umweltschutz, sondern führte auch zu Einsparungen. Daneben bedeutet die stabile Lieferantenbeziehung, wie mit der Schule auch eine Zukunftsabsicherung. Um Essenabfälle zu vermeiden, wurden die Speisepläne angepasst und Speisereste beim Abendessen oder am nächsten Tag beim Mittagessen eingebunden. Auch dieser Schritt führte zu einer weiteren Einsparung bei den Warenkosten.



Roastbeefreste werden am Buffet des Folgetags als Salatbeilage verwertet. Foto: Vestjyllands Højskole



Präsentation des Essens durch die Küchenleitung. Foto: Vestjyllands Højskole

Projektergebnisse

Es war wichtig, dass sowohl das Küchenpersonal als auch die Schulverwaltung an einem Strang zogen und die erforderlichen Mühen auf dem Weg zu einer nachhaltigen Verpflegung mit hohem Bio-Anteil nicht scheuten. Mit einer überzeugten Küchenmannschaft und ehrenamtlichen Helfern, z.B. Schüler, wurde es möglich, den Kostenrahmen nicht zu erhöhen, obwohl Dänemark eines der höchsten Lohnniveaus innerhalb der EU hat. Die Küche benötigte darüber hinaus auch die Unterstützung der Essenteilnehmer. Durch geschickte Kommunikation wurden die Schüler u.a. zur Herkunft der Lebensmittel, Saisonalität und Verarbeitung informiert. Das Küchenteam vermittelt durch gut geschultes Personal die entsprechende Wertschätzung der Lebensmittel und ihrer Arbeit, die sich auf die Essenteilnehmer überträgt.

Zielgruppen und Akteure

Schulverwaltung, Küchenpersonal,
Essenteilnehmer (Schüler, Mitarbeiter,
Kursteilnehmer) & örtliche
Lebensmittelproduzenten.

Erwartete Ergebnisse

Durch die Einführung hat die Vestjyllands Højskole bei seinen Mahlzeiten einen durchschnittlichen monatlichen Bio-Anteil von 90-100% erreicht, was der Küche die goldene Bio-Zertifizierung einbrachte. Dies war ein langer Weg, auf dem der Küchenalltag auf der Grundlage von Erfahrung und Wissen Schritt für Schritt angepasst wurde.

Links: <http://www.vestjyllandshojskole.dk/>

04 Der Aufbau einer regionalen Bio-Lieferkette

4.1 Regionale Einkäufe von Bio-Lebensmitteln

In der Außer-Haus-Verpflegung bestehen spezielle Ansprüche in Bezug auf Liefermengen und Aufbereitung der Produkte. Für die Verwendung von Gemüse in einer Großküche ist die Vorverarbeitung wie z.B. das Waschen, Schälen und Zerkleinern von Bedeutung. Befragungen bei Caterern zeigen außerdem, dass insbesondere bei Fleisch die Zerlegung und Vorverarbeitung gewünscht wird.

Bei der Entscheidung für einen regionalen Einkauf von Bio-Lebensmitteln lassen sich Cateringunternehmen zum einen von der Qualität der Produkte und der Lieferzuverlässigkeit leiten, zum anderen möchten sie zusätzlich zur Stärkung der Region beitragen¹.

Thüringer Studien zeigen, dass ein Drittel der befragten Großküchen Bio-Produkte einsetzen, jedoch davon weniger als die Hälfte aus der Region beziehen.

Als Hemmnisse für den Einsatz von regionalen Bio-Produkten wurden in den Studien folgende Leitgründe angegeben:

- Großhandel
 - o Geringes Angebot an Bio-Produkten
 - o Produkte nicht lieferbar
 - o Mangelhafte Deklaration
 - o Fehlende Leistung
 - o Mindestbestellwerte
- Fehlende reg. Lieferanten mit breitem Angebot
- Vermeidung eines logistischen Mehraufwandes
- Regionale Bio-Produzenten
 - o Zu geringer Bekanntheitsgrad
 - o Keine Zeit für Recherche
- Regionale Bio-Produkte
 - o Fehlende Bündelung
 - o Fehlende Mengen und Qualitäten
 - o Fehlende Vorverarbeitung

4.2 Direkte Vertriebswege

Der gegenwärtige Trend zeigt, dass Verbraucher stetig steigenden Wert auf eine Rückverfolgbarkeit der Herkunft von Lebensmitteln legen. Regionale Lebensmittelnetzwerke greifen diesen Trend auf und legen besonderen Wert auf Nachhaltigkeit rund um Lebensmittel-Produktion, -Verbreitung, und -Vertrieb und stärken dadurch Wirtschaft, Umwelt und Gesundheit in der Region. Sie stellen durch den Aufbau direkter Vertriebswege dem globalen Wirtschaftsgebaren der Logistikbranche und dem Handel ein alternatives Geschäftsmodell gegenüber.

Laut Thüringer Studien^{1 2}, gaben über 50 % der Betriebe an, auch direkt beim Produzenten einzukaufen. Ein wichtiges Motiv für den direkten Einkauf regionaler Lebensmittel ist die wirtschaftliche Entwicklung vor Ort und die Unterstützung ortsansässiger Landwirte, Verarbeiter und Hersteller. Neben diesem ideellen Wert liegen die Hauptvorteile darin, dass insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Beeren und Salate schnell, ohne Zwischenlagerung und Qualitätsverlust beim Caterer ankommen und keine zusätzlichen Kosten durch Zwischenhändler entstehen. Dazu bieten regionale Infrastrukturansätze wie Wochenmärkte, die Direktabholung bis hin zum Versandeinkauf (Onlineshop mit Lieferservice) Möglichkeiten zum Bezug.

Zu den Nachteilen gehört ein erhöhter Aufwand sowohl beim Produzenten als auch beim Cateringunternehmen durch Verpackung, Transport und Handelsaktivitäten.

Vorteile direkter Vertriebskanäle

- Bessere Gewährleistung von Frische und Qualität bei schnell verderblichen Produkten
- Direkter Kontakt zwischen Produzent und Konsument
- Direkte Rückmeldung zwischen Produzent und Konsument
- Kostenvorteile durch Vermeidung der Handelsspanne des Zwischenhändlers

In der Thüringer Studie wurden als Vorteile neben dem geringeren Preis gegenüber dem Großhändler auch der soziale Bezug zum Produzenten und die Regionalität und Saisonalität der Produkte herausgearbeitet.

Nachteile direkter Vertriebskanäle

- Hoher Aufwand bei der Geschäftspartnersuche
- Kommunikation mit diversen Produzenten anstatt mit einem Großhändler
- Größerer Transportaufwand durch den Einkauf von geringen Mengen bei unterschiedlichen Produzenten und u.U. größeren Entfernungen

In Thüringen werden auf diesem Vertriebsweg die Produkte oft nicht mit der entsprechenden Frische und Qualität angeboten¹, außerdem gibt es noch keine ausreichenden Möglichkeiten der Belieferung. Weitere Befragungen ergaben, dass es an den benötigten Mengen in küchentauglicher Form fehlt².

In der Tschechischen Republik ist der indirekte Handel vorherrschend. Über 70% der Lebensmittel werden über Super- oder Hypermärkte verkauft, weitere 20% im spezialisierten Einzelhandel und etwa 4% in unabhängigen Lebensmittelgeschäften. Einen geringeren Anteil haben Verkäufe über das Internet mit 1% und die Direktvermarktung auf Bauernhöfen mit 5% des Marktanteils. Die Vernetzung von Hypermärkten und kleinen Produzenten von Bio-Produkten spielt allenfalls eine untergeordnete Rolle. Hier liegt einer der Gründe dafür, warum Bio-Lebensmittel in der Tschechischen Republik relativ teuer sind, Bio-Frischwaren nur eingeschränkt erhältlich sind und einen sehr kleinen Marktanteil haben.

Quelle: Global Agricultural Information Network

4.3 Indirekte Vertriebswege

Befragungen zeigen, dass der Hauptanteil der Waren von Großküchen über indirekte Vertriebswege eingekauft wird. In Deutschland wird der Einkauf in der Regel über Lebensmittelgroßhändler abgewickelt. Eine Thüringer Studie¹ ermittelte, dass 94,5% der Betriebe ihre Produkte vom Großhandel beziehen.

Das erhöht die Effizienz des Vertriebsprozesses und kann dort Zeit und Kosten einsparen. Es gibt für Bio-Lebensmittel spezialisierte Großhändler, die sowohl mit frischen als auch mit verarbeiteten Bio-Produkten handeln. Einige davon sind auch auf die Belieferung von Großküchen spezialisiert und bieten diesen zusätzliche Serviceleistungen, wie:

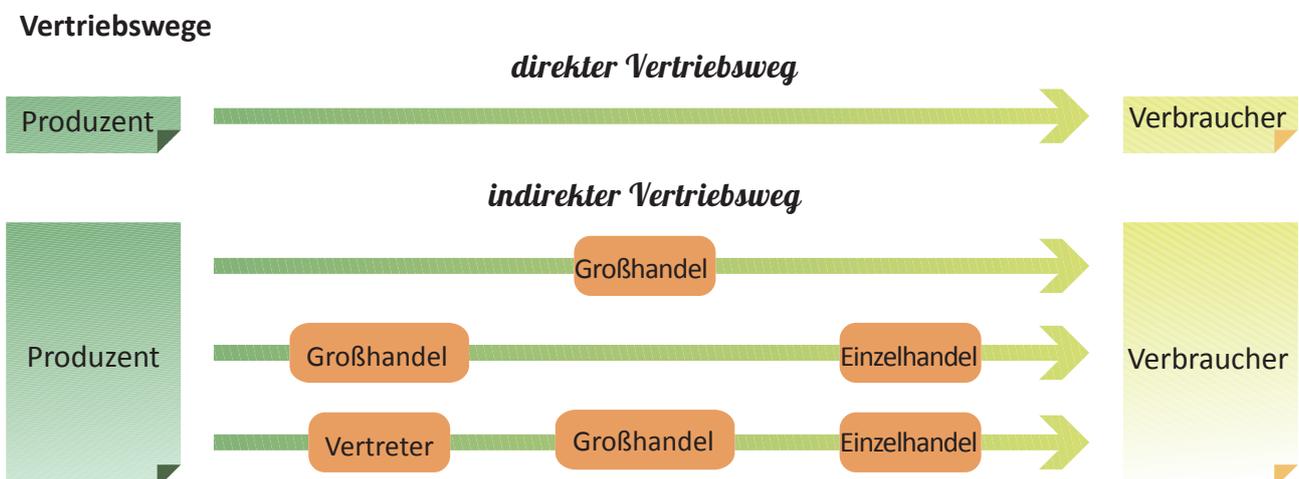
- Ausleihe von Equipment
- Schnelle Nachlieferung
- Niedrigerer Preis
- Qualitätsmanagement
- Kundendienst; Ansprechpartner, der Vororttermine wahrnimmt
- Sonderangebote
- Produktschulung und Weiterbildung
- Events beim Lieferanten

Laut o.g. Studie¹ gaben die befragten Cateringunternehmen als Vorteile des Einkaufs beim Großhandel als Hauptgründe die Bündelung der Produkte, die Liefersicherheit und die hohe Flexibilität an.

Nachteile indirekter Vertriebswege

- Kein Informationsaustausch zwischen Produzenten und Cateringunternehmen
- Abhängigkeit vom Sortiment der Großhändler
- Kostensteigerung des Produktes während des Vertriebsweges durch zusätzliche Handelsspannen

Ausgehend von einer Recherche durchgeführt in der Tschechischen Republik ergab sich folgende Übersicht für Vertriebswege.



4.4. Handlungsempfehlung

Um eine nachhaltige Entwicklung in der Kantine auch für die Zukunft voranzutreiben, ist die Einrichtung und Ausweitung von Netzwerken mit den Akteuren in der Region wichtig. Dabei ist es eine Chance der Großküche, das richtige Verhältnis zwischen indirektem und direktem Einkauf entsprechend der Angebotsstruktur zu finden und dabei die unterschiedlichen Anforderungen an Produktmengen, -qualität und -aufbereitung sowie Gebindegrößen zu beachten. Dieser Prozess ist stark abhängig vom Engagement und fachlichen Können der Küchenleiter und des Küchenpersonals und deren Bereitschaft, neue Wege zu gehen. Kenntnisse über die Verarbeitung des gesamten Lebensmittels sind notwendig, um weitgehend auf vorverarbeitete Produkte verzichten zu können und um mehr auf den direkten Bezug vom Produzenten umzustellen (z.B. Zerteilen und Verarbeiten von Schlachtkörpern).

Die im Text genannten Thüringer Studien sind zu folgenden Handlungsempfehlungen zur Unterstützung der Großküchen gekommen, um dort mehr regionale Bio-Lebensmittel einzusetzen:

- Organisation von Infoveranstaltungen und Gesprächen zwischen Großküchen, Produzenten und bestehenden Marktgemeinschaften zum Erfahrungsaustausch
- Unterstützung bei der Entwicklung von Logistikkonzepten insgesamt und für einzelne Küchen
- Darstellung des Großküchen tauglichen (Bio)-Angebotes in Form eines Einkaufsführers

Mit dem Ergebnis:

- bessere Kenntnis des Produzenten
- Vernetzung kleinstrukturierter Lieferbeziehungen
- funktionierende, kostenoptimierte Logistikstrukturen
- Bündelung der Waren über einen Verarbeiter, einen Großmarkt oder Logistiker

Quellen:

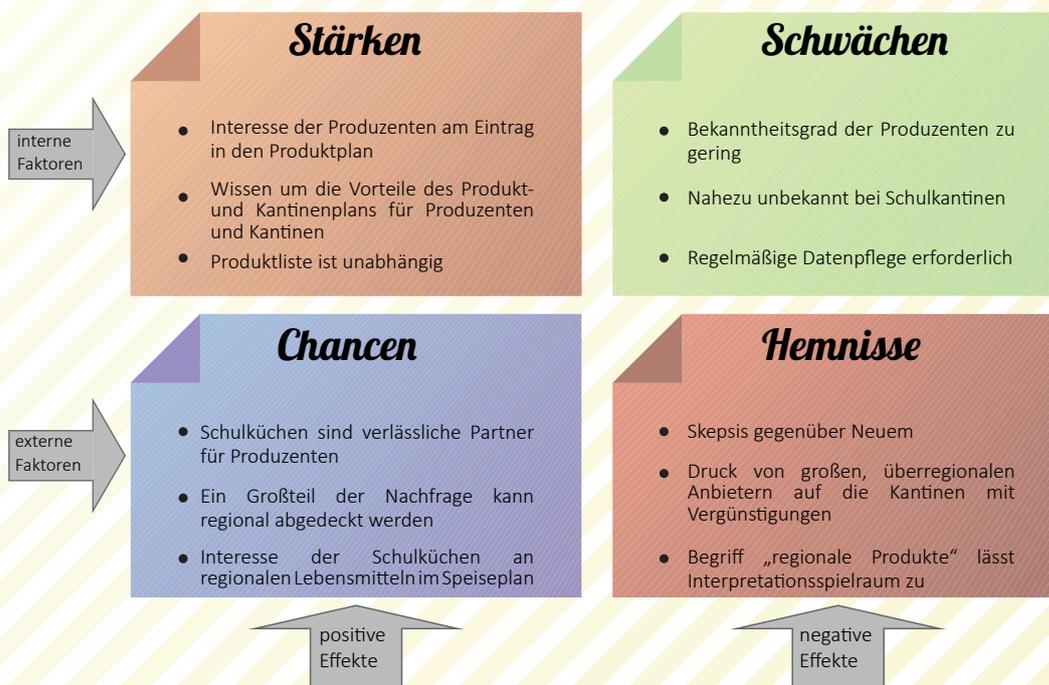
¹Analyse des Bedarfs von Großküchen an regionalen Produkten konventioneller und ökologischer Erzeugung – Erfassung und Bewertung des Bedarfs und der Anforderung der Großküchen (TMLFUN, 2014; Download: www.oekoherz.de, 15.07.2017, 9.00 Uhr)

²Potentiale Thüringer Bio-Betriebe zur Belieferung der Außer-Haus-Versorgung und Gastronomie mit ökologischen Produkten; TMIL,2015, unveröffentlicht

Produkt- und Kantinenplan für die Region Süd-Böhmen, Tschechische Republik

Das Internetportal <http://www.produktova-mapa.cz> versteht sich als Tool für Manager von Schulkantinen, welches die Suche nach angebotenen saisonalen Bio-Lebensmitteln in der Region erleichtert. Das Ziel ist die vermehrte Einbindung regionaler Lebensmittel in den Speiseplan. Der Produkt- und Kantinenplan ist eine interaktive Karte, die regionale Anbieter und Schulkantinen verzeichnet und deren Vernetzung vorantreibt. Das Projekt fördert den Einsatz frischer, saisonaler, südböhmischer Lebensmittel und Landwirtschaftsprodukte in der öffentlichen Essensversorgung, insbesondere in Schulkantinen.

SWOT Analyse Produkt- und Kantinenplan



Quelle: <http://www.produktova-mapa.cz/>

Die Analyse der SWOT-Matrix der Produkt- und Kantinenkarte zeigt, dass dies ein geeignetes Werkzeug zur Verkürzung der Vertriebskanäle zwischen den Produzenten und den Schulkantinen in der Region ist. Die Stärken und Chancen übertreffen die Schwächen und Hemmnisse.

Bio-Schulen

Originaler Projektname: Bioškoly

Projektidee

In der Tschechischen Republik erschweren hauptsächlich schlechte Verfügbarkeit und mangelnde Information über Produzenten und deren Angebot den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Schulkantinen. Deshalb widmet sich das Projekt dem Aufbau von Versorgungsketten, die Schulkantinen den Zugang zu Bio-Lebensmitteln des heimischen Markts erleichtern und damit den Einkauf von regionalen Lebensmitteln fördern.

Projektdurchführung

Zunächst wurde Informationsmaterial an Bio-Bauern und Hersteller von Bio-Lebensmitteln ausgegeben. Schulverwaltungen, Kantinenmanager und Eltern erhielten das Handbuch „How to introduce organic foods into schools“. Workshops und Diskussionsveranstaltungen wurden für Landwirte und Schulen angeboten. Ein weiterer Schwerpunkt waren Kochkurse für Kantinenköche. Dabei ging es um Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Bio-Lebensmitteln und um die Vorstellung weniger bekannter Lebensmittel auf dem tschechischen Markt. Das Projekt vernetzt Schulen und Eltern mit Bio-Bauern und Produzenten von Bio-Lebensmitteln. Bei Eltern und Schülern wurde der Informationsaustausch durch Hofbesichtigungen und Besuchen auf Bio-Märkten gefördert und die Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln erhöht. Abgeschlossen wurde das Projekt im Rahmen einer Tagung zur Essensversorgung an Schulen. Im Zentrum der Tagung stand die vermehrte Einbindung von Bio-Lebensmitteln in den Speiseplan von Schulkantinen. Seit Projektende am 30. November 2011 haben 39 Anbieter und 36 Schulen und Schulkantinen in Prag und drei in ländlichen Regionen am Projekt teilgenommen.



Kinder begleitet von Eltern und Lehrern auf einem Bio-Lebensmittelmarkt.

Foto: Universität Süd-Böhmen



*Obst und Gemüse selbst zubereitet
Foto: Universität Süd-Böhmen*

Projektziel

Ziel des Projekts war die Unterstützung von Schulkantinen bei der praktischen Einführung von regionalen Bio-Lebensmitteln in ihre Speisepläne.

Zielgruppen

Das Projekt richtete sich an Kinder und ihre Eltern, Vertreter von Schulen, Kantinenmanager und Köche, Mitarbeiter von Bildungs- und Regionalverwaltungen, Vertreter von NGOs, Bio-Landwirte und Produzenten.

Ergebnisse

In den Schulen wurde vor allem der Bildungsaspekt des Projekts geschätzt. Die Zuverlässigkeit der Lieferanten wurde nicht thematisiert. Einige Schulen in abgelegenen Regionen hatten Probleme mit der Anlieferung, während andere die Warenbestellung als unflexibel empfanden.

Wiederholbarkeit

Innerhalb von fünf Jahren seit Projektabschluss haben in unterschiedlichen tschechischen Regionen, sechs größere vergleichbare Projekte stattgefunden. Diese wurden durch die Tschechische Republik und die EU gefördert.

Notwendige Ressourcen

Für die Zukunft benötigen Schulen verstärkt institutionelle Hilfe durch das Ministerium für Bildung, Jugend und Sport. Niedrigere Lebensmittelpreise gestützt durch Subventionen wären hilfreich.

Links: www.bioskoly.cz.

05 Preismangement

5.1. Ansätze für ein gutes Preismanagement

Einer der großen Vorbehalte beim Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung ist die Annahme, dass sich durch Mehrkosten beim Wareneinkauf der Preis der Portionen stark erhöht. Diese Annahme ergibt sich aus der Tatsache, dass im direkten Preisvergleich zu konventionellen Lebensmitteln Produkte aus Bio-Anbau teurer sind.

Beim genaueren Betrachten setzen sich die Kosten jedoch aus vielen Einzelpositionen zusammen, die in zwei große Gruppen unterteilt werden: direkte Kosten und indirekte Kosten.

Direkte Kosten beziehen sich direkt auf die Essenszubereitung und beinhalten Zutaten, Einkauf, Lohnkosten, Kochen, Auslieferung, Reinigungsaufwand, etc.

Indirekte Kosten beziehen sich auf die Leitung und Planung des Cateringunternehmens und beinhalten u.a. die Personalkosten für Geschäftsführung, Sachbearbeiter, Diätassistenten und Ernährungsberater etc. sowie Fortbildungskosten, Anschaffung und Abschreibung der Ausstattung, Raumkosten etc.

Darstellung der Essenszubereitung mit Hauptprozessen und parallelen Arbeiten

Vom Lebensmittel...

Hauptprozesse der Essenszubereitung (direkte Kosten)

Service- und Menüplanung

Lebensmitteleinkauf, Anbietersauswahl

Wareneingang, Kontrolle, Lagerung, Konservierung

Essenszubereitung und Kochen

Portionierung und Verpackung

Transport und Auslieferung (Der Aufwand ist unterschiedlich und hängt zum einen von den Entfernungen zwischen den Küchen für die Zubereitung und den Kantinen für die Ausgabe des Essens, und zum anderen von der Anzahl der zu beliefernden Kantinen ab)

Tisch- und Speiseraumvorbereitung, Essensausgabe

Abräumen, Reinigung (Speiseraum, Küche, Küchenausstattung und Kochutensilien, Transportboxen, Müllsammlung, Trennung und Entsorgung)

...zur Mahlzeit

Parallele Arbeiten (indirekte Kosten)

Unternehmensführung

Controlling und Betriebswirtschaftliche Auswertung

Kunden- und Lieferantengespräche, Kommunikation mit allen Akteuren

Verwaltung und Betriebsabläufe

Aus- und Weiterbildung

Tabelle "From food... to meal" AIAB, 2017

Die Preisgestaltung der AHV gestaltet sich in den Europäischen Ländern unterschiedlich. Die Kalkulation eines Mittagessens sei im Folgenden beispielhaft an der Schulverpflegung dargestellt. Während in einigen Staaten der Preis für die Schulspeisung vollständig aus öffentlichen Geldern gezahlt wird, werden in anderen Ländern nur Kinder aus einkommensschwachen Haushalten ganz oder teilweise unterstützt.

In Italien kostet ein Schulessen durchschnittlich zwischen 4,60 und 5,00 €. (Geschätzt auf der Grundlage von Ausschreibungsverfahren in Rom, Genua, Brescia, Jesi, Guidonia und Montecelio). Dort wurden folgende Kostenanteile geschätzt: 38% Lebensmittelkosten, 38% Personalkosten, 8% allgemeine Kosten (Versicherung, Management), 2% Qualitätszertifikate, 4% Gesundheits- und Sicherheitsvorsorge, 4% Abschreibungen. Etwa 6% verbleiben beim Betrieb als Gewinn vor Steuer. In Deutschland beträgt der Durchschnittspreis für eine Schulmahlzeit 2,83 € im Grundschulbereich und 3,05 € an weiterführenden Schulen. Einkommensschwache Familien werden mit durchschnittlich 0,58 € bezuschusst. Abhängig von Versorgungssystem und Anzahl der Essensteilnehmer liegen die Lebensmittelkosten bei 40 - 50%, Personalkosten bei 35-45%, allgemeine- und Verwaltungskosten bei 10% und Investitionskosten bei 5%. Die Gewinnmarge wird mit etwa 8% angenommen.

Dieses Handbuch betrachtet einerseits vor allem die Kosten, die im Zusammenhang mit der Wahl frischer, regionaler Bio-Produkte entstehen und andererseits die Auswahl nachhaltiger und umweltfreundlicher Zubereitung.

Waren höherer Qualität (frisch, Bio, regional) verursachen auch höhere Kosten. In Italien sind Bio-Produkte deutlich teurer, als vergleichbare konventionelle Produkte. Festgemacht am Verbrauch betragen die Mehrausgaben 8% bei Weichweizen (Brot), 68,5% bei Hartweizen (Pasta), 93,6% bei Äpfeln, 53,1% bei Tomaten und 18,8% bei Frischmilch.

Quelle: Sinab, 2015 Link am 01.09.2016

In Deutschland sind Bio-Produkte (im Durchschnitt aller Warengruppen und bei vergleichbaren Segmenten und Marken) etwa 70% teurer als konventionelle Produkte. Betrachtet man einzelne Produktgruppen fallen die Preisabweichungen sehr unterschiedlich aus. Bei Milchprodukten und Eiern ist der Unterschied mit 46% wesentlich geringer als bei Fruchtsäften und Fisch, die etwa doppelt so teuer sind. Bei einer Änderung des Konsumverhaltens kann die Preissteigerung jedoch auf 10% bis 20% reduziert werden.

Quelle: Haubach C, Held B: Warenkorbbasierter Preis- und Umweltwirkungsvergleich von ökologischem und konventionellem Konsum, Pforzheim, 2015

Die Preisunterschiede sind auf die nachhaltige Ausrichtung der ökologischen Landwirtschaft zurückzuführen. Zu nennen wären hier beispielsweise der höhere Arbeitsaufwand in der Biolandwirtschaft bei gleichzeitig geringeren Ernteerträgen, eine Tierhaltung die nicht auf Höchstleistungen, sondern auf das Tierwohl und die Qualität der Erzeugnisse ausgerichtet ist und die zusätzlichen Kosten für Betriebskontrollen.

Gegenwärtig werden beim Preisvergleich von Bio-Produkten nur die direkt anfallenden Kosten betrachtet. Berücksichtigt man jedoch die Auswirkungen, die durch den Konsum von konventionellen Lebensmitteln entstehen, kostet das den Steuerzahler Milliarden³. Diese werden verursacht durch: Beseitigung von Umweltschäden, Reinigung des Trinkwassers, Verbesserung der Artenvielfalt, Unterstützung kleiner Landwirte, Bewahrung kultureller Traditionen, Erhaltung des gesundheitlichen und psychophysischen Wohlbefindens etc. Würden all diese Aspekte in die Preiskalkulation einbezogen, wäre die Wahl frischer, regionaler Bio-Lebensmittel auch in wirtschaftlicher Hinsicht zweckmäßiger.

Beim genaueren Betrachten der gegenwärtigen Speisepläne und Küchenabläufe fällt auf, dass es eine Reihe praktikabler Lösungsvorschläge gibt, wie einer Kostensteigerung bei der Einbeziehung frischer, regionaler Bio-Produkte entgegengewirkt werden kann.

So können biologisch angebaute Obstsorten nach dem Waschen ungeschält verzehrt werden. Einfache Dinge, wie der Gebrauch von Porzellantellern, bruchfesten Gläsern und Stahlbesteck statt Einwegartikeln, Leitungs- statt abgefülltem Mineralwasser, kann die Schulspeise nachhaltiger und preiswerter machen.

Im Falle des Schulessens (bei Vorliegen der behördlichen Genehmigung) können Speisen im Klassenraum statt in einem Speiseraum ausgegeben werden. Hierdurch kann das Essen zu einer angenehmen und entspannenden Erfahrung werden und jede Klasse erhält eine Art Familiengefühl, das dem sozialen Miteinander zugutekommt.

Quellen:

³ www.oekolandbau.de Zugriff 29.06.2017

Vom Nutzen, frisch vor Ort zu kochen

Wo immer möglich, kann durch eine hausinterne Küche in der Einrichtung der Zeitraum zwischen Zubereitung und Verzehr deutlich verkürzt werden, was die sensorischen Lebensmitteleigenschaften vergleichsweise verbessert. Dort wo große ausgelagerte Zentralküchen an viele verschiedene Einrichtungen ausliefern, kommt es zu langen Warmhaltezeiten der Portionen. Der Zeitraum zwischen Zubereitung in der Zentralküche und Verzehr im Speiseraum kann mitunter zwei Stunden betragen. Einmal zubereitet, werden die Speisen bis zum Verzehr bei über 65 °C gelagert, um Mikrobewachstum vorzubeugen. Hierdurch werden aber auch Geschmack und Struktur des Essens stark beeinträchtigt. Auch bei allerbesten Vorkehrungen gilt: Je größer der Zeitraum zwischen Zubereitung und Verzehr ist, umso minderwertiger wird das Essen hinsichtlich seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Darüber hinaus trägt die Vermeidung des Transports dazu bei, die damit verbundenen Kosten zu sparen.

Beispiele einer effizienten Preisgestaltung

Gutes Küchenmanagement

- *Vermeidung von langen Stillstandzeiten in der Küche*
- *Mehr freie Arbeitszeit durch gut strukturierte Arbeitsprozesse*
- *Ausgewogenes Verhältnis zwischen Zubereitungsaufwand und verfügbarer Arbeitszeit, optimaler Personalschlüssel*
- *Preisvergleiche und Verhandlungen mit Lebensmittelerzeugern*
- *Durchführung regelmäßiger Kostenkontrollen*
- *Energieeffizienz bei der Zubereitung*
- *Energieeffiziente Küchenausstattung*

Veränderung in der Menüplanung

- *Umstellung auf Bio in kleinen Schritten*
- *Einstieg mit Lebensmitteln, die kaum teurer sind als konventionelle Produkte (Kartoffeln, saisonales Gemüse, Reis, Nudeln)*
- *Erhöhtes Angebot an vegetarischen Gerichten*
- *Verminderter Fleischeinsatz durch kleinere Fleischportionen*
- *Weniger Edelteile bei Fleisch verwenden, auf Ganztierverwertung setzen*
- *Einfach strukturierter, saisonabhängiger Menüplan mit Grundrezepten, die je nach saisonalem Gemüse veränderbar sind*
- *Weniger preisintensive Fertigprodukte*
- *Verwendung des gesamten Lebensmittels (z.B. Verwendung von Gemüseschälresten zum Kochen von Gemüsebrühe)*
- *Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch individuelle Portionierung und Dokumentation von gut und schlecht angenommenen Gerichten/Komponenten*

Optimierung des Lebensmitteleinkaufs

- *Preisvergleiche*
- *Wareneingangskontrolle bezüglich Menge und Qualität*
- *Bestellung von Großgebinden, insbesondere bei Lebensmitteln mit langer Haltbarkeit, wie Nudeln, Mehl, Zucker etc.*
- *Bevorzugung saisonaler Frischwaren zu günstigen Preisen*
- *Ausnutzung von Sonderangeboten, besonders bei lagerfähiger Ware*
- *Ermittlung optimaler Vertriebswege*

Quelle: www.biospeiseplan.de

Bio für Kinder

Projektziele

2006 wurde das Pilotprojekt „Bio für Kinder“ gemeinsam mit den Initiatoren des „Tollwood“ Festivals und der Stadt München ins Leben gerufen. Das Ziel war die Unterstützung Münchner Kindergärten und Schulen bei der Essensumstellung auf 100% Bio und damit den Nachweis zu erbringen, das Bio-Essen nicht nur erstrebenswert und möglich, sondern auch finanzierbar ist.

Projektdurchführung

Aus einer Vielzahl von Bewerbern wurden 32 Einrichtungen für das Projekt ausgewählt. Die Ausgewählten nahmen an Fortbildungen und individuellen Coachings teil; sie verpflichteten sich, zu 100% auf Bio umzustellen und dabei detailliert Kosten offen zu legen und durch ein anerkanntes Umweltinstitut überprüfen und belegen zu lassen. Im Gegenzug haben die Projektinitiatoren sich verpflichtet, innerhalb des Projektzeitraums von zwei Jahren weitere Förderung zum Ausgleich der Finanzierungslücke zwischen ehemals konventioneller und zukünftiger Bio-Küche zu akquirieren. 30 Münchner Firmen begrüßten die Idee und erklärten sich bereit erklärt, als Projektpaten für die Kosten aufzukommen. Seit Projektbeginn wurden in den „Bio für Kinder“ Einrichtungen 660.000 reine Bio-Mahlzeiten serviert. Im Anschluss an die Pilotphase konnten die Mehrkosten für die Bio-Kost mit etwa 30 Cent pro Hauptgericht bzw. 16,5% mehr als bei einem konventionellen Gericht festgestellt werden und lagen dadurch deutlich unter den Erwartungen. Es ist ermutigend, dass alle 32 Einrichtungen nach dem Ende der finanziellen Förderung an der Bio-Versorgung festhielten. Das Projekt konnte den Nachweis erbringen, dass Bio-Catering finanzierbar ist.



Foto: www.birgithart.de



Foto: Michael Herdlein

Projektergebnisse

Das Projekt war aus zwei Gründen erfolgreich: Der persönliche Einsatz der Teilnehmer und die Tatsache, dass der Münchner Stadtrat 2013 eine Verordnung erließ, nach der alle städtischen Kindereinrichtungen den Anteil von Bio-Produkten auf mindestens 50% bringen müssen. Fisch muss mit einem Nachhaltigkeitssiegel (z.B. MSC) versehen sein, Eier dürfen ausschließlich aus biologischer Erzeugung stammen; Fleischwaren zu 90%. „Bio für Kinder“ war aktiv an der Entwicklung der Qualitätskriterien beteiligt. Für eine landesweite Umstellung auf Bio bedarf es außer praktischen Hilfestellungen für die Einrichtungen vor allem förderlicher politischer Rahmenbedingungen und Entscheidungen.

Zielgruppen und Akteure

32 unterschiedliche Einrichtungen nahmen am Projekt teil: Schüler aller Altersstufen, vom Kindergarten bis zur Berufsschule. Unterstützung kam aus der Stadtverwaltung, Wohlfahrtsverbänden und privaten Unternehmen; die Einrichtungen befanden sich in reichen, aber auch sozial benachteiligten Stadtteilen und hatten nur zum Teil eigene Küchen.

Links:

www.bio-fuer-kinder.de

www.biospeiseplan.de

06 Essensplanung

6.1 Lebensmittelverschwendung reduzieren

Weltweit gehen jährlich rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verloren oder werden verschwendet. In Europa liegen die Abfallmengen pro Kopf und Jahr zwischen 95 und 115 kg. Dabei entstehen in den Industrieländern die meisten Verluste auf Handels- und Konsumentenebene (vgl. FAO, 2012). Jedes Mal, wenn Lebensmittel weggeworfen werden, werden auch wertvolle vorgelagerte Ressourcen, wie Energie, Wasser, Arbeitskraft, Zeit, Treibstoff, Verpackung etc. verschwendet. Werden all diese Aspekte im Detail betrachtet, so ist schnell klar, dass es ausreichend wirtschaftliche, soziale, ökologische und ethische Argumente gibt, um die Lebensmittelverschwendung schnellstmöglich zu reduzieren. Blickt man in die Praxis von Großküchen, scheint es oft schwierig, unrealistisch oder zeitraubend zu sein, sich der Problematik anzunehmen. Hinzukommt, dass dem Thema häufig kaum Bedeutung beigemessen wird. Aber auch für eine Küche birgt dieser Bereich Kosteneinsparungen. Nahrungsmittel nicht wegzuerwerfen, ist eine nachhaltige und effektive Möglichkeit, Geld zu sparen und ein Budget für andere Investitionen zu schaffen. Daher ist jede noch so kleine Veränderung ein sinnvoller Beitrag zum großen Ganzen, der nur ein wenig Umdenken erfordert. Dieser Umstellungsprozess ebnet außerdem den Weg für Qualitätsverbesserungen in anderen Bereichen.

Deshalb sollen an dieser Stelle einige praktische Tipps angeführt werden, wie Lebensmittelabfälle bzw. Essenreste eingedämmt werden können:

- in Kantinen mit Buffets kann der Austausch von großen Tellern durch kleinere zu einer erheblichen Senkung von Essensabfällen führen
- verkleinern der Portionen oder Einführung unterschiedlicher Portionsgrößen, wenn die Kantine die Essen auf den Teller ausgibt
- Vereinfachung von Rezepturen und/oder Menüs, so dass ein Menü nicht zu viele Beilagen umfasst
- Dokumentation aller angefallenen Essensreste, sowohl bei der Zubereitung als auch bei der Ausgabe und später die Essenreste der Gäste
- Ableitung von Maßnahmen, wie geeignete, nicht verdorbene und gut verwertbare Reste weiterverwendet werden können, z.B. übrig gebliebener Reis bei der Ausgabe, kann für Reissalat oder Reispfannen weiterverarbeitet werden, oder:



Foto: Volkshochschule Vestjylland

- o *Brot* für Croutons, Hackfleischgerichte mit eingeweichten Brotstücken nutzen
- o *Käse* für Gratins oder Salate verwenden
- o *Fleisch* als Einlage in Suppen oder Gratins verwenden
- o *Kartoffeln und Gemüse* als Einlage in Suppen nutzen
- o *Gemüseschalen* für das Ziehen von Gemüsebrühen verwenden
- o *Haferbrei* für das Backen von Brot nutzen
- o *Obst* für Obstsalate, Smoothies oder Fruchtsoßen weiterverwenden

- basierend auf einer Dokumentation von Essensresten seitens der Kunden, Beliebtheitsstatistiken erstellen, um Rezepturen anzupassen
- wurde zu viel Gemüse eingekauft, kann dies eingefroren werden, wenn es sich dazu eignet; ebenso möglich mit gekochtem und abgekühlten Gemüse
- Veränderungen im Einkauf: Frischwaren mit geringer Haltbarkeit (z.B. Fleisch, Gemüse) kurzfristig einkaufen, dadurch können hohe Qualität durch frische unverarbeitete Waren angeboten und Verluste durch Verderb, wegen zu langer Lagerung vermieden werden

- Aufbau eines Feedbacksystems für Kantinenbesucher, um Menüplanung oder Rezepturen zu optimieren
- Einführung eines Systems zur Resteverwertung: Mitarbeiter/Gäste können übriggebliebene Speisen oder Lebensmittel preiswert einkaufen und diese mit nach Hause nehmen

Einbindung und Information der Gäste und des Personals

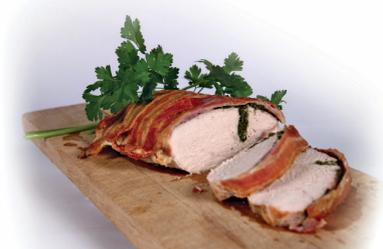
Für die Umsetzung einer erfolgreichen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung, ist es unabdingbar, neben dem Küchenpersonal auch die Gäste einzubeziehen.

Auf Mitarbeiterebene ist es wichtig, dass alle über entsprechendes Wissen verfügen und motiviert werden, das Konzept mitzutragen. Dafür ist es von Vorteil, wenn zukünftig anzuwendende Maßnahmen einfach, wiederholbar und praktisch sind und folglich als sinnvoll und effektiv erachtet werden. Schlagen sich die Bemühungen in Erfolgen nieder, ist das die beste Motivation. Das Aufstellen klarer, gemeinsamer Ziele ist dabei ein gewinnbringender Ansatz.

Auch die Kunden können auf einfache Weise informiert werden. So eignen sich dekorative Tischaufsteller, Tablettauflieger oder Aushänge zum Thema in der Mensa. Auch Hinweisschilder am Buffet mit dem Tipp nicht zu viel zu nehmen und besser nachzuholen, sind möglich. Die Sprache auf den Medien sollte grundsätzlich einfach und zielgruppengerecht sein. Teilweise eignet sich auch die Verwendung von Piktogrammen. Innerhalb einer Schule kann es zielführend sein, wenn der Abfall in durchsichtigen Behältern gesammelt wird, um die Mengen zu verdeutlichen oder kleine Wettbewerbe zwischen den Klassen zu starten. Wichtig ist es, den Erfolg der gemeinsamen Bemühungen in geeigneter Form zu kommunizieren oder alle Besucher auf kreative Art zu belohnen.

6.2 Präsentation des Essens

Die Umwandlung einer konventionellen Küche in eine nachhaltige Bio-Küche, die Essen zu einem erschwinglichen Preis anbietet, verlangt nach einer gründlichen Neuausrichtung der Angebotsplanung. Dabei scheint es aufwendig zu sein, eine bezahlbare wie auch nachhaltige Bio-Küche zu organisieren. Das Ausmaß der Herausforderung hängt mit dem Anteil der angestrebten Bio-Umstellung zusammen. Es ist daher unbedingt notwendig, eine Strategie einzuführen, die gute Qualität bei angemessenen Preisen ermöglicht und den zeitlichen Mehraufwand im Rahmen hält. Eine grundsätzliche Variante den Kostenrahmen einzugrenzen, ist es die Küche deutlich vegetarischer auszurichten. Dazu kann mit ein oder zwei vegetarischen Menütagen begonnen werden. Durch den geringeren Einsatz von hochwertigem Bio-Fleisch oder anderen tierischen Produkten reduzieren sich die Kosten für den Einkauf. Dabei ist allerdings zu beachten, dass beim Austausch von Fleisch, Wurst und evtl. Fisch gegen gemüsebasierte Gerichte, der Proteingehalt des entsprechenden Gerichts anderweitig abgedeckt werden muss. Als Ersatz eignen sich proteinreiche pflanzliche Alternativen, wie Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen). Fleischersatz kann auch ein Schritt in Richtung Reduktion des tierischen Proteins sein, der in Einklang mit Gesundheitsbewusstsein und Tierethik steht.



Fotos: Volkshochschule Vestjylland

Mit dem Einstieg in die vegetarische Küche, muss die Speisenzusammenstellung in allen Punkten sorgfältig durchdacht werden, um ausgewogene und nahrhafte Gerichte anzubieten. Damit die Umstellung bestmöglich gelingen kann, ist es erforderlich, zunächst das Küchenpersonal mitzunehmen und einzubinden, sie zu begeistern und die Wertschätzung für die „neue“ Art des Essens nach außen zu tragen. Natürlich müssen auch die Gäste entsprechend eingebunden und informiert werden, denn auch sie werden sich möglicherweise umstellen müssen. Sie werden Essen kennen lernen, an die sie bisher vielleicht nicht gewöhnt sind, die sich nicht selten in Geschmack, Geruch und Aussehen unterscheiden.

Nachfolgend werden in den Infoboxen zwei Anregungen vorgestellt, die sich besonders bei den

Tipp 1

Das Auge isst mit – daher bietet es sich an, die breite Farbpalette, die durch die Verwendung frischer, unverarbeiteter, saisonaler Bio-Produkte zur Verfügung steht, zu nutzen. Als dekorative Garnitur eignen sich hervorragend essbare Blumen und farbenfrohe Früchte. Das Farbdesign kann dabei auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt werden: frische, sanfte Farben, z.B. grün, im Frühling und Sommer sowie intensive, warme Farbtöne im Herbst und Winter, z.B. kräftiges grün, violett, rot oder orange.



Fotos: Volkshochschule Vestjylland



Fotos: Volkshochschule Vestjylland



Bei allen Gerichten, insbesondere aber bei vegetarischen Gerichten, steigt die Anerkennung und Wertschätzung für die Speisen durch eine entsprechende Präsentation. Wo es möglich ist, ist „storytelling“ zum angebotenen Gericht oder zur Herkunft einzelner Komponenten ein guter Ansatz. Neben der Herkunft kann auch die Saisonalität der ausgewählten Gemüse herausgestellt werden und warum sie ausgewählt wurden.

Tipp 2

Wie in einem Restaurant, in dem der Geschäftsführer oder sogar der Koch gelegentlich an die Tische der Gäste tritt, um das Essen zu präsentieren, Herkunft oder Zubereitung zu erläutern, sich zu erkundigen, wie zufrieden die Gäste sind etc., sollten auch in der Kantine Wege gefunden werden, Köche und Gäste zusammen zu bringen. Diese Beziehung, die aus öffentlichen Kantinen nahezu verschwunden ist, würde den Mittagstisch für beide Seiten attraktiver machen und beiden ein kostbares Gefühl von Verantwortung und Gelegenheit geben, ihr Wissen zu erweitern. Übrigens gibt es auch in Deutschland Beispiele, wo von Schulküchen ein solches Konzept realisiert wird.

6.3 Erhaltung der qualitativen Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln

In die Produktion von Bio-Lebensmitteln werden oft deutlich mehr Zeit und damit mehr menschliche, sächliche und finanzielle Ressourcen gesteckt. Im Vordergrund des Ökolandbaus stehen die Gesunderhaltung von Boden, Pflanzen und Tieren, um dies an die Verbraucher weiterzugeben.

Der Produktion nachfolgend sollte auch die Lebensmittelverarbeitung diese Sorgfalt fortführen. Denn die weiterverarbeitenden Prozesse können einen erheblichen Einfluss auf die Lebensmittelqualität haben. Ein Bio-Siegel

auf Lebensmitteln bedeutet nicht automatisch, dass es sich auch um ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel handelt, obschon es konventionellen Lebensmitteln in jedem Fall vorzuziehen ist. Ökologie hat viele Gesichter. Wenn Qualität gewollt ist, muss der Qualität der Vorzug gegeben werden.



Foto: Volkshochschule Vestjylland

Beispiel Mehl. Ein auf dem Mühlstein gemahlenes Bio-Mehl kann einen besseren Nährwert haben, als industriell gemahlenes Bio-Mehl. Beim Mahlvorgang mit dem Mühlstein werden die Getreidekörner deutlich „behutsamer“ zwischen den Steinen zermahlen. Die Steinvermahlung erfolgt kühl, so dass Vitamine und Nährstoffe des Getreides besser erhalten bleiben. Bei der industriellen Vermahlung werden die Körner schnell zwischen den Walzen gemahlen, wodurch sich die Körner erwärmen. Hierdurch gehen wertvolle Fette und Vitamine verloren. Werden die Körner dabei gleichzeitig geschält, gehen außerdem Ballaststoffe und Mineralien verloren. Das Ausgangsprodukt Getreide kann also je nach Weiterverarbeitungsverfahren, mehr oder weniger starker Verluste an Nährstoffen erfahren.

Beispiel Öl. Dieses Lebensmittel spielt in der Küche eine wichtige Rolle. Es gibt eine Vielzahl von Meinungen darüber, welches Öl benutzt werden sollte. Einigkeit herrscht letztlich dabei, dass aufgrund des hohen Gehalts ungesättigter Fettsäuren kalt gepresstes Öl verwendet werden sollte. Dieses ist in Qualität und Nährstoffzusammensetzung anderen Ölen überlegen. Die Bezeichnung „Natives Öl Extra“, weist auf ein solches Öl hin. Kaltgepresste Öle sind eine typische Zutat der mediterranen Küche (seit 2010 in der Liste des Unesco Weltkulturerbes) und sollten jedem anderen Öl vorgezogen werden. Um die enthaltenen Nährstoffe, insbesondere die wertvollen Fettsäuren und Vitamine, aber auch die natürlichen Geschmacksnuancen zu erhalten, ist es wichtig, dass das Öl nicht über eine bestimmte Temperatur hinaus erhitzt wird. Werden die Temperaturen zu hoch, beginnen vor allem die mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu oxidieren und können sich in potenziell gefährliche Schadstoffe umwandeln. Daher sind diese empfindlichen Öle, vordergründig für die kalte Küche oder zum Garen zu verwenden, nicht jedoch zum Braten.

Ein Bio-Essen zu kochen, unterscheidet sich nicht wesentlich von der Zubereitung eines konventionellen Essens. In beiden Fällen sollten die natürlichen Lebensmitteleigenschaften und Nährstoffe im Vordergrund stehen. Jedoch ist es in einigen Fällen unerlässlich, bestimmte Zubereitungstechniken anzuwenden, um den Nährwert und die qualitativen Eigenschaften zu erhalten. Ein Beispiel dafür ist Geflügelfleisch. Hier ist das Ergebnis in hohem Maße von der Art der Zubereitung abhängig. Die Zubereitung eines konventionellen Hähnchens unterscheidet sich signifikant von der eines Bio-Hähnchens.

Ein Bio-Hähnchen (oder anderes Geflügel) sollte immer sehr langsam bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Hierdurch wird ein schmackhaftes zartes Ergebnis erreicht. Ein konventionelles Hähnchen, das in der Aufzucht Antibiotika erhalten hat und auf die gleiche Weise zubereitet wird, wird von seiner Konsistenz und vom Geschmack her nicht besonders gut gelingen. Ein konventionelles Hähnchen verlangt nach hohen Temperaturen und kurzen Garzeiten. Die Fleischzubereitung bei niedrigen Temperaturen wird im Bio-Bereich als bewährtes Verfahren angesehen.



Foto: Volkshochschule Vestjylland

Mit Blick auf den Einkauf der Bio-Lebensmittel empfehlen sich folgende Dinge:

- Einkauf möglichst bei einem reinen Bio-Großhandel, dadurch wird der Einkaufsprozess vereinfacht und das Warenangebot verbessert
- nach Möglichkeit Einkauf bei regionalen Bio-Landwirten
 - aufwendiger, aber in der Kommunikation zum Kunden mit Potenzial versehen
 - durch einen kontinuierlichen Dialog zwischen Landwirt und Küche können höchste Frische und Saisonalität erreicht werden
 - Menüpläne können gut an Erntezeiten angepasst werden
 - die Gäste können den Landwirt besuchen
 - zusätzlich ergeben sich kurze Transportwege, eine Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe und der regionalen Verbundenheit
- Aufbau von Einkaufsroutinen: zeitnahe Einkauf von Frischwaren mit kurzer Haltbarkeit bzw. langfristiger bei Trockenprodukten mit längerer Haltbarkeit



Foto: Volkshochschule Vestjylland

„Ausbildungsprogramm für Köche und Kellner des 21. Jahrhunderts“ in der Slowakei

Partnerschaft der Hotelfachschule „Stara Tura“ mit dem Ferienhof „Adam“

Projektziele

Seit 1996 unterhält die Firma TBS Podkylava ein sehr erfolgreiches Agrotourismuszentrum, mitten im malerischen Podkylava. Neben dem Charolais Bio-Hof und der agrotouristischen Einrichtung „Hotel Adam“ betreibt das Unternehmen eine eigene Hotelfachschule. Ziel der Schule ist es, Köche, Kellner und anderes Personal im Familienbetrieb auszubilden. Die Hotelschüler erhalten eine maßgeschneiderte Ausbildung mit dem Schwerpunkt Fremdsprachen und mit gleichzeitiger Praxiserfahrung im Agrotourismuszentrum. Sie erlangen nicht nur Wettbewerbsvorteile auf einem nachhaltig geprägten Markt, sondern werden auch zu Botschaftern für den Öko-Landbau, Bio-Küche und an ihren zukünftigen Arbeitsplätzen im Gastronomie- und Hotelbereich.

Projektdurchführung

- Die Hotelschüler absolvieren eine praktische Ausbildung im Hotel Adam und sind darüber hinaus in die Mitarbeit bei jahreszeitlichen Veranstaltungen eingebunden, wodurch sie viel über die Zubereitung traditioneller regionaler Gerichte lernen
- Die Schüler sammeln aus erster Hand Erfahrungen mit Bio-Fleisch und anderen Produkten regionaler Höfe und werden mit den sensorischen Eigenschaften und geschmacklichen Besonderheiten der Bio-Produkte vertraut gemacht
- Bio-Landbau und Öko-Tourismus sind Bestandteil des Ausbildungskurrikulums, wodurch die Schule zum Pionier für die nachhaltige Ausbildung im ländlichen Raum in der Slowakei geworden ist
- In der Kochausbildung werden Bio-Zutaten implementiert und Informationen über deren ökologische und gesundheitliche Vorzüge weitergegeben



Auszubildende der Hotelfachschule im „Ferienhof Adam“ Foto: Centrum environmentálnych aktivít



Auszubildende der Hotelfachschule im „Ferienhof Adam“ Foto: Centrum environmentálnych aktivít

Projektergebnisse

Die Verbindung von Theorie und Praxis im Bereich des Agro-Tourismus ist ein wesentlicher Teil der Ausbildung und wirkt auf die Studenten äußerst motivierend. Sie ist Ausdruck für die Umsetzung der Unternehmensphilosophie von TBS Podkylava.

Zielgruppen und Akteure

Hauptzielgruppe sind Auszubildende und Lehrer an der privaten Hotelfachschule Stará Turá und Hotelangestellte des Hotels Adam. Die ausgebildeten Hotelfachschüler dienen als Multiplikatoren in ihrem zukünftigen Wirkungsbereich.

Erwartete Ergebnisse

- Etablierung gut ausgebildeter Köche und Kellner mit vertieftem Wissen über Bio-Landbau und Bio-Lebensmittel am Slowakischen und internationalen Arbeitsmarkt.
- Steigende Bewerberzahlen an der Hotelfachschule durch die guten Karrierechancen der Absolventen.
- Steigerung des Ansehens von Bio-Lebensmitteln bei den Köchen in der Außer-Haus-Verpflegung in der Slowakei.

Links:

Hotel Academy
<http://shastaratura.wixsite.com/sha-stara-tura>

Agropenzion ADAM
<http://www.penzion-adam.sk/prevadzky.html>

Ekofarma Charolais
<http://www.penzion-adam.sk/biofarma.html>

07 Bildungsaspekte

7.1 Über den Geschmack hinaus

Ernährungsbildung ist ein lebensbegleitender Prozess, der immer wieder beeinflusst wird durch Veränderungen im Lebensmittelangebot sowie der sensorischen Wahrnehmung von Lebensmitteln. Ein breite Vielfalt in der Auswahl und damit verbunden ein großer Erfahrungsschatz, sind wiederum Ausgangspunkt für die Kommunikation, Integration und Interaktion mit anderen sozialen Gruppen. Nicht zuletzt natürlich auch für die eigene Gesundheit und das Wohlbefinden. Womit man schnell zu dem Schluss kommen kann, dass Essen schmackhaft gemachte Bildung sein kann und sollte, die ganz nebenbei erfolgt. Es ist daher elementar, dass Kinder egal welchen Alters, einen unmittelbaren Zugang zu Lebensmitteln haben, sich mit ihnen auseinandersetzen, sie bzw. deren Herstellung hinterfragen, mit ihnen arbeiten und sie kulinarisch erleben. Auf diesem Weg können wertvolle Alltags- und Ernährungskompetenzen vermittelt werden.

Nicht außer Acht lassen darf man dabei allerdings die Rahmenbedingungen. Nur das Verhalten durch Information und Wissensvermittlung zu befördern, hat sich in den letzten Jahren nicht bewährt. Es müssen auch die Verhältnisse, sprich die Rahmenbedingungen beachtet werden. Hochwertige Lebensmittel, werden nur dann ein gutes Essen, wenn der Koch/die Köchin über das entsprechende Wissen und Know-How verfügt, es ansprechend präsentiert wird und in einer angenehmen Atmosphäre, zum Beispiel gemeinsam mit Freunden und mit ausreichend Zeit verzehrt werden kann.

Daher haben vor allem Kindertagesstätten und Schulen, aber auch die anderen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung einen großen Stellenwert bei der Prägung von Esskultur, Ernährungskompetenzen und damit für die Unterstützung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Kita- und Schulverpflegung ist also mehr als nur essen. Sie hat einen hohen sozialen Stellenwert und vermittelt nicht zuletzt Werte, über den Umgang mit der Natur, mit Lebensmitteln, Pflanzen und Tieren. Vorausgesetzt, es gibt ein gutes Konzept, bei dem sich Bildungsinhalte mit einem ansprechenden und entsprechenden Angebot der Speisen in attraktiven Rahmenbedingungen ergänzen und verstärken.

Insbesondere in Kita und Schule ergeben sich leicht Anknüpfungspunkte, um Bildungselemente mit der täglich erlebten Praxis zu verknüpfen. Ist der Kontakt zum Caterer gut, können auf diesem Weg auch Absprachen mit Bezug zu Projekten und Unterrichtsinhalten erfolgen, die das besprochene auf einer sensorischen und emotionalen Ebene unterstreichen können. Spannend ist daher die Überlegung, Ernährungsbildung nicht als abgeschlossenes Projekt ein- oder zweimal im Jahr zu sehen, sondern als regelmäßigen Impulsgeber. Mit dem Ziel Theorie und Praxis Hand in Hand gehen zu lassen.

Nachfolgend werden daher einige Anregungen und Beispiele aus der Praxis aufgegriffen und vorgestellt. Die Beispiele sind nicht abschließend und können sowohl als Idee für Projekttag aber auch für tägliche Impulse genutzt werden.

7.2 Anregungen und Good Practice Beispiele

7.2.1 Lernimpulse

Die Themen rund um die Ernährung, Lebensmittelerzeugung und Nachhaltigkeit sind vielfältig und bieten daher zahlreiche Anknüpfungspunkte für verschiedene Unterrichtsfächer in der Schule oder können Ausgangspunkt für Diskussionen und Erörterungen sein. Aber auch bei Kindergartenkindern kann man den Entdeckergeist über kleine Impulse schnell wecken.

Experimente als Impulse

Mit einfachen Experimenten können schon sehr gut die Kleinen begeistert werden, mit anspruchsvolleren auch die Großen. Zum Beispiel: Was passiert wenn man ein Hühnerei in Essig legt? Was geschieht, wenn man Salz oder Zucker auf die Gurkenscheibe streut? Wie verändert sich eine Weintraube wenn man sie trocknet? Kann die Zitrone den Strom leiten? Wie entstehen Eischnee oder Milchschaum und warum geht er kaputt, wenn man Kakaopulver darauf streut? Es gibt viele Fragen und dazu passende Experimente, die nur darauf warten untersucht zu werden.

In Thüringen bietet sich in der Schule im Primärbereich das Fach Heimat- und Sachkunde, in den weiterführenden Schulen, die Fächer MNT, Biologie oder Chemie an. Im Kindergarten können solche Fragen etwas spontaner eingebunden werden. Bei vielen Experimenten kann man sehr gut einen Bezug zum eigenen Körper herstellen und bei dem ein oder anderen bewirkt es auch einen kleinen „Aha-Effekt“.

Brotdose als Impuls

Auch die Brotdose kann ein guter Impulsgeber sein. Man kann mit den Kindern schauen, was in der Dose enthalten ist und darüber sprechen. Mit dem „6-Sterne-Frühstücks-Cup“ kann zusätzlich der Wettbewerbsgedanke um das „beste“ Frühstück geschürt werden. Dabei bekommen die Kinder täglich Sterne, je nach dem was sie aus den einzelnen Lebensmittelgruppen dabeihaben. Am Ende der Woche wird ein Gewinner ermittelt.

Geschmack als Impuls

Die Sensorik bietet ebenfalls ein weites Feld. Es ist spannend und wichtig sich mit Kindern oder Schülern auf einzelne Lebensmittel einzulassen. Vor allem sie nachher darüber sprechen und beschreiben zu lassen, welche Eindrücke und Erfahrungen sie gemacht haben, denn das verlernen sie zunehmend. Ein transportabler Kräutergarten kann dafür ein erster Schritt sein.



Foto: Verbraucherzentrale Thüringen



Präsentation der Wettbewerbsergebnisse „Schulessen – regional, gesund und gut“

Foto: VZTH



Ausstellung zum Thema „Kartoffel“ in der Wippertus-Grundschule Kölleda

Foto: VZTH

Annähern kann man sich beispielsweise auch mit einer Auswahl der zahlreichen Apfel-, Tomaten-, Möhren-, Kartoffel- oder Brotsorten: Wie schmecken oder riechen sie, wie fühlen sie sich an und wie sehen sie aus.

Ebenso kann das Schulobstprogramm der EU bzw. zukünftig das Schulprogramm der EU dafür genutzt werden. Bisher war es Bestandteil der Förderung, dass die Obst-/Gemüsesorten möglichst regional sein sollten, mittlerweile gibt es auch die Möglichkeit, dass sie ökologisch erzeugt sein sollen. Sehr gut kann mit den Schülern an dieser Stelle über Herkunft oder Unterschied zwischen konventionell und ökologisch diskutiert werden oder welche Vorteile die Regionalität liefert.

Weitere Anregungen

- Lebensmittel/ -herkunft
- Sensorik
- Saisonschießen/Milch-Shake-Ritter
- Esskulturen
- Esskultur in Zahlen - Kalkulation
- Experimente
- „Obst- und Gemüse-König/in“
- Brotdose – „6-Sterne Frühstücks-Cup“

(www.oekoherz.de)

7.3 Exkursionen und Projekte

Benötigt man etwas mehr Zeit, weil ein Themenbaustein umfangreicher ist, bieten sich Projektstage an oder die Aufteilung über mehrere Unterrichtsstunden. Auch können bei einigen Themen bestimmte Aspekte durch Exkursionen sehr gut vertieft oder durch praktische Übungen (z.B. Zubereitung von Speisen) gefestigt werden. Die Verknüpfung von „Kopf“ und „Hand“ bzw. die Einbindung einer emotionalen Komponente ist für viele Schüler nachhaltiger.

Beispiel Lernort Landwirtschaft/ Bauernhof

Exkursionen in landwirtschaftliche Betriebe sind schon lange etabliert, denn sie bieten Wissen aus erster Hand und können den besonderen Wert der regionalen Produktion verdeutlichen. Seit einigen Jahren entwickelt sich dabei jedoch eine neue Qualität, denn es geht längst nicht mehr nur darum, den Betrieb vorzustellen. Vielmehr verknüpfen die Landwirte die „Vorstellung“ ihrer Arbeit immer mehr mit pädagogischen Inhalten und finden Möglichkeiten, wie Kinder und Schüler dabei auch selbst aktiv werden können. In Deutschland gibt es mittlerweile eine Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof e.V. (www.baglob.de) aber auch viele regionale Initiativen, die eigene Plattformen unter dem Titel „Lernort Bauernhof“ oder „Lernort Landwirtschaft“ haben. Dort finden sich in der Regel Informationen zu teilnehmenden Betrieben und deren Angeboten.

In Thüringen wurde beispielsweise im Rahmen des Projektes „**Schulessen Saale-Orla – regional, gesund und gut**“ ein Übersichtsmaterial für Lehrer erstellt. Im Vorfeld wurden die Landwirte geschult und bei der Entwicklung ihrer pädagogischen Angebote unterstützt. Die Angebote finden sich jetzt in einem Ordner für Lehrer, die gern in Anspruch genommen werden. Zum Beispiel können Schüler bei Forellenhof die Entwicklung vom Ei bis zum Speisefisch nachvollziehen. Sie untersuchen die Wasserqualität und beobachten die Wasserlebewesen, um anschließend ökologische Zusammenhänge zu erfahren und zu diskutieren.

Auf dem **Kartoffelhof in Nottleben in Thüringen**, können die Kinder gerade im Herbst auch bei der Kartoffellese helfen. Wenn im Anschluss die verschiedenen Kartoffelsorten nicht nur optisch, sondern auch noch geschmacklich getestet werden, ist die Erdknolle längst keine langweilige Beilage mehr

Beispiel Lebensmittel

Grundsätzlich sind Lebensmittel im Allgemeinen ein interessanter Ausgangspunkt für Projekte. Auf diese Weise kann auch der Essenanbieter gut unterstützt werden, wenn er neue Speisen oder Komponenten ausprobiert. Tauchen z.B. Couscous, Polentaschnitten oder Hirse im Speiseplan auf, werden sie häufig nicht gewählt, weil die Schüler sie nicht kennen. Dann bietet sich beispielsweise ein Projekt zum Thema Getreide und Pseudogetreide an. Die Kinder oder Schüler können sich dabei zum Beispiel mit folgenden Fragen auseinandersetzen:
Welche Getreide-/Pseudogetreide gibt es?

Welche Produkte werden daraus hergestellt?

Wo werden die Produkte zubereitet und wie schmecken sie?

Wenn die Möglichkeit in der Kita oder Schule besteht, sollten die Getreide und Pseudogetreide unbedingt zubereitet und verkostet werden, weil dadurch das Gelesene bzw. Gelernte noch einmal ganz anders erfahren werden kann.



Wettbewerb „Powersnack“ der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Foto: SBBS Gera

Weitere Anregungen

- Lernort Landwirtschaft/ Bauernhof
- Ernährungsprojekte
- Lebensmittel/ -herkunft
- Schülerbüfett
- „Markt-Check“ in Supermärkten (Kennzeichnung von Bio-Produkten, von regionalen Produkten)

7.4 Kantinen und Mensen als Lernort

Die Mensa ist ein idealer Ort, um Ernährungsbildung befreit vom pädagogischen Kontext zu leben und zu erleben. Wichtig sind dabei allerdings die Rahmenbedingungen. Sowohl das Angebot muss qualitativ hochwertig und ansprechend präsentiert sein, aber auch das Ambiente muss einladend und die Zeit zum Essen ausreichend lang sein.

Mensa des Gymnasiums am Römerkastell in Bad Kreuznach

Seit 2012 wird Mittagessen in der Schule vor Ort frisch gekocht. Dafür werden überwiegend hochwertige regionale und saisonale Produkte verwendet. Welche Rohzutaten dabei in den täglich angebotenen Gerichten verarbeitet wurden, wird im Eingangsbereich ausgestellt. Die Küche ist offen gestaltet, so dass die Schüler auch einen Blick hinter Kulissen werfen können und auch auf diese Weise involviert sind. Darüber hinaus ist der Raum orientiert am Alter der Schüler attraktiv gestaltet und wird daher gern genutzt. Die Schulökotrophologin kocht mit den Schülern und ist Bindeglied in der Kommunikation zwischen Schüler, Eltern und Küche.

www.roeka-kh.de/schulverpflegung und
www.foodeducation-catering.de/schulverpflegung



www.roeka-kh.de/schulverpflegung/mittagessen-am-roeka

Carolinum in Neustrelitz

Im Carolinum in Neustrelitz sind die Schüler auf eine ganz besondere Weise eingebunden. In einem rotierenden System ist jeweils eine Klasse für eine Woche für die Zubereitung des Mittagessens in der Schule zuständig. Unterstützt und angeleitet werden sie dabei von einem Koch. Dabei gibt es täglich ein Menü mit Salat, Hauptspeise und Dessert sowie als Alternative Nudeln mit Pesto oder Tomatensoße.



Foto: VZTH; Kochaktion zur Inoga 2012, mit Schülern der Montessori-Schule Jena und Peter Franke



Foto: Verbraucherzentrale Thüringen

Weitere Anregungen

- Präsentation der Zutaten eines Gerichts in einer Vitrine, Präsentation des Essens in einer Vitrine am Eingang der Mensa
- Gläserne Küche (in Schulen, die selbst kochen)
- Schülercafé (Schülerfirma)
- Schüler helfen in der Mensa mit
- Schüler kochen für Schüler
- Thematische Ausstellungen in der Mensa
- Tischaufsteller für die Mensa

7.5 Ernährungserziehung durch Kantinenbetreiber

Lohnenswert ist ein guter Austausch und Kontakt zwischen dem Caterer und der Einrichtung. Dadurch können auf kurzem Weg Lob gegeben oder Probleme besprochen und geklärt werden. Über das Angebot das der Anbieter für die Einrichtung vorhält, kommt ihm eine wichtige Schlüsselrolle zu, wenn es um die Ernährungsbildung geht. Der Küche obliegt es, durch Fachpersonal hochwertige Lebensmittel zu attraktiven Speisen zu verarbeiten und es anschließend ansprechend zu präsentieren. Über die Zusammenstellung des Speiseplans, seine große Auswahl der verwendeten Produkte und seiner Vielfalt der zubereiteten Speisen kann er wertvollen Beitrag leisten. Vorteilhaft ist dabei ein enger Kontakt mit der Einrichtung, dass erleichtert Absprachen, wenn zum Beispiel neue Lebensmittel oder Gerichte zubereitet werden. Dies kann vorher nach Bedarf durch die Einrichtung mit den Kindern/Schülern besprochen werden.

Weitere Beispiele

- Einladung und Besichtigung der Großküche
- Kochkurse mit Schülern
- neue Speisen oder Komponenten zubereiten und verkosten
- Korbtheater (<https://www.essen-bei-sodexo.de/neues-korbtheaterst%C3%BCck.html> Zugriff 21.8.2017)

Die Kinder bzw. Schüler einmal in die Großküche einzuladen hinterlässt auch einen großen Eindruck. Denn oft hat keiner eine wirkliche Vorstellung wie dort gekocht wird. Dann kann man auch gut besprechen, warum nicht alle Produkte, zum Beispiel Pommes oder Pizza angeboten werden beim Schulessen. Diese sind zwar beliebte Speisen sind aber sehr empfindlich, was das transportieren und warmhalten anbelangt.

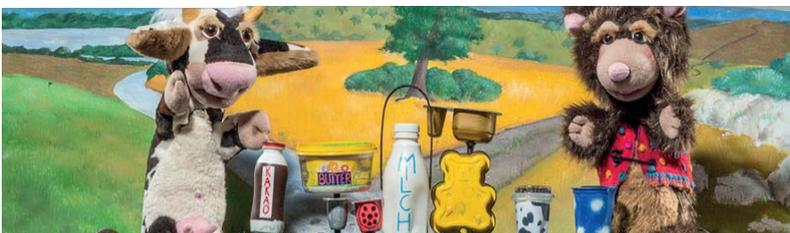


Foto: Verbraucherzentrale Thüringen

Aber auch regelmäßig stattfindende Kochkurse oder Verkostungen von neuen Speisen oder Komponenten kann der Caterer mit und für die Schüler anbieten.

Das Bio-Seehotel Zeulenroda beispielsweise lädt regelmäßig die Schüler der Regelschule Langenwetzendorf zum Kochen in die Küche ein. Der Kurs ist so begehrt, dass es schwer fällt einen der wenigen Plätze zu ergattern.

Andere Anbieter laden die Schüler zum Theater ein und vermitteln auf diesem Weg Wissen zur Ernährung und bereiten anschließend etwas gemeinsam zu.



<https://www.essen-bei-sodexo.de/bald-on-tour-korbtheater/>

SANPEI

„Gesund wie ein Fisch und fit wie eine Fiedel“

Originaler Projektname: „Sano come un pesce“

Projektziele

Sanpei ist ein Forschungsprojekt mit dem Ziel, Bio-Aquakulturen weiterzuentwickeln und ihre Einführung in den Speiseplan von Schulkantinen zu unterstützen. Das Projekt hat die gesamte Versorgungskette von Fisch aus Aquakulturen bis hin auf den Teller untersucht, um Möglichkeiten der Verbesserung auf allen Ebenen wie Produktion, Verarbeitung, Zubereitung, Transport und Vertrieb aufzuzeigen. Es wurden Handouts und Bildungsprogramme für Landwirte, Cateringunternehmen, Schulpersonal und Kinder bereitgestellt. Das Projekt beschäftigt sich nicht zuletzt mit vielen Fragestellungen wie: Ernährungsanforderungen von Kindern; die hohe Ablehnung der Kinder gegenüber Fisch und die daraus resultierende massenhafte Entsorgung; die Beseitigung hartnäckiger organisatorisch-logistischer Probleme, die dem Verzehr von lokal erzeugtem Bio-Fisch entgegenstehen; das mangelnde Angebot von bezahlbaren Bio-Fisch. Angeregt durch das EU Obst- und Gemüse-Programm ist Sanpei das Pilotprojekt für eine potenzielle nationale Pro-Fisch Initiative.

Projektdurchführung

Hauptziel von Sanpei war die vermehrte Verarbeitung von frischem, ökologisch erzeugtem, heimischem Fisch, wie Seebarsch, Meerbrasse und Meeräsche in der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere in Schulen durch die Zubereitung nahrhafter, attraktiver und schmackhafter Gerichte.



Foto: SANPEI project

SANPEI ist ein italienisches, staatlich gefördertes Projekt, durchgeführt durch den nationalen Forschungsrat (CNR)

Spezifische Projektziele waren:

- Züchtung von Bio-Seebarsch, Bio-Meerbrasse und Bio-Meeräsche
- Festlegung von Versuchsprotokollen zum Vergleich zwischen konventionell und biologisch erzeugten Fischen
- Auswertung der Produktion aus ernährungsphysiologischer Sicht
- Auswertung der Produktion aus wirtschaftlicher Sicht
- Analyse der gesamten Versorgungskette
- Prüfung innovativ-partizipatorischer Bildungsangebote für Kinder und Lehrer, wie z.B. das „Reise zur SANPEI Insel“ Projekt und eine Theatervorstellung für Kinder und Familien

Projektergebnisse

Aus Schätzungen des Projektverlaufes heraus ist es aus wirtschaftlicher Sicht möglich, dass etwa die Hälfte der Produktion italienischer Fischfarmen durch öffentliche Kantinen verbraucht werden könnte. Ein anderes Ergebnis ist die Beobachtung, dass am Bildungsprojekt beteiligte Kinder wesentlich mehr Fisch als andere Kinder zu sich nehmen, was zu einer Reduzierung der Fischabfallmenge führt. Sanpei muss von angemessenen Maßnahmen der öffentlichen Hand begleitet werden. Das beinhaltet eine klare Vertragssprache bei öffentlichen Ausschreibungen mit eindeutigen Vorgaben und zusätzliche Kontrollen, um die Einhaltung zu gewährleisten.

Links und Quellen:

- Pagliarino, 2013.
- sanpei.ceris.cnr.it
- youtube.com/watch?v=ZN5J6vv5ICY

08 Informationsaustausch: Aus dem Inneren an die Öffentlichkeit

Im Rahmen der gewachsenen Sensibilität für gesunde Ernährung ist zu beobachten, dass das Interesse an regionalen Bio-Lebensmitteln stetig steigt. Da ein zusätzlicher Mehrwert entsteht, wenn zur Bio-Qualität regionale und saisonale Aspekte hinzukommen sind diese Themen in der Zwischenzeit auch in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere bei Schulcaterern angekommen. Folgerichtig entscheiden sich immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Bio-Lebensmittel einzukaufen und diese in unterschiedlicher Intensität einzusetzen. Es spielt keine Rolle, ob sich ein Caterer entscheidet nur einzelne Komponenten auf Bio umzustellen oder alle Speisen in 100% Bio-Qualität anzubieten, der Erfolg ist abhängig von einer guten Planung. Ein weiterer zusätzlicher Mehrwert wird erreicht, wenn auch nachhaltige Aspekte den Umgestaltungsprozess einbezogen werden.

Die Grundlage für das Gelingen der Zielsetzung ist die Erarbeitung eines gut durchdachten Konzeptes bei dem alle Akteure zusammenwirken. Das fängt beim Küchen-Team des Caterers an, geht weiter beim Träger und den Einrichtungen, in denen die Speisen ausgegeben werden und endet beim Verbraucher z.B. in den Schuleinrichtungen bei Eltern und Schülern.

Das heißt, schon während der Planungsphase kommt es auf eine gute und vertrauensvolle, interne und externe Kommunikation an.

8.1. interne Kommunikation

Viele Großkantinenköche haben leider wenige Erfahrungen, wie Speisen frisch zuzubereiten sind. Sie sind es eher gewöhnt auf Convenience-Produkte zurückzugreifen. Zu beobachten ist auch, dass herkömmlich häufig viel Fleisch und relativ wenig Gemüse und Hülsenfrüchte bei der Speiseplangestaltung eingesetzt werden. Gerade Fleisch-, Milch-, und Convenience-Produkte sind in Bio-Qualität wesentlich teurer als die konventionellen Varianten.

Das zeigt, dass bei der Umstellung auf den Einsatz von Bio-Produkten die Cateringunternehmen ihre Strategien verändern müssen, um die Kosten unter Kontrolle zu halten.

Jeder Caterer muss selbst abwägen, welche Ziele er erreichen kann und will.

Mit der Erarbeitung eines Leitbildes zum Beispiel, an dem die Mitarbeiter beteiligt werden, besteht die Möglichkeit die Werte und Qualitätsstandards des Unternehmens auszuformulieren.

Dabei können in Bezug auf den Bio-Einsatz beispielsweise folgende Fragen aufkommen:

- Was soll ausgetauscht werden: einzelne Produkte, Biokomponenten oder Biogerichte?
- Soll Bio in der Mittags- oder Zwischenverpflegung eingesetzt werden?
- Welche Produkte wie Obst und Gemüse oder vegetarische Produkte oder Fleisch und Wurstwaren spielen bei der Umgestaltung die wichtigste Rolle?
- Wie hoch ist das Budget?
- Wie viel Prozent am Wareneinsatz sollen in Bio-Qualität eingeführt werden?
- Welches Konzept ist das richtige für die Beteiligten?

Im Veränderungsprozess im Rahmen der Nachhaltigkeit können u.a. folgende Aspekte eine Rolle spielen:

- Einsatz von Fertigprodukten und vorgefertigten Lebensmitteln
- Täglich frisches Putzen und Schneiden unser Obst und Gemüse
- Mehrmalige Lieferung von Frischware pro Woche
- Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen
- Bevorzugter Einsatz von regionalen Produkten
- Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung
- Der Speiseplan passt sich den Jahreszeiten an
- Produkte aus fairem Handel
- Respektvoller Umgang mit LEBENS-Mitteln und deren liebevolle und schonende Zubereitung
- Energieoptimierung der Küche
- Arbeitsbedingungen und Arbeitsklima

Die Komplexität der Fragen und Aspekte machen deutlich, dass jedes Unternehmen individuell herausfinden muss, welches Konzept das richtige ist.

Die Einbeziehung aller Mitarbeiter, vom Küchenpersonal über das Ausgabepersonal bis hin zur Küchenleitung, in den Entscheidungsprozess macht es möglich, dass sie sich mit den neuen Werten identifizieren und bei der Umsetzung mit aller Kraft dahinter stehen.

Auf jeden Fall ist es sinnvoll, eine Umstellung lieber in kleinen machbaren Schritten zu starten.

Schulcatering „Menüett“ Schloß Tonndorf

Verpflegungskonzept: tägliche Frischeküche mit saisonal ausgerichteten Gerichten und 100% Bio-Anteil

Die Philosophie des Catering-Service ist eine vitalstoffreiche Naturküche. Mit vielen vegetarischen Zutaten wird dort eine große Palette von Gerichten kreiert.

Eine besondere Note bekommen die Speisen durch die saisonale Anpassung der Rezepte an die entsprechende Jahreszeit unter Beachtung von wärmenden und kühlenden Komponenten, wie Kräutern und Gewürzen.

Die „Menüett“ Mitarbeiter bieten auch Koch- und Backworkshops zu gesunder Ernährung, schonender Verarbeitung und der kulinarischen Vielfalt der Küche verschiedenster Kulturkreise an.

Gut informiert – gute Leitungen der Mitarbeiter

Damit das Personal erfolgreich in den komplexen Umgestaltungsprozess einbezogen werden kann wird deutlich, dass dies eine gute Schulung insbesondere zum Mehrwert von regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln voraussetzt. Die Schulungen können auf unterschiedlichen Ebenen stattfinden.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung sollte der praktische Bezug dabei immer im Mittelpunkt stehen. Ein Besuch Vorort beim Bio-Erzeuger macht am besten die Grundprinzipien des Ökolandbaus und deren Bedeutung für Umwelt und Natur deutlich. Die Besucher auf dem Bio-Hof können sich persönlich insbesondere von der artgerechten Tierhaltung und dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit überzeugen.

Die Qualität der Bio-Lebensmittel wird durch einen Koch-Workshop und der anschließenden gemeinsamen Verkostung am besten verdeutlicht.

Bio kann jeder

Die Kampagne engagiert sich seit mehr als 10 Jahren in einem deutschlandweiten Netzwerk als Impulsgeber für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung und bietet in diesem Rahmen Workshops an.

Es wird initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Das Netzwerk wurde initiiert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die deutschen Verbraucherzentralen und vereint heute weiterhin die Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Institute für Lehrerbildung und elf Regionalpartner.

Die Inhalte der Workshops konzentrieren sich auf Themen wie: Grundprinzipien des ökologischen Landbaus, Bezugsquellen von Bio-Lebensmitteln, weitgehend kostenneutrale Integration von Bioprodukten, Regionalität der Produkte, Saisonalität der Gerichte, Reduktion des Fleischanteils, verstärkter Anteil an vegetarischen Gerichten.

Neben der fachlichen Wissensvermittlung durch Experten steht das praxisbezogene Erleben bei den Veranstaltungen im Mittelpunkt. Durch ein Koch-Training mit erfahrenen Köchen, einer Betriebsführung durch einen landwirtschaftlichen Bio-Betrieb, eine Bio-Bäckerei oder beim Besuch einer Schulküche lassen sich die Workshops ideal ergänzen. Sie dienen als eine Plattform für den Erfahrungsaustausch und die Vernetzung von Caterern und Pädagogen.

Die Erfolgsbilanz zeigt, dass in den 10 Jahren des Bestehens mehr als 1.000 Workshops durchgeführt und damit etwa 20.000 Teilnehmer erreicht wurden. Eine Befragung der Teilnehmer ergab, dass sich 13% der Einrichtungen haben inspirieren lassen erstmalig Bio-Produkte einzusetzen und weitere 20% ihren Bio-Anteil erhöht haben.

Links: www.oekolandbau.de
www.oekoherz.de
www.ble.de

Entscheidend für den Erfolg bei der Umsetzung des Konzeptes ist sich Zeit lassen, Erfahrungen sammeln und Schritt für Schritt das System zu optimieren. Die Verantwortlichen sollten neben den inhaltlichen Fragen das Team gut im Blick behalten. Regelmäßige Arbeitstreffen oder Klausuren mit ständigem Erfahrungsaustausch tragen dazu bei die Mitarbeiter zu motivieren und immer wieder die Fragen zu klären:

- Wie kommen wir zu Recht?
- Was muss verändert werden?

Gesammelten Erfahrungen lassen sich gut in einem Informationsordner zusammenfassen. In ihm können alle festgelegten Abläufe, verantwortliche Personen, gewonnenen Erkenntnisse festgehalten werden und stehen auch Neulingen im Team schnell zur Verfügung.

8.2. Vernetzung der Interessen aller Beteiligten

Überall dort wo Caterer insbesondere in Schulen sich entscheiden Bio-Lebensmittel in ihrem Verpflegungskonzept einzuführen, sollten Verpflegungsausschüsse tätig werden, in denen Eltern-, Lehrer- und Schülervereine und Anbieter an einem Tisch sitzen. Bezieht man von Anfang an alle Beteiligten in den Entscheidungsprozess ein, gelingt es am ehesten, fruchtbare Erfolge zu erzielen. Alle Akteure müssen dabei an einem Strang ziehen und die Veränderungen wollen. Das braucht eine gute vertrauensvolle Kommunikation. Sinnvoll ist es auch hier in einem Zeitplan die Details festzulegen und bei der Umstellung mit kleinen Schritten zu starten.

Dabei müssen eine gesunde und ausgewogene Ernährung und die Akzeptanz der Schüler für das Essensangebot im Einklang stehen. Zielgruppengerechte Rezepte mit einer großen Vielfalt attraktiver vegetarischer Gerichte können den Einstieg entscheidend erleichtern.

Mensarunde der Jenaplanschule in Jena

Die Schule hat sich auf den Weg gemacht ein neues Verpflegungskonzept zu erarbeiten und gemeinsam mit der „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ eine Mensarunde aufgebaut. Diese startete aufgrund der Qualitätsvorstellungen von den beteiligten Eltern, Lehrern und Schülern, mit der Suche nach einem Essenanbieter. Alle Akteure wurden in den Umgestaltungsprozess eingebunden.

Es wurde nach Partnern und Unterstützern gesucht.

In regelmäßigen Treffen (1-2 im Monat) wurden Informationen gesammelt, Erfahrungen ausgetauscht, Wünsche und Grenzen zusammentragen und diskutiert, eine klare Aufgabenverteilung festgelegt.

Alle übrigen Eltern, Schüler und Lehrer wurden über die Entwicklung informiert.

Wünsche	Grenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Kochen vor Ort • Bio-Lebensmittel • regionales und saisonales Angebot • Buffet, Salatbuffet • Qualitätsstandard umsetzen • Allergiker beachten • unverarbeitete Produkte verwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Essenpreis • Investitionen in die Küche • kleiner Lagerbereich

Eine Befragung von Eltern und Schülern bestätigt die erarbeiteten Wünsche und setzt die Preisgrenze pro Essenportion fest.

Der Start ist gelungen, das Essen schmeckt, das Angebot kommt gut an.

Dafür entstanden neue Fragen und Probleme z.B. über Essenmengen und Abfall, Wartezeiten, Bio- und Regionalanteil, Speiseplan und Einhaltung der Qualitätsstandards.

Die monatlichen Gesprächsrunden gehen weiter, neue Befragungen aller Beteiligten wurden durchgeführt und die Informationen an alle weitergeleitet.

Der Prozess führte zum Erfolg, alle Akteure stehen hinter dem Konzept und die Akzeptanz des Essensangebots bei den Schülern ist stark gestiegen.

8.3 Externe Kommunikation

Caterer, die Bio-Produkte im Speisenangebot anbieten, sind angehalten, es dem Verbraucher transparent zu kommunizieren.

Dabei kommt einer zielgruppenabhängige Kommunikation eine große Bedeutung zu.

Zum Beispiel haben Umfragen unter Schülern gezeigt, dass beim Mensabesuch die Aspekte „gesund“ und „biologisch“ kaum eine Rolle spielen. Im Gegensatz dazu haben im Zuge der gewachsenen Sensibilität für gesunde Ernährung Themen wie Bio und Regionalität sowie vegetarische Ernährung bei Eltern und Pädagogen eine zunehmende Bedeutung erreicht. Nicht zuletzt wissen Pädagogen: Wer gesund isst, kann gut lernen.

Der Blick aufs Publikum lohnt sich also.

Für Schüler sollte die Schulmensa nicht nur zum Essen einladen, sie sollte auch ein beliebter Treffpunkt sein. Dort sind die Schüler mit Aktionstagen zu den Themen um Bio-Lebensmittel sicher mehr zu begeistern als mit trockenen Fakten. Biobauern die an den Aktionstagen ihre Produkte vorstellen und so die Besonderheiten des Anbaus von Obst und Gemüse und der artgerechten Tierhaltung verdeutlichen, können dabei genauso zum Gelingen beitragen wie Bastel- und Malaktionen zum Thema Lieblings Speisen mit einer anschließenden Ausstellung der gelungensten Werke.

Kinder und Jugendliche möchten wissen was sie auf dem Teller haben und sollten Stück für Stück mit den Inhaltsstoffen der Speisen vertraut gemacht werden.

Beispiel für eine gute Präsentation der Speisen zeigt das Projekt „food@ucation - Wissen was schmeckt“ an der Mensa am Römerkastell in Bad Kreuznach

Das Projekt wurde vom Sternekoch Johann Lafer initiiert. Essen wird vor Ort frisch gekocht und dabei die Vorlieben Schüler respektiert.

Im Gesamtkonzept ist auch die Gestaltung der Räumlichkeiten eingebunden.

Die Schüler bekommen die angebotenen Speisen täglich vor der Ausgabe in ansprechend in Bildern auf einem Display angezeigt. Zusätzlich werden die unverarbeiteten Einzelkomponenten auf Tellern in einer Vitrine präsentiert.

Mitsprechen können Schüler und Eltern in dem sie ihre Wünsche, Lob und Kritik über einfache Feedbackkarten in der feedback-Box rückmelden. Tolle Ideen werden gern im Speiseplan umgesetzt.

Dem Essenanbieter stehen unterschiedliche Plattformen wie z.B. die Website, Aushänge und Aufsteller in der Mensa sowie Infobriefe zu Verfügung, um über seine Philosophie zu informieren und kundzutun was er geleistet. Hintergrundinformationen über den Biolandbau spielen hier genauso eine Rolle wie weitere Aspekte zur nachhaltigen Ernährung. Das schafft zusätzlich das dringend notwendige Preisbewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Der Anbieter kommuniziert eine klare Botschaft, sobald er dem Küchenteam und seinen regionalen Bioproduzenten auf den Plattformen ein Gesicht gibt.

Die Gestaltung des Speiseplans bietet die Möglichkeit, die Bio-Komponenten oder ganze Bio-Menüs eindeutig auszuloben und so dem Verbraucher wie z.B. Eltern, Schülern und Lehrern die Auswahl der Gerichte zu erleichtern. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Präsentation des Speiseplanes und die Essenbestellung über die Website erfolgt oder noch herkömmlich in Papierform. Zusätzliche Links auf der Website von den Bio-Komponenten zu Erzeugern oder Produktbeschreibungen erhöhen den Informationsgehalt erheblich.

Auch wenn die ersten Erfolge erreicht sind – die Arbeit der Qualitätssicherung geht stetig weiter. Fragen und Probleme die sich im zweiten Schritt ergeben, wie z.B. Essen- und Abfallmengen, Wartezeiten, Bio- und Regionalanteil kontinuierlich prüfen, Speiseplangestaltung und Einhaltung von Qualitätsstandards müssen bearbeitet werden. Zur Klärung bieten sich die Durchführung von monatlichen Arbeitskreisen, Befragungen von Verbrauchern wie z.B. Schülern, Eltern und Lehrern und regelmäßige Speiseplanchecks an. Eine weitere Empfehlung zum Gelingen ist die anschließende Weiterleitung aller Informationen an die Beteiligten insbesondere an das Cateringteam. Das wiederum schafft ein besseres Verständnis im Team, um den Speiseplan stetig an die Bedürfnisse der Verbraucher anzupassen.

Quellen Kapitel 8:

Broschüre „Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ Copyright BLE, Bonn 2016, 2. Auflage

www.ilcielo.de/ Zugriff 21.11.2016

www.oekolandbau.de Zugriff 14.11.2016

Regionaler Bio-Einkauf für öffentliche Einrichtungen in Dänemark

Smart Food Procurement 2013-2016

Projektziele

Hintergrund des Projektes ist die Vision, eine große Anzahl öffentlicher Verwaltungen auf den Weg zu bringen, vermehrt regionale Bio-Produkte in ihren Küchen und Kantinen einzusetzen. Die Küchen sollen bei der Implementierung von Bio-Produkten durch Beratung und Weiterbildung unterstützt werden. Das Projekt trägt zusätzlich dazu bei, die Pläne der Regierung zur ökologischen Erneuerung voranzutreiben. Der Plan sieht vor, die ökologische Anbaufläche in Dänemark bis 2020 zu verdoppeln und dadurch das wirtschaftliche Wachstum im ländlichen Räumen zu fördern.

Projektdurchführung

„Smart Food Procurement“ ist ein Partnerschaftsprojekt des dänischen Ministeriums für Umwelt und Lebensmittel. Es vernetzt private und öffentliche Akteure. Das Projekt lief über drei Jahre und bot Beratungen speziell für Entscheidungsträger, Einkaufsleiter und Küchenbetreiber in Stadtverwaltungen, Regierungseinrichtungen sowie regionale Organisationen an.

Im Prozess wurden die individuellen Bedingungen der Einrichtungen aufgegriffen und die Etappen der Umstellung zeitlich und inhaltlich auf diese angepasst.

Typische Themen bei der Vorbereitung des Umstellungsprozesses waren beispielsweise: Warengruppen mit denen begonnen werden kann, Grundlagen der Öko-Zertifizierung, schrittweise Erhöhung des Anteils von Bio-Lebensmitteln.

Die anschließende Unterstützung bezog sich auf Fragen rund um Beschaffung und Einkauf regionaler Produkte. Dabei stellten sich die EU Richtlinien häufig als eine Hürde heraus, die den Einkauf verkomplizieren und viele Küchen daran hinderten, regional einzukaufen.

Generell hat das Projekt Best-Practice-Wissen über die Warenbeschaffung von regionalen Bio-Lebensmitteln gesammelt, die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette vom Produzenten bis in die Küche gestärkt und einen Maßnahmenkatalog für öffentlichen Einrichtungen entwickelt.



Dänische Bio-Label für öffentliche Einrichtungen
Foto: The Organic Food Label



Fotos: Vestjyllands Højskole

Projektergebnisse

Ein Projektergebnis ist eine neue Website, auf der die Erfahrungen aus der Projektphase dargestellt werden. Die Website bietet wertvolle Ratschläge und Methoden:

- Rechner für den Lebensmitteleinkauf
- Ratgeber für regionalen Lebensmitteleinkauf
- Jahreszeiten-Tool
- Ratgeber für den nachhaltigen regionalen Fischeinkauf
- Ratgeber für die Prüfung von Verträgen über Lebensmittel
- Anleitung für sensorische Prüfung

Zielgruppen und Akteure

Entscheidungsträger, Einkaufsleiter und Küchenbetreiber in Stadtverwaltungen, Regierungsorganisationen und weitere regionale Organisationen

Erwartete Ergebnisse

Etwa die Hälfte aller Stadtverwaltungen und 4 von 5 dänischen Regionen haben das kostenlose Beratungsangebot genutzt und ihren Wareneinkauf mehr auf regionale Bio-Lebensmittel ausgerichtet.

Wiederholbarkeit

Erfahrungen aus dem „Smart Food Procurement“ Projekt können von anderen EU-Staaten aufgegriffen werden.

Erforderliche Ressourcen

Für das dänische Projekt wurden für einen Drei-Jahres-Zeitraum 1,67 Millionen € bereitgestellt. Um auch zukünftig über relevantes Fachwissen verfügen zu können, wurde eine öffentlich-private Partnerschaft (PPPs) ins Leben gerufen.

Link:
<http://klogefødevareindkøb.dk/>

Projektpartner

Am Handbuch haben alle sechs Projektpartner aus fünf Europäischen Ländern mitgewirkt. Die Partner deckten eine Bandbreite von Kompetenzen ab.



Thüringer Ökoherz e.V.

Thüringer Ökoherz e.V. ist der Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen. Der Verein tritt im Land Thüringen für die Erhaltung der für die Menschen, Tiere und Pflanzen notwendigen natürlichen Lebensgrundlagen ein und ist bestrebt, den Umweltschutzgedanken in das tägliche Leben umzusetzen. Der Verein beteiligt sich an verschiedenen regionalen, nationalen und europäischen Projekten und Aktivitäten rund um Land-, Verbraucher- und Umweltbildung, gesunde Ernährung sowie ökologische Lebensmittelverarbeitung. Ziel dabei war und ist es, das Bewusstsein für die allgemeinen Lebensumstände zu erhöhen und Alternativen aufzuzeigen, um so eine bewusste, nachhaltige Lebensführung anzuregen und den ökologischen Landbau zu fördern.

*Thüringer Ökoherz e.V.
Schlachthofstraße 8-10
99423 Weimar
Germany*

Tel.: +49 36 43 / 49 63 28

Fax: +49 36 43 / 49 64 07

E-Mail: info@oekoherz.de

Web: www.oekoherz.de



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
ER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB) Liguria

AIAB Ligurien ist eine Vereinigung, die Landwirte, Praktiker, Experten, Forscher und Konsumenten vernetzt und den ökologischen Landbau in Ligurien fördert. Der Verein ist in der formalen und informellen Ausbildung für Landwirte tätig und unterstützt ihre Zusammenarbeit mit regionalen Agenturen und Forschungseinrichtungen. Er blickt auf langjährige Erfahrung mit Projekten auf nationaler und internationaler Ebene mit den Schwerpunkten Bildung, Information, Demonstration und Förderung des ökologischen Landbaus im Rahmen des Programms für die Entwicklung des ländlichen Raums zurück. AIAB produzierte ein Handbuch für Entscheidungsträger, um in Schulkantinen mehr Bio-Lebensmittel zu implementieren und ein Umdenken zu mehr Nachhaltigkeit anzuregen.

*Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica
Via Caffaro1/16
16124 Genova
Italy*

Tel.: + 39 010 2465768

Fax: + 39 010 2465768

E-mail: info@aiabliguria.it

Skype: [aiabliguria](https://www.skype.com/name/aiabliguria)

Web: www.aiabliguria.it



Centrum of Environmentálnych Aktivít

Das Zentrum für Umweltaktivitäten ist einer der führenden Organisationen im Bereich Umweltbildung in der Slowakei. Das Zentrum führt Bildungsprogramme durch um das Umweltbewusstsein der Bürger zu erhöhen und engagiert sich intensiv für die Entwicklung des ökologischen Landbaus. Im Projekt "Organic Food to School" geht es um die Etablierung von Bio-Lebensmitteln in Schulkantinen und eine parallel dazu stattfindende Ernährungsbildung in den Schulen. Die Erfahrung der fünf Pilot-Schulen des Projekts wurden in einem Leitfaden "10 Schritte zur Einführung von Bio-Lebensmitteln in Schulkantinen" gebündelt.

*Centrum of Environmentálnych Aktivít
Mierové námestie 29
911 01 Trenčín
Slovakia*

Tel.: + 421 32 6400 400

E-Mail: medal@changenet.sk

Web: www.cea.sk

verbraucherzentrale

Thüringen

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Die Verbraucherzentrale Thüringen, ist ein eingetragener Verein, der Verbraucherinnen und Verbraucher in Fragen des privaten Konsums anbieterunabhängig informiert und berät und sie bei der Durchsetzung ihrer Interessen gegenüber Anbietern unterstützt. Die Organisation hat die Trägerschaft über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung (VNS). Hauptziel der VNS ist es, die Qualität und Akzeptanz der Schulverpflegung zu verbessern und geeignete Bedingungen für gesunde und leckere Schulmahlzeiten nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu schaffen. Dazu berät, informiert und schult die VNS Caterer, Schulen, Elternvereinigungen und regionale Produzenten. Sie fördert den regen Erfahrungsaustausch und unterstützt damit Veränderungsprozesse z. B. bei der Menüzusammensetzung, Kostenplanung und Qualitätssicherung. Die Homepage der VNS bietet viele aktuelle und allgemeine Informationen sowie eine Caterer-Datenbank als Entscheidungshilfe für Schulträger, Lehrer und Eltern.

*Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
Verbraucherzentrale Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt*

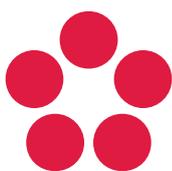
Germany

Tel.: +49 361 5551424

Fax: +49 361 5551440

E-Mail: vernetzungsstelle@vzth.de

Web: www.vzth.de/Vernetzungsstelle-Schulverpflegung-Thueringen



Fakultät für Landwirtschaft der Universität Südböhmen in České Budějovice

Die Fakultät ist u.a. fokussiert auf die Forschung in der Landwirtschaft unter Einbeziehung von Nachhaltigkeit, alternativen Systemen, einschließlich des ökologischen Landbaus und der Nahrungsmittelproduktion und -qualität. Die Kooperation mit nationalen und internationalen Bildungseinrichtungen in Form von Lehrer- und Studentenaustausch in der wissenschaftlichen Arbeit ist gängige Praxis. In den vergangenen Jahren hat die Fakultät als Partner in EU-Projekten mitgearbeitet, in denen die Themen nachhaltiges Kochen und Verwendung von Bio-Produkten in öffentlichen Küchen im Mittelpunkt standen. Weitere Projekte hatten den Wissenstransfer zwischen Wissenschaft und Praxis auf den Gebieten Bio-Lebensmittel-System und Ökologischer Landbau zum Schwerpunkt.

*University Of South Bohemia
Faculty Of Agriculture
Department Of Agroecosystems
Studentská 13
370 05 České Budějovice
Czech Republic*

Tel.: +420 387 772 456

E-Mail: jmoudry@zf.jcu.cz

Web: www.zf.jcu.cz



Vestjylland Folk High School

Die Volkshochschule wird die "Grüne Schule" von Dänemark genannt. Sie betreibt eine "grüne Küche" mit 90% Bio-Anteil an Lebensmitteln, die teilweise im schuleigenen Garten "The Garden of Wonder" produziert werden. Die Schule versorgt sich selbst über eine Windkraftanlage, Solarzellen und Erdsonden mit CO²-neutraler Energie. Der Garten ist ein untrennbarer Teil der Schule, der nach den Prinzipien der Permakultur betrieben wird und als Outdoor Lehr- und Lernort dient. Die Schule bietet Kurse für Institutionen und öffentliche Küchen an, um die eigenen Erfahrungen der „grünen Küche“ weiterzugeben. Im Mittelpunkt steht dabei die Zubereitung von leckeren, gesunden, nachhaltigen, farbenfrohen und nahrhaften Speisen.

*Vestjyllandshojskole
Skraldhedevej 8
6950 Ringkøbing
Denmark*

Tel.: +4596753777

E-Mail: kontor@vestjyllandshojskole.dk

Web: www.vestjyllandshojskole.dk

Bibliografie

- Agriculture and Rural Development – European Commission
- Bio-Einkaufsführer Thüringen: Thüringer Ökoherz e.V.
- Bio-Speiseplanmanager: Projekt “Bio für Kinder” Tollwood Gesellschaft für Kulturveranstaltungen und Umweltaktivitäten mbH und dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München, 2014
- Broschüre „Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ Copyright BLE, Bonn 2016, 2. Auflage
- DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung: DGE, Bonn 2014 4. Auflage
- EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau, die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsbestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 889/2007, sowie Verordnung (EG) Nr. 1235/2008)
- EU-regulation No 2014/24/EU and No 2014/23/EU
- European Commission (2014), Action Plan for the future of Organic Production in the European Union, COM (2014)
- Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB): Bundesministerium für Justiz und Verbraucherschutz; Bekanntmachung vom 26.06.2013
- Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung: BÖLN; a’verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR und GfRS (Hrsg.), München, 2015
- Organic cultivation law (Öko-Landbaugesetz): federal ministry of nutrition and agriculture
- Pflanzliche Küche – ein Handbuch für Köche und Köchinnen: Projekt “Vegucation”
- Qualität der Schulverpflegung – bundesweite Erhebung (Abschlussbericht): U Arens-Azevedo, Z Schillmöller et al., Hamburg, 2015
- School Food and Nutrition in Europe: policies, interventions and their impact (JRC Science and Policy Reports), 2014
- Vergabeverfahren Öffentlicher Aufträge: Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Innern
- Verordnung über die Vergabe von öffentlichen Aufträgen (Vergabeverordnung – VgV): Bundesministerium für Justiz und Verbraucherschutz, 12.04.2016

Notizen

Notizen

Notizen



Cook.org

