NQZ

Bundeszentrum für Ernährung

Web-Seminar 3

Nachhaltigkeit – Nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung

KOMPETENZSTELLE
für nachhaltige Beschaffung

Das vorliegende Skript wurde erstellt von Sonja Martínez, Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung im Beschaffungsamt des BMI, Bonn

Diese Unterlagen sind Teil der 5-teiligen Web-Seminarreihe **„Beschaffung von Schulverpflegung“** mit den Themen:

- **Schritte zum Erfolg – die richtige Vorbereitung**
- **Schlüssel zur Qualität – Die Leistungsbeschreibung**
- **Nachhaltigkeit – Nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung**
- **„Must-have“, „nice-to-have“ und „no-go“ – Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibungen**
- **Jetzt geht’s los – Zuschlag und Vertragsmanagement**

Die Web-Seminarreihe ist in Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen (VNS) Kita- und Schulverpflegung entstanden. Für Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung steht Ihnen in Ihrem Land Ihre Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung zur Verfügung.

Informationen zu den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung finden Sie unter https://nqz.de/vernetzungsstellen/

Informationen zum Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) finden Sie unter www.nqz.de

Inhalt

WAS BEDEUTET NACHHALTIGKEIT IN DER ÖFFENTLICHEN BESCHAFFUNG? ... 4

DEFINITION VON NACHHALTIGKEIT ... 4

NACHHALTIGE (ÖFFENTLICHE) BESCHAFFUNG ... 4

WAS BEDEUTET NACHHALTIGKEIT IN DER ERNÄHRUNG? SPEZIELL IM HINBLICK AUF DIE SCHULVERPFLEGUNG ... 5

NACHHALTIGKEIT IN DER ERNÄHRUNG ... 5

Umweltaspekte: natürliche Lebensgrundlagen (Umwelt und Klima) bewahren ... 5

Soziale Aspekte: Alles was den Menschen betrifft ... 5

Wirtschaftliche Aspekte: Wirtschaftssystem an dem alle partizipieren und zwar jetzt und in der Zukunft ... 5

Gesundheitliche und kulturelle Aspekte: ... 5

GRUNDSÄTZE FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG (NACH KOERBER) ... 6

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost) ... 6

2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel ... 6

3. Regionale und saisonale Erzeugnisse ... 6

4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel ... 6

5. Fair gehandelte Lebensmittel ... 6

6. Ressourcenschonendes Haushalten ... 6

7. Genussvolle und bekömmliche Speisen ... 7

NACHHALTIGKEIT IN DER SCHULVERPFLEGUNG ... 7

SDG 3 – Gesundheit und Wohlergehen: ... 7

SDG 4 – Hochwertige Bildung: ... 7

SDG 12 – Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen: ... 7

WIE KANN NACHHALTIGE BESCHAFFUNG VON SCHULVERPFLEGUNG GELINGEN? ... 8

ÜBERBLICK ... 8

VORBEREITUNGSPHASE ... 8

Bedarfsermittlung ... 8

Markterkundung ... 8

Leistungsbeschreibung ... 8

Ausführungsbestimmungen ... 10

ZUSCHLAGSPHASE ... 11

Eignungskriterien ... 11

Zuschlagskriterien ... 11

WEITERFÜHRENDE LINKS ... 12

LITERATURVERZEICHNIS ... 13

IMPRESSUM ... 14

Was bedeutet Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung?

Im Herbst 2012 erkrankten Tausende Schul- und Kita-Kinder an Brechdurchfall. Ausgelöst wurde die Epidemie durch importierte tiefgefrorene Erdbeeren, die mit Novoviren verseucht waren. Der Vorfall löste heftige Diskussionen um die Ansprüche an Mensaessen in Schulen und Kitas aus. Oft war der Preis das entscheidende Kriterium für die Auswahl eines Produkts, sodass die Qualität hinten anstand. Eltern und Kommunalpolitiker fordern mittlerweile aber immer häufiger, bei Ausschreibungen für Schul- und Kitaverpflegung auf Qualität sowie auf soziale und umweltbezogene Aspekte – also die Nachhaltigkeit zu achten. Statt importierter Tiefkühlware mit langen Transportwegen und Kühlketten, wäre der Einsatz von saisonalen Produkten eine deutlich klimafreundlichere Alternative.

Diese Forderung geht einher mit dem allgemeinen Lebenswandel hin zu mehr Bewusstsein bei der Ernährung: Menschen in Deutschland essen und kaufen immer bewusster ein![1] Sie wollen nicht nur gesund und lecker essen, sie wollen auch wissen, was auf ihren Tellern liegt und wo es herkommt.

DEFINITION VON NACHHALTIGKEIT

Der Ursprung des Begriffs liegt in der Forstwirtschaft: 1713 prangert Hans Carl von Carlowitz den nachlässigen Umgang mit der Ressource Wald an und fordert, dass nur so viele Bäume abgeholzt werden dürfen, wie in absehbarer Zeit auf natürliche Weise wieder nachwachsen können. Hierfür benutzt er erstmals die Formulierung „nachhaltende Nutzung des Waldes“. Aus diesen Ursprüngen hat sich die noch heute gebräuchliche Definition entwickelt:

Nachhaltig ist eine Entwicklung, „die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.“[2]

Nachhaltigkeit strebt also Generationengerechtigkeit an. Heute und hier nicht auf Kosten der Menschen in anderen Regionen der Erde und nicht auf Kosten zukünftiger Generationen leben.[3]

Nachhaltigkeit ist heute ein international anerkanntes Ziel. Dies kommt in der Agenda 2030 zum Ausdruck. Das Kernstück der Agenda bildet ein ehrgeiziger Katalog mit 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs). Die 17 SDGs berücksichtigen erstmals alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Soziales, Umwelt, Wirtschaft – gleichermaßen.[4]

Die politische Entscheidung, dass der öffentliche Einkauf anhand des Nachhaltigkeitsprinzips ausgerichtet werden soll, ist auf Bundesebene, sowie in fast allen Ländern und in vielen Kommunen gefallen.[5]

Das Bundesverfassungsgericht hat den Aspekt der Nachhaltigkeit mit dem Ziel auch die Rechte zukünftiger Generationen zu schützen in seiner Entscheidung zum Klimaschutz ausdrücklich auch verfassungsrechtlich anerkannt.[6]

NACHHALTIGE (ÖFFENTLICHE) BESCHAFFUNG

Die öffentliche Beschaffung in Deutschland verfügt über ein Volumen von etwa 350 Mrd. € pro Jahr[7] bzw. ca. 13 % der Wirtschaftsleistung in der Europäischen Union.[8] Der Staat verfügt also als öffentlicher Auftraggeber über eine erhebliche Marktmacht und auch ein großes ökonomisches Steuerungspotenzial. Im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung und die Verwendung von Steuergeldern kann hier der Staat eine Vorbildfunktion bei der Beschaffung nachhaltiger Produkte einnehmen. Im Rahmen der öffentlichen Beschaffung gibt es aus vergaberechtlicher Sicht zahlreiche Möglichkeiten, um Nachhaltigkeit zu fördern.

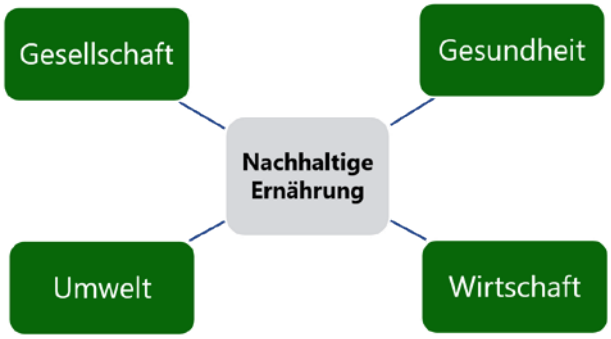
1) *Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2019*
2) *vgl. World Commission on Environment and Development 1987, S. 41*
3) *vgl. Die Bundesregierung (Hrsg.) 2016, S. 24f.*
4) *Sustainable Development Goals, SDGs*
5) *Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie (Presse- und Informationsamt der Bundesregierung 2018) und das Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit der Bundesregierung (Staatssekretärausschuss für nachhaltige Entwicklung 2017).*
6) *BVerfG, Beschl. v. 24. März 2021 – 1 BvR 2656/18 u.a.*
7) *vgl. UniBW/KOINNO 2016*
8) *Bundestags-Drucksache 19/12870*

Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Ernährung? Speziell im Hinblick auf die Schulverpflegung

Verantwortliche für die Schulverpflegung entscheiden durch die Ausgestaltung der Ausschreibung nicht nur darüber, was auf den Tellern der Kinder und Jugendlichen landet. Sie entscheiden auch, was in den Prozessen entlang der Ernährungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zur Entsorgung des Abfalls erfolgt.

Hochwertige, nachhaltige Lebensmittel sind damit nicht nur Grundlage für gutes Essen – und damit der Gesundheit –, vielmehr beeinflusst die Beschaffung auch Umwelt sowie die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bedingungen. Eine nachhaltige Ernährung bedeutet, sich so zu ernähren, dass die gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen unseres Ernährungsstils möglichst positiv sind. Übergeordnetes Ziel einer nachhaltigen Ernährung ist es, die Erde dauerhaft generationengerecht zu bewirtschaften und Lebensmittel wertzuschätzen.[1] Dies wird in der folgenden Übersicht dargestellt:

NACHHALTIGKEIT IN DER ERNÄHRUNG



Quelle: i.A. BMEL, Konzept zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung (2021)

Umweltaspekte: natürliche Lebensgrundlagen (Umwelt und Klima) bewahren
Die Ernährung trägt u. a. durch Erzeugung, Transport sowie Entsorgung von Verpackungen und organischen Resten zur Umweltbelastung bei. In Deutschland entfallen beispielsweise rund 15 % der Treibhausgase auf den Ernährungsbereich[2]. Weitere Folgen für die Umwelt sind z. B. Eutrophierung der Gewässer, Versauerung des Bodens und toxische Wirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt (Pflanzen und Tiere) durch Düngemittel- und Pestizidrückstände in Wasser, Luft, Boden und Lebensmitteln.

In der Beschaffung von Schulverpflegung können einfache Maßnahmen berücksichtigt werden, um wesentliche Umweltauswirkungen zu minimieren, z. B.: profitieren von einem höheren Bio-Anteil (also einer nachhaltigen Landwirtschaft) alle: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen!

Soziale Aspekte: Alles was den Menschen betrifft sei es bei der Herstellung oder Verwendung von Produkten
Die Schulverpflegung weist auch zahlreiche Berührungspunkte zu sozialen Aspekten auf. Beispielsweise werden viele der aus Entwicklungsländern importierten Konsumartikel bzw. Rohstoffe – vor allem Kaffee, Tee, Schokolade, Blumen und Bananen – dort teilweise unter menschenunwürdigen Bedingungen erzeugt. Es ist besonders auch darauf hinzuweisen, dass nur etwa die Hälfte der Weltgetreideproduktion der direkten menschlichen Ernährung dient. Über ein Drittel der Ernte dient als Tierfutter, um Fleisch, Milch und Eier zu produzieren[3].

Wirtschaftliche Aspekte: Wirtschaftssystem an dem alle partizipieren und zwar jetzt und in der Zukunft
Der Schulverpflegung kommt auch eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung zu. So ist der Ernährungsbereich der viertgrößte Industriezweig in Deutschland[4]. Es gibt jedoch teilweise einen ruinösen Preiskampf. Deutlich wird dies am Beispiel Milch – bei immer niedrigeren Verbraucherpreisen können viele Landwirte nicht mehr kostendeckend arbeiten. Ebenso steht auch die Nutztierhaltung in Deutschland vor großen Herausforderungen. Es werden viele Nutztiere aus Effizienzgründen unter Bedingungen gehalten, die das Tierwohls bedeutend beeinträchtigen. Die Tierschutzprobleme sind vielfältig und betreffen alle Bereichen der Nutztierhaltung – von der Zucht über den Transport bis zur Schlachtung. Gleichzeitig haben sich die ethischen Ansprüche der Gesellschaft hier stark gewandelt und der Konflikt zwischen Teilen der Gesellschaft und der Land- und Ernährungswirtschaft vertieft sich.[5]

Gesundheitliche Aspekte:
Die Weichen für ein gesundes Leben werden bereits im Kindes- und Jugendalter gestellt. Es gilt Maßnahmen für einen gesunden Lebensstil mit ausreichender Bewegung und einer ausgewogenen Ernährung zu ergreifen, um die Gesundheit zu fördern. Eine nachhaltige Ernährung kann Folgekosten für das Gesundheitswesen, z. B. durch Fehlernährung, vermeiden.

1) vgl. BMEL, Konzept zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung 2021
2) vgl. Umweltbundesamt 2020
3) vgl. Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Hrsg.) o.J.). In Deutschland sind es mehr als die Hälfte (vgl. BLE (Hrsg.) 2018, S. 1
4) Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie 2013, S. 11
5) WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin

GRUNDSÄTZE FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG (NACH KOERBER)

Als praktische Handlungsorientierungen lassen sich sieben „Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung" benennen. Die folgenden Grundsätze für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil sind hier nach ökologischer Priorität geordnet, d. h. absteigend nach Einsparpotential an Treibhausgasemissionen[6].

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
Die Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost) ist der größte Beitrag zum Klimaschutz innerhalb der Ernährung durch Verminderung tierischer Lebensmittel (40 % der ernährungsbedingten Klimagase entstehen durch Fleischerzeugnisse bei nur rund 13 % der Lebensmittelmenge). Pflanzliche Lebensmittel enthalten deutlich weniger „virtuelles" Wasser, das für die Erzeugung eines Produktes verbraucht wird (hoher Wasserbedarf für den Futtermittelanbau: für 1 kg Rindfleisch etwa 15.000 l Wasser). Besonders problematisch ist auch der Futtermittelimport aus Entwicklungsländern.

Auch aus Sicht der Gesundheit sind pflanzliche Lebensmittel vorteilhaft, weil sie mehr komplexe Kohlenhydrate, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe enthalten.

Praxistipp: Vegetarische Wochentage einlegen (Veggie Days). Die DGE empfiehlt, pro Woche maximal eine Portion Fleisch oder Wurst im Mittagessen zu essen.[7]

2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
Ökologisch erzeugte Lebensmittel bedeuten weniger Rohstoff- und Energieverbrauch, dadurch weniger Treibhausgase. In der Regel entsteht so keine Belastung von Boden und Wasser mit Nitrat, Pestiziden und Tierarzneimitteln. Dies bedeutet in der Regel höhere Erlöse und bessere Existenzsicherung für Erzeuger sowie zusätzliche Arbeitsplätze.

Praxistipp: „Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin" – dafür sorgen die verlässlichen Bio-Siegel.

3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
Regionale und saisonale Erzeugnisse bedeuten kürzere Transportwege bei regionaler Erzeugung und geringerer Energie- und Rohstoffverbrauch. Niedrigerer Schadstoffausstoß. Regionales Wirtschaften stärkt kleine und mittlere Betriebe. Allerdings stellt sich die Frage, ob und inwieweit es aus Sicht des Vergaberechts zulässig ist, regionale Erzeugnisse zu bevorzugen[8]. Umfangreich sind die Vorteile durch saisonalen Anbau im Freiland, z. B. kein Erdöl zum Heizen von Treibhäusern, geringere CO_2-Emisssionen.

Praxistipp: Wann welche Lebensmittel Saison haben, zeigt z. B. der Saisonkalender vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
Es sind grundsätzlich gering verarbeitete Lebensmittel gegenüber Fertiggerichten zu bevorzugen, da dadurch Energie, Wasser und Verpackungen gespart werden können. Die Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel bedeutet geringeren Energieverbrauch und weniger virtuelles Wasser bei der Produktion, sowie höhere Nährstoff- und niedrigere Energiedichte. Demgegenüber enthalten Fertigprodukte häufig viel Fett, Zucker oder Salz, was erhebliche Risikofaktoren für die Gesundheit bedeutet.

Praxistipp: So wenig Convenience-Produkte wie möglich und wenn doch, dann möglichst Mischkost verwenden.

5. Fair gehandelte Lebensmittel
Fair gehandelte Lebensmittel bedeuten insbesondere höhere Löhne für Erzeuger in Entwicklungsländern. Davon profitieren auch Landwirte in Deutschland und Europa durch faire und stabile kostendeckende Preise. Zugleich bekämpft fairer Handel die Kinderarbeit und fördert den Umweltschutz in den Erzeugerländern.

Praxistipp: Achten Sie auf Fair-Trade-Zertifizierungen bei Lebensmitteln!

6. Ressourcenschonendes Haushalten
Es gibt zahlreiche Ansätze für ressourcenschonendes Handeln. So kann an die Verwendung von Ökostrom und die Nutzung von energieeffizienten Haushaltsgroßgeräten zu denken sein. Dazu gehört auch die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung: In der Schulverpflegung landen beispielsweise 24–35 % des Mittagessens im Müll. Im Sinne der Ressourcenschonung und Abfallvermeidung ist auch die Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV), die am 3. Juli 2021 in Kraft getreten ist, ein wichtiger Anknüpfungspunkt: Einige Einwegprodukte aus Kunststoff, z. B. Besteck, Teller, Trinkhalme, Rührstäbchen sowie Lebensmittelbehälter, Getränkebehälter- und becher aus expandiertem Polystyrol dürfen zukünftig nicht mehr am Markt angeboten werden.[9]

6) vgl. Koerber et al. 2012
7) DGE, Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE
8) siehe dazu Web-Seminar 4: „Must have", „nice to have" und „No go": Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibung, Eignungskriterien und Bedingungen für die Auftragsausführung
9) Vgl. BMU, Verordnung über das Verbot des Inverkehrbringens von bestimmten Einwegkunststoffprodukten und von Produkten aus oxo-abbaubarem Kunststoff. https://www.bmu.de/gesetz/verordnung-ueber-das-verbot-des-inverkehrbringens-von-bestimmten-einwegkunststoffprodukten-und-von-produkten-aus-oxo-abbaubarem-kunststoff

Für öffentliche Auftraggeber ergeben sich dadurch besondere Verpflichtungen und Anforderungen und sie können durch die Beschaffung umweltfreundlicher Erzeugnisse ihrer Vorbildfunktion nachkommen.

Praxistipp: Unverpackte Erzeugnisse und Mehrwegverpackungen sind Einweg- und Kleinstverpackungen vorzuziehen. Online-Tools für die Essensbestellung und Essensausgabe nutzen und auf den Bedarf abstimmen.

7. Genussvolle und bekömmliche Speisen
Genussvolle und bekömmliche Speisen stehen nicht im Widerspruch zu den ökologischen, ökonomischen, sozialen und gesundheitlichen Erfordernissen einer nachhaltigen Ernährung.

Praxistipp: Ernährungsbildung und Schulverpflegung miteinander verbinden.

NACHHALTIGKEIT IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Besonders bei der Beschaffung von Schulverpflegung sollte auf Nachhaltigkeit geachtet werden. So betrifft die Beschaffung von Schulverpflegung gleich drei der 17 SDGs (Sustainable Development Goals):

SDG 3 – Gesundheit und Wohlergehen:
Die Weichen für ein gesundes Leben werden bereits im Kindes- und Jugendalter gestellt. Es gilt Maßnahmen für einen gesunden Lebensstil zu gestalten und eine nachhaltige Schulverpflegung fördert dies: Folgekosten für das Gesundheitswesen, z. B. durch Fehlernährung bei Kindern und Jugendlichen, wird vorgebeugt.

SDG 4 – Hochwertige Bildung:
Es soll eine hochwertige, inklusive und chancengerechte Bildung sichergestellt werden. Hierzu gehören auch Vermittlung und Erwerb notwendiger Kenntnisse und Qualifikationen zur Umsetzung einer nachhaltigen Lebensweise. Schule prägt! Und somit prägt die Schulverpflegung Essbiografien und den Umgang der Schüler mit Lebensmitteln. Schule hat daher eine Vorbildfunktion und sollte den Schülerinnen und Schülern die Wertigkeit unserer Nahrung und die Bedeutung des nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln vorleben.

Immer mehr Landwirte beteiligen sich an Kindergarten- und Schulprojekten und geben Kindern und Jugendlichen Einblicke in die Erzeugung von Lebensmitteln. So können diese Zusammenhänge zwischen den Tieren und den Produkten, die wir durch sie gewinnen, erkennen. Dies regt auch dazu an, um über das Mensch-Tier-Verhältnis nachzudenken. Wenn die Mittagsverpflegung mit Ernährungsbildung verknüpft wird, kann Ernährung erlebbar gemacht werden.

SDG 12 – Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen:
Das Konsumverhalten der Industrieländer beeinflusst maßgeblich die Produktionsmethoden und deren Auswirkungen auf die globalen Wertschöpfungs- und Lieferketten. Nachhaltige Produktion fokussiert darauf, die Natur zu erhalten, Menschenrechte und Sozialstandards zu achten und den Handel fair zu gestaltet. Die Bundesregierung setzt sich für eine Stärkung der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung ein, denn es gilt mit gutem Beispiel voranzugehen.

Die Kommunen sind wesentliche Akteure und die treibende Kraft zur Erreichung der deutschen Nachhaltigkeitsziele gerade auch in der Schulverpflegung. Daher können in allen Vergabeverfahren und Vertragsabschlüssen Grundsätze einer qualitativen und nachhaltigen Schulverpflegung festgeschrieben werden. Und dies auch unabhängig davon, ob eine Kommune die Organisation des Schulessens in Eigen- oder Fremdregie steuert. Auch wenn die Schulverpflegung als Dienstleistungskonzession abgewickelt wird, bestehen entsprechende Regelungsmöglichkeiten.[10)]

10) siehe näher dazu Web-Seminar 1: Schritte zum Erfolg – die richtige Vorbereitungng

Überprüfen Sie ihren Lernfortschritt!

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen Link um eine **spaßige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.

Wie kann nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung gelingen?

ÜBERBLICK

Seit der Vergaberechtsreform 2016 dürfen umweltbezogene und soziale Kriterien ausdrücklich im Beschaffungsprozess berücksichtigt werden, vgl. § 97 Abs. 3 GWB / § 2 Abs. 3 UVgO: „Bei der Vergabe werden Aspekte der Qualität und der Innovation sowie soziale und umweltbezogene Aspekte nach Maßgabe dieses Teils berücksichtigt."

Der öffentliche Auftraggeber hat ein Leistungsbestimmungsrecht, welches dem Vergabeverfahren vorgelagert ist. Das Vergaberecht bestimmt nicht, was beschafft wird, sondern nur die Art und Weise des Verfahrens.[1] Im Beschaffungsprozess gibt es grundlegend in allen vier Phasen die Möglichkeit, Aspekt der Nachhaltigkeit zu beachten. Hohes Potenzial zur Einbindung der Nachhaltigkeit bietet die Vorbereitungs- und Zuschlagsphase.

VORBEREITUNGSPHASE

Bedarfsermittlung

Schon in der Vorbereitungsphase soll in der Bedarfsermittlung für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisiert werden. Im Vordergrund steht hier die Kommunikation mit Lehrer*innen, Schüler*innen oder die Schulleitung. In der Bedarfsermittlung können konkrete Qualitäts- und Nachhaltigkeitsziele definiert werden[2]. Dabei ist auch zu klären, welche Nachhaltigkeitskriterien beachtet werden sollen. In diesem Rahmen sollte definiert werden, wie die Einhaltung der Qualitäten und Nachhaltigkeitsziele kontrolliert und durchgesetzt werden soll.

Markterkundung[3]

Ebenfalls zur Vorbereitungsphase gehört die Markterkundung. Dabei gilt es herauszufinden, welche Nachhaltigkeitsaspekte für die Leistungen oder die Produkte in Frage kommen[1].

Zum konkreten Bedarf sind in Bezug auf Nachhaltigkeitsaspekte z. B. folgende Fragen zu klären:

- Welche Nachweise oder Gütezeichen kommen grundsätzlich in Frage und was sagen sie aus?
- Wie groß ist der potenzielle Bieterkreis? Wer kann was leisten?

Leistungsbeschreibung

In der Leistungsbeschreibung, können Auftraggeber Umweltkriterien und Sozialstandards berücksichtigen, wenn der Auftragsbezug und das Diskriminierungsverbot beachtet werden[4].

Zulässig ist beispielsweise die Aufnahme von umweltfreundlichen Produktionsverfahren. Beispielsweise ist hier der Ökologische Landbau oder die Freilandhaltung von Tieren zu nennen.

Zudem dürfen Gütezeichen als Nachweisführung verlangt werden, wenn die rechtlichen Mindestanforderungen beachtet werden (§ 34 VgV, § 24 UVgO).[5]

Praxistipp: Gütezeichen können einen Schwerpunkt im Bereich Umwelt- und / oder Sozialaspekte aufweisen. Hilfestellung hierbei bietet: www.kompass-nachhaltigkeit.de. Hier sind insbesondere für die öffentliche Beschaffung geeignete Gütezeichen aufgelistet und zahlreiche nach Produktgruppen aufgeführt.

Für eine nachhaltige Schulverpflegung kommen beispielsweise das Bio-Siegel und das EU-Öko-Logo in Betracht. Das deutsche Bio-Siegel und das EU-Öko-Logo kennzeichnen Lebensmittel, die nach den Kriterien der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert wurden. Im ökologischen Landbau werden Tiere artgerecht gehalten und gefüttert, Nahrungspflanzen umweltschonend produziert und Lebensmittel schonend verarbeitet. Beim EU-Öko-Logo handelt es sich um eine Pflichtkennzeichnung für vorverpackte Bio-Lebensmittel, die innerhalb der Europäischen Union hergestellt wurden.

Das sechseckige Bio-Siegel setzt voraus, dass die Voraussetzungen des EU-Bio-Logos erfüllt sind. Daher muss der Produktionsbetrieb durch eine Kontrollstelle nach den Vorschriften über den ökologischen Landbau zertifiziert sein. Zudem muss jedes Produkt, das mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet wird, bei der Informationsstelle Bio-Siegel angemeldet werden, bevor es in den Handel gebracht werden kann.

1) *OLG Düsseldorf, Beschl. v. 27.6.2012 – VII Verg 7/12*
2) *siehe näher dazu Web-Seminar 1: Schritte zum Erfolg: Die richtige Vorbereitung*
3) *Zu weiteren möglichen Inhalten einer Markterkundung siehe Web-Seminar 1: Schritte zum Erfolg: Die richtige Vorbereitung. Leistungsbestimmung*
4) *siehe näher dazu Web-Seminar 2: Schlüssel zur Qualität: Die Leistungsbeschreibung und Web-Seminar 4: „Must have", „nice to have" und „No go": Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibung, Eignungskriterien und Bedingungen für die Auftragsausführung*
5) *siehe näher dazu Web-Seminar 4: „Must have", „nice to have" und „No go": Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibung, Eignungskriterien und Bedingungen für die Auftragsausführung*

Neben den vorgenannten Gütezeichen gibt es auch die Gütezeichen der Erzeugerverbände. Dabei werden unterschiedliche Anforderungen gestellt:

Erzeuger / Kriterien	Konventionelle Landwirtschaft	Bio-Siegel/ EU Bio-Logo	Naturland	Bioland	Demeter
Max. Hennen pro Stallgebäude	beliebig, aber Gruppen auf 6.000 begrenzt (ohne räumliche Trennung)	20.000, 3.000 pro Stall	3.000 pro Stall, max. 4 abgetrennte Stalleinheiten (12.000)	3.000 pro Stall, max. 6.000 in einem Gebäude	3.000
Legehennen pro Quadratmeter	9	6			4,4
Schweine pro Hektar	Keine Beschränkung	14	10		
Enthornung von Rindern	Erlaubt ohne Betäubung	Erlaubt in Ausnahmefällen	Erlaubt, aber nicht empfohlen	Erlaubt in Ausnahmefällen	Nicht erlaubt
Anbindehaltung von Rindern	Erlaubt	Möglich in Ausnahmefällen			Nicht erlaubt
Transportlänge zum Schlachthof	Keine Begrenzung	Keine Begrenzung, Empfehlung unter 8h	Max. 4h (>4h mit mehr Platz bis max. 8h)und max. 200km	Max. 4h (>4h im Ausnahmefall) und max. 200km	So kurz wie möglich, aus der Umgebung
Umstellung von konventionell auf Bio	konventionell	Muss nicht komplett umgestellt werden	Gesamter Betrieb		
Bio-Futter	Keine Vorschrift	100% (Ausnahme mögl.)			100%
Einsatz von Gentechnik	erlaubt	Bis zu 0,9%	nein		
Anzahl von erlaubten Lebensmittel-Zusatzstoffen	350	53	23	24	21
Kontrolle	Keine	Mind. 1-mal jährlich	Mind. 1-mal jährlich, unangemeldete Stichprobenkontrollen der Verbände		

Formulierungsbeispiele für die Leistungsbeschreibung:
In der Leistungsbeschreibung können z. B. ökologisch erzeugte oder fair gehandelte Lebensmittel gefordert werden.

- Formulierungsbeispiel zum Bioland Siegel: „Dies ist nachzuweisen durch das Bioland-Siegel entsprechend der Bioland Richtlinien vom 25.11.2019[6] oder gleichwertig. Gleichwertig sind Bio-Siegel, wenn sie belegen, dass … [konkretes Merkmal benennen, z. B. bei Fleisch: „keine Tiertransporte über 200 km vorgenommen werden“].“
- Formulierungsbeispiel zum fairen Handel: Lebensmittel sollen zu einem Mindestanteil aus Grundprodukten [definieren Sie einen Mindestanteil in Prozent] aus fairem Handel stammen [Listen Sie die entsprechenden Spezifikationen zur Definition von fairem Handel in Ihrer Leistungsbeschreibung auf]. Als Nachweis kann das Fairtrade Siegel oder äquivalente Nachweise gefordert werden.

Tipp: Die Forderung nach einem Bio-Siegel wird in der Regel mit der Forderung nach einer konkreten Bio-Quote in der Leistungsbeschreibung (z. B. 50 %-Bio-Anteil pro Warengruppe …) verknüpft sein. Dabei ist zu beachten, dass in der Leistungsbeschreibung der Bio-Anteil pro Warengruppe festgeschrieben werden sollte, damit beispielsweise nicht nur „Alibi“-Bio-Äpfel die Bio-Quote erfüllen[7].

6) https://www.bioland.de/richtlinien
7) siehe Web-Seminar 2: Schlüssel zur Qualität: Die Leistungsbeschreibung

Ausführungsbestimmungen

Es besteht die Möglichkeit nachhaltigkeitsrelevante Aspekte in den Ausführungsbestimmungen aufzunehmen (§§ 128 ff. GWB und § 61 GWB). Öffentliche Auftraggeber können danach besondere Bedingungen für die Ausführung eines Auftrags festlegen, welche insbesondere wirtschaftliche, innovationsbezogene, umweltbezogene, soziale oder beschäftigungspolitische Belange umfassen können.

Praktische Beispiele für nachhaltige Ausführungsbestimmungen können beispielsweise sein:

- Logistik und Anlieferung (z. B. CO_2-neutral)
- Verpackung: Verbot von Einwegverpackungen
- Verpflichtung eine Zertifizierung (insbesondere DGE-Zertifizierung) binnen bestimmter Frist zu erwerben
- Soziale und beschäftigungspolitische Aspekte: Lohnvorgaben für die Mitarbeiter, die in der ausgeschriebenen Schulverpflegung während der Vertragsausführung arbeiten
- Vorlage eines Konzeptes zur Reduktion von Abfällen durch getrennte Erfassung der anfallenden Fraktionen wie z. B. Speisereste, Verpackungen.

Überprüfen Sie ihren Lernfortschritt!

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen Link um eine **spaßige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.

ZUSCHLAGSPHASE

Eignungskriterien

Auch in der Zuschlagsphase kann in den Eignungskriterien die Nachhaltigkeit zum Ausdruck kommen. Dies betrifft beispielsweise umweltrelevante Referenzen, Know-how oder Ausrüstung[8]. Explizit genannt werden in § 49 Abs. 2 VgV (Qualitätssicherung und Umweltmanagement) auch Umweltmanagementsysteme, wie das europäische Gütesiegel EMAS (Eco-Management and Audit Scheme).

EMAS ein anspruchvolles System für nachhaltiges Umweltmanagement. Es wird zum Beispiel auf eine kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung geachtet und Ergebnisse in einer jährlichen EMAS-Umwelterklärung veröffentlicht sowie durch einen unabhängigen Umweltgutachter geprüft. Ein anderes und vergleichbares Umweltmanagementsystem ist die ISO 14001.

Die Anforderungen müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung und zu diesem in einem angemessenen Verhältnis stehen. Demnach ist eine Forderung in Bezug auf die allgemeine Unternehmenspolitik nicht zulässig, da der Auftragsbezug fehlt. Außerdem sind Ausschlussgründe (zwingend und fakultativ) zu beachten[6].

Zuschlagskriterien

In der Zuschlagsphase sind besonders die Zuschlagskriterien gut geeignet, um Nachhaltigkeitsaspekte zum Ausdruck zu bringen. Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt. Neben dem Preis oder den Kosten können auch qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien berücksichtigt werden (§ 127 Abs. 1 GWB.). Auch hier muss ein Auftragsbezug vorhanden sein[9]. Nachhaltigkeitsrelevante Aspekte können im Bereich Qualität als Teilkriterien gefordert werden oder beim Kriterium Preis, indem die Lebenszykluskosten betrachtet werden. Die einzelnen Aspekte können unterschiedlich gewichtet und bewertet werden. Die Bewertung und erforderlichen Angaben müssen in der Ausschreibung transparent gemacht werden.[9]

Beispiel: Es wird bewertet, in welchem Umfang der Bieter über den in der Leistungsbeschreibung konkret geforderten Mindestanteil an ökologisch/biologischen Produkten entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinaus ökologisch/biologische Produkte entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 verwendet.

- 0 bis 3 Punkte: Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus keine oder kaum relevante Bio-Produkte. Es können diesbezüglich keine oder sehr vereinzelt gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 4 bis 7 Punkte: Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einige relevante Bio-Produkte. Es können diesbezüglich teilweise gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.
- 8 bis 10 Punkte: Das Speiseangebot enthält über die Mindestquote hinaus einen großen Anteil an Bio-Produkten. Es können diesbezüglich überwiegend oder vollständig gängige Siegel und Zertifikate nachgewiesen werden.“

In der Praxis wird der Preis bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen oftmals mit 30 % oder höher gewichtet. Eine weitere Variante stellt die Vorgabe eines Festpreises für die Verpflegung dar, sodass das wirtschaftlichste Angebot ausschließlich anhand qualitativer, sozialer und umweltbezogener Zuschlagskriterien bestimmt wird (siehe hierzu § 58 Abs. 2 S. 3 VgV und § 43 Abs. 2 S. 3 UVgO).

Generell darf keine Dopplung der Eignungs- und Zuschlagskriterien vorkommen[7].

8) siehe Web-Seminar 4: „Must have“, „nice to have“ und „No go“: Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibung, Bedingungen für die Auftragsausführung und Eignungskriterien
9) siehe Web-Seminar 5: Jetzt geht’s los: Zuschlag und Vertragsmanagement

Überprüfen Sie ihren Lernfortschritt!

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen Link um eine **spaßige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.

Weiterführende Links

Allgemeine Informationen zur nachhaltigen Beschaffung und Ernährung finden Sie auf und den folgenden Internetseiten:

- www.nachhaltige-beschaffung.info

- www.kompass-nachhaltigkeit.de
  Hilft bei der Überprüfung von Gütezeichen und stellt Praxisbeispiele für Kommunen zur Verfügung.

- http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_de.pdf
  EU GPP Kriterien zur Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen (Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (GPP))

- http://www.kern.bayern.de/shop/flyer/220183/index.php
  Bei der Auswahl des Speisenanbieters für Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung können und sollten nicht nur finanzielle Aspekte, sondern auch Qualitätskriterien berücksichtigt werden. Dieser Leitfaden führt durch ein komplettes Vergabeverfahren.

- https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/ratgeber-leitfaden-fuer-die-nachhaltige
  Umweltbundesamt (UBA) (2018). Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen.

- https://www.umweltbundesamt.de/themen/praxisleitfaden-mehr-bio-in-kommunen
  Biostädte.de (2017). Praxisleitfaden Mehr Bio in Kommunen. Der Leitfaden ist Teil des Projektes „Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen“, das über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gefördert wurde.

- https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim
  UBA (2016). Leitfaden: Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering.

- https://www.thuenen.de/de/infothek/presse/aktuelle-pressemitteilungen/was-der-oekolandbau-fuer-umwelt-und-gesellschaft-leistet/
  Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft (2019). Johann Heinrich von Thünen-Institut.

- https://www.zugutfuerdietonne.de
  Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. BMEL. Aktion „Zu gut für die Tonne“.

- https://www.nqz.de/service/arbeitshilfen/
  Serviceseite des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) mit einer Übersicht über bundesweit angebotene Arbeitshilfen u. a. zu dem Thema Beschaffungsmanagement in der Schule.

Literaturverzeichnis

- Bayrisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. 2020. Vergabe von Verpflegungsleistungen – Qualitätsstandards verankern. http://www.kern.bayern.de/shop/flyer/220183/index.php
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg.). 2018. Bericht zur Markt- und Versorgungslage – Getreide 2018. https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/Getreide_Getreideerzeugnisse/Wirtschaftsjahr2017_2018/Markt_Versorgungslage_Getreide_2018.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021, Konzept zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung. https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/nachhaltiger-konsum/konzept-nachhaltige-ernaehrung.html
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) (Hrsg.). 2019. Nationales Programm für nachhaltigen Konsum. https://www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pools/Broschueren/nachhaltiger_konsum_broschuere_bf.pdf
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit, Verordnung über das Verbot des Inverkehrbringens von bestimmten Einwegkunststoffprodukten und von Produkten aus oxo-abbaubarem Kunststoff. https://www.bmu.de/gesetz/verordnung-ueber-das-verbot-des-inverkehrbringens-von-bestimmten-einwegkunststoffprodukten-und-von-produkten-aus-oxo-abbaubarem-kunststoff
- Die Bundesregierung (Hrsg.). 2016. Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie – Neuauflage 2016. https://www.bundesregierung.de/resource/blob/975274/318676/3d30c6c2875a9a08d364620ab7916af6/2017-01-11-nachhaltigkeitsstrategie-data.pdf?download=1
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie. 2013. Jahresbericht 2012_2013. https://www.bve-online.de/download/jahresbericht-2013
- Bundeszentrum für Ernährung (Hrsg.). o.J. True Cost- Wahre Kosten: Was unsere Lebensmittel wirklich kosten. https://www.bzfe.de/inhalt/true-cost-wahre-kosten-32236.html
- DGE, Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, 2018 https://www.dge-medienservice.de/allgemeine-ernaehrungsempfehlungen/vollwertig-essen-und-trinken-nach-den-10-regeln-der-dge-broschure-231.html
- Koerber, Karl/ Männle, Thomas/ Leitzmann, Claus. 2012. Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11. Aufl.
- Presse- und Informationsamt der Bundesregierung. 2018. Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie – Aktualisierung 2018. https://www.bundesregierung.de/resource/blob/975274/1546450/65089964ed4a2ab07ca8a4919e09e0af/2018-11-07-aktualisierung-dns-2018-data.pdf?download=1
- Staatssekretärausschuss für nachhaltige Entwicklung. 24.04.2017. Nachhaltigkeit konkret im Verwaltungshandeln umsetzen – Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit. https://www.bundesregierung.de/resource/blob/975274/426424/ce303cc4bf64c43e7775dc20f031fb2b/2015-03-30-massnahmenprogramm-nachhaltigkeit-data.pdf?download=1
- Umweltbundeamt (Hrsg.). 2020. Konsum und Umwelt: Zentrale Handlungsfelder. https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/konsum-umwelt-zentrale-handlungsfelder#umweltrelevanz-und-prioritare-bedarfsfelder
- UniBW/KOINNO. 2016. Innovative öffentliche Beschaffung – Hochrechnung des öffentlichen Beschaffungsvolumens auf Basis von Haushaltsdaten und öffentlicher Statistiken.
- WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- Welthungerhilfe. 2019. Factsheet: Hunger – Ausmass, Verbreitung, Ursachen. https://www.welthungerhilfe.de/fileadmin/pictures/publications/de/fact_sheets/topics/factsheet-hunger-welthungerhilfe.pdf
- World Commission on Environment and Development. 1987. Our Common Future. https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf
- WWF Deutschland (Hrsg.). 27.04.2011. Dramatischer Waldverlust bis 2050. https://www.wwf.de/dramatischer-waldverlust-bis-2050/
- Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Hrsg.). o.J. Weltagrarbericht – Hunger im Überfluss. https://www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts/hunger-im-ueberfluss.html

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

NQZ Nationales Qualitätszentrum
für Ernährung in Kita und Schule

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Bundeszentrum
für Ernährung

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist Teil der Initiative IN FORM und angesiedelt im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

Impressum

Herausgeberin
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

vertreten durch den Präsidenten,
Herrn Dr. Hanns-Christoph Eiden

Telefon: 0228/6845-0
Telefax: 0228/6845-3444
E-Mail: info@ble.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 114 110 249

Presserechtlich verantwortlich
Dr. Anke Oepping
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Fachliche Beratung und Redaktion
Dr. Kerstin Clausen, Referat 621/NQZ, BLE;
Prof. Dr. Christopher Zeiss, Hochschule für Polizei
und öffentliche Verwaltung NRW, Bielefeld

Didaktische Aufbereitung
CLC – Corporate Learning & Change GmbH

Gestaltung
freygestaltet, Judy Frey, Schornsheim

Text
Sonja Martínez, Kompetenzstelle für nachhaltige
Beschaffung im Beschaffungsamt des BMI, Bonn

Bildnachweis
Titel: ©KatarzynaBialasiewicz/istockphoto.com

2. Aktualisierte Auflage
© BLE 2021