

Rechtfertigung von bestimmten Produktvorgaben in öffentlichen Ausschreibungen zur Erreichung klar definierter Ziele

Gesetzliche Erläuterung *(teilweise KI-generiert)*

Art. 42 Abs. 4 RL 2024/EU über die öffentliche Auftragsvergabe fordert, dass bestimmte Produktvorgaben, die über reine Leistungs- und Funktionsanforderungen hinausgehen, einer Rechtfertigung bedürfen.

Erläuterung:

- **Art. 42 Abs. 4 RL 2024/EU:**

Dieser Artikel ist Teil der neuen EU-Vergaberichtlinie, die 2024 in Kraft getreten ist (oder in Kraft treten wird, je nach Umsetzungsstand). Er regelt die Anforderungen an die Leistungsbeschreibung bei öffentlichen Aufträgen.

- **Produktvorgaben:**

Damit sind konkrete Vorgaben zu Materialien, Bauweisen oder anderen technischen Details eines Produkts gemeint, die über die eigentliche Funktion oder Leistungsfähigkeit des Produkts hinausgehen.

- **Rechtfertigung:**

Wenn ein öffentlicher Auftraggeber solche Produktvorgaben macht, muss er diese gegenüber den Bietern und ggf. vor Vergabekammern oder Gerichten begründen können. Diese Begründung muss nachweisen, dass die Vorgaben erforderlich und angemessen sind, um die verfolgten Ziele (z. B. Sicherheit, Nachhaltigkeit, Qualität) zu erreichen.

Hintergrund:

Die [EU-Vergaberichtlinien](#) sollen sicherstellen, dass öffentliche Aufträge transparent, diskriminierungsfrei und wirtschaftlich vergeben werden. Dabei wird ein Gleichgewicht angestrebt zwischen der Freiheit der öffentlichen Auftraggeber, ihre Bedarfe zu definieren, und dem Schutz der Wettbewerbsinteressen der Unternehmen. Die Anforderung der [Rechtfertigung von Produktvorgaben](#) dient dazu, unnötige Beschränkungen des Wettbewerbs zu vermeiden und sicherzustellen, dass öffentliche Aufträge offen für Innovationen und neue Technologien sind.

Beispiel:

Stellen Sie sich vor, eine Gemeinde schreibt die Lieferung von Schulmöbeln aus. Wenn sie nicht nur die geforderte Funktionalität (z.B. ergonomische Sitze, robuste Materialien) festlegt, sondern auch eine bestimmte Holzart vorschreibt, muss sie dies rechtfertigen. Die Rechtfertigung könnte beispielsweise sein, dass nur dieses Holz die benötigte Haltbarkeit und Umweltverträglichkeit aufweist oder dass es eine regionale Besonderheit ist, die gefördert werden soll.



Begründung für die Vorgabe einer bestimmten oder gleichwertigen Kochmethode zur Erreichung von Zielen des öffentlichen Interesses und der Qualitätssicherung:

von Oliver Blum, Institut für Gastro-Konzepte, 31. Juli 2025

Werden in einer öffentlichen Ausschreibung einzelne Elemente der Umsetzung näher bestimmt, so ist gemäß Art. 42 Abs. 4 RL 2024/EU eine entsprechende Begründung anzugeben.

Begründung 1: Grundsätzliches öffentliches Interesse

Die Gemeinschaftsverpflegung sorgt seit Jahrzehnten für Schlagzeilen. Insbesondere die Speisenqualitäten werden regelmäßig kritisiert. Knappe Budgets bringen die Wirtschaftlichkeit der Bieter ins Wanken. Die Rufe nach einem bezahlbaren Preis-/Leistungsverhältnis bei mehr Nachhaltigkeit und mehr gesundheitsförderlichen Speisen werden lauter. Fachpersonalmangel und explodierende Kosten sind mit den klassischen Kochmethoden, wie sie in der dualen Kochausbildung gelehrt werden nicht lösbar. Fertigprodukte und Tiefkühlessen widersprechen dem öffentlichen Interesse an geringerem Energieverbrauch und mehr Frische.

Begründung 2: Lebensmittelverschwendung

Seit Jahrzehnten werden in der Gemeinschaftsverpflegung tausende Tonnen Nahrungsmittel verschwendet. Dies ist nicht mit den planetaren Forderungen an einen sorgsamen Umgang mit den Ressourcen unserer Erde vereinbar. Bisherige Methoden und Verhaltensweisen haben das Problem nicht lösen können, weil sie nicht den gesamten Wertschöpfungsprozess abbilden und für jede identifizierte SOLL-Bruchstelle keine zielkonfliktfreie Lösung bieten.

Die Kreativität bei der Rezeptentwicklung hat enormen Einfluss auf die Anzahl der am Lager befindlichen Rohstoffe. Hochpreisige Gewürze, die beispielsweise für eine Aktion beschafft und nur zur Hälfte aufgebraucht werden, verlieren durch die darauffolgende Lagerung an Würzkraft, was bei einem späteren Gebrauch zu einer höheren Dosierung oder gar zur Vernichtung führt. Das schlägt sich negativ auf die ursprüngliche Kalkulation nieder und erhöht den administrativen Aufwand bei Inventur, Hygienekontrollen, Reinigung von Gefäßen und Regalen, Controlling und Buchhaltung.

Begründung 3: Fachkräftemangel

In Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung herrscht ein Fachkräftemangel hinsichtlich des Know-Hows von Kochmethoden am Herd. Für Kochmethoden, deren einzige Weiterentwicklung hochverarbeitetes Fertigessen ist, werden entsprechende Fachleute benötigt, die die komplizierten digitalen Kochgeräte bedienen können, um darin Essen zu regenerieren.

In Bezug auf das frische Kochen am Herd mit regionalen und saisonalen Zutaten existiert kein Fachkräftemangel, wenn moderne Kochmethoden und digitale Werkzeuge zum Einsatz kommen. Schnelles Onboarding für lebensmittellaffine Anlernkräfte, faire Dienstpläne und eine hohe Work-Life-Balance erhöhen die Stundenproduktivität bei deutlich weniger Belastung für den Einzelnen.

Viele vom Arbeitsmarkt benachteiligte Menschen ohne Fachausbildung erhalten dank moderner Kochmethoden und Digitalisierung die Möglichkeit, eine sinnstiftende und lebenserfüllende Aufgabe zu bekommen und die oftmals fehlende Anerkennung zu erhalten.

Begründung 4: Kostensteigerungen

Explodierende Kosten werden landläufig mit höheren Verkaufspreisen ausgeglichen, was in vielen Fällen nur anteilig gelingt. Zielführender ist es daher, den Mengenverbrauch zu reduzieren. Lebensmittelverschwendung, mehrfache thermische Erhitzungen und uneffiziente Arbeitsabläufe bieten ausreichend Ansatzpunkte, um Kostensteigerungen zu kompensieren oder je nach Kochmethode sogar für höhere Erträge bei gleicher Preisstruktur zu generieren.

Begründung 5: Konstante Speisenqualität

Jedes kreativ entwickelte Rezept bringt eine bestimmte Qualität hervor. Wenn ein Rezept eingehalten wird, ist diese Qualität konstant. Kreativität am Herd, die nicht dem definierten Rezept entspricht, zieht schwankende Qualitäten nach sich und beeinflusst die dem Rezept zugrundeliegende Kalkulation. Daher gilt:

1. Kreativität bei der Rezeptentwicklung und nicht beim Nachkochen am Herd
2. Wiegen anstatt Abschmecken

Begründung 6: Nährstoffgehalt

Viele wertvolle Nährstoffe werden durch Zeit, Licht, Temperatur und Sauerstoff zerstört. Dieser Logik folgend sind Kochmethoden mit mehrfachen thermischen Erhitzungen und Abkühlungen sowie Warmhaltungen nicht geeignet, möglichst viele Nährstoffe auf die Teller zu bringen. Lange Transportwege, eine hohe Logistik- und Lagerintensität im Laufe der gesamten Wertschöpfungskette sind daher zu vermeiden. Regionale und saisonale Zutaten, die frisch verarbeitet und zubereitet werden liefern den maximalen Nährstoffgehalt.

Begründung 7: Speisenakzeptanz

Mit steigender Produktionsmenge entstehen betriebliche Synergieeffekte, die wiederum zu verschiedenen Kostensenkungen beitragen. Es ist daher unabdingbar, dass die gut geplante Produktionskapazität gut ausgelastet ist.

Um dies sicherzustellen, ist die Akzeptanz der Speisen bzw. des Speisenplans von enormer Wichtigkeit. Das sind einerseits die direkt wahrnehmbare Speisenqualität hinsichtlich Optik, Geruch, Temperatur, Geschmack und Konsistenz und andererseits die äußeren Kriterien wie Atmosphäre, Licht, Raum, Geruch, Geräusch, Erreichbarkeit, Bestellabwicklung, Wartezeit, Öffnungszeit und Freundlichkeit. Neuerdings kommen soziokulturelle Faktoren wie Nährstoffgehalt, Gesundheitsförderlichkeit, Nachhaltigkeit und personalisierte Ernährung dazu.

Das Kochsystem muss auf den größten gemeinsamen Nenner für den Bedarf jedes einzelnen Gastes und jedem einzelnen Faktor einzahlen. Und es muss hoch flexibel sein, um sich an künftige bislang nicht identifizierte Kriterien mit wenig zeitlichem und monetären Aufwand anpassen zu lassen.

Begründung 8: Regionale und saisonale Rohstoffe

Regional ist das neue Bio - so oder ähnlich titeln seit einigen Jahren die neuesten Erkenntnisse aus der Ernährungsforschung. Viele verantwortungsvoll produzierte hochwertige Lebensmittel ohne Bio-Zertifizierung stehen ihren zertifizierten Pendanten kaum nach. Im gesamten Wertschöpfungskreislauf können sie zusätzlich mit geringem logistischen und lagertechnischen Aufwand punkten und damit Nachhaltigkeitspunkte einsammeln.

Saisonale Rohstoffe sofort frisch zu verarbeiten, minimiert die Transport- und Lagerkosten. Vom Acker auf den Teller ist nachhaltig und bietet nährstoffreiche Speisen. Die Nähe zum Produzenten und dessen Einbindung in die aufklärende Kommunikation ermöglicht die wichtige Sensibilisierung zur Herkunft unserer Nahrung, um ein Bewusstsein für die überfällige Ernährungswende zu schaffen.

Begründung 9: Ressourcenschonung

Zu betrachten ist der gesamte Wertschöpfungskreislauf unserer Nahrungserzeugung. Beim Kochen rücken die Verbräuche von Land, Wasser, Energie, Sauerstoff und Arbeit in den Fokus. Diese Verbräuche sind sowohl in ihren absoluten Werten als auch in ihren relativen Werten zur optimalen Bioverwertbarkeit der Speisen zu betrachten.

Kochmethoden mit langen Garzeiten wie beispielsweise klassische Reduktionsverfahren oder Convenience- bzw. Mischküchen mit mehrfachen thermischen Erhitzungen und hohen Wasserverbräuchen sind durch nachhaltige Kochmethoden zu ersetzen, die unsere planetaren Ressourcen schonen.

Begründung 10: Investitionen und Folgekosten

Bereits beim Bau einer Gemeinschaftsküche ist darauf zu achten, dass Maschinen und Geräte nicht nur kapazitätsmäßig ausgelastet sind sondern auch hinsichtlich ihrer Leistungsfähigkeit. Erfahrungsgemäß werden die Möglichkeiten technisch anspruchsvoller digitaler Geräte nur zu einem Bruchteil genutzt. Viele Geräte sind entwickelt worden, um hochverarbeitete Fertigspeisen zu regenerieren. Ihre eigentlichen für den Kochprozess erforderlichen Funktionen wie beispielsweise Hitze und Wasserdampf können von weniger störanfälligen elektrisch-mechanischen Geräten deutlich kostengünstiger hinsichtlich Investition und Folgekosten ausgeführt werden.

Dazu kommt der Flächenverbrauch, als ein entscheidender Kostenfaktor beim Bau einer Küche. Je kürzer die Garzeiten sind, umso schneller können einzelne Geräte wieder befüllt werden. Bei gleicher Kapazität sind damit weniger Geräte und weniger Grundfläche erforderlich. Oder die Kapazität steigt bei bestehender Fläche und Geräteanzahl.

Dies hat direkte Auswirkungen auf den Verbrauch von Arbeitszeit, weil die Lauf- und vor allem die häufig anzutreffenden Leerwege für die Beschäftigten kürzer sind bzw. entfallen.