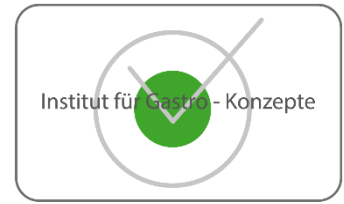


Institut für Gastro-Konzepte

Geschäftsleitung

Institut für Gastro-Konzepte, Hölzlinstraße 7, 72379 Hechingen



Veröffentlichte Handreichung zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses für

Hechingen, 19. Juni 2025

Verpflegungsleistungen

im Rahmen der Allgemeinen Vertragsbestimmungen eines Dienstleistungsauftrags

Vorwort zur Nutzung der Handreichung

Im Zuge der in der Bundesrepublik Deutschland von Regierungsseite ausgerufenen Ernährungswende wird insbesondere die **Vorbildfunktion der öffentlichen Auftraggeber** bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen hervorgehoben. In Kombination mit den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) sollen künftig neben der **Wirtschaftlichkeit** auch die **Gesundheit** und die **Nachhaltigkeit** in den Ausschreibungen Berücksichtigung finden. Ziel muss es sein, höchste Speisenqualitäten mit maximalem Nährstoffgehalt und einer hohen Nachhaltigkeit bei bester Wirtschaftlichkeit zu erreichen.

In der Vergangenheit haben Fachkräftemangel und Kostensteigerungen dazu geführt, dass mit einem hohen Grad an Convenience-Produkten gekocht wurde, was den neuen Zielsetzungen bezüglich Nährwerte und CO²-Ausstoß widerspricht.

Diese Handreichung beschreibt moderne Kochmethoden, bei denen traditionelle Kurz-Garverfahren die bislang vorhandenen Zielkonflikte zwischen Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Gesundheit eliminiert werden. In Verbindung mit der ebenfalls von politischer Seite propagierte **Digitalisierung** nachhaltiger und wirtschaftlicher sowie detailgenauer Rezepturen sind auch vom Arbeitsmarkt benachteiligte Anlernkräfte in der Lage, das Fehlen von Küchenfachkräften auszugleichen.

Der komplexe Vorgang des Kochens und aller damit zusammenhängenden Faktoren erfordert durch die neuen Vorgaben ein Höchstmaß an Verständnis dieser sehr komplexen Wertschöpfungskette.

Der Autor empfiehlt daher ausdrücklich, die Ausschreibungstexte auf den jeweiligen Betrieb und/oder die gewünschte Verpflegungssituation anzupassen, um die betriebliche Umsetzung der gut gemeinten Vorgaben - insbesondere der Wirtschaftlichkeit - sicherzustellen.

Ausschreibende Stellen dürfen die Texte dieser Handreichung in ihren Ausschreibungen unentgeltlich ohne Quellenhinweis verwenden, wenn deren Verwendung beim Rechteinhaber (Institut für Gastro-Konzepte) per E-Mail an ob@institut-gastro.de angezeigt wird.

1. Küchentyp | Kochmethode

Frisch-Kochküche „cook&serve“ oder gleichwertig

2. Verwendung vorgefertigte Produkte

Der Einkaufswert für Convenience-Produkte > Stufe II darf anteilig zum Gesamteinkaufswert „Food“ 10% nicht übersteigen.

3. Gesamt-Energieverbrauch

Thermische Mehrfach-Erheizungen eingesetzter Rohstoffe und/oder Vorprodukte bzw. Zutaten sind auf ein Mindestmaß zu reduzieren.

Das gilt nicht für die Produktbereiche Nudeln, Spätzle, Kartoffeln und Reis, wenn deren Ersterhitzung in der Betriebsstätte stattgefunden hat (sogenannte selbst hergestellte Convenience-Produkte).

4. Natürlichkeit des Geschmacks

Die Speisen sollen möglichst aus naturnahen Rohstoffen bestehen. Daher sind die Rezepte so auszulegen, dass Zusatzstoffe (auch Deklarationsfreie), Aromen, modifizierte Stärken, künstlich hergestellte Vitamine, Nährstoffe und Süßstoffe, Alkohol, Fertigpulver u.ä. keine Verwendung finden.

Sie sind ausnahmsweise zulässig, wenn es keine oder nur eine deutlich wirtschaftlich schlechtere alternative Möglichkeit gibt. Im Zweifel wird ein solches Produkt nicht angeboten.

5. Sicherstellung der Nachhaltigkeit

Wasserhaltige Zutaten und Rohstoffe sollen möglichst kurze Transportwege durchlaufen haben. Der Anteil an Mehrwegverpackungen ist nach dem jeweiligen Stand der Technik ständig zu erhöhen.

6. Erhalt der Nährstoffe

Lagerdauer, Kochmethode, Garzeiten, Transport, Warmhaltung und alle sonstigen Vorgänge, bei denen Vitamine und Nährstoffe vermindert werden, sind so zu organisieren, dass diese Verminderung so gering wie möglich ausfällt.

Die alters- und tätigkeitsgerechte Nährstoffversorgung folgt den jeweils aktuellen Empfehlungen der DGE.

7. Pflanzenbasierte Ernährung

Menüs sind vegetarisch und vegan zu gestalten. Fleisch und/oder Fisch sind als getrennte Komponenten gegen Zuzahlung anzubieten. Bei Fleisch ist die Haltungsform 3 oder höher sicherzustellen. Fisch ist aus ökologisch nachhaltiger Fischerei zu beziehen und darf im Fortbestand nicht gefährdet sein (Offenlegung von Fischart und wissenschaftlicher Name, Fanggebiet und Fangzone sowie Fangmethode).

8. Minimierung von Food-Waste

Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Komponenten der Menüs auch einzeln entweder grammgenau oder mindestens in zwei verschiedenen Gewichtsgrößen digital vorbestellbar mit den authentischen Speisenfotos mehrsprachig anzubieten. Die Vermischung von mehreren sichtbaren Rohstoffen ist im Bereich der Kita- und Schulverpflegung zu vermeiden, um die Zahl der Essensverweigerer zu minimieren. Die Geräteausstattung muss dem Food-Konzept folgen.