

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie  D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 2/2020

Report
Sterne-Regen
für Betriebs-
gastronomen



© Eigens - stock.adobe.com

Ein rotes Tuch

Viele Caterer kämpfen mit den Ausschreibungen der Kommunen: zu unklar, wenig praxisnah und selten fachlich. Dies zeigt eine Studie der Verbraucherzentrale NRW. Dabei wären klare Formulierungen wie zum Thema „Abfallvermeidung“ wichtig.

Kommunen und freie Schulträger können Lebensmittelabfälle vermeiden, wenn sie die Ziele und Kriterien für eine wirksame Abfallvermeidung in Ausschreibungen aufnehmen. Doch warum wird dies bisher so wenig genutzt? Welche Probleme und Ansätze gibt es bei Ausschreibungen zur Schulverpflegung? Im Rahmen des Forschungsprojektes „Refowas“ hat die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen bundesweit 201 Schulträger und 78 Verpflegungsanbieter zu Herausforderungen im Vergabeprozess und zur Abfallvermeidung befragt. Im Folgenden die wichtigsten Ergebnisse im Überblick.

● **Status quo Schulträger.** 40 Prozent der Schulträger geben an, dass ihnen ein fachlicher Hintergrund zu Ernährung und Schülerverpflegung

fehlt. 71 Prozent der Beschaffenden haben eine Ausbildung im Verwaltungs-, aber nur 5 Prozent im Ernährungsbereich, so die Ergebnisse. Häufig fehlt es daher an Wissen und Kompetenz rund um die Themenfelder „Verpflegung von Kindern und Jugendlichen“ sowie „Lebensmittel und

Fachlicher Hintergrund zu Ernährung fehlt.

Ernährung“, was wiederum zu Problemen mit dem Leistungsverzeichnis führt. Zum Beispiel sehen 40 Prozent der Befragten die Kriterien für Qualität, wie etwa von Bio- und regionalen Lebensmitteln, als Herausforderung. Ein Großteil der Beschaffenden (80 %) beschäftigt sich maximal ein Vier-

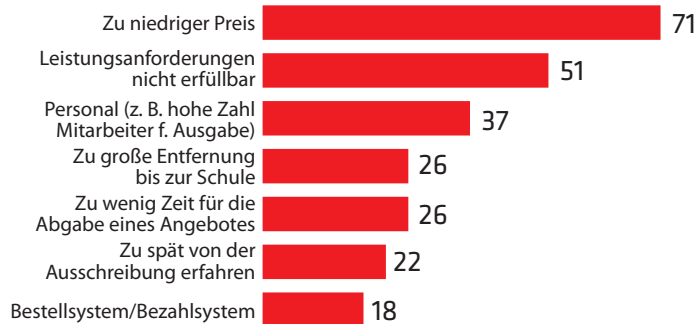
tel der Arbeitszeit mit Schüleressen. Und fast 80 Prozent der befragten Träger gaben an, dass auf Ausschreibungen nur wenige Angebote eingegangen seien. Die Kontrolle der Vertragsanforderungen ist eine Aufgabe der Schulträger und erfolgt häufig über den Check der Speisenpläne, Befragungen und Beschwerdemanagement. Um die Einhaltung der Warmhaltezeiten und die Qualität der Speisen wirksam zu kontrollieren, müssen Besuche und Stichproben in Küchen, Produktion, Anlieferung und Wareneingang durchgeführt werden. Bei vielen Trägern gibt es für die Kontrollen sowohl wenig Kapazitäten als auch wenig fachkundiges Personal.

● **Status quo Schulcaterer.** Verpflegungsanbieter bemängeln eine zu „geringe fachliche Fundierung“ (64

Besser kein Angebot abgeben?

Gründe, warum Caterer kein Angebot abgeben

%



n = 78, Mehrfachantworten

Quelle: VZ NRW

%) und „nicht praxisgerechte Anforderungen“ (63 %) in den Ausschreibungen. In der Folge haben Caterer Probleme, ein passendes Angebot zu formulieren. Die Anbieter kritisieren darüber hinaus, der Vergabeprozess und die Unterlagen seien unübersichtlich sowie meist wenig verständlich und es gebe oft nur kurze Angebotsfristen. Immer wieder wurde der hohe Aufwand bemängelt, beispielsweise, dass sehr lange Tabellen und Anlagen ausgefüllt werden müssten. Dies lasse keinen Raum für kreatives Handeln und neue Ideen. Das niedrige Preisniveau ist das Hauptproblem für die Anbieter und auch ein wesentlicher Grund, dafür kein Angebot abzugeben (71 %). Personalkosten etwa für die Essensausgabe (37 %), große Entfernungen und damit hohe Kosten für den Transport (26 %) und das Bereitstellen von Bestell- oder Bezahl-

system (18 %) können ebenfalls dazu führen, dass Caterer von einem Angebot absehen. Insbesondere für kleine und mittlere Anbieter ist es bei steigenden Kosten (Lebensmittel, dynamischer Mindestlohn, Logistik) schwierig, auf dem derzeitigen Preis-

DGE-Vorgaben für Portionen zu hoch.

niveau wirtschaftlich zu arbeiten. In ländlichen Regionen verschärfen lange Lieferwege und oft kleinere Schulen die Situation zusätzlich. Teilweise fehlt es in einigen Regionen bereits an Anbietern, dies bestätigen 64 Prozent der befragten Träger.

• **Status quo Ausschreibungen.** Für die Vermeidung von Speiseabfällen gibt es in Ausschreibungen vielversprechende Ansätze: So können im Leistungsverzeichnis zum Beispiel Vorgaben zu Abfallmessungen, definierten Portionsgrößen und Portionierungshilfen sowie zu Abfallquoten gemacht werden. Vor dem Hintergrund der Kostensituation sollten diese Maßnahmen mit Bedacht gewählt und der fachliche Austausch mit Anbietern im Vorfeld der Vergabe gesucht werden. In der Befragung gaben zwei Drittel der Caterer an, dass sie bereits Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle umsetzen. Fast 70 Prozent der befragten Caterer sagen, dass sie die Lebensmittelabfälle schon messen. Diese Quote widerspricht den

Praxiserfahrungen. Vermutlich setzen viele Caterer die Abfallerfassung durch ihren Entsorger mit Abfallmessungen und Ursachenanalysen gleich. Bei den „Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle“ ist die relativ hohe Zustimmung nachvollziehbar, da diese oft zum Alltagsgeschäft gehören. 18 Prozent der Caterer betreiben ein Food-Waste-Managementsystem, wobei es sich hier vor allem um die größeren Verpflegungsanbieter handelt. Interessant ist die Akzeptanz für Maßnahmen zur Abfallvermeidung: Bei Caterern ist sie durchgängig höher als bei den Schulträgern; besonders deutlich wird der Unterschied bei der jährlichen Abfallmessung. Mehr als die Hälfte der Caterer (56 %) ist bereit, Messungen im Angebot anzubieten. Dagegen können sich nur 19 Prozent der Träger vorstellen, dies in die Leistungsbeschreibung aufzunehmen. Probleme bereiten Caterern immer wieder die DGE-Orientierungsmengen zur Lebensmittelauswahl, die hohe Abfallmengen verursachen, wenn sie als strenge Vorgabe verstanden werden.

• **Handlungsbedarf.** Bei Trägern ist das Thema Abfallvermeidung offenbar noch nicht angekommen, obwohl sie mit einer abfallarmen Verpflegung kommunale Ziele des Klimaschutzes und der Abfallreduzierung umsetzen könnten und auch im Kontext der Schulbildung ein abfallarmes Mittagessen als Vorbild einer nachhaltigen Entwicklung dienen könnte. Verbindliche Vorgaben für eine abfallarme, nachhaltige Mittagsverpflegung sollten durch Stadt- und Gemeinderäte beschlossen werden. Insgesamt stehen die Caterer der Abfallvermeidung deutlich offener und positiver gegenüber, denn bei konsequenter Umsetzung können mit überschaubarem Aufwand teils erhebliche Einsparungen erreicht werden.

Vielen Trägern fehlen Fachkompetenzen für die Schulverpflegung. Diese Situation wird weiter verschärft, da oft Zeitdruck und wenig personelle Kontinuität in den komplexen Beschaffungsprozessen vorherrschen. In der Folge leidet die Qualität der Ausschreibungen. Dies führt immer häufiger dazu, dass nur wenige oder nicht

Das Projekt

Das Forschungsprojekt „Refowas – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen“ hat in Schulmensen, Küchen und bei Caterern Speiseabfälle gemessen und die möglichen Ursachen aufgedeckt. Ein Viertel der zubereiteten Speisen wurde entsorgt. Gemeinsam mit fünf Pilotschulen wurden einfache Maßnahmen zur Abfallvermeidung umgesetzt, dabei konnte ein Drittel der Speiseabfälle reduziert werden. Das Projekt wurde gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung. Die Ergebnisse finden Leser unter: <https://refowas.de> | Rubrik Publikationen

vergabekonforme Angebote bei den Kommunen eingehen. Es gibt insofern einen hohen Bedarf der Träger nach Fortbildungen und Fachberatungen zu Problemen auch jenseits juristischer Fragestellungen, etwa bei der Abfallvermeidung. Ebenso notwendig ist der Erfahrungsaustausch mit anderen Trägern. Zu Ausschreibungen gibt es eine unübersichtliche

Erfahrungsaustausch unter Trägern wichtig.

Fülle an Informationsmaterialien, die vielen Beschaffenden nicht bekannt sind. Um zeitaufwändige Recherchen zu vermeiden, sollten diese Materialien mit Fortbildungsangeboten in einem bundesweiten Internetportal gebündelt und gepflegt werden. Gleichzeitig könnte das Portal als Basis für die Beratung, den Austausch und Dialog für Beschaffende, Schulleitungen, Träger und Caterer sowie Vernetzungsstellen dienen. Professionelle Verpflegungsbeauftragte können als Verbindung zwischen Schulgemeinde, Caterer und Schulträger dienen. In Beraterfunktion können sie Ziele in der Schulgemeinde zur Verpflegung mitentwickeln und die Beschaffenden in den Ämtern bei Ausschreibungen unterstützen. Auf

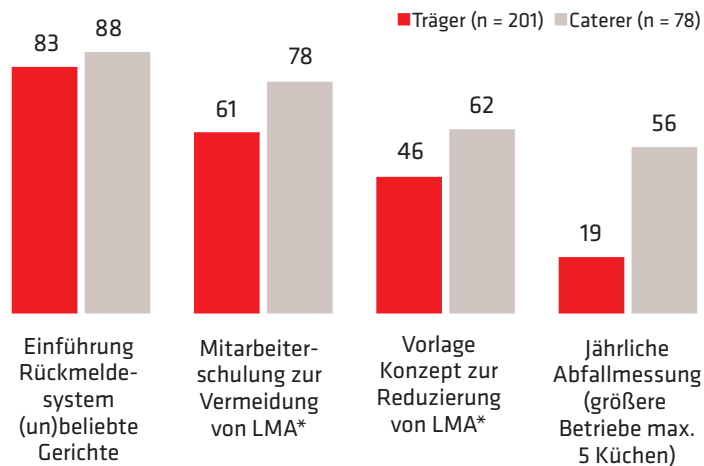
Quartiers- und Kreisebene können sie für mehrere Schulen zuständig sein und schulübergreifende Synergien herstellen, was im Interesse der Schulträger liegen sollte. Finanziell und personell engagieren sich die Kommunen für eine gute Schulverpflegung mit schätzungsweise 1,2 Mrd. Euro pro Jahr (KuPS 2019). Preisgestaltung und qualitative Weiterentwicklung des Schulessens lassen sich jedoch nicht allein auf kommunaler Ebene lösen.

Die aktuelle Diskussion über den Rechtsanspruch auf Ganztagsplätze sollte daher auch die Finanzierung für das Mittagessen aufnehmen. Immerhin müssen dann ab 2025 bis zu einer Million Schüler zusätzlich mit Mittagessen versorgt werden. Eine gemeinsame Initiative von Bund und Ländern für eine gute Schulverpflegung – ähnlich wie beim Digitalpakt – ist daher notwendig.

*Frank Waskow,
Linda Niepagenkemper*

Kriterien zu Lebensmittelabfällen

Welche Kriterien können sich Träger/Caterer vorstellen, in eine Ausschreibung aufzunehmen?



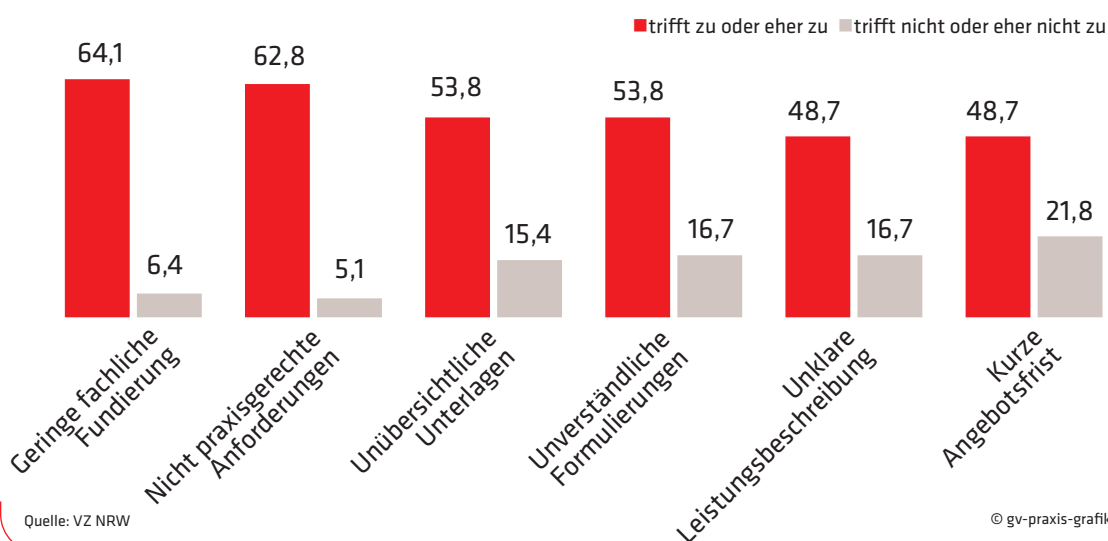
* Lebensmittelabfälle

Quelle: VZ NRW

© gv-praxis-grafik

Top-Herausforderungen bei Ausschreibungen für Caterer

Welche Schwierigkeiten ergeben sich für Caterer bei Ausschreibungen?



Quelle: VZ NRW

© gv-praxis-grafik