

Ergebnisse der bundesweiten Befragung von Schulträgern und Verpflegungsanbietern

Ausschreibungen für Schulverpflegung im Spannungsfeld zwischen Qualität und Preis

Frank Waskow, Linda Niepagenkemper



Stand 11.02.2020

Weiterentwicklung von Schulverpflegung

- Schwierigkeiten mit Ausschreibungen
- Abfallarme bzw. umweltfreundliche Kriterien: Status Quo, Akzeptanz, Zukunft
- Qualitätskriterien
- Unterstützungsbedarf von Trägern
- Handlungsempfehlungen für Akteure und Politik im Feld der Ausschreibungen



Vorgehensweise



Schulträger

- Online-Befragung
01. April bis 30. Juni 2019
- n = 201 Schulträger bundesweit

Verpflegungsanbieter

(die sich auf Ausschreibungen bewerben)

- Online-Befragung
01. März bis 30. Mai 2019
- n = 78 Caterer bundesweit

Startseite

Träger-Befragung: Ausschreibungen für die Schulverpflegung

Stand: 20.03.2019 |    

 drucken

Ausschreibungen für die Mittagsverpflegung von Schulen geben immer wieder Anlass für Diskussionen: Schulträger und Vergabestellen müssen das Vergaberecht einhalten - Verpflegungsanbieter sehen sich mit hohen Anforderungen und meist niedrigen Preisen konfrontiert.

Diese Situation nimmt die Verbraucherzentrale NRW genauer unter die Lupe: Schulträger, Verpflegungsanbieter sowie Vergabeexperten sollen zu Wort kommen. Im Mittelpunkt stehen u.a. abfallarme und umweltfreundlichere Angebote für die Verpflegung von Schülerinnen und Schülern.

Um Probleme und Bedarfe zu ermitteln, sind Ihre Angaben als Schulträger besonders wichtig. Damit können wir auf Basis der Auswertung Unterstützungsangebote, Lösungsansätze sowie Handlungsempfehlungen entwickeln.

Aktuelle Meldungen

06.05.2019

Starkregen und Rückstau: So läuft das Haus nicht voll Wasser

[mehr →](#)

02.05.2019

Direktvertrieb: Zweifelhafte Methoden von Stromanbietern

[mehr →](#)

02.05.2019

Fürs Alter vorsorgen: So stellen wir uns eine private Rente für alle vor

[mehr →](#)

Teil 1 von 4: Allgemeine Daten

1. Zu welcher Trägerart gehören Sie? *

- Öffentlicher Träger
- Privater oder freier Träger

2. Wo sind Sie als Träger tätig?

- Ländlicher Raum (bis 20.000 Einwohner)
- Städtischer Raum (20.000 bis 100.000 Einwohner)
- Großstädtischer Raum (100.000 bis 500.000 Einwohner)
- Großstädte (mehr als 500.000 Einwohner)

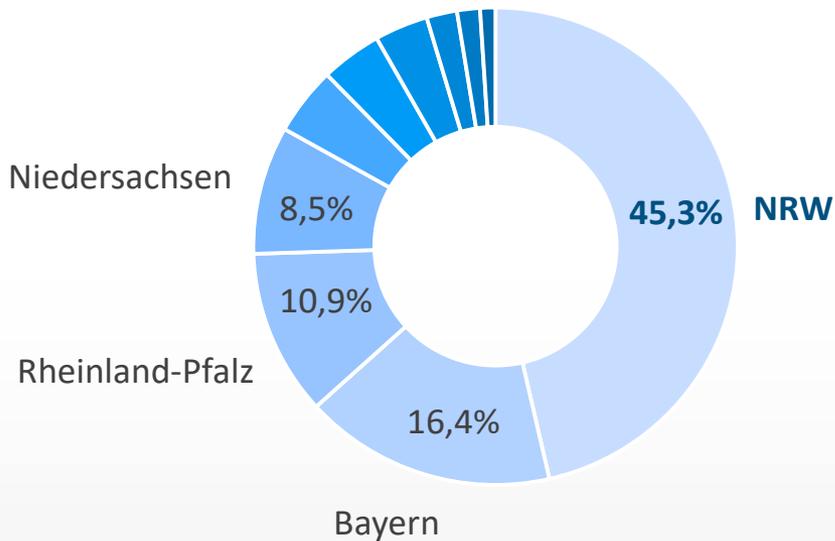
- Je vier Fragebereiche
- Verbreitung über direkte Ansprache & Multiplikatoren

Rahmenbedingungen der Schulträger als ausschreibende Stelle

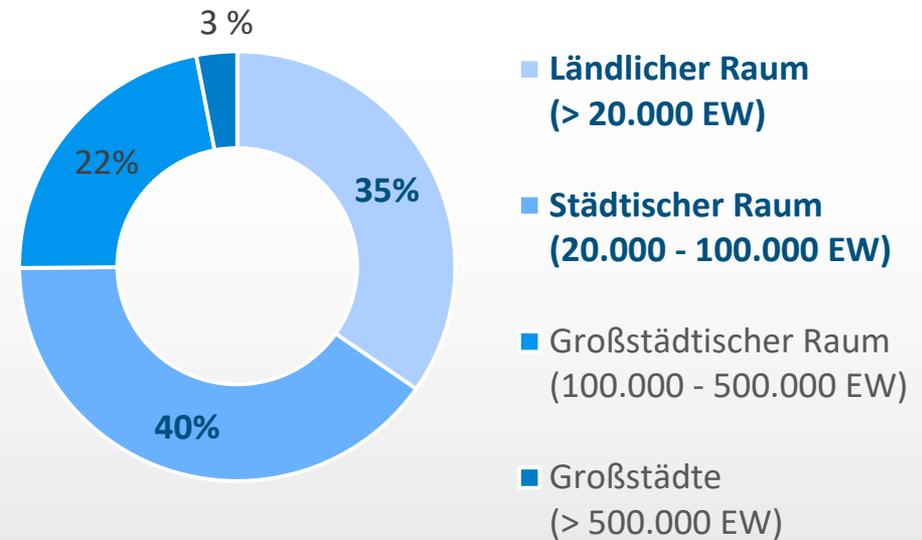


Rahmenbedingungen der Schulträger

In welchem Bundesland sind Sie als Schulträger tätig?



Wo sind Sie als Träger tätig?



Rahmenbedingungen der Schulträger

Berufsausbildung / Studienabschluss der Beteiligten

71 % Verwaltung

8 % unspezifisch

6 % Kaufmännische Ausbildung

5 % Soziales / Pädagogik

5 % Ernährungswissenschaft / Hauswirtschaft

4 % Recht

n = 168



58 % gaben an, Schulungen der VNSt Schulverpflegung zu nutzen

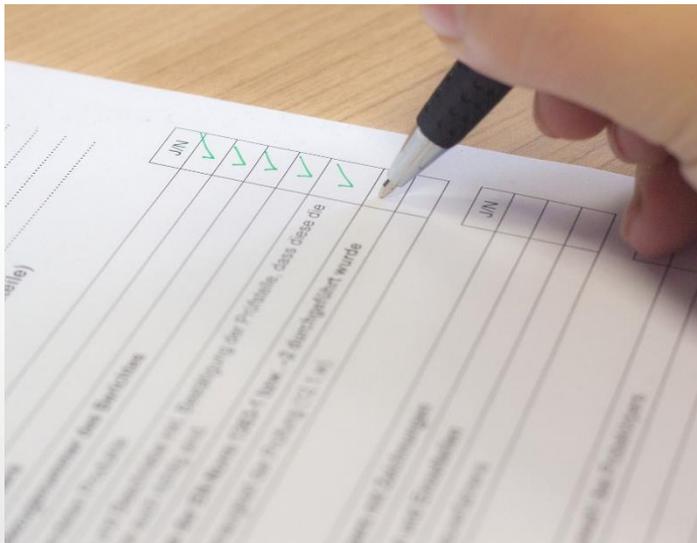
40 % wünschen fachliche Fortbildungen

Rahmenbedingungen der Schulträger

Welche Aufgaben fallen in Ihren Zuständigkeitsbereich?



n = 201, Mehrfachantworten

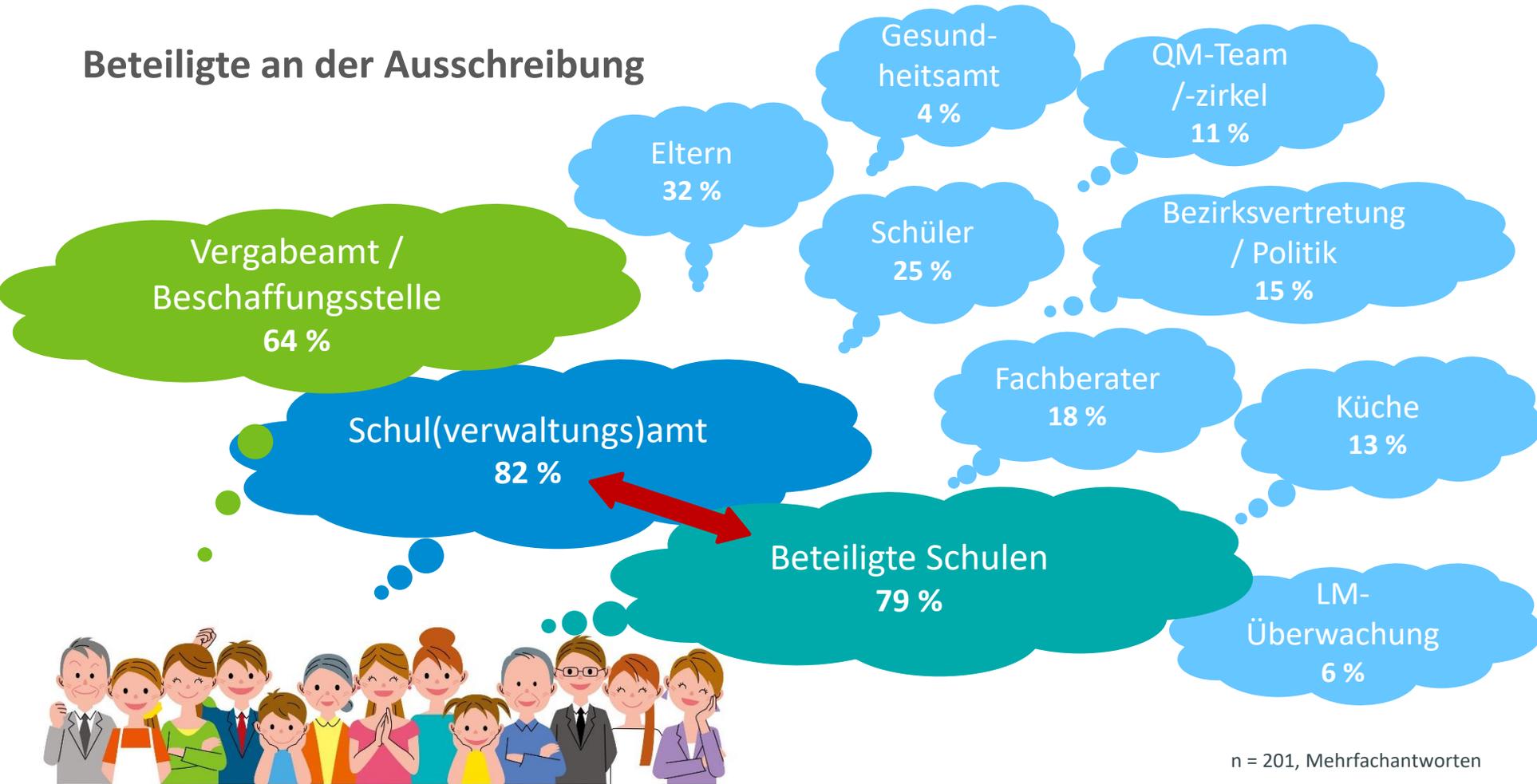


Etwa die Hälfte der Befragten ist außerdem für Folgendes zuständig:

- Verpflegungskonzept entwickeln & nutzen
- Aktuelle Markt- & Angebotspreise ermitteln
- Marktanalyse Verpflegungsanbieter durchführen
- Konformität mit Vergaberecht überprüfen

Ausschreibung: Eine kommunikative Aufgabe

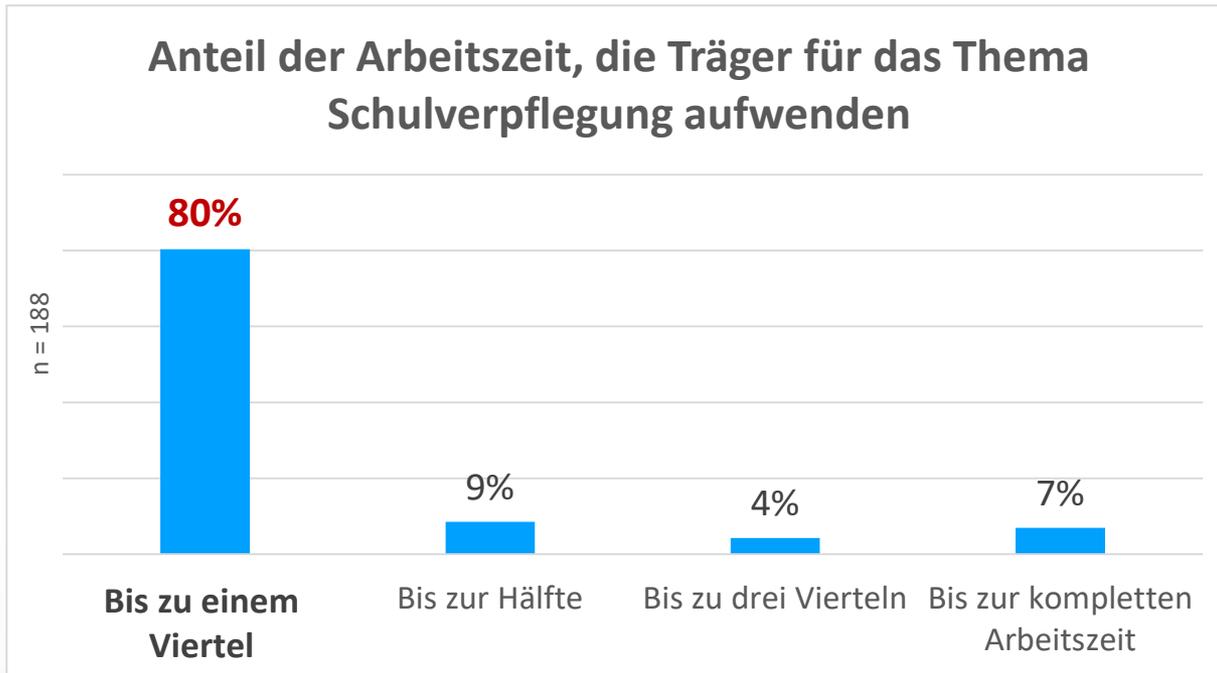
Beteiligte an der Ausschreibung



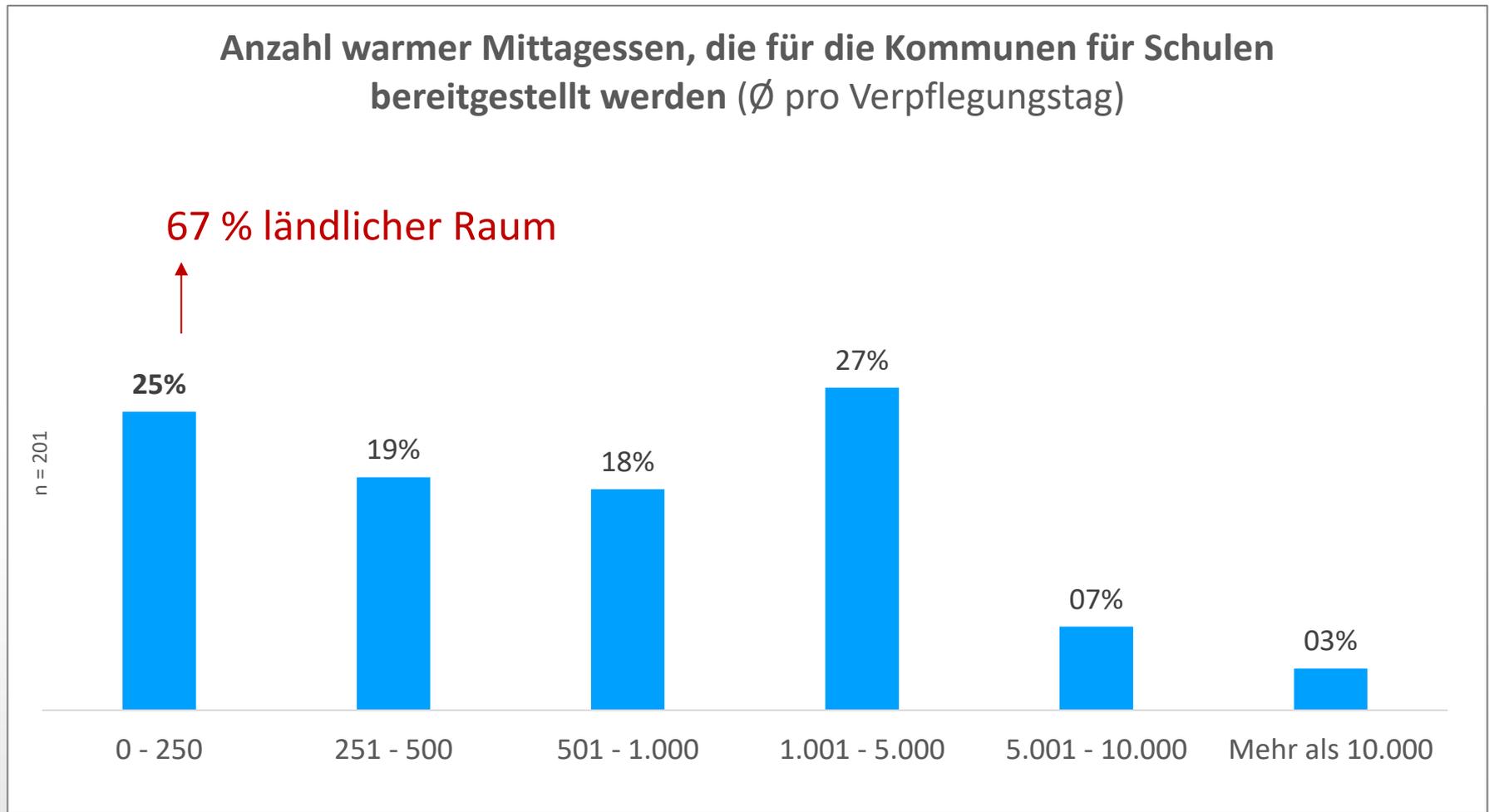
n = 201, Mehrfachantworten

Rahmenbedingungen der Schulträger

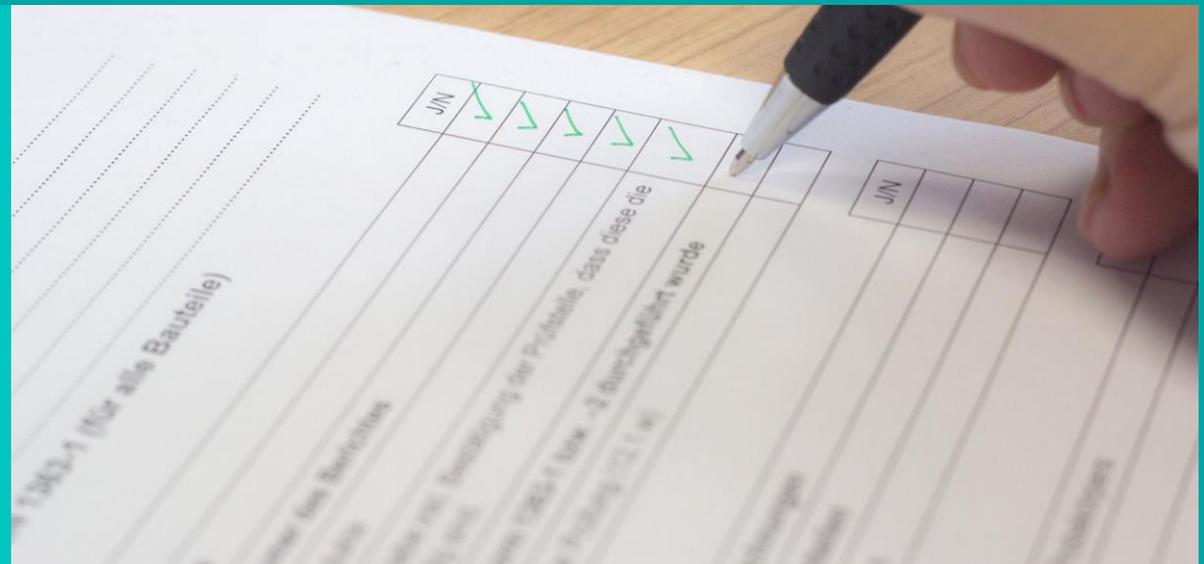
Anteil der Arbeitszeit, die Träger für das Thema Schulverpflegung aufwenden



Rahmenbedingungen der Schulträger



Schwierigkeiten auf Seiten der Schulträger

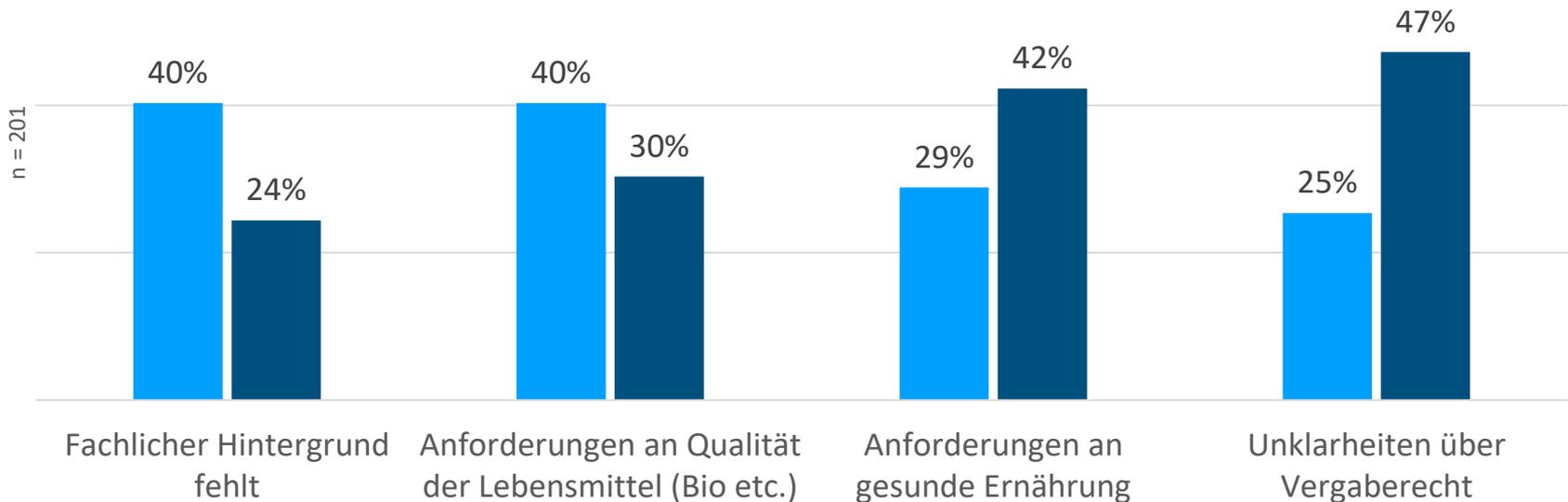


Schwierigkeiten Ausschreibung und Angebot

Träger

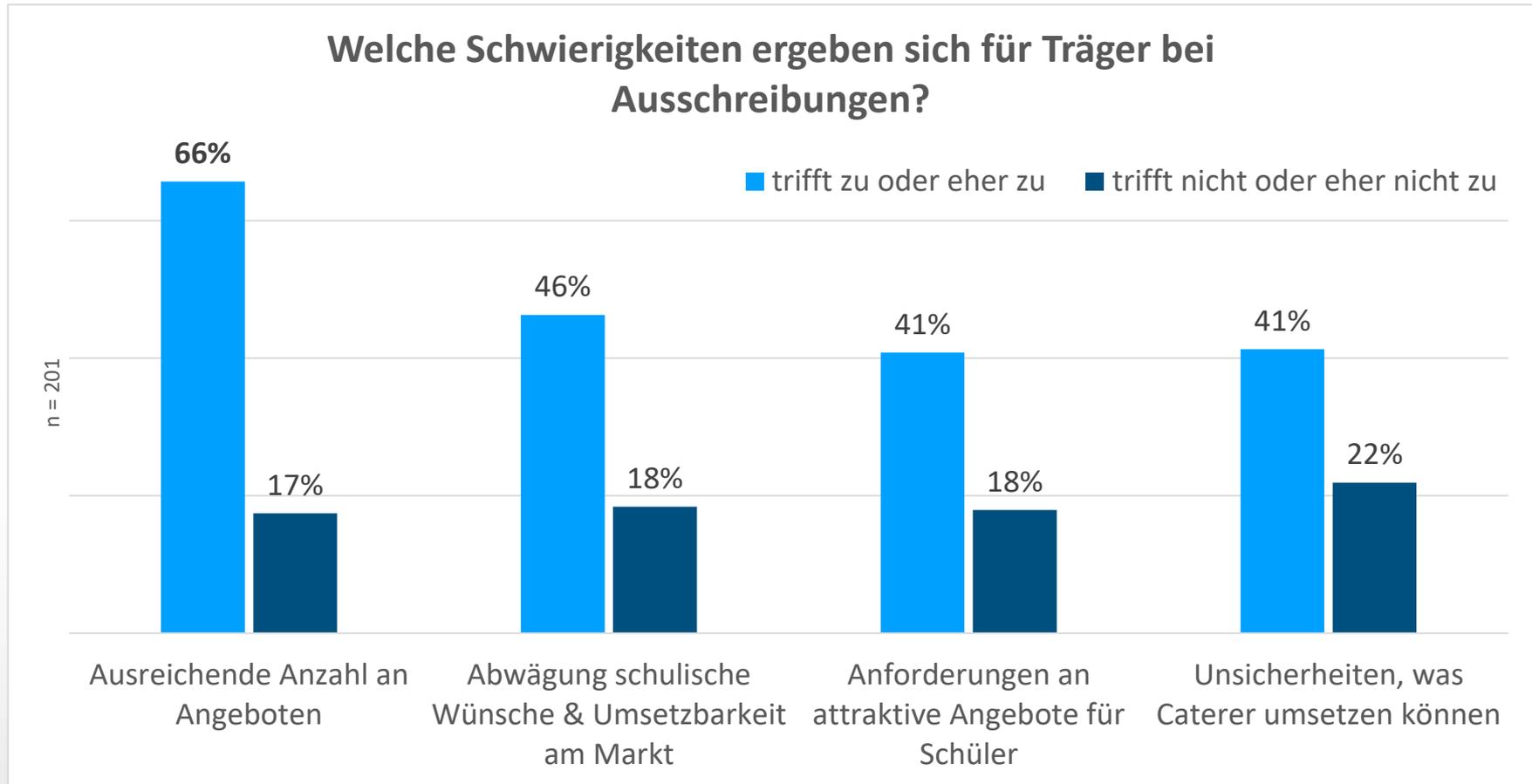
Welche Schwierigkeiten ergeben sich für Träger bei Ausschreibungen?

■ trifft zu oder eher zu ■ trifft nicht oder eher nicht zu



Schwierigkeiten Ausschreibung und Angebot

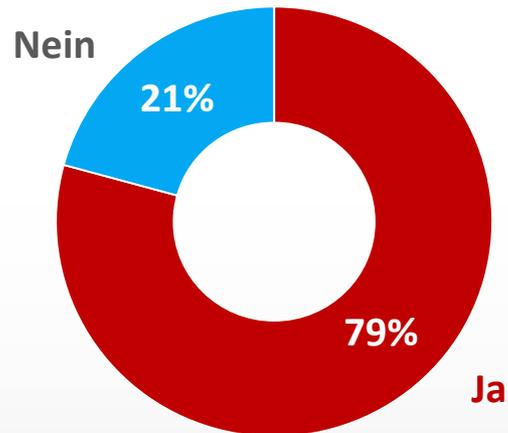
Träger



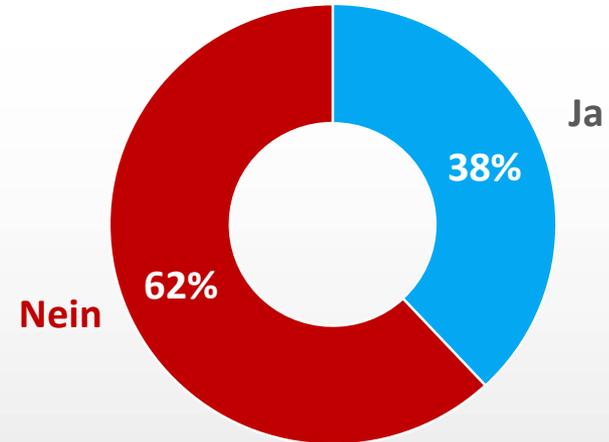
Schwierigkeiten Ausschreibung und Angebot

Träger

Hatten Träger bereits den Fall, nur wenige Angebote auf eine Ausschreibung erhalten haben?



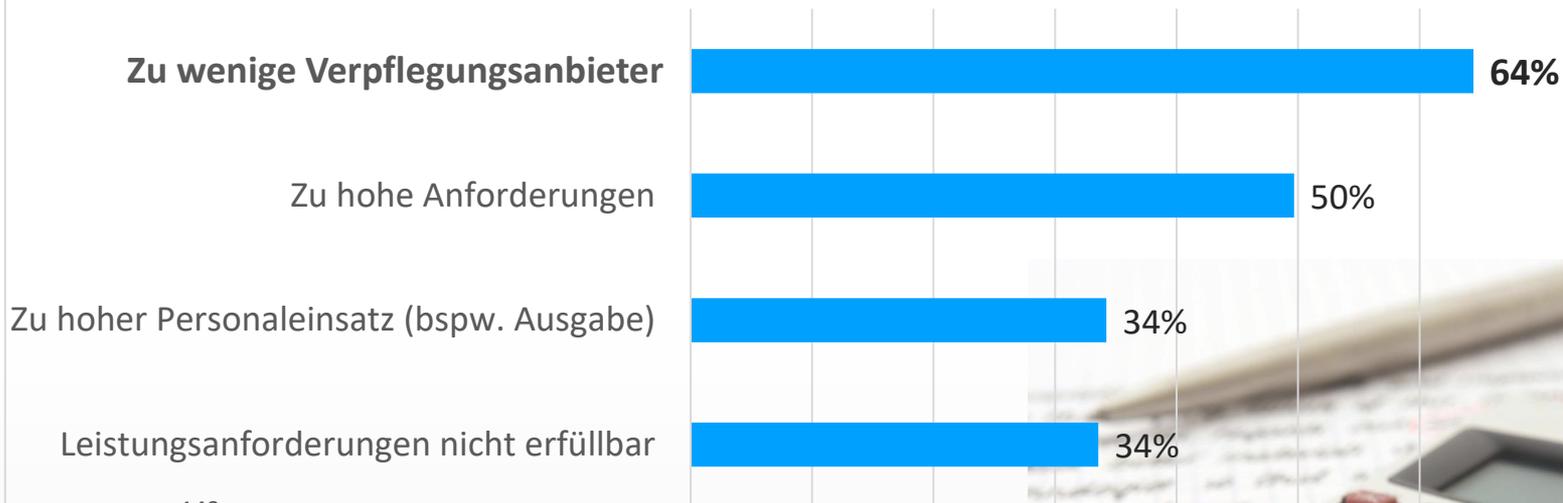
Bekommen Träger Rückmeldungen von Caterern, warum Caterer sich nicht auf Ausschreibung beworben haben?



Schwierigkeiten Ausschreibung & Angebot

Träger

Welche Gründe haben dazu geführt,
dass Träger nur wenige Angebote erhalten haben?



n = 149
Mehrfachantworten

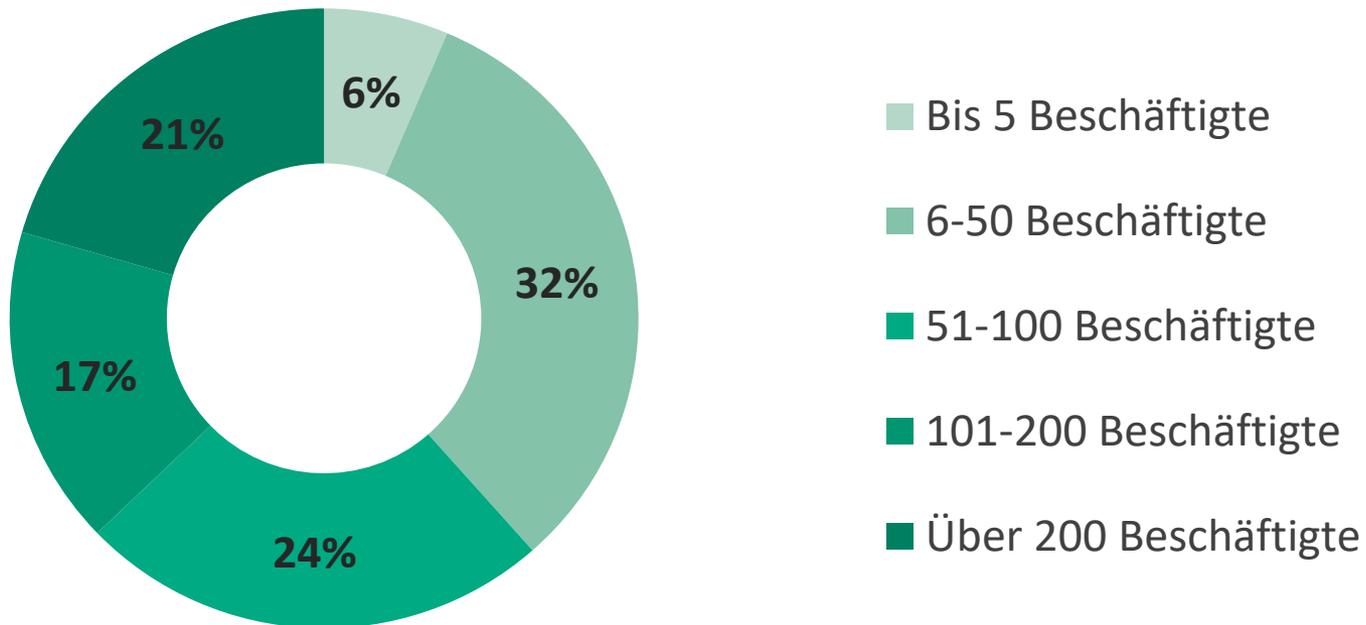
Wie sind die beteiligten Caterer aufgestellt?



Wie sind die Caterer aufgestellt?

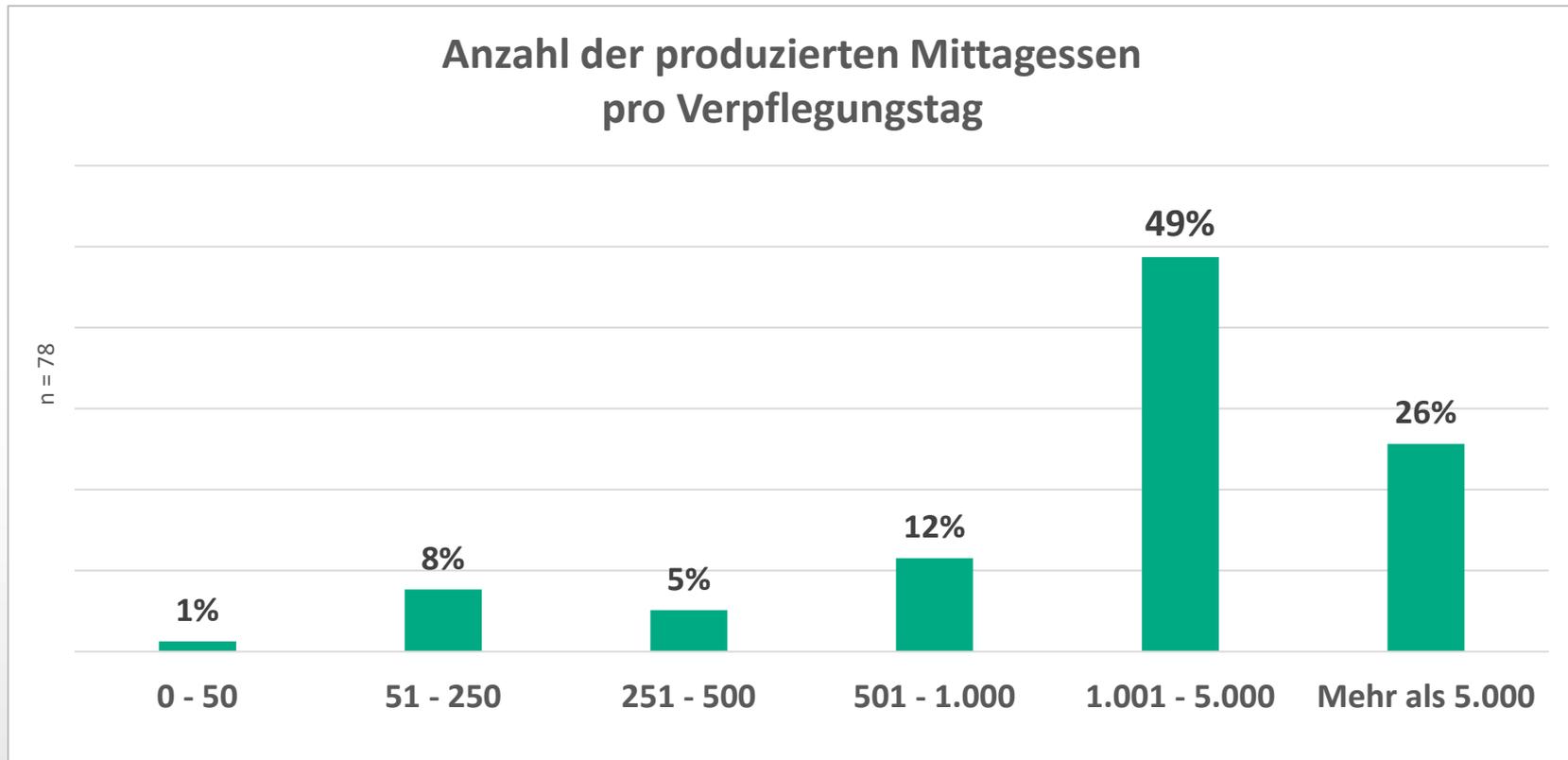
An der Befragung haben überwiegend kleine und mittlere Caterer teilgenommen. Das spiegelt ziemlich genau die Marktsituation in Deutschland wieder.

Anzahl der Beschäftigten im Unternehmen



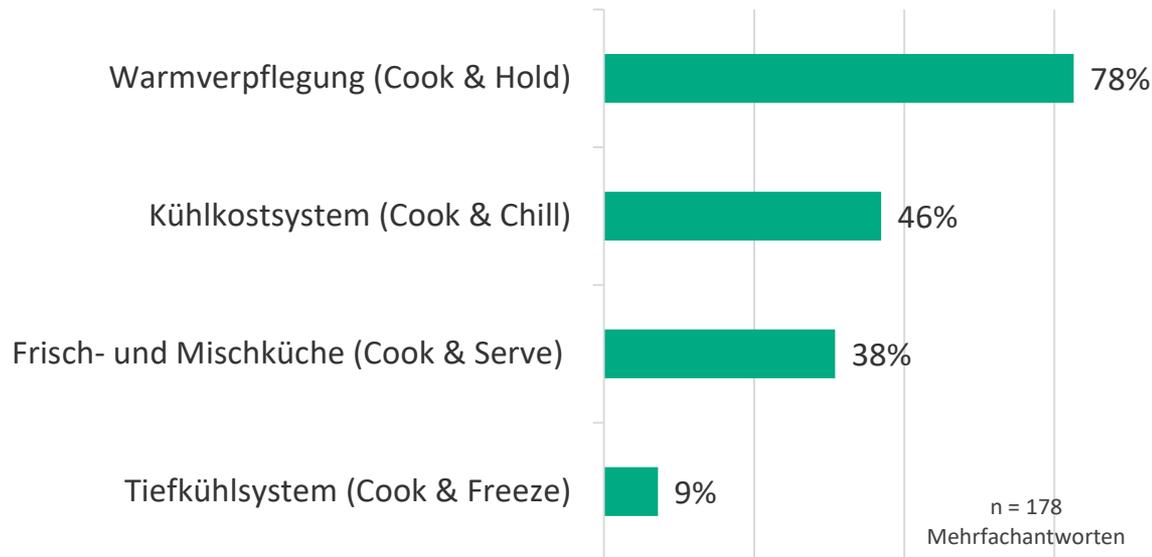
Wie sind die Caterer aufgestellt?

Die Hälfte der Caterer stellen 1.000 bis 5.000 Mittagessen/Tag her.



Wie sind die Caterer aufgestellt?

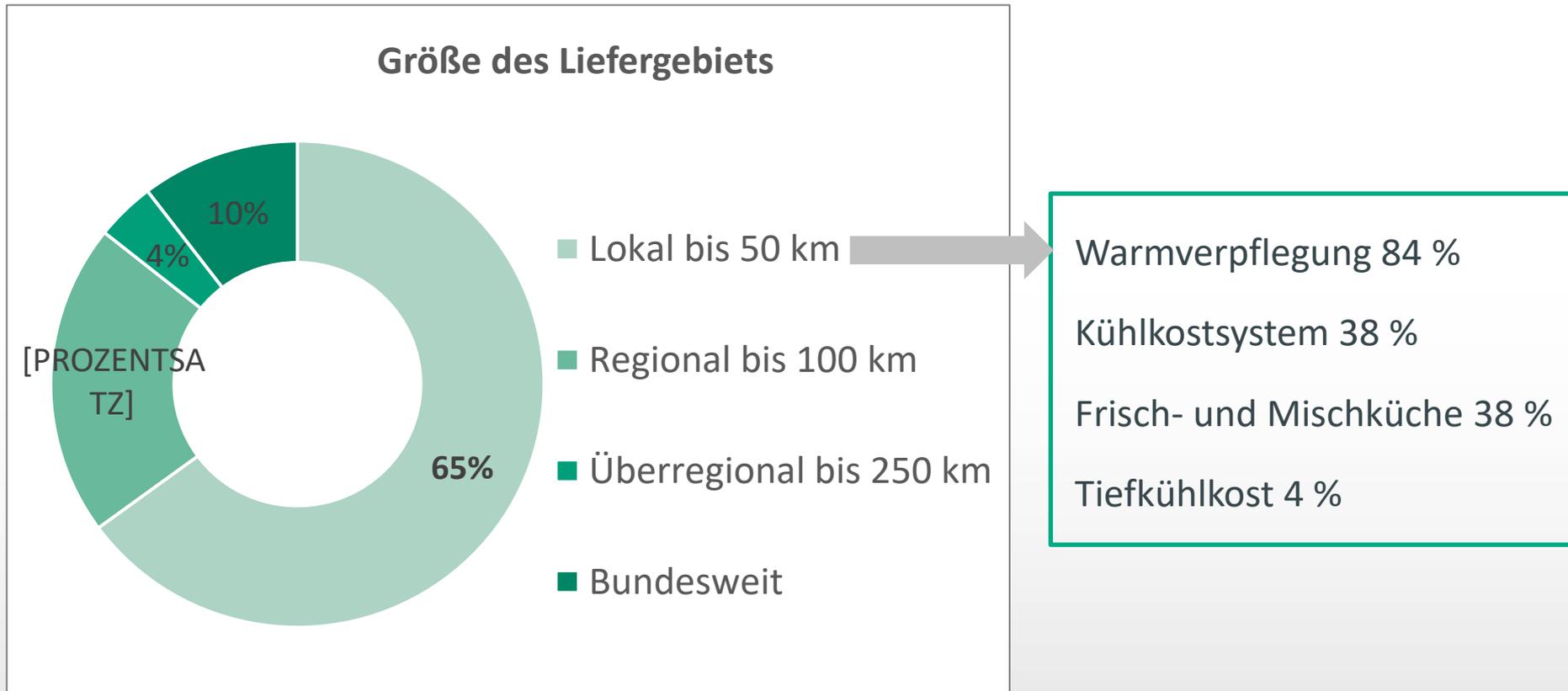
Angebote Verpflegungssysteme der Caterer



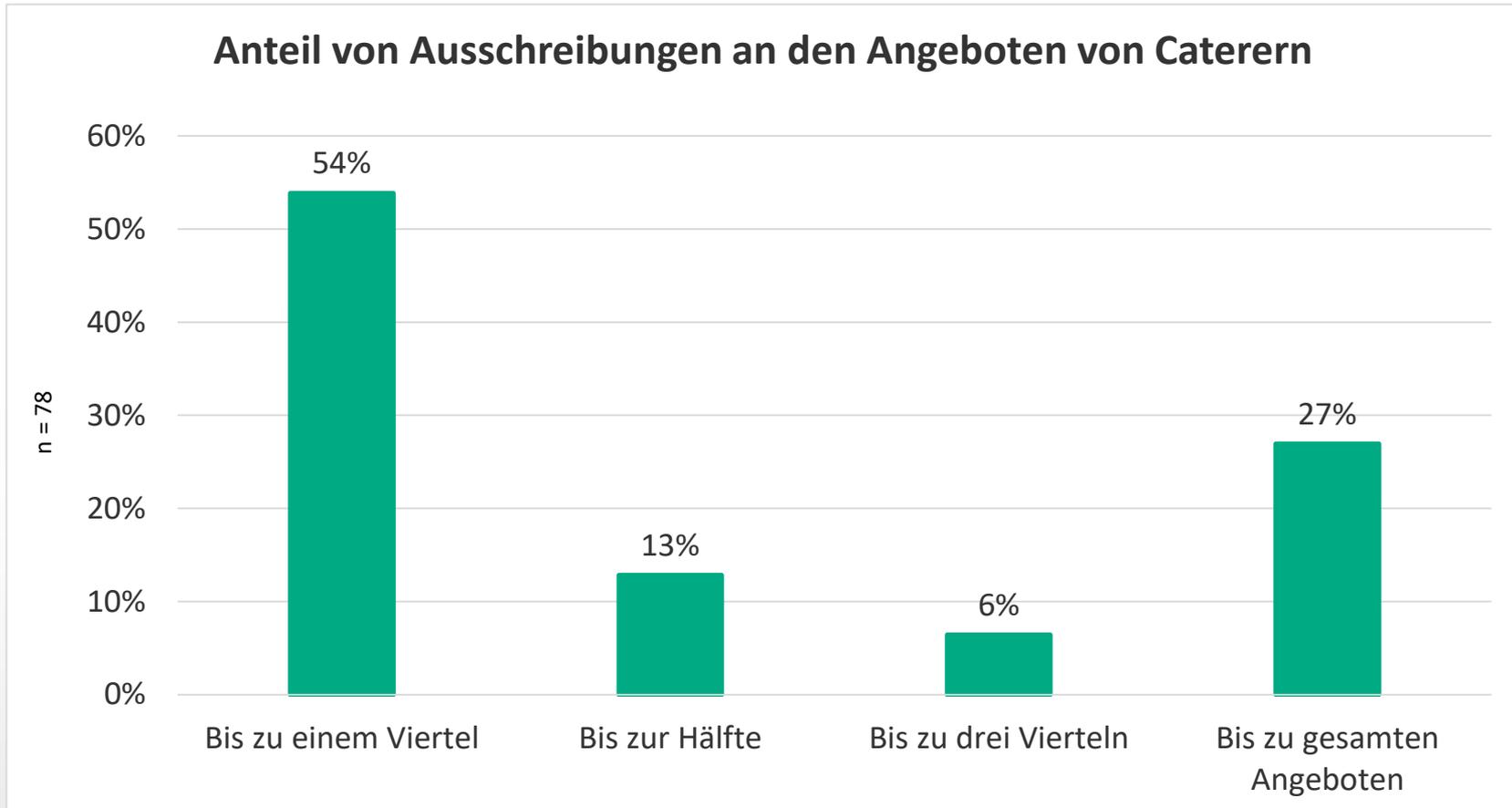
Anmerkung: Häufig werden Verpflegungssysteme in Schulen kombiniert, z. B. Tiefkühlmenüs werden ergänzt mit frischen Komponenten (Gemüse, Salat).

Wie sind die Caterer aufgestellt?

Zwei Drittel der Caterer liefern bis 50 km, davon bieten 84 % Warmverpflegung an.

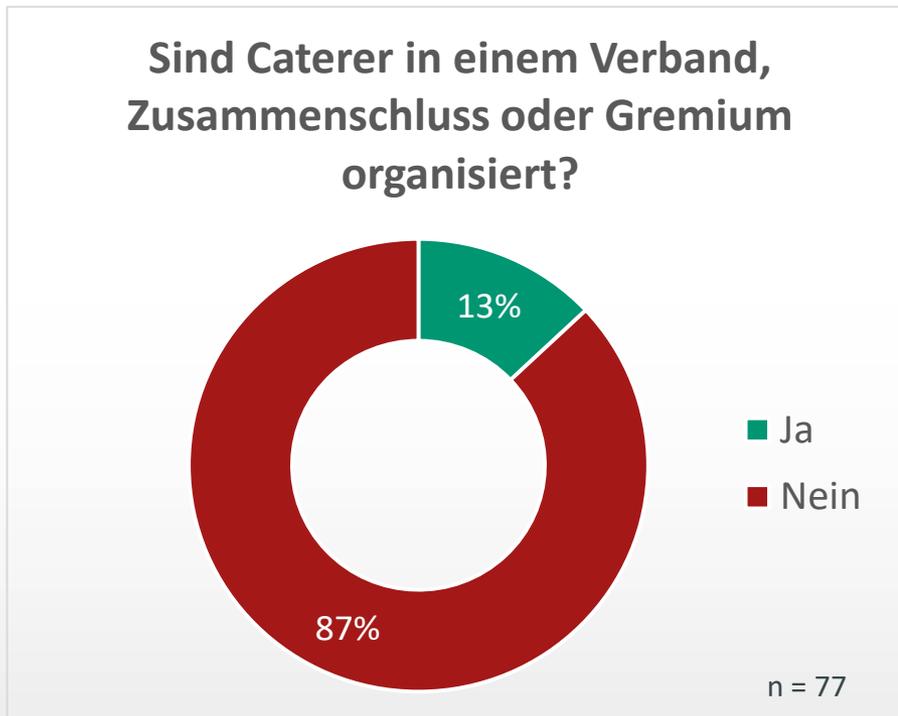


Wie sind die Caterer aufgestellt?



Wie sind die Caterer aufgestellt?

Nur 13 % der teilnehmenden Caterer sind in einem Verband, Zusammenschluss oder Gremium organisiert



Wenn ja, in welchem?

- Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer (VDSKC) (4x genannt)
- ProfiTreffen Schulverpflegung
- Arbeitskreis GV Köln
- Genussland Bremen
- Dehoga
- Gemeinnütziger Unternehmensverbund Gastro

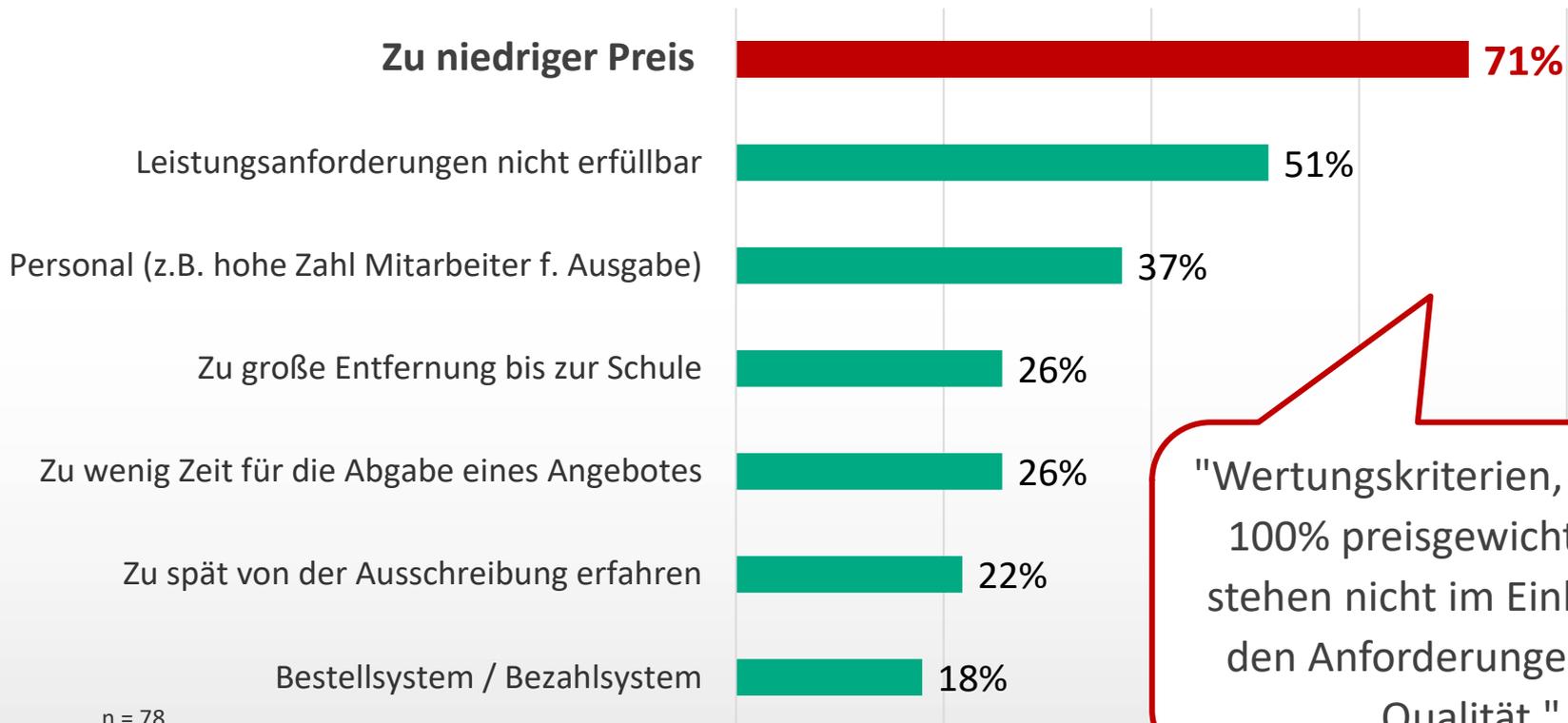
Schwierigkeiten auf Seiten der Caterer



Schwierigkeiten Ausschreibung und Angebot

Caterer

Welche Gründe in Ausschreibungen haben dazu geführt, dass Caterer kein Angebot abgegeben haben?



n = 78
Mehrfachantworten

"Wertungskriterien, die oft zu 100% preisgewichtet sind, stehen nicht im Einklang mit den Anforderungen an die Qualität."

3 Hauptprobleme der Caterer bei Ausschreibungen

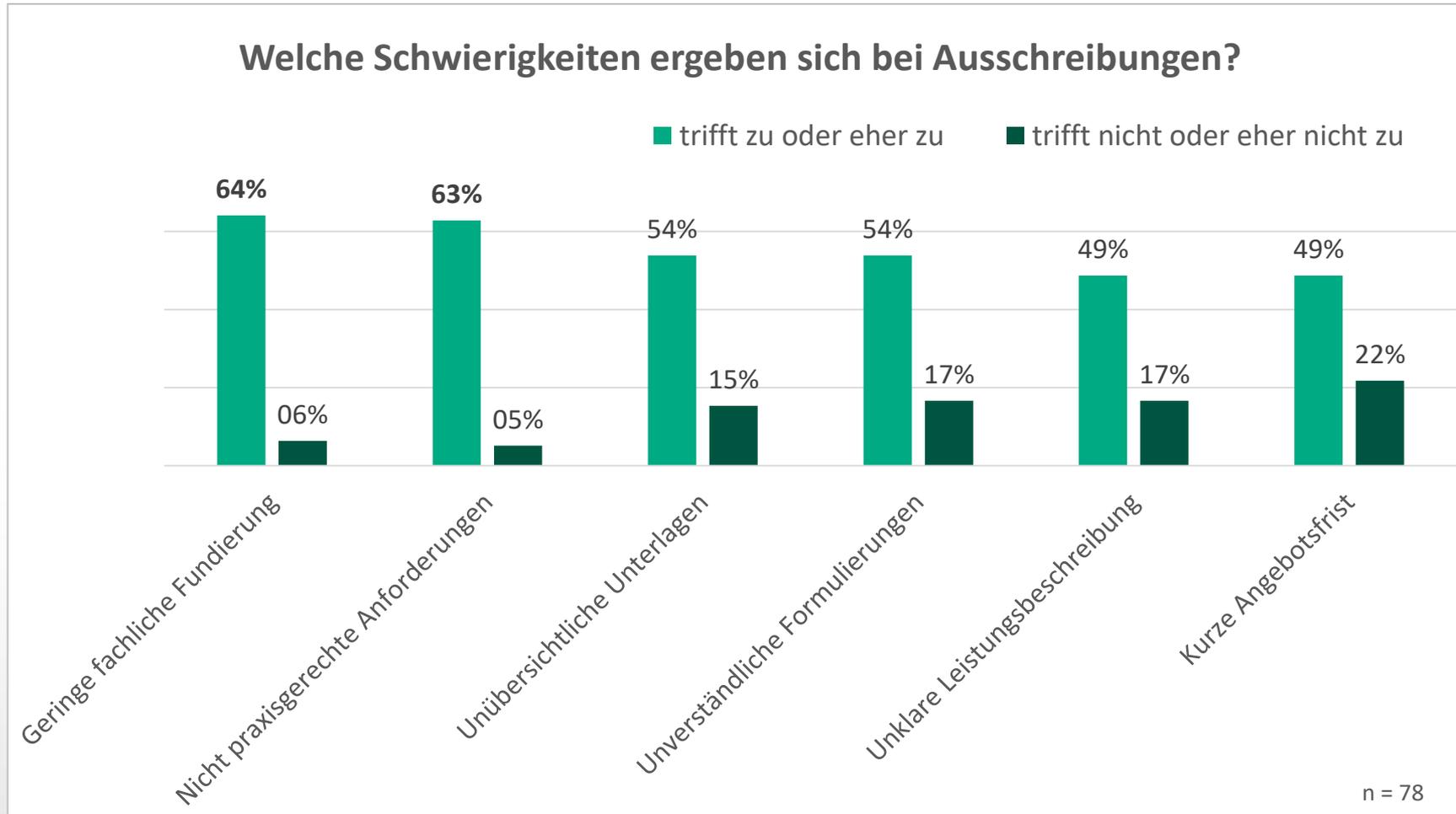
Nicht
praxisgerechte
Anforderungen

Komplizierte
Vergabeverfahren

Zu niedriger Preis

Schwierigkeiten Ausschreibung und Angebot

Caterer



Durchschnittlicher Abgabepreis pro Menü

REFOWAS 2019	Primarschulen	Sekundarschulen
Ø Abgabepreis pro Menü (inkl. MwSt., ohne Personalkosten für die Essensausgabe)	3,07 € (71 Antworten)	3,38 € (65 Antworten)
Bandbreite der Preise	1,80 – 5,00 €	2,10 – 6,20 €
Vergleich mit DGE-Studien		
KuPs Studie 2018	3,43 €	
Qualität der Schulverpflegung 2015	2,83 €	3,05 €

Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien

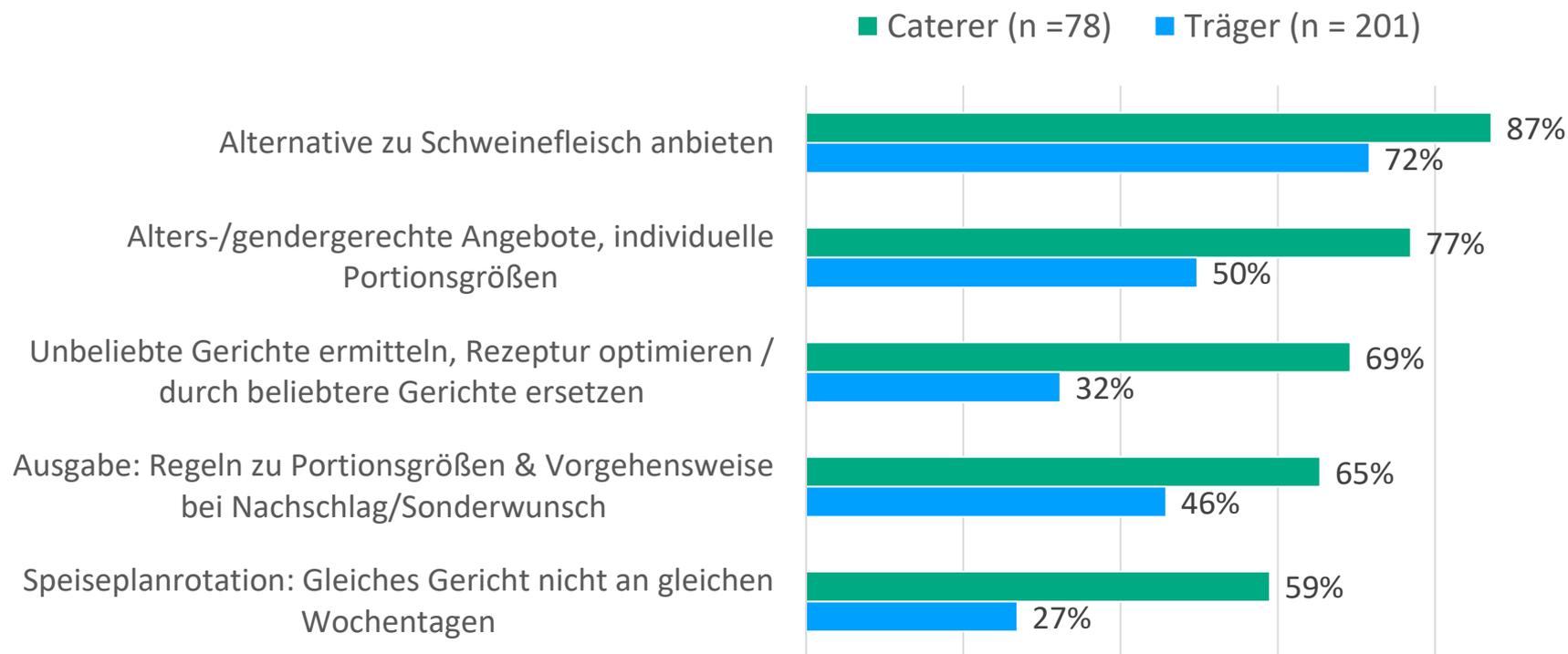
Vergleich: Antworten von Trägern und Caterern



Verpflegung: Qualität und Gesundheit

Gegenüberstellung Caterer & Träger

Welche Maßnahmen zur Verbesserung des Speiseplans werden bereits praktiziert / in Ihren Schulen umgesetzt?



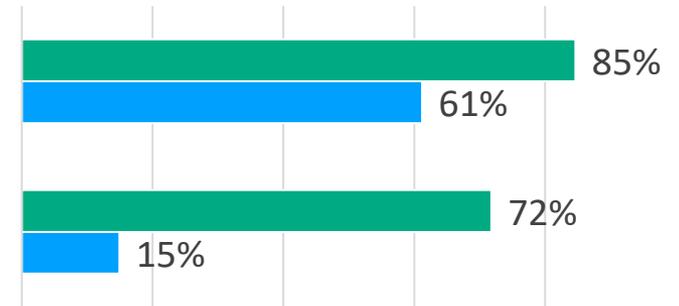
Verpflegung: Qualität und Gesundheit

Gegenüberstellung Caterer & Träger

Welche Ansätze einer gesunden Ernährung setzen Caterer bereits um / fordern Träger bereits?

■ Caterer (n = 78) ■ Träger (n = 201)

Orientieren an DGE-Empfehlungen bei Rezepturenentwicklung & Speisenplanung



DGE-Zertifizierung einer Menülinie

Mehrfachantworten

in form
DEUTSCHLAND MIT EINER GUTEN SCHULE
UND SEINER SCHULESSENZEIT

DGE-Qualitätsstandard
für die Schulverpflegung



www.in-form.de
www.schuleoluessen.de

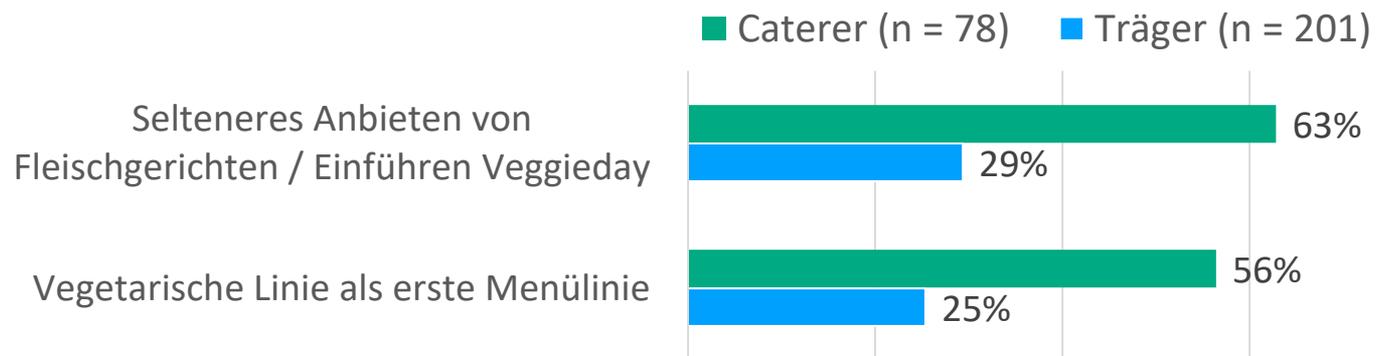
Verpflegung: Qualität und Gesundheit

Gegenüberstellung Caterer & Träger



© Gerhard Seybert - Fotolia.com

Welche Ansätze einer gesunden Ernährung setzen Caterer bereits um / fordern Träger bereits?



Verpflegung: Qualität und Gesundheit

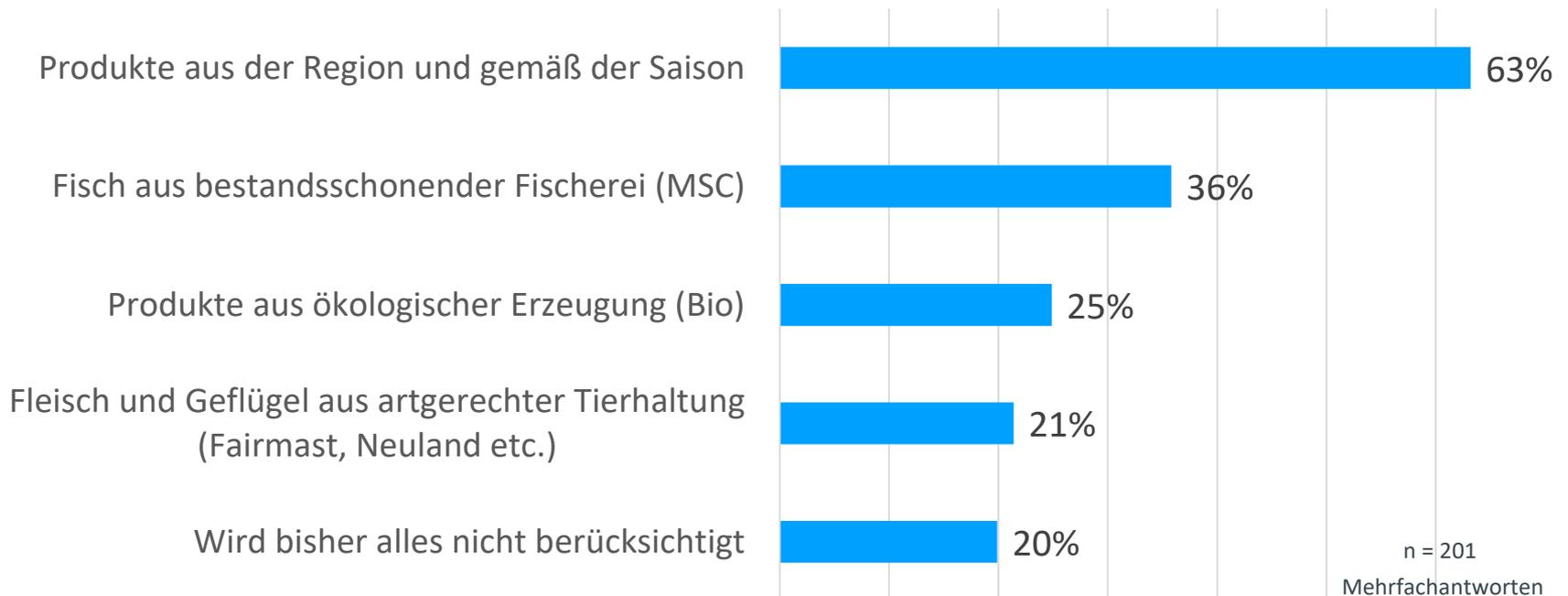
Caterer

"Im Wochenspeiseplan sollen maximal an zwei Tagen fleischhaltige Menüs angeboten werden, um die Verpflegung gesundheitlich und umweltfreundlich auszurichten."



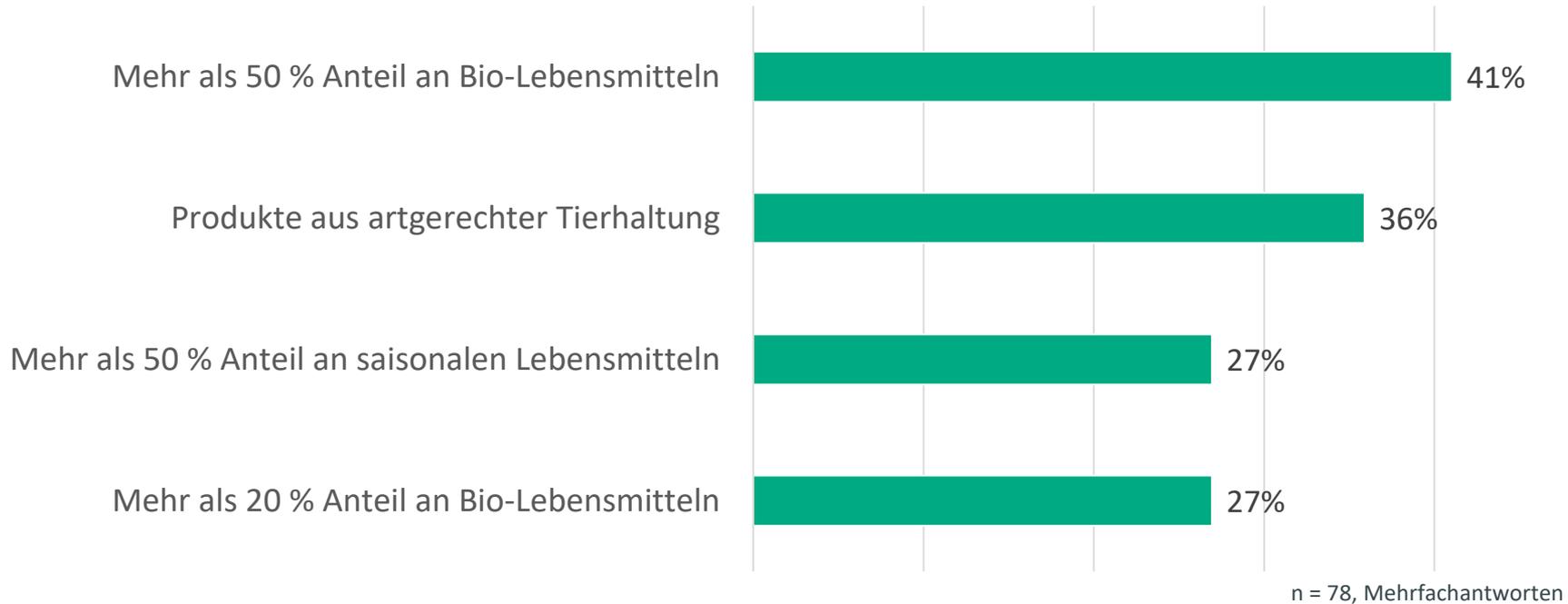
Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien

Welche Bausteine nachhaltiger Beschaffung werden von Trägern bereits berücksichtigt?



Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien - Grenzen bei den Caterern

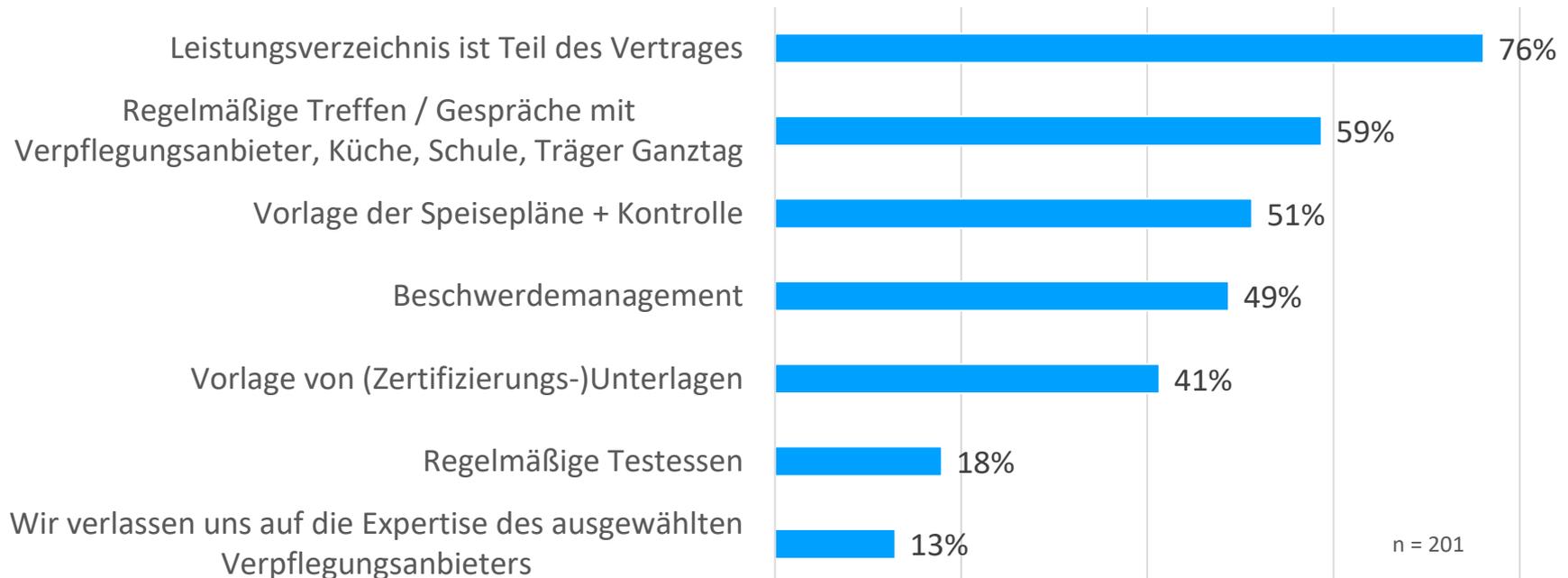
Welche Kriterien in Leistungsbeschreibungen
führen bei Caterern dazu kein Angebot abzugeben?



Verpflegung: Qualität und Gesundheit

Träger

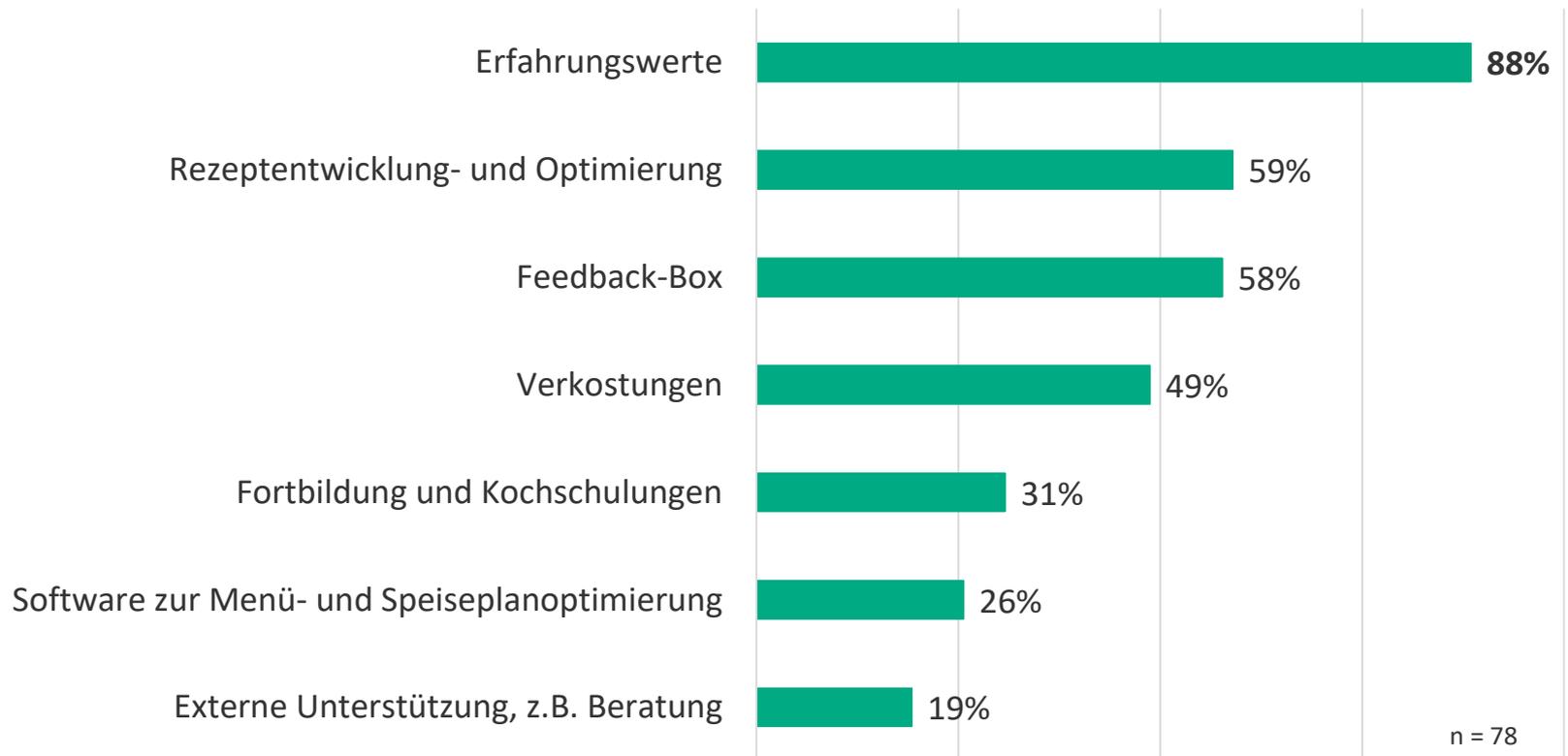
Wie stellen Träger sicher, dass die Qualitätskriterien des Leistungsverzeichnisses eingehalten werden?



Verpflegung: Qualität und Gesundheit

Caterer

Wie stellen Caterer sicher, dass die Gerichte kind- bzw. jugendgerecht sind?

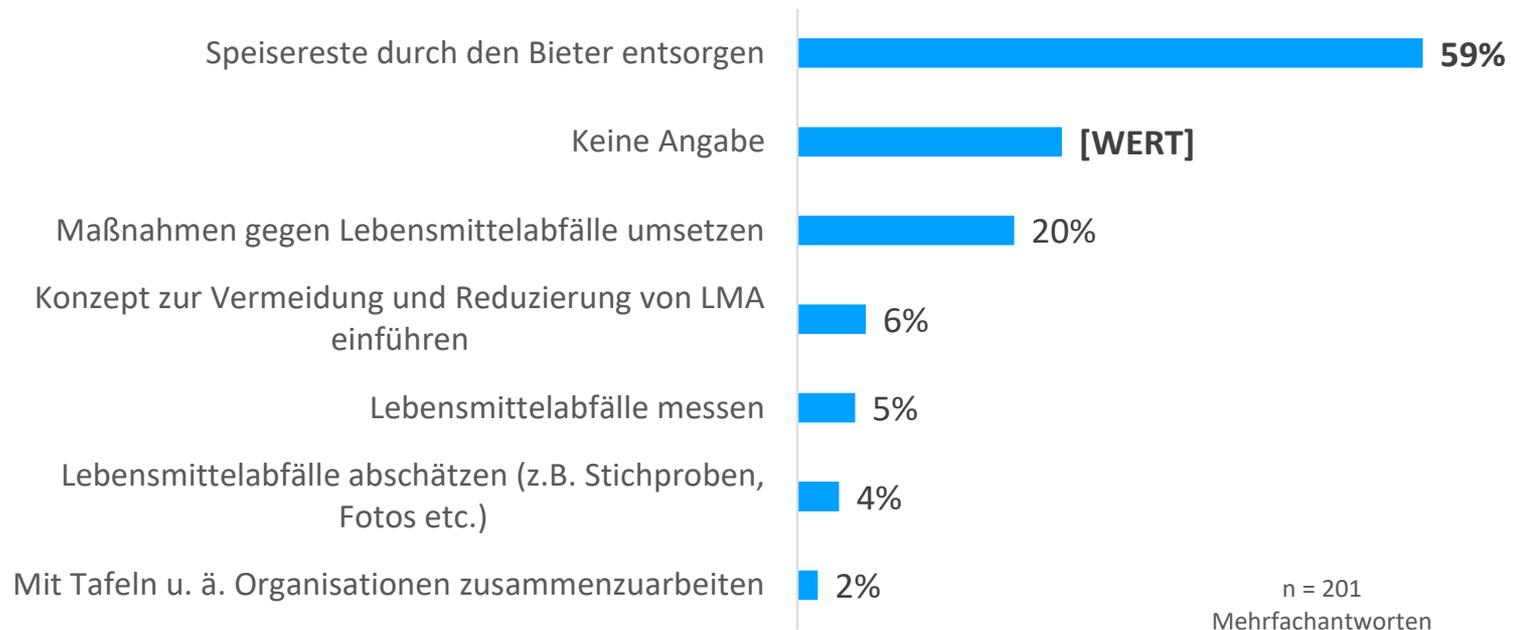


Vermeiden von Lebensmittelabfällen



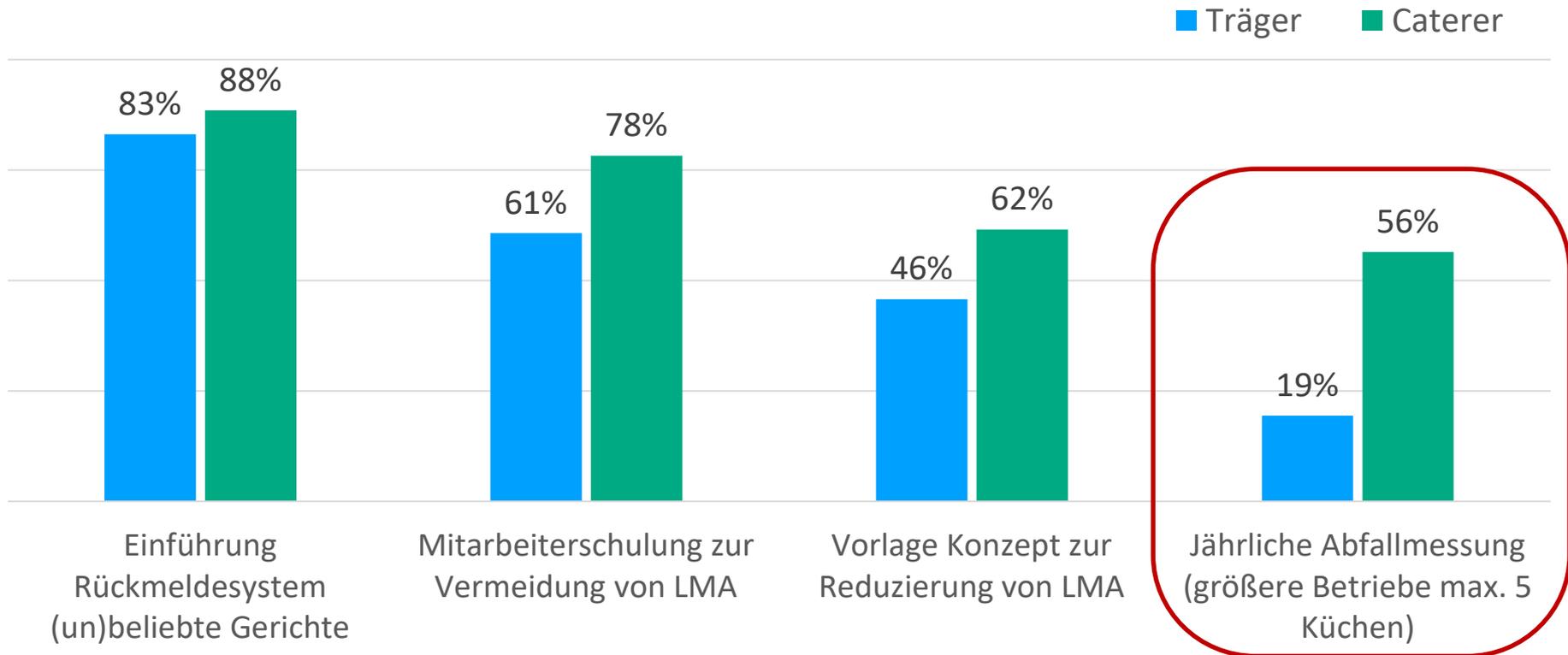
Ist Lebensmittelabfälle vermeiden bereits Thema?

Wird die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Ausschreibungen berücksichtigt? Wenn ja, in welcher Form?



Akzeptanz verschiedener Maßnahmen gegen LMA

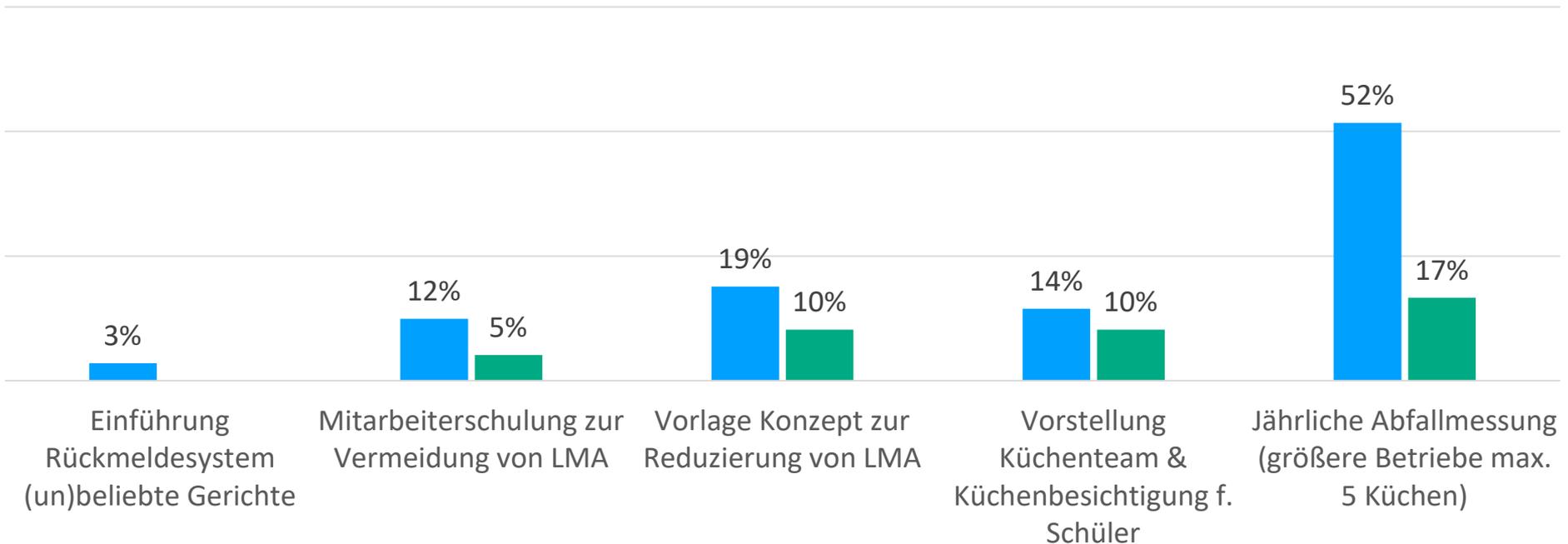
Welche Kriterien können sich Träger / Caterer vorstellen
in eine Ausschreibung bzw. ein Angebot aufzunehmen?



Akzeptanz verschiedener Maßnahmen gegen LMA

Welche Kriterien können sich Träger / Caterer nicht vorstellen in ein Angebot / eine Ausschreibungen aufzunehmen?

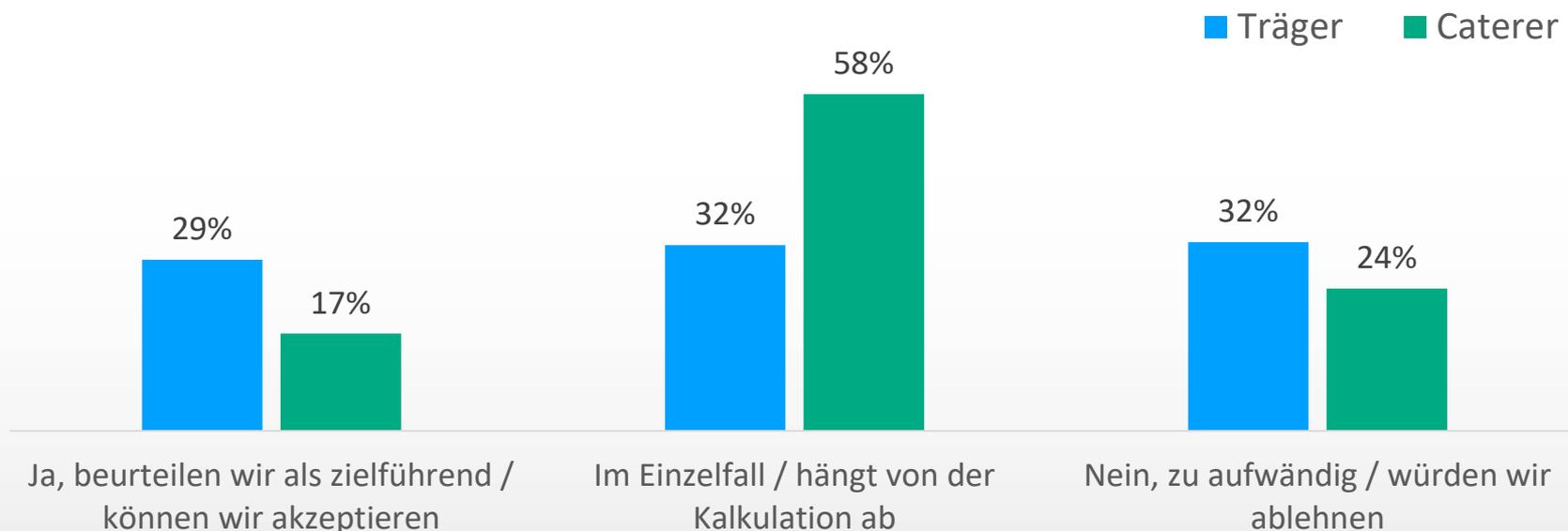
■ Träger ■ Caterer



Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Gegenüberstellung Caterer & Träger

"Der Bieter verpflichtet sich, die Menge der Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten. Dazu ist eine Dokumentation der Mengen zu führen, die dem Auftraggeber jährlich mit Optimierungsvorschlägen vorzulegen ist."

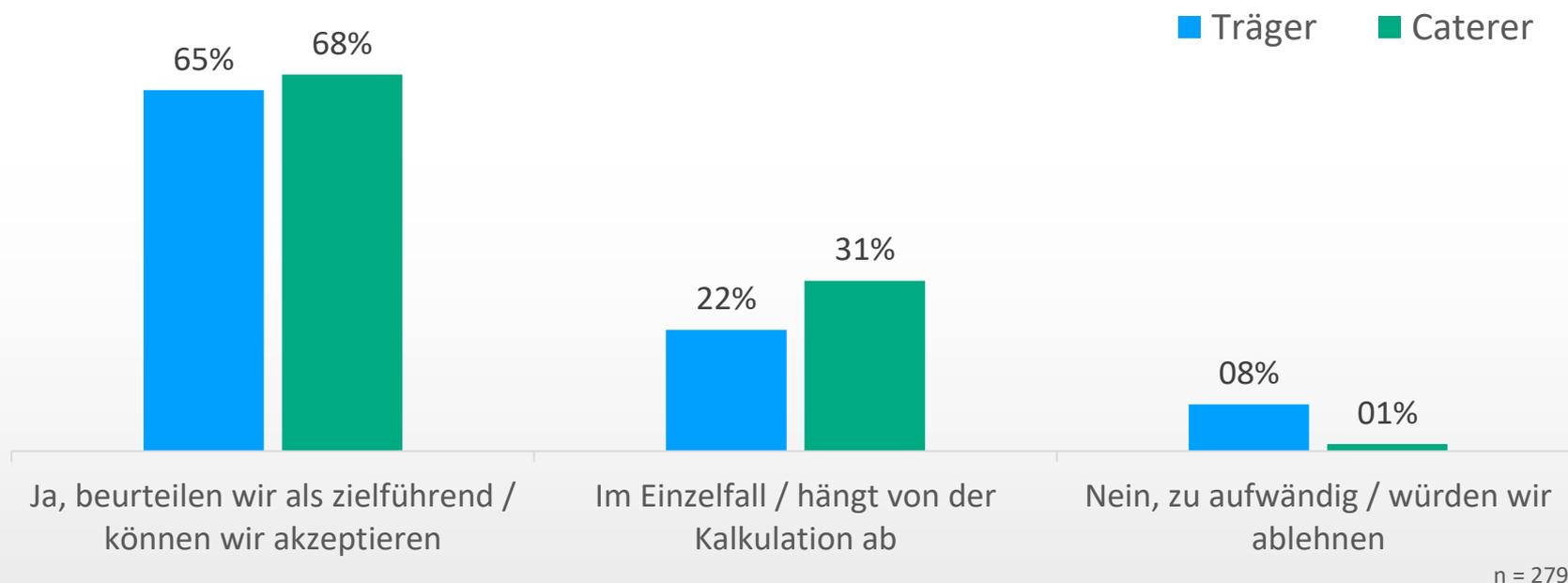


n = 279

Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Gegenüberstellung Caterer & Träger

"Der Anbieter verpflichtet sich regelmäßige Befragungen der Schüler zur Bewertung der Qualität und Quantität der Speisen durchzuführen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren."



Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Caterer



Sensibilisierung der Kunden
(Schüler, Lehrer, Eltern etc.)



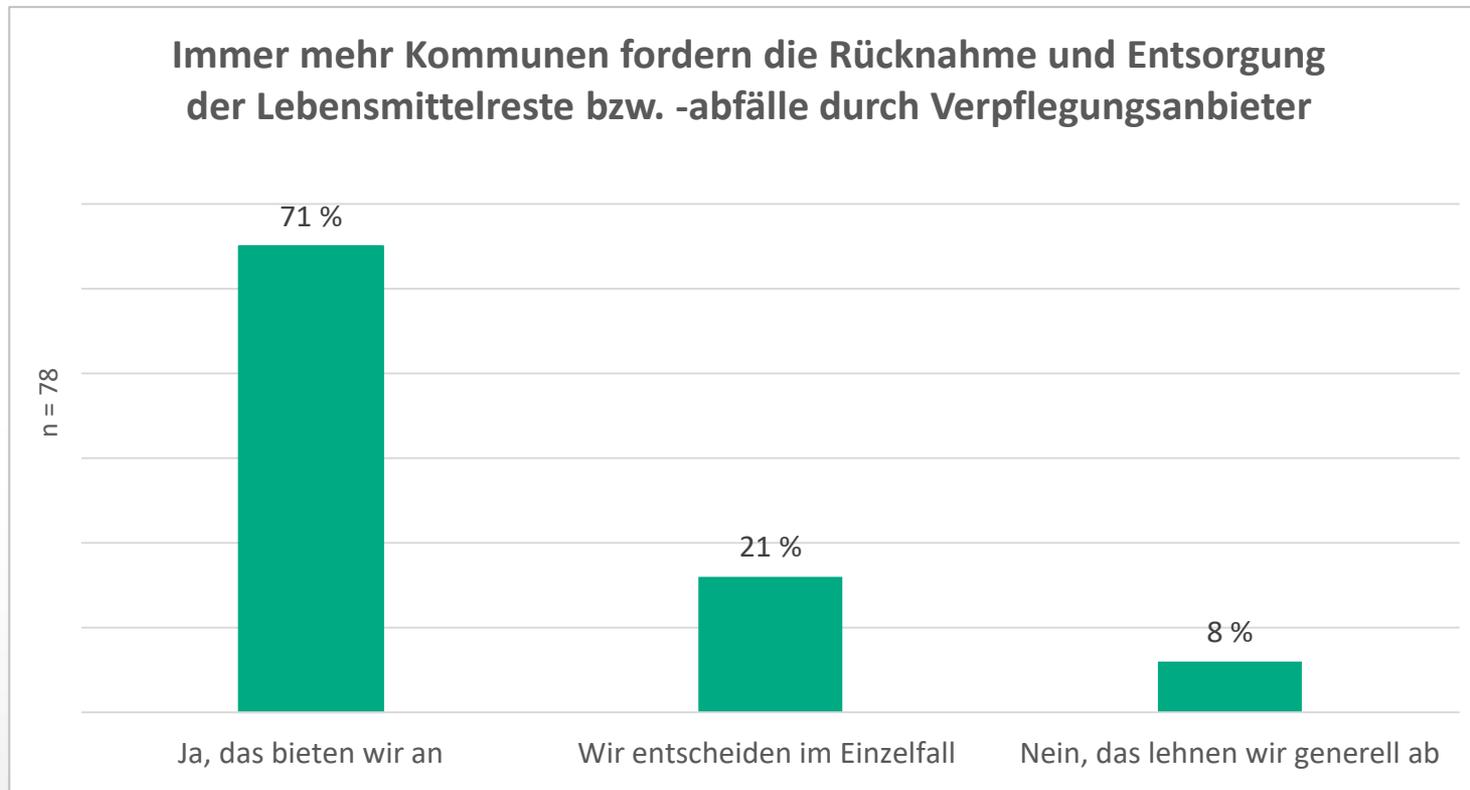
Anpassung der DGE-
Orientierungswerte



Rechtzeitige Rückmeldung über
Nichtteilnahme

Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Caterer

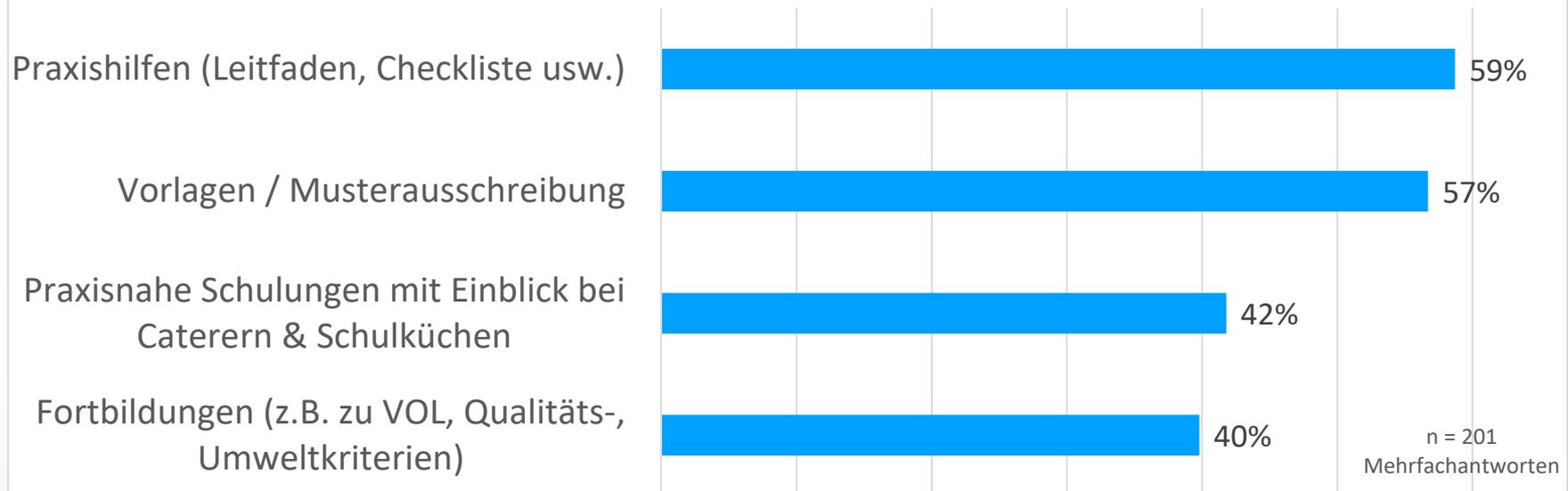


Unterstützungsangebote und Lösungen



Unterstützungsbedarf von Trägern

Welche Unterstützung wünschen Träger,
um Ausschreibungen besser gestalten zu können?

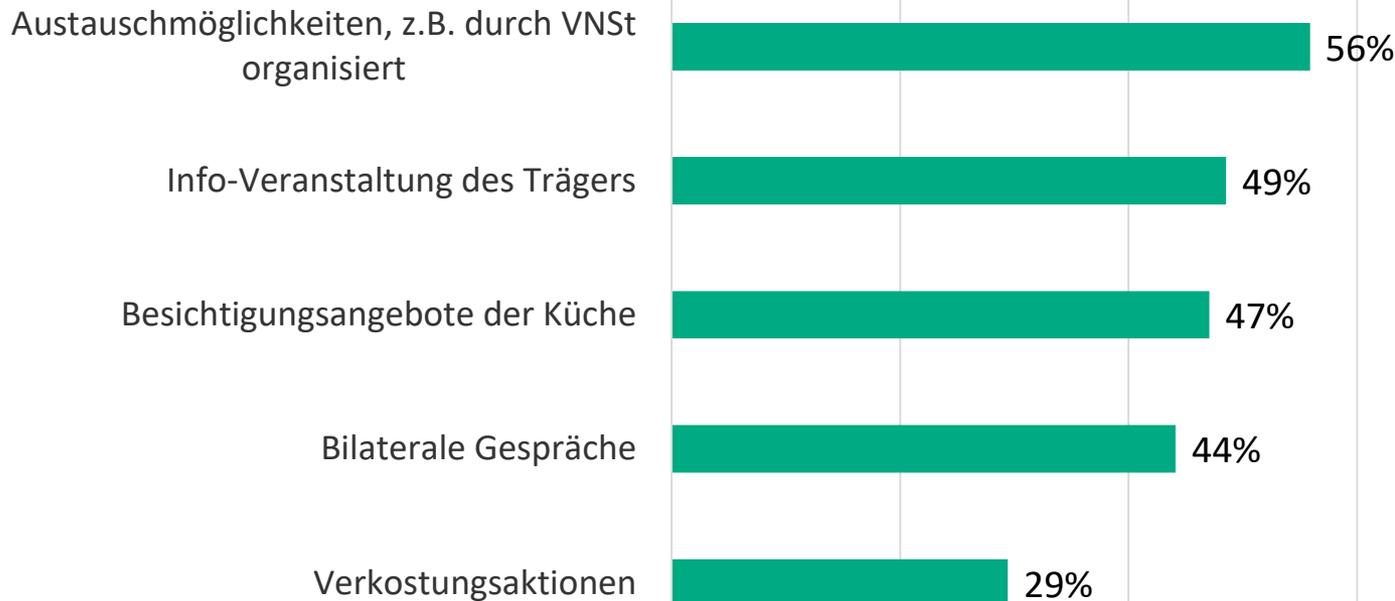


Wunsch eher nach **klassischen Unterstützungshilfen**

→ Interesse an Online-Forum nur bei etwa einem Drittel der Befragten

Austausch mit Trägern

Welche Form wünschen sich Caterer für den Austausch mit Schulträgern vor der Ausschreibung?



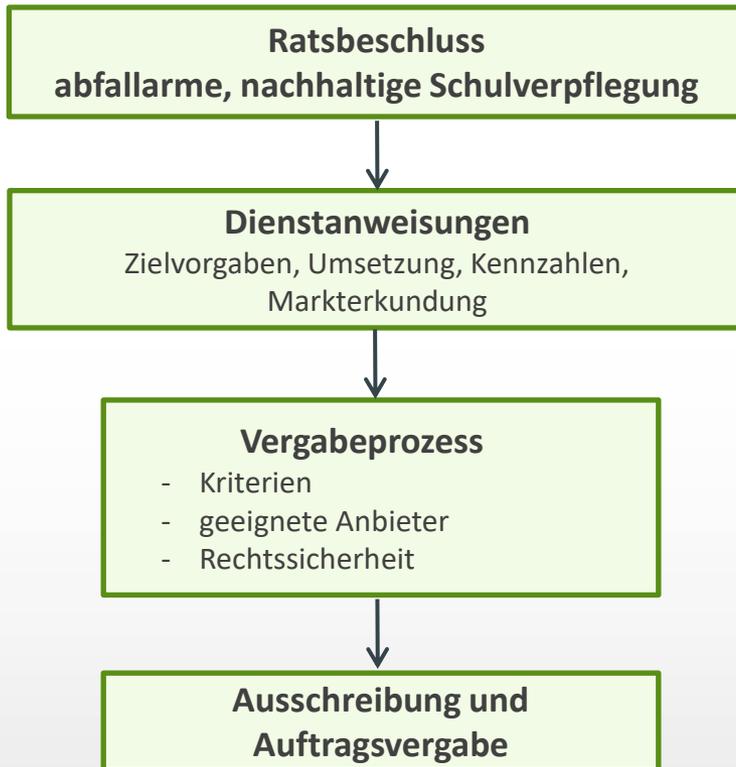
n = 68
Mehrfachantworten

Handlungsempfehlungen

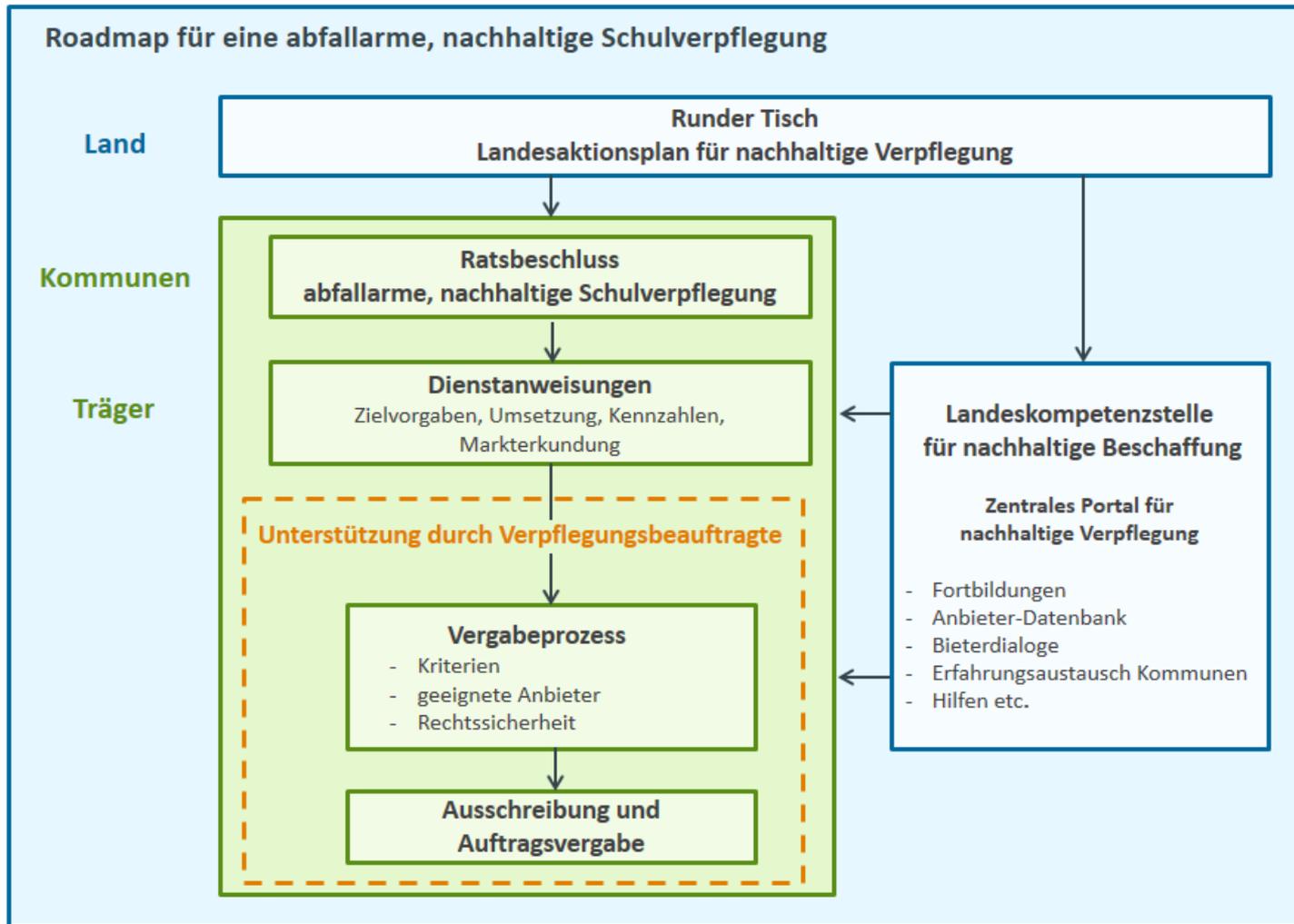


In der Kommune eine Beschaffungskultur für eine abfallarme, nachhaltige Schulverpflegung schaffen

Kommune



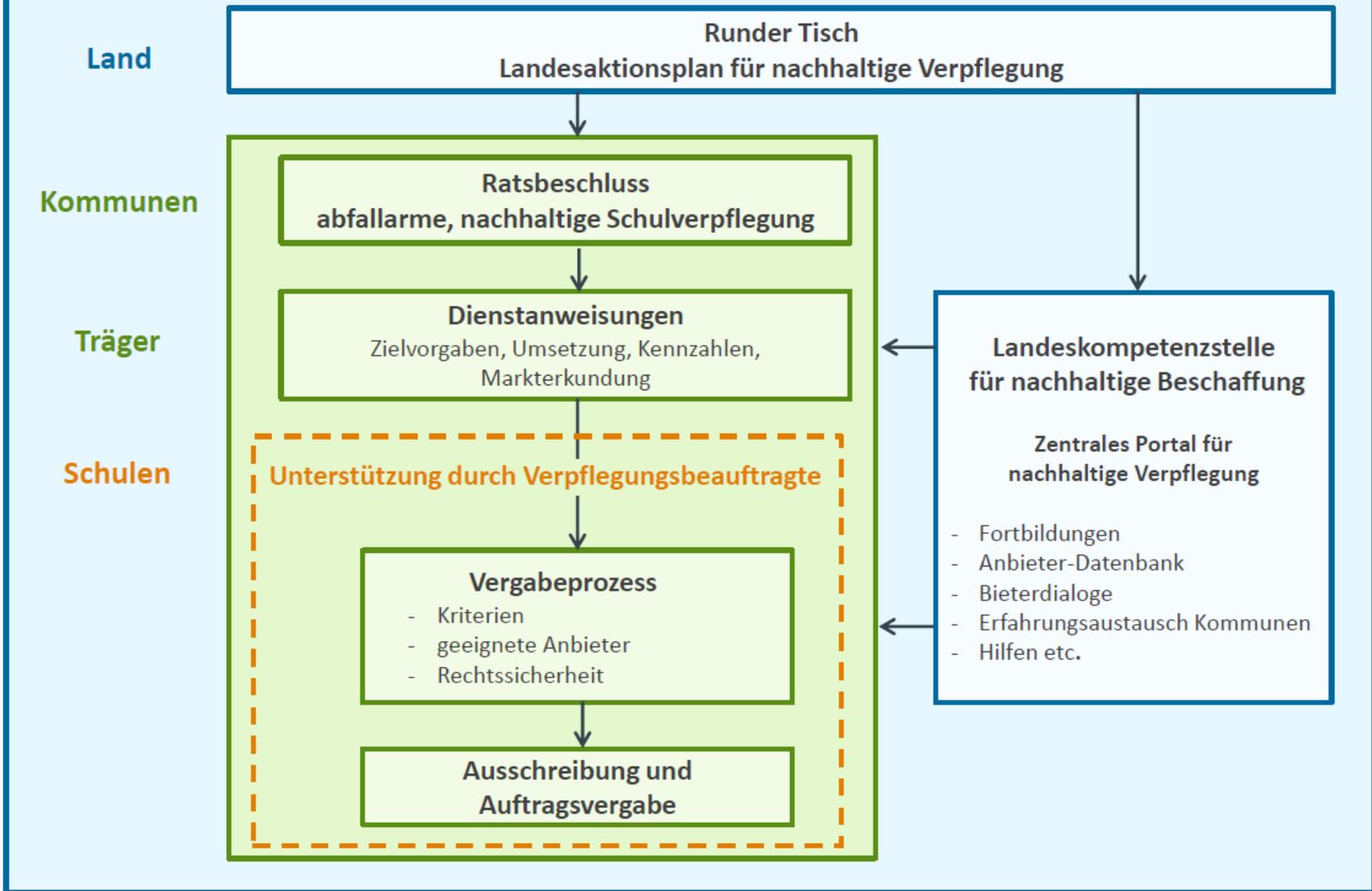
Unterstützung durch Landeskompetenzstellen und Verpflegungsbeauftragte



Lösungsansatz: Verpflegungsbeauftragte



Die Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung etablieren



REFOWAS-Forschungsprojekt © Verbraucherzentrale NRW 2020

Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!

Weitere Informationen zu ersten Ergebnissen der Befragungen: [Link](#)

