Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft

Empfehlungen

für die Ausschreibung

der Gemeinschaftsverpflegung an Schulen

Ein vierstufiger Kriterienkatalog

Leitfaden zur Ausschreibung
der Gemeinschaftsverpflegung für Schulen
mit Kriterien für die Bewertung
potentieller Dienstleister

Johanna Schröber

Dortmund 2007

Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft
Emil-Figge-Str. 50
44227 Dortmund
Tel. 0231-755 28 15
www.hww.fb14.uni-dortmund.de

Inhaltsverzeichnis

0 Vier-Stufen-Modell für die Ausschreibung 1
1 Erste Stufe – Formulierung der gewünschten Verpflegungsart 2
2 Zweite Stufe – Kriterien für die Anbieter bzw. für die anzubietende Leistung 3
3 Dritte Stufe – Ausformulierte Kriterien und Überprüfungsmerkmale 5
4 Vierte Stufe – individuelle Anforderungen 11
5 Referenzsysteme 12
5.1 Generelle Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche 12
5.1.1 Optimix – Optimierte Mischkost (Konzept des Forschungsinstitutes für Kinderernährung, Dortmund) 12
5.1.2 aid-Pyramide 16
5.1.3 DGE-Kreis 19
5.1.4 Die zehn Regeln der DGE 21
5.1.5 Kindgerechte Verzehrsmengen pro Tag 22
5.1.6 Lebensmittelauswahl 24
5.1.7 Integration von Ökoprodukten in die Gemeinschaftsverpflegung 25
5.1.8 Getränkeangebot 25
5.2 Empfehlungen für die (kalten) Zwischenmahlzeiten 26
5.2.1 Eine Auswahl an geeigneten Lebensmitteln für die (kalten) Zwischenmahlzeiten 26
5.2.2 Ungeeignete Lebensmittel für die (kalten) Zwischenmahlzeiten 27
5.2.3 Empfehlenswerte Portionsgrößen für die (kalten) Zwischenmahlzeiten 27
5.3 Empfehlungen für die (warmen) Hauptmahlzeiten 29
5.3.1 Menüzusammenstellung 29
5.3.2 Bremer Checkliste für die (warme) Mittagsverpflegung 30
5.3.3 Beispielhafter Menüaufbau für die (warme) Mittagsverpflegung nach FKE 30
5.3.4 Richtlinien für den Lebensmittelverzehr bei einer (warmen) Mittagsmahlzeit 31
6 Literaturliste Schulverpflegung 32
7 Literaturverzeichnis 33
8 Anhang 34
8.1 Beispielhafter Ausschreibungsaufbau 34
8.2 Anzufordernde Unterlagen des Anbieters (im Vorfeld bzw. im Nachhinein zur Unterstützung der Entscheidung) 35

0 Vier-Stufen-Modell für die Ausschreibung

Die Ausschreibung setzt sich aus vier Stufen (s. Abb. 1) zusammen. Je nach Umfang des Ausschreibungstextes bzw. je nach erforderlichem Detaillierungsgrad der Ausschreibung wird eine Stufe gewählt. Die *erste Stufe* beschreibt dabei die grundsätzliche Leistung, für die ein Dienstleister gesucht wird. Diese zu leistende Dienstleistung wird auf der *zweiten Stufe* durch einen umfassenden Kriterienkatalog spezifiziert. Auf der *dritten Stufe* werden die festgelegten Kriterien ausformuliert und mit präzisen Handlungsanweisungen und Bedingungen sowie Mindeststandards hinterlegt. Auf der *vierten Stufe* werden individuelle Einzelfallentscheidungen festgelegt, die durch keine Verallgemeinerung darzustellen sind und im Bedarfsfall nach der Entscheidung mit dem gewählten Dienstleister zu klären sind (z. B. rein vegetarische Ernährung, 100 % Bio etc.). Da sich die Ausschreibung auf das Verpflegungsangebot konzentriert, werden zusätzlich Referenzsysteme für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen dargestellt sowie beispielhafte Auflistungen von Verzehrsempfehlungen, Portionsgrößen, Speisenplänen und Lebensmitteln für verschieden Verpflegungssysteme aufgelistet. Anhand derer können Schulen sowohl ihre eigenen Prämissen festlegen als auch die Angebote einzelner Dienstleister überprüfen bzw. nach ihren eigenen Ansprüchen modifizieren. So bietet es sich bei der Ausschreibung der Pausenverpflegung an, einzelnen Portionen (z. B. belegte Brötchen, Obstsalat oder Milchshake) in den empfohlenen Mengen (s. Referenzsysteme) von potentiellen Anbietern einen Preis zuordnen zu lassen, um die Entscheidung auf der Kostenebene fällen zu können.

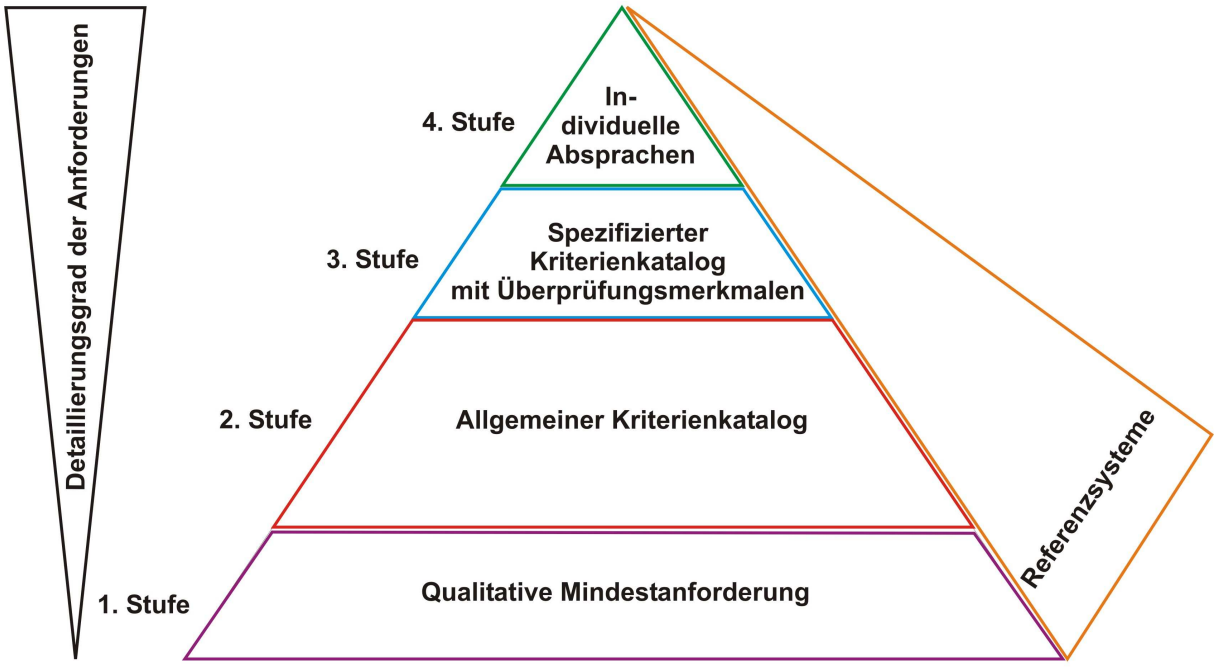

Abb. 1: Vier-Stufen-Modell für die Ausschreibung der Gemeinschaftsverpflegung an Schulen