



Qualitätskriterien für das Speisen – und Getränkeangebot

A. Anforderungen an Catering-Unternehmen sowie Möglichkeit der Teilnahme am Coachingprogramm im „Haus der Kost“

- (1) Catering-Unternehmen, die an der öffentlichen Ausschreibung teilnehmen, müssen grundsätzlich in der Lage sein, die in den Ausschreibungsunterlagen benannten Anforderungen an die Qualität und Herkunft der Lebensmittel zu erfüllen.
- (2) Catering-Unternehmen, die die genannten Anforderungen im Zeitpunkt der Bewerbung noch nicht vollständig erfüllen, können dennoch am Vergabeverfahren teilnehmen, sofern sie mit Angebotsabgabe schriftlich erklären, dass sie das kostenfreie Coachingprogramm im „Haus der Kost“ vollständig durchlaufen.

Dieses Programm dient der Ausbildung und Begleitung über einen Zeitraum von maximal 12 Monaten. Innerhalb dieses Zeitraums verpflichtet sich der Bewerber, die in den Ausschreibungsunterlagen geforderten Standards mit Hilfe des kostenfrei zur Verfügung gestellten Coachings in die Umsetzung zu bringen.

Die Umsetzung wird nach Ablauf der Frist durch eine Prüfung (z. B. Checkliste, Dokumentation, Evaluation) bewertet und evaluiert.

Die nachfolgende Erfüllung aller Leistungsanforderungen ist Bedingung für einen möglichen Zuschlag und gilt spätestens nach der maximal 12-monatigen Begleitung durch das Coachingprogramm des „Haus der Kost“.

Soweit die Umsetzung nach Abschluss des Coachingprogramms aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht oder nur teilweise möglich ist, so ist diese im Einzelnen zu erläutern.

B. Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau

- (1) Lebensmittel stammen über alle Warengruppen hinweg zu mindestens 30% (des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz (Brutto) aus biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (gilt ab 1.1.2022). Die Erhöhung des Bio-Anteils auf 40% ist binnen 2 Jahren anzustreben.
- (2) Für die angebotenen und als solche auszuweisenden Bio-Lebensmittel muss sich der Konzessionsnehmer nach den geltenden Rechtsvorschriften gemäß der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (kurz Bio-AHVV) inklusive Zertifizierung des Bio-Anteils zertifizieren lassen und die verwendeten Bio-Produkte im Speiseplan kenntlich machen.

- (3) Die Kosten der Bio-Zertifizierung trägt der Konzessionsnehmer selbst. Hinweis: Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) fördert und bezuschusst (Stand April 2026) die Ausgaben zur Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Nähere Informationen finden sich auf der Website des BÖL.
- (4) Der Konzessionsgeber behält sich vor, zusätzliche Kontrollen durch die zuständige Öko-Kontrollstelle zu verlangen, um den Bio-Anteil und die Herkunft der Produkte zu prüfen.
- (5) Auf die Verwendung von gentechnisch manipulierten Lebensmitteln ist grundsätzlich zu verzichten.

C. Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards

- (1) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, bei der Zubereitung von Speisen hochwertige und frische Rohwaren zu verwenden.
- (2) Das Verpflegungsangebot orientiert sich an den Grundlagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ in seiner gültigen Fassung.
- (3) Am Freitag der Vorwoche ist der Speiseplan der Folgewoche digital zur Verfügung zu stellen.

D. Überwiegender Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

- (1) Aus Gründen der Nachhaltigkeit sind außerdem vorwiegend saisonale Lebensmittel sowie frische Zutaten, die nicht in geheizten Gewächshäusern gezogen werden, zu verwenden.
- (2) Der Konzessionsnehmer berücksichtigt dies bei der Speisenplanung. Es wird auf den „Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung – Bayerischer Saisonkalender“ des Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in seiner gültigen Fassung verwiesen. Seine Beachtung ist verbindlich. Das kostenfreie Coaching- und Beratungsprogramm im Haus der Kost unterstützt auf Anfrage bei der Tischgastkommunikation.

E. CO₂-arme Lieferwege

- (1) Der Konzessionsgeber ist außerdem daran interessiert, dass der Konzessionsnehmer die Qualität und Herkunft der in der Kantine verwendeten Lebensmittel durch den Aufbau von langfristigen Lieferbeziehungen sicherstellt.
- (2) Es ist der Wunsch des Konzessionsgebers, dass einzelne Lebensmittel nahezu komplett von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben angeboten werden, die durch kurze Transportwege eine niedrigere CO₂-Bilanz aufweisen.

F. Anlieferung der Lebensmittel

- (1) Die Anlieferung hat vorrangig in Mehrwegverpackungen und Großbinden zu erfolgen.
- (2) Einwegverpackungen sind bei der Anlieferung so weit wie möglich zu vermeiden.

G. Fairer Handel bei Importprodukten

- (1) Der Konzessionsnehmer darf Agrarprodukte, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes angebaut oder weiterverarbeitet wurden, nur verwenden, wenn sie

aus fairem Handel stammen. Dazu zählen insbesondere Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen, Reis und Zucker.

(2) Gütezeichen für den Fairen Handel sind etwa GEPA, Naturland Fair, das Fairtrade-Siegel von Fairtrade Deutschland sowie gleichwertige Siegel.

(3) Der Konzessionsnehmer hat dies auf Anfrage des Konzessionsgebers in geeigneter Form (z.B. Lieferschein oder Rechnung) nachzuweisen.

H. Nachhaltige Fischprodukte

(1) Fisch muss grundsätzlich aus Bio-Qualität stammen.

(2) Sollte Fisch nicht in Bio-Qualität angeboten werden, muss er aus geprüfter Fischerei oder geprüfter Aquakultur stammen:

a) Fisch aus bestandsschonender Fischerei muss mindestens mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel zertifiziert sein.

b) Fisch aus Aquakultur muss mindestens mit dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel zertifiziert sein.

(3) Der Konzessionsnehmer hat an der Ausgabe und auf dem Speiseplan in für die Gäste geeigneter Weise kenntlich zu machen, dass es sich bei dem verwendeten Fisch und den verwendeten Fischprodukten um solche Produkte handelt. Auf Anfrage hat der Konzessionsnehmer dies in geeigneter Form (z.B. Lieferschein oder Rechnung) nachzuweisen.

I. Vegetarisches und veganes Angebot

(1) Täglich ist ein vegetarisches sowie ein veganes Angebot zu offerieren. Dies betrifft etwaige Zwischenmahlzeiten ebenso wie die Mittagsverpflegung. Das vegetarische und vegane Angebot ist attraktiv, vielseitig und geschmackvoll zu gestalten.

(2) Das Verpflegungsangebot orientiert sich an den Grundlagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und damit am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ in seiner gültigen Fassung.

(3) Zum Nachweis sind dem Konzessionsgeber auf Anfrage die Wochenspeisepläne auszuhändigen.