



Herzlich willkommen zu Workshop 2

„Bio in der kommunalen Beschaffung“

Katharina Schwarzenberger
Landeshauptstadt München
Referat für Bildung und Sport

KITA, Abteilung Fachberatung und Fachplanung



Grundlage für Ausschreibungsinhalte

- Basis: Stadtratsbeschluss Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ vom 09.11.2011
- Im Zuge von Änderungsanträgen zum Stadtratsbeschluss entstand der Kriterienkatalog vom 08.01.2013 mit u.a. folgenden Qualitätskriterien:
 - Bio-Anteil 50% (alle Warengruppen)
 - Qualitätsvorgaben für Nicht-Bio-Anteil
 - Regionalität/Saisonalität
 - Speiseplangestaltung (Orientierung an DGE)
 - Besondere Verpflegungsanforderungen (Allergie etc.)
 - Qualitätssicherung



Informationen zur Verpflegungsausschreibung

- Für 301 städtische Kindertageseinrichtungen wurde die Mittagsverpflegung im Cook&Freeze (C&F)-Verfahren ausgeschrieben
- Für 23 städtische Kindertageseinrichtungen wurde die Mittagsverpflegung im Cook&Chill (C&C)-Verfahren ausgeschrieben
- Vertragslaufzeit: 01.11.17 - 31.10.19 (C&F)
bzw. 01.09.17 - 31.08.19 (C&C)
- Die Einrichtungen sind auf Lose aufgeteilt
 - bei C&F: je 2 Lose für Einrichtungen mit Gastronormbehältern und Mehrportionsschalen, 3 Anbieter haben den Zuschlag erhalten
 - bei C&C: 4 Lose, 2 Anbieter haben den Zuschlag erhalten



Informationen zur Verpflegungs- Ausschreibung

Wertungskriterien:

- 40% Preis (C&F und C&C)
- Jeweils 25 % Sortimentsgestaltung und Probeessen (C&F) bzw. 30% Speiseplanvorschläge und 25% Probeessen (C&C)
- 5 % Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse von Essensteilnehmern (C&F)
- 5 % Soziale und ökologische Aspekte (C&F und C&C)





Qualitätsanforderungen

50% Bio über alle
Warengruppen

Fleischkomponenten
zu 90% in
Bio-Qualität

Fleischgerichte zu
100% in Bio-Qualität

Seefisch MSC-
(oder ähnlich)
zertifiziert

Fisch aus ökologischer
Aquakultur

Vorrangig
Bio-Eier und Eier
aus Freilandhaltung

Zusatzstoffe
– bis auf 2 Ausnahmen –
nach EG-Öko-
Verordnung

Keine Gentechnik
(als Zutat und Tier-
futter)

Keine Bestrahlung
der Lebensmittel





Qualitätsanforderungen

Speisenangebote
für Kinder mit
Nahrungsmittelunverträglichkeiten
und Allergien

Soziale Aspekte wie
z.B. Produkte aus fairem
Handel

Berücksichtigung
kulturspezifischer und
religiöser Aspekte



Einsatz von Bio-Lebensmitteln

- Mindestens 50% Bio über alle Warengruppen im Grundsortiment sind Pflicht (Ausnahmen Fleisch und Fisch)
- Sortimentsgestaltung: die Vielfältigkeit des Angebots, das über das Grundsortiment hinaus geht, wird beurteilt und bewertet
 - Bei zusätzlichen Bio-Artikeln: 2 Punkte
 - Bei zusätzlichen konventionellen Artikeln: 1 Punkt
- Soziale und ökologische Kriterien
 - Punkte für Produkte aus fairem Handel
 - Punkte für Produkte mit Bio-Siegel, die über die EG-Ökoverordnung hinaus gehen



Einsatz von Bio-Lebensmitteln - Überprüfung

- Kontrolle der Einhaltung der geforderten 50% Bio durch quartalsweise Aufstellung des Bio-Anteils pro Einrichtung und Warengruppe sowie insgesamt über alle Einrichtungen (prozentual und monetär)
- Zusätzliche vertragliche Möglichkeiten:
 - Nachweise über die Bezugsquellen der Rohstoffe und Lebensmittel
 - Zertifikate
 - Stichprobenartige Einsicht in die Rechnungen über die durch den Auftragsnehmer bezogenen Rohstoffe und Lebensmittel
 - Audits



Einsatz von Bio-Lebensmitteln - Flankierende Maßnahmen

- Schulungsreihe Bio-Offensive für alle städtischen Kindertageseinrichtungen (2014-2017) mit folgenden Modulen:
 - Auftaktveranstaltung
 - Fachseminar auf einem Bio-Bauernhof
 - Praxis-Workshop für Küchenkräfte
 - Moderierte Arbeitsgruppen in den Kindertageseinrichtungen
- Stetiges Fortbildungs-Angebot zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln am Pädagogischen Institut





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.
Bei Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung

Katharina Schwarzenberger, Dipl. oec. troph.
Landeshauptstadt München
Referat für Bildung und Sport
Geschäftsbereich KITA, Abteilung Fachberatung und Fachplanung
Landsbergerstr. 30
80339 München
k.schwarzenberger@muenchen.de
089-233-84712

