

## Forderungen des BEA an die BVV

### **Vergabeverfahren**

1. Entscheidendes Kriterium sollte die Qualität des Angebotes innerhalb eines festen Preisrahmens sein.
2. Beteiligung der Schulen an der Vergabe  
Begründung: Schulen haben Erfahrung mit dem jeweiligen Anbieter sowie mit den Bedürfnissen ihrer Kinder und den Wünschen ihrer Eltern
3. Keine Beschränkung auf zwei Anbieter  
Begründung: Damit sind regionale Anbieter nicht konkurrenzfähig, die insgesamt nur zwischen fünf- und zehntausend Essen/Tag zubereiten
4. Keine Zusammenfassung mehrerer Schulen zu einem Los im Vorfeld der Ausschreibung  
Begründung: Mitspracherecht der Schulen wird ausgehebelt, einer Zusammenfassung der Schulen nach Abgabe ihrer Anbieterpräferenzen steht natürlich nichts entgegen

### **Qualität des Essens**

5. Berücksichtigung der Qualitätsstandards der DGE (hinsichtlich Speiseplanzusammenstellung und Nährstoffgehalt) bei gleichzeitiger Qualitätssicherung  
Begründung: Werden z. Z. durch die Essenpläne insbesondere der Großanbieter nicht eingehalten, z.B. nur 2 x pro Woche Fleisch, 2 x monatlich süßes Hauptgericht, zuckerfreie Getränke, täglich Rohkost oder Obst,  
Qualitätssicherung durch Selbstverpflichtung, Überprüfung und Sanktionen bei Nichteinhalten
6. Keine gentechnisch veränderten Lebensmittel
7. Erhöhung des empfohlenen Bioanteils auf 20 – 30 %  
Begründung: Ist in Steglitz-Zehlendorf und Reinickendorf bereits umgesetzt, also unter den aktuellen Finanzierungsbedingungen möglich.
8. Bioanteil möglichst bei Obst und Gemüse  
Begründung: Grenzwertüberschreitungen bei der Pestizidbelastung sind vor allem bei konventionell erzeugten Obst und Gemüse zu beobachten, weniger bei Kartoffeln und Getreideprodukten.

### **Preisgestaltung**

9. Erhöhung des Preises für ein Essen  
Begründung: Die neuen Richtlinien zur Besteuerung führen dazu, dass die Dienstleistung mit 19% versteuert werden muss, was die Kosten erhöht. Zudem gab es in den letzten Jahren Preissteigerungen sowohl bei den Lebensmitteln als auch den Energie- und Personalkosten. Charlottenburg hat z.B. 2,20 € zugrunde gelegt, hier werden von den Eltern bezahlte, aber nicht in Anspruch genommene Tage umgerechnet.

### **Nachhaltigkeitsaspekte**

10. Berücksichtigung regionaler Anbieter  
Begründung: Regionale Anbieter verwenden regionale Produkte, schaffen vor Ort Arbeitsplätze, verursachen durch kürzere Transportwege und den Verzicht auf Tiefkühlung weniger CO<sub>2</sub>- und Schadstoffausstoß

11. Bezahlung nach Tarif  
Sofern nach Vergaberecht des Landes Berlin möglich

Links:

<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/broschuere-qus.html>

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/>

Vernetzungsstelle Schulverpflegung  
(überbezirkliche Infos zur Schulverpflegung in Berlin)

<http://www.kinderkunstundkegel.de/>

Mensaforum  
(unser Diskussionsforum)