

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 CO₂- 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)