

# Verfahrensanweisung für die Prüfung der Einhaltung der Qualitätskriterien für eine bio-regionale Mittagsverpflegung

## 1. Zweck

Mittels dieser Verfahrensanweisung soll sichergestellt werden, dass eine sachgerechte Prüfung der Einhaltung der unter 2. Geltungsbereich beschriebenen Qualitätskriterien in der Kita- und Schulverpflegung bei beauftragten Cateringunternehmen, Pächter\*innen bzw. Betreiber\*innen (im Folgenden als „Auftrags-/Konzessionsnehmende“ bezeichnet) durchgeführt wird.

Die unter 2.1 beschriebenen Qualitätskriterien sind Teil der Leistungsbeschreibung, welche der/die Auftraggeber\*in im Rahmen von öffentlichen Ausschreibungsverfahren für die Verpflegungsdienstleistungen in Kasseler Kitas und Schulen bekannt macht. Die Auftrag-/Konzessionsnehmenden verpflichten sich vertraglich zu deren Einhaltung. Die Qualitätskriterien sind aus dem Projektvorhaben „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel – Konzeptentwicklung und Empfehlungen“ entstanden und unterstützen das Vorhaben der Stadt Kassel, bis 2030 klimaneutral zu werden und entsprechend nachhaltige Ernährungsstrukturen (pflanzliche und bio-regional erzeugte Lebensmittel) in der Mittagsverpflegung an Kasseler Schulen und Kitas zu entwickeln und umzusetzen.

## 2. Geltungsbereich

Diese Verfahrensanweisung gilt für die Prüfung der Einhaltung der folgenden Qualitätskriterien:

- DGE-Qualitätsstandards
- Saisonalität
- Regionalität
- Bio-Qualität / ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Lebensmittel aus fairem Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur
- Convenience-Grad
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Verpackungsabfällen

### 2.1 Grundsätze

Die beschriebenen Qualitätskriterien sind Teil der Leistungsbeschreibung und die Auftrag-/Konzessionsnehmenden verpflichten sich vertraglich zu deren Einhaltung. Die einzelnen Kriterien zur Erfüllung eines jeden Qualitätskriteriums sind in der Leistungsbeschreibung aufgeführt.

#### **DGE-Qualitätsstandards**

Die DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot. Sie basieren auf der aktuellen

wissenschaftlichen Datenlage und beschreiben die Kriterien für eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung.

### **Saisonalität**

Saisonalität bezieht sich auf die jahreszeitlichen Bedingungen in der Landwirtschaft. Saisonales Obst und Gemüse sind Produkte, die von Natur aus zu bestimmten Zeiten im Jahr reif sind und geerntet werden können. Im Sinne eines saisonalen Speiseangebots ist vorgesehen, mindestens zehn Mal in 20 Verpflegungstagen saisonale Lebensmittel als Frischware (kein Einsatz von TK-Ware oder Konserven) in der Mittagsverpflegung anzubieten. Zur Überprüfung der Saison von Obst- und Gemüsearten wird der nordhessische Saisonkalender (s. Anhang der Ausschreibungsunterlagen) herangezogen.

### **Regionalität**

Regionalität bezieht sich auf die Region, die einen abgegrenzten Raum bildet. Dabei kann eine Region unterschiedlich weit reichen. In dieser Verfahrensanweisung wird festgelegt, dass ein Teil der verwendeten Lebensmittel (Fleisch und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte mit Ausnahme von Joghurt, Quark und Käse sowie Eier inkl. Vollei/Flüssigei) aus einem Umkreis von maximal 150 km rund um den jeweiligen Cateringbetrieb (= Auftrag-/Konzessionsnehmenden) stammen muss. Bei Fleisch und Wurstwaren wird der Standort des letzten Vertriebsbetrieb (z. B. Direkterzeugerbetrieb, Metzgerei, Großhandel), bei Milch und Milchprodukten der Standort des Verarbeitungsbetriebs (= Molkerei- oder Erzeugerbetrieb) und bei Eiern der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt. Bei weiteren eingesetzten Produkten aus einem Umkreis von max. 150 km wird ebenfalls der Standort des Herkunftsbetriebs zugrunde gelegt.

### **Bio-Anteil / ökologisch erzeugte Lebensmittel**

„Ökologisch erzeugte Lebensmittel“ im Sinne dieser Verfahrensanweisung sind Lebensmittel, die entsprechend der EU-Bio-Verordnung einkauft werden.

### **Lebensmittel aus fairem Handel**

Unter fairem Handel versteht man gemäß einer Definition von FINE, einem Arbeitskreis aus Dachverbänden des fairen Handels, „eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzentinnen und Produzenten und Arbeiterinnen und Arbeiter – insbesondere in den Ländern des Südens – leistet der faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.“ Einzelne Lebensmittel müssen nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Anlehnung an die Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [KOM(2009)215 endgültig] produziert und verarbeitet worden sein. Der Nachweis des Einsatzes von fair gehandelten Lebensmitteln (Bananen, Kakao und Rohrzucker) erfolgt durch das „Fairtrade-Siegel“ oder gleichwertige Siegel. Eine Übersicht dieser Siegel ist in der Dokumentationshilfe angegeben.

### **Ausschluss von Lebensmitteln**

Der Einsatz einiger Lebensmittel, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nicht für die Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen empfohlen werden, werden ausgeschlossen und dürfen demnach nicht im Speiseplan angeboten werden. Der Gehalt von Zucker, ungünstigen Fetten und Salz sowie der hohe Energiegehalt von verarbeiteten Lebensmitteln sollen nach Empfehlung der DGE

reduziert werden. Der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel kann verloren gehen, wenn eine Gewöhnung an standardisierten Geschmack, z.B. durch Geschmacksverstärker erfolgt. Formfleischprodukte sind keine naturbelassenen Produkte und sollten nicht verwendet werden, um die Geschmacksbildung und -prägung nicht zu beeinträchtigen. Schweinefleisch soll aus kulturellen und religiösen Gründen nicht verwendet werden.

### **Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur**

Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur zeichnen sich durch das MSC-Siegel, das ASC-Siegel und Bio-Zertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland aus. Das MSC-Siegel ist ein globales und unabhängiges Siegel für nachhaltigen Fisch aus Wildfang, das die Anforderungen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) für Fischerei-Zertifizierung und des ISEAL Verhaltenskodex für Sozial- und Umweltstandards erfüllt. Der ASC ist eine unabhängige internationale Non-Profit-Organisation, die einen Standard und ein Zertifizierungsprogramm für verantwortungsvolle Fischzucht verwaltet und kontinuierlich weiterentwickelt. Fisch mit ASC-Siegel stammt aus Betrieben, die nachweislich im Einklang mit der Natur arbeiten und strenge soziale Anforderungen im Hinblick auf die Arbeitsbedingungen der Mitarbeitenden erfüllen. Bio-Zertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland zeichnen sich dadurch aus, dass Fischereien über den Basisstandard hinaus ökologische und soziale Anforderungen erfüllen müssen. Es werden **alle Siegel für bestandsschonende Fischerei bzw. nachhaltige Aquakultur zugelassen**. Eine Übersicht von Siegeln ist der Dokumentationshilfe zu entnehmen.

### **Convenience-Grad**

Als Convenience-Produkte werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet. Convenience-Produkte werden in 5 Fertigungsstufen bzw. Convenience-Grade eingeteilt. Je höher der Convenience-Grad eines Produkts ist, desto weniger Arbeitsschritte sind für die Zubereitung des Produkts erforderlich.

### **Reduktion von Lebensmittelabfällen**

Lebensmittelabfälle können in der Produktionsküche, im Ausgabebereich und als Tellerrückstände anfallen. Der ressourcenschonende Umgang mit Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist ein wichtiger Punkt in der Kalkulation, der Speiseplanung und in der abschließenden Entsorgung. Die Messung von Lebensmittelabfällen kann dazu verhelfen, Einsparungspotenziale zu erkennen. Somit können Kosten für Einkauf, Entsorgung und unnötig erbrachte Arbeitsleistung eingespart werden.

### **Reduktion von Verpackungsabfällen**

Verpackungen bestehen häufig aus Kunststoff, Karton oder Verbundmaterialien und werden u.a. zum Schutz von Lebensmitteln sowie zum Transport eingesetzt. Bei der Verwendung von Kleingebinden oder einzeln verpackten Produkten fallen größere Mengen an Verpackungsmüll an. Aus Gründen des Ressourcen- und Umweltschutzes soll die Menge an Verpackungsabfällen geringgehalten werden. Eine Reduktion von Verpackungsabfällen kann durch den Einsatz von Mehrweg-Verpackungen und den Einkauf von Produkten in Großgebinden erfolgen.

### 3. Zuständigkeiten

Eine interne Prüfperson bei der Stadt Kassel überwacht die Durchführung der Prüfungen und bedient sich zur Prüfung von Teilbereichen einer externen Prüfstelle. Die Anforderungen an kompetente Prüfpersonen sind im „Kompetenzprofil für Prüfpersonen“ beschrieben.

#### **Interne Prüfperson:**

Die interne Prüfperson ist zuständig für eine jährliche Überprüfung folgender Kriterien bei allen Auftrags-/Konzessionsnehmenden, im Folgenden interne Prüfung genannt:

- DGE-Qualitätsstandards
- Saisonalität

#### **Externe Prüfstelle:**

Die externe Prüfstelle ist zuständig für die unabhängige Überprüfung folgender Kriterien bei den Auftrags-/Konzessionsnehmenden, im Folgenden externe Prüfung:

- Regionalität
- Bio-Qualität / ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Lebensmittel aus fairem Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur
- Convenience-Grad
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Verpackungsabfällen

Der/die Auftraggeber\*in bzw. ein von ihm/ihr beauftragtes Dienstleistungsunternehmen führt nach Auftragsvergabe ein Fachgespräch oder ein gleichwertiges Informationsformat für die Auftrag-/Konzessionsnehmenden zum Prüfverfahren der Qualitätskriterien durch. Ziel ist es, den Auftrag-/Konzessionsnehmenden das Verfahren und die Anforderungen zu erläutern und ihnen darzulegen, wann und in welcher Form verschiedene Dokumente zur Prüfung bei der Auftraggeberin einzureichen sind, welche Kriterien selbst zu dokumentieren sind bzw. durch die interne Prüfperson sowie externe Prüfstelle im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle überprüft werden.

### 4. Beschreibung der Prüfung

Die Überprüfung eines jeden Auftrag-/Konzessionsnehmenden ist in zwei Teile getrennt, welche nachfolgend erläutert werden. Der erste Teil umfasst eine Dokumentenprüfung der in 4.1 genannten Dokumente durch die interne Prüfperson. Der zweite Teil umfasst eine Vor-Ort-Prüfung durch die interne Prüfperson sowie externe Prüfstelle, deren Vorgehen in 4.2 beschrieben wird.

Die Auftrag-/Konzessionsnehmenden erfahren die Qualitätskriterien aus den Ausschreibeunterlagen und verpflichten sich vertraglich, diese zu erfüllen. Nach der Auftragsvergabe erhalten die Auftrag-/Konzessionsnehmenden das Dokument „Hilfestellung für Cateringbetriebe“ sowie eine Dokumentationshilfe für die Dokumentation der für die externe Prüfung relevanten Qualitätskriterien durch den/die Auftraggeber\*in.

Entstanden im Rahmen des Projekts [“Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel“](#). In Anlehnung an IN FORM (2019): Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzepts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung

#### 4.1 Beschreibung der Dokumentenprüfung (interne Prüfperson)

Die interne Prüfperson informiert die Auftrag-/Konzessionsnehmenden, welche Dokumente für die jährliche interne Prüfung eingereicht werden müssen sowie welche Fristen dafür gelten. Diese einzureichenden Dokumente werden an die interne Prüfperson der Stadt Kassel weitergeleitet bzw. von dieser bei den Cateringbetrieben eingeholt. Die Dokumente dienen als Grundlage für das Ausfüllen der „Dokumentationshilfe interne Prüfung“ durch die interne Prüfperson. Damit werden jährlich die folgenden Kriterien geprüft:

- DGE-Qualitätsstandard (Prüfung anhand von Speiseplänen)
- Saisonalität (Prüfung anhand von Speiseplänen)

Folgende Dokumente sind von den Auftrag-/Konzessionsnehmenden einzuholen:

- 2x 4-Wochen-Speisepläne mit 20 Verpflegungstagen, davon einer aus dem Zeitraum Mai bis Oktober und einer aus dem Zeitraum November bis April
- und – soweit vorhanden – die Ergebnisse aus vorangegangenen Prüfungen.

#### 4.2 Beschreibung der Vor-Ort-Prüfung (interne Prüfperson & externe Prüfstelle)

Es erfolgt eine jährliche Vor-Ort-Prüfung der Auftrag-/Konzessionsnehmenden durch die interne Prüfperson sowie die externe Prüfstelle. Die beiden Prüfungen können unabhängig voneinander erfolgen.

##### **Vor-Ort-Prüfung (interne Prüfperson):**

Die Dokumentenprüfung (interne Prüfung) (vgl. 4.1) ist Grundlage für das Durchführen der Vor-Ort-Prüfung für die Qualitätskriterien DGE-Qualitätsstandard und Saisonalität. Ihre Ergebnisse werden durch die Vor-Ort-Prüfung ergänzt. Es werden Ware sowie Lagerbestand geprüft. Die weiteren Qualitätskriterien (s.u.) werden durch die externe Prüfstelle geprüft.

##### **Vor-Ort-Prüfung (externe Prüfstelle):**

Bei der Vor-Ort-Prüfung durch eine externe Prüfstelle werden folgende Qualitätskriterien geprüft:

- Regionalität
- Bio-Qualität
- Fairer Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch & Meeresfrüchte
- Convenience-Grad
- Reduktion des Lebensmittelabfallaufkommens
- Reduktion des Verpackungsabfalls

##### 4.2.1 *Vorbereitung und Durchführung der Vor-Ort-Prüfung durch interne Prüfperson*

###### **Vorbereitung**

Zur Vorbereitung einer Vor-Ort-Prüfung teilt die interne Prüfperson einem zur Prüfung ausgewählten Auftrag-/Konzessionsnehmenden vorab mit:

- die bevorstehende Prüfung,
- den geplanten Termin bzw. Zeitraum der Vor-Ort-Prüfung,
- den/die betroffenen Küchenstandort/e,
- die zu prüfenden Dokumente

- den Namen der voraussichtlich prüfenden Person.

### **Durchführung**

Die Vor-Ort-Prüfung für die interne Prüfung umfasst die Dokumentationszeiträume, zu denen bereits eine Dokumentenprüfung durchgeführt wurde, sowie stichprobenartig weitere Zeiträume. Es erfolgt ein stichprobenartiger Abgleich mit Speiseplänen und ergänzenden Unterlagen (z.B. Zutatenliste, Rezepte, Dokumentation der ausgelieferten Portionen), sowie eine Begehung von Lager und Küche(n).

Die Vor-Ort-Prüfung umfasst immer ein Einführungs- sowie ein Abschlussgespräch.

Im Rahmen des Abschlussgespräches wird ein Prüfungsbericht zur Vor-Ort-Prüfung gefertigt und von der internen Prüfperson und Auftrag-/Konzessionsnehmenden gegengezeichnet. Dieser enthält neben den Ergebnissen die ausgefüllte Dokumentationshilfe sowie Anmerkungen und Kommentare zu den geprüften Qualitätskriterien durch die interne Prüfperson im Anhang.

#### *4.2.2 Vorbereitung und Durchführung der Vor-Ort-Prüfung durch externe Prüfstelle*

### **Vorbereitung**

Zur Vorbereitung einer Vor-Ort-Prüfung teilt die externe Prüfstelle einem zur Prüfung ausgewählten Auftrag-/Konzessionsnehmenden vorab mit:

- die bevorstehende Prüfung,
- den geplanten Termin bzw. Zeitraum der Vor-Ort-Prüfung,
- den/die betroffenen Küchenstandort/e,
- die zu prüfenden Dokumente
- den Namen der voraussichtlich prüfenden Person.

Die externe Prüfstelle kann vorab bei dem/der Auftraggeber\*in Dokumente wie z.B. Speisepläne des jeweiligen Cateringbetriebs zur Vorbereitung auf die Vor-Ort-Prüfung anfordern.

### **Durchführung**

Die Vor-Ort-Prüfung durch die externe Prüfstelle umfasst den Dokumentationszeitraum des zurückliegenden und aktuellen Kalenderjahres. Die vom Cateringbetrieb ausgefüllte Dokumentationshilfe wird auf Vollständigkeit und Plausibilität sowie Erfüllung der Kriterien geprüft. Es erfolgt des Weiteren eine Prüfung von Unterlagen der Originalbuchführung, Einkaufsbelegen, Produktdatenblättern und Etiketten, sowie eine Begehung von Lager und Küche(n). Sie wird durch die externe Prüfstelle durchgeführt.

Die Vor-Ort-Prüfung umfasst immer ein Einführungs- sowie ein Abschlussgespräch.

Im Rahmen des Abschlussgespräches wird ein Prüfungsbericht zur Vor-Ort-Prüfung gefertigt und von der Prüfstelle und dem Auftrag-/Konzessionsnehmenden gegengezeichnet. Dieser enthält neben den Ergebnissen die durch den Cateringbetrieb ausgefüllte Dokumentationshilfe sowie Anmerkungen und Kommentare zu den geprüften Qualitätskriterien durch die externe Prüfstelle im Anhang.

#### *4.2.3 Bewertung*

Der/die Auftraggeber\*in bewertet die Einhaltung der vertraglich vereinbarten Anforderungen auf Basis der Prüfergebnisse bzw. der Prüfberichte von interner Prüfperson und externer Prüfstelle.

Für die folgenden Qualitätskriterien ist eine 100-prozentige Erfüllung erforderlich, um die Prüfung zu bestehen:

Entstanden im Rahmen des Projekts "[Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel](#)".  
In Anlehnung an IN FORM (2019): Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzepts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung

- Saisonalität
- Regionalität
- Bio-Qualität
- Lebensmittel aus fairem Handel
- Ausschluss von Lebensmitteln
- Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender Fischerei bzw. nachhaltiger Aquakultur
- Convenience-Grad
- Reduktion von Verpackungsabfall

Für die weiteren Qualitätskriterien gilt folgendes:

- DGE-Qualitätsstandard: Das Kriterium gilt als erfüllt, sobald in jedem der Qualitätsbereiche mindestens 60 Prozent der Kriterien erfüllt sind. Im Folgejahr (bei der zweiten Prüfung) müssen 75 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sein und wiederum ein Jahr später (bei der dritten Prüfung) 90 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich.
- Reduktion des Lebensmittelabfalls: Eine Dokumentation über das Lebensmittel-Abfallaufkommen muss vorliegen. Eine Verringerung des Lebensmittelabfallaufkommens wird angestrebt.

Das Ergebnis der Prüfung teilt der/die Auftraggeber\*in dem/der Auftrag-/Konzessionsnehmenden mit.

#### 4.3 Sanktionierung

Bei Abweichungen von den vertraglich vereinbarten Anforderungen erfolgt eine Sanktionierung durch den/die Auftraggeber\*in.

Intern sowie extern ermittelte und im Prüfungsbericht dokumentierte Abweichungen werden durch den/die Auftraggeber\*in auf Grundlage des geschlossenen Vertrages sanktioniert.

#### 4.4 Dokumentation und Veröffentlichungen

Die Prüfdokumentation, die Bewertung und Sanktionierung werden gemäß den Anforderungen des Verwaltungsverfahrensgesetzes in seiner jeweils aktuellen Fassung dokumentiert. Es gelten die dort genannten Aufbewahrungsfristen. Die Vertraulichkeit ist sicherzustellen.

Über die Ergebnisse der Prüfungen wird jährlich anonymisiert und aggregiert berichtet.

### 5. Übersicht der in der Verfahrensanweisung benannten und für das Prüfverfahren ergänzend heranzuziehenden Dokumente

- Dokumentationshilfen „interne Prüfung“ (*Excel-Datei mit mehreren Tabellenblättern*)
- Dokumentationshilfen „externe Prüfung“/„für Caterer“ (*Excel-Datei mit mehreren Tabellenblättern*)
- Hilfestellung für Cateringbetriebe
- Kompetenzprofil für Prüferpersonen
- Prüfungsbericht „interne Prüfung“
- Prüfungsbericht „externe Prüfung“
- Fließdiagramm über den Ablauf der Prüfung