

Anlage 2 des Vertrages: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Das Speisenangebot muss den zum Vertragsschluss gültigen Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ (derzeit 5. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018; als Anlage 1 des Vertrages beigefügt) und des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (derzeit, 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018 als Anlage 2 des Vertrages beigefügt) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Die vorgenannten, als Anlage beigefügten Empfehlungen sind als verbindlicher Mindest-Standard vereinbart.

Die darüber hinaus gehenden unter 2.2.1 aufgeführten Leistungsanforderungen an die Qualität der Speisen sind vom AN zu erfüllen. Für die Lunchpakete gelten die Vorgaben hinsichtlich der altersgemäßen Lebensmittelmengen zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards sinngemäß.

2.2.1 Lebensmittelauswahl

2.2.1.1 Einsatz ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel

a. In städtischen Kindertageseinrichtungen sind verwendete Lebensmittel während der Vertragslaufzeit zu mindestens 50% aus ökologischer/biologischer Erzeugung einzusetzen, gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg. Als monetärer Wareneinsatz gilt der Bruttopreis für die von der jeweiligen Kindertageseinrichtung bezogenen Speisen bzw. Hauptkomponente.

b. Betrachtungszeitraum zur Erfüllung des Bio-Anteils sind jeweils die vom AN angelieferten Waren der letzten 3 Monate (entspricht in etwa dreimal einem Vier-Wochen-Speiseplan). Der AN ist jeweils für den durch ihn bereitzustellenden Anteil an der Gesamtverpflegung mit den jeweiligen Warengruppen für die Einhaltung dieser Vorgabe verantwortlich. Bei den Hauptkomponenten muss es den Einrichtungen möglich sein, ihren vierwöchigen Speiseplan mit einem Bio-Anteil von mindestens 50 % zu erstellen.

c. Als Warengruppen gelten: Fisch, Fleisch, Suppen und Eintöpfe, Soßen, Stärkebeilagen, Gemüse und Gemüsebeilagen, vegetarische Gerichte, Eigerichte, Süßspeisen, Eis und Obst.

d. Bei Fleisch gilt: Bei Fleischkomponenten stehen mind. 90 % der Komponenten in Bio-Qualität zur Verfügung. Bei Sortimentserweiterungen muss der Gesamtanteil von 90 % Bio-Qualität sichergestellt sein.

e. Bei allen Gerichten, welchen Fleisch zugesetzt wird, muss dieses in Bio-Qualität sein. Formfleisch und Innereien dürfen nicht verarbeitet werden.

f. Zusätzlich wird in der Beratung der städtischen Einrichtungen auf die Bio-Komponenten des Sortiments hingewiesen.

g. Die Bio-Zutaten müssen der Verordnung (EU) 2018/848 entsprechen und entsprechend zertifiziert sein. Der AN nimmt bezüglich der Verwendung der ökologisch erzeugten Lebensmittel am gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollverfahren teil und weist die entsprechenden stets aktuell zu haltenden Kontrollbescheinigungen gem. Art. 35 Abs. 1 Verordnung (EU) 2018/848 nach.

2.2.1.2 Weitere Qualitätsanforderungen

a. Saisonalität

Bei der Speiseplangestaltung werden saisonale Rohwaren und saisontypische Gerichte sowie die Verwendung von frischen Zutaten bevorzugt berücksichtigt.

b. Fisch

Alle Fische und Fischerzeugnisse müssen aus ökologischer Aquakultur bzw. aus nachhaltigem Wildfang stammen (zertifiziert durch MSC, Friends of the Sea oder durch eine andere Zertifizierung,

die von einer öffentlichen Zertifizierungsstelle anerkannt ist). Dies ist auch entsprechend in den Bestellunterlagen zu deklarieren.

c. Eier

Zur Herstellung der angebotenen Speisen sind Bio-Eier (Haltungsform „0“) oder Eier aus Freilandhaltung (Haltungsform „1“) zu verwenden.

d. Gentechnik

Gentechnisch veränderte Zutaten dürfen zur Herstellung der angebotenen Produkte nicht verwendet werden. Auch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellte Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe dürfen nicht verwendet werden. Tierische Produkte (z.B. Eier, Milch, Fleisch) von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, dürfen nicht eingesetzt werden.

e. Bestrahlung

Die Produkte oder ihre Zutaten dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden bzw. worden sein.

2.2.1.3 Optimale Lebensmittelauswahl

a. Nachfolgend ist die optimale Lebensmittelauswahl für eine vollwertige und abwechslungsreiche Mittagsverpflegung beschrieben und ist zu beachten:

- aa. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (Vollkornprodukte, Reis oder Naturreis, Speisekartoffeln)
- ab. Gemüse und Salat (Gemüse, frisch verarbeitet oder tiefgekühlt, Hülsenfrüchte, frische Blattsalate)
- ac. Obst (frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz)
- ad. Milch und Milchprodukte (Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett, Käse: max. Vollfettstufe < 50 % Fett i.Tr., Speisequark: max. 20 % Fett i.Tr.)
- ae. Fleisch, Wurst (mageres Muskelfleisch)
- af. Fette, Öle (Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl)

b. Einige tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastungen mit Krankheitserregern nicht eingesetzt. Dies gilt beispielsweise für:

- ba. Rohmilch und Rohmilchprodukte
- bb. Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere
- bc. Frisches Mett, Tartar
- bd. Formfleisch, Innereien
- be. Lebensmittelimitate (z.B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinken-imitate)
- bf. Rohes Hackfleisch

c. Der Conveniencegrad der verarbeiteten Lebensmittel ist so niedrig wie möglich zu halten, der Frischegrad der Ware so hoch wie möglich zu sein. Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sind diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 zu ergänzen. Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel: Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

2.2.1.4 Weitere Anforderungen; insbesondere Nachhaltigkeit bei Einkauf, Einsatz und Transport der Rohstoffe/Lebensmittel

a. Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Den in den städtischen Kindertageseinrichtungen betreuten Kindern muss daher eine bewusste, bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung ermöglicht werden. Der AN verpflichtet sich daher folgenden Anforderungen der AG nachzukommen:

- aa. Bevorzugter Einsatz pflanzlicher Lebensmittel
- ab. Einsatz ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel
- ac. Verwendung regionaler und saisonaler Erzeugnisse
- ad. Verwendung von fair-trade Produkten soweit sie am Markt angeboten werden.

- b. Für Zutaten/Rohstoffe, die nicht aus der Region bezogen werden können, sollen kurze Transportwege mit Lastkraftwagen, Zügen und Schiffen gegenüber Flugzeugen als Transportmittel bevorzugt werden.

2.2.2 Speiseplangestaltung

Die Speisepläne müssen kindgerecht gestaltet sein, z.B. durch Fotos der Speisen oder einer klaren Benennung der Hauptzutaten, so dass auch Kinder im Rahmen der Partizipation in die Auswahl des Essens einbezogen werden können.

Die Menüs dürfen sich innerhalb von 4 Wochen nicht wiederholen.

Zusätzlich müssen Sonderkostformen und kindergerechte Portionierungen angeboten werden.

- a. Der Speiseplan in den städtischen Kindertageseinrichtungen ist entsprechend der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu gestalten; vgl. Anlage 1 des Vertrages Kapitel 7.2 Seite 47 und Anlage 2 des Vertrages Kapitel 7.2 S. 47 (Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan mit fünf Verpflegungstagen).
- b. Die angebotenen Speisen müssen eine gesunde, ausgewogene, altersgerechte Ernährung gewährleisten und sind nach den jeweils zum Zeitpunkt der Zubereitung geltenden D-A-CH-Referenzwerten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zielgruppengerecht (entsprechend der Altersgruppen) zusammensetzen.
- c. Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speiseplanung und Speiseherstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.
- d. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 % der täglich empfohlenen Nährstoffmenge (vier Wochen) liefert; vgl. Orientierungswerte für die altersgemäße Nährstoffzufuhr in der Mittagsmahlzeit.
- e. Die Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen (siehe Anlage 1 Seite 48 und Anlage 2 Seite 48) enthalten Angaben zu Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf einen Tag beziehungsweise auf eine Fünf-Tage-Woche. Die Mengenangaben beziehen sich teilweise auf gegarte Ware. Die Portionsgewichte dienen als Kalkulationsvorgaben. Sie sind verbindliche Kalkulationsgrundlagen zur Preiskalkulation des Speiseplanes und entsprechen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

2.2.3 Übermittlung Speiseplan und Bestellungen

Wochenspeisepläne sind der Kindertageseinrichtung vier Wochen vorher in digitaler Form bereitzustellen.

Die Speiseplangestaltung sowie die Bestellung der Speisen erfolgen durch die Leitung bzw. Beauftragte der Einrichtung. Die jeweiligen Ansprechpartner/innen der Einrichtung vor Ort werden dem AN nach Zuschlagserteilung mitgeteilt.

Bestellungen der jeweiligen Einrichtungen erfolgen:

- a) für warmes Mittagessen: am Montag für die darauffolgende Woche
- b) für Aufbereitungessen: am Montag für die darauffolgende Woche
- c) für Lunchpakete: spätestens zwei Wochen vor dem Termin / Ausflugstag.

Für die Bestellungen muss vom AN ein Ansprechpartner für den laufenden Vertrag benannt werden. Hierfür ist eine Fax-Nummer, eine Telefonnummer und eine E-Mailadresse anzugeben, an die die Einzelabrufe gesandt werden können.

2.3 Zubereitung der Speisen

2.3.1 Art der Zubereitung

Auf eine fettarme Zubereitung der Speisen ist zu achten.

Zum Würzen müssen frische und/oder tiefgekühlte Kräuter eingesetzt werden.