

**Ausschreibung von
Verpflegungsleistungen
in Kitas und Schulen
unter Berücksichtigung von
Nachhaltigkeitsaspekten**

Stadt Walldorf

28.04.2022

Beratungsteam



Sabine Chilla

Dipl.-Oecotrophologin

*Coach bei der Vernetzungsstelle Kita- und
Schulverpflegung BW*

Mobil: 0151 1153 2901

www.pro-schulverpflegung.de

info@pro-schulverpflegung.de



Petra

Vonderach

Projektmanagement

Petra Vonderach

Beratung – Begleitung Vergabeverfahren

Glockenapfelweg 24

71334 Waiblingen

Mobil: 0175 1616 927

www.pvp-projekte.com

p.vonderach@pvp-projekte.com

Antrag der Fraktionen CDU und Bündnis 90/Die Grünen:

Antrag der Fraktionen CDU und Bündnis 90/Die Grünen:


Die Ausschreibung soll durch Nachhaltigkeitskriterien ergänzt werden:


- Angebot eines gesunden und wohlschmeckenden Essens an Schulen und Kindertagesstätten, das zum großen Teil aus regionalen Produkten besteht
- Prüfung anderer Möglichkeiten der Vergabe
- Erhöhung des Bio-Anteils absolut
- Beschaffung von Warengruppen unter dem Aspekt Regionalität und Saisonalität
- Einsatz von Fair-Trade Produkten
- Möglichkeiten der Essenszubereitung und Aufbereitung
- Einbeziehung der Eltern- und Schülervvertretungen bei der Ermittlung von Ausschreibungskriterien

Politische Forderungen zu nachhaltiger Beschaffung

Nachhaltige Beschaffung konkret

Arbeitshilfe für den umweltfreundlichen und sozialverträglichen Einkauf in Kommunen

 Nachhaltigkeitsstrategie
Baden-Württemberg

Nachhaltigkeitsbüro der 



Baden-Württemberg

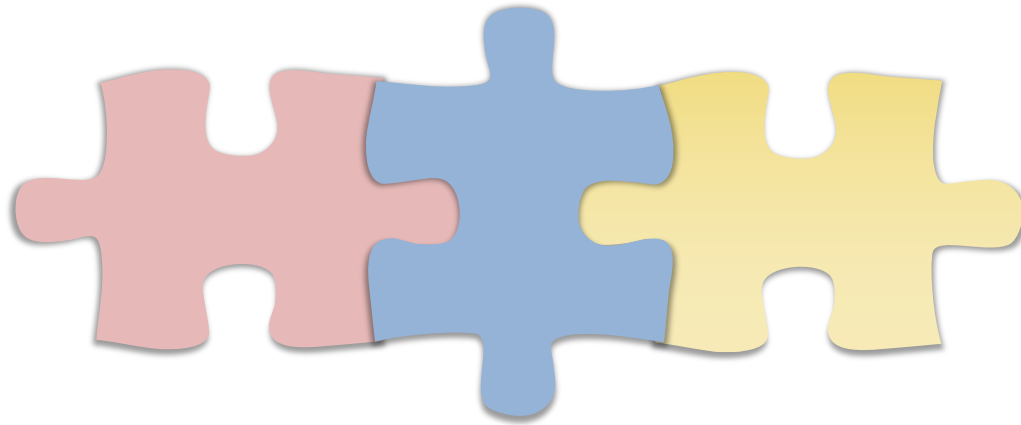
Politische Forderungen zu nachhaltiger Beschaffung – ABER:

Hinweis zu den Grundprinzipien des Vergaberechts:

....z.B. aus der Arbeitshilfe Seite 14: **REGIONALE BESCHAFFUNG**

„Eine Bevorzugung von Waren oder Erzeugnissen aus regionaler Produktion oder die Vorgabe, Bau- oder Dienstleistungen durch ortsansässige Anbieter durchführen zu lassen, verstößt gegen das Diskriminierungsverbot und ist nicht zulässig. Auch eine mittelbare Diskriminierung, z. B. durch die Bevorzugung kurzer Transportwege, ist nicht zulässig. Denn die Vergabestelle darf weder Angebote ausländischer Unternehmen anders behandeln als die Angebote deutscher Bieter noch den Wettbewerb regional oder lokal beschränken. **Dieser Grundsatz der Gleichbehandlung gehört zu den Grundprinzipien des nationalen und europäischen Vergaberechts. Seine Anwendung ist bei jedem Vergabeverfahren zu beachten.**“

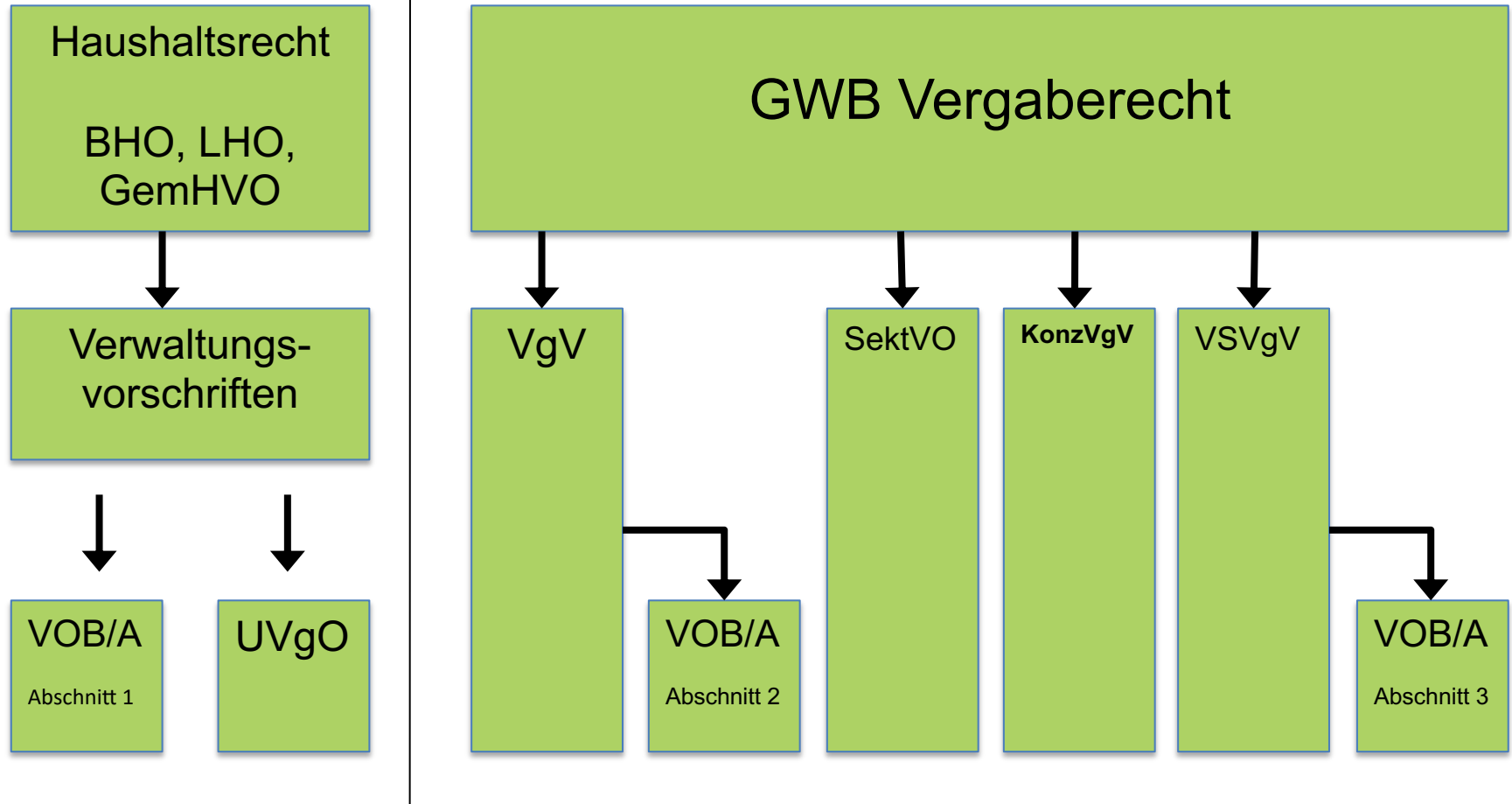
Grundlagen Vergaberecht



Wettbewerb / Gleichbehandlung / Transparenz

Gesetzliche Grundlagen

EU- Schwellenwerte

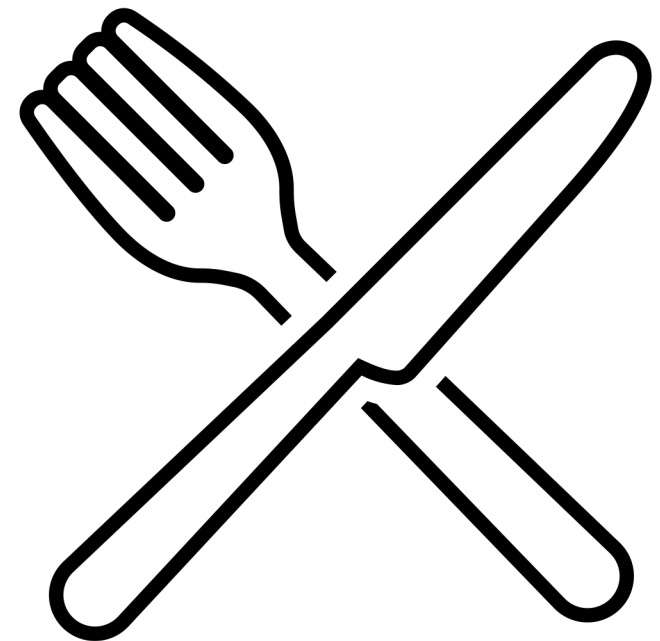


Ausschreibungsgegenstand

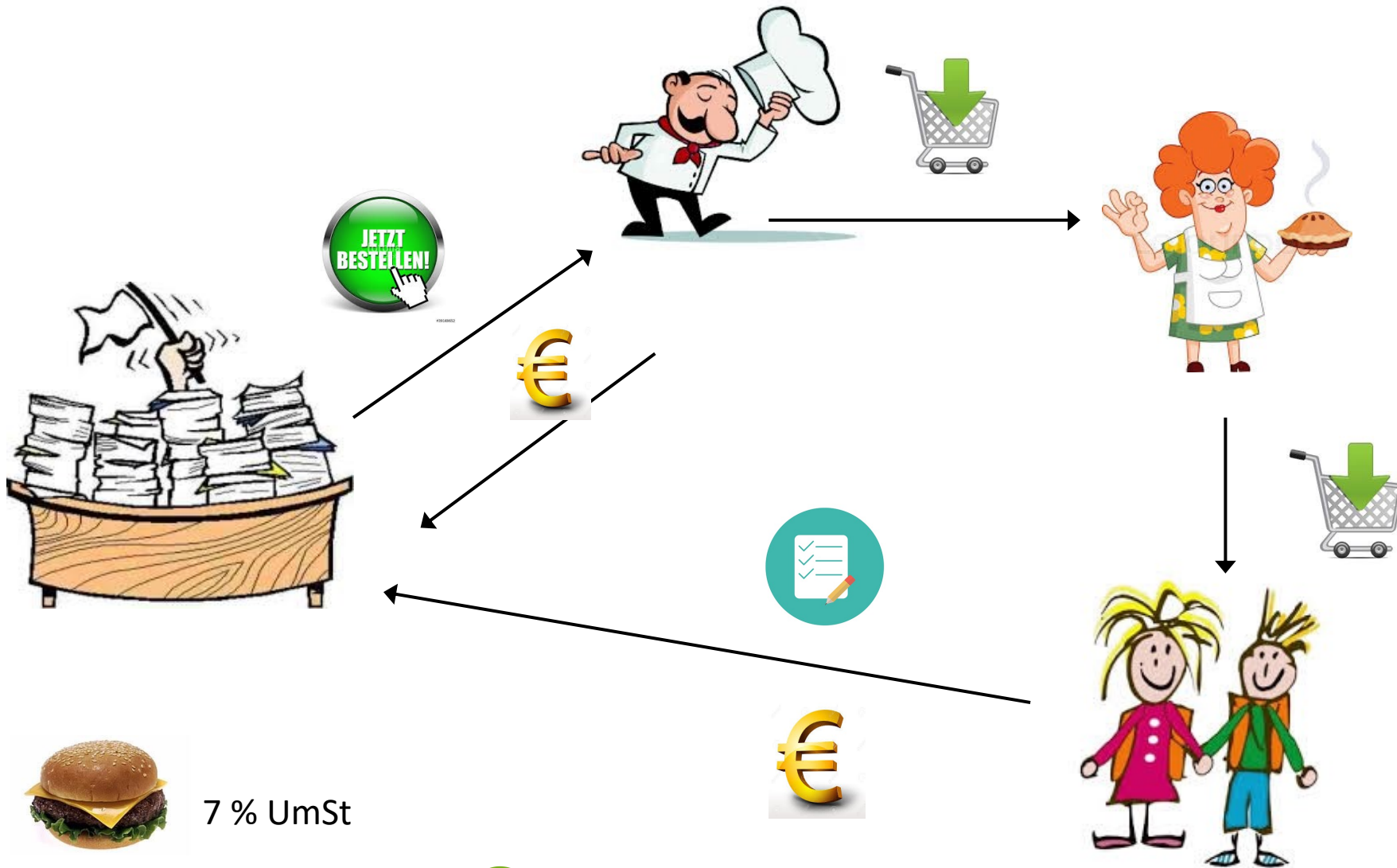
Was benötigt die Stadt Walldorf

zur

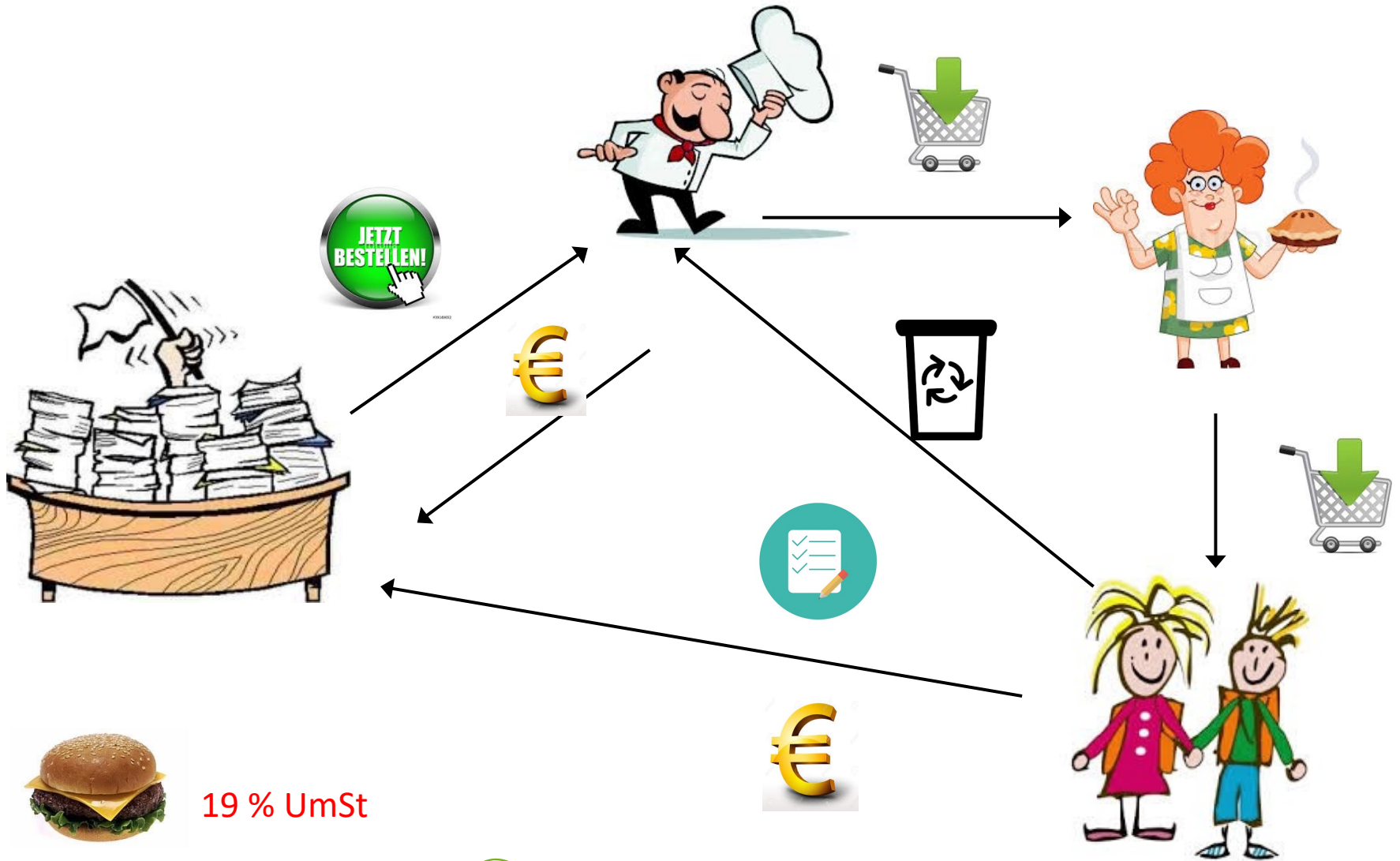
Mittagessensversorgung?



Lieferauftrag

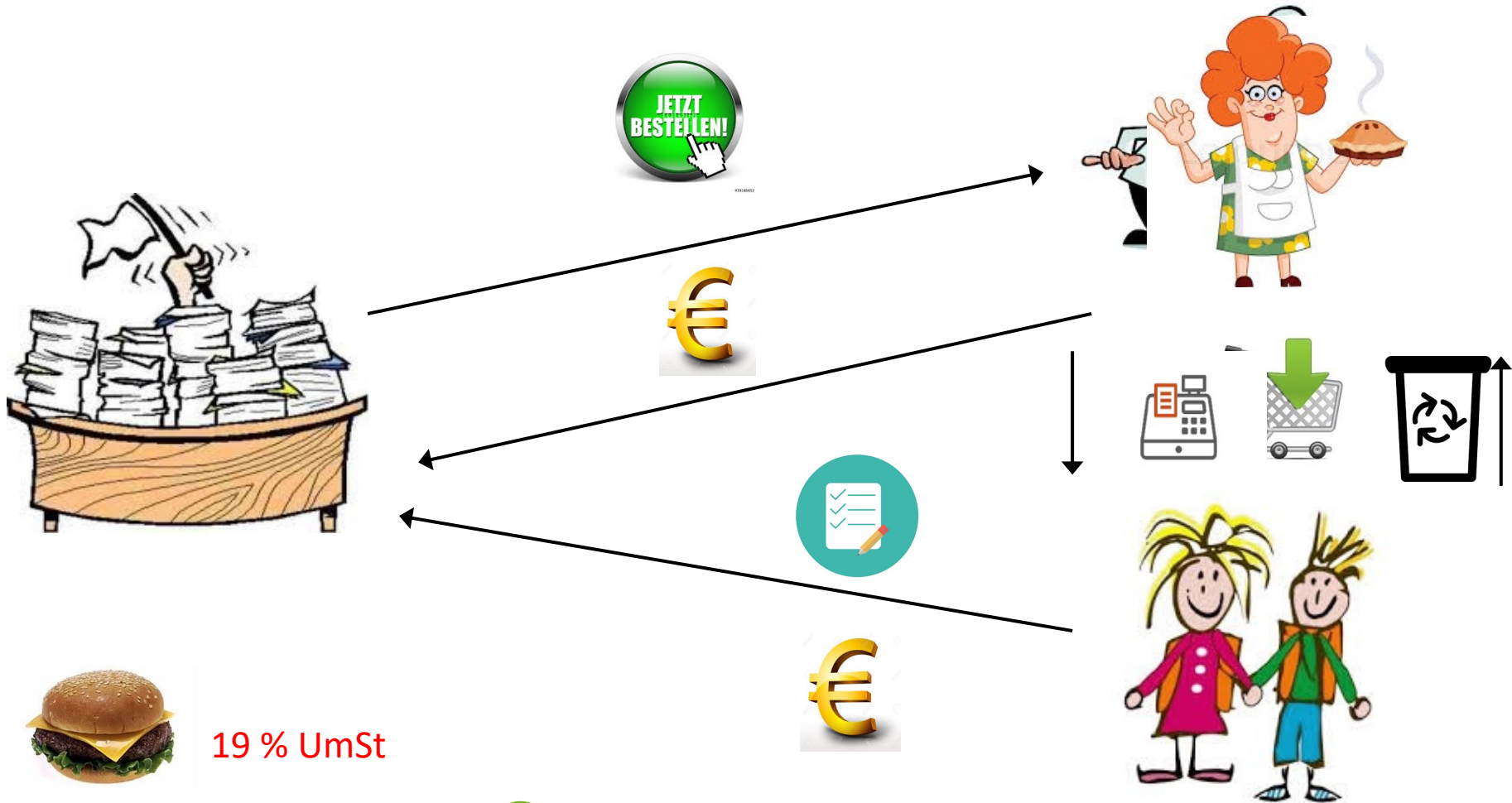


Lieferauftrag + Entsorgung Speisereste

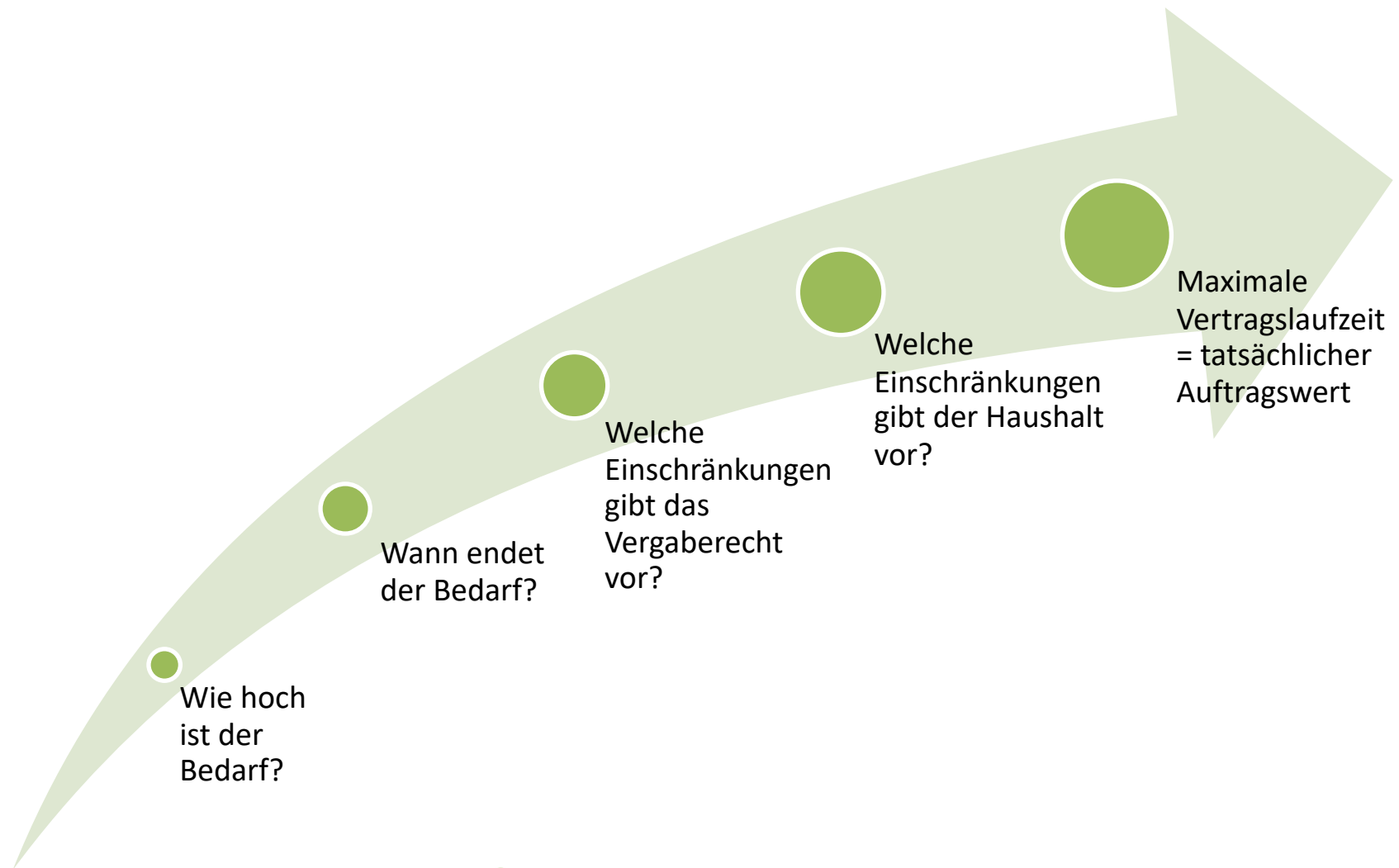


19 % UmSt

Dienstleistungsauftrag



Ermittlung Auftragswert



Schwellenwert

Derzeit gelten nach Mitteilung der EU-Kommission folgende

Schwellenwerte:

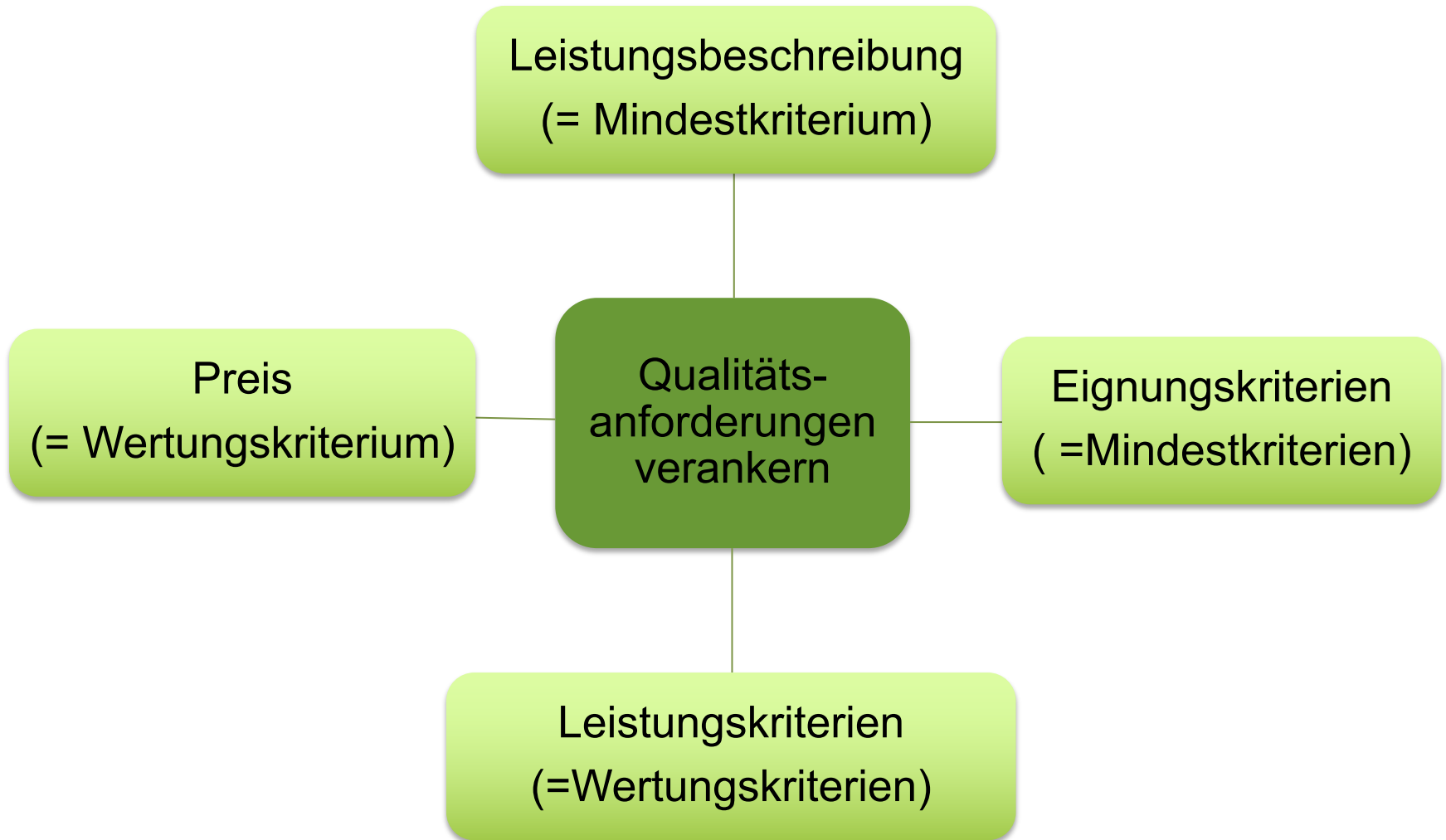
Liefer- und Dienstleistungen:	215.000 Euro (netto)
Besondere Dienstleistungen:	750.000 Euro (netto)
Dienstleistungskonzession:	5.382.000 Euro (netto)

Bei einem Auftragsvolumen oberhalb des einschlägigen Schwellenwerts ist ein **EU-weites Vergabeverfahren** nach den **Vorgaben des Kartellvergaberechts** durchzuführen.

Ermittlung Auftragswert März 2021 - Lieferauftrag

Stadt Walldorf Auftragswertermittlung	Anzahl Essen					Verpflegungs- wochen / Jahr	Essen/Jahr	Zuordnung Los
	Mo	Di	Mi	Do	Fr			
Grundlage für Auftragswertermittlung sind die Essenzahlen während Normalbetrieb (nicht unter Corona-Bedingungen)								
Grundschule Schillerschule Walldorf	337	337	337	337	182	38	58.140	Los 1
Grund- und Werkrealschule Waldschule Walldorf GWRS - Primar	180	195	180	180	55	38	30.020	Los 2
Grund- und Werkrealschule Waldschule Walldorf GWRS - Sekundar	55	55	55	55	5	38	8.550	Los 2
SBBZ Sambugaschule - Primar	22	22	22	22	2	38	3.420	Los 2
	Anzahl Essen Gesamtvertragslaufzeit 4 Jahre					Preis/Menü netto	Summe 4 Jahre	
Grundschule Schillerschule Walldorf	232560					3,17€	737.215,20€	
Grund- und Werkrealschule Waldschule Walldorf GWRS - Primar	120080					3,17€	380.653,60€	
Grund- und Werkrealschule Waldschule Walldorf GWRS - Sekundar	34200					3,33€	113.886,00€	
SBBZ Sambugaschule - Primar	13680					3,17€	43.365,60€	
Gesamtnettoauftragswert (max. Laufzeit 4 Jahre)							1.275.120,40 €	
Gesamtbrottauftragswert (max. Laufzeit 4 Jahre)							1.364.378,83 €	
Durchschnittspreise ermittelt aus Markterkundung								
Preis I brutto	3,12 €				Preis I brutto	3,54 €		
Preis II brutto	3,20 €				Preis II brutto	3,20 €		
Preis III brutto	3,85 €				Preis III brutto	3,96 €		
Durchschnittspreis brutto	3,39 €				Durchschnittspreis brutto	3,57 €		
Durchschnittspreis netto	3,17 €				Durchschnittspreis netto	3,33 €		

Zuschlagskriterien = Wertungskriterien



Eignungskriterien „Eignungstrias“

Befähigung und Erlaubnis zur Berufsausübung § 44 VgV

Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

Nachweis durch Eigenerklärungen



Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit § 45 VgV

personelle, kaufmännische, technische und finanzielle Mittel

Nachweis Umsatzzahlen; Anzahl Mitarbeiter

Technische und berufliche Leistungsfähigkeit § 46 VgV

Nachweis technische Fertigkeiten

Nachweis Sachkenntnisse

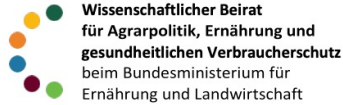
Nachweis durch Zeugnisse oder Referenzen

Anforderungen an eine nachhaltigere Ernährung

In den als **Mindestkriterien (= diese Anforderungen müssen von allen Bietern erfüllt werden)** in den Ausschreibungsunterlagen formulierten Anforderungen sind die vergaberechtlich zulässigen Mindestanforderungen (= keine Diskriminierung von Bieter; kein Verstoß gegen Produktneutralität) an das Thema Nachhaltigkeit wie folgt verankert:

Grundlage der Berücksichtigung der Anforderungen an eine nachhaltige Ernährung ist das **"DGE-Positionspapier zur nachhaltigen Ernährung"**. Dieses gründet auf einem **Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2020)**. Die aktuellen DGE-Standards für Verpflegung in Schulen (5. Auflage, 11/2020) berücksichtigt neben den ernährungsphysiologischen Anforderungen die wesentlichen Maßnahmen und Stellschrauben für eine nachhaltige Ernährung.

Empfehlungen für eine nachhaltigere Ernährung

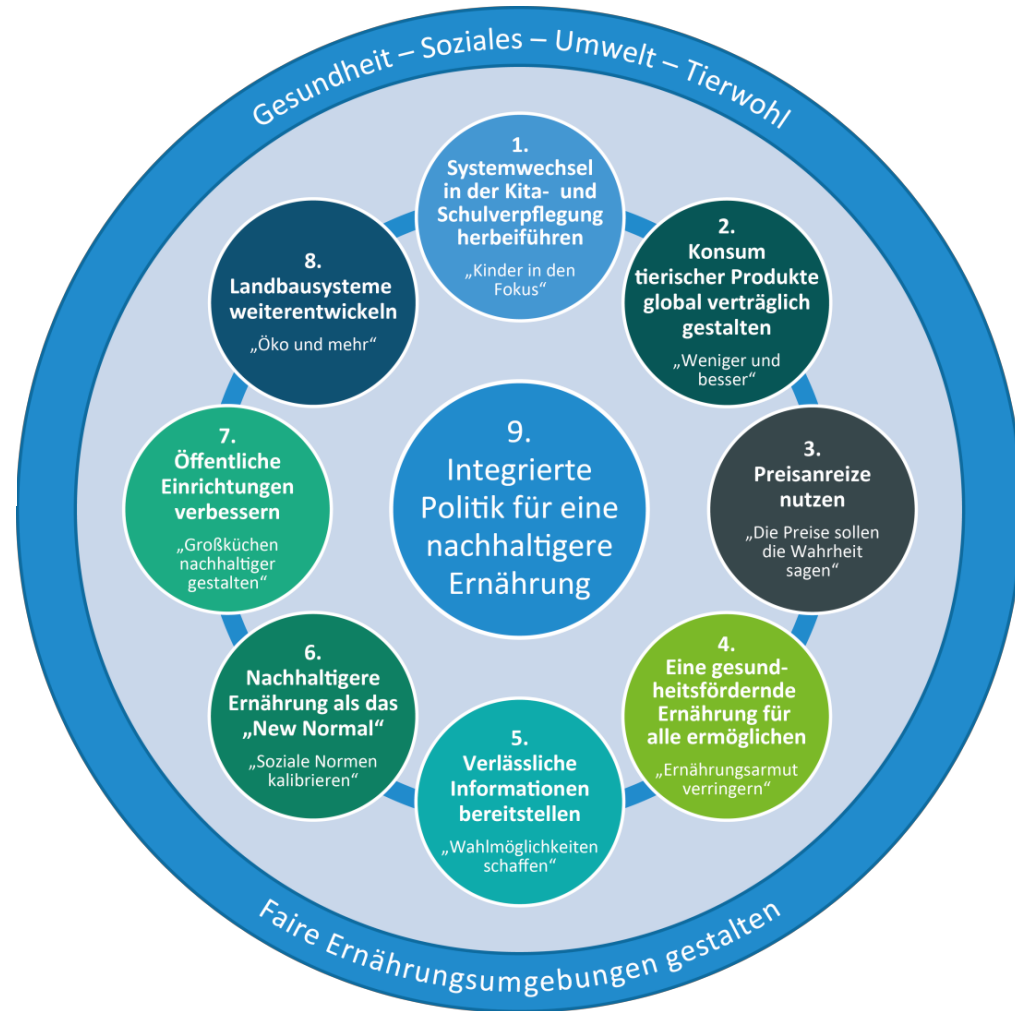


Politik für eine nachhaltigere Ernährung

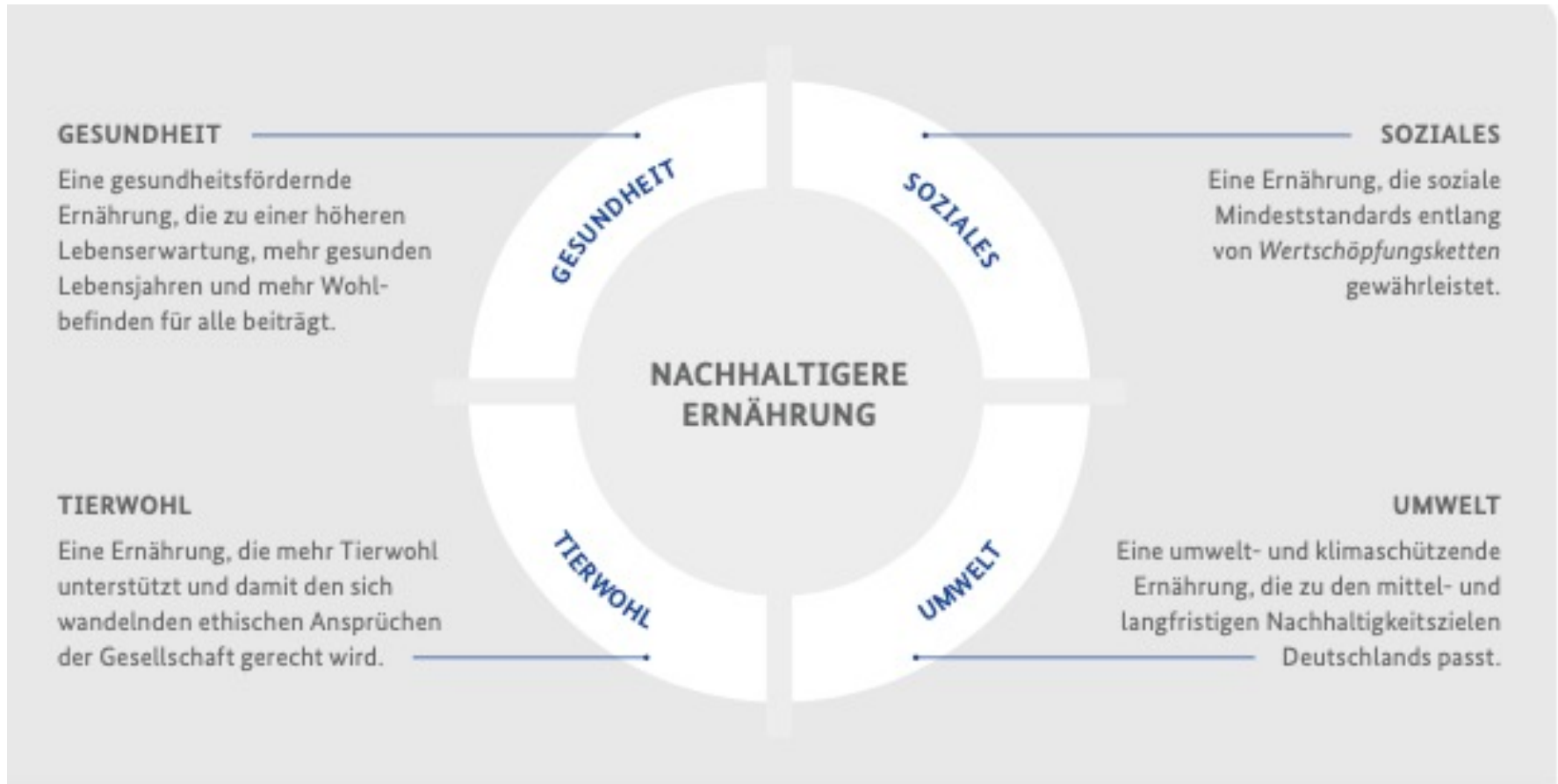
Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und
faire Ernährungsumgebungen gestalten

KURZFASSUNG

Juni 2020



Ziele einer nachhaltigeren Ernährung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



Nachhaltigkeits-Ziele: Soziales – Umwelt – Tierwohl - Gesundheit

Berücksichtigt werden **vier Nachhaltigkeits-Ziele**:

Soziales -> Verpflichtung zur Einhaltung des Mindestlohns

Umwelt -> Umwelt- und klimaschützende Ernährung durch Festlegung von Häufigkeiten einzelner Lebensmittelgruppen (z.B. Fleisch / Hülsenfrüchte / Getreide)

Tierwohl -> Anforderung an die Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorgaben des Lebensmittelrechts ([Richtlinie 98/58/EG des Rates](#)) In der EU gelten einige der weltweit höchsten Tierschutzstandards.

Gesundheit -> Mindestanforderungen an die ernährungsphysiologische Zusammensetzung von Speisen

Wertungskriterium CO₂-Bilanz

Beispiel: Öffentliche Beschlussvorlage der Stadt Tübingen vom 29.03.2021 Beschlussantrag: Ausschreibung Schulessen 2021; Beschluss über Vergabekriterien

3.2. Bewertungskriterien

3.2.1. CO₂-Bilanz

Ziel ist es, gemäß den formulierten Hintergründen dieser Ausschreibung, möglichst klimafreundliche Speisepläne zu gestalten, die einen geringen CO₂-Durchschnittswert ausweisen.

Die CO₂-Bilanz wird anhand der eingereichten Speisepläne und Rezepturen auf einheitlicher Datenbasis ermittelt. Für die Bewertung herangezogen wird die CO₂-Bilanz gemittelt in Bezug auf die eingereichten Speisepläne (Durchschnittswert).

Der Bieter mit der, anhand der eingereichten Speisepläne ausgewiesenen, niedrigsten CO₂-Bilanz erhält für dieses Bewertungskriterium die Höchstpunktzahl.

Vorgesehen ist, die ausgewiesene CO₂-Bilanz am stärksten zu gewichten und priorisiert in die Bewertung einfließen zu lassen.

Wertungskriterium CO2-Bilanz?

Die CO-2-Bilanz eines Menüs als Wertungskriterium festzulegen, hält vermutlich derzeit (und bis auf weiteres) einer vergaberechtlichen Prüfung nicht Stand:

- es gibt derzeit (noch) kein **akkreditiertes** Messverfahren
- es gibt keine Garantie dafür, dass z.B. der Lieferant, der vom Bieter bei Angebotsabgabe angegeben wurde und bei der Ermittlung der Öko-Bilanz zugrunde gelegt wird, später auch das Lebensmittel liefert


Das Totschlagargument für die Festlegung der Emissionswerte als Wertungskriterium wird jedoch sein, dass jeder Bieter durch den Erwerb von CO-2-Zertifikaten seine Emissionen kompensieren kann und daher nicht benachteiligt werden darf. Einige Firmen sind bereits klimaneutral (z.B. apetito) oder klimapositiv (z.B. Hipp).

Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in den DGE-Qualitätsstandard für Schulen


..... **Mehr Nachhaltigkeit:** Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung bietet von der Planung über Einkauf, Verzehr und Entsorgung bis hin zur Reinigung vielfältige Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit. So gehen „Gesundheit“ und „Nachhaltigkeit“ Hand in Hand. Kinder und Jugendliche können dies täglich direkt erleben und langfristig lernen.....




Aspekte einer nachhaltigeren Ernährung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)




Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe sowie der hohen *Treibhausgasemissionen* tierischer Lebensmittel – insbesondere von Wiederkäuern wie Rind, Schaf und Ziege stammender Produkte – sollten diese in Maßen in den Speiseplan integriert werden.



Viele Fischarten sind mittlerweile überfischt. Beim Einkauf ist daher auf Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. nachhaltig betriebenen Aquakulturen zu achten. Hilfe bieten z. B. die Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC) und des Aquaculture Stewardship Council (ASC).



Darüber hinaus beeinflusst die Speiseplanung besonders über eine gezielte Lebensmittelauswahl die Nachhaltigkeit des Speiseangebots. Die *Treibhausgasemissionen* von Gerichten können stark variieren. Bei Speisen mit einem großen Anteil pflanzlicher Komponenten (z. B. Gemüse, Getreide) sind in der Regel weniger Treibhausgase entstanden als bei solchen mit einem hohen Anteil tierischer Produkte (z. B. Fleisch, Käse, Butter) [30].

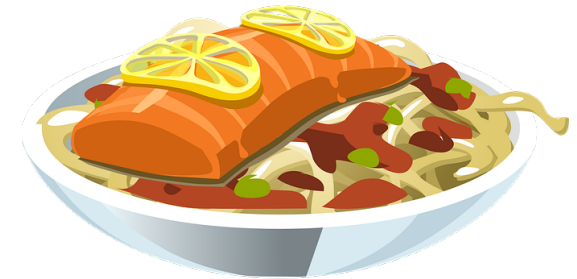


Der Verzicht auf abgefülltes Wasser liefert einen Beitrag zum Klimaschutz. Eine klimafreundliche und zugleich kostensparende Alternative bietet Trinkwasser aus der Leitung, da Verpackungsmaterialien und Transportwege entfallen.

„Regional“



Regionaler
Caterer?



Regionaltypische
Speise ?



Wer meint eigentlich was?

Regionaler Anbau?

„Regional“



Regionaler Caterer?



Regionaltypische Speise ?



Wer meint eigentlich was?



Regionales Produkt

28.04.2022

„BIO“



Gibt es passende
Caterer?



Einsatz von BIO-Fleisch?



Komponenten oder
Komplette Gerichte?

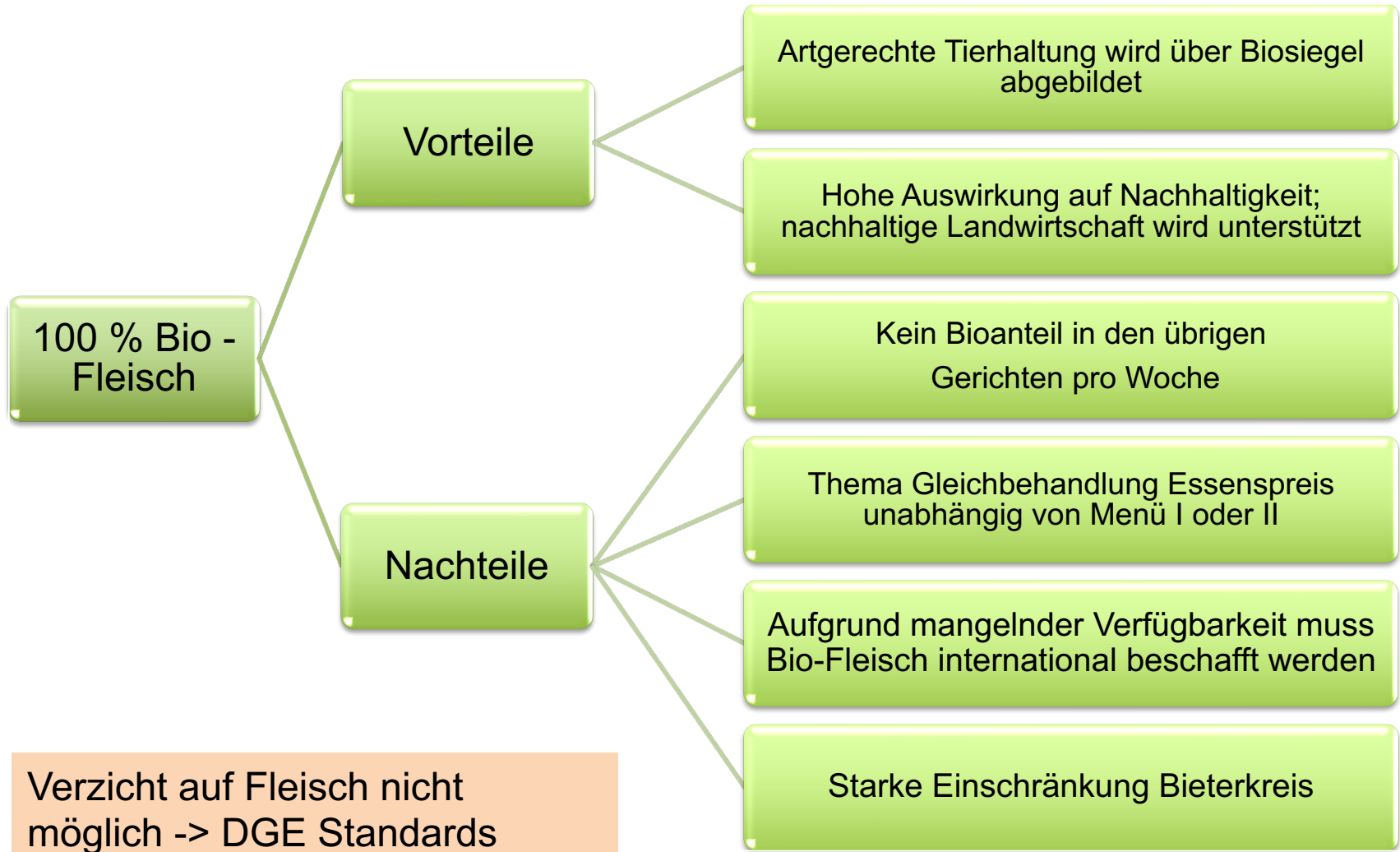


Mehrkosten
pro Gericht?



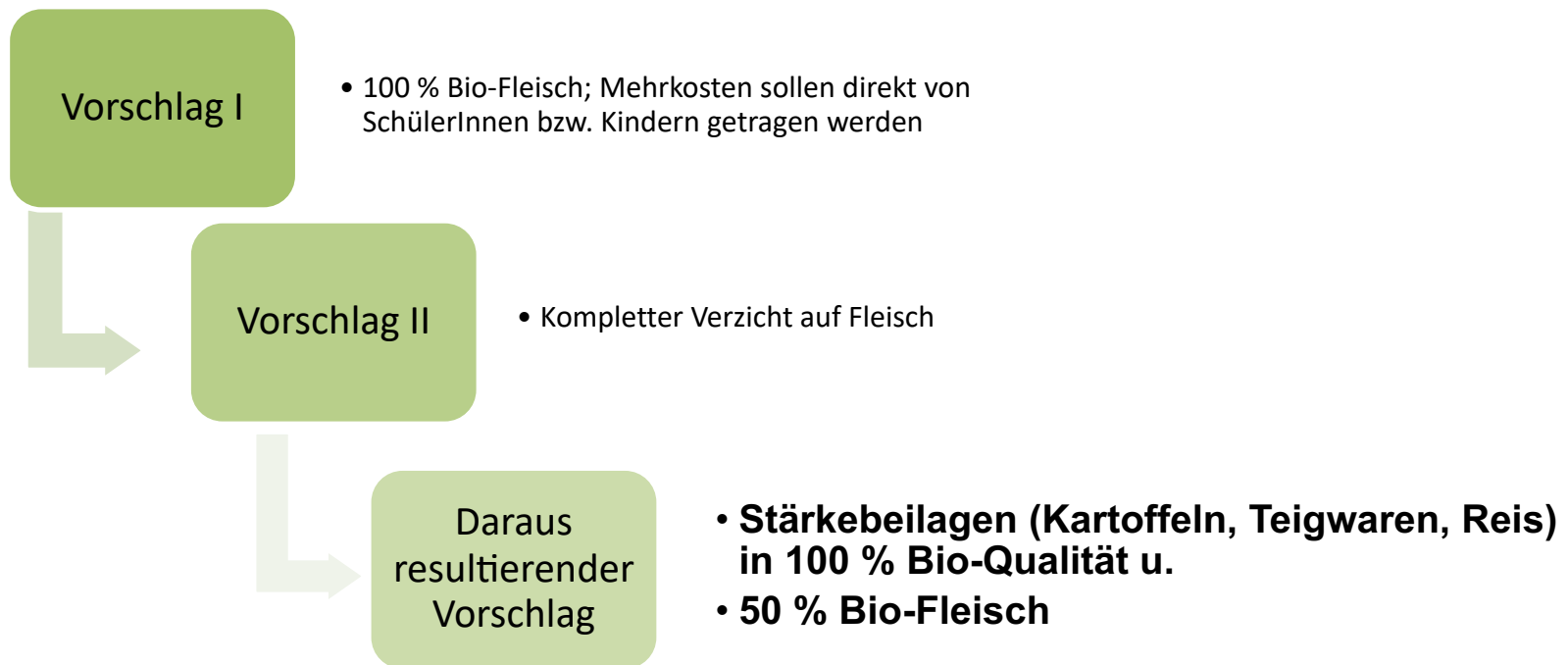
Verfügbarkeit
Regionales BIO?

100 % Bio-Fleisch / Verzicht auf Fleisch



Verzicht auf Fleisch nicht möglich -> DGE Standards

Qualitätsanforderungen – Bio-Anteil



Schmeckt den Kindern „nachhaltiges Mittagessen“?



Beispiel Tübingen:
Presseartikel
vom 20.04.22

Tabelle 1: Geschätzte Treibhausgasemissionen bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel [30]

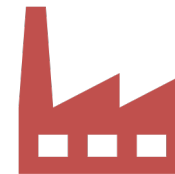
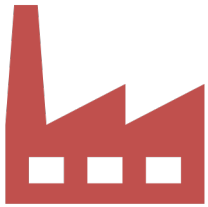
Pflanzliche Lebensmittel		kg CO ₂ -Äquivalent
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	1 kg Reis, getrocknet	3,0
	1 kg Bulgur, getrocknet	0,5
	1 kg Vollkornnudeln, getrocknet	0,4
	1 kg Kartoffeln	0,4
Gemüse und Salat	1 kg Linsen, getrocknet	0,6
	1 kg Möhren	0,3
	1 kg Eisbergsalat	0,2
Obst	1 kg Mango	1,7
	1 kg Äpfel	0,3
	1 kg Walnüsse	1,0
Öle und Fette	1 kg Margarine, vollfett	1,8
	1 kg Rapsöl	2,7

Tierische Lebensmittel		kg CO ₂ -Äquivalent
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	1 kg Rindfleisch	12,3
	1 kg Putenfleisch	4,2
	1 kg Schweinefleisch	4,2
	1 kg Lachs	6,3
	1 kg Hühnerrei	2,0
Milch und Milchprodukte	1 kg Käse	5,8
	1 kg Joghurt	2,4
	1 kg Milch	1,4
Öle und Fette	1 kg Butter	9,2



EU-weite Ausschreibungen

Mitglieder der Europäischen Union



Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Ausschreibung der Stadt Walldorf 2021

Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen in Menülinie I

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie I
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 12 x
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips oder Soßen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch

Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Ausschreibung der Stadt Walldorf 2021

Anforderung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Ziff 7.2.1 der Leistungsbeschreibung

Einsatz von BIO-Lebensmitteln

..... „Es muss ein Bio-Anteil in Höhe von mindestens 20% Speisen des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden.

Die Qualität der BIO-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus **der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007** entsprechen....“

Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Ausschreibung der Stadt Walldorf 2021

Alle vier Ziele werden im Verpflegungskonzept bzw. in der Ausschreibungsunterlagen / Leistungsbeschreibung als Mindestkriterien festgelegt:

- Festlegung der Häufigkeit von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- Festlegung der Häufigkeit von Fleischspeisen
- Festlegung eines Bio-Anteils über alle Speisekomponenten (außer Fleisch u. Fisch: derzeit national in den erforderlichen Mengen nicht verfügbar)
- Festlegung eines Anteils an saisonalen Produkten
- Vorgaben zur Vermeidung von Verpackungsmüll
- Vorgabe, dass die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind
- Vorgabe, dass, Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden
- Vorgabe, dass Großgebinde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebinden in Dessertschalen portioniert)
- Monitoring Speisereste
- Einhaltung Mindestlohn

Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Ausschreibung der Stadt Walldorf 2021



Leistungsbeschreibung

Belieferung mit verzehrfertigen Speisen

Grundschule Schillerschule

in Walldorf

Los 1

Leistungsbeschreibung

Belieferung mit verzehrfertigen Speisen

in die gemeinsame Mensa der

Grund- und Werkrealschule
Waldschule Walldorf
und
SBBZ Sambugaschule

in Walldorf

Los 2








Fazit:

Sämtliche derzeit in öffentlichen Vergabeverfahren möglichen Nachhaltigkeitskriterien sind bereits in den Ausschreibungsunterlagen enthalten.

Antrag der Fraktionen CDU und Bündnis 90/Die Grünen:

Anforderungen:

Die Ausschreibung soll durch Nachhaltigkeitskriterien ergänzt werden:

- Erhöhung des Bio-Anteils absolut 
- Beschaffung von Warengruppen unter dem Aspekt Regionalität und Saisonalität  
- Einsatz von Fair-Trade Produkten 
- Möglichkeiten der Essenszubereitung  und Aufbereitung 
- Einbeziehung der Eltern- und Schülervertretungen bei der Ermittlung von Ausschreibungskriterien 

Einbeziehung der Schulgemeinschaft



Schulgesetz Baden-Württemberg § 4 a, Absatz 4

Zukünftige Zielsetzungen der Stadt Walldorf

Wer ?

Was ?

Womit ?

Wie ?

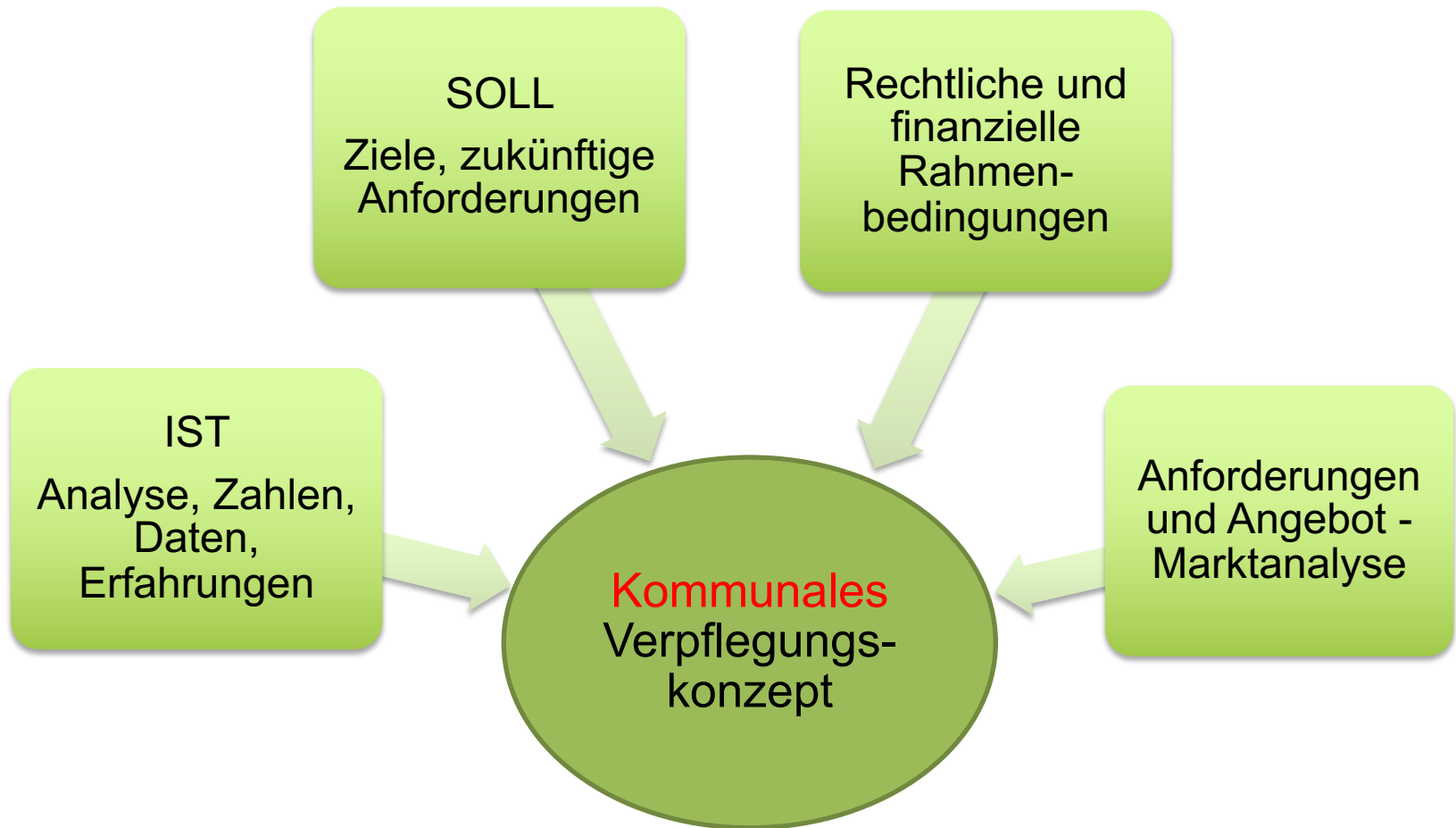
Wann ?

Wo ?

Wie viel ?



Festlegung der Ziele in einem kommunalen Verpflegungskonzept



Inhalte eines Verpflegungskonzeptes

Organisation

- Art der Einrichtungen
- Bedarf an Essen
- Altersgruppen
- Öffnungstage , -zeiten
- **Anlieferung/Logistik**
- **Speisenverpackungen**
- **Produktionskonzept**
- **Techn. Ausstattung**
- **Bestellwesen**
- **Personal**

Verpflegungsangebot

- **Menü-Zusammenstellung**
- **Getränke**
- **Qualitätsanforderungen**
z.B. nach den
Richtlinien der DGE
- **Bio-Anteil**
- **Sonderkost**

Qualitätsmanagement

- Hygienemanagement
- Qualitätssicherung
- Reklamationsmanagement
- **Speiserestevermeidung**
- **Beteiligung**

(Rot = Verankerung von nachhaltigen Anforderungen möglich)

Prüfung möglicher Produktionskonzepte

Cook & Hold-System

- Speisenzubereitung in einer externen Produktionsküche
- Heißhaltung der Speisen bei 65 °C
- Tägliche Anlieferung in die Bedarfsstellen
- Transport in Thermobehältern in die Bedarfsstellen

Cook & Chill - System

- Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht und auf 0-4°C gekühlt
- Haltbarkeit 2-4 Tage oder länger (Sous-Vide-Verfahren)
- Gekühlte Speisen werden in die Bedarfsstellen geliefert und zeitnah regeneriert

Cook & Freeze - System

- Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht, auf -18°C tiefgekühlt
- Haltbarkeit mehrere Monate
- Tiefgekühlte Speisen werden in die Bedarfsstellen geliefert und zeitnah regeneriert

Marktanalyse / Markterkundung

Kurzfassung Verpflegungskonzept für eine Markterkundung
Los 2 Waldschule und Sambugaschule Stand 04.02.2021

Verpflegungskonzept Waldschule und Sambugaschule

Beschreibung der Bedarfsstellen	<p>Waldschule: Grund- und Werkrealschule Sambugaschule: SBBZ-Schule Beide Schulen nutzen gemeinsam eine Mensa</p> <p><u>Weitere Details zur Bedarfsstelle siehe</u> Anlage: „Rahmenbedingungen_Schulen_Walldorf_Markterkundung“</p>
Bewirtschaftungssystem	<ul style="list-style-type: none"> - Eigenbewirtschaftung mit Personal der Stadt Walldorf - Anlieferung mit verzehrfertigen Speisen durch einen Essensanbieter
Küchenkonzept	Ausgabe der Essen auf Teller
Produktionssystem	Cook&Hold-System (Warmanlieferung)
Verpflegungs-Angebot	<p>Variante 1 Menüauswahl: Es muss täglich 1 Menü (Hauptgericht plus Nachtisch) angeboten werden. Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.</p> <p>Bei einer Menülinie auf dem Speiseplan muss bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 x ein Fleischgericht, ➤ 1 x ein Fischgericht ➤ 2 x ein vegetarisches Gericht <ul style="list-style-type: none"> - für Vegetarier gibt es bei Bedarf eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht!) - bei schweinefleischhaltigen Gerichten gibt es bei Bedarf zusätzlich eine andere Fleischkomponente im Angebot <p><u>Plus Nachtisch:</u> in 5 Verpflegungstagen: 3 x Obst , 2 x Milchprodukte</p> <p>Variante 2 Menüauswahl: Es müssen täglich 2 Menüs (2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl plus Nachtisch) angeboten werden.</p>

Wird erst nach der Markterkundung entschieden!



Aufforderung zur Teilnahme an einer Markterkundung nach § 28 VgV

für die

Stadt Walldorf
Nußlocher Straße 45
69190 Walldorf

04.02.2021

Prüfung der Finanzierbarkeit / Wirtschaftlichkeitsberechnungen

DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung
im Fokus – eine Handreichung für Schul- und
Sachaufwandsträger

HERAUSGEBER

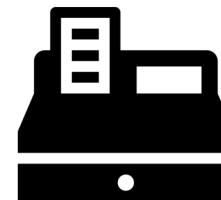
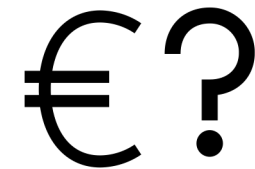
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL) Referat 212

Rochusstraße 1

53123 Bonn

STAND

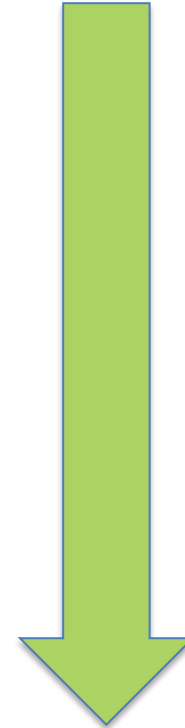
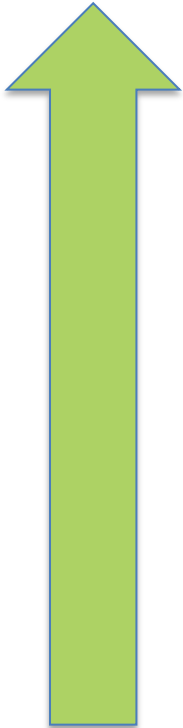
August 2019



Verankerung der Anforderungen in einem kommunalen Verpflegungskonzept



Verhältnis Qualitätsanforderungen vs. Angebote und Akzeptanz



Alle Inhalte dieser Präsentation, insbesondere Texte, Tabellen und Konzeptvorlagen sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Pro Schulverpflegung bzw. PVP Projektmanagement. Die Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben Pro Schulverpflegung bzw. PVP Projektmanagement vorbehalten.

Wer gegen das Urheberrecht verstößt (z.B. Texte, Konzeptvorlagen unerlaubt kopiert), macht sich gemäß §§106 ff UrhG strafbar, wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muss Schadenersatz leisten (§97 UrhG).