

Aktuelle Studie zur "Bewertung der Preisgestaltung von Lebensmitteln unterschiedlicher Qualitätsstandards im Rahmen der Cook&chill-Verpflegung" (a'verdis) erschienen

Die Stadt München schreibt 2013 die Verpflegung im cook&chill-System in ihren Schulen und Kitas aus. Mit dem Beschluss des Schulausschusses vom 27.06.2007 hat sich der Stadtrat ausdrücklich für eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ausgesprochen.

Für 50 % der Lebensmittel wurde festgelegt, dass diese in Bioqualität bezogen werden sollen. Die verbleibenden 50 % der Lebensmittel sollten ebenfalls einer nachhaltigen und gesunden Ernährung entsprechen. Insbesondere tierische Produkte sind nicht nur im Hinblick auf ökologische Aspekte der Nachhaltigkeit besonders bedeutsam, auch die Öffentlichkeit ist diesbezüglich sehr sensibilisiert.

Bio-Fleisch mit Fleisch zu ergänzen, das ggf. mit Antibiotikagaben und Hormonen belastet ist und unter tierquälerischen Bedingungen produziert wurde, widerspricht dem besonderen Bemühen des Stadtrates, eine nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche bereitzustellen und ist auch der Öffentlichkeit nicht zu vermitteln.

Um gesicherte Daten für eine Abschätzung möglicher Schwierigkeiten bei der Umsetzung der geforderten **Qualitätskriterien** (S.4 der Studie) zu erhalten, hat das Referat für Gesundheit und Umwelt „a'verdis“ (www.a-verdis.com) beauftragt, eine Recherche und Studie zu den Liefer- und Marktbedingungen von Großcaterern in der gesamten Bundesrepublik durchzuführen. Dabei wurden ausdrücklich Anbieter aus dem bayerischen Raum einbezogen.

Die Untersuchung legte die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE – erstellt u.a. bundesweit eingesetzte Empfehlungen zur Schulverpflegung) vorgegebenen Standards der Speiseplangestaltung und damit auch der Auswahl von Fisch- und Fleischprodukten zugrunde.

Im Rahmen der aufwändigen Expertise wurden sieben Großküchen eingehend befragt sowie bundesweit die Sortiments- und Preislisten von Großhändlern ausgewertet und Durchschnittswerte gebildet. Die Mehrkosten wurden auf typische Kita-Essen im 4 – 6-wöchigen Wochenspeiseplan berechnet.

Ergebnisse der Untersuchung

- Die Festlegung zusätzlicher Qualitätskriterien für konventionell erzeugte Lebensmittel ist bei vielen Catering-Unternehmen gängige Praxis und problemlos umzusetzen. Wichtig ist eine konkrete Definition und Auflistung der Qualitätsanforderungen in der Ausschreibung.
- Die geforderten Qualitäten und festgelegten Mindestkriterien sind ohne Schwierigkeiten überprüfbar. Professionelle Unternehmen verfügen über ein Warenwirtschaftssystem, ein gutes Qualitätsmanagement und klare Lieferantenvorgaben. Dadurch ist es problemlos möglich, entsprechende Einkaufsstatistiken und Nachweise vorzulegen. Eine regelmäßige Überprüfung durch den Auftraggeber sollte in der Leistungsbeschreibung enthalten sein.
- Die Umsetzung der Mindestkriterien für konventionelle, tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung würde pro Kind und Jahr lediglich 27,-€ an Mehrkosten bedeuten. Dies ist besonders bemerkenswert, handelt es sich doch um preislich kostenträchtige Warengruppen.
- Lebensmittel und Produkte dieser Qualität sind prinzipiell in ausreichender Menge verfügbar, allerdings richtet sich das Angebot nach der Nachfrage. Hinsichtlich des nicht unbeträchtlichen Volumens des Bedarfs an diesen Produkten, müsste den Caterern eine Umstellungsfrist gewährt werden.