# Musterformulierungen für Ausschreibungen

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

In der Leistungsbeschreibung können neben klimawirksamen Aspekten (zum Beispiel anhand des DGE-Qualitätsstandards) weitere Nachhaltigkeitsaspekte festgehalten werden. Die Formulierungen sollten möglichst klar und unmissverständlich sein: Verwenden Sie zum Beispiel „soll“ und „muss“ statt „sollte“ und „wünschenswert“.

Es können beispielsweise folgende Kriterien festgelegt werden:

* Verwendung tierischer Lebensmittel: Anzahl fleischhaltiger Gerichte / Fleischanteil / Qualität des Fleisches / Milch und Milchprodukte
* Regionalität
* Saisonalität
* Transportwege
* Angebot von Leitungswasser anstelle von anderen Getränken
* Vermeidung von (Lebensmittel-) Abfällen
* Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel
* Fairtrade-Anteil
* Zertifizierte Lebensmittel, zum Beispiel bei Fisch

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele, die teilweise aus öffentlich verfügbaren Ausschreibungen stammen.

Bitte beachten Sie, dass eine fachliche und gegebenenfalls rechtliche Prüfung Ihres Ausschreibungs- und später Auftragsdokuments immer notwendig ist.

Die vorgeschlagenen Formulierungen müssen an die individuellen Gegebenheiten Ihrer Kommune angepasst werden. Die Musterformulierungen stellen keine Rechtsberatung dar.

## Tierische Lebensmittel

In der Leistungsbeschreibung können Vorgaben gemacht werden, wie häufig Gerichte mit Fleisch bzw. tierischen Zutaten angeboten werden dürfen (fetthaltige Milchprodukte sind ähnlich klimabelastend wie Geflügel- und Schweinefleisch). Die DGE schlägt vor, den Fleischanteil in Gerichten zu reduzieren und dafür den Gemüse- und/oder Getreideanteil zu erhöhen. Insgesamt sollten Erwachsene nicht mehr als maximal 300 g Fleisch pro Woche verzehren. In Ausschreibungen berücksichtigt haben dies zum Beispiel die Stadt [Regensburg](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Regensburg_Mittagsverpflegung_LB_2022.pdf) sowie die Stadt [Freiburg](https://ris.freiburg.de/submission?id=4891611100014). In Freiburg werden, auch aus Kostengründen, in Grundschulen und Kitas nur noch vegetarische Gerichte angeboten:

„Da die Schnittmenge verschiedener Ernährungsgewohnheiten ein vegetarisches Angebot ist, soll zukünftig die [eine] Menülinie vegetarisch sein“. […] Da Fleisch in guter Qualität ein wesentlicher Kostenfaktor ist, trägt der Vorschlag der vegetarischen Menülinie darüber hinaus zur Kostendämpfung bei.“

„Wird ein fleischhaltiges Gericht angeboten, muss zusätzlich eine vegetarische oder vegane Alternative bereitgestellt werden.“

## Regionalität

Die rechtssichere Verankerung von Regionalität ist vergaberechtlich schwieriger umzusetzen, da keine Beschränkung auf Auftragnehmer, die in einer bestimmten Region ansässig sind, erfolgen darf. Es kann aber die Reduktion von Treibhausgasen berücksichtigt werden, indem auf kürzere Transportwege und Warmhaltezeiten abgezielt wird. Der Leitfaden des [Kreises Wesel](https://www.kreis-wesel.de/system/files/2024-10/Leitfaden_Bio-und%20Regional%20beschaffen.pdf) formuliert wie folgt:

„Die folgenden verwendeten Produkte müssen aus einem Umkreis von maximal 150 km rund um den verarbeitenden Betrieb stammen:

Sämtliche Fleischwaren (mit Ausnahme von Wurstwaren)

Milch und Milchprodukte (mit Ausnahme von Käse, Joghurt und Quark)

Gemüse“

„Die Warmhaltzeit (Zeit zwischen Ende der Essenszubereitung und Ende der Ausgabe) wird je nach Dauer bewertet:

* < 2 Stunden = 5 Punkte
* 2 Stunden – 2 Stunden 15 Minuten = 4 Punkte
* 2 Stunden 15 Minuten – 2 Stunden 30 Minuten = 3 Punkte
* 2 Stunden 30 Minuten – 2 Stunden 45 Minuten = 2 Punkte
* 2 Stunden 45 Minuten – 3 Stunden = 1 Punkt.“

## Saisonalität

Die Saisonalität von Produkten, deren Erzeugung etwa aufgrund des Verzichts auf Gewächshäuser oder lange Lagerung weniger energieintensiv ist, kann im Rahmen einer Vergabe problemlos eingefordert werden, indem, wie im [Kreis Wesel](https://www.kreis-wesel.de/system/files/2024-10/Leitfaden_Bio-und%20Regional%20beschaffen.pdf) oder in [Baden-Württemberg](https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/Leitfaden_nachhaltige_Beschaffung.pdf), auf den Saisonkalender hingewiesen wird:

„Der Auftrag-/Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Auf den als Anlage den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen (Anlage [X]). Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat als frisches Gemüse und Obst ausschließlich die Arten verwendet werden, die im Saisonkalender als Monat mit großem Angebot ‚frisch vom Feld‘, ‚aus Treiberei‘ oder ‚aus dem Lager‘ gekennzeichneten sind.“

„Mindestens [gewünschten Prozentanteil einsetzen] Prozent der frisch angebotenen bzw. verarbeiteten Obst- und Gemüsesorten müssen nachhaltig und saisonal sein. Der Auftraggeber fügt zur Orientierung einen Saisonkalender für Obst und Gemüse als Anlage [X] bei.“

## Transportwege

Es kann vom Auftragnehmer zum Beispiel eingefordert werden, dass bestimmte Transportmittel für Waren- oder Lebensmittel aufgrund geringerer Treibhausgasemissionen bevorzugt werden. Dazu schreibt zum Beispiel die [Stadt Fürth](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Fuerth_Schulverpflegung_MUSTER_Vertragsentwurf_2021.pdf):

„Für Zutaten/Rohstoffe, die vom Herstellungsbetrieb nicht aus seiner Region bezogen werden können, sollen LKWs, Züge und Schiffe gegenüber Flugzeugen als Transportmittel bevorzugt werden.“

## Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Für den Klimaschutz leistet der [ökologische Landbau](https://www.oekolandbau.de/umwelt-und-gesellschaft/umweltleistungen-der-landwirtschaft/klimaschutz/) vor allem durch eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung mit Humusanreicherung einen Beitrag. Daneben sollte dieses Kriterium insbesondere aufgrund seiner positiven Effekte in Bezug auf den Artenschutz, das Tierwohl sowie die Biodiversität berücksichtigt werden. Beispielformulierungen in den Ausschreibungen des [Kreises Wesel](https://www.kreis-wesel.de/system/files/2024-10/Leitfaden_Bio-und%20Regional%20beschaffen.pdf) und der Städte [Fürth](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Fuerth_Schulverpflegung_MUSTER_Vertragsentwurf_2021.pdf), [Nürnberg](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Nuernberg_Mittagsverpflegung_2021__Leistungsbeschreibung_Auszug.pdf) und [Regensburg](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Regensburg_Mittagsverpflegung_LB_2022.pdf) greifen die Kriterien auf:

„Die verwendeten Lebensmittel müssen zu mindestens [30] Prozent aus ökologischer/biologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg, stammen. Zu diesem Zweck verpflichtet sich der Auftragnehmer dazu, zertifizierte Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion im Sinne der Verordnung [aktuelle Nummer] (EU-Öko-VO) zu verwenden. Als monetärer Wareneinsatz gilt der Einkaufspreis für die Zubereitung der bezogenen Waren. Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.“

„Bei allen Gerichten, welchen Fleisch zugesetzt wird, muss dieses in Bio-Qualität sein.“

„Bei dem Einsatz ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel ist zu beachten: Gemessen am Gewicht (bezogen auf das Gesamtwarenangebot/Jahr) hat der Auftragnehmer in der Grundschule [Name] Fleisch- und Wurstwaren und die dazugehörigen Komponenten mit einer Bio-Qualität von [100] Prozent einzusetzen. Bei den restlichen Speisekomponenten wird ein Bioanteil von [50] Prozent vorausgesetzt.“

„In städtischen Kindertageseinrichtungen sind verwendete Lebensmittel während der Vertragslaufzeit zu mindestens [50] Prozent 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.“

„Der Umweltausschuss der [Kommune] beschließt, den Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln\* in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Trägerschaft der [Kommune] gemäß den folgenden Zielvorgaben zu erhöhen.

* 2025: mindestens [30] Prozent\*\* Anteil bioregionaler Produkte
* 2030: mindestens [50] Prozent\*\* Anteil bioregionaler Produkte

\* regional = bio-zertifizierte Lebensmittel, die aus [Kommune] oder aus [Bundesland] stammen  
\*\* gemessen am monetären Wareneinsatz“

## Fairtrade

Fair gehandelte Lebensmittel sind indirekt wichtig für Klima- und Umweltschutz in den Erzeugerländern, da auch umweltfreundliche Anbaumethoden sowie der Schutz der Wälder berücksichtigt und nachhaltigere Lieferketten gefördert werden. Die Städte [Berlin](https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/aktuelles/musterausschreibung-schulmittagessen-primarstufe) und [Fürth](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Fuerth_Schulverpflegung_MUSTER_Vertragsentwurf_2021.pdf) greifen dies auf:

„Werden im Rahmen der Leistungserbringung Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas und/oder kakaohaltige Produkte eingesetzt, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der nachfolgend genannten Kriterien des fairen Handels angebaut, geerntet und ggf. verarbeitet worden sein.“

„Der AN verpflichtet sich unter anderem daher folgenden Anforderungen des AGs nachzukommen: (…) 4. Verwendung von Fairtrade-Produkten: Insbesondere Bananen sind ausschließlich Fairtrade-zertifiziert zu verwenden. Verwendung von anderen Fairtrade-Produkten, soweit sie am Markt angeboten werden. Dies ist im Speiseplan jeweils zu kennzeichnen.“

## Zertifizierung, Beispiel Fisch

Grundsätzlich kann in der Leistungsbeschreibung gefordert werden, dass Fisch und Meeresfrüchte nur dann angeboten werden, wenn sie bestimmte Siegel tragen, die nachhaltigen Fischfang bzw. nachhaltige Aquakulturen garantieren. Nachhaltige Fischerei sorgt für stabile Fischbestände und schützt die Meere, welche als Kohlenstoffspeicher eine bedeutende Rolle für den Klimaschutz spielen. Dies legen die Städte [Berlin](https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/aktuelles/musterausschreibung-schulmittagessen-primarstufe) und [Nürnberg](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Nuernberg_Mittagsverpflegung_2021__Leistungsbeschreibung_Auszug.pdf) in ihren Ausschreibungen fest:

„Seefisch muss aus sogenannter nachhaltiger Fischerei oder sogenannten nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen; geeignet zum entsprechenden Nachweis sind zum Beispiel folgende Kennzeichnungen ‚Marine Stewardship Councils (MSC)‘, ‚Aquaculture Stewardship Councils (ASC)‘, Bio-Zertifizierungen wie das Siegel ‚Wildfisch‘ von Naturland.“

„Alle Fische und Fischerzeugnisse müssen aus ökologischer Aquakultur beziehungsweise 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.“

## Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle machen rund zehn Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen aus. Wenn Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung durch eine optimierte Beschaffung reduziert werden kann, sind gleichzeitig finanzielle Spielräume für mehr Qualität beim Einkauf möglich. Wichtig ist eine bedarfsgerechte Planung, die Nutzung von elektronischen Bestellsystemen, die eine effiziente und bedarfsgerechte Planung unterstützen und eine zielgruppenorientierte Küche mit angepassten Portionsgrößen und einer etwaigen Nachschlag-Option.

„Es ist ein Online-Tool für die Essenbestellung anzubieten.“

„Es sollte eine Essensausgabe erfolgen, die kindgerechte Portionsgrößen ermöglicht.“

„Die Portionsgrößen sind regelmäßig nach den Anforderungen der Essensteilnehmer zu kontrollieren und gegebenenfalls zu korrigieren.“

## Abfallreduktion

Um Abfälle zur reduzieren und unnötige Treibhausgasemissionen zu vermeiden, kann zusätzlich der Einsatz von verpackten Lebensmitteln beschränkt oder verboten werden. Die Stadt [Regensburg](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Regensburg_Mittagsverpflegung_LB_2022.pdf) berücksichtigt dies in ihren Ausschreibungen:

„Speisen dürfen nur in Mehrweggeschirr (zum Beispiel Porzellan oder Steingut), Getränke nur in pfandpflichtigen, wiederverwertbaren Verpackungen und Behältnissen (zum Beispiel Mehrwegkunststoff, gepresstes Glas) ausgegeben werden. Einwegbehältnisse und Einweggeschirr sind nicht zulässig.  
Das Standardangebot von Lebensmitteln (zum Beispiel Ketchup oder Senf) darf nicht in Portionsverpackungen ausgegeben werden, sondern ist beispielsweise in Dosierspendern anzubieten.  
Einzelverpackte Fertigdesserts (zum Beispiel Joghurt im Becher) sind nicht anzubieten.“

## Leitungswasser als Getränkeangebot

Die Förderung, Abfüllung, Verpackung und der Transport von Mineralwasser (vor allem in Flaschen) verursachen deutlich mehr Treibhausgase als die Nutzung von Leitungswasser. Leitungswasser in der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten, ist daher sehr sinnvoll und reduziert nicht zuletzt auch Kosten:

„Bereitstellen von Leitungswasser in geeigneten Behältnissen (Wasserkaraffen, Kannen) auf den Tischen.“

„Als Getränk darf nur Leitungswasserwasser angeboten werden.“

## Impressum

Herausgeber: Agentur für kommunalen Klimaschutz  
am Deutschen Institut für Urbanistik gGmbH (Difu), Zimmerstr. 13-15, 10969 Berlin,  
im Auftrag des Bundesministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit.

Die Ausarbeitungen zu dieser Veröffentlichung sind in Zusammenarbeit mit dem Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) entstanden.

Alle Rechte vorbehalten. November 2025.

Diese Veröffentlichung wird kostenlos zum Download angeboten und ist nicht für den Verkauf bestimmt.

