

Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen

Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg

Michaela Haack, Anna Maria Häring, Susanne von Münchhausen

Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, Michaela.Haack@hnee.de, Anna.Haering@hnee.de, Susanne.vonMuenchhausen@hnee.de

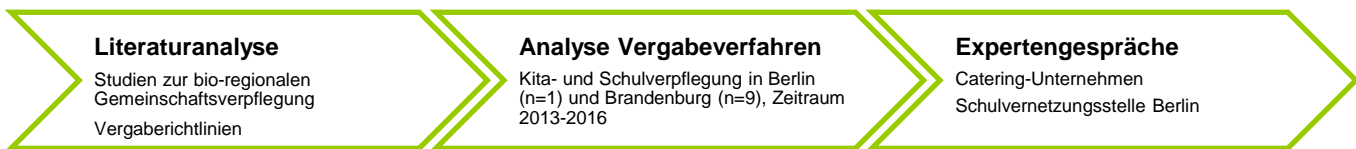
Hintergrund

- ❖ Mit dem wachsenden Bewusstsein für eine nachhaltige Wirtschaftsweise nimmt auch die Verantwortung der öffentlichen Hand bei der Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen zu
- ❖ Als Großverbraucher können öffentliche Einrichtungen durch die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in Vergabeverfahren zu Pionieren für die Schaffung von ökologisch und sozial orientierten Märkten werden
- ❖ Die Reform des europäischen Vergaberechts soll hierfür die notwendigen Werkzeuge liefern. Verschiedene Studienergebnisse und Praxisberichte deuten jedoch auf Barrieren bei der Umsetzung in der Vergabepaxis hin

Forschungsziele:

- ❖ Spannungsfeld zwischen Anspruch und Wirklichkeit aufzeigen
- ❖ Ansatzpunkte zur Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen in der öffentlichen Beschaffung ableiten

Methodik



Literaturanalyse

Studien zur bio-regionalen
Gemeinschaftsverpflegung
Vergaberichtlinien

Analyse Vergabeverfahren

Kita- und Schulverpflegung in Berlin
(n=1) und Brandenburg (n=9), Zeitraum
2013-2016

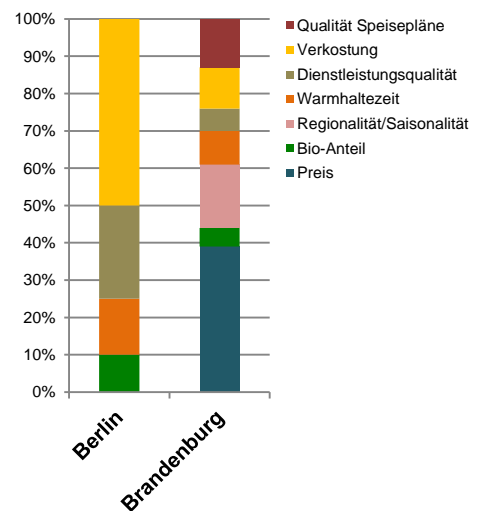
Expertengespräche

Catering-Unternehmen
Schulnetzungsstelle Berlin

Ergebnisse

Vergaberechtliche Möglichkeiten	Umsetzung in	
	Berlin	Brandenburg
Festlegung von Eignungskriterien	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Bio-Anteil >15 % gefordert ❖ keine weiteren Nachhaltigkeitskriterien 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Verweis auf DGE-Standard ❖ keine weiteren Nachhaltigkeitskriterien
Wichtung von Zuschlagskriterien (Preis vs. Qualität)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Festpreis von 3,25€ + einheitliche Zuschlagskriterien: Qualitäts- statt Preiswettbewerb ❖ Anstieg Bio-Anteil auf 40 % ❖ hoher Stellenwert der als subjektiv eingeschätzten Verkostung (s. Abb.) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Preis dominantes Vergabekriterium (s. Abb.) ❖ uneinheitliche Vergabekriterien erschweren Angebotsabgabe
Unterteilung Aufträge in Einzellose	❖ ca. 250 Essen/Los	❖ 190- 1.600 Essen/Los (Ø 655 Essen/Los)
„Regionale Lebensmittel“ vergaberechtlich nicht geregelt	❖ Regionale Erzeugung kein Vergabekriterium	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vergabekriterium „regional“ nicht definiert ❖ keine objektive Angebotsbewertung möglich

Wichtung der Zuschlagskriterien in Berlin und Brandenburg



Empfehlungen

- Die Ergebnisse verdeutlichen folgende Ansatzpunkte zur Förderung der nachhaltigen Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen:
- ❖ klare politische Vorgaben zu umweltorientierten Beschaffungszielen
 - ❖ Bereitstellung von Informationen und Leitlinien für Vergabestellen
 - ❖ Festlegung einheitlicher, transparenter und nachprüfbarer Vergabekriterien (z. B. vergaberechtlich zulässige Möglichkeit für „Regionalität“; Festpreis)
 - ❖ Teilung großer Aufträge in kleinere Losgrößen
 - ❖ Durchführung von wettbewerblichen Dialogen mit Bietern
- Diese Punkte ermöglichen es den Unternehmen, sich auf die Nachfrage öffentlicher Auftraggeber einzustellen und z. B. frühzeitig Liefermengen mit regionalen Erzeugern zu vereinbaren.

LITERATUR

- Arens-Azevedo, U (2012): Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderndes bei der Verwendung
- Europäische Kommission (2016) Buying green! A handbook on environmental public procurement.
- Europäische Kommission (Hg.) (2009): Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungs-dienstleistungen– Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (GPP) – Produktblatt.
- Hermann A (2012) Umweltfreundliche öffentliche Beschaffung. Hg. v. Umweltbundesamt.
- Renda, A ; Pelkmans, J; Egenhofer, C; Schrefler, L; Luchetta, G ; Selçuki, C (2012): The uptake of Green Public Procurement in the EU27. Submitted to the European Commission, DG Environment, Centre for European Policy Studies, College of Europe.
- Risku-Norja H & Loes A (2016) Organic food in food policy and in public catering. Lessons learned from Finland.