

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittel im Vergabeverfahren

Die Vergabe von Verpflegungsleistungen hat großes Potenzial für die Förderung von Nachhaltigkeit im öffentlichen Beschaffungswesen. Nachhaltige Kriterien sind u. a. Gegenstand von Vergabeverfahren für die Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Universitäten, Schulen, Kitas, Kantinen) und für Cateringleistungen für Veranstaltungen.

Unter Berücksichtigung der vergaberechtlichen Vorgaben und Entwicklungen wird im Webinar dargestellt, auf welchen Stufen des Vergabeverfahrens nachhaltige Kriterien verankert (Leistungsbeschreibung, Eignungsprüfung, Zuschlagskriterien, Ausführungsbedingungen) und welche Nachweise vorgesehen werden können. Besonderes Augenmerk wird auf die vergaberechtskonforme, eindeutige und bestimmte sowie transparente Formulierung von Vorgaben in Vergabeunterlagen und die Berücksichtigung verschiedener Verpflegungssysteme sowie die Formulierung von Vertragsbedingungen gelegt.

Es erwarten Sie u. a. folgende Schwerpunkte:

- Regionalität und Saisonalität
- Reduzierung von Treibhausgasen
- Bio-Anteil
- Fairtrade-Siegel
- ILO-Kernarbeitsnormen

Im Verlauf des Seminars besteht die Möglichkeit, auch individuelle Frage- und Problemstellungen zu diskutieren.

Zur Referentin:

Frau RA Katja Gnittke ist Partnerin in der Kanzlei WMRC Rechtsanwälte. Die Implementierung von sozialen und ökologischen Kriterien und die Umsetzung von Sorgfaltspflichten in der Lieferkette in Vergabeverfahren sind unter anderem Teil Ihrer Tätigkeit. Als Fachanwältin für Vergaberecht hat Sie jahrelange Erfahrungen bei der Begleitung von Vergabeverfahren für unterschiedliche Beschaffungsgegenstände. Ein weiterer Schwerpunkt von Katja Gnittke ist die zuwendungsrechtliche Beratung.

Die ABSt Sachsen bietet dieses Seminar wie folgt an:

Webinar: 12.01.2026 / 14:00 – 16:00 Uhr

Anmeldung über: <https://www.abstsachsen.de/seminare/>