

## Vorlage-Nr. 14/2703

öffentlich

**Datum:** 27.08.2018  
**Dienststelle:** Fachbereich 11  
**Bearbeitung:** Herr Schmidt FB11 Zentrale Einkaufskoordination/ Herr Braun, LVR-  
Klinik Viersen

<b>Krankenhausausschuss 3</b>	<b>03.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Krankenhausausschuss 2</b>	<b>04.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Krankenhausausschuss 4</b>	<b>05.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Krankenhausausschuss 1</b>	<b>06.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Gesundheitsausschuss</b>	<b>07.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Bau- und Vergabeausschuss</b>	<b>17.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Ausschuss für Personal und allgemeine Verwaltung</b>	<b>24.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Finanz- und Wirtschaftsausschuss</b>	<b>26.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>
<b>Umweltausschuss</b>	<b>27.09.2018</b>	<b>Kenntnis</b>

### Tagesordnungspunkt:

**Bericht über die Maßnahmenumsetzung zur Optimierung des regionalen  
Lebensmitteleinkaufs**

### Kenntnisnahme:

Der Bericht über die Umsetzung der Maßnahmen und die damit verbundenen Erfahrungen in Bezug zur Vorlage 14/788 zur Optimierung des regionalen Lebensmitteleinkaufs unter Einbeziehung von Bioprodukten der Region und Fairtrade-Produkten wird gemäß Vorlage Nr. 14/2703 zur Kenntnis genommen.

### UN-Behindertenrechtskonvention (BRK):

Diese Vorlage berührt eine oder mehrere Zielrichtungen des  
LVR-Aktionsplans zur Umsetzung der BRK.

nein

### Gleichstellung/Gender Mainstreaming:

Diese Vorlage berücksichtigt Vorgaben des LVR-Gleichstellungsplans 2020. nein

### Finanzielle Auswirkungen auf den Haushalt (Ifd. Jahr):

Produktgruppe:	
Erträge: Veranschlagt im (Teil-)Ergebnisplan	Aufwendungen: /Wirtschaftsplan
Einzahlungen: Veranschlagt im (Teil-)Finanzplan Bei Investitionen: Gesamtkosten der Maßnahme:	Auszahlungen: /Wirtschaftsplan
Jährliche ergebniswirksame Folgekosten:	
Die gebildeten Budgets werden unter Beachtung der Ziele eingehalten	

In Vertretung

L i m b a c h

## Zusammenfassung:

Mit dieser Vorlage erfolgt der Erfahrungsbericht zur Vorlage 14/788 aus dem Jahr 2015 bezugnehmend auf die umgesetzten Maßnahmen und Ergebnisse im Einsatz regionaler Produkte im Lebensmitteleinkauf.

Die in der Vorlage 14/788 vorgeschlagenen Maßnahmen wurden wie folgt umgesetzt bzw. erbrachten folgende Ergebnisse:

1. Die Übertragung des Einkaufs von regionalen Lebensmitteln auf die Kliniken ist in den Warengruppen „Frische Kartoffeln“ und „Frische Eier“ erfolgt. In diesen Bereichen decken die LVR-Kliniken ihre Bedarfe nun mittels kleinerer Rahmenverträge aus einem regionalen variablen Lieferantenpool.
2. Durch die Einbringung einer Öffnungsklausel wurde der saisonale Lebensmitteleinkauf für die LVR-Kliniken ermöglicht. Soweit es die Versorgungssicherheit und das regionale Marktumfeld zulassen, werden entsprechende Waren regional und saisonal eingekauft. Dies erfolgt vorzugsweise im Bereich „Obst und Gemüse“, hierbei insbesondere „Äpfel“ und „Birnen“.
3. Zur Erweiterung des Produktportfolios im Fairtrade-Bereich wurde in den Ausschreibungsunterlagen ein Passus aufgenommen, der den Bietenden die Möglichkeit eines separaten Ordersatzes für fair gehandelte Produkte ermöglichte. Der Bietermarkt hat jedoch, wie bereits in der vorherigen Ausschreibung, diesbezüglich nur in der Warengruppe „Kaffee“ entsprechende Fairtrade-Produkte angeboten.  
Im Rahmen der Saisongeschäfte „Weihnachten 2017“ und „Ostern 2018“ konnte den LVR-Kliniken ermöglicht werden, Produkte aus Fairtrade-Schokolade zu erwerben.

## **Begründung der Vorlage Nr. 14/2703:**

### **Bericht über die Umsetzung der Maßnahmen und die damit verbundenen Erfahrungen**

Im Jahr 2015 wurde mit der Vorlage 14/788 über die Maßnahmen zur Optimierung des regionalen Lebensmitteleinkaufes unter Einbeziehung von Bioprodukten aus dem Prüfauftrag 14/58 berichtet.

Mit dieser Vorlage erfolgt nun die aktualisierte Berichterstattung bezüglich der umgesetzten Maßnahmen, sowie der Handhabung im Einsatz von regionalen Produkten im täglichen Einkauf von Lebensmitteln.

#### **1. Vorgeschlagene Maßnahmen**

Unter Punkt 8 der Vorlage 14/788 wurden folgende Maßnahmen vorgeschlagen, die für die neuen Rahmenverträge ab Dezember 2016 Beachtung finden sollten:

- a) Einkauf von regional erzeugten Produkten (Warengruppen „Kartoffeln“ und „Eier“) durch die einzelnen Kliniken
- b) Saisonaler Einkauf von regional angebautem Obst und Gemüse
- c) Erweiterung des Produktportfolios um weitere Fairtrade-Produkte, wie z.B. Bananen, Tee und Kakao
- d) Zur weiteren Erhöhung der Regionalität wird in der europaweiten Ausschreibung in den Warengruppen „Fleischwaren“, „Obst und Gemüse“ sowie „frische Backwaren“ der Bedarf in Fachlosen, unterteilt in klinikspezifische Regionallose, ausgeschrieben.
- e) Das Wertungskriterium „Anteil von Bio-Produkten“ bleibt auch in den künftigen Ausschreibungen wesentlicher Bestandteil der Vergabeentscheidung.
- f) Mittel- /langfristig sollte eine Substitution der Fleischprodukte durch Biofleisch von regionalen Anbietern geprüft werden. Vor dem Hintergrund der LVR-weiten Speisepläne, der Versorgungssicherheit und Preisgestaltung ist dies allerdings nicht ohne Weiteres kurzfristig möglich und kann daher nicht im Rahmen der jetzt anstehenden Ausschreibung berücksichtigt werden. Welche Möglichkeiten es in diesem Warenssegment gibt, um regionale und nachhaltige Produkte beschaffen oder in der Kundenversorgung sinnvolle und allgemein akzeptierte Alternativen bieten zu können, wird während der Laufzeit des neuen Vertrages geprüft und findet Eingang in die dann folgende Ausschreibung.

#### **2. Durchgeführte Maßnahmen innerhalb der neuen Rahmenverträge**

- a) Einkauf von regional erzeugten Produkten (Warengruppen „Frische Kartoffeln“ und „Frische Eier“) durch die einzelnen Kliniken

Mit Beginn der neuen Rahmenverträge zum 01.12.2016 wurde der Einkauf der **Warengruppen "Frische Eier" und "Frische Kartoffeln" an die LVR-Kliniken und**

**Dienststellen übergeben.** Diese beiden Warengruppen sind somit nicht mehr in den LVR-weiten Rahmenverträgen eingebunden.

Im Zuge der Vorbereitung dieser Änderung haben die LVR-Kliniken und Dienststellen im Jahr 2016 mit verschiedenen regionalen Erzeugern bzw. Anbietern Gespräche geführt und erste Kontakte geknüpft und diese in einen internen „Regionalen Lieferantenpool“ aufgenommen. Auf diesen können die LVR-Kliniken und Dienststellen als Informationsquelle zugreifen.

Im Rahmen der weiteren Vorbereitung und als Hilfestellungen für die LVR-Kliniken und Dienststellen hat das Competence Center „Klinik- und heimspezifischer Bedarf, Lebensmittel“, im Warengruppensegment „Lebensmittel“ am Standort der LVR-Klinik Viersen entsprechende Leistungsverzeichnisse und Leistungsbeschreibungen angefertigt und den operativ Einkaufenden zur Verfügung gestellt. Diese standardisieren den Prozess und erleichtern den LVR-Kliniken und Dienststellen die Beschaffung in den beiden oben genannten Warengruppen. In der Regel resultieren aus diesen Verfahren dann kleinere Rahmenverträge mit Zeiträumen zwischen drei und sechs Monaten je LVR-Klinik und Dienststelle.

In einer weiteren Maßnahme haben die **LVR-Kliniken Bedburg-Hau, Langenfeld und Viersen** mit entsprechenden **Zeitungsartikeln in den Tageszeitungen die Öffentlichkeit über die Änderung der Einkaufsmöglichkeit informiert**. Über diesen Weg haben sich weitere regionale Erzeuger und Anbieter gemeldet und wurden in den bereits genannten internen Lieferantenpool aufgenommen.

Auch wenn die aufgeforderten regionalen Erzeuger und Anbieter nicht alle ein Angebot abgeben, so sehen die LVR-Kliniken und Dienststellen **keinerlei Schwierigkeiten in der Beschaffung** oder dem **Ablauf** dieser **beiden Warengruppen**. Mit den gelieferten Produktqualitäten und der Betreuung der bis dato zuständigen regionalen Erzeuger und Anbieter sind die LVR-Kliniken und Dienststellen zufrieden.

#### b) Saisonaler Einkauf von regional angebautem Obst und Gemüse

Für die Warengruppe „Obst, Gemüse und Salate“ wurde durch eine im Zuge der Ausschreibung festgelegte **Öffnungsklausel** für die LVR-Kliniken und Dienststellen die Möglichkeit geschaffen, **ganzjährig saisonale Produkte** ggf. auch bei **regionalen Erzeugern vor Ort einzukaufen**.

Aktuell haben die **LVR-Kliniken Bedburg-Hau, Mönchengladbach und Viersen inkl. Orthopädie Viersen mittels eigener kleinen Rahmenverträgen** die Lieferung von Äpfeln und Birnen aus der umliegenden Region von regionalen Erzeugern gesichert. Lediglich zur Erhaltung der Versorgungssicherheit wird auf den LVR-weiten Rahmenvertrag zurückgegriffen, sofern eine angeforderte Menge durch den regionalen Erzeuger nicht gewährleistet werden kann.

Die **LVR-Kliniken Mönchengladbach und Viersen inkl. Orthopädie Viersen** haben darüber hinaus in den Sommermonaten 2017 versucht, mittels einer Preisabfrage auch Gemüse von regionalen Erzeugern zu beschaffen. Leider hat kein regionaler Erzeuger ein Angebot abgegeben.

Die **LVR-Klinik Düren** hat in den Sommermonaten Mai bis Juni / Juli 2017 von der Öffnungsklausel Gebrauch gemacht, und sich von einem regionalen Spargelhof mit frischem Spargel und Erdbeeren versorgen lassen.

Zum Januar 2018 ist auch die **LVR-Klinik Bonn** in den regionalen Einkauf **eingestiegen**. Zu diesem Datum wurde mit einem regionalen Erzeuger ein Rahmenvertrag zur Lieferung frischer Tafeläpfel und Birnen geschlossen.

- c) Erweiterung des Produktportfolios um weitere Fairtrade-Produkte, wie z.B. Bananen, Tee und Kakao

Um den LVR-Kliniken und Dienststellen neben biologischen auch den Abruf **fair gehandelter Produkte** zu ermöglichen, wurde in den Ausschreibungs- bzw. Vergabeunterlagen ein entsprechender Passus aufgenommen, der den Bietenden die Abgabe eines separaten Ordersatzes mit fair gehandelten Produkten ermöglichte. Die Bieterseite hat von dieser Möglichkeit leider keinen Gebrauch gemacht und zusätzliche Produkte aus dem fair gehandelten Bereich zur Verfügung gestellt. Nur im Los „Kaffee“ wurden, wie bereits im vorangegangenen Rahmenvertrag, Artikel als **Bio-Transfair Kaffee** angeboten, die den LVR-Kliniken und Dienststellen zum Abruf bereitstehen. Im Wege von Vertragserweiterungen konnten durch den Lebensmittelzentraleinkauf für die Saisongeschäfte „Weihnachten 2017“, sowie „Ostern 2018“ **Fairtrade-Schokoladenprodukte** in das Sortiment aufgenommen werden. Die LVR-Kliniken und Dienststellen haben bei ihren Bestellungen hiervon Gebrauch gemacht und sie bei den Artikelauswahlen berücksichtigt.

- d) Zur weiteren Erhöhung der Regionalität wird in der europaweiten Ausschreibung in den Warengruppen „Fleischwaren“, „Obst und Gemüse“, sowie „frische Backwaren“ der Bedarf in Fachlosen, unterteilt in klinikspezifische Regionallose, ausgeschrieben

Um kleinen und mittelständischen Unternehmen die Teilnahme an der EU-weiten Lebensmittelausschreibung zu ermöglichen, dabei aber nach den allgemeinen Grundsätzen des Vergaberechtes, die im Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) geregelt sind, für alle Bieter einen fairen Wettbewerb, transparente Verfahren und die Gleichbehandlung aller Bieter durch den öffentlichen Auftraggeber zu gewährleisten, sowie nach dem europäischen Vergabegesetz ein Diskriminierungsverbot zu vermeiden, wurden das Los „Frische Fleischwaren“ sowie das Los „Frische Backwaren“ als **Regional- bzw. Kliniklos**, und nicht als Gesamtlos ausgeschrieben.

Im Segment „Frische Fleischware“ entfielen die Zuschläge auf insgesamt drei kleine bzw. mittelständige Produzenten, alle mit Unternehmenssitz in Nordrhein-Westfalen.

Die Lose des Segments „Frische Backwaren“ entfielen für die Regional- und Kliniklose alle Zuschläge auf eine Bäckerei, deren Unternehmenssitz ebenfalls in NRW liegt.

- e) Das Wertungskriterium „Anteil von Bio-Produkten“ bleibt auch in den künftigen Ausschreibungen wesentlicher Bestandteil der Vergabeentscheidung

In der Vorbereitung zur EU-weiten Ausschreibung der LVR-weiten Rahmenverträge für den Zeitraum 01.12.2016 bis 30.11.2019, mit einer möglichen Verlängerungsoption bis 30.11.2020, wurden die bis dahin auch bereits in den vorangegangenen Rahmenverträgen enthaltenen Vorgaben für Bio-Lebensmittel übernommen, sowie weitere Maßnahmen in Form der Beachtung von Umwelt- und Gütesiegel aufgeführt.

In allen ausgeschriebenen Losen wurde vorausgesetzt, dass ein **Sortiment von Bio-Lebensmitteln** verfügbar und später durch die LVR-Kliniken und Dienststellen bestellbar ist. Als wesentliches Qualitäts- und Bewertungskriterium floss dieses mit je 10% in die Angebotswertung mit ein.

In den nun aktuell laufenden Rahmenverträgen stehen den LVR-Kliniken und Dienststellen des Landschaftsverband Rheinland in den Losen „Grundnahrung“, „Molkereiprodukte“, „Kaffee“, „Obst, Gemüse und Salate“, sowie „Garkartoffeln“ **insgesamt 446 Produkte aus biologischem Anbau bzw. Herstellung zur Verfügung**. Im Gegensatz zum alten Rahmenvertrag, in dem 173 Produkte zur Verfügung standen, stellt dies eine **Steigerung von 157,8%** dar. Ein Großteil dieser Produkte wird durch die LVR-Kliniken und Dienststellen abgerufen und bei der einheitlichen Speiseplangestaltung und Versorgung der PatientInnen berücksichtigt.

Die derzeitige **Bio-Quote** beträgt weiterhin im Durchschnitt **über alle Kliniken ca. 10%**. Eine monatliche Auswertung der Bio-Quote wird den LVR-Kliniken regelmäßig zur Verfügung gestellt.

Als eine weitere Maßnahme wurde in den einzeln ausgeschriebenen Losen bzw. Warengruppen die Beachtung von **verschiedenen Umwelt-, Produkt- und Gütesiegeln** mit den dazugehörigen Anforderungen deklariert.

Im Los „Grundnahrung“ befinden sich unter anderem auch Produkte des Warenkorbes „Fisch“ bzw. „fischhaltige Produkte“. In diesem Produktbereich hat der Landschaftsverband Rheinland, insbesondere vor dem Hintergrund des bestehenden EMAS Umweltmanagements, vorgegeben, dass nur **Produkte aus einer zertifizierten nachhaltigen Fischerei** mit einem effektiven Fischmanagement unter Beachtung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Normen geliefert werden dürfen. Thunfischprodukte müssen die Kriterien eines **delphinfreundlichen Thunfischfangs** aufweisen.

Der Rahmenvertragspartner des Loses „Grundnahrung“, ein Großhandelsunternehmen, verfügt in diesem entsprechenden Produktwarenkorb über die notwendigen Siegel wie **MSC** (Marine Stewardship Council), **ASC** (Aquaculture Stewardship Council), sowie dem **Dolphin Safe Siegel** und liefert nur Produkte mit diesen Siegeln. Somit gewährleistet der Landschaftsverband Rheinland, dass auch die **nachhaltige Fischerei im derzeitigen Lebensmitteleinkauf und der einheitlichen Speisenversorgung Beachtung findet**.

Zu den Losen „Frische Fleischwaren“ und „Wurstwaren“ wurde in den Ausschreibungs- bzw. Vergabeunterlagen vorausgesetzt, dass die Tiere aus einer **artgerechten Tierhaltung** stammen. Eine artgerechte Tierhaltung ist in Europa oder der Bundesrepublik Deutschland

nicht mit einer Verordnung definiert. Es wird davon ausgegangen, dass eine **artgerechte Haltung sich an den natürlichen Lebensbedingungen der Tiere** orientiert und insbesondere auf die angeborenen Verhaltensweisen der Tiere Rücksicht nimmt. Sie hebt im Gegensatz zur Massentierhaltung die artspezifischen Bedürfnisse der Tiere hervor. Für die deutsche Landwirtschaft sind Tierzucht und Tierhaltung wichtige Standbeine. Die Tiergesundheit ist dabei ganz zentral für das Wohlergehen und die Leistungsfähigkeit der Tiere. Dazu tragen sichere Futtermittel, die verantwortungsvolle Anwendung von Tierarzneimitteln und eine effektive Vorbeugung und Bekämpfung von Tierseuchen bei. In diesem Zusammenhang wurde bei diesen beiden Losen das **Gütesiegel „QS Prüfsiegel“**, welches bei Fleisch und Fleischwaren eine stufenübergreifende Qualitätssicherung mit unabhängigen Kontrollen vom Landwirtschaftsbetrieb bis zur Ladentheke beinhaltet und eine entsprechende Beachtung finden soll, vorausgesetzt. Die aktuellen Rahmenvertragspartner für diese Lose haben das QS Prüfsiegel bestätigt oder, wie es das Vergaberecht ausdrücklich zulässt, die Einhaltung der mit dem QS-Prüfsiegel verbundenen Kriterien schriftlich zugesichert.

- f) Mittel- /langfristig sollte eine Substitution der Fleischprodukte durch Biofleisch von regionalen Anbietern geprüft werden. Vor dem Hintergrund der LVR-weiten Speisepläne, der Versorgungssicherheit und Preisgestaltung ist dies allerdings nicht ohne Weiteres kurzfristig möglich und kann daher nicht im Rahmen der jetzt anstehenden Ausschreibung berücksichtigt werden. Welche Möglichkeiten es in diesem Warenssegment gibt, um regionale und nachhaltige Produkte beschaffen oder in der Kundenversorgung sinnvolle und allgemein akzeptierte Alternativen bieten zu können, wird während der Laufzeit des neuen Vertrages geprüft und findet Eingang in die dann folgende Ausschreibung

Im Los „Frische Fleischwaren“ des aktuell laufenden Rahmenvertrages wurde das Vorhandensein eines biologischen Anteils vorausgesetzt und mit einem Wertungskriterium von 10% im Los ausgeschrieben. Zur Angebotsabgabe lag jedoch kein Angebot vor, welches Fleischartikel aus ökologischer Landwirtschaft beinhaltete. Die jetzt in diesem Los liefernden Rahmenvertragspartner haben auf Rückfrage mitgeteilt, dass sie kein Bio-Fleisch im Programm haben. Die Nachfrage und Absatz dieser Bio-Fleischwaren seien so gering, dass die dafür benötigten Zertifizierungen die Kosten überstiegen. Sie setzen daher vorrangig auf eine artgerechte Tierhaltung und den Fokus, dass die benötigten Tiere aus Nordrhein-Westfalen stammen und dort auch geschlachtet wurden.

Für eine Preisgestaltung wurde mitgeteilt, dass die LVR-Kliniken und Dienststellen zum derzeitigen Zeitpunkt für Schweine- oder Rinderprodukte aus ökologischer Haltung mehr als das **doppelte veranschlagen** müssten als Produkte aus regulärer Haltung.

In einer Markterkundung durch das CC „Lebensmittel“ der LVR-Klinik Viersen wurden über die Internetseite des Naturverbundes verschiedene Landwirte in NRW identifiziert, die Naturfleisch und Fleisch in „Bio-Qualität“ produzieren. In einem nächsten Schritt, bevorzugt zum Ende der aktuellen Rahmenverträge, muss auch aus markt- und vergaberechtlicher Sicht geprüft werden, ob hier ein Einsatz bzw. Kooperation zustande kommen kann.



### **3. Erfahrungen im Einkauf von regional erzeugten Produkten**

Im Folgenden werden Passagen bezüglich einzelner in der Vorlage 14/788 enthaltenen Prognosen zitiert und daran anknüpfend über die bisherigen Erfahrungen zu diesen berichtet:

#### Mögliche Auswirkungen 1 und 2

„... Durch den Verlust der Synergie entsteht ein höherer Aufwand durch zusätzliche Vergabeverfahren im CC „Lebensmittel“ und bei den LVR-Kliniken (wie z.B. Marktbeobachtung, Markterkundung, Preisanfragen, Auswertungen, Bestell-, Liefer- und Rechnungsbearbeitung).“

„Im CC Lebensmittel wird erhöhter Personalaufwand für Stammdatenpflege, vergaberechtliche Beratungen sowie Abwicklung der gesamten Beschaffungsprozesse entstehen.“

Wie bereits eingangs beschrieben haben die LVR-Kliniken und Dienststellen sowie das CC „Lebensmittel“ der LVR-Klinik Viersen im Jahr 2016 zur Vorbereitung entsprechende Marktrecherchen und zum großen Teil erfolgreiche Gespräche mit Erzeugern und Anbietern geführt.

#### Mögliche Auswirkung 3

„Nicht auszuschließen sind Preiserhöhungen aufgrund von Entbündelung der Mengen.“

Im alten Rahmenvertrag standen dem LVR in der Warengruppe „Frische Eier“ die Eier aus der Haltung „ausgestaltete Käfighaltung“ zur Verfügung. In der **aktuellen Möglichkeit** der **Einzelbeschaffung** hat sich jede LVR-Klinik und Dienststelle für eine andere Haltung der Hühner, nämlich „**Bodenhaltung**“ oder „**Freilandhaltung**“ entschieden.

Durch die Umstände, dass die benötigten Mengen nicht mehr zentral ausgeschrieben werden, sondern nur noch die jeweiligen Klinikmengen unter Beachtung der gewünschten Haltungsform, sind **geringfügige Preiserhöhungen eingetreten**.

### **4. Erörterungen der nicht teilnehmenden LVR-Kliniken und Dienststellen**

Im Rahmen des regionalen Einkaufes nehmen nicht alle LVR-Kliniken und Dienststellen an der eigenständigen Beschaffung der Warengruppe „Frische Eier“ und „Frische Kartoffeln“ teil. Ebenso nutzen sie nicht die Möglichkeit der ganzjährigen saisonalen Beschaffung von Obst oder Gemüse aus der heimischen Region. Die nicht teilnehmende LVR-Klinik Köln, das LVR-Klinikum Essen, die LVR-Klinik für Orthopädie Viersen sowie die LVR-Max-Ernst Schule haben unterschiedliche Gründe hierfür benannt, die im Nachfolgenden aufgeführt werden.

#### **LVR-Klinik Köln**

Die LVR-Klinik Köln wird in der Speisenversorgung durch die LVR-Klinik Bonn versorgt. Aufgrund des dort eingesetzten Produktionsverfahrens werden keine Produkte der Warengruppe „Frische Eier“ oder „Frische Kartoffel“ eingesetzt. Beide Warengruppen werden als vorgekochte Produkte aus dem globalen Rahmenvertrag beschafft. Zum Januar

2018 wird die LVR-Klinik Köln durch die LVR-Klinik Bonn mit Tafeläpfeln und Birnen aus der regionalen Beschaffung versorgt.

#### **LVR-Klinikum Essen**

Da das LVR-Klinikum Essen keine selbstkochende und somit im Lebensmittelbereich selbsteinkaufende LVR-Klinik ist, wird sie durch einen Drittanbieter versorgt. Durch den Belieferungsvertrag mit dem Universitätsklinikum Essen besteht eine Abnahmeverpflichtung.

#### **LVR-Klinik für Orthopädie Viersen**

Die LVR-Klinik für Orthopädie Viersen ist keine selbstkochende LVR-Klinik und wird in der Speisenversorgung über die Zentralküche der LVR-Klinik Viersen versorgt. Die dort beschafften regionalen Produkte aus der heimischen Region werden somit in der Speisenversorgung auch für die Orthopädie Viersen berücksichtigt.

#### **LVR-Max-Ernst Schule**

Die LVR-Max-Ernst-Schule hat zu Beginn des regionalen Einkaufes im Landschaftsverband Rheinland mit verschiedenen regionalen Erzeugern Gespräche geführt, die jedoch allesamt mitteilten, dass eine Belieferung aufgrund der sehr geringen Abnahmemengen nicht lohne bzw. **nicht wirtschaftlich** sei. Für größere Abnahmemengen, insbesondere in der sensiblen Warengruppe „Frische Eier“, sind keine Lagerkapazitäten vorhanden. Gleiches gilt für die Produktgruppe der Kartoffeln. Hier werden vorgekochte **Kartoffeln** eingesetzt, die die Schule bei einem Unternehmen in Zülpich beschafft.

In Vertretung

L i m b a c h