

Beschaffung von Schulverpflegung - ein digitaler Leitfaden für die erfolgreiche Umsetzung

So führen Sie eine Ausschreibung durch: Alle rechtlichen Hintergründe und viele Tipps für den Beschaffungsprozess

Überall, wo Sie ein Plus-Zeichen sehen, können Sie einen Inhalt per Klick öffnen.

[+ Weitere Informationen zur Navigation](#)

In welcher Reihenfolge Sie den Leitfaden nutzen, bestimmen Sie selbst. Für Einsteiger*innen empfiehlt es sich, in der Reihenfolge des Beschaffungsprozesses vorzugehen.





Die Ausführungsphase

Es reicht nicht aus, zu wissen, welche Qualitäten die Schulverpflegung haben soll und die entsprechenden qualitativen Anforderungen in den Vergabeunterlagen festzuhalten. Ziel muss es vielmehr sein, dass die Verpflegungsleistung auch im Rahmen der Vertragserfüllung durchgehend denjenigen (Qualitäts-)Anforderungen entspricht, die Sie im Rahmen der Leistungsbeschreibung vorgegeben hatten.

Daher müssen geeignete Maßnahmen ergriffen bzw. vertraglich verankert werden, um das Qualitätsniveau zu halten und ggf. sogar zu verbessern.





Qualitätsmanagement

Der Auftragnehmer soll seine „Versprechungen“ aus dem Vergabeverfahren einhalten. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen Sie bereits bei der Vorbereitung des Vergabeverfahrens größtes Augenmerk auf die Definition der Leistungsbeschreibung und der Maßnahmen zur Gewährleistung der Qualität bei der Auftragsausführung legen.

Dazu sind insbesondere in den Ausführungsbedingungen konkrete Vorgaben zur Qualitätssicherung festzuschreiben, die sich bspw. in den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung finden.

Zudem ist dafür zu sorgen, dass Verantwortlichkeiten, Qualitätssicherungsmaßnahmen und deren Weiterleitung an Subunternehmer sowie die Überprüfung ebenso wie Art und Umfang der diesbezüglichen Dokumentation konkret festgelegt sind.



Qualitätskontrollen

Vertrauen ist gut...



Weiterleitungspflichten

Kontrolle auch bei Subunternehmern





Qualitätskontrollen

Qualitätskontrollen können auf unterschiedlichem Wege erfolgen.

Zum einen ist es denkbar, dass sich die Schulträger eine Vor-Ort-Kontrolle beim Speisenanbieter vorbehalten, um Art und Weise der Speisenzubereitung zu überprüfen.

Zum anderen können sich die Kontrollen auf die Qualität der zubereiteten Speisen selbst beziehen.

Ferner kann Gegenstand der Kontrollen die Einhaltung der Bedingungen an die Auftragsausführung, wie z.B. der Anteil an Bio-Produkten oder die Abfallreduktion, sein.

**Vor-Ort-
Kontrollen**



**Schulinterne
Qualitäts-
kontrollen**



**Kontrolle der
Mindeststandards**





Vor-Ort-Kontrollen

Vor-Ort-Kontrollen beim Speiseanbieter sind nur möglich, wenn der Schulträger entsprechende Kontrollrechte bereits in den Vertragsbedingungen verankert hat.

Formulierungsbeispiel:

Der Auftraggeber ist berechtigt, jederzeit nach Ankündigung in Textform mit einer Vorlaufzeit von einer Woche in den Geschäftsräumen des Auftragnehmers Belege wie Lieferscheine etc. einzusehen.

Der Auftraggeber ist auch berechtigt, ohne Vorankündigung Stichproben der vom Auftragnehmer zubereiteten Speisen zu nehmen, um die Erfüllung der vorgenannten Anforderungen an den Wareneinsatz zu überprüfen; für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.



Schulinterne Qualitätskontrollen

Um die Akzeptanz der Verpflegungsleistung aufrecht zu erhalten und ggf. noch zu vergrößern, bietet es sich an, sämtliche Stakeholder auch während der Ausführungsphase „mit ins Boot zu holen“. Es bietet sich an, ein dauerhaftes Qualitätskontrollgremium zu schaffen (z.B. Verpflegungsausschuss). Auch die aktive Einbindung des Speiseanbieters wirkt sich in der Regel positiv aus. So kann ein Feedback zur Speisenqualität u.ä. gegeben werden, ohne dass es förmlicher juristischer Instrumente, wie Vertragsstrafen oder gar der Kündigung bedarf.

Aufgabe eines entsprechenden Gremiums ist es, Maßnahmen der Qualitätssicherung zu ergreifen, wie etwa

- Überprüfung der Menülinien/Speisepläne (etwa anhand der DGE-Checklisten),
- Befragung der Essensteilnehmer bzgl. Zufriedenheit hinsichtlich Geschmack und Auswahlmöglichkeiten
- Tägliche Eintragung etwaiger Qualitätsmängel in ein „Mensabuch“ bspw. durch Aufsichts-/Lehrpersonal, oder
- Regelmäßige Kommunikation mit dem Speiseanbieter



Kontrolle der Mindeststandards

Soweit es um die Kontrolle der geforderten Mindeststandards geht (z.B. ein vorgegebener Bio-Anteil je Warengruppe), reicht in der Regel die Einsicht in entsprechende Dokumente aus.

Flankierend ist der Dienstleister zu verpflichten, dem Auftraggeber unaufgefordert bspw. quartalsweise bis zum ersten Tag des Folgemonats Belege/Nachweise für die Erfüllung der Anforderungen an den Anteil von Bio-Produkten (der festgesetzten Anforderungen) vorzulegen. Geeignete Belege/Nachweise sind z. B. Quartalsberichte über den Wareneinsatz nebst Einkaufsrechnungen/Lieferscheinen.

Hinweis und Beispiel:

Es wird empfohlen, Aufbewahrungspflichten betreffend der Belege vertraglich festzuschreiben. So wird unnötiger Streit vermieden.

Beispiel: Der Auftragnehmer muss entsprechende Belege/Nachweise mindestens X Jahre nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.



Weiterleitungspflichten

Um das Qualitätsniveau – wie auch andere Anforderung im Zusammenhang mit der Leistungserbringung – durchgehend überprüfen und kontrollieren zu können, sollten die gegenüber dem Speiseanbieter bestehenden Kontroll- und Einsichtsrechte auch für seine etwaigen Nachunternehmer gelten. Ansonsten laufen Sie Gefahr, dass sich Dienstleister durch Übertragung der vertraglichen Leistungspflichten auf Subunternehmer dieser Kontrolle entledigen könnten.

Entsprechend sollten sich in der Leistungsbeschreibung und/oder den Vertragsbedingungen Regelungen finden, die den Speiseanbieter verpflichten, Einsichts- und Kontrollrechte an etwaige Nachunternehmer weiterzuleiten.

Formulierungsbeispiel:

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche Vertragspflichten an etwaige Nachunternehmer (deren Einsatz in jedem Fall der Zustimmung des Auftraggebers bedarf) weiterzugeben und seine Nachunternehmer entsprechend ihrerseits zu verpflichten.



Qualitätsdurchsetzung

Qualitätskontrollen sind ein stumpfes Schwert, wenn dem Auftraggeber keine Sanktionsmöglichkeiten an die Hand gegeben werden, im Falle von qualitativen Unzulänglichkeiten den geforderten Qualitätsstandard ggf. rechtlich durchsetzen zu können.

Bei Verträgen über Schulverpflegungsleistungen werden daher regelmäßig Vertragsstrafen festgeschrieben. Ferner kommen als wirksames Sanktionsinstrument die Vereinbarung von (Teil-)Kündigungsrechten in Betracht.

**Notwendige
Rahmen-
bedingungen**



Vertragsstrafen



**Kündigungs-
rechte**





Notwendige Rahmenbedingungen

„Papier ist geduldig“. Mit anderen Worten helfen die besten vertraglichen Regelungen nicht weiter, wenn der Auftraggeber die Einhaltung seiner Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung nebst Vertragsbedingungen nicht aktiv kontrolliert (sog. aktives Vertragscontrolling). Hierfür hat der Auftraggeber die erforderlichen personellen und fachlichen Ressourcen vorzuhalten und zu organisieren.

Etwaige Vertragspflichtverletzungen des Speiseanbieters sind zudem ausreichend zu dokumentieren. Die Dokumentation ist erforderlich, um im Falle der Geltendmachung einer vertraglich verankerten Sanktion die Voraussetzung dafür nachweisen zu können. Andernfalls drohen Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers, die sich im Falle einer vorzeitigen (unberechtigten) Kündigung des Vertrages auf den Ersatz des entgangenen Gewinns und die auftragsbezogenen allgemeinen Geschäftskosten des Auftragnehmers für die restliche reguläre Vertragslaufzeit richten können.



Vertragsstrafen

Vertragsstrafenklauseln sind eine juristisch heikle Angelegenheit. Zum einen ist darauf zu achten, dass die strafbewehrten Vertragspflichten sowie Vertragsfristen und Termine ebenso wie die Bemessungsfaktoren und Bezugsgrößen hinreichend bestimmt und widerspruchsfrei formuliert sind.

Ferner müssen die festgelegten Vertragsstrafen angemessen sein, anderenfalls droht die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung. So ist zwingend eine ausdrückliche Obergrenze aufzunehmen, da sich die Vertragsstrafe nicht unbegrenzt aufsummieren darf. Die Obergrenze bezieht sich üblicherweise auf die Auftragssumme (also den vereinbarten Netto-Auftragswert im Zeitpunkt des Vertragsschlusses) oder die tatsächliche Netto-Abrechnungssumme (also der Betrag, der für die Leistungserbringung tatsächlich gezahlt wird).



[weiterlesen \(1/3\)](#)



Vertragsstrafen

In der Praxis werden Vertragsstrafen typischerweise nach der VOL/B vereinbart. Diesbezüglich sieht § 11 Nr. 2 S. 1 VOL/B vor, dass für jede vollendete Woche höchstens 0,5 % des Wertes, der nicht genutzt werden kann, gefordert werden darf.

In der Rechtsprechung werden demgegenüber Vertragsstrafen von 0,1 % bis 0,3 % pro Werktag/Kalendertag (zum Teil in Verbindung mit verschiedenen Höchstgrenzen und bezogen auf die Überschreitung verschiedener Fristen) als zulässig erachtet (vgl. Herrmann, in VOL/B, Kommentar, § 11 Rn 10 mit Hinweis auf BGH, Urteil vom 25.09.1986, VII ZR 276/84; ders., Urteil vom 18.01.2001, VII ZR 238/00; ders., Urteil vom 06.12.2007, VII ZR 28/07).

Die Obergrenze für tagessatzbezogene Vertragsstrafen wird in der Rechtsprechung ab 0,5 % pro Arbeits- oder Werktag gezogen. Da die Höchstgrenze für Tagessätze des § 11 Nr. 2 Satz 1 VOL/B die von der Rechtsprechung akzeptierte Höchstgrenze seinerseits unterschreitet ist die Vereinbarung einer damit jedenfalls zulässig.



weiterlesen (2/3)



Vertragsstrafen

Zur Angemessenheit einer Vereinbarung über die Vertragsstrafe in Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) bedarf es zudem auch einer angemessenen Höchstgrenze für die Summe der Vertragsstrafen.

In Summe begrenzt die VOL/B die Vertragsstrafe auf 8 % (vgl. § 11 Nr. 2 S. 2 VOL/B). Demgegenüber hat die Rechtsprechung aber bereits seit längerem eine Höchstgrenze von 5 % herausgearbeitet (vgl. etwa BGH, U. v. 23.1.2003, VII ZR 210/01).

Da die VOL/B in ihrer derzeitigen Fassung bereits aus dem Jahr 2003 stammt, gilt sie hinsichtlich der Frage der zulässigen Höchstgrenze von Vertragsstrafen von der Rechtsprechung als überholt.

Hinweis:

Es wird deshalb dringend empfohlen, Vertragsstrafen auch für Verträge, für die die VOL/B vereinbart wird, auf Höchstgrenzen von 5 % der Auftragssumme zu begrenzen, um die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung zu vermeiden.



Kündigungsrechte

Vertraglich verankerte (Teil-)Kündigungsrechte sehen in der Regel vor, dass der Auftraggeber im Fall von (wiederholten, erheblichen) Vertragsverletzungen, einseitig zur Kündigung des Vertrages berechtigt ist.

Abmahnung als „gelbe Karte“: Einer Kündigung muss eine förmliche Abmahnung (auch Nachfristsetzung) vorausgehen. Inhalt der Abmahnung ist

- **Konkrete Nennung der verletzten Vertragspflicht**
- **Androhung, dass der Vertrag gekündigt wird, sofern der Dienstleister auch künftig seinen Vertragspflichten nicht nachkommen sollte.**

Bessert sich der Auftragnehmer nach der Abmahnung, ist das Kündigungsrecht entfallen. In der Regel benennen Kündigungsklauseln einzelne „wichtige Gründe“, also Beispiele von Vertragsverletzungen, die ihrerseits zur Kündigung berechtigen. Meist sind diese Beispiele allerdings nicht abschließend, sodass auch dort nicht aufgeführten Vertragsverletzungen von vergleichbarer Schwere ggf. zur Kündigung des Vertrages berechtigen.





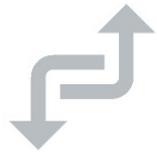
Beispiel: Kündigung aus wichtigem Grund

1. Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Der Auftraggeber behält sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung vor, wenn die Speisenlieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

2. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn eine der Vertragsparteien trotz schriftlicher Abmahnung
 - a) ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - b) die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt (erhebliche Schlechtleistung, dazu näher Absatz 3).

3. Eine erhebliche Schlechtleistung (Absatz 2 lit. a b) kann insbesondere sein:
 - a) Verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes Essen,
 - b) Nichteinhaltung des geschuldeten Bio-Anteils,
 - c) Nichteinhalten der Liefertermine/-fristen/erheblich verspätete Lieferung,
 - d) Nichteinhalten der Anlieferbedingungen (insbesondere Temperatur bei Warmverpflegung/ Cook & Hold),
 - e) Fremdkörper in den Nahrungsmitteln,
 - f) Verstoß gegen die Nachweispflicht.

Diese Aufzählung ist nicht abschließend.



Nachträgliche Vertragsänderung

Vergaberechtliche Vorschriften können auch nach dem Zuschlag / Vertragsschluss noch Anwendung finden. Bei Änderungen des laufenden Vertragsverhältnisses mit dem Speiseanbieter, wie etwa der Anpassung der Entgeltzahlungen oder einer Änderung des Leistungsgegenstandes bzw. der Bedingungen an die Auftragsausführung „droht“ eine Neuausschreibung (vgl. § 132 Abs. 1 GWB).

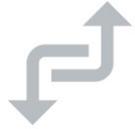
Dies zeigt noch einmal, wie wichtig eine exakte Bedarfsanalyse in der Vorbereitungsphase ist, die spätere Änderungen obsolet sein lässt.

**Ausnahmen
von der
Ausschreibungs-
pflicht**



**Sonderfall
„Vertrags-
verlängerung“**





Ausnahmen von der Ausschreibungspflicht

Bei wesentlichen Vertragsänderungen muss im Regelfall neu ausgeschrieben werden (§ 132 Abs. 1 Satz 1 GWB). Wesentlich sind Änderungen, die dazu führen, dass sich der öffentliche Auftrag erheblich von dem ursprünglich vergebenen öffentlichen Auftrag unterscheidet (§ 132 Abs. 1 Satz 2 GWB).

Wann eine wesentliche Vertragsänderung vorliegt, wird durch zahlreiche Regelbeispiele in § 132 Abs. 1 Satz 3 GWB erläutert. Wo es eine Regel gibt, findet sich auch immer eine Ausnahme. So auch bei den nachträglichen Änderungen eines bestehenden Vertrags.

Eine nachträgliche Vertragsänderung bedarf keiner Neuausschreibung, wenn sie entweder „unwesentlich“ im Sinne des § 132 Abs. 3 GWB ist oder aber einer der Ausnahmetatbestände des § 132 Abs. 2 GWB vorliegt.

Hinweis:

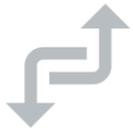
Die Ausnahmetatbestände gelten im Übrigen gemäß § 154 Nr. 3 GWB auch für Konzessionsvergaben.

**Unwesentliche
Änderung**



**Ausnahme-
tatbestände des
§ 132 Abs. 2 GWB**





Unwesentliche Änderung

Unter welchen Voraussetzungen von einer unwesentlichen Vertragsänderung gesprochen werden kann, bestimmt § 132 Abs. 3 GWB.

Unabhängig davon, ob die Schulverpflegung im Wege einer Dienstleistungskonzession, eines Liefer- oder Dienstleistungsvertrags oder als soziale und andere besondere Dienstleistung beschafft wird, endet die Unwesentlichkeit dort, wo der Wert der Änderung den jeweiligen Schwellenwert übersteigt (**erste Schranke**).

Beispiele



Liefer- und Dienstleistungsauftrag	214.000 EUR netto
Soziale und andere besondere Dienstleistung	750.000 EUR netto
Dienstleistungskonzession	5,35 Mio. EUR netto

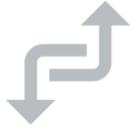
Zudem darf der Wert der Änderung bei Liefer- und Dienstleistungen sowie bei einer Dienstleistungskonzession nicht mehr als 10 % des ursprünglichen Auftragswerts übersteigen (§ 132 Abs. 3 GWB). Handelt es sich bei der Vergabe der Schulverpflegung um eine soziale und andere besondere Dienstleistung, darf der Wert der Änderung gemäß § 130 Abs. 2 i.V.m. § 132 Abs. 3 GWB nicht mehr als 20 % des ursprünglichen Auftragswerts überschreiten (**zweite Schranke**).

Hinweis:

Bei mehreren aufeinander folgenden Änderungen ist der Gesamtwert der Änderungen maßgeblich.

Tipp:

Sorgen Sie dafür, dass die jeweiligen Änderungen tabellarisch erfasst werden. Dabei gilt auch eine Reduzierung als Änderung. Sobald eine der Schranken „gerissen wird“, „droht“ die Neuausschreibung, es sei denn, es liegt eine Ausnahme des § 132 Abs. 2 GWB vor.



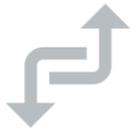
Unwesentliche Änderung: Beispiele

Beispiel 1: Die Auslieferung der Speisen erfolgt in Form des Verpflegungssystems „Cook&Hold“. Der Vertrag hat ein Volumen in Höhe von 900.000 EUR netto.

In dieser Konstellation kann von einer unwesentlichen Änderung bis zu einem Wert in Höhe von 180.000 EUR netto ausgegangen werden (20 % von 900.000 EUR netto). Die 20 %-Grenze gemäß § 130 Abs. 2 i.V.m. § 132 Abs. 3 GWB ist hier anwendbar, weil es sich bei „Cook&Hold“-Leistungen regelmäßig um soziale und besondere Dienstleistungen handelt.

Beispiel 2: Der Vertrag beruht auf dem Verpflegungssystem „Cook&Freeze“, wobei die Lieferung in der Schule durch schuleigene Mitarbeiter regeneriert wird. Der Vertrag hat ein Gesamtvolumen in Höhe von 2,4 Mio. EUR netto.

In diesem Fall läge die 10 %-Grenze (zweite Schranke) bei 240.000 EUR netto. Da die Änderung aber den Schwellenwert nicht übersteigen darf (erste Schranke) sind unwesentliche Änderung nur bis 214.000 EUR netto möglich. Hier ist die 10 %-Grenze des § 132 Abs. 3 GWB anwendbar, weil es sich bei „Cook&Freeze“-Leistungen im Eigenbetrieb um „normale“ Lieferleistungen handelt.



Ausnahmetatbestände des § 132 Abs. 2 GWB

Ist das Kontingent „unwesentlicher Änderungen“ ausgeschöpft, bedingt jede weitere Änderung grundsätzlich eine Pflicht zur Neuausschreibung. Etwas anderes gilt nur, dann wenn eine der Ausnahmen der § 132 Abs. 2 GWB greift:

Nachträgliche Vertragsänderung ohne neues Vergabeverfahren (§ 132 Abs. 2 GWB)			
Nr. 1: Wenn die Änderung bereits in den ursprünglichen Vergabeunterlagen angelegt ist.	Nr. 2: Zusatzleistungen, Auftragnehmerwechsel nicht zumutbar	Nr. 3: Änderungen im Rahmen der Sorgfaltspflicht nicht vorhersehbar	Nr. 4: neuer Auftragnehmer im Zuge einer Umstrukturierung
Bsp: Vertragsverlängerungsoptionen, Preisgleitklauseln	Bsp: Erhöhung der Schüleranzahl infolge Aufstockung der Klassenzüge	Bsp: Neue rechtliche Anforderungen, z.B. in Bezug auf Hygienevorschriften	Bsp: Dienstleister A wird von B übernommen

Zu beachten ist, dass § 132 Abs. 2 GWB selbst keine Optionsrecht i.S.d. des Zivilrechts darstellt. D.h., der Dienstleister muss durch den bereits bestehenden Vertrag (§ 132 Abs. 2 Nr. 1 GWB) oder durch spätere Abreden (§ 132 Abs. 2 Nr. 2 - 4 GWB) sein Einverständnis mit der Vertragsänderung erklärt haben.

Hinweis:

Anders als unwesentliche Änderungen sind Änderungen nach § 132 Abs. 2 Nr. 2 und 3 GWB nachträglich im EU-Amtsblatt bekannt zu machen. Zudem darf der Wert einer jeden Änderung nicht mehr als 50 % des ursprünglichen Gesamtauftragswerts betragen.



Sonderfall „Vertragsverlängerung“

Die Pflicht zur Neuausschreibung entfällt, wenn in den ursprünglichen Vergabeunterlagen klare, genaue und eindeutige formulierte Vertragsverlängerungsoptionen vorgesehen sind, die Angaben zu Art, Umfang und Voraussetzungen möglicher Auftragsänderungen enthalten (§ 132 Abs. 2 Nr. 1 GWB). Voraussetzung ist, dass

- die Verlängerungsoptionen in der Auftragsbekanntmachung und in den Vergabeunterlagen klar definiert ist.
- es sich um einseitige Verlängerungsoptionsrechte zugunsten des Auftraggebers handelt.

Verlängerungsoptionen können aktiv oder passiv ausgestaltet werden.

Aktiv (Opt-in): der Auftraggeber ist berechtigt, durch eine einseitige Willenserklärung (die bis zu einem bestimmten Zeitpunkt dem Auftragnehmer zugehen muss) den Vertrag um einen vorher in den Vergabeunterlagen definierten Zeitpunkt zu verlängern.

Passiv (Opt-out): Es wird in den Vergabeunterlagen geregelt, dass sich der Vertrag automatisch um einen bestimmten Zeitraum verlängert, wenn nicht der Auftraggeber bis zu einem bestimmten Zeitpunkt einseitig die Beendigung des Vertrages zum regulären Vertragsablauf erklärt.

Hinweis:

Die ausschreibungsfreie Verlängerung des Verpflegungsvertrags berechtigt den Schulträger nicht ohne weiteres, sonstige vertragliche Konditionen zu ändern. Derartige Änderungen wären im Kontext einer Vertragsverlängerung nur dann zulässig, wenn diese selbst einen Ausnahmetatbestand des § 132 Abs. 2 GWB erfüllen.



Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern

Als eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2008 zusammen mit allen Bundesländern die Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet.

Sie sind die Ansprechpartner vor Ort, wenn es um die Verpflegung in Schulen geht. Die Vernetzungsstellen agieren als Schnittstellenmanager und kennen so gut wie kein anderer die individuellen Erwartungen und Anforderungen an eine qualitativ hochwertige Verpflegung in ihren Bundesländern.

Alle Informationen und Kontaktadressen finden Sie unter: <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen>.