

Zuständiges Amt / zuständige Einrichtung	Kinder- und Jugendamt	Amt für Schule und Bildung	Amt für Soziales und Senioren	Abfallwirtschaft und Stadtreinigung	Amt für Liegenschaften und Konversion	Theater und Orchester	Referat des Oberbürgermeisters - Sitzungsdienste	Kulturamt	Personal- und Organisationsamt	Amt für Umweltschutz, Gewerbeaufsicht und Energie	Amt für Wirtschaftsförderung und Wissenschaft	Referat des Oberbürgermeisters - Protokollarische Angelegenheiten und Repräsentation
Vertragspartner*in	Apetito Catering	päd-aktiv e.V., SRH Dienstleistungen, apetito, AM Catering	keinen	eigene Kantine	Palais Prinz Carl Gastronomie GmbH	Familie Dr. Kischka OHG vertreten durch Frau Claudia Kischka	Tischlein Deck Dich, Bäckerei Gundel	Caterer (bspw. Simbad, Foodtruck); Bäcker (Gundel); Kantine	Gundel	Verschiedene Catering-Unternehmen & Bäckereien	keine festen Vertragspartner	keine festen Vertragspartner
Vertragsart	Dienstleistungsvertrag	Leistungsverträge	keinen	gibt es nicht	Pachtvertrag	Auftrag	pro GR-Sitzung neuer Auftrag, pro Ausschusssitzung	Auftrag	Auftrag	Aufträge		
Vertragslaufzeit	unbestimmt	unbefristet	keinen	gibt es nicht	31.12.2022	27.07.2016-31.08.2021	jeweils für die Sitzung	einmalig, immer wenn eine Veranstaltung mit "Snacks" ansteht	keine; einzelne Anlässe (Ehrungstermine)	Für eine Veranstaltung jeweils		
Standorte der Verpflegung	Städt. Kindertageseinrichtungen	• 18 Grundschulen im Rahmen der Betreuungsangebote am Standort Grundschule • 4 Gymnasien • 1 Gesamtschule • 2 Gemeinschaftsschulen • 1 Schulkindergarten • 3 SBBZ	Seniorenzentrum Weststadt, Dantesstr. 7, 69115 Heidelberg	Kantine ZBH; Hardtstraße 2 69124 HD	Kantine Prinz Carl Gebäude	Theater Heidelberg	Sitzungssäle des Rathauses	unterschiedlich, je nach Veranstaltungsort	Großer Rathaussaal	Verschiedene Veranstaltungsorte	verschiedene Veranstaltungsorte	im Rathaus, in anderen städtischen Räumlichkeiten, in nichtstädtischen Liegenschaften (z.B. Schlossgastronomie, Palais Prinz Carl)
Art der Verpflegung	Mittagstisch	Mittagstisch (3 Gymnasien und Gesamtschule inkl. Pausenverkauf)	Mittagessen	warmes Essen (Mittagstisch), kalte Angebote, heiße Theke	Mittagsessen	Mittagessen, Zwischenmahlzeit, Ausschank	Gebäck, Obst und Abendessen	"Snacks"	Stehempfang	Zwischenmahlzeit (Teilchen, Fingerfood-Buffet, Häppchen) und Festessen		
Die Speisen werden...	vor Ort erwärmt	• vor Ort zubereitet • vor Ort erwärmt • verzehrfertig geliefert	vor Ort zubereitet	vor Ort zubereitet	vor Ort zubereitet	vor Ort zubereitet	vor Ort erwärmt	verzehrfertig geliefert	verzehrfertig geliefert	verzehrfertig geliefert		
Anzahl der Portionen	ca. 1.200 tägl.	Rund 674.000 Portionen im Jahr	30-35	bei regulärem Betrieb ca 29.000 Essen jährlich + Verkauf heiße Theke und kalte Angebote	Im Durchschnitt ca. 100 Essen am Tag	54 (Durchschnittlich pro Essenstag)	pro Sitzung zwischen 60-70	leider keine Angabe möglich bei jeder Veranstaltung unterschiedlich	je nach Teilnehmerzahl unterschiedlich (meist zwischen 15 - 30), mehrere kleine Portionen pro Person	10-200, je nach Veranstaltung		
Preis pro Portion	68 € Monatspauschale / 20 Tage = 3,40 ?	Ab 01.01.2021 - 3,77 Euro Gemäß Gemeinderatsbeschluss: Das Entgelt für ein Essen beträgt 1/30 des monatlichen Sachbezugswertes für Mittagessen nach § 2 Absatz 1 Nr. 2 Sozialversicherungsverordnung (wird in der Regel jährlich angepasst) zuzüglich 0,30 Euro pro Essen.	€ 5,00 oder € 1,00	stdt. Essenspreis 3,47 € seit 01.01.2021	6 € gem. Pachtvertrag	3,72	unterschiedlich je Essen - zwischen 5 und 12 €	leider keine Angabe möglich		0		
städtischer Kostenbeitrag	4,39 € Brutto (vertraglich vereinbarter Preis zu zahlen an apetito catering)	Aktuell durchschnittlich 1,00 Euro (preisauffüllendes Entgelt)	zur Zeit nicht möglich zu beantworten, Personalwechsel und der Auftrag benötigt mehr Zeit	2,10 €	2,35 € gem. Pachtvertrag	2,35	Stadt zahlt komplett	leider keine Angabe möglich	ca. 8 Euro pro Person (entspricht ca. 3-5 kleinen Portionen pro Person)	100% (5-30 Euro, je nach Art/Dauer der Veranstaltung)		
Herkunft der Speisekomponenten	Lieferanten des Caterers für Salat/Rohkost, Obst sind aus Region Nordbaden/Pfalz mit vielen dortigen Anbaubetrieben	Die Caterer/Betreiber arbeiten im Rahmen der Möglichkeiten bereits mit lokalen Lieferanten sehr gut zusammen, die lokale und saisonale Produkte anbieten. Gerade saisonale Produkte sind für die Anbieter wichtig, da sie unter anderem auch für die Preisgestaltung maßgeblich sind.	Region RNK	regional (Kartoffeln, Gemüse und Salat aus Schifferstadt/Pfalz, Fleisch aus Eppelheim (Metzgerei März), Backwaren aus Gaiberg). Es wurde nach lokalen Betrieben gesucht, die zu den gewünschten Rahmenbedingungen liefern können, leider bisher ohne Erfolg.	Pachtvertrag verpflichtet hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden	nein auch überregional	Regional Umkreis 20 KM	keine Angabe möglich Kantine regional? Caterer? Gundel? Caterer?	z. B. Metzgerei Unger HD, Bäko Edingen, Funck Eier Odenwald, Getreidemühle Edingen und Ludwigshafen	Wenn möglich, aus der Region	Sollten wir Catering beauftragen, achten wir auf Nachhaltigkeit.	Bei der Angebotseinholung und Beauftragung von Catering-Unternehmen wird nach Möglichkeit auf Nachhaltigkeit geachtet.

Anteil der Bio-zertifizierten Komponenten am Gewicht aller Speisekomponenten	40 %	Nicht zu beziffern Bio-Komponenten sind in den Speiseplänen fester Bestandteil. Kleine regionale Anbieter haben ihre Ware jedoch oft nicht zertifiziert, da der Dokumentationsaufwand und die damit verbundenen Zusatzkosten sich für diese Anbieter oft nicht lohnen. Die Qualität der Speisen steht im Fokus. Das Speisenangebot muss von den Nutzern angenommen und akzeptiert werden.		Anteil null - kann mit dem vorhandenen Budget nicht realisiert werden. Bei entsprechenden Rahmenbedingungen (Budget und Personal, aber auch Lieferung vor 5 Uhr, fertig geputztes und geschnittenes Gemüse) wäre auch Bio möglich.		0		keine Angabe möglich	< 50 %	Wenn möglich, 100 % Bio		
Anteil der Bio-zertifizierten Komponenten am Preis aller Speisekomponenten		Nicht zu beziffern	10-40%	Anteil null - siehe oben		0		leider keine Angabe möglich	< 50 %	Wenn möglich, 100 % Bio		
Fairer Handel			gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)		nie (0%)	meistens (> 50 %)		gelegentlich (< 50 %)	meistens (> 50 %)		
Erläuterungen	Entsprechend DA der Stadt Heidelberg	Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Kakao und kakaohaltige Produkte, die in Asien, Afrika oder Mittel- und Südamerika hergestellt oder verarbeitet werden, müssen aus fairem Handel beschafft werden. Fair gehandelte Waren sind Produkte, die durch eine unabhängige Organisation entsprechend zertifiziert wurden.		Kaffee	Nicht bekannt	Hierfür reicht das Geld laut Betreiberin nicht aus				Wenn möglich		
Saisonale Zutaten	meistens (> 50 %)	meistens (> 50 %)	gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)	meistens (> 50 %)	gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)		meistens (> 50 %)	meistens (> 50 %)		
Erläuterungen	Insbesondere für Obst und Salat/Rohkost	Das Speisenangebot berücksichtigt regionale, saisonale und ökologische Produkte. Es wird abwechslungsreich und den jahreszeitlichen Gegebenheiten angepasst. Die Caterer/Betreiber arbeiten im Rahmen der Möglichkeiten bereits mit lokalen Lieferanten sehr gut zusammen, die lokale und saisonale Produkte anbieten. Gerade saisonale Produkte sind für die Anbieter wichtig, da sie unter anderem auch für die Preisgestaltung maßgeblich sind.			Gemäß Pachtvertrag	Hierfür reicht das Geld laut Betreiberin nicht aus				Wenn möglich		
Vegetarische Angebote	gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)	meistens (> 50 %)		immer (100 %)	immer (100 %)	immer (100 %)		meistens (> 50 %)	meistens (> 50 %)		
Erläuterungen	Im Speiseplan integriert nach DGE-Empf Mischkost	Ein rein vegetarisches Speisenangebot kann die Vorgaben zur Schulverpflegung der DGE nicht einhalten. Vegetarische Speisen werden jedoch im Primärbereich regelmäßig im Speiseplan integriert. An den weiterführenden Schulen wird immer auch ein ovo-lacto-vegetables Gericht angeboten.	Mittagessen	täglich ein vegetarisches Angebot	Gemäß Pachtvertrag							
Vegane Angebote	nie (0%)	meistens (> 50 %)	nie (0%)			gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)		meistens (> 50 %)	gelegentlich (< 50 %)		

Erläuterungen	Für Kinder von DGE ausdrücklich nicht empf.	Für Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder und Jugendliche wird eine vegane Ernährung von der DGE nicht empfohlen (https://www.dge.de/index.php?id=515). Ein rein vegetarisches und/oder veganes Speisenangebot kann die Vorgaben zur Schulverpflegung der DGE nicht einhalten. Vegane Speisen werden jedoch bereits (sporadisch) im Speiseplan integriert.		nach Bedarf auf Abfrage	Nicht bekannt	soll demnächst eingeführt werden			ca. 50 %		Für eine Veranstaltung im März (die leider abgesagt werden musste) war das vegane Restaurant Alge ursprünglich für das Catering beauftragt worden.	
Zertifizierter Fisch	meistens (> 50 %)	immer (100 %)	gelegentlich (< 50 %)	immer (100 %)		nie (0%)	nie (0%)		gelegentlich (< 50 %)	gelegentlich (< 50 %)		
Erläuterungen	MSC lt. Sortimentsliste	Bei Fischprodukten wird bereits jetzt schon ausschließlich MSC Zertifizierte Produkte verwendet.		wenn möglich : Angebot einmal wöchentlich	Nicht bekannt	Hierfür reicht das Geld laut Betreiberin nicht aus	Fisch wird nicht angeboten					
Reduzierung der Verpackungsabfälle	meistens (> 50 %)	immer (100 %)	gelegentlich (< 50 %)			gelegentlich (< 50 %)	gelegentlich (< 50 %)		gelegentlich (< 50 %)	meistens (> 50 %)		
Erläuterungen	Anlieferung in Großgebäude oder Kartonage	Wichtiger Kostenfaktor für die Stadt Heidelberg.		auf wenig Verpackung wird geachtet; Abstimmungen mit Lieferanten	Nicht bekannt					Ausschließlich Mehrweggeschirr, aber keine Vorgaben zur Verpackung der Anlieferung		
Reduzierung der Lebensmittelabfälle	meistens (> 50 %)	immer (100 %)	gelegentlich (< 50 %)			meistens (> 50 %)	immer (100 %)		meistens (> 50 %)	immer (100 %)		
Erläuterungen	Blöckchensystem bzw. Schüttware bei Cook&Freeze	Wichtiger Kostenfaktor für die Caterer/Betreiber		Lebensmittelabfälle sollen so gering wie möglich gehalten werden (eine interne AG arbeitet an dem Thema)	Nicht bekannt					Reste werden zur Mitnahme angeboten		