

Anlage 4 Leistungsverzeichnis zum Pachtvertrag vom Modul Leistungsbereiche

Stand 25.08.2026

Leistungsbereiche		
Mitarbeiteranzahl am Standort *	918	kein
	Bestandteil	Bestandteil
Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste	X	

Kurzbeschreibung:

Bereitstellen von mindestens 2 Mittagsmahlzeiten. Auswahl und Güte der Produkte müssen den Empfehlungen der DGE entsprechen. Optionale Qualitätsansprüche siehe Registerblatt "Modul Optionale Leistungen". Erwartet wird eine convenienceorientierte, leichte Mischkostküche mit vorzugsweise regionalen Produkten in Bioqualität, einem kombinierten Einsatz von unverarbeiteter Frischware und Speisen mit unterschiedlichen Vorfertigungsgraden.

Neben der Mischkostküche können auch Anteile einer Regenerationsküche (Cook & Chill oder Cook & Freeze) enthalten sein.

Zwischenverpflegung für BA-MA und interne Gäste	X
---	---

Kurzbeschreibung:

Bereitstellen von Zwischenverpflegungsartikeln. Es umfasst grundsätzlich Heiß- und Kaltgetränke, belegte Brötchen, Milchprodukte, frisches Obst, Snacks sowie Take-away-Produkte.

Mittagsverpflegung für Fremdesser	X
-----------------------------------	---

Kurzbeschreibung:

Bereitstellen von Mittagsmahlzeiten nach den Empfehlungen der DGE.

Belieferung an Dritte (Catering)	X
----------------------------------	---

Kurzbeschreibung:

Belieferung von Speisen und Getränken an Dritte.

Sonstige Leistungen:	X
----------------------	---

Kurzbeschreibung: Gestellung und Unterhalt von Getränke,- und Snackautomaten in Publikumsbereichen.

Catering für interne Veranstaltungen nach Anfrage

Anlage 4 Leistungsverzeichnis zum Pachtvertrag vom Modul Öffnungszeiten

Stand

25.08.2026

Mindestanforderungen der Dienstleistungszeiten

Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste	von	bis	von	bis
Montag	11.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Dienstag	11.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Mittwoch	11.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Donnerstag	11.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Freitag	11.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Zwischenverpflegung für BA-MA und interne Gäste	von	bis	von	bis
Montag	07.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Dienstag	07.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Mittwoch	07.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Donnerstag	07.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Freitag	07.00 -	mind. 14.00 Uhr		
Sonstige Leistungen (Veranstaltungsservice im Haus):	von	bis	von	bis
Montag	8:00 Uhr -	15:00 Uhr		
Dienstag	8:00 Uhr -	15:00 Uhr		
Mittwoch	8:00 Uhr -	15:00 Uhr		
Donnerstag	8:00 Uhr -	18:00 Uhr		
Freitag	8:00 Uhr -	13:00 Uhr		

Anlage 4 Leistungsverzeichnis zum Pachtvertrag vom Modul Angebot

Stand 25.08.2026

Angebot (Mindestanforderung)

Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste

Suppe Vorspeise Haupt-gericht Beilagen Dessert Obst

Mindestanzahl

1 1 2 3 1 1

Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste

Salat- buffet Kalt- getränke Säfte

Mindestanzahl

1 6 3

Zwischenverpflegung für BA-MA und interne Gäste

Brötchen Gebäck / Kuchen Kalt- getränke Heiß- getränke Snacks Süßwaren

Mindestanzahl

4 3 6 5 4 6

Sorten* Sorten* Sorten** Sorten *** Sorten ****

Sonstige Leistungen:

keine alkoholischen Getränke

Anlage 4 Leistungsverzeichnis zum Pachtvertrag vom
Modul Verkaufspreise

Stand 25.08.2026

Verkaufspreise						
Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste	Suppe	Vorspeise	Hauptgericht	Beilagen	Dessert	Obst
Anzahl						
Höchstpreis *						
Mittagsverpflegung für BA-MA und interne Gäste	Salat- buffet	Kalt- getränke	Säfte	0	0	0
Anzahl						
Höchstpreis *						
nach Gewicht						
Zwischenverpflegung für BA-MA und interne Gäste	Brötchen	Gebäck / Kuchen	Kalt- getränke	Heiß- getränke	Snacks	Süßwaren
Anzahl						
Höchstpreis *						
Sonstige Leistungen:						
Anzahl						
Höchstpreis *						

Anlage 4 Leistungsverzeichnis zum Pachtvertrag vom Modul Ansprechpartner

Stand

25.08.2026

Ansprechpartner	
Verpächterin	Ansprechpartner 1
Name, Vorname	Ritter, Lavinia
Telefonnummer Festnetz	089/5154-1124
Telefonnummer Mobil	
Faxnummer	
Adresse	Kapuzinerstraße 26, 80337 München
E-Mail-Adresse	Muenchen.IS-RIM-Immobilien-service@arbeitsagentur.de
Verpächterin	Ansprechpartner 2 (Teamleiter Immobilienmanagement)
Name, Vorname	Hiendl, Thomas
Telefonnummer Festnetz	089/5154-5115
Telefonnummer Mobil	
Faxnummer	
Adresse	Kapuzinerstraße 26, 80337 München
E-Mail-Adresse	Muenchen.IS-RIM-Immobilien-service@arbeitsagentur.de
Verpächterin	Ansprechpartner 3 (Hausmeister)
Name, Vorname	Rösler, Martin
Telefonnummer Festnetz	
Telefonnummer Mobil	089/5154-1137
Faxnummer	
Adresse	Kapuzinerstraße 26, 80337 München
E-Mail-Adresse	Muenchen.IS-RIM-Immobilien-service@arbeitsagentur.de
Verpächterin	Ansprechpartner 4 (Gebäudeverantwortlicher)
Name, Vorname	Schönfelder, Mathias
Telefonnummer Festnetz	089/5154-5112
Telefonnummer Mobil	
Faxnummer	
Adresse	Kapuzinerstraße 26, 80337 München
E-Mail-Adresse	Muenchen.IS-RIM-Immobilien-service@arbeitsagentur.de

Sonderregelungen
Bitte detailliert beschreiben
Ergänzungen
Optionale Leistungen: Wenn unten angegebene Voraussetzungen erfüllt werden besteht eine Zuschussmöglichkeit von 20% bzw. 30% für zubereitete Mahlzeiten - Grundlegende Voraussetzung ist die Einführung in die Richtlinien der Bundesagentur für Arbeit

(1) Der Bund kann im Rahmen der verfügbaren Haushaltsmittel der Kantine einen Zuschuss für an Beschäftigte jeweils ausgegebene zubereitete Mahlzeit in Höhe von bis zu 20 % des Verkaufspreises zahlen, sofern die Kantine die für den Bereich Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung geltenden Kriterien des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung in der jeweils gültigen Fassung erfüllt.1

Ein über den nach Absatz 1 gewährten Zuschuss hinausgehender Zuschuss kann in Höhe von weiteren 10 % des Verkaufspreises gezahlt werden, wenn

1. der Anteil von Bio-Lebensmitteln (Bio nach EG-Öko-Verordnung) von mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz (außer Getränke) beträgt und
2. die Kantine eine Zertifizierung für Nachhaltigkeit oder Umweltfreundlichkeit erhält.

Auszug aus dem Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit der Bundesregierung

VI. Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung

1. Vor dem Hintergrund der erheblichen Auswirkungen der Ernährung auf die Gesundheit und Umwelt wird die Gemeinschaftsverpflegung in den Kantinen der Bundesverwaltung an den Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission und den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vom November 2020 insbesondere wie folgt ausgerichtet:
 - a) ~~Z~~usammenstellung eines Speiseplans mit überwiegend pflanzlichen Lebensmitteln. Basierend auf den Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission für eine planetary health-diet wird eine schrittweise Steigerung des kalorischen Anteils pflanzlicher Lebensmittel auf mindestens 85 Prozent (bis 2030) in ausgewogener und gesundheitsfördernder Zusammensetzung und möglichst wenig verarbeiteter Form angestrebt.
 - b) ~~T~~ägliches Angebot mindestens eines ovo-lacto-vegetarischen Angebots zu allen Mahlzeiten. Dabei werden die Milch und Ei enthaltenden Komponenten nach Möglichkeit getrennt angeboten, um lacto-vegetarische bzw. vegane Varianten zu ermöglichen.
 - c) ~~S~~chrittweise Reduzierung des Angebots an Mittagsgerichten mit Fleisch-/Wurstwaren entsprechend der DGE Empfehlungen (max. 2x in fünf Tagen) aus tiergerechter Nutztierhaltung. Gerichte mit Hülsenfrüchten sollten entsprechend gesteigert werden.
 - d) ~~A~~ngebot von Mittagsgerichten mit Fisch entsprechend der DGE Empfehlungen (1x in fünf Tagen und 2x fettreicher Fisch in 20 Verpflegungstagen) aus nachhaltiger und bestandserhaltener Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur mit Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC).
 - e) ~~A~~uswahl der verwendeten Gemüse- und Obstsorten nach saisonalen Gesichtspunkten, um Transporte und Anbau in beheizten Gewächshäusern möglichst zu vermeiden.
 - f) ~~K~~ostenlose Bereitstellung von Leitungswasser