



uster
Wohnstadt am Wasser

EINKAUFSEMPFEHLUNGEN

BESCHAFFUNG VON LEBENSMITTELN





AUSGANGSLAGE

- Uster ist mit rund 36'000 Einwohnenden drittgrösste Stadt im Kanton Zürich.
- Vorbildfunktion, seit 2001 «Energienstadt», seit 2016 «Energienstadt Gold», 2021 Genehmigung «Massnahmenplan Klima», seit 2022 «Umweltartikel» mit konkreten Netto Null-Zielen in Gemeindeordnung
- Einkaufsempfehlungen zusammen mit den für den Einkauf verantwortlichen Mitarbeitenden erarbeitet, in Kraft seit 1.1.2019
- Gemäss Controlling konnten die Empfehlungen 2019 sowie 2020 eingehalten werden, 2021 nicht ganz (Beschaffung Personentransporter Feuerwehr)
- Herausforderungen Spezial-Fahrzeuge, Tiefbau, Kleinaufträge und Controlling Standards bei Bauten



BESCHAFFUNG VON LEBENSMITTELN

- Gemeinden spielen eine wichtige Rolle, sind ein grosser Auftraggeber.
- In der Stadt Uster ist v.a. die Verpflegung in den Heimen (Abteilung Gesundheit) sowie bei den Tagesstrukturen (Abteilung Bildung) relevant.
- Zudem organisieren verschiedene Bereiche Anlässe und beauftragen Caterings.
- Vorgaben in den Einkaufsempfehlungen für Ausschreibungen
- Checkliste für freihändige Vergaben



VORGABEN IN AUSSCHREIBUNGEN

- Saisonale und regionale Lebensmittel
- Produkte mit Bio- und Fair Trade-Label
- Nicht per Flugzeug transportiert
- Hahnenwasser
- Vegetarische oder vegane Alternative
- Schweizer Fleisch
- Kein Palmöl, keine Fische und Meerestiere ohne Label
- Verpflegungskonzept der Heime Uster
- Ausschreibung Verpflegung Tagesstrukturen



AUSSCHREIBUNG VERPFLEGUNG TAGESSTRUKTUREN

Zuschlagskriterien:

- Preis
- Qualität (Herkunft, Deklaration, Geschmack)
- Angebot (Vielfalt, Kreativität, kindergerecht)
- Nachhaltigkeit
- Produktionskonzept (Prozess, Gebinde, Haltbarkeit)





CHECKLISTE FÜR FREIHÄNDIGE VERGABEN I

- Geschenke stammen aus lokaler oder regionaler Produktion, ausländische Produkte weisen ein Label für fairen Handel auf.
- Blumen stammen aus lokaler oder regionaler Produktion, ausländische Produkte weisen ein Label für fairen Handel auf.
- Es werden möglichst wenige Unterlagen in gedruckter Form verteilt.
- Es werden möglichst wenige Give-Aways verteilt.
- Das Catering erfolgt durch einen lokalen oder regionalen Anbieter.
- Beim Caterer werden saisonale und regionale Produkte nachgefragt.
- Beim Caterer werden Produkte mit Fair Trade-Label nachgefragt.
- Beim Caterer werden Fische und Meerestiere mit Bio-, MSC- oder ASC-Label nachgefragt.



CHECKLISTE FÜR FREIHÄNDIGE VERGABEN II

- Beim Caterer wird nachgefragt, ob das Fleisch aus der Schweiz stammt.
- Der Caterer bietet auch vegetarische Alternativen an.
- Der Caterer setzt wo möglich Mehrweggeschirr ein.
- Zum Trinken wird auch Ustermer Hahnenwasser angeboten.
- Falls nicht auf Einweggeschirr verzichtet werden kann, wird Karton statt Plastik verwendet.
- Es werden Servietten und Tischtücher aus Recyclingpapier verwendet.
- Es erfolgt eine Abfalltrennung (mind. PET, Glas, Alu).
- Es wird möglichst wenig Food Waste produziert.



ZUSAMMENFASSUNG

- Die Gemeinde ist ein wichtiger Auftraggeber.
 - Bei der Beschaffung von Lebensmitteln kann auf verschiedenen Ebenen Einfluss genommen werden.
 - Bei der Verpflegung spielen neben der Nachhaltigkeit weitere Kriterien wie Qualität, Geschmack, Darbietung eine wichtige Rolle.
 - Bei der freihändigen Vergabe am besten möglichst frühzeitig das Gespräch mit dem Auftragnehmer suchen.
- **www.uster.ch/einkaufsempfehlungen**