



# Nachhaltige Beschaffung am Beispiel von Verpflegungsdienstleistungen

## ***Praxisbeispiel der Stadt Genf***



Gaétan Morel Stadt Genf

Online-Konferenz für nachhaltige öffentliche Beschaffung

30. März 2021



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**BKB**

Beschaffungskonferenz des Bundes  
Conférence des achats de la Confédération  
Conferenza degli acquisti della Confederazione



Schweizerischer Gemeindeverband  
Association des Communes Suisses  
Associazione dei Comuni Svizzeri  
Associazion da las Vischnancas Svizras



BPUK DTAP DCPA

**KBOB**

Koordinationskonferenz der Bau- und Liegenschaftsorgane  
der öffentlichen Bauherren  
Conférence de coordination des services de la construction  
et des immeubles des maîtres d'ouvrage publics  
Conferenza di coordinamento degli organi della costruzione  
e degli immobili dei committenti pubblici



Schweizerischer Städteverband  
Union des villes suisses  
Unione delle città svizzere



# Schulverpflegung in der Stadt Genf

- Grundschulen der Stadt Genf (4 bis 12 Jahre)
- 10 subventionierte Unternehmen (52 Menschen) und 5 Menschen in übertragener Geschäftsführung
- 13 Produktionsküchen
- 7'000 Mahlzeiten / Tag - 150 Tage / Jahr



# Auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Verpflegung .... Ein langer Prozess

- 2008: erste Gespräche mit Verbänden über lokale Produkte
- 2008: **Label Fourchette Verte Junior** obligatorisch
- 2010: Unterzeichnung der Aalborg Charta durch die Stadt Genf (vorrangiges Ziel Nr. 10 = **Erhöhung des Anteils lokaler und saisonaler Produkte**) und Aufstockung des Budgets
- 2011: Kampagne zur Förderung lokaler Produkte (1 lokales Produkt / Tag + 1 lokales Menü / Monat)
- 2013: Wechsel zu 2 lokalen Produkten / Tag.
- 2017: Systematische Einführung eines Menüs ohne Fleisch / Woche
- 2019: Aktionsplan für verantwortungsvolle Ernährung
- **2019-2020: Bewertung von 8 Produktionsküchen durch die Firma Beelong**
- 2020: Unterzeichnung Fair Trade Town
- **2021: Charta für nachhaltige Verpflegung und quantifizierte Ziele für Schulrestaurants**
- 2021-2022: Unterstützung und Ausbildung für Köche + **Analyse der zusätzlichen Kosten**
- Schuljahr 2021/22: 2. Menü ohne Fleisch / Woche
- Ab 2022: Integration von nachhaltigen Zielen in Dienstleistungsverträgen und zukünftigen Ausschreibungen
- 2022 und 2024: Monitoring und Begleitung



# Charta für nachhaltige Verpflegung (Work in progress)

- Übertragen der Piloterfahrungen der Schulrestaurants auf alle kommunalen Einrichtungen: Cafeterien, offizielle Empfänge, Verpflegung bei Sport- oder Kulturveranstaltungen, Kinderkrippen etc.)
- Prinzipien, aber auch die Wichtigkeit, einen Kurs mit quantifizierten Zielen zu setzen (Wichtigkeit von Zielen, die an den jeweiligen Kontext angepasst sind)
- Arbeiten an Ausschreibungen / Wettbewerben, Leistungsverzeichnissen für subventionierte Einrichtungen oder für die Erbringung von Dienstleistungen (stadteigene Restaurants, Pavillons im Hafen, Konzessionsverwaltung usw.): eine notwendige Harmonisierung
- Unterstützung, Schulung und Überwachung: Es reicht nicht aus, zu deklarieren, wir müssen mit der Praxis zusammenarbeiten, um die Praktiken wirklich zu ändern



# Kampagne zur Förderung lokaler Produkte

## Croquons local au restaurant scolaire!





# Zwischenergebnisse und Ziele

	Ergebnisse	BAFU /Beelong-Empfehlungen	Zwischenziele
Schweizer Produkte	49 %	Min. 50	70 %
GRTA <sup>1</sup> -Produkte	25 %	/	25 %
Label Produkte	33 %	Minimum 35%	40 %
Bio-Produkte	0.2 %	Min. 10-15%	20 %
Saisonale Produkte	91 %	Min 70%	80 %
Nicht bedrohte Fische	22 %	100 %	100 %
Fleischerzeugnisse	12 % 1 Menü / 4	10 %	10 % 2 Menüs / 4

<sup>1</sup>GRTA: Herkunftszeichen Genève Région Terre Avenir



# Aber dennoch...



## Eier und Geflügel aus Freiland

Resultat 2020: **17.3 %**

Ziel: 80%



## Rind und Kalb min. RAUS/BTS

Resultat 2020: **0 %**

Ziel: 60%



## Fairtrade Produkte

Resultat 2020: **11.3 %**

Ziel: 100%



# Herausforderungen für Köche

## Schulung / Information

- Mangelndes Wissen über vegetarisches Kochen (und die Notwendigkeit, Gerichte zu haben, die Kinder ansprechen)
- Bessere Kenntnisse über das Angebot an Bio-Produkten
- Bessere Kenntnisse über Fischprodukte des Meeres
- Bessere Kenntnisse über tierfreundliche Zuchtprogramme

## Kulturelle Gewohnheiten (Geschmäcker)

## Budgets / Preise



# Hindernisse oder Schwierigkeiten

## In der öffentlichen Politik

- Späte Sensibilisierung für ökologische Fragen: Verständnis dafür, dass es keine Wahl mehr gibt und dass wir schnell vorankommen müssen (nicht immer vereinbar mit dem Tempo des Lebens und der Anpassung)
- Verwaltungskultur in Silos statt Queerschnittdenken und Mitarbeiter nicht für Veränderungen geschult
- Bedeutet zusätzliche Arbeit/Aufwand, aus der Komfortzone herauskommen
- Budgets: Sollten sie steigen (die realen Kosten für Lebensmittel) oder können wir mit dem gleichen Geldbetrag mehr erreichen? Politische Diskussion



# Hindernisse oder Schwierigkeiten

## In Schulkantinen (oder anderen öffentlichen Einrichtungen)

- Die Unterstützung der Protagonisten: Gemeinsames Entwickelt und Hören auf die Bedürfnisse der Praxis (eine Charta wird auf der Grundlage der gemachten Beobachtungen und der täglichen Praxis definiert und nicht umgekehrt). Sich auf das Konkrete stützen, die Realitäten kennen.
- Nicht zu viel zusätzliche Arbeit für die Köche hinzufügen, ohnehin schwere Prozesse nicht verkomplizieren
- Die Anforderungen vervielfachen sich und werden immer stärker: Hygiene, Zertifizierungen, Labels, lokal, saisonal, weniger Fleisch, etc.
- Gute Absichten, aber wichtige Änderungen für Kinder: Fragen des Geschmacks
- Ist die Infrastruktur ausreichend (Aufbereitung der Rohprodukte,...)?
- Begleitung der Kinder durch das Hortpersonal und Akzeptanz durch die Eltern (insbesondere vegetarische Küche)