

Nachhaltige Beschaffung am Beispiel der Verpflegungsdienstleistungen

Ruth Freiermuth Knuchel
Charlotte de la Baume

BAFU
Beelong Sàrl



Online-Tagung 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

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



BPUK DTAP DCPA

Schweizerischer Städteverband
Union des villes suisses
Unione delle città svizzere



Nachhaltige Ernährung: Jeder Einkauf zählt!

- Die **Ernährung** verursacht **28% der gesamten Umweltbelastung**.
- Ca. **500 Millionen Mahlzeiten** werden in der Schweiz jedes Jahr in der **Gemeinschaftsgastronomie** serviert, weshalb hier ein besonders hohes Potential liegt.
- Das **Menüangebot** und die Wahl der Produkte hat einen wesentlichen **Einfluss auf die Umweltwirkung** aber auch auf die **Gesundheit** und die **Arbeitsbedingungen** der Bäuerinnen und Produzenten.
- Die **nachhaltige öffentliche Beschaffung** ist der Schlüssel zur Optimierung des Verpflegungsangebots





Strategischer Rahmen des Bundes



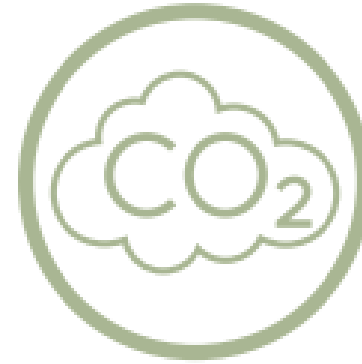
1. **Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion:** Förderung nachhaltiger Konsummuster; Sicherung von Wohlstand und Wohlergehen mit einer nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen; **Vorantreiben der Transformationen hin zu nachhaltigeren Ernährungssystemen;** Stärkung der Unternehmensverantwortung im In- und Ausland.
2. **Klima, Energie und Biodiversität:** Reduktion von Treibhausgasemissionen und Bewältigung von klimabedingten Auswirkungen; Senkung des Energieverbrauches und Ausbau von erneuerbaren Energien; Erhaltung, **Förderung und Wiederherstellung der biologischen Vielfalt.**



Ziele der Strategie nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung



1/3 der Bevölkerung ernährt sich gemäss **Empfehlungen der Lebensmittelpyramide**



1/4 kleinerer **Treibhausgas-Fussabdruck** der Endnachfrage nach Nahrungsmitteln pro Person gegenüber 2020



Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf wird halbiert



1/3 mehr Betriebe, die nach **ÖLN** produzieren gegenüber 2020



Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung

- Für Einkäufer von Lebensmitteln, von Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie, von Geräten und von Reinigungsmitteln für professionelle Küchen.
- Für Personen, die Menus planen, und an Personen, die für die Ausarbeitung von Beschaffungsstrategien verantwortlich sind.
- In 14 Handlungsfelder unterteilt mit Angaben zur Priorisierung
- Für jedes Handlungsfeld werden Empfehlungen und entsprechende Beschaffungskriterien mit Überprüfungsmöglichkeiten vorgeschlagen.
- Weiter sind auf www.woeb.swiss folgende Dokumente verfügbar
 - Unternehmenscharta
 - Eine Liste mit Werkzeugen und privaten Unternehmen, die Dienstleistungen und/oder Begleitung bei der Umsetzung dieser Empfehlungen anbieten (Publikation ausstehend)
 - Das vollständige Dokument mit dem Punkteraster der Zuschlagskriterien







Die 14 Handlungsfelder

Nachhaltig einkaufen

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 1. Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren |
|  |  | 2. Lebensmittelabfälle vermeiden |
|  |  | 3. Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen |
|  |  | 4. Verbot von gefährdeten Arten |
|  |  | 5. Saisonprodukte bevorzugen |
|  |  | 6. Regionale Produkte bevorzugen |
|  |  | 7. Lebensmittelverpackungen reduzieren |

Eine gesunde Ernährung anbieten

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 8. Bei den Gerichten eine ausgewogene Ernährung beachten |
|  |  | 9. Konsumenten über Allergene informieren |

Den Betrieb nachhaltig bewirtschaften

- | | | |
|---|---|--|
|  |  | 10. Nachhaltigkeitsmonitoring etablieren |
|  |  | 11. Energieverbrauch in den Küchen reduzieren |
|  |  | 12. Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen |
|  |  | 13. Einwegverpackungen vermeiden |
|  |  | 14. Einen ökologischen Transport der Gerichte von der Produktionsküche zur Gaststätte bevorzugen |

Ein qualitativer Hinweis auf die ökologische und soziale Relevanz wird nach Handlungsfeld und nach Kriterium gegeben:

hohe Priorität  mittlere Priorität  geringere Priorität 



Zum Beispiel: Proteine variieren als Schlüsselfaktor

Empfehlungen



Abwechseln zwischen tierischen und pflanzlichen Proteinen (z.B. Hülsenfrüchte).



Tierische Produkte vermindern: höchstens 2- bis 3-mal pro Woche Fleisch anbieten, gemäss Empfehlung der Schweizerischen Lebensmittelpyramide.



Gemäss den Empfehlungen der Schweizerischen Lebensmittelpyramide ist eine Höchstmenge von 120g Fleisch pro Portion einzuhalten.



Vegetarische und vegane Gerichte klar und attraktiv als solche kennzeichnen, und den Preis in der Regel im Vergleich zum Fleischgericht tiefer ansetzen.



Köche im Bereich der vegetarischen Küche ausbilden und das Personal für die Belastung von Umwelt und Gesundheit durch zu hohen Konsum von tierischen Produkten sensibilisieren.

- Beispiel eines Beschaffungskriteriums
 - Technische Spezifikation:
Mindestens 50% des täglichen Angebots ist vegetarisch
 - Zuschlagskriterium:
Basis: $\leq 60\%$ Gute Praxis: $\leq 70\%$
Vorbild: $\leq 80\%$
- Einblick ins Dokument: [Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung | Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung WöB \(woeb.swiss\)](#)



Zum Beispiel: Proteine variieren als Schlüsselfaktor

Kriterien			Ambitionsniveau		
			Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS*	Das Angebot umfasst eine attraktive Auswahl zur Steigerung des Konsums von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide, Nüssen, Kernen/Samen und Pflanzenölen entsprechend der von der Schweizerischen Lebensmittelpyramide empfohlenen Nahrungsaufnahme.	Gleich für alle drei Niveaus		
	TS*	Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht pro Mahlzeit wird angeboten.	Gleich für alle drei Niveaus		
	TS* ZK*	Mindestens 50% des Tagesangebots sind vegetarisch (von der Gesamtzahl der salzigen Gerichte).	Gleich für alle drei Niveaus		
			≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
	TS* ZK*	Mindestens 1 Tag in der Woche ist 100% vegetarisch (gesamtes Tagesangebot).	Gleich für alle drei Niveaus		
			2 Tage	3 Tage	≥ 4 Tage
	TS* ZK*	Höchstens 120g Fleisch werden pro Gericht serviert.	Gleich für alle drei Niveaus		
			≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
	TS* ZK*	Höchstens 4 Gerichte im Monat enthalten Fisch.	Gleich für alle drei Niveaus		
			3 Gerichte	2 Gerichte	≤ 1 Gerichte
	TS*	100% der vegetarischen und veganen Gerichte sind klar als solche gekennzeichnet, und zwar auf eine leicht erkennbare und attraktive Weise.	Gleich für alle drei Niveaus		

Ein qualitativer Hinweis auf die ökologische und soziale Relevanz wird nach Handlungsfeld und nach Kriterium gegeben:

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität



Danke für ihre Aufmerksamkeit

- Bei Fragen: oekologische-beschaffung@bafu.admin.ch oder info@beelong.ch

