

Verpflegungsdienstleistungen clever einkaufen

Die Ernährung ist ein zentraler Faktor für Wohlbefinden und Gesundheit. Gleichzeitig ist sie ein wichtiger Ansatzpunkt für den Schutz von Klima und Umwelt. Wenn Institutionen wie Kitas, Mittagstische, Mensen und Heime auf eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung setzen, ist die Wirkung aufgrund der grossen Mengen, die umgesetzt werden, enorm.

Eva Hirsiger, Projektleiterin öffentliche Beschaffung, Standards und Labels
Stiftung Pusch, Zürich
Telefon 044 267 44 60
eva.hirsiger@pusch.ch
www.pusch.ch

- www.kompass-nachhaltigkeit.ch
- www.werkzeugkastenumwelt.ch
- «Die Ökobilanz auf meinem Teller», ZUP90/2018, «Was man isst, verändert die Biodiversität», ZUP89/2017, «Wie wir durch Ernährung die Umwelt beeinflussen», ZUP88/2017, «Weniger Wasser essen», ZUP88/2017, «Zürich isst umweltfreundlich», ZUP81/2015
- Vermischtes, «Palmölfreier Mittagstisch», Seite 36
- Veranstaltungen, «Öffentliche Beschaffung nachhaltig und rechtskonform», Seite 38



Mit angepassten Menüplänen lassen sich die ernährungsbedingten Umweltbelastungen (ökologischer Fussabdruck) halbieren, die Kosten senken und die Gesundheit fördern.
Quelle: Shutterstock, JGA

Die Ernährung trägt 30 Prozent zur Umweltbelastung durch den Konsum der Schweizer Bevölkerung im In- und Ausland bei. Zu Buche schlagen insbesondere Treibhausgasemissionen aus der Nutztierhaltung, aus dem Einsatz fossiler Energien für den Betrieb von Maschinen oder beheizten Gewächshäusern, aus der landwirtschaftlichen Düngung, der Abholzung von Tropenwäldern und Transporten per Flugzeug.

Viele Faktoren belasten Klima und Umwelt

Zur Belastung tragen aber auch der enorme Einsatz an Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln bei, welcher Gewässer und Boden beeinträchtigt, oder intensive Anbaumethoden, welche zu einem Verlust der Biodiversität und zur Zerstörung von Lebensräumen führen. Die Übernutzung der Meere und intensive Fischzuchten bedrohen den langfristigen Bestand und die Artenvielfalt in den Gewässern. Und nicht zuletzt trägt Food Waste wesentlich zum hohen Ressourcenverbrauch und zur Umweltbelastung durch die Ernährung bei: Rund ein Drittel aller Lebensmittel gehen auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren oder werden verschwendet. Nicht zu vergessen sind zudem die negativen sozialen Aspekte bei der Produktion von Lebensmitteln. Die Arbeitsbedingungen beim Anbau in den Ländern des Südens sind oft prekär: Kinder- und Zwangsarbeit, lange Arbeitszeiten, geringe Löhne und die gesundheitliche Gefährdung der Arbeitenden durch Pestizide.

Die Umweltbelastung halbieren

Den Appetit verderben lassen sollte man sich ob all dieser ökologischen und sozialen Herausforderungen trotzdem nicht. Denn genussvolle und gesunde Ernährung geht auch anders. Bereits kleine Anpassungen im Verpflegungsangebot können die Umweltbilanz deutlich verbessern. Die wichtigsten Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung:

- Pflanzliche Produkte bevorzugen und den Anteil an tierischen Produkten wie Fleisch, Fleischprodukte, Fisch, Milchprodukte und Eier reduzieren.
- Regionale und saisonale Produkte aus Freilandanbau dem Gemüse aus fossil beheizten Gewächshäusern vorziehen.
- Auf per Flugzeug transportierte Produkte verzichten.
- Biologisch und fair produzierte Produkte bevorzugen.
- Food Waste vermeiden.
- Frische Produkte gegenüber tiefgefrorenen bevorzugen.

Wer diese Grundsätze beachtet, gewinnt gleich dreifach. Die lebensmittelbedingte Umweltbelastung lässt sich halbieren. Gleichzeitig sinken in der Regel die Kosten. Zudem zeigt die Forschung, dass ökologische und gesundheitliche Aspekte der Ernährung oft Hand in Hand gehen.

Gemeinschaftsverpflegung als wichtiger Hebel

Die Gemeinschaftsverpflegung ist aufgrund der grossen Mengen, die hier umgesetzt werden, ein wichtiger Hebel für eine umwelt- und sozialgerechte Ernährung. Ein Grossteil der Kitas, Mittagstische, Mensen oder Heime in der

Nachhaltigkeitskriterien für die Ausschreibung

Die folgende Tabelle zeigt auf, welche Nachhaltigkeitskriterien bei der Direktvergabe beachtet oder bei Ausschreibungen in die Unterlagen übernommen werden können. Die Tabelle ist aufgeteilt in Eignungskriterien, Technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien. Für jedes Kriterium wird jeweils auch ein Vorschlag für einen Nachweis mitgegeben. Zusätzlich finden sich zwei Spalten als Checkliste und Kommentarfeld für die Beschaffenden.

Thema	Kriterium ⁵	Nachweis ⁶	Relevanz bezüglich Nachhaltigkeit ⁷	Check	Kommentar
Eignungskriterien					
Umweltmanagement	- Umweltmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 14000 oder gleichwertig.	- Gültiges ISO-Zertifikat oder gleichwertig. Der Nachweis der Gleichwertigkeit ist durch den Anbieter zu erbringen.			
Qualitätsmanagement	- Qualitätsmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 9000 oder gleichwertig.	- Gültiges ISO-Zertifikat oder gleichwertig. Der Nachweis der Gleichwertigkeit ist durch den Anbieter zu erbringen.			
Technische Spezifikationen					
Vegetarisches Angebot (Grundsätzlich)	- Konzept, wie eine Erhöhung des Absatzes von vegetarischen Menüs angestrebt wird.	- Beilegen des Konzeptes (inkl. Angaben zur Entwicklung der Rezepte und zur Präsentation der Menüs).			

⁵ Quellen: EU GPP criteria, guide des achats, div. Expertenmeinungen, Ausschreibungsunterlagen und Studien über die Ökobilanz unserer Ernährung.

⁶ Alternativ zum oft wiederholten Nachweis „Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.“ können Sie auch einen generellen Nachweis über mehrere Technische Spezifikationen hinweg fordern, wie beispielsweise: „Beschreiben Sie konkret, wie Sie die Nachhaltigkeitsgedanken in Ihrem Cateringkonzept umsetzen möchten.“ Erläutern Sie dabei, auf welche Forderungen sich der Nachweis bezieht. So kann der Aufwand des Anbietenden reduziert werden.

⁷ Die Wichtigkeit der Kriterien wird in zwei Stufen unterteilt: Kernkriterien [] und Zusatzkriterien []. Die Integration der Muss-Kriterien verhindert einen grösseren Aufwand für Anbietende und Beschaffende, garantiert aber, dass die wichtigsten Punkte bezüglich Nachhaltigkeit abgedeckt sind.

Vorgefertigte Textbausteine können direkt in die Ausschreibung von Verpflegungsdienstleistungen übernommen werden.
Quelle: Auszug aus Merkblatt Verpflegungsdienstleistungen, Kompass Nachhaltigkeit

Schweiz wird zudem von Städten, Gemeinden und Schulen betrieben oder durch die öffentliche Hand subventioniert. Die Erwartungen an eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung sind hier besonders hoch.

Allerdings ist es alles andere als einfach, die entsprechenden Verpflegungsdienstleistungen einzukaufen. Ist der Einkäufer die öffentliche Hand, gilt es, zahlreiche Voraussetzungen zu erfüllen. Dies betrifft insbesondere die Einhaltung des Vergaberechts. Die Kosten für Verpflegungsdienstleistungen liegen oft über dem Schwellenwert für das freihändige Verfahren und erfordern eine öffentliche Ausschreibung. Eine solche Ausschreibung ist eine rechtlich komplexe Angelegenheit. Vor allem, wenn auch Nachhaltigkeitskriterien zu integrieren sind.

Gewusst wie

Hier springt «Kompass Nachhaltigkeit», die Plattform für nachhaltige öffentliche Beschaffung, in die Bresche. Ein Merkblatt unterstützt Schulen und Gemeinden dabei, diese Aufgabe zu meistern. Das Merkblatt zeigt, welche Faktoren für eine nachhaltige und gesunde Ernährung wichtig sind und wie diese rechtlich korrekt in eine Ausschreibung aufgenommen werden können. Vorgefertigte Textbausteine zu Eignungskriterien, technischen Spezifikationen und Zuschlagskriterien

können direkt in die Ausschreibung übernommen werden.

Das Ziel ist, mit möglichst geringem Aufwand für die Beschaffenden und ohne unnötigen Aufwand für die Anbietenden das Ausschreibungsverfahren so zu gestalten, dass schliesslich tatsächlich das gesündeste und nachhaltigste Angebot den Zuschlag erhält. Zusätzlich enthält das Merkblatt Hintergrundinformationen über nachhaltige und gesunde Ernährung sowie ein Ar-

gumentarium zur Unterstützung im politischen Entscheidungsprozess. Das Merkblatt steht auf der Informationsplattform für nachhaltige Beschaffung «Kompass Nachhaltigkeit» als Download zur Verfügung.

Tipps und Tricks für die nachhaltige Beschaffung

Hier erhalten Beschaffungsverantwortliche Unterstützung bei der rechtlich korrekten nachhaltigen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen und Lebensmitteln:

- Plattform für die nachhaltige öffentliche Beschaffung «Kompass Nachhaltigkeit»: <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch> → Produktgruppen → Lebensmittel → «Merkblatt Verpflegungsdienstleistungen»
- Informationsstelle für Umwelt- und Soziallabels «Labelinfo.ch»: www.labelinfo.ch
- Beschaffungskurse und -tagungen für die öffentliche Hand: www.pusch.ch/agenda



Für Beschaffende von Verpflegungsdienstleistungen: Mittagstisch, Personalrestaurant, Cafeteria, Mensa etc.

Inhaltsverzeichnis

In Kürze.....	1
Qua- und Quantitätskriterien für die nachhaltige Verpflegungsdienstleistung.....	2
Ökologische und soziale Herausforderungen von Lebensmitteln.....	2
Die wichtigsten Nachhaltigkeitskriterien.....	4
Belegungen für Ökologikasse und Auswertungen.....	4

In Kürze

Dieses Merkblatt fokussiert auf ökologische Aspekte unter Berücksichtigung von sozialen Anliegen rund um Verpflegungsdienstleistungen. Für die gesundheitlichen Aspekte empfehlen wir das [Gesundheitsrat des Kantons zur nachhaltigen Ernährung](http://www.umweltschutz.zh.ch/medien/gesundheitsrat/gesundheitsrat-2018) sowie die Kriterien von www.umweltschutz.zh.ch/medien/gesundheitsrat/gesundheitsrat-2018 sowie die Kriterien von www.umweltschutz.zh.ch/medien/gesundheitsrat/gesundheitsrat-2018 und www.umweltschutz.zh.ch/medien/gesundheitsrat/gesundheitsrat-2018. Das Label www.labelinfo.ch stellt praktische Unterlagen für diverse Abgabegruppen zur Verfügung und bietet die Möglichkeit den Bedarf zu definieren zu lassen. Die Forschung zeigt, dass ökologische und gesundheitliche Aspekte in der Ernährung oft Hand in Hand gehen¹, entsprechend lassen sich diese Merkmale und gesunde Ernährungsrichtlinien optimal kombinieren.

Die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln verursachen rund 30 Prozent der gesamten Umweltbelastung in der Schweiz. Dazu zählen die Treibhausgasemissionen, die Zerstörung von Lebensräumen und damit einhergehend der Verlust der Biodiversität, sowie der hohe Energie- und Wasserverbrauch. Wegen der grossen Umweltbelastung der Ernährung können schon kleine Massnahmen des Verpflegungsbereiches die Umweltbelastung deutlich vermindern. Insbesondere eine Erhöhung des Anteils des vegetarischen Angebotes, eine generelle Erhöhung des Anteils von pflanzlichen Lebensmitteln im gesamten Angebot, der Austausch von Fast-Food-Produkten und die Bevorzugung von saisonalen Produkten aus der Region zählen dazu.

Gute Gründe für die nachhaltige Verpflegungsdienstleistung
Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung sind wesentliche Anliegen der Bevölkerung, weshalb nachhaltige und gesunde Verpflegungsdienstleistungen begünstigt werden.

- Mit einer nachhaltigen Verpflegungsdienstleistung...
- können die Kosten ernährungsrelevant werden (z.B. durch weniger Foodwaste²);
 - wird zur Erfüllung der Energieeffizienz-Richtlinien beigetragen;
 - werden die Chancen von umweltbewusst produzierenden, regionalen Unternehmen erhöht;
 - lassen sich die ernährungsbedingten Umweltbelastungen durch angepasste Menüpläne problemlos halbieren;
 - wird ein Beitrag zur Erfüllung der internationalen Verpflichtungen der Schweiz im Bereich Nachhaltigkeit (SDG 12) geleistet.

¹ <http://www.watershed.org/blog/what-chose-research-reveals>

² 2018: Potenzial einer ökologischen öffentlichen Beschaffung in der Schweiz: <http://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/ueber/oeffentlichebeschaffung/>



Das Merkblatt gibt konkrete Empfehlungen für Direktvergabe und Ausschreibungen.
Quelle: Kompass Nachhaltigkeit