

Nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsdienstleistung

Kurs «Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der
Gemeinschaftsgastronomie»

25.09.2019 Winterthur

Eva Hirsiger

Projektleiterin öffentliche Beschaffung, Standards und Labels

eva.hirsiger@pusch.ch



Pusch – Praktischer Umweltschutz

- > Non-profit-organisation, Zürich, 30 Mitarbeitende
- > Zweigstelle in Sion, 4 Mitarbeitende
- > Rund 60 Umweltschulungslehrpersonen



Gemeindekurse

> Weiterbildung für Personal aus über 700 Gemeinden





Die zehn meistgesuchten Labels (10 Treffer)

- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  <p>Migros Bio</p> <p>Gütesiegel der Firma Migros für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft</p> |  <p>Coop Naturafarm</p> <p>Gütesiegel der Firma Coop für Schweizer Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Aus-</p> |  <p>Knospe Bio Suisse</p> <p>Gütesiegel der Bio-Suisse für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft</p> |  <p>Coop Naturaplan</p> <p>Gütesiegel der Firma Coop für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft</p> |  <p>Aus der Region. Für die Region.</p> <p>Gütesiegel der Migros für regional produzierte Nahrungsmittel</p> |
|  <p>Fairtrade Max Havelaar</p> <p>Gütesiegel der Max Havelaar Stiftung für fair gehandelte Produkte</p> |  <p>Heidi</p> <p>Gütesiegel der Firma Migros für Milch- und Trockenfleischprodukte aus Schweizer Berg-</p> |  <p>Pro Specie Rara</p> <p>Gütesiegel der Stiftung ProSpecieRara für Produkte und Betriebe, die den Erhalt von tradi-</p> |  <p>ASC</p> <p>Gütesiegel des Aquaculture Stewardship Council für Fisch aus nachhaltiger Fisch-</p> |  <p>AOP/GUB</p> <p>Gütesiegel der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP für Produkte, die mit lokalen Roh-</p> |

Kompass Nachhaltigkeit

> Nachhaltige Beschaffung

**Beim Einkaufen sparen?
Reputationsrisiken minimieren?
Und dabei die Umwelt schonen?**

Wie dies geht und vieles mehr erfahren Sie hier.

KOMPASS NACHHALTIGKEIT
Öffentliche Beschaffung

KOMPASS NACHHALTIGKEIT
kleine und mittlere Unternehmen

Fortfahren

Fortfahren

Die Plattform Kompass Nachhaltigkeit unterstützt Unternehmen und öffentliche Beschaffer dabei, soziale und ökologische Kriterien besser in ihre Beschaffungsprozesse zu integrieren. Die Plattform bietet Orientierung und praktische Unterstützung in Form von Merkblättern zur Beschaffung verschiedener Produktgruppen, Hintergrundinformationen, und Praxisbeispielen aus Unternehmen und Gemeinden in der Schweiz.

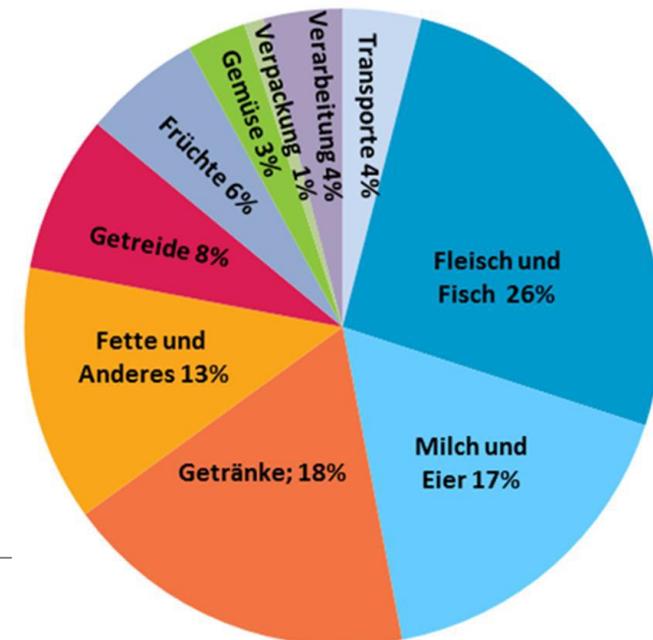
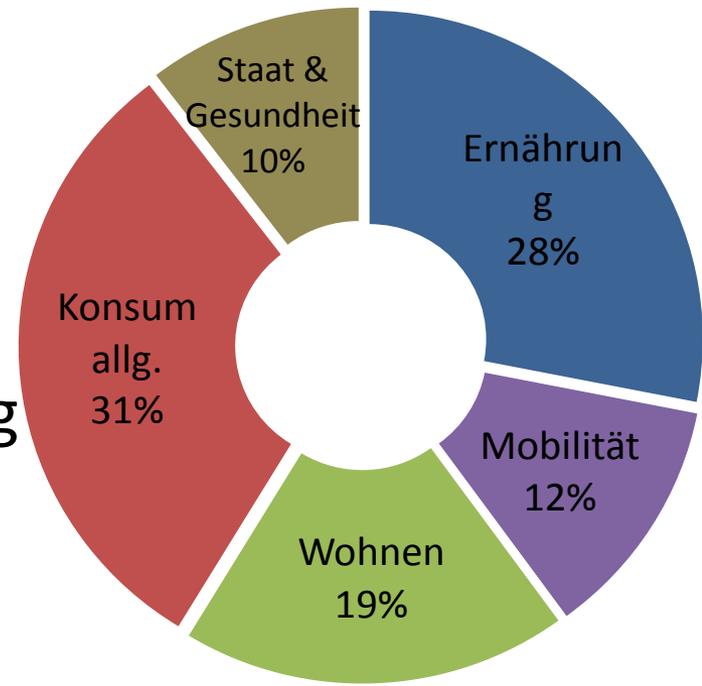
Die Plattform wird durch das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO finanziert. Pusch - Praktischer Umweltschutz - ist verantwortlich für den Kompass für die öffentliche Beschaffung. öbu - Verband für nachhaltiges Wirtschaften - ist verantwortlich für den Kompass für privatwirtschaftliche Beschaffung.



Kurzinput nachhaltige Ernährung

Hintergrund I

- > Ziel Klimaabkommen von Paris: max. Temperaturanstieg von 2°C
- > Ernährung macht ca. 1/3 der Umweltbelastung eines Menschen in der Schweiz aus
- > Fleischkonsum: 26% der Umweltbelastung in der Ernährung
- > Fleischkonsum in der Schweiz:
~ 50 kg / Person / Jahr
= 140 g / Person / Tag



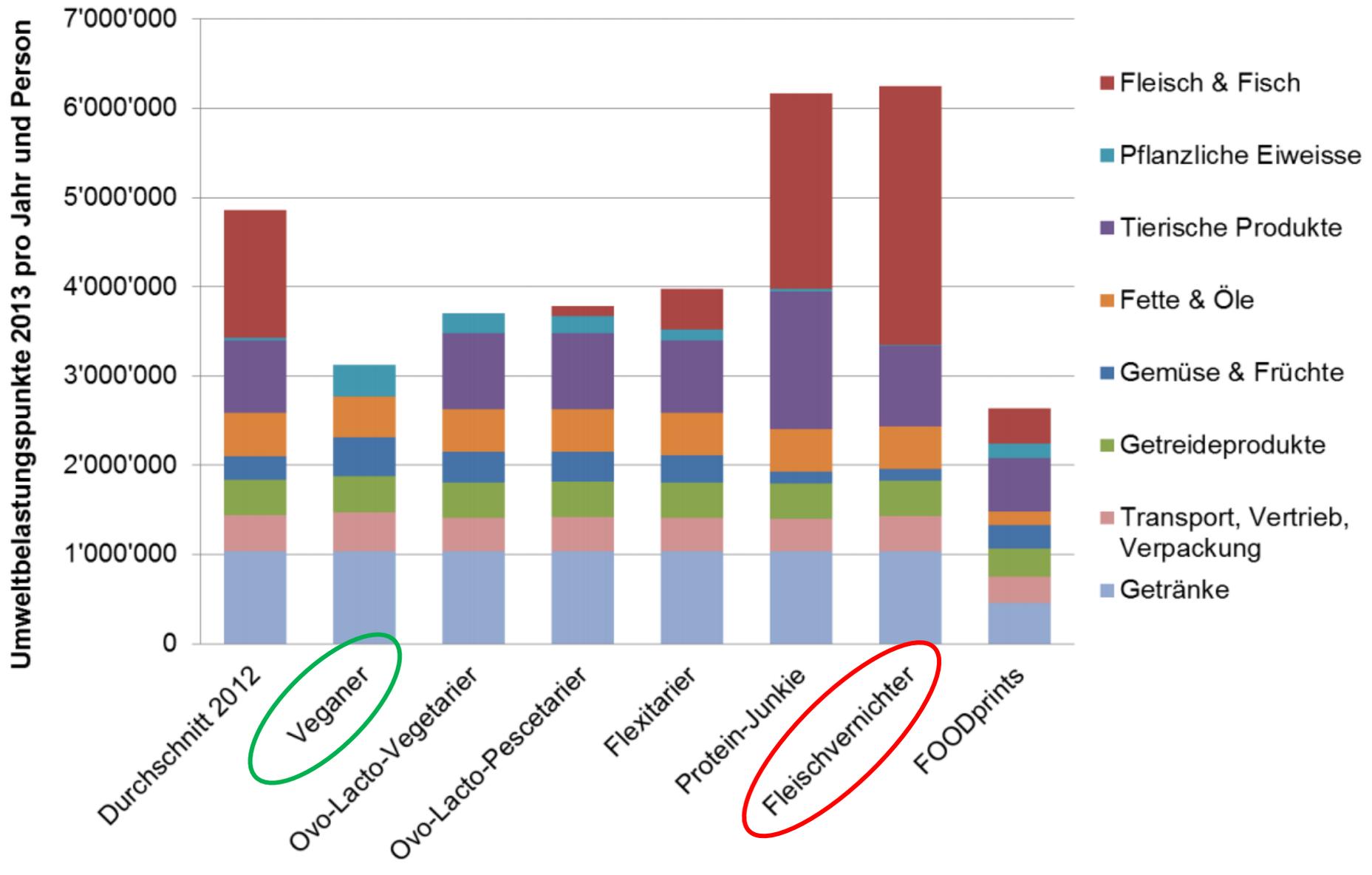
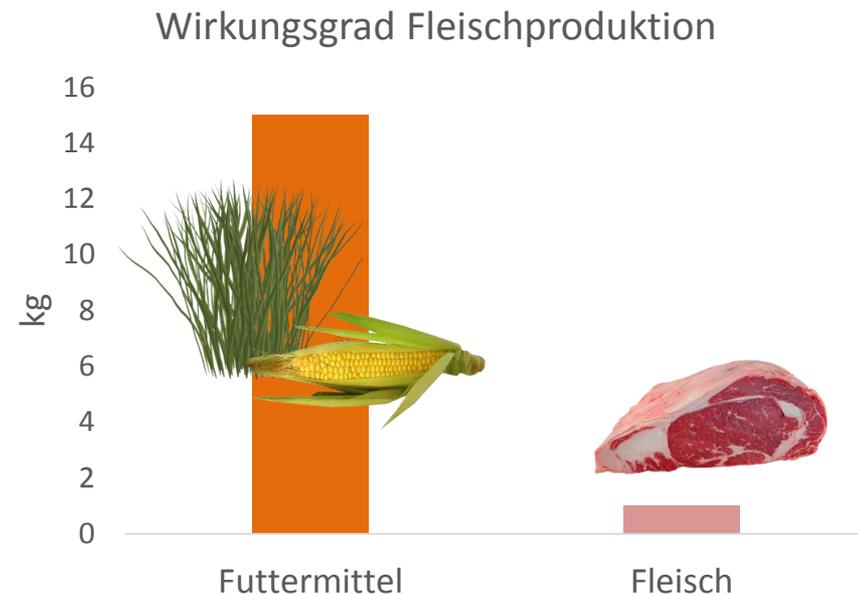


Fig. 4.1 Umweltbelastung aller Ernährungsstile, Aufteilung auf Lebensmittelgruppen (UBP 2013 pro Jahr und Person)

Umweltbelastung der Fleischproduktion

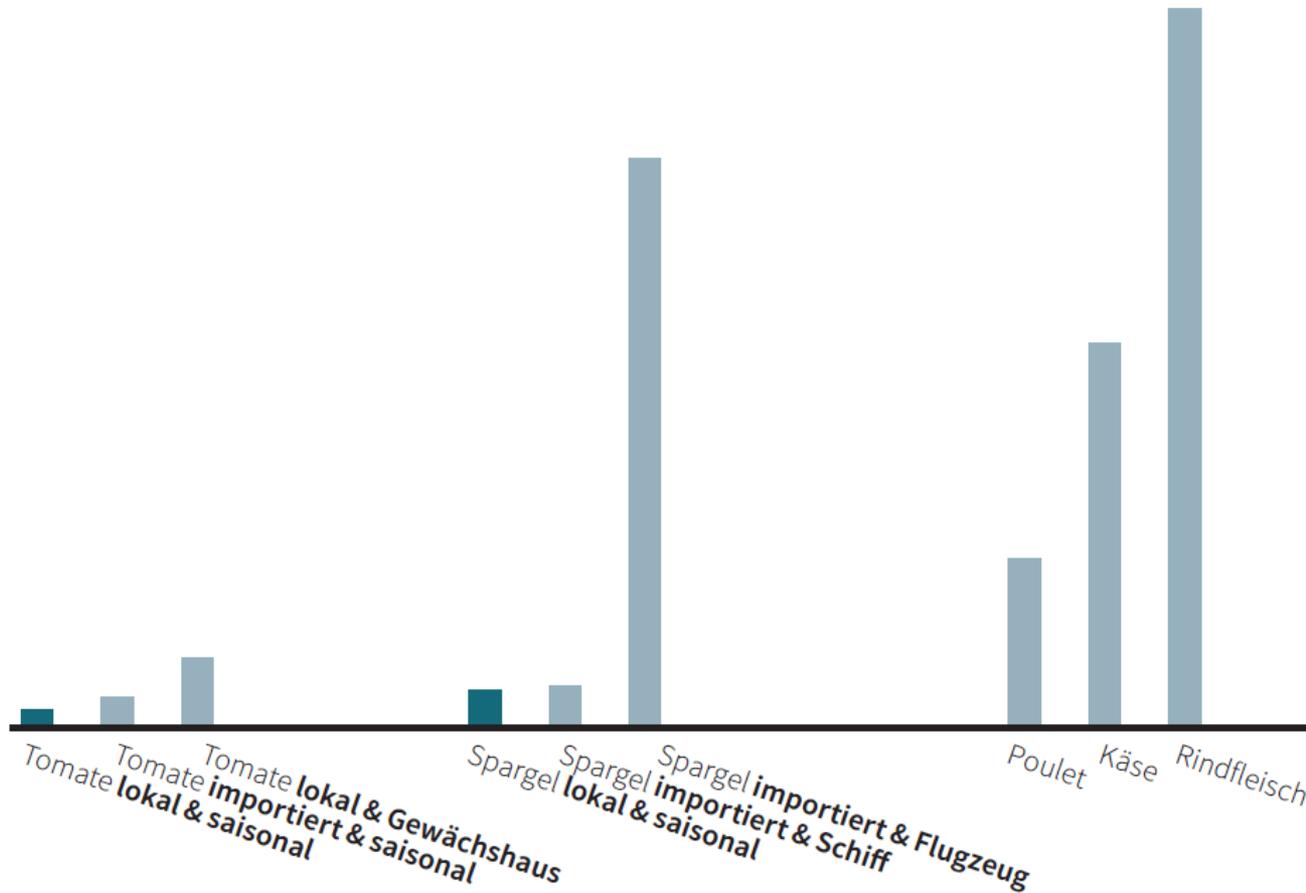


- > Treibhausgase (Methan = 28 X CO₂)
- > Hoher Wasserverbrauch (15'000l/kg)
- > Landverbrauch (70% der LW-Flächen)
- > Futtermittelimporte: Die Schweiz importiert 40% des Kraftfutters



<https://www.economist.com/feast-and-famine/2013/12/31/meat-and-greens>

CO₂-eq im Vergleich



eaternity.org

Faustregeln zur Reduktion des Fussabdruckes



> Emissionen können durch intelligente Produktwahl einfach um 50% reduziert werden



Produktwahl:

Geben Sie pflanzlichen Produkten tierischen gegenüber den Vorrang



Saisonalität:

Wählen Sie frische Produkte und vermeiden Sie Gemüse aus dem beheizten Gewächshaus



Herkunft:

Vermeiden Sie Luftfracht und bevorzugen Sie kurze Transportwege

+ Foodwaste vermeiden

eaternity.org

Öffentliche Beschaffung in der Schweiz

- > Einkauf der öffentlichen Hand
(Beschaffungsstelle)
 - > Bund, Kanton, Gemeinden, Schulgemeinden
 - > Öffentlich-rechtliche Anstalten wie öffentliche Spitäler, Universitäten, Alterszentren etc.
 - > Sektorunternehmen (Teile der Post, SBB etc.)
- > Güter, Dienstleistungen, Bauaufträge
- > 40 Milliarden jährlich

Eine öffentliche Beschaffung liegt vor, wenn der Staat (öffentliche Hand) bei Dritten auf dem freien Markt Leistungen gegen Entgelt beschafft.

Treibhausgas-Einsparpotenziale



Öffentlicher Sektor total	Einsparpotenzial Treibhausgase		Einsparpotenzial Kosten	
Produktgruppen	t CO ₂ -eq/Jahr		Mio. CHF/Jahr	
Fahrzeuge	-11'201	-18%	-17	-11%
Deckenlampen	-121'680	-65%	-4	-7%
Strassenleuchten	-51'970	-39%	-44	-16%
Desktop-Computer	-1'066	-2%	-2	-5%
Drucker (Multifunktionsgeräte)	-186	-4%	-0.3	-4%
Kühlschränke	-44	-13%	+0.3	+12%
Strom	-236'225	-85%	+160	+33%
Kopier- und Druckpapier	-12'694	-67%	+4.6	+13%
Baumwoll-Textilien (Bettanzüge)	-74	-47%	+0.4	+23%
Nahrungsmittel	-464'120	-40%	-849	-17%

Gesamte Studie: <http://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/nachhaltigkeit/argumentarium/>

Schwellenwerte [CHF]

Bund:

	Güter	Dienstleistung	Bau	
			Bauhaupt- gewerbe	Bauneben- gewerbe
Freihändig	< 50'000	< 150'000	< 150'000	< 150'000
Einladung	< 230'000	< 230'000	< 2 Mio.	< 2 Mio.
Offene Ausschreibung	> 230'000	> 230'000	> 2 Mio. / > 8.7 Mio.	> 2 Mio. / > 8.7 Mio.

Kantone / Gemeinden:

	Güter	Dienstleistung	Bau	
			Bauhaupt- gewerbe	Bauneben- gewerbe
Freihändig	< 100'000	< 150'000	< 300'000	< 150'000
Einladung	< 250'000	< 250'000	< 500'000	< 250'000.
Offene Ausschreibung	> 250'000 / > 350'000	> 250'000 / > 350'000	> 500'000/ > 8.7 Mio.	> 250'000/ > 8.7 Mio.

Die Ausschreibungsunterlagen

- > Zwingende Teilnahmebedingungen / Eignungskriterien
- > Technische Spezifikationen
- > Zuschlagskriterien

Unterscheidung Technische Spezifikationen Eignungs- und Zuschlagskriterien

	Produkt-/ Leistungsbezogen	Anbieterbezogen
Ja/Nein Bewertung («Killerkriterien»)	Technische Spezifikationen	Eignungskriterien
Punktierte Bewertung	Zuschlagskriterien	Eignungskriterien (nur im selektiven Verfahren)



- Art. 2 **Zweck**: Dieses Gesetz bezweckt den wirtschaftlich, ökologisch und sozial nachhaltigen Einsatz der öffentlichen Mittel.
- Art. 12a **Umweltbestimmungen**: Möglichkeit zum Ausschluss bei Nicht-Einhaltung des USG
- Art. 29 **Zuschlagskriterien**:
 1. [...] Sie kann neben dem Preis einer Leistung insbesondere Kriterien berücksichtigen wie **Qualität**, Zweckmässigkeit, Termine, technischer Wert, Wirtschaftlichkeit, **Lebenszykluskosten**, Ästhetik, **Nachhaltigkeit**, Kreativität, Kundendienst, Lieferbedingungen [...]
 2. **Ausserhalb des Staatsvertragsbereichs** kann die Auftraggeberin ergänzend berücksichtigen, inwieweit die Anbieterin **Ausbildungsplätze für Lernende** in der beruflichen Grundbildung anbietet.

Umgang mit Labels und Standards

> Freihändige Vergabe:

- > Labels dienen als Orientierungshilfe wie im privaten Einkauf.

> Offenes Verfahren:

- > Formulierung von Nachhaltigkeitskriterien (Technische Spezifikationen oder Zuschlagskriterien)
- > oder direkt als Nachweis.



Faustregeln zur Reduktion des Fussabdruckes

> Emissionen können durch intelligente Produktwahl einfach um 50% reduziert werden



Produktwahl:

Geben Sie pflanzlichen Produkten tierischen gegenüber den Vorrang



Saisonalität:

Wählen Sie frische Produkte und vermeiden Sie Gemüse aus dem beheizten Gewächshaus



Herkunft:

Vermeiden Sie Luftfracht und bevorzugen Sie kurze Transportwege

+ Foodwaste vermeiden

Technische Spezifikationen:

1. Tierische Produkte

Thema	Kriterium	Nachweis
Technische Spezifikationen		
Vegetarisches Angebot (Grundsätzlich)	<ul style="list-style-type: none"> - Konzept, wie eine Erhöhung des Absatzes von vegetarischen Menüs angestrebt wird. 	<ul style="list-style-type: none"> - Beilegen des Konzeptes (inkl. Angaben zur Entwicklung der Rezepte und zur Präsentation der Menüs).
Vegetarisches Angebot (Personalrestaurant)	<p>Bei einem Angebot von mehreren Menüs täglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Täglich mindestens ein vegetarisches Gericht, das prominent angeboten wird. - Im Schnitt (über die restlichen Menüs) wird über das Jahr nicht mehr als 100g. Fleisch pro Menü verwendet <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Bei einem Angebot ohne komplette Menüs: Mind. 50 % (mindestens aber 2 Angebote) des salzigen Tagessortiments (Snacks, Sandwiches, Suppen etc.) ist vegetarisch. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.
Vegetarisches Angebot (Mittagstisch)	<ul style="list-style-type: none"> - Mittagsmenü dreimal in der Woche vegetarisch (täglich ein vegetarisches Angebot für VegetarierInnen). 	<ul style="list-style-type: none"> - Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.

^[1] 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.

Technische Spezifikationen:

1. Tierische Produkte

- > Herkunft / Regionalität versus Tierwohl
 - > Fleisch: 100% des Fleisches wird nach Schweizer Tierschutzstandard produziert.

Technische Spezifikationen:

2. Saisonalität / 3. Flugimport

> Gemüse / Salat / Obst / Kräuter:

- > Kein Flugimport
- > Mindestens 50% des Einkaufswerts über das Jahr gesehen ist bio oder IP Suisse zertifiziert oder aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern.

> Kohlenhydrat-Beilage / Hülsenfrüchte:

- > Mindestens 50% der Portionen über das Jahr gesehen ist bio oder IP Suisse zertifiziert

Technische Spezifikationen: Diverses

- > **Vermeidung von Foodwaste**
 - > Konzept zur Vermeidung von Foodwaste und Verwertung von Essensresten.
- > **Getränke**
 - > Kostenloses Hahnenwasser anbieten
- > **Südprodukte (Kaffee, Südfrüchte, ...)**
 - > Mindestens 50% des Angebotes (Portionen; Betrag etc.?) ist fairtrade oder bio-zertifiziert.
- > **Anlieferung**
 - > Transportfahrzeuge für die Anlieferung: Mindestanforderungen: Abgasnorm Euro 5 oder 6 mit geschlossenem Partikelfiltersystem

Zuschlagskriterien

> Treibhausgasemissionen:

- > Klare und messbare Strategie zur Reduktion der CO₂ Emissionen (Menüplanung, Logistik, ...).
- > CO₂-Emissionen des Transports der Menüs.

> Herkunft und Qualität der Lebensmittel:

- > Zusätzliche Punkte für einen höheren Anteil an Produkten aus ökologischer Erzeugung.

Hilfsmittel



> [Kompass Nachhaltigkeit](#)

Weitere Kriterien in den zwei Merkblättern nachhaltige Verpflegungsdienstleistung und Lebensmittel

> [labelinfo.ch](#)



> [Fourchette verte – Ama terra](#)

Label für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie.

Zusammenfassung

- > Im Rahmen der TS und ZK hat die Beschaffungsstelle relativ hohen Spielraum zur Integration von ökologischen Kriterien; Integration von sozialen Kriterien schwieriger.
- > Labels und Standards spielen bei Beschaffungen eine wichtige Rolle.
- > Mit der Beachtung der vier Faustregeln kann sehr viel Treibhausgasemissionen eingespart werden: weniger tierische Produkte, wenig Gewächshausgemüse, kein Flugimport, Vermeidung von Foodwaste.
- > Bei Ausschreibungen sich nicht in Details verlieren, weniger ist oft mehr.

→ Nachhaltige öffentliche Beschaffung hat sehr viel Potenzial und ist essenziell für eine nachhaltige Entwicklung und die Erfüllung der SDGs!

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

