

Bundesgerichtsentscheid: Gemeinden und Städte können in Schulmensen vermehrt regionale und saisongerechte Produkte verlangen

Entscheid des Bundesgerichtes 2C 880/2015 vom 6. März 2017

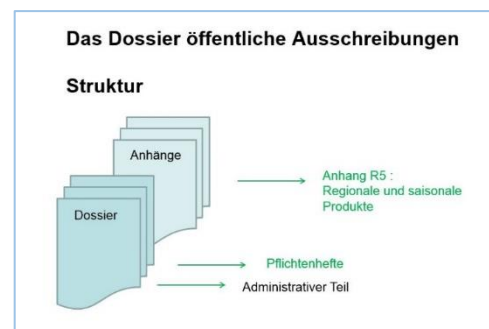
Der Bundesgerichtsentscheid vom 6. März 2017 gesteht Städten und Gemeinden das Recht zu, bei Ausschreibungen gemäss Binnenmarktgesetz, Anforderungen zu stellen, die über die eigentlichen wirtschaftlichen und qualitativen Anforderungen hinausgehen und ökologischer oder sozialer Art sind.

Musterdossier „Öffentliche Ausschreibung für das Führen einer Schulmensa“

Der Spielraum von Städten und Gemeinden bei öffentlichen Ausschreibungen für ihre (Schul-)Kantinen wird durch diesen Bundesgerichtsentscheid ausgeweitet. Die Leistungsvergabe bei Schulkantinen untersteht dem Binnenmarktgesetz. Städte und Gemeinden können in öffentlichen Ausschreibungen von Bietern (Caterern, Betreiber von Schulmensen) Informationen darüber verlangen, in welchem Umfang sie in einer Schulküche z.B. schweizerische, kantonale, regionale und saisonale Produkte verwenden werden.



Der **Kanton Waadt** hat dazu ein Musterdossier „Öffentliche Ausschreibung für das Führen einer Mittelschul-Cafeteria oder einer Mittelschul-Mensa“ erarbeitet, welches diesen neuen Sachverhalt berücksichtigt. Im Anhang finden sich das Pflichtenheft zu kulinarischen Leistungen und Ernährungsaspekten dieses Musterdossiers, sowie das Formular (Anhang R5) zur Bewertung der Leistung eines Bieters bezüglich der Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Diese Dokumente werden im Kanton Waadt von Städten und Gemeinden in öffentlichen Ausschreibungen für Mittelschul-Mensen eingesetzt.



Weitere Informationen: **AGRIDEA-Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“ im Metropolitanraum Zürich**

www.agridea.ch/de/fachbereiche/fachbereiche/maerkte-wertschoepfungsketten/gemeinschaftsgastronomie/gemeinschaftsgastronomie-metropolitanraum-zuerich/

Alfred Bänninger, Projektleiter
AGRIDEA

Gruppe Märkte, Wertschöpfungsketten
Eschikon 28, CH-8315 Lindau

alfred.baenninger@agridea.ch

+41 (0)52 354 97 56 Direkt, +41 (0)52 354 97 00 Zentrale

Anhang:

- Mustervorlage: PFLICHTENHEFT FÜR KULINARISCHE LEISTUNGEN *
- Mustervorlage: R5 LEISTUNG DES BIETERS, VERWENDUNG VON REGIONALEN UND SAISONALEN PRODUKTEN *

*ETAT DE VAUD, DEPT. DE LA FORMATION, DE LA JEUNESSE ET DE LA CULTURE, DIRECTION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT POSTOBLIGATOIRE

ÖFFENTLICHE AUSSCHREIBUNG
FÜR DAS FÜHREN DER CAFETERIA UND DER MENSA DES
GYMNASIUMS XXX
Strasse, PLZ, Ort

DOSSIER ÖFFENTLICHE AUSSCHREIBUNG

NR SIMAP : D13032017

INHALTSVERZEICHNIS

1	ANHÄNGE ZUR OFFERTAUSSCHREIBUNG	0
2	FÄHIGKEITEN / VERLANGTE KOMPETENZEN – TYPEN VON ANBIETERN	0
3	ALLGEMEINDE INFORMATIONEN	0
4	TEILNAHMEBEDINGUNGEN	0
5	ADMINISTRATIVE ANFORDERUNGEN ZUM ABLAUF	0
6	PFLICHTENHEFTE	1

6. Pflichtenhefte (hier nur der Auszug Kulinarische Leistungen – Grundsätze, etc.)

...

6.15 Kulinarische Leistungen - Grundsätze

a) Der Betreiber muss kulinarische Dienstleistungen erbringen, die den Bedürfnissen der Konsumenten, insbesondere der Jugendlichen, entsprechen, wobei die gesetzlichen Qualitätsstandards einzuhalten sind. Der Betreiber stützt sich auf die „Ernährungs-Empfehlungen für Jugendliche“ der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung und auf das Prinzip und die Empfehlungen des Fourchette verte-Labels.

b) Das Gymnasium setzt einen besonderem Schwerpunkt auf die nachhaltige Entwicklung, daher soll der Bieter im Einklang mit der Strategie des Auftraggebers für die Gemeinschaftsgastronomie arbeiten, die den Konsum von lokalen, saisonalen Produkten erhöhen möchte.

(d) Der Betrieb sieht vor, dass Frischprodukte geliefert werden können, die vor Ort verarbeitet werden, ebenso wie eine aktive Kühlkette und die Herstellung von warmen Gerichten vor Ort. Das Personal des Betriebes muss über ausreichende Kenntnisse und Fertigkeiten in diesem Produktionsprozess verfügen und sich bei der Lieferung von Waren auf entsprechende Lieferanten verlassen können.

e) Die Modalitäten des Catering-Service am Gymnasium werden mit der Geschäftsleitung vereinbart.

6.16 Kulinarische Leistungen - Anforderungen

6.16.1 Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Die wesentlichen Voraussetzungen für die Herstellung von sicheren Speisen und Getränken sind die Kenntnis und die korrekte Anwendung des schweizerischen Lebensmittelrechts.

Der Betreiber verpflichtet sich, die in diesem Bereich geltenden Rechtsgrundlagen zu beachten, insbesondere:

- Lebensmittelgesetz (LMG);
- die Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (VLG);
- die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV);
- die Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV);
- die Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV);
- die Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Zusatzstoffverordnung, ZuV).

In diesem Rechtsrahmen muss zum Beispiel der Aufbau eines Selbstkontrollsystems auf Basis von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) erfüllt werden.

6.16.2 Käufe von Fischen und Krebstieren/Crustaceen

Soweit dies möglich ist, müssen diese Einkäufe mindestens die Kategorie "akzeptabel" des vom WWF Schweiz veröffentlichten Verzeichnisses "Fisch- und Meeresfrüchte" erfüllen.

6.16.3 Käufe von Fair-Trade-Produkten

Einkäufe von Kaffee, Tee, Orangensaft, Bananen, exotischen Früchten und Honig sollten, soweit möglich, mit Max Havelaar oder gleichwertig gekennzeichnet sein.

6.16.4 Lokale und saisonale Produkte

Die Gerichte sollen nach Möglichkeit so hergestellt werden, dass die Empfehlungen bezüglich Schweizer Produktesaison gemäss anerkannten Saisonkalendern respektiert werden. Anerkannte Saisonkalender sind diejenigen zum Beispiel vom WWF, dem Verband Schweizer Gemüseproduzenten oder der Bio Suisse. Dagegen sind Saisonkalender von Firmen oder einer Marke nicht anerkannt.

6.16.5 Verbotene Produkte

- Black Tiger Crevetten nicht Bio (od. Riesencrevetten getigert, *Penaeus monodon*, nicht Bio)
- Thon ohne MSC Label;
- Pouletfleisch von ausserhalb der EU/EFTA;
- Pferdefleisch von ausserhalb der EU/EFTA.
- Alkoholische Getränke

6.16.6 Vegetarisches Menü

Die Möglichkeit, ein ausschliesslich vegetarisches Gericht zu essen, wird täglich garantiert.

6.17 Kulinarische Leistungen - Empfehlungen

6.17.1 Präsentation der Lebensmittel und Mengen

Die vom Betreiber angebotenen Gerichte sind von einwandfreier Qualität und werden attraktiv präsentiert, um die Öffentlichkeit, für die sie bestimmt sind, zu erfreuen. Es wird empfohlen, die Farben auf dem Teller zu variieren und zeitgemässe Präsentationsformen bestimmter Zubereitungen (Wraps, usw.) zu verwenden.

Die Mahlzeiten sollen abwechslungsreich und ausgewogen sein.

Der Betreiber muss alle geeigneten Massnahmen ergreifen, um eine angemessene Anzahl von täglichen Mahlzeiten und ausreichende Portionen aller Mahlzeiten-Komponenten zu gewährleisten.

6.17.2 Menüplan

Um eine gesunde Ernährung zu gewährleisten, beachtet der Menüplan Folgendes:

- möglichst viele frische Lebensmittel verwenden;
- Öle mit hohem Nährwert (z.B. Rapsöl, Olivenöl) bevorzugen;
- die Menge an gesättigten Fetten begrenzen;
- Lebensmittel mit hohem Fasergehalt den verarbeiteten Lebensmitteln vorziehen;
- bei jeder Mahlzeit Gemüse und Obst verwenden;
- möglichst bei jeder Mahlzeit stärkehaltige Lebensmittel (vorzugsweise vollwertige) in mässigen Mengen verwenden;
- Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Käse und andere proteinreiche Lebensmittel in moderaten Mengen anbieten;
- das Angebot von Nahrungszutaten variieren und die Aufnahme von tierischen und pflanzlichen Proteinen ausgeglichen gestalten;
- in der Küche wenig Salz verwenden;
- die Lebensmittel und die Zubereitungsarten variieren.

6.18 Nährstoffaufnahme - Empfehlungen

6.18.1 Energieaufnahme

Der Energieversorgung basiert auf den Empfehlungen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BFS).

6.18.2 Proteinaufnahme

Für Lebensmittel, die in Bezug auf Eiweiss ernährungsphysiologisch wichtig sind, d.h. der Hauptbestandteil der Mahlzeit, wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eier, soll das Verhältnis zwischen Proteinen (P) und Lipiden/Fetten (L) berücksichtigt werden.

In der Praxis wird empfohlen, Eiweissgerichte mit weniger als 15% Fett zuzubereiten.

Gerichte aus 100% Eiern sowie fettem Fisch (Lachs, andere fettarme Fische usw.) sind wegen ihres hohen Gehaltes an essentiellen Fettsäuren nicht betroffen.

6.18.3 Aufnahme von Lipiden

Pflanzenöle werden hauptsächlich zum Kochen und Würzen verwendet. Für das Würzen ist es empfohlen, die Herkunft der Öle zu variieren, sowie Öle, die reich an Omega 3 sind, zu bevorzugen.

6.18.4 Kohlenhydrataufnahme

Zuckerzubereitungen sollten höchstens 10% Saccharose enthalten; idealerweise 6 bis 8%. Früchte werden ohne Zusatz von Zucker zubereitet (Kompott ohne Zuckerzusatz, Früchte roh oder als Saft).

6.18.5 Faseraufnahme

Gemüse und frisches Obst werden systematisch gefördert.

Die Verwendung von nicht oder wenig verarbeitetem Getreide wird bevorzugt. Vollkorn-Getreide oder vollständiges Getreide sollten bevorzugt werden, möglicherweise gemischt mit höher gemahlenem Getreide (z. B. eine Mischung aus Vollkornreis und geschältem Reis).

6.18.6 Kalziumaufnahme

Zur Herstellung von Milchdesserts werden keine Pulver akzeptiert.

6.18.7 Salz

Das für die gesamte Küche verwendete Salz soll, soweit möglich, jodiertes Kochsalz sein.

6.18.8 Vitamine und Mineralstoffe

Um den Vitamin- und Mineralstoffgehalt der Lebensmittel zu erhalten, müssen die Produkte, wo immer dies möglich ist, frisch und/oder unter guten Lagerbedingungen aufbewahrt und unter Berücksichtigung dieses Aspektes zubereitet werden (Einweichzeit, Oxidation, Kochzeit, Temperatur zurück fahren, etc.).

6.19 Qualität und Herkunft von Lebensmitteln

Grundsätzlich werden lokale und saisonale Produkte angeboten.

6.19.1 Brot

Es wird die ganze Vielfalt von Getreidesorten ausgewählt und die Verwendung von anderem Getreide als Weizen wird gefördert. Brot, das ein oder zwei Getreide enthält, wird bevorzugt.

6.19.2 Öle und Fette

Palmöl sollte gemieden werden.

ANHANG R5

BEWERTUNG DER LEISTUNG DES BIETERS (SCHULMENSA) ERHÖHEN DER VERWENDUNG VON REGIONALEN UND SAISONALEN PRODUKTEN

Die nachfolgenden Fragen betreffen nur den Markt, der Gegenstand der Ausschreibung ist, und nicht das Funktionieren des Unternehmens im Allgemeinen.

Name des Unternehmens:

NB: Die Überschriften mit einem (*) weisen darauf hin, dass wichtige zusätzliche Informationen im Anhang "Zusätzliche Informationen zum Q6-Fragebogen" aufgeführt sind.

Titel der Frage		Frage	Antworten	
1	Rückverfolgbarkeit	Sind systematische Produktinformationen über die Herkunft und die Label-Kennzeichnung für die Mandanten/Kunden verfügbar?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> Nein.
				<input type="checkbox"/> Teilweise. Auf Anfrage verfügbar, oder unvollständig.
				<input type="checkbox"/> Ja. Verfügbar auf Lieferscheinen, Datenblättern, Produktkatalog oder Bestellplattform.
2	Verarbeitung (*)	Welches Mindestniveau an unverarbeiteten Lebensmitteln für die Menüzubereitung, - anteilmässig an der gesamten jährlichen Lebensmittelmengen (kg) zum Zeitpunkt des Kaufs, - kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> 0 bis 65 %
				<input type="checkbox"/> 66 bis 75 %
				<input type="checkbox"/> 76 bis 85 %
				<input type="checkbox"/> 86 bis 100 %
3 Herstellungsort der Rohstoffe (*)				
3,01	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie « Fleisch – Rind, Kalb »: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> 0 bis 75 %
				<input type="checkbox"/> 76 bis 85 %
				<input type="checkbox"/> 86 bis 95 %
				<input type="checkbox"/> 96 bis 100 %
3,02	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie « Fleisch – Rind, Kalb »: Welches Versorgungsniveau mit Deutschschweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> 0 bis 70 %
				<input type="checkbox"/> 71 bis 80 %
				<input type="checkbox"/> 81 bis 90 %
				<input type="checkbox"/> 91 bis 100 %
3,03	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie « Fleisch – Rind, Kalb »: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> 0 bis 10 %
				<input type="checkbox"/> 11 bis 20 %
				<input type="checkbox"/> 21 bis 30 %
				<input type="checkbox"/> 31 bis 100 %
3,04	Fleisch - Lamm	Warenkategorie « Fleisch – Lamm », Kann ihr Unternehmen das folgende minimale Versorgungsniveau garantieren: 10 % Schweizer Lammfleisch, 10 % Lammfleisch aus der EU, beim Importfleisch?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/> Nein.
				<input type="checkbox"/> Ja.

3,05	Fleisch - Schwein	Warenkategorie «Fleisch – Schwein»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweinefleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 75 %
				<input type="checkbox"/>	76 bis 85 %
				<input type="checkbox"/>	86 bis 95 %
				<input type="checkbox"/>	96 bis 100 %
3,06	Fleisch - Schwein	Warenkategorie «Fleisch – Schwein»: Welches Versorgungsniveau mit Deutschschweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Schweinefleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 70 %
				<input type="checkbox"/>	71 bis 80 %
				<input type="checkbox"/>	81 bis 90 %
				<input type="checkbox"/>	91 bis 100 %
3,07	Fleisch - Schwein	Warenkategorie «Fleisch – Schwein»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Schweinefleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 10 %
				<input type="checkbox"/>	11 bis 20 %
				<input type="checkbox"/>	21 bis 30 %
				<input type="checkbox"/>	31 bis 100 %
3,08	Fleisch - Poulet, Trute	Warenkategorie «Fleisch – Poulet, Trute»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Menge an Poulet- und Trutenfleisch (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 30 %
				<input type="checkbox"/>	31 bis 60 %
				<input type="checkbox"/>	61 bis 80 %
				<input type="checkbox"/>	81 bis 100 %
3,09	Hühnereier	Warenkategorie «Hühnereier»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Eiermenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 20 %
				<input type="checkbox"/>	21 bis 50 %
				<input type="checkbox"/>	51 bis 80 %
				<input type="checkbox"/>	81 bis 100 %
3,1	Getreide und Getreidemehle	Für die Warenkategorien «Getreide und Getreidemehle»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Menge Getreide und Getreidemehle (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 20 %
				<input type="checkbox"/>	21 bis 40 %
				<input type="checkbox"/>	41 bis 60 %
				<input type="checkbox"/>	61 bis 100 %
3,11	Getreide und Getreidemehle	Für die Warenkategorien «Getreide und Getreidemehle»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Menge Getreide und Getreidemehle (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 10 %
				<input type="checkbox"/>	11 bis 20 %
				<input type="checkbox"/>	21 bis 30 %
				<input type="checkbox"/>	31 bis 100 %
3,12	Öle	Warenkategorie «Öle»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Ölmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Réponse bis choix unique	<input type="checkbox"/>	0 bis 10 %
				<input type="checkbox"/>	11 bis 30 %
				<input type="checkbox"/>	31 bis 50 %
				<input type="checkbox"/>	51 bis 100 %
3,13	Öle	Warenkategorie «Öle»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Ölmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 5 %
				<input type="checkbox"/>	6 bis 15 %
				<input type="checkbox"/>	16 bis 25 %
				<input type="checkbox"/>	26 bis 100 %
3,14	Gemüse	Warenkategorie «Gemüse»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Gemüsemenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 50 %
				<input type="checkbox"/>	51 bis 70 %
				<input type="checkbox"/>	71 bis 90 %
				<input type="checkbox"/>	91 bis 100 %

3,15	Gemüse	Warenkategorie «Gemüse»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Gemüsemenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 40 %
				<input type="checkbox"/>	41 bis 60 %
				<input type="checkbox"/>	61 bis 80 %
				<input type="checkbox"/>	81 bis 100 %
3,16	Früchte	Warenkategorie «Früchte»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Früchtemenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 30 %
				<input type="checkbox"/>	31 bis 50 %
				<input type="checkbox"/>	51 bis 70 %
				<input type="checkbox"/>	71 bis 100 %
3,17	Früchte	Warenkategorie «Früchte»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Früchtemenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 20 %
				<input type="checkbox"/>	21 bis 40 %
				<input type="checkbox"/>	41 bis 60 %
				<input type="checkbox"/>	61 bis 100 %
4 Saisongerechte Versorgung (*)					
4,01	Gemüse	Warenkategorie «Gemüse frisch»: Welches Versorgungsniveau gemäss den offiziellen Saisonkalendern , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Menge Frischgemüse (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 84 %
				<input type="checkbox"/>	85 bis 90 %
				<input type="checkbox"/>	91 bis 94 %
				<input type="checkbox"/>	95 bis 100 %
4,02	Früchte	Warenkategorie «Früchte frisch»: Welches Versorgungsniveau gemäss den offiziellen Saisonkalendern , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Menge an frischen Früchten (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	<input type="checkbox"/>	0 bis 84 %
				<input type="checkbox"/>	85 bis 90 %
				<input type="checkbox"/>	91 bis 94 %
				<input type="checkbox"/>	95 bis 100 %
Ende					

Definitionen und ergänzende Informationen

2. Verarbeitung

Ein sogenannt verarbeitetes Produkt entspricht einer kulinarischen Zubereitung, die nicht in der Küche hergestellt und fertig zubereitet wird, zum Beispiel: Ratatouille, gekaufte Obst- und Gemüse-Fertigsalate, zubereitete Gerichte wie Lasagne, Cordon Bleu, Saucen (Mayonnaise, Vinaigrette usw.), Desserts und Dessertpulver, usw. Auf der anderen Seite gelten Convenience-Produkte (Obst und Gemüse gerüstet oder geschnitten) als unverarbeitet, ebenso wie bestimmte Produkte, die nicht in Gemeinschaftsküchen hergestellt werden können, wie Senf oder Brot.

3. Herstellungsort der Rohstoffe

Definition der Herkunft

Die Herkunft bezieht sich auf den Herkunftsort des Lebensmittels, d.h. an dem Ort, an dem der Rohstoff "produziert" wurde und nicht wo es "hergestellt" oder "verarbeitet" wurde.

Für Tiere wird der Aufzuchtort (und nicht das Schlachten oder Zerlegen) berücksichtigt. Für Gemüse berücksichtigt man den Ort der Ernte. Für verarbeitete Produkte ist der Herkunftsort derjenige der Haupt-Zutat. Bei Brot betrachten wir beispielsweise die Herkunft des Mehls.

Die Herkunft umfasst die Herkunft von mindestens 80% der Rohstoffe. Zum Beispiel kann ein Öl als Schweizer Öl betrachtet werden, wenn 80% der Rohstoffe aus der Schweiz stammen.

3.01 / 3.02 / 3.03. Fleisch – Rind, Kalb, Lamm, Schwein

Die Fragen betreffen alle Produkte mit Rind- und Kalbfleisch. Dazu gehören nicht nur frische Produkte, sondern z.B. auch gefüllte Pasta, Spiesse oder Konserven.

3.05. Hühnereier

Die Frage betrifft Schaleeneier, flüssige, gekochte Eier und Eipulver. Es betrifft jedoch diejenigen Eier nicht, die in den gekauften, verarbeiteten Erzeugnissen (Kuchen, Mayonnaise usw.) enthalten sind.

3.08. / 3.09. Gemüse, Früchte

In dieser Frage werden Gemüsesäfte und Fruchtsäfte nicht berücksichtigt.

4. Saisongerechter Versorgung

4.01. / 4.02. Gemüse, Früchte

Anerkannten Saisonkalender sind zum Beispiel diejenigen vom WWF, vom Verband Schweizer Gemüseproduzenten oder von Bio Suisse. Saisonkalender, die von einem privaten Unternehmen oder einer Marke stammen, sind nicht erkannt.