



Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung

Lebensmittel, Kücheneinrichtungen, Reinigungsmittel und Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie

Version 2; 2024

Im Auftrag des Bundesamt für Umwelt (BAFU)



Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung

Zielgruppe

Dieses Dokument enthält Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung und ist in 14 Merkblätter strukturiert. Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form mitgemeint.

Es richtet sich an Einkäufer von Lebensmitteln, von Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie, von Geräten und von Reinigungsmitteln für professionelle Küchen. Es richtet sich auch an Personen, die Menus planen, und an Personen, die für die Ausarbeitung von Beschaffungsstrategien verantwortlich sind.

Weiter richtet sich dieses Dokument an Küchenchefs und Köche, Verantwortliche von Kantinen und Restaurants sowie an das Catering-Personal in Krankenhäusern, Schulen, Universitäten, Kinderkrippen, Alters- und Pflegeheime, u.ä.

Diese Empfehlungen und Kriterien sind sowohl im öffentlichen als auch im privaten Einkauf anwendbar.

Weitere zur Verfügung stehende Dokumente

Für weitere Informationen stehen auch folgende Dokumente zur Verfügung:

- Die Unternehmenscharta, ein Dokument, mit dem sich das Unternehmen verpflichtet, ein Angebot für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie zu unterbreiten.
- Eine Liste mit Werkzeugen und privaten Unternehmen, die Dienstleistungen und/oder Begleitung bei der Umsetzung dieser Empfehlungen anbieten (die Liste ist nicht abschliessend).
- Das vollständige Dokument mit dem Punkteraster der Zuschlagskriterien.

Impressum

Auftraggeber:	Bundesamt für Umwelt (BAFU), Sektion Konsum und Produkte, CH-3003 Bern Das BAFU ist ein Amt des Eidgenössischen Departements für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (UVEK).
Beauftragter:	Beelong Sàrl
Autorin:	Charlotte de La Baume
Betreuung BAFU:	Ruth Freiermuth Knuchel, Mathilde Delley und Geneviève Doublet, Fachstelle ökologische öffentliche Beschaffung. Josef Känzig, Sektionsleiter.
Begleitgruppe:	Emiliano Bello (BBL), Luana Cresta (BLW), Ludovic Delaloye (Kanton Wallis), Florence Diserens (Beelong), Magda Chodup (BBL), Eva Geilinger (BFE), Yvonne Lötscher (Stadt Zürich), Flora Madic (Kanton Genf), Raphaël Reinert (BLV), Sophie Réviron (Agridea), Elisabeth Rohner (Stadt Zürich), Saskia Sanders (BAFU).
Konsultation:	Diese Arbeit war auch Gegenstand einer Konsultation mit zahlreichen Experten und Fachleuten (Köche und Einkäufer) in zwei zweisprachigen Workshops.

Die Ernährung ist in der Schweiz für 28% der durch den Konsum verursachten Umweltbelastung verantwortlich, mehr als durch Wohnen (24%) und Mobilität (12%) verursacht wird. Wir können diese Belastung aber mit der Wahl unserer Lebensmittel um die Hälfte reduzieren. ⁽¹⁾

500 Millionen Mahlzeiten

werden in der Schweiz jedes Jahr in der Gemeinschaftsgastronomie serviert ⁽²⁾ weshalb hier ein besonders hohes Potential liegt.

Helden im Verborgenen

Mit den beträchtlichen Mengen an Nahrungsmitteln, die sie täglich einkaufen, haben Küchenchefs, professionelle Einkäufer und Gastrobetriebe einen riesigen Einfluss auf unsere Landwirtschaft und die Zukunft unseres Planeten.

Empfehlungen und Kriterien

Entdecken Sie die 14 Merkblätter zur Begleitung von nachhaltigen öffentlichen Beschaffungen.

Welche ökologischen und sozialen Aspekte werden durch unseren Lebensmittelkonsum beeinflusst?



Die Luftqualität und der Klimawandel



Die Wasserqualität und Wasserverfügbarkeit



Die Bodenqualität



Die Biodiversität



Die menschliche Gesundheit



Das Tierwohl



Die Arbeitsbedingungen

Diese Einflüsse treten in verschiedenen Phasen des Lebenszyklus eines Produkts auf: bei der Produktion der Rohstoffe, beim Transport, bei der Verarbeitung, beim Vertrieb, beim Konsum und schliesslich bei der Entsorgung. Die Umweltbelastung tritt hauptsächlich auf dem Bauernhof bei der Produktion der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf.

Wo können die Nachhaltigkeitskriterien in der Gemeinschaftsgastronomie einfließen?

- **Direkte Geschäftsführung:** Die Nachhaltigkeitskriterien können durch die Charta formell festgelegt oder in die Verträge der Lieferanten integriert werden.
- **Übertragene Geschäftsführung:** Die Nachhaltigkeitskriterien müssen in die Ausschreibungen und in den Vertrag mit dem Gastrobetrieb aufgenommen werden.

Die vorgeschlagenen Kriterien sind mit dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB) konform. Die Klassierung der Kriterien in technische Spezifikationen (TS, Muss-Kriterium) und Zuschlagskriterien (ZK; gewichtet) ist ein Vorschlag. Die Ausschreibungen müssen vor jeder Publikation von der verantwortlichen Rechtsabteilung überprüft werden.

Unabhängig davon, wie Ihr Betrieb geführt wird, können Sie die Nachhaltigkeitskriterien miteinbeziehen. Die 14 Merkblätter sind dazu da, Sie dabei zu unterstützen.

⁽¹⁾ werkzeugkastenumwelt.ch

⁽²⁾ Beelong sàrl, 2020





Die 14 Handlungsfelder

Die Empfehlungen für die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen sind in 14 Handlungsfelder unterteilt. Für jedes Handlungsfeld werden in diesem Dokument Empfehlungen und entsprechende Beschaffungskriterien mit Überprüfungsmöglichkeiten vorgeschlagen. Für jedes Handlungsfeld werden in diesem Dokument Empfehlungen und entsprechende Beschaffungskriterien mit Überprüfungsmöglichkeiten vorgeschlagen. die Merkblätter (PDF Format) in elektronischer Form direkt angesteuert werden.

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 

01. Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren



Genügend Proteine und aus unterschiedlichen Quellen sind für eine ausgewogene Ernährung wesentlich. Der Konsum von zu vielen tierischen Produkten belastet die natürlichen Ressourcen, das Klima, das Tierwohl und unsere Gesundheit. Der Konsum von tierischen Proteinen mit Einbezug von mehr pflanzlichen Proteinen gemäss den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide ist daher der Schlüssel zu einer umweltfreundlichen, gesunden und verantwortungsvollen Ernährung.

Ziele

Treibhausgasemissionen, **Wasserverschmutzung**, Bodenbelastungen sowie die Beeinträchtigung der **Biodiversität, des Tierwohls** und der **Gesundheit** der Bevölkerung durch übermässigen Konsum von tierischen Eiweissen reduzieren.

Haben Sie das gewusst?

- In der Schweiz werden durchschnittlich 111 g Fleisch pro Person und Tag verzehrt. Dies ist dreimal so hoch wie die empfohlene Menge von 35 g pro Person und Tag, d.h. etwa 240 g pro Woche (BLV, 2017).
- In der Schweiz sind 50% der Umweltbelastung der Ernährung auf tierische Produkte zurückzuführen, das heisst auf Fleisch, Milchprodukte und Eier (ESU-services, 2015).
- Verarbeitetes Fleisch wie zum Beispiel Aufschnitt wurde von der Weltgesundheitsorganisation als krebserregend eingestuft (WHO, 2015).
- Die Umweltbelastung von Fleischstücken zweiter Wahl ist bis zu 3x kleiner als die von Edelstücken desselben Tiers (Quantis, 2020).
- Hülsenfrüchte (z.B. getrocknete Bohnen, Linsen, Erbsen) sind hervorragend für die Gesundheit und die Umwelt (FAO, 2016).



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.

Werkzeuge

Verfügbare Hilfsmittel

- Liste pflanzlicher Proteine siehe **l'Association Végétarienne de France**. (französischer Vegetarierverband).
- Vegetarische Rezeptbücher wie **Greentopf** oder internationale Rezepte, die wenig tierische Produkte verwenden.
- Vegetarische Kochkurse, zum Beispiel angeboten von **Swissveg**, **Hiltl**.
- « **Nose to tail** »- Rezepte.
- **Fachberatung durch Ernährungsberater** (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE).

Tipps

- Getreide und Hülsenfrüchte kombinieren, um eine vollwertige Kombination von Proteinen zu erhalten, zum Beispiel Buchweizen und Erbsen oder Reis und Linsen.
- Fleischstücke **zweiter Wahl** aufwerten, zum Beispiel Schmorstücke, die Schnauze oder sogenannte « **special cuts** ».
- Vegetarische Gerichte durch Platzierung an erster Stelle auf der Speisekarte fördern.
- Informiert bleiben! Profis auf den sozialen Netzwerken folgen oder spezialisierte **newsletters** abonnieren.

01. Kriterien für den Einkauf

Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren



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).	≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
	TS* ZK* Mindestens 1 Tag in der Woche ist 100% vegetarisch (gesamtes Tagesangebot).	2 Tage	3 Tage	≥ 4 Tage
	TS* ZK* Höchstens 120g Fleisch werden pro Gericht serviert.	≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
	TS* ZK* Höchstens 4 Gerichte im Monat enthalten Fisch.	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

Überprüfung

- Rezepte und/oder Menüpläne, Jahresstatistiken über Fleischeinkäufe in kg mit der Anzahl an servierten Mahlzeiten, Lieferscheine und/oder Rechnungen der Waren, Studienbericht eines unabhängigen Beraters.
- Label „Fourchette verte“, ausgefüllte « Kleines Gewissen » -Checklisten.
- Informations- oder Kommunikationsbeispiele wie zum Beispiel: Menükarten oder -tafeln mit Piktogrammen, Kommunikationsbeispiele in der Gaststätte oder interne Information und Sensibilisierung des Personals über die Umweltbelastungen.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

02. Lebensmittelverluste vermeiden

Die Umwelt schützen und dabei Kosten sparen



In der Schweiz entstehen 28% der Umweltbelastungen durch die Ernährung. Allerdings wird ein grosser Teil der produzierten Lebensmittel nicht gegessen: Das nennen wir Lebensmittelverluste. Diese entstehen in verschiedenen Etappen der Produktionskette, nämlich bei der landwirtschaftlichen Produktion, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder beim Konsum. Lebensmittelverluste sind eine Verschwendung wertvoller Ressourcen (z.B. landwirtschaftliche Anbauflächen, Wasser, Energie, Pflanzenschutzmittel, Dünger) aber auch von Geld und Arbeitskraft. Diese Verschwendung ist auch Quelle vermeidbarer Umweltbelastung.

Ziele

Im Rahmen des **Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung** will die Schweiz die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 um 50 Prozent reduzieren. Mit der Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste setzen sich die Unternehmen und Verbände das Ziel die Vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren. **Im Bereich Gastronomie steht ein Leitfaden zur Verfügung**, der Unternehmen hilft, ihre Lebensmittelverluste zu reduzieren und jährliche Messkampagnen zu organisieren.

Haben Sie das gewusst?

- Jedes Jahr wird 1/3 der weltweiten Nahrungsmittelproduktion weggeworfen oder gehen verloren (FAO, 2011).
- 1 von 9 Personen weltweit leidet an chronischer Unterernährung. Das entspricht 821 Millionen Menschen, die Hunger leiden (WHO, 2018).
- Der Lebensmittelkonsum in der Schweiz verursacht über die gesamte Lieferkette im In- und Ausland 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste pro Jahr. Dies entspricht 330 Kilo Lebensmittel pro Person und Jahr (BAFU, 2019).
- Die vermeidbaren Lebensmittelverluste machen 25% der Umweltbelastung und der Treibhausgasemissionen aus, die durch die Ernährung in der Schweiz verursacht werden (BAFU, 2019).



Empfehlungen

Jährlich eine Messung von vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten organisieren über eine Messperiode von vier aufeinanderfolgenden Wochen, die den Normalbetrieb gut abbildet.

Während der Messperiode täglich die Lebensmittelverlusten in separaten Behältern nach drei vorgegebenen Kategorien wiegen: «In der Küche und im Lager», «Beim Gast» und «Rüstabfall (vermeidbar und unvermeidbar)»

Resten und Tellerrückgaben vermeiden, indem die den Vorgaben der Schweizerischen Gesellschaft der Ernährung empfohlenen Mengen gekauft, gekocht und serviert werden.

Bei der Menüplanung die Verwendung von Produkten zweiter Wahl (z.B. Fleischstücke zweiter Wahl, (Brokkolisuppe aus den Stängeln) und nicht normierten Obst und Gemüse miteinbeziehen

Wo möglich Tellerservice anstelle von Buffets bevorzugen, da Buffets allgemein mehr löschen Lebensmittelverluste erzeugen.

Werkzeuge

Verfügbare Hilfsmittel

- **Präsentation** über die praktische Umsetzung der Messung von Lebensmittelverluste für Betriebsverantwortliche
- **Erhebungsformular für die Erfassung der Lebensmittelverluste**.
- Fachberatung wie z.B. **Food Save Reffnet** (vom BAFU unterstütztes Expertennetzwerk)
- **Food Save App** (Bibliothek mit über 200 wirkungsvollen Massnahmen entlang der Arbeitsprozesse).
- Messinstrumente wie **Waste Tracker**, **Leanpath**, **Winnow**
- Intelligente Abfalleimer wie z.B. **Kitro**

Tipps

- Tellerservice: Kleine Portionen servieren und einen Nachschlag anbieten.
- Teller mit breiterem Rand verwenden. Das erlaubt kleinere Portionen, ohne dass die Gäste das Gefühl haben, sie hätten einen halb leeren Teller.
- Buffet: kleine Portion anbieten und auffüllen, wenn Sie leer sind.
- zum Mitnehmen: Wiederverwendbare Behälter zur Verfügung stellen, damit Reste von Tellern und Buffets mitgenommen werden können.

02. Kriterien für den Einkauf

Lebensmittelabfälle vermeiden



		Kriterien	Ambitionsniveau		
			Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS*	Während mindestens X aufeinanderfolgenden Wochen pro Jahr werden alle Lebensmittelverluste durch einen internen Prozess und/oder externe Zusammenarbeit täglich gemessen und identifiziert. Die Messung erfolgt nach den vorgegeben 3 Kategorien: «In der Küche und im Lager», «Beim Gast» und «Rüstabfall (vermeidbar und unvermeidbar)» gemäss dem Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in Gastronomiebetrieben. Die Daten sollen täglich im Erhebungsformular eingetragen werden. Basierend auf den Resultaten werden klare Reduktionsziele gesetzt und im Folgejahr überprüft. Die erhobenen Daten und die Reduktionsziele werden dem Auftraggeber zur Verfügung gestellt.	Zwei aufeinanderfolgende Wochen	Vier aufeinanderfolgende Wochen	Durchgehende Messung über das ganze Jahr
	TS*	Jährliche Durchführung einer Schulung zur Sensibilisierung und Weiterbildung aller gastronomischen Mitarbeitenden und insbesondere des Küchenpersonals zu relevanten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten.	Gleich für alle drei Niveaus		
	TS*	Umsetzung der Massnahmen aus dem Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten im Bereich Gastronomie : – Bereich effizientes Lebensmittelmanagement – Bereich beim Gast – Bereich Information, Bildung und Kommunikation – Bereich Lebensmittelweitergabe	3 von 10 Massnahmen	5 von 10 Massnahmen	alle 10 Massnahmen
			2 von 4 Massnahmen	3 von 4 Massnahmen	alle 4 Massnahmen
			1 von 5 Massnahmen	3 von 5 Massnahmen	alle 5 Massnahmen
			Massnahmen prüfen	1 Massnahme	alle 3 Massnahmen
	TS*	Alle unvermeidbare kompostierbaren Lebensmittelverluste werden in Form von Kompost und/oder Biogas verwertet.	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

Überprüfung

- Erhebungsformular für die Erfassung der Lebensmittelverlusten in Gastronomiebetrieben.
- Erläuterung des Bewirtschaftungsplans zum Umgang mit Lebensmittelverlusten und Abfall.

Anmerkung

- Zur Verbesserung der Datenqualität der gemessenen Mengen ist eine jährliche Messperiode von mindestens vier aufeinanderfolgenden Wochen sehr empfohlen.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

03. Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen



Die landwirtschaftliche Produktionsweise umfasst verschiedene Aspekte wie z.B. die Anbaumethoden (Dünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz, Bodenbewirtschaftung und Wasserverbrauch, Erhalt der Biodiversität usw.), und die verschiedenen Aufzuchtverfahren (Tierwohl, Verbrauch von Ressourcen und Treibhausgasemissionen). Ausserdem gehören zur Produktionsweise auch die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft. Für das öffentliche Beschaffungswesen ist mindestens die Einhaltung der 8 Kernkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) eine zwingende Teilnahmebedingung.

Ziele

Wasserverschmutzung und Bodenbelastungen vermeiden, Beeinträchtigung der Biodiversität, des Tierwohls, des Klimas und der Gesundheit der Arbeiter aufgrund intensiver landwirtschaftlicher Produktionsweisen vermeiden.

Haben Sie das gewusst?

- 40% der weltweiten Anbauflächen werden durch die intensive Landwirtschaft geschädigt: Erosion, Verlust der Bodenfruchtbarkeit, Zerstörung des natürlichen Lebensraums von Bestäubern usw. (FAO, 2005).
- 70% des aus Flüssen und dem Grundwasser entnommenen Wassers werden weltweit für die landwirtschaftliche Bewässerung verbraucht (FAO, 2005).
- Batteriehaltung ist in der Schweiz seit 1992 verboten, aber der Import von Lebensmitteln mit Tieren aus solchen Zuchtbedingungen (Poulet, Eier, Enten, Gänse, Hasen etc.) ist erlaubt (mit Deklarationspflicht gemäss LDV, Artikel 1 und 2).
- Rund 13 Millionen Hektar Wald verschwinden jedes Jahr (FAO, 2018).
- Weltweit leben 10 Millionen Menschen von fairem Handel (Le Monde, 2013).

Empfehlungen



Produkte mit einem Biolabel bevorzugen, das von offiziellen Leitfäden empfohlen wird (zum Beispiel Bio Knospe, EU-Bio oder gleichwertige).



Fische mit einem glaubwürdigen Label bevorzugen (zum Beispiel MSC, ASC, Bio Knospe oder gleichwertige).



Tierische Produkte (Fleisch, Eier, Milchprodukte) aus Haltungsbedingungen bevorzugen, welche die Achtung natürlicher Ressourcen und ein hohes Tierwohl garantieren (zum Beispiel aus BTS/RAUS-Programmen, zertifiziert mit Label empfohlen durch offizielle Leitfäden oder gleichwertige).



Auf Produkte aus Batteriehaltung ganz verzichten und Freilandhaltung oder artgerechte Haltebedingungen bevorzugen.



Exotische Produkte wie Tee, Kaffee, Schokolade, Säfte und Obst mit einem Fairtrade-Label bevorzugen (z.B. Max Havelaar oder gleichwertig).

Werkzeuge

Offizielle Empfehlungen

- Empfehlungen an die Beschaffungsstellen des Bundes
- Selbstdeklaration für Lieferanten

Durchblick im Labeldschungel

- [Labelinfo.ch](https://www.labelinfo.ch) oder der Leitfaden des WWF
- Der Leitfaden von [Essen mit Herz](#)
- [Sustainability Map](#)

Tipps

- Damit der Anteil an Produkten mit Labels erhöht werden kann bei gleichbleibendem Budget, gibt es verschiedene Handlungsoptionen: die Fleischmenge reduzieren und Stücke zweiter Wahl verwenden, Saisonprodukte wählen, verarbeitete Produkte reduzieren und Lebensmittelverluste minimieren.
- Bio- und Fairtradeprodukte auf der Menükarte kennzeichnen, um sie entsprechend zu würdigen.

03. Kriterien für den Einkauf

Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen



Kriterien		Ambitionsniveau			
		Basis	Gute Praxis Gleich für alle drei Niveaus	Vorbild	
	TS* ZK*	Mindestens 10% des Gesamtgewichts aller Lebensmittel stammen aus dem Biolandbau und haben ein Biolabel, das in offiziellen Leitfäden empfohlen wird (siehe «Werkzeuge» auf der vorherigen Seite).	≥ 15%	≥ 25%	≥ 50%
	TS*	0% des Gesamtgewichts von Geflügel (einschließlich Stopfleber, Ente und Füllungsprodukte), Eier (Schale und Flüssigkeit) und Kaninchen stammen aus Batterie-/Käfighaltung (Code 3).	Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts des Geflügels und mindestens X% des Gesamtgewichts der Eier (Schale und Flüssigkeit) stammen aus Freilandhaltung (Code 0 und 1). 100% entsprechen mindestens den vom Bund definierten Kriterien für den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertigen Nachweisen.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts der Fische aus Wildfang und aus Zucht haben ein Label, das in offiziellen Leitfäden empfohlen wird (siehe «Werkzeuge» auf der vorherigen Seite).	≥ 80%	≥ 90%	100%
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts der exotischen Produkte (1) (insbesondere Kaffee, Kakao, Schokolade, exotische Früchte und Fruchtsäfte) haben ein Label, das in offiziellen Leitfäden empfohlen wird (siehe «Werkzeuge» auf der vorherigen Seite).	≥ 30%	≥ 50%	≥ 80%
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts von Rind- und Kalbfleisch kommen aus BTS- und RAUS-Haltung oder gleichwertigen Haltungsbedingungen. 100% entsprechen mindestens den vom Bund definierten Kriterien für den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertigen Nachweisen.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts von Schweinefleisch und Wurstwaren kommen aus BTS- und RAUSHaltung oder gleichwertigen Haltungsbedingungen. 100% entsprechen mindestens den vom Bund definierten Kriterien für den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertigen Nachweisen.	≥ 70%	≥ 80%	100%
	ZK*	100 % des Gesamtgewichts der gekauften Milch müssen mindestens dem von der Schweizerischen Branchenorganisation Milch definierten Standard "Grüner Teppich/Swissmilk green" oder einem gleichwertigen Standard entsprechen, und mindestens X % des Gesamtgewichts müssen dem Standard "IP-Suisse" oder einem gleichwertigen Standard entsprechen.	≥ 50% IP-Suisse (oder gleichwertig)	≥ 80% IP-Suisse (oder gleichwertig)	100% IP-Suisse (oder gleichwertig)
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts des Pferdefleischs kommen aus BTS- und RAUS-Haltung oder gleichwertigen Haltungen. 100% entsprechen mindestens den vom Bund definierten Kriterien für den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertigen Nachweisen.	≥ 60%	≥ 80%	100%
	ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts des Kaninchenfleischs kommen aus BTS-Haltung oder gleichwertigen Haltungen. 100% entsprechen mindestens den vom Bund definierten Kriterien für den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertigen Nachweisen.	≥ 80%	≥ 90%	100%
	TB*	Der Lieferant füllt eine Erklärung aus, mit der er die Einhaltung der 8 Kernkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) für Leistungen im Ausland und die Einhaltung der Bestimmungen über Arbeitnehmerschutz und gleicher Lohn in der Schweiz sicherstellt.	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

Vérification

→ Die Labels und die Programme für besondere Haltungsbedingungen können zum Beispiel anhand der Lieferscheine und/oder Rechnungen der Waren, Einkaufsstatistiken der Händler, der von Händlern und/oder Anbietern erstellte Deklarationen (z. B. Namen und Mengen der Bioprodukte) oder anhand des Berichts eines unabhängigen Beraters überprüft werden.

Bemerkung

→ Die Richtlinien von Knospe Bio (Bio Suisse) für die Tierproduktion enthalten die Anforderungen RAUS (Vorschriften über regelmässigen Auslauf im Freien) und entsprechen den Anforderungen von BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme). Die Richtlinien des Labels IP-Suisse enthalten ebenfalls die Anforderungen von RAUS und BTS. Siehe Label-Leitfaden unter «Werkzeuge» auf der vorherigen Seite.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium). ¹ In der Schweiz nicht anbaubare Produkte, inklusive Säfte.

04. Verbot von gefährdeten Arten

Zur Verhinderung der Zerstörung von Meeresökosystemen und des Verlusts an Biodiversität



Ein Produkt aus «nachhaltigem» Fischfang heisst, dass die Art nicht durch Überfischung bedroht ist, dass die Fischfangtechnik das Ökosystem schont (z.B. Meeresboden, Beifang) und die Grösse bei Geschlechtsreife beachtet wird.

Ziele

Gefährdung der **Meeresökosysteme** und der **Biodiversität** vermeiden und Menüs anbieten, die nicht zum **Artenschwund** beitragen.

Haben Sie das gewusst?

- 50% bis 90% der Bestände grosser pelagischer Fische wurden innerhalb von 15 Jahren durch Überfischung zerstört (Naturhistorisches Museum Paris).
- Jedes Jahr werden 38 Millionen Tonnen Meereslebewesen versehentlich gefangen, vor allem Wale, Delfine, Schildkröten, Haie und Seevögel. Dies entspricht 40% des weltweiten Fischfangs (WWF, 2013).



Empfehlungen

Menüs mit Fisch und Meeresfrüchten maximal 2 bis 4 Mal pro Monat anbieten (dazu gehören auch Salate, Sandwiches usw.).



Nicht bedrohte Arten aus nachhaltiger Fischerei (z.B. Angelfischerei) oder nachhaltiger Zucht vorziehen.



Wenig befischte Arten verwenden, deren Bestände gemäss den offiziellen Leitfäden nicht bedroht sind.

Werkzeuge

Die Arten kennen

- Der Leitfaden des **WWF**
- Der Leitfaden von **Ethic Ocean**
- Der Leitfaden der **The Marine Conservation Society**

Tipps

- «Vergessene» Fische aus Schweizer Seen wie Hecht, Schleie, Felchen, Wels, Zander oder Flusskrebse verarbeiten.
- Ganze Fische kaufen um jeden Teil zu verwerten, zum Beispiel in Suppen, Mousses, Fischbrühen und Fischpasteten.
- Labels bevorzugen, die einen nachhaltigen Fischfang (MSC, Naturland oder Gleichwertige) oder eine nachhaltige Zucht (Bio Knospe, EU-Bio, ASC oder Gleichwertige) garantieren.
- Nur Produkte kaufen, bei denen der wissenschaftliche Name des enthaltenen Fisches und das Fanggebiet (FAO) oder Fischzuchtgebiet vermerkt sind.

04. Kriterien für den Einkauf

Verbot von gefährdeten Arten



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS* ZK*	Gleich für alle drei Niveaus		
	100% des Gesamtgewichts der verzehrten Arten an Fisch und Meeresfrüchten sind mindestens «akzeptabel» oder «empfohlen» gemäss den offiziellen Leitfäden (siehe «Werkzeuge» auf der vorangehenden Seite).	80% «empfohlene» Arten	100% «empfohlene» Arten	
	TS* ZK*	Gleich für alle drei Niveaus		
	Maximal 4 Gerichte pro Monat enthalten Fisch oder Meeresfrüchte.	3 Gerichte	2 Gerichte	≤ 1 Gerichte
	ZK*	≥ 80%	≥ 90%	100%
	ZK*	≥ 5%	≥ 10%	≥ 15%

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

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität

Überprüfung

→ Lieferscheine und/oder Rechnungen der Waren, Produktdatenblätter, Einkaufsstatistiken der Händler, von Händlern und/oder Anbietern erstellte Deklarationen, Listen der betroffenen Produkte (Namen und Mengen) oder Bericht eines unabhängigen Beraters.

Bemerkung

→ *Die Top 10 der am meisten verzehrten Arten: Lachs, Tigergarnele, Thunfisch, Forelle, Kabeljau/Dorsch, Barsch, Pollack, Tintenfisch, Goldbrasse/Dorade, Pangasius (Quelle: beelong.ch, 2020).

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

05. Saisonprodukte bevorzugen



Obst und Gemüse haben Saison, wenn sie in ihrem landwirtschaftlichen Produktionsland unter natürlichen Bedingungen reifen. Ein «saisonales» Produkt wird also nicht in einem künstlich beheizten Gewächshaus angebaut. Aber Achtung, «Saisonalität» ist nicht unbedingt mit «Regionalität» gleichzusetzen. Beispielsweise sind im Winter oft Schweizer Tomaten im Angebot, die in beheizten Gewächshäusern produziert werden: Diese sind regional, aber haben nicht Saison.

Ziele

CO₂-Emissionen reduzieren, welche durch fossil beheizte Gewächshäuser oder den **Flugtransport** importierter Produkte verursacht werden.

Haben Sie das gewusst?

- Die Produktion einer Schweizer Erdbeere, die im Winter in einem beheizten Gewächshaus angebaut wurde, verursacht bis zu 6-mal mehr CO₂-Emissionen als eine Schweizer Erdbeere, die während der Saison angebaut wurde (Quantis, 2013).
- Eine per Flugzeug importierte Frucht verbraucht für ihren Transport 10- bis 20-mal mehr Erdöl als die gleiche Frucht, die lokal und in der Saison angebaut wird (Réseau Action Climat-France, 2010).



Empfehlungen

Obst und Gemüse bevorzugen, die nicht in einem künstlich beheizten Gewächshaus angebaut wurden.



Den Konsum von exotischen⁽¹⁾ Produkten reduzieren und regionale Saisonprodukte bevorzugen.



Per Flugzeug importierte Produkte mit Hilfe eines Saisonkalenders vermeiden.

Werkzeuge

Der Saisonkalender!

- Der Leitfaden des **WWF**
- Der Kalender von **Bio Suisse**
- Der Kalender des **Verbands Schweizer Gemüseproduzenten** und des **Schweizer Obstverbands**

Tipps

- «Vergessenes Obst und Gemüse» wie z.B. Topinambur-Knolle und Pastinaken verarbeiten und neue Geschmacksrichtungen (wieder-) entdecken.
- Im Winter und im Frühling, Früchte aus dem Kühllager (Äpfel, Birnen) und typisches Lagergemüse (Rüebli, Zwiebeln, Randen, Knollensellerie, Kohl usw.) verwenden.
- Im Winter getrocknetes oder tiefgefrorenes Obst und Gemüse oder Konserven verwenden, welche selten in beheizten Gewächshäusern angebaut werden.
- Die Menüplanung so gestalten, dass sie der Verfügbarkeit der Produkte angepasst werden kann (z. B. «Saisonsuppe» statt «Zucchettisuppe»).

⁽¹⁾ In der Schweiz nicht anbaubare Produkte, inklusive Säfte.

05. Kriterien für den Einkauf

Saisonprodukte bevorzugen



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
 TS* ZK*	Mindestens 70% des Gesamtgewichts der frischen Obst- und Gemüseinkäufe entsprechen einem offiziellen Saisonkalender.	Gleich für alle drei Niveaus		
		≥ 75%	≥ 80%	≥ 90%
 ZK*	Mindestens X% des Gesamtgewichts der frischen Obst- und Gemüseinkäufe werden nicht in einem künstlich beheizten Gewächshaus angebaut.	≥ 80%	≥ 90%	100%

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

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität

Überprüfung

→ Menüpläne, Lieferscheine und/oder Rechnungen der Waren, Produktdatenblätter, Einkaufsstatistiken der Händler, von Händlern und/oder Anbietern erstellte Deklarationen, Listen der betroffenen Produkte (Namen und Mengen) oder Bericht eines unabhängigen Beraters.

Bemerkung

→ Die Richtlinien von Knospe Bio (Bio Suisse) erlauben keinen Anbau in beheizten Gewächshäusern, die Richtlinien erlauben nur temperierte Gewächshäuser zum Frostschutz (was bei anderen bio-Labels nicht der Fall ist). Um Produkte aus beheizten Gewächshäusern zu vermeiden, lohnt es sich, mit den Lieferanten zu sprechen.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

06. Regionale Produkte bevorzugen und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel fördern



“Regionale” Produkte sind Produkte, die von kurzen Transportwegen profitieren und daher frisch sind. Landwirtschaftliche Rohstoffe stammen aus der Region, d.h. sie wurden in der Region angebaut, gezüchtet oder gefischt. Aber Achtung, der Begriff «regional» bezieht sich hier nicht auf den Verarbeitungs-, Herstellungs- oder Verpackungsort des Produkts.

Ziele

Soziale und ökologische Belastungen vermindern, durch **Transport** verursachte CO₂-Ausstösse vermeiden, eine aus Sicht der Nachhaltigkeit wirksame Agrargesetzgebung bevorzugen und die **Rückverfolgbarkeit** und **Frische** fördern.

Haben Sie das gewusst?

- 90% der schweizerischen Landwirtschaftsbetriebe erfüllen die Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) (BLW, 2018).
- Durchschnittlich 12% der Kulturlandfläche eines schweizerischen Landwirtschaftsbetriebs sind durch den verlangten ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) der Biodiversität gewidmet, im Vergleich zu 5% im Jahr 1996. Der ÖLN schreibt nur 7% vor (BAFU, 2014).
- Die Herkunft der Rohstoffe wird oft mit dem Herstellungsort verwechselt: Ein Biskuit kann beispielsweise in der Schweiz aus importierten Rohstoffen hergestellt werden (Beelong, 2019).



Empfehlungen

Produkte bevorzugen, die in der Region angebaut, gezüchtet, gefischt und verarbeitet werden (nicht anwendbar bei Ausschreibungen, die unter internationale Abkommen fallen).



Per Flugzeug importierte Produkte vermeiden.



Die Herkunft des Fleisches und der Fische klar auf der Menükarte und/oder separaten Anzeigen deklarieren (gesetzliche Anforderung LIV Art. 5b).



Produkte bevorzugen, deren Rohstoffe und Zutaten sich leicht rückverfolgen lassen.

Werkzeuge

Die Rückverfolgbarkeit

- Labels, die eine Schweizer Herkunft garantieren, wie zum Beispiel die Labels **regio.garantie**, **Suisse Garantie** und **IP-Suisse** und **Bio Suisse**, zertifizierte Berg- und Alprodukte.
- Produktdatenblätter, verfügbar auf den Websites der Lebensmittelmarken und/oder Händler.

Tipps

- Für eine bessere Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe, frische oder rohe Produkte mit einer klaren Herkunftsdeklaration bevorzugen, die weder verarbeitet noch gekocht wurden.
- Seine Lieferanten darum bitten, die Herkunft der Rohstoffe klar auszuweisen.
- Je nach geografischer Lage direkt mit Landwirten aus der Region zusammenarbeiten.

06. Kriterien für den Einkauf

Regionale Produkte bevorzugen und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel fördern



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	Mindestens X% des Gesamtgewichtes aller landwirtschaftlichen Rohstoffe sind schweizerischen Ursprungs oder erfüllen mindestens den vom Bund definierten ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) (nicht anwendbar bei Ausschreibungen, die unter internationale Abkommen fallen). Bei zusammengesetzten Produkten: Hauptzutaten.	≥ 50%	≥ 60%	≥ 70%
	TS* ZK*	Gleich für alle drei Niveaus		
	Höchstens 1% des Gesamtgewichts aller Lebensmitteleinkäufe enthalten einen Anteil an Lufttransport.	0%		
	TS*	Gleich für alle drei Niveaus		
	Die Herkunft von 100% des Gesamtgewichts des servierten Fleisches und Fisches ist klar auf den Menükarten und/oder auf einer separaten Anzeige deklariert (gesetzliche Anforderung LIV Art. 5b). Das gilt auch für die Herkunft der Hauptbestandteile der Gerichte.			

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

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität

Überprüfung

- Die Herkunft der Rohstoffe wird anhand der Lieferscheine und/oder Rechnungen der Waren, der Produktdatenblätter, der Einkaufsstatistiken der Händler, der von Händlern und/oder Anbietern erstellte Deklarationen oder des Berichts eines unabhängigen Beraters überprüft.
- Die gesetzliche Anforderung der LIV Art. 5b wird mit dem Menüplan und/oder einem Anzeigenbeispiel überprüft.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

07. Lebensmittelverpackungen reduzieren



Der Hauptzweck der Verpackungen ist, die Haltbarkeit der Lebensmittel zu gewährleisten (und somit Lebensmittelverluste so weit wie möglich zu verhindern). Dennoch sind viele Verpackungen vermeidbar. Beachten sie aber, dass durch die Produktion der Lebensmittel eine viel höhere Umweltbelastung entsteht als durch die Produktion der Verpackungen.

Ziele

Nicht erneuerbare **Ressourcen** und **Energie** einsparen, die für die Materialproduktion notwendig sind und **Verschmutzungen** durch Abfall vermeiden.

Haben Sie das gewusst?

- 5000 Milliarden Plastikstücke schwimmen schon in unseren Ozeanen (Le Temps, 2019).
- Mikroplastik verschmutzt die Luft, die wir atmen, die Lebensmittel, die wir essen, und das Wasser, das wir trinken. Eine Person nimmt im Durchschnitt schätzungsweise 5 Gramm Plastik pro Woche ein, dies entspricht einer Kreditkarte (WWF, 2019).
- Eine Verpackung aus Glas hat die höchste Umweltbelastung, ausser sie wird wiederverwendet (Quantis, 2019).



Empfehlungen

Den Kauf von lose gelieferten Produkten in wiederverwendbaren Behältern bevorzugen (zum Beispiel IFCO-Kisten).



Produkte mit unnötigen oder übermässigen Sekundärverpackungen vermeiden.



Den Kauf von Wasser in Flaschen vermeiden und Hahnenwasser bevorzugen.

Werkzeuge

Die verschiedenen Arten von Plastik

- Informationen von [OnePlanetNetwork](#) über die verschiedenen Arten von Plastik.

Tipps

- Produkte bevorzugen, die in wiederverwendbaren Behältern oder Behältern mit Pfand geliefert werden, zum Beispiel IFCO-Kisten.
- Produkte mit übermässiger Verpackung vermeiden.
- Den Lieferanten darum bitten, unnötige Verpackungen wieder mitzunehmen und/oder mit ihm die Möglichkeiten zur Reduzierung der Verpackung prüfen.

07. Kriterien für den Einkauf

Lebensmittelverpackungen reduzieren



Kriterien

Ambitionsniveau



ZK*

Mindestens X% des Gesamtgewichtes der Produkte werden lose in wiederverwendbaren Behältern geliefert, zum Beispiel in IFCO-Kisten.

Basis

Gute Praxis

Vorbild

≥ 30%

≥ 40%

≥ 50%

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

hohe Priorität  mittlere Priorität  geringere Priorität 

Überprüfung

→ Produktdatenblätter, Einkaufsstatistiken der Händler, von Händlern und/oder Anbietern erstellte Deklarationen, Listen der betroffenen Produkte (Namen und Mengen), Bericht eines unabhängigen Beraters, Erläuterung eines Plans zur Vermeidung von Verpackungen.

Bemerkung

→ Der Hauptzweck der Verpackungen ist, die Haltbarkeit der Lebensmittel zu gewährleisten. Die Reduktion der Verpackungen soll nicht zu mehr Lebensmittelverlusten führen.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

08. Bei den Gerichten auf eine ausgewogene Ernährung achten und die Gesundheit der Konsumenten fördern



Eine gesunde, das heisst ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung hilft dabei, ernährungsbedingten Krankheiten vorzubeugen. Heutzutage essen in der Schweiz viele Personen zu viel Salz, Zucker und Fett. Dies fördert Krankheiten wie Diabetes und Übergewicht oder Herz-Kreislaufprobleme. Um dem entgegenzuwirken, geben verschiedene nationale und internationale Institutionen Empfehlungen zur Nährstoffaufnahme ab.

Ziele

Mit der Förderung einer **gesunden Ernährung** so weit wie möglich ernährungsbedingte **nicht übertragbare Krankheiten** wie Diabetes, Übergewicht und Herz-Kreislauferkrankungen verhindern.

Haben Sie das gewusst?

- Fast 80% der Gesundheitskosten in der Schweiz entstehen durch Diabetes, Übergewicht und Herz-Kreislaufprobleme, gemäss dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV, 2018).
- 5 der 7 Hauptrisikofaktoren für nicht übertragbare Krankheiten hängen mit der Ernährung und der körperlichen Betätigung zusammen (WHO, 2018).
- Diese Krankheiten sind für 86% der Todesfälle in der europäischen Region verantwortlich (WHO, 2018).
- Hülsenfrüchte (Familie der Erbsen, Bohnen und Linsen) haben viele nährstoffliche Vorteile wie einen hohen Eiweiss-, Eisen-, Zink-, Mineralien- und Vitamin-B-Gehalt und einen geringen Fettgehalt. Ausserdem verbrauchen Hülsenfrüchte bei ihrer landwirtschaftlichen Produktion sehr wenig natürliche Ressourcen (FAO, 2016).



Empfehlungen

Eine abwechslungsreiche Ernährung anbieten, die in Einklang mit den von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung vorgegebenen altersgerechten Mengen ist (siehe «Werkzeuge»).



Stark verarbeitete Produkte und grosse Mengen an Zucker, Salz und Lebensmittelzusatzstoffen wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe vermeiden (siehe «Werkzeuge»).



Fette mit hohem Nährwert, wie zum Beispiel Raps- und Olivenöl verwenden und die vorgegebenen Mengen beachten (siehe «Werkzeuge»).



Gerichte mit folgender Aufteilung anbieten: 2/5 Gemüse, 2/5 stärkehaltige und 1/5 eiweisshaltige Lebensmittel.



Einen einfachen Zugang zu Hahnenwasser gewährleisten.

Werkzeuge

Offizielle Empfehlungen

- Schweizer Qualitätsstandards und **checklists** (BLV).
- **Empfehlungen** der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung und des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).
- **Die Bezugswerte der DACH-Staaten** (veröffentlicht von den Ernährungsgesellschaften Deutschlands, Österreichs und der Schweiz).

Die Profis

- Anerkannte Ernährungsberaterinnen und -berater
- Das Label **Fourchette Verte**
- Fachspezifische Apps

Tipps

- Die Konsumenten von Gemüse, Hülsenfrüchten und stärkehaltigen Lebensmitteln überzeugen, zum Beispiel mit der Möglichkeit, sich Nachschub zu holen.
- Oft Gerichte auf der Basis von Hülsenfrüchten anbieten, die einen ausgezeichneten Nährwert haben.

08. Kriterien für den Einkauf

Bei den Gerichten auf eine ausgewogene Ernährung achten



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS* Die Eiweissquellen sind vielfältig und entsprechen den von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung vorgegebenen Mengen.			Gleich für alle drei Niveaus
	TS* Die Mehrheit der Gerichte entspricht folgender Aufteilung: 2/5 Gemüse, 2/5 stärkehaltige und 1/5 eiweisshaltige Lebensmittel.			Gleich für alle drei Niveaus
	TS* Leitungswasser ist gratis und leicht verfügbar zum Zeitpunkt des Essdienstes oder im Speisesaal.			Gleich für alle drei Niveaus
	TS* Die verwendeten Fette haben einen guten Nährwert (wie zum Beispiel Raps- und Olivenöl) und entsprechen den von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung vorgegebenen Mengen.			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

Überprüfung

- Menüplan, Rezepte, Fotos.
- Label Fourchette verte oder Vergleichbare, oder den Empfehlungen von «Kleines Gewissen» mittels der angebotenen Checklisten folgen.
- Erläuterungen der getroffenen Massnahmen.

Bemerkung

- Ein qualitativ hochwertiges Fett zeichnet sich durch einen erhöhten Anteil an ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus (insbesondere Omega-3-Fettsäuren). Beispiele für kalte Speisen: Rapsöl, Nussöl, Leinsamenöl, Weizenkeimöl usw.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

09. Konsumenten über Allergene informieren

Und sie so weit wie möglich reduzieren



Laut Gesetz erhält jeder Konsument auf Verlangen eine Liste der in den zur Zubereitung der Gerichte verwendeten Zutaten eventuell enthaltenen Allergene, auch von denen, die nur in Spuren vorkommen (LIV Art. 10 und 11). Diese Informationen müssen schriftlich abgegeben werden, unter bestimmten Bedingungen reicht es aber auch, dies mündlich zu tun (LIV Art. 5). Die Liste der 14 von der EU festgelegten Hauptallergene dient als Referenz.

Ziele

Die **Gesundheit** der Konsumenten mit einer effizienten Information über Allergene schützen (gemäss LIV Art. 5).

Haben Sie das gewusst?

- Bis zu 30% der befragten Personen geben an, auf Lebensmittel allergisch zu sein, und 20% der Schweizer Bevölkerung leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten (Aha!, 2020).
- Erwachsene sind am häufigsten allergisch auf Haselnüsse, Sellerie, Äpfel, Nüsse und Kiwi (Aha!, 2020).
- Kinder reagieren eher auf Kuhmilch, Hühnereier, Erdnüsse und Nüsse (Aha!, 2020).
- Besonders schwere allergische Reaktionen können bei Erdnüssen, Meeresfrüchten oder Sesam auftreten (Aha!, 2020).



Empfehlungen

Das Servicepersonal schulen, damit es Fragen von Konsumenten zu Allergenen beantworten kann.



Die Konsumenten mit einer angepassten Anzeige informieren (z. B. selbst wenn nur ein wenig Weizenmehl/Gluten in den Saucen ist).



Die Allergene auf den Etiketten der Take-Away-Speisen genau auflisten.



Soweit möglich, allergenfreie Produkte für Bindemittel, Brühen, Suppen, Soßen, Gewürzmischungen usw. verwenden.

Werkzeuge

Hilfsmittel

- **Die Liste** der 14 wichtigsten, von der EU definierten Lebensmittelallergene*.
- Spezielle Programme zur Verwaltung von Rezepten.
- **Aha!** Allergiezentrum Schweiz

Tipps

- Die offiziellen Piktogramme direkt auf der Speisekarte anzeigen.
- Die Zutatenliste jedes Gerichts kontrollieren, weil seine Zusammensetzung jederzeit ändern kann.
- Allergieauslösende Lebensmittel auf Visitenkarten schreiben und dem Personal aushändigen.
- Weizenmehl z.B. durch Mais- oder Kartoffelstärke ersetzen.

* Liste auf der Rückseite

09. Kriterien für den Einkauf

Konsumenten über Allergene informieren



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS* Das Servicepersonal ist informiert und kann die Fragen der Konsumenten zu Allergenen beantworten.		Gleich für alle drei Niveaus	
	TS* Die Konsumenten werden direkt mittels einer passenden Anzeige informiert (z.B.: Menütafeln, Piktogramme auf den Speisekarten), um gemäss LIV Anhang 6 die 14 möglichen Allergene erkennen zu können.		Gleich für alle drei Niveaus	
	TS* Die Etiketten der Take-away-Speisen listen die Allergene auf oder das Personal ist in der Lage, Fragen der Konsumenten zu beantworten.		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

Überprüfung

- Erläuterung der Prozesse zur Rezeptverwaltung und Information des Servicepersonals.
- Beispiele und/oder Fotos der Anzeigen für die Konsumenten.
- Falls zutreffend, ein Beispiel der Etikettierung für Take-away und/oder Erläuterung des Prozesses zur Information des Servicepersonals.

Liste der EU



* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

10. Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren



Um sich dauerhaft der Nachhaltigkeit zu verpflichten, müssen Ziele für den Betrieb festgelegt und öffentlich gemacht werden. Dies ermöglicht einerseits eine Formalisierung der Massnahmen für Mitarbeiter, Konsumenten und Lieferanten und andererseits das Fortbestehen der Ziele unabhängig von personellen Veränderungen. Diese Ziele sollen auch die Einhaltung von einem ausgeglichenen Budget und die Auswahl kompetenter Partner gewährleisten. Diese Bemühungen sollen auch dazu dienen, alle Beteiligten zu sensibilisieren.

Ziele

Individuelle Nachhaltigkeitsziele unterstützen, die im Einklang mit dem Arbeitsumfeld stehen, gemeinsam mit kompetenten **Partnern** verfolgen. Sich dauerhaft der **Nachhaltigkeit** verpflichten und alle **Beteiligten sensibilisieren**.

«SMART» -Ziele ⁽¹⁾

- S-M-A-R-T Ziele nach Peter Drucker sind: Spezifisch, Messbar, Ambitioniert, Realistisch, Terminiert.



Empfehlungen

«SMART»-Nachhaltigkeitsziele, für jedes der für den Betrieb relevanten Themen definieren, kommunizieren und eine Methode bestimmen, diese Ziele zu verfolgen. Zum Beispiel, mit den vorgeschlagenen Kriterien in diesem Dokument.



Monatliche Kontrollen des Einkaufsbudgets einrichten.



Regelmässiger Austausch mit dem Personal und den Konsumenten, um sie für Verbesserungsmöglichkeiten bei der Umweltbilanz und für die Wirkungen der Ernährung auf die Umwelt, die Gesundheit und die Arbeitsbedingungen der Produzenten zu sensibilisieren.



Bei übertragener Geschäftsführung einen Gastronomiepartner wählen, der über die nötigen Kompetenzen zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele verfügt.

Werkzeuge

Hilfsmittel

- Spezielle Programme zur Verwaltung von Einkäufen und Rezepten.
- Beratungsfirmen, die sich auf nachhaltige Gastronomie spezialisiert haben.
- Ausbildungen zum Thema nachhaltige Lebensmitteleinkäufe für Fachleute.
- Die Merkblätter des vorliegenden Dokuments mit Empfehlungen und Kriterien veröffentlicht durch das Bundesamt für Umwelt.

Tipps

- Die in diesem Dokument vorgeschlagenen Empfehlungen und Kriterien verwenden, um realistische Ziele für den Betrieb festzulegen.
- Nicht vergessen, einen Zeithorizont zum Erreichen der Ziele festzusetzen.

⁽¹⁾ Peter F. Drucker, « The Practice of Management », 1954

10. Kriterien für den Einkauf

Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren



		Ambitionsniveau					
		Basis	Gute Praxis	Vorbild			
	TS*	Der Gastronomiepartner und/oder das Küchenpersonal des Betriebs müssen die notwendigen Kompetenzen und Erfahrungen in jedem dieser Bereiche haben, falls zutreffend/anwendbar: <ul style="list-style-type: none"> – Planung von nachhaltigen Menüs und Umsetzung eines hauptsächlich pflanzlichen, abwechslungsreichen Angebots. – Beschaffung von saisonalen Produkten aus nachhaltiger Produktionsweise, und von nicht bedrohten Arten. – Vorbeugung und Reduktion von Lebensmittelverluste. – Vorbeugung anderer Abfälle, Mülltrennung und -wiederverwertung wenn möglich. – Messung von Umweltindikatoren mit dem Ziel, sich ständig zu verbessern. – Reduktion des Wasser- und Energieverbrauchs bei Geräten und im Betrieb. – Angemessener Gebrauch von Reinigungsmitteln. – Abfallkonzept und Monitoring mit geeigneter Dokumentation. – Umweltbewusstes Fahren des Lieferpersonals. – Stetige Weiterbildung des Personals zum Thema Umweltaspekte. – (Stetige) Weiterbildung des Personals zum Thema ausgewogenes Kochen. 			Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK*	«SMART»-Nachhaltigkeitsziele wurden festgelegt und veröffentlicht, und eine Überprüfungsmethode dieser Ziele wurde bestimmt und dokumentiert, wie auch die Resultate der Überprüfung dieser Ziele.			Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK*	Kommunikationsmassnahmen werden regelmässig umgesetzt, um die Konsumenten für Verbesserungsmöglichkeiten bei der Umweltbilanz und für die Wirkung der Ernährung auf die Umwelt, die Gesundheit und die Arbeitsbedingungen der Produzenten zu sensibilisieren.			Gleich für alle drei Niveaus		
	TS*	Alle Rechnungen, Lieferscheine oder anderen Dokumente, welche die Übereinstimmung mit den verschiedenen Umwelt- und Sozialkriterien nachweisen, müssen aufbewahrt und dem Auftraggeber zur Verfügung gestellt werden.			Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK*	Eine monatliche Überprüfung des Einkaufsbudgets wurde eingerichtet/ist vorhanden.			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

Überprüfung

- Für Küchen mit direkter Geschäftsführung: Referenzen, Erfahrungen und/oder Ausbildungen des Küchenchefs in Nachhaltigkeit, Beschrieb der Methode zur Überwachung des Budgets und der Kommunikationsmassnahmen und/oder entsprechende Beispiele, ein Dokument, das die gesellschaftlichen und ökologischen Werte festlegt, wie auch die Nachhaltigkeitsziele und die Überprüfungsmethode dieser Ziele.
- Für Küchen mit übertragener Geschäftsführung: einschlägige Referenzen des Gastronomie Unternehmens der letzten 5 Jahre, Beschrieb der Methode zur Überwachung des Budgets und der Kommunikationsmassnahmen und/oder entsprechende Beispiele, ein Dokument, das die gesellschaftlichen und ökologischen Werte, wie auch die Nachhaltigkeitsziele und die Überprüfungsmethode dieser Ziele festlegt.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

11. Energieverbrauch in den Küchen reduzieren



Die Energiekosten in Küchen sind im Vergleich zu Personal-, Waren- oder Mietkosten relativ gering. Das Sparpotenzial ist mit bis zu 40% trotzdem hoch und kann mit den richtigen Informationen und kleinen Verhaltensänderungen leicht erreicht werden. Knapp die Hälfte des Sparpotenzials kann mithilfe moderner Technologie erreicht werden. Ebenso wichtig ist der richtige Umgang mit den Geräten, zum Beispiel das Ausschalten während den Leerzeiten.

Ziele

Die **CO₂-Emissionen** und andere Umweltbelastungen im Zusammenhang mit dem **Wasser- und Energieverbrauch** reduzieren und die **Energiekosten** senken.

Haben Sie das gewusst?

- Ein Gastronomie-Kühlschrank der Klasse A verbraucht 70% weniger Energie als ein Kühlschrank der Klasse E. Bei einer Lebensdauer von acht Jahren beläuft sich die Kosteneinsparung auf etwa 1300 Franken (BFE, 2020).
- Im Bereich der Küchen-Grossgeräte tragen derzeit nur Kühl- und Gefriergeräte eine Energieetikette (BFE, 2020).
- Die heute üblicherweise in Kühl- und Gefrierschränken verwendeten Kältemittel haben ein hohes Treibhauspotenzial. Dank strenger neuer Vorschriften in der Schweiz dürfen neue Geräte nur noch mit klimafreundlichen Kältemitteln betrieben werden (BFE, 2020).



Empfehlungen

Mitarbeitende in Umwelt- und Energiefragen schulen, um eine effiziente Nutzung der Geräte zu gewährleisten und unnötige Energieverschwendung zu vermeiden.



Bei Renovierung oder Neubau einer Küche: Energie- und Wasserverbrauch berechnen und vergleichen, um eine umweltfreundliche Lösung zu finden und die langfristigen Betriebskosten zu senken.



Bei Neuanschaffungen das energie- und wassereffizienteste Gerät wählen.



Induktionsherde bevorzugen.



Intelligente Steuerungen einsetzen. Beispiele sind Verkaufsautomaten und Getränkekühlschränke mit automatischem Standby-Modus ausserhalb der Betriebszeiten (sofern diese keine verderblichen Lebensmittel enthalten).

Werkzeuge

Leitfäden und Hilfsmittel

- Tools zur Berechnung des Energie- und Wasserverbrauchs, die Datenbanken von **ENAK** in der Schweiz oder **HKI** in Deutschland.
- Plattform **topten.ch** und **compareco.ch** zur Auswahl der effizientesten Geräte.
- Die **Energieetikette**, welche die Effizienzklasse nach Gerätetyp angibt.
- Die finanziellen Unterstützungsprogramme **ProKilowatt** und **Energiefranken**.
- **PEIK** bietet professionelle Energieberatungen an, für welche EnergieSchweiz bis zu 50% der Kosten übernimmt.

Tipps

- Die Geräte in der Küche so anordnen, dass warme und kalte Bereiche getrennt sind (Kühlgeräte nicht neben Wärmequellen).
- Im Reinigungsplan auch die Reinigung der Kondensatoren der steckerfertigen Kühl- und Gefriergeräte erfassen. Das senkt den Energieverbrauch.
- Eine Energieverbrauchsübersicht erstellen, die Kennzahlen vergleichen und den Energieverbrauch verfolgen.
- Sich von einer brancheneigenen Energiefachperson beraten lassen.

11. Kriterien für den Einkauf

Energieverbrauch in den Küchen reduzieren



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS* Bei der Renovation oder beim Bau einer neuen Küche: Eine detaillierte Energieberechnung erstellen, um die zu erwartenden Energiekosten aufzuzeigen. Die Berechnung listet auch Varianten auf, die zur Steigerung der Energieeffizienz führen.			Gleich für alle drei Niveaus
	ZK* Es wird ein Energie- und Wasserbewirtschaftungsplan erstellt, der mindestens die folgenden Elemente umfasst: – Monitoring der Anzahl zubereiteter Mahlzeiten, des Energieverbrauchs (kWh/Mahlzeit) und des Wasserverbrauchs (l/Mahlzeit) mindestens zweimal pro Jahr während einem repräsentativen Zeitraum. – Berichterstattung dieser Indikatoren an die Geschäftsleitung, Planung von Verbesserungsmassnahmen und Bestimmung der für die Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlichen Person. – Kommunikation der Indikatoren und geplanten Verbesserungsmassnahmen an die Mitarbeiter, Umsetzung der Massnahmen. – Schulungen zu Umwelt- und Energiefragen für die Mitarbeiter.			Gleich für alle drei Niveaus
	TS* Alle neuen Geräte erfüllen die von Topten.ch festgelegten Kriterien.			Gleich für alle drei Niveaus
	ZK* Alle neuen Kühl- und Gefriergeräte sowie Verkaufsautomaten entsprechen der höchsten auf dem Markt erhältlichen Energieeffizienzklasse.			Gleich für alle drei Niveaus
	TS* Eine schriftliche Dokumentation der guten Praxis/Best Practices zur Reduktion des Wasser- und Energieverbrauchs steht den Angestellten zur Verfügung. Die Inhalte dieser Dokumentation werden im Betrieb angewendet.			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

Überprüfung

- Rechnungen und technische Datenblätter für Geräte.
- Energieeffizienzberechnungen und Schlussfolgerungen.
- Schriftliche Dokumentation zur Beschreibung der guten Praxis/Best Practices bei der Nutzung von Küchengeräten, schriftliche Dokumentation zur Umsetzung eines Energieeffizienzkonzepts.

Bemerkung

- Aktuelle Informationen zum Thema gewerbliche Geräte, finanzielle Förderprogramme und Werkzeuge für Beschaffungen finden Sie bei [En ergie Schweiz](https://www.en.ergie.schweiz.ch).

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

12. Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen



Unter Reinigungsmitteln verstehen wir Handseifen, Abwasch-, Wasch- und Putzmittel. Diese Produkte sind nicht harmlos, weder für die Umwelt noch die Gesundheit: Mikroschadstoffe verschmutzen Seen, Flüsse und das Grundwasser. Ausserdem können viele zum Beispiel Atembeschwerden oder Hautirritationen hervorrufen. Manche Substanzen sind auch für die Mikroorganismen schädlich, die das Abwasser reinigen.

Ziele

Die **Verschmutzung** der natürlichen Lebensräumen mit **Mikroschadstoffen** sowie **Gesundheitsprobleme** durch den Gebrauch von Reinigungsmitteln vermeiden.

Haben Sie das gewusst?

- 91% der getesteten Produkte in einer Studie über Haushaltsprodukte in Frankreich geben Formaldehyd ab, einen laut der Internationalen Agentur für Krebsforschung für den Menschen nachgewiesenermassen krebserregenden Stoff (IARC, 2013). Formaldehyd befindet sich vor allem in Desinfektionsmitteln und ist häufig unnötig (zugesetzte Düfte).
- 100'000 chemische Substanzen sind auf dem europäischen Markt zugelassen, wobei lediglich die Auswirkungen von 3000 unter ihnen bekannt sind (ADEME, 2020).
- «Grüne» Produkte haben bessere Ergebnisse in Bezug auf die Luftverschmutzung, enthalten aber immer noch viele Moleküle aus der Petrochemie (ADEME, 2020).
- Weisser Essig, schwarze Seife, Backpulver und ätherische Öle sind ausgezeichnete natürliche Reinigungsprodukte.



Empfehlungen

Handseifen und Reinigungsprodukte verwenden, die den Anforderungen eines europäischen Ökolabels entsprechen, wie zum Beispiel das EU-Ecolabel, Blauer Engel, Ecocert oder Gleichwertige.



Die Menge des verwendeten Produkts reduzieren, indem eine möglichst kleine Dosierung gewählt wird.



So weit wie möglich den Einsatz von Sprays vermeiden, die besonders gesundheits- und umweltschädlich sind.



Auf die folgenden Produkte verzichten: Abflussreiniger, Javelwasser, WC-Steine, Lufterfrischer, Einwegreinigungstücher.

Werkzeuge

Les supports

- Der Leitfaden [Labelinfo.ch](https://www.labelinfo.ch)
- Die [Ménag'score-Bewertung](#)
- Informationsblätter und Tipps von [Kompass Nachhaltigkeit](#)
- Die Liste der [IGöB](#)

Tipps

- Die Angaben «100% natürlich» oder «aus natürlichen Produkten» sind im Allgemeinen keine offiziellen Bezeichnungen. Es ist besser, ein Produkt mit einem Label zu wählen, das in den offiziellen Leitfäden empfohlen wird.
- Produkte mit eingebauten Dosiervorrichtungen vorziehen, um die empfohlene Dosis nicht zu überschreiten.
- Wirksames Zubehör (z. B. Mikrofasertücher) verwenden, sodass nur eine kleine Menge des Produkts verwendet werden muss.
- Wenn die Verwendung eines Zerstäubers unverzichtbar ist, während des Gebrauchs Papier oder ein Tuch an den Spray befestigen, um das Einatmen und Verluste in die Luft zu minimieren.

12. Kriterien für den Einkauf

Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	ZK* Mindestens X% der Gesamtzahl der Reinigungsmittel (einschließlich Handseifen, Geschirrspülmittel und Routinereinigungsprodukte) erfüllen die Anforderungen eines europäischen Ecolabels oder gleichwertiger Nachweis (siehe «Werkzeuge» auf der vorherigen Seite).	≥ 50%	≥ 80%	100%
	TS* Die folgenden Produkte werden nicht verwendet: Abflussreiniger, Javelwasser, WC-Steine, Lufterfrischer, Einwegreinigungstücher.	Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK* Eine schriftliche Dokumentation über gute Praktiken/ Best Practices zur Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs wird den Angestellten zur Verfügung gestellt. Der Inhalt dieser Dokumentation wird innerhalb des Unternehmens angewendet.	Gleich für alle drei Niveaus		
	ZK* Eine Methode zum Monitoring der Menge der jährlich gekauften Reinigungsprodukte wird eingeführt.	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

Überprüfung

- Rechnungen und Produktdatenblätter.
- Liste der Reinigungsmittel und der entsprechenden Ökolabel.
- Schriftliche Dokumentation, welche die gute Praxis bei der Verwendung von Reinigungsmitteln beschreibt.
- Beschreibung der Methode zum Monitoring der Menge der gekauften Reinigungsmittel.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

13. Einwegverpackungen vermeiden und den Plastikverbrauch reduzieren



Mit der beträchtlichen Zunahme des Angebots an Speisen und Getränken zum Mitnehmen wird die Abfallmenge immer besorgniserregender. Nicht erneuerbare Ressourcen wie Sand (zur Herstellung von Glas), Aluminium (Dosen) oder Erdöl (Plastik) werden heutzutage übermässig genutzt und oft unter nicht nachhaltigen Bedingungen abgebaut. Die meisten dieser Abfälle sind schwierig zu recyceln und stellen eine Quelle grosser Verschmutzung dar, sobald sie in die Umwelt eingebracht wurden.

Ziele

Schonung der nicht erneuerbaren **Ressourcen** und der Energie, die zur Herstellung der Verpackungsmaterialien benötigt wird, sowie **Umweltverschmutzung** durch Abfall, insbesondere durch Plastikabfälle, vermeiden.

Haben Sie das gewusst?

- Jährlich gelangen 50 Tonnen Plastikabfälle in den Genfersee (Association pour la sauvegarde du Léman, 2018).
- Weltweit werden jede Minute fast eine Million Plastikflaschen verkauft (National Geographic, 2020).
- Weltweit werden mehr als 40% des Plastiks nur einmal verwendet, bevor er weggeworfen wird (National Geographic, 2020).
- Jeden Tag werden auf der ganzen Welt eine Milliarde Strohhalme weggeworfen, genug, um die Erde 5 Mal zu umrunden (Novethic, 2019).



Empfehlungen

Leitungswasser als primäres Getränk fördern.



Bei der Verpflegung vor Ort Einwegbehälter und -besteck verbieten, sowohl für Speisen als auch für Getränke.



Bei Take-Away wiederverwendbare Behälter und Besteck für Speisen und Getränke zur Verfügung stellen (Pfandsystem oder Verkauf von Behältern).



Für nicht vermeidbare Einwegbehälter möglichst Papier/Karton verwenden (wenn möglich FSC-zertifiziert und/oder recycelt).



Verbot von Einwegstrohhalm und -rührstäbchen.

Werkzeuge

Verfügbare Materialien

- Recycelte und wiederverwertbare Materialien.
- Papier und Karton aus nachhaltigen Quellen (Label FSC) oder aus Recyclingpapier.
- Mehrwegbehälter mit Reinigungssystem (z. B. mit Pfand) oder Mehrwegbehälter ohne Reinigungssystem verkaufen (z. B. über Zero Waste Switzerland).

Tipps

- Kommunizieren, um das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen! Zum Beispiel für den Verzicht auf Strohhalme mit der « Papaille »-Bewegung.
- Die Verwendung von eigenen, mitgebrachten Behältern fördern und für sie werben, indem z. B. wiederverwendbare Behälter verkauft werden.

13. Kriterien für den Einkauf

Einwegverpackungen vermeiden



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	TS*	Es werden keine Einwegstrohhalm und -rührstäbchen angeboten.	Gleich für alle drei Niveaus	
	TS*	Es werden weder Einwegbehälter noch Einwegbesteck für die Verpflegung vor Ort angeboten.	Gleich für alle drei Niveaus	
	ZK*	Für Take-Away stehen wiederverwendbare Behälter und Besteck zur Verfügung, sowohl für Speisen als auch für Getränke.	Gleich für alle drei Niveaus	
	ZK*	Unvermeidbare Einwegbehälter werden hauptsächlich aus recyceltem und/oder zertifiziertem Papier/Karton hergestellt.	≥ 50%	≥ 80%

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

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität

Überprüfung

- Exemplare oder Fotos der verwendeten Behälter, Bestecke, und der allenfalls verwendeten waschbaren Strohhalme und Rührstäbchen.
- Erläuterung des Aktionsplans und der eingeführten Massnahmen.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).

14. Einen ökologischen Transport der Gerichte von der Produktionsküche zur Gaststätte bevorzugen



Diese Empfehlungen gelten für die Lieferung warmer und kalter Gerichte ausserhalb des Betriebs. In diesem Fall ist die Lieferung der Gerichte von der Produktionsküche bis zum endgültigen Verpflegungsort ein integraler Bestandteil des Angebots und die Flotte unterliegt der Verantwortung des Anbieters. Der Strassenverkehr trägt erheblich zum Klimawandel bei, weshalb der Transport von Gerichten so effizient wie möglich sein sollte.

Ziele

Die mit dem **Transport** der Gerichte verbundenen **CO2-Emissionen** einschränken.

Haben Sie das gewusst?

- 32% der CO2-Emissionen in der Schweiz sind auf den Verkehr zurückzuführen (RTS, 2019).
- Die verkehrsbedingten CO2-Emissionen hängen von einer Reihe von Faktoren ab, wie z. B. vom Fahrzeugtyp, der zurückgelegten Gesamtstrecke, der Ladekapazität pro Fahrzeug, dem verwendeten Treibstoff und der Art der Strecke.
- $\frac{3}{4}$ der weltweiten verkehrsbedingten Emissionen stammen von Lastwagen, Bussen und Autos (Futura Planète, 2019).

Empfehlungen



Wenn möglich Lieferungen mit einem alternativen Transportmittel wie Fahrrädern, Elektro- oder Hybridfahrzeugen bevorzugen.



Bei schweren und leichten Benzinfahrzeugen jene bevorzugen, die mindestens die Euro-5-Norm erfüllen.



Einen Streckenoptimierungsplan erstellen, die transportierte Ladung berücksichtigen und kurze Lieferwege bevorzugen.

Werkzeuge

Effiziente Nutzfahrzeuge

→ Die Liste von [topten.ch](https://www.topten.ch)

14. Kriterien für den Einkauf

Einen ökologischen Transport der Gerichte



Kriterien		Ambitionsniveau		
		Basis	Gute Praxis	Vorbild
	ZK*	Wann immer möglich, alternative Transportmittel wie z. B. Elektro- oder Hybridfahrzeuge verwenden.		
		≥ 50% der Fahrzeuge		≥ 75% der Fahrzeuge
	TS* ZK*	Alle schweren und leichten Benzinfahrzeuge erfüllen mindestens die Euro-5-Norm.		
		Gleich für alle drei Niveaus Euro 6		

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

hohe Priorität mittlere Priorität geringere Priorität

Überprüfung

→ Liste der verwendeten Transportarten der Gerichte, Konformitätszertifikate.

* Vorgeschlagene Art von Kriterien für eine Ausschreibung die dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen unterliegt: TS = technische Spezifikation (Muss-Kriterium), ZK = Zuschlagskriterium (fakultatives Kriterium, gewichtet mit einem Punkteraster), TB = Zwingende Teilnahmebedingung (Muss-Kriterium).