

Nachhaltige Beschaffung – Mehr Bioprodukte in Gemeinden und Städten

Leitfaden



Kathrin Huber, Rebekka Frick, Robert Obrist, Otto Schmid

FiBL

2. Version, 27.11.2019

kathrin.huber@fibl.org

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	1
Tabellenverzeichnis.....	1
Haftungsausschluss.....	2
1. Leitfaden – Wozu und für wen?.....	3
2. Zusammenfassung.....	3
3. Einleitung.....	4
4. Nachhaltige öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen.....	5
4.1 Grundsätze Nachhaltiger Entwicklung.....	5
4.2 Öffentliche Beschaffung zur Innovations- und Wirtschaftsförderung.....	6
4.3 Forderungen und Herausforderungen einer nachhaltigen Beschaffung im Verpflegungssegment.....	6
4.4 Rechtsgrundlagen und Rahmenbedingungen des Beschaffungswesens..	8
5. Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung.....	13
5.1 Grundsätze nachhaltiger Ernährung.....	13
5.2 Gemeinschaftsgastronomie als Mengenmarkt.....	15
5.2.1 Gemeinschaftsgastronomie – Business, Care, Education, Event.....	15
5.2.2 Verpflegungs- und Ausgabesysteme.....	18
5.2.3 Logistik, Kosten- und Preisstrukturen.....	19
5.3 Bio – Verpflichtung zu Nachhaltigkeit.....	22
5.3.1 Stärken des Biolandbaus unterstützen Nachhaltigkeitsprozesse.....	22
5.3.2 Ethische Prinzipien als Basis des Biolandbaus.....	23
5.3.3 Mehrwert der Marke Bio Suisse (Knospe).....	24
5.4 Schritte zur Einführung von Biolebensmitteln.....	28
5.4.1 Potential von Biolebensmitteln nutzen.....	28
5.4.2 Bedürfnissen nach Bio und Regionalität nachkommen.....	29
5.4.3 Akteure entlang der Wertschöpfungskette vernetzen.....	30
5.4.4 Koordination der In-Wert-Setzung verbessern.....	32
5.4.5 Labels einordnen und als Orientierungshilfe verwenden.....	33
5.4.6 Bestehendes Labeling im Bio-Gastrobereich nutzen.....	35
5.4.7 Ergebnisse aus dem Stakeholder-Workshop zur öffentlichen Beschaffung von Biolebensmitteln.....	36
6. Notwendige Schritte in Politik und Verwaltung.....	38
6.1 Schaffung eines kommunalen Handlungsrahmens.....	38
6.1.1 Rechtlicher Rahmen und politischer Beschluss.....	38
6.1.2 Ernährungsstrategie entwickeln.....	38
6.1.3 Innovative Formen des Austauschs zwischen Anbietern und der öffentlichen Hand 40	
6.1.4 Begleitende Initiativen.....	41
6.2 Phasen nachhaltiger Beschaffung.....	41
6.2.1 Strategisches öffentliches Beschaffungsmanagement.....	41

6.2.2	<i>Berücksichtigung der Nachhaltigkeit</i>	43
6.2.3	<i>Bedarfsevaluation und Bedarfsdefinition</i>	44
6.2.4	<i>Auftragsgegenstand und Vergabeverfahren</i>	45
6.2.5	<i>Technische Spezifikationen</i>	47
6.2.6	<i>Eignungskriterien</i>	50
6.2.7	<i>Zuschlagskriterien</i>	51
6.2.8	<i>Kontrolle und Kommunikation</i>	55
6.3	<i>Gute Beispiele aus der Schweiz</i>	56
7.	Empfehlungen	58
8.	Literatur	59
8.1	Literaturrecherche	59
8.2	Websiterecherche.....	64
9.	Danksagung	66

Abbildungsverzeichnis

Titelbild: Thomas Alföldi, FiBL

Abbildung 1: Die Lebensmittelkette in der Schweiz, 2015	7
Abbildung 2: Rechtsgrundlagen im öffentlichen Beschaffungswesen	9
Abbildung 3: Fünf Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung	14
Abbildung 4: Gemeinschaftsgastronomie: Setting für Gesundheitsförderung und Prävention	17
Abbildung 5: Prinzip des geschlossenen Betriebskreislaufs auf einem Biobetrieb.....	23
Abbildung 6: Einordnung der Biorichtlinien im internationalen Kontext	25
Abbildung 7: Grundsätze der Knospe.....	26
Abbildung 8: Definition eines Gütesiegels mit Einordnung der Schutzmarke Knospe	26
Abbildung 9: Definition einer Marke mit unabhängiger Kontrollstelle.....	27
Abbildung 10: Regelung der Verwendung von Bio Suisse Knospe und Bio Knospe.....	27
Abbildung 11: Regelung der Verwendung von Bio Suisse Knospe und Bio Knospe für Bio Gourmet Produkte, Produkte in Umstellung und Bio Hilfsstoffe.....	28
Abbildung 12: Erfolgsfaktoren von Vermarktungsinitiativen.....	32
Abbildung 13: Einteilung von Biolabels oder –marken nach staatlichen Labels, solche von Verbänden/Institutionen oder von Firmen.....	34
Abbildung 14: Vorgehensschritte im Beschaffungsprozess	42
Abbildung 15: Grundsatzentscheid in der Beschaffungsstrategiephase	42

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Ziele und Wege innovativer Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen.....	8
Tabelle 2: Die wichtigsten Dokumente vergaberechtlicher Vorgaben	10
Tabelle 3: Öffentliche (nachhaltige) Beschaffung: Relevante Organisationen in der Schweiz, ohne den Bereich Bauen	12
Tabelle 4: Die vier Prinzipien des Biolandbaus / Öko-Landbaus	24
Tabelle 5: Dreistufiges Gastromodell für Knospe-Produkte	35
Tabelle 6: Aspekte innovativer Beschaffungsziele	40
Tabelle 7: Verortung von Nachhaltigkeitsaspekten innerhalb der Ausschreibung.....	43
Tabelle 8: Übersicht Umwelt- und Sozialkriterien in der Ausschreibung	44
Tabelle 9: Schwellenwerte und Verfahren im von Staatsverträgen nicht erfassten Bereich (ohne Bau)	46
Tabelle 10: Schwellenwerte und Verfahren im von Staatsverträgen erfassten Bereich (aufgeführt nur für vorliegenden Leitfaden relevante)	46
Tabelle 11: Beschreibung der Vergabeverfahren.....	46
Tabelle 12: Übersicht Technische Spezifikationen	47
Tabelle 13: Technische Spezifikationen für Ausschreibungen – Beispiele.....	48
Tabelle 14: Übersicht Eignungskriterien	50
Tabelle 15: Eignungskriterien für Ausschreibungen	51
Tabelle 16: Übersicht Zuschlagskriterien	52
Tabelle 17: Zuschlagskriterien für Ausschreibungen –Beispiele	53

Haftungsausschluss

Der vorliegende Leitfaden stellt eine Zusammenstellung von rechtlichen Grundlagen und Informationen rund um die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel im öffentlichen Sektor in der Schweiz dar, welcher nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Er soll den Empfängern als intern zu verwendendes Arbeitspapier und als Anregung bei der Erstellung ihrer gemeindeeigenen Leitfäden und der Ausgestaltung des Beschaffungsprozesses im Bereich nachhaltige Ernährung dienen. Die Inhalte wurden rechtlich nicht geprüft. Anwender müssen bei jeder Beschaffung im Einzelfall prüfen, wie sie die hier vorgeschlagenen Kriterien und Gewichtungen in ihre Ausschreibungen integrieren. Alle in diesem Bericht enthaltenen Angaben wurden von den Autorinnen und Autoren nach bestem Wissen und mit grösstmöglicher Sorgfalt erstellt. Dennoch sind Fehler nicht auszuschliessen. Das FiBL übernimmt keinerlei Verantwortung und Haftung für vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.

I. Leitfaden – Wozu und für wen?

Dieser Leitfaden hat den Zweck, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Beschaffungsstellen in Gemeinden und Städten eine konkrete Hilfestellung anzubieten, um Nachhaltigkeitsaspekte bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen zu berücksichtigen. Er soll ausserdem aufzeigen, weshalb Biolebensmittel Bausteine einer nachhaltigen Beschaffungsstrategie sind.

Grundsätzlich gibt es ein grosses Spektrum von Instrumenten zur nachhaltigen Beschaffung. Dies ist jedoch nicht der Fall für die Beschaffungskategorie Lebensmittel und Ernährung. Da unser Ernährungsverhalten einen grossen Anteil an der Umweltbelastung ausmacht, haben Änderungen beim Ernährungs- und Einkaufsverhalten eine grosse Wirkung. Das betrifft nicht nur den Konsum der Privathaushalte, sondern auch jener der öffentlichen Hand, insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie.

Eine Hauptbelastung kommt aus der Landwirtschaft selbst. Das heisst, es ist entscheidend, wie wir unseren Warenkorb gestalten. In den meisten Kantonen sind Unterstützungsmassnahmen für eine innovative und nachhaltige Landwirtschaft in der Kantonsverfassung und im kantonalen Landwirtschaftsrecht geregelt, wobei eine marktorientierte und wettbewerbsfähige Agrar- und Lebensmittelversorgungskette angestrebt wird, welche mit der Marktliberalisierung umgehen kann.

2. Zusammenfassung

Im Bereich Ernährung betrifft nachhaltige Beschaffungen sowohl den Kauf von Produkten als auch die Vergabe von umfassenden Verpflegungsdienstleistungen. Das Beschaffungsrecht ist sehr komplex. Damit die Forderungen und Herausforderungen einer nachhaltigen Beschaffung im Bereich Ernährung gemeistert werden können, benötigt es stetige Anpassungen der rechtlichen Vorgaben unter Berücksichtigung der übergeordneten Rahmenbedingungen und Verträge. Ein Meilenstein, der die korrekte Umsetzung von grossen und kleinen Beschaffungsvorhaben erleichtert hat, ist die Harmonisierung zwischen den Kantonen. Insbesondere für die Stärkung von Nachhaltigkeitskriterien dürfen von der laufenden Gesamtrevision des Bundesgesetzes für öffentliche Beschaffungen (BöB) weitere Verbesserungen erwartet werden.

Im Hinblick auf die enormen Hebelwirkungen von Nachhaltigkeitsbestrebungen im Bereich Ernährung entsteht für die öffentliche Beschaffung eine grosse Verantwortung. Die Vorbildrolle, aber auch die positive Imagewirkung, die Gemeinden und Städten daraus erwächst, kann mit den heutigen Grundlagen durch innovative Beschaffungspraxis bestens ausgefüllt werden und sollte ambitiös angegangen werden.

Viele Städte im In- und Ausland haben im Alleingang ihre Beschaffungsrichtlinien entwickelt und weitere Aktivitäten lanciert. Um von den gegenseitigen Erfahrungen zu profitieren, ist Eigeninitiative zur Vernetzung notwendig.

Bio verpflichtet sich zu Nachhaltigkeit und hat viele Vorteile betreffend zentraler Umweltwirkungen. Die rechtlichen Grundlagen erlauben es, Bio in mehreren Phasen der Beschaffung fordern zu können, was in Kapitel 6.2 konkret aufgezeigt wird. Wie in Kapitel 5.1 dargestellt wird, ist nebst den drei Nachhaltigkeitsdimensionen Umwelt, Wirtschaft und Soziales auch der Gesundheit sowie der Kultur rund ums Essen als weitere Dimensionen nachhaltiger Ernährung ein hoher Stellenwert einzuräumen. Die jeweilige Anpassung an die Bedürfnisse der Gemeinschaftsgastronomiebereiche Business, Care oder Education bleibt Sache einer sorgfältigen Bedarfsevaluation.

Insbesondere Städte übernehmen mit dem Erlass von nachhaltigen Beschaffungsrichtlinien eine Pionierfunktion. Vorliegender Leitfaden unterstützt dieses Vorhaben in Form einer breit gedachten Auslegeordnung von Bedingungen und beleuchtet die Integration von biologisch hergestellten Lebensmitteln als wichtiger Faktor zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen.

3. Einleitung

Produktion und Konsum von Lebensmitteln verursachen in der Schweiz rund 30 Prozent der gesamten Umweltbelastung.¹ Glücklicherweise ist das Reduktionspotenzial vergleichsweise gross. Dass gesunde Ernährung tendenziell nachhaltiger ist, spielt eine wichtige Rolle für alle in Produktion oder Konsum engagierten Akteure und lässt auf Synergien hoffen.

Vom Anbau bis hin zur Entsorgung der Abfälle entstehen in der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln Umweltbelastungen. Demzufolge besteht auch entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein je nach Fragestellung unterschiedlich grosser Hebel zu mehr Nachhaltigkeit.² Mit der Globalisierung der Nahrungsmittelmärkte verschieben sich Umweltbelastungen aus der Schweiz ins Ausland.³

Nimmt man die landwirtschaftliche Produktion als grosse Verursacherin von Umweltproblemen in den Fokus, kann diese nur nachhaltig werden, wenn sie in Kombination mit dem Konsum gedacht wird. Dann eröffnen sich vielversprechende Möglichkeiten. Der biologische Landbau kann dabei eine zentrale Rolle spielen.⁴

Greenpeace Schweiz hat die Ernährungsrichtlinien der zehn grössten Schweizer Städte analysiert. Die Untersuchung zeigt, dass zwar Bewegung ins Thema gekommen ist,

¹ Jungbluth, N. – ESU Services (2012) Berechnungen für den WWF-Footprintrechner
<https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-09/2016-06-lehrmittel-faktenblatt-ernaehrung.pdf>

² Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch (2014): Die Umwelt auf dem Teller. Ausgabe 2/2014

³ Schweizerischer Bundesrat (2018): Umwelt Schweiz.

⁴ Müller, Adrian et al. (2017): Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture, Nature Communications volume 8, Article number: 1290 (2017)

jedoch das Potential gegen oben offen ist. Beispielsweise wird der Einsatz tierischer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie kaum thematisiert, obwohl er weit überproportional für die ernährungsbedingten Umweltschäden verantwortlich ist.⁵

Betrachtet man die gesamte Wertschöpfungskette, so hat in der Schweiz jede achte beschäftigte Person bei der Berufsarbeit mit Lebensmitteln zu tun.⁶ Dies eröffnet ein enormes Potential in der Sensibilisierung der Bevölkerung.

Die Lebensmittelbranche trägt, auch aufgrund ihres grossen wirtschaftlichen Einflusses, viel Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft.

Die öffentliche Beschaffung gilt als wichtiger Treiber beim Erreichen von Umweltzielen. Nebst dem Schaffen von Plattformen für Innovation gilt es, die Vorbildfunktion wahrzunehmen.

4. Nachhaltige öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

4.1 Grundsätze Nachhaltiger Entwicklung

Der Referenzrahmen der internationalen Gemeinschaft, um die grossen Herausforderungen wie Armut, Klimawandel, Umweltzerstörung und Gesundheitsrisiken gemeinsam zu lösen, bildet die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Kernstück der Agenda 2030 für alle UNO-Mitgliedstaaten sind die 17 globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung (eng. Sustainable Development Goals, SDGs). Die Schweiz formulierte ihre politischen Absichten und nationalen Prioritäten in der Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016-2019 (SNE).⁷ Die Berücksichtigung der Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung auf allen Staatsebenen ist dem Bund ein zentrales Anliegen, weshalb die Zusammenarbeit mit den Kantonen und Gemeinden gestärkt wird. Auch Kantone und Gemeinden sind aufgefordert, ihren Beitrag zu leisten.

Da Ernährung, Produktion und Bereitstellung von Lebensmitteln Querschnittsthemen sind, greifen sie fast in sämtliche der 17 Nachhaltigkeitsziele (SDGs) ein. Deshalb ist die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung ein bedeutendes Element für die Verwirklichung der im Rahmen der Agenda 2030 vereinbarten Ziele für nachhaltige Entwicklung. Öffentliche Beschaffung ist im Unterziel 12.7 der UNO Agenda 2030, zu der sich auch die Schweiz verpflichtet hat, explizit erwähnt.

⁵ Greenpeace Schweiz (2018): Nachhaltigkeit: Das Essen nicht vergessen! Abrufbar unter <https://www.greenpeace.ch/publikationen/nachhaltigkeit-das-essen-nicht-vergessen/>

⁶ Bundesamt für Statistik (2018): Taschenstatistik 07 Land- und Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Ernährung

⁷ Schweizerischer Bundesrat (2016): Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016-2019. Abrufbar unter <https://www.are.admin.ch/are/de/home/nachhaltige-entwicklung/politik-und-strategie/strategie-nachhaltige-entwicklung-2016-2019.html>

4.2 Öffentliche Beschaffung zur Innovations- und Wirtschaftsförderung

Gemäss dem Bundesamt für Umwelt wenden Gemeinden, Kantone und Bund insgesamt jährlich 36 Milliarden Franken für den Erwerb von Bauleistungen, Gütern und Dienstleistungen auf, was ungefähr 10 Prozent des Bruttoinlandprodukts entspricht.⁸ Davon entfallen rund 20% auf den Bund, 40% auf Kantone und 40% auf Gemeinden.⁹

Mittels dieser enormen Kaufkraft gilt es, Märkte zu beeinflussen. Beschaffung ist deshalb auch Wirtschaftsförderung.

Bei der Beschaffung dieser Güter müssen verbindliche Nachhaltigkeitskriterien gelten. Öffentliche Auftraggeber können ihre Beschaffungen als Hebel nutzen, um bestimmte gesellschaftliche Ziele zu erreichen und Innovationen voranzutreiben. Es ist wichtig, dass Unternehmen, die ihrer Verantwortung in den Produktions- und Lieferketten nachkommen, und beispielsweise internationale Standards wahrnehmen, von der heutigen Beschaffungspraxis profitieren.

Beschaffungsspezialistin Schweiter sagt hierzu: „Viele Beschaffer, aber auch politische Entscheidungsträgerinnen sind sich ihrer wichtigen Rolle zu wenig bewusst und nutzen den Spielraum, den das Vergaberecht bietet, nicht aus. Rechtlich ist festgelegt, dass Aufträge auf Basis der Wirtschaftlichkeit vergeben werden müssen, also aufgrund des besten Kosten-Leistungs-Verhältnisses. Zu häufig ist der Preis nach wie vor das entscheidende Element.“¹⁰

Das Vergaberecht schreibt vor, dass das günstigste Angebot den Zuschlag erhält. Dieser Umstand erschwert die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien. Unter Ausnützung der rechtlichen Möglichkeiten in verschiedenen Phasen des Vergabeverfahrens besteht aber ausreichender Handlungsspielraum, die günstigsten (und nicht etwa nur die billigsten) Angebote berücksichtigen zu können.¹¹

4.3 Forderungen und Herausforderungen einer nachhaltigen Beschaffung im Verpflegungssegment

2015 waren in der Schweiz fast 100 000 Betriebe im Lebensmittelsektor aktiv. Von gesamthaft rund 5 Millionen Beschäftigten übten rund 547 000 Personen oder 11% der Beschäftigten eine Arbeit innerhalb der Lebensmittelkette aus. Am meisten Personen waren in Verpflegungsstätten und in der Primärproduktion (Landwirtschaft und

⁸ Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2012): Wirtschaftsförderung und Nachhaltige Entwicklung in den Kantonen, Bestandsaufnahme und Empfehlungen

⁹ <https://www.publiceye.ch/de/oeffentliche-beschaffung>

¹⁰ Schweiter, Karin (2018) Innovative Beschaffung von morgen. Leitartikel Thema Umwelt 1/2018 Pusch. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>

¹¹ Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2012): Wirtschaftsförderung und Nachhaltige Entwicklung in den Kantonen, Bestandsaufnahme und Empfehlungen

Fischerei) tätig.¹² Diese Zahlen zu Beschäftigten und Arbeitsstätten in der Lebensmittelkette sind in Abbildung 1 dargestellt.

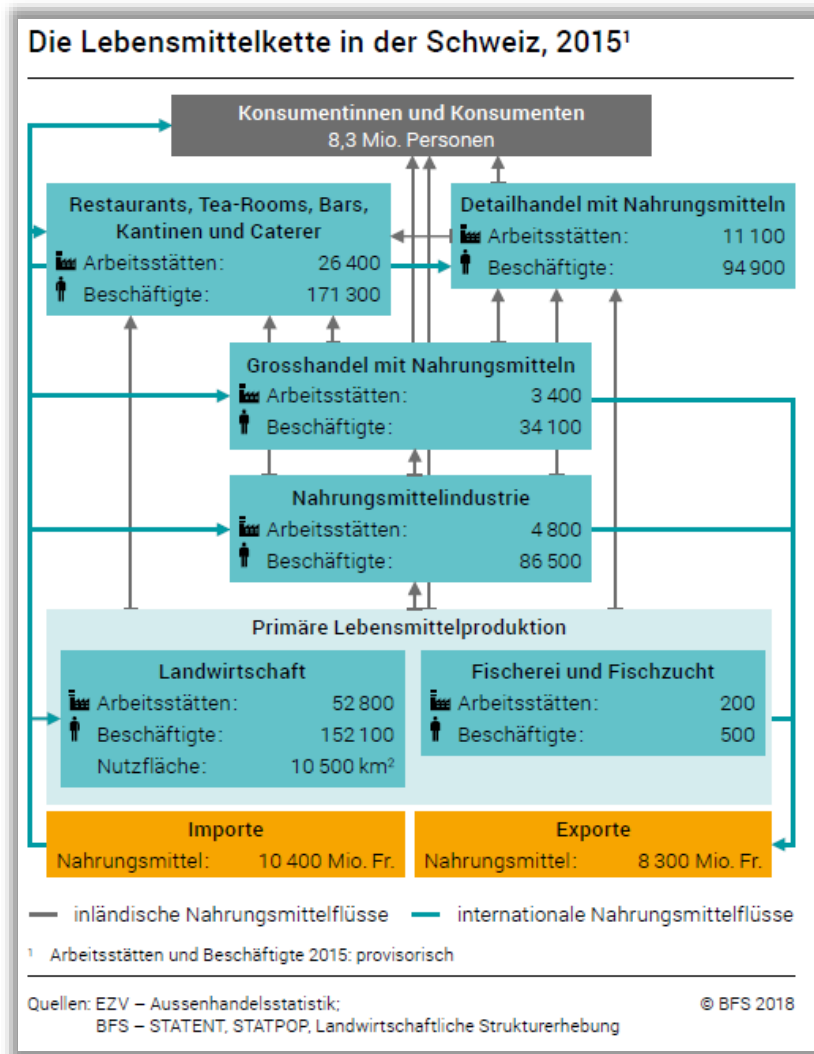


Abbildung I: Die Lebensmittelkette in der Schweiz, 2015

Quelle: BFS, 2018¹³

Dass sich gesellschaftliche Megatrends wie Gesundheit, Transparenz und Nachhaltigkeit zunehmend auch auf den Tellern der Ausser-Haus-Verpflegung spiegeln, ist Chance und Herausforderung zugleich. Durch eine nachhaltige Ausrichtung der Beschaffung wird Verantwortung für die Lieferkette und die Menschen, die darin tätig sind, übernommen. Nicht zuletzt hat die Lebensmittelbranche grossen wirtschaftlichen Einfluss und trägt Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft.

¹² Bundesamt für Statistik (2018): Taschenstatistik 07 Land- und Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Ernährung

¹³ Bundesamt für Statistik (2018): Taschenstatistik 07 Land- und Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Ernährung

Die grössten Herausforderungen der nachhaltigen Beschaffung sind die Umsetzung, resp. korrekte Anwendung der rechtlichen Möglichkeiten zur Einbeziehung von Sozial- und Umweltstandards, die Einhaltung der Wirtschaftlichkeit sowie die Überprüfung der eingeforderten Kriterien.

Die ökologische öffentliche Beschaffung ist ein vielschichtiger Prozess, weil bei einer Ausschreibung die Umweltdimension auf verschiedene Weise berücksichtigt werden kann.¹⁴

Eine innovative Beschaffung kann einerseits den Beschaffungsprozess und andererseits die Dienstleistungen und Produkte avisieren. Innovative Prozesse zeichnen sich durch Effizienz aus.¹⁵

Tabelle 1: Ziele und Wege innovativer Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Beschaffungsprozess	Dienstleistungen / Produkte
<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit in der Beschaffungsstrategie verankern • Vorgaben zu nachhaltiger Entwicklung der Lieferanten • Einfluss auf die Herstellung der Rohstoffe nehmen • Preisdruck ersetzen mit fairen Preisen 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte aus schwindenden Ressourcen erkennen • Keine Spekulation mit Lebensmittelrohstoffen • Verpackung der Rohstoffe optimieren • Distanz, Logistik beachten

Quelle: FiBL, verändert nach J. Buchli, 2013¹⁶

4.4 Rechtsgrundlagen und Rahmenbedingungen des Beschaffungswesens

Öffentliche Beschaffungen durch schweizerische Vergabestellen werden auf drei Stufen gesetzlich klar geregelt:

- International: in völkerrechtlichen Verträgen
- National: durch Erlasse des Bundes
- Kantonal und kommunal: durch kantonale und kommunale Vorschriften

Rechtsgrundlagen und Rahmenbedingungen machen Vorgaben zur Einhaltung von Vergabegrundsätzen oder Kernanforderungen. Das Vergaberecht bestimmt nicht was,

¹⁴ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/oekologische-oeffentliche-beschaffung.html>

¹⁵ Schweiter, Karin (2018) Innovative Beschaffung von morgen. Leitartikel Thema Umwelt 1/2018 Pusch. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>

¹⁶ Buchli, Jürg (2013): Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft. Abrufbar unter http://www.technologieforum.ch/documents/sondveranstaltung/0_vortragjuergbuchlizhawnachhaltigeiternahrungswirtschaft.pdf

sondern wie eingekauft wird. Dabei wären sich über das Credo alle einig: Beschaffung geschieht nachhaltig, professionell, koordiniert und transparent.

Abbildung 2 zeigt eine Übersicht der gesetzlichen Grundlagen, auf welche sich das öffentliche Beschaffungswesen abstützt.

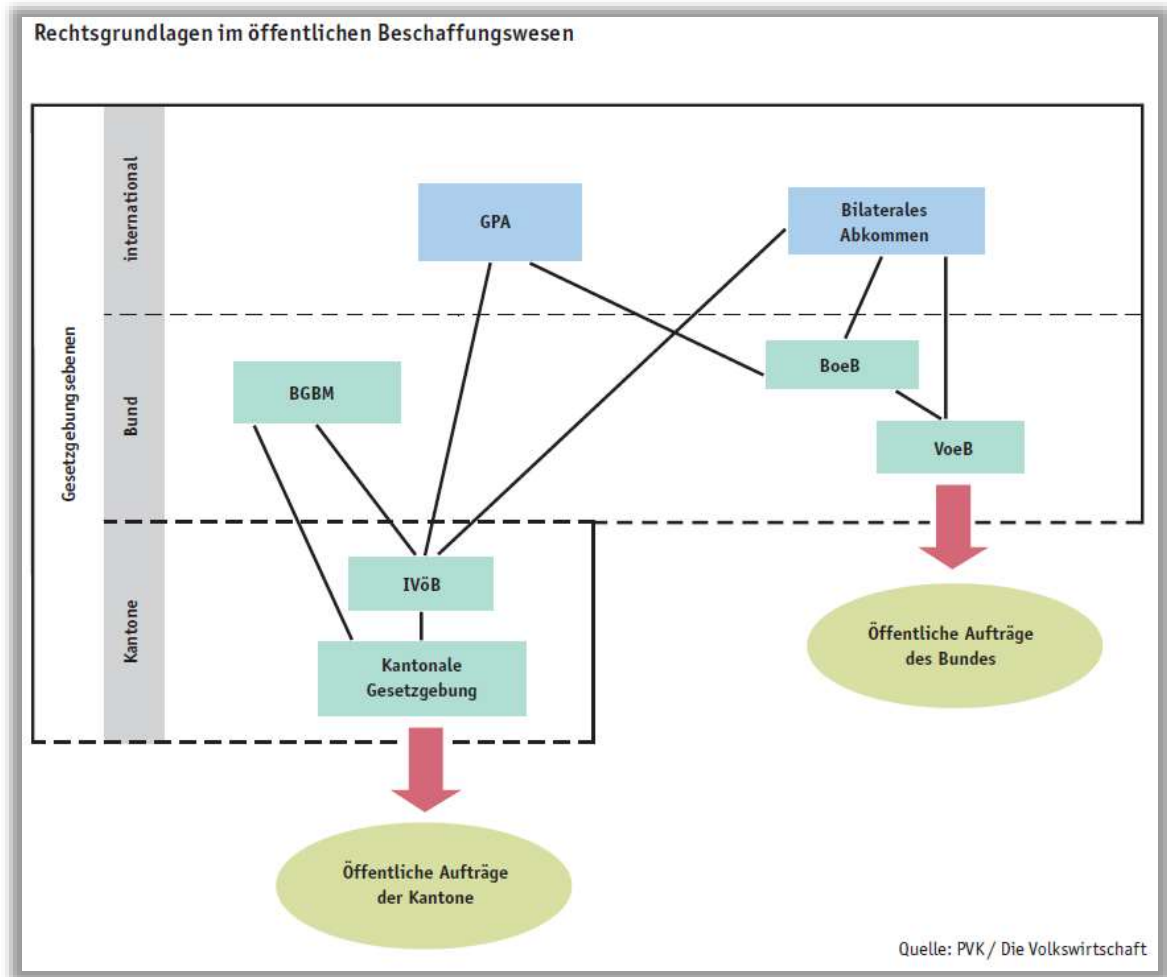


Abbildung 2: Rechtsgrundlagen im öffentlichen Beschaffungswesen

Quelle: PVK / Die Volkswirtschaft, 2002 ¹⁷

¹⁷ Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) und Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) (2002) Die Volkswirtschaft. Das Magazin für Wirtschaftspolitik. Monatsthema: Öffentliche Beschaffungen in der Schweiz. S. 4. 10-2002. Abrufbar unter https://dievolkswirtschaft.ch/content/uploads/2016/07/2002_10-D.pdf

Tabelle 2: Die wichtigsten Dokumente vergaberechtlicher Vorgaben

Dokument	Beschreibung
WTO-GPA	Government Procurement Agreement GPA (WTO-Übereinkommen über das öffentliche Beschaffungswesen) <ul style="list-style-type: none">• bildet Fundament des Vergaberechts in der Schweiz• enthält substanzielle Mindestvorgaben
BGBM	Bundesgesetz über den Binnenmarkt
BöB	Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen <ul style="list-style-type: none">• Setzt das WTO-GPA in der Schweiz auf Bundesebene um
VöB	Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen <ul style="list-style-type: none">• präzisiert und konkretisiert die rahmenartige Ordnung des BöB
IVöB	Interkantonale Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen <ul style="list-style-type: none">• Harmonisierung des Beschaffungsrechtes auf kantonaler wie Gemeindeebene
SubmD	Submissionsdekret

Für Kantone und Gemeinden sind die Bestimmungen zu Auftragsarten, Auftragswert, Verfahrensarten und Schwellenwerten in der interkantonalen Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (IVöB) sowie in Submissionsdekreten geregelt.

Gleichzeitig setzen die Kantone die vergaberechtlichen Vorgaben des BGBM um, wonach ausserkantonale Anbieter nicht schlechter behandelt werden dürfen als Anbieter aus dem eigenen Kanton.

Grundsätzliche Prinzipien aller Vergabevorgänge sind Gesetzeskonformität, Freier Waren- und Dienstleistungsverkehr, Nichtdiskriminierung, Verhältnismässigkeit, Transparenz, Wirtschaftlichkeit. Die IVöB, Art. 1 Abs. 3 gibt die klassischen Ziele des Vergaberechts vor:

- Förderung des wirksamen **Wettbewerbs** unter den Anbieterinnen und Anbietern
- Gewährleistung der **Gleichbehandlung** aller Anbieterinnen und Anbieter sowie einer unparteiischen Vergabe
- Sicherstellung der **Transparenz** der Vergabeverfahren
- **wirtschaftliche Verwendung** öffentlicher Mittel

Diese vier Ziele müssen gleichermassen beachtet werden. Die Öffnung des Vergaberechts für die Verfolgung von Nachhaltigkeitszielen ist erwünscht, ohne dass

die klassischen Ziele des Vergaberechts zu stark relativiert werden. Hierzu gibt es zwei Betrachtungsweisen:

1. Nachhaltigkeit ist als Teil des Wirtschaftlichkeitszwecks definiert
2. Wirtschaftlichkeit ist als Teilaspekt der Nachhaltigkeit definiert

Damit soll Nachhaltigkeit in Zukunft zu den Zielen des Vergaberechts gehören.¹⁸

Weitere wichtige Kernanforderungen (basierend auf den Prinzipien von ISO 20400, siehe nachfolgend) sind:

- Innovation
- Verpflichtung
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess¹⁹

Einbeziehung von Nachhaltigkeitskriterien

Die Einbeziehung von Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungsunterlagen ist durch geltende Rechtsvorschriften in den EU Vergaberichtlinien explizit ermöglicht und erwünscht. Entsprechende Kriterien können in allen Phasen des Vergabeverfahrens berücksichtigt werden. In der Schweiz werden mit der aktuellen Totalrevision des **Bundesgesetzes über das öffentliche Beschaffungswesen BÖB** bessere Grundlagen geschaffen (Inkraftsetzung 2020/2021).²⁰ Vorrangige Ziele der Revision sind Anpassungen an das revidierte WTO-Übereinkommen (GPA 2012) über das öffentliche Beschaffungswesen auf Ebene Bund, sowie die Harmonisierung der unterschiedlichen Beschaffungsordnungen von Bund und Kantonen.²¹ Aktuell bestehen noch Uneinigheiten, wie detailliert der Zweckartikel über die Nachhaltigkeit im Gesetz ausgeführt werden soll. Dass in Zukunft das Vorteilhafteste statt das wirtschaftlich günstigste Angebot den Zuschlag erhalten soll, ist insbesondere bei Bauwerken, die Jahrzehnte nach Erstellung noch Bestand haben, von immenser Wichtigkeit.²²

Gemäss der Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016-2019 berücksichtigt der Bund bei seinen öffentlichen Beschaffungen Güter, die über ihren gesamten Lebensweg hohen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Anforderungen genügen. Zudem betreibt er eine nationale Plattform für nachhaltige öffentliche Beschaffung mit dem Zweck, den

18 Steiner, Marc (2017): Die Berücksichtigung sozialer Aspekte im Rahmen der öffentlichen Beschaffung. Vergaberechtliches Arbeitspapier, vierte, aktualisierte Fassung, erstellt im Auftrag der Interessengemeinschaft Ökologische Beschaffung Schweiz (IGÖB) Abrufbar unter http://www.marc-steiner.ch/pdf/Sozialpapier_Update_2017_final_23_10_2017.pdf

19 Beschaffungskonferenz des Bundes BKB (2018): Leitsätze für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (Güter und Dienstleistungen).

²⁰ <https://www.parlament.ch/press-releases/Pages/2019/mm-wak-n-2019-01-30.aspx?lang=1031>

²¹ <https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/revision-des-beschaffungsrechts.html>

²² <http://www.afoeb.ch/>

Informationsaustausch zwischen den Staatsebenen in diesem Themenbereich sicherzustellen.²³

Die **BKB-Leitsätze** für eine nachhaltige Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen dienen als Grundlage zur Erarbeitung von Hilfsmitteln und Unterlagen für die nachhaltige Beschaffung auf allen drei föderalen Ebenen. Verschiedene öffentliche und private Stellen und Organisationen beschäftigen sich mit nachhaltiger Beschaffung und bieten nützliche Informationen und Dokumente. Speziell zu erwähnen ist Pusch, welche praxisnahe und handlungsorientierte Hilfen zur Verfügung stellt.²⁴

Eine weitere wichtige Grundlage ist der erste internationale **ISO-Standard 20400 für nachhaltige Beschaffung**. Der ISO-Standard 20400 zielt darauf ab, Unternehmen dabei zu unterstützen, Praktiken und Richtlinien für eine nachhaltige Beschaffung zu entwickeln und zu implementieren. Die Norm beinhaltet keine Anforderungen an Lieferanten, sondern beschreibt, wie Einkäufer Kriterien für Nachhaltigkeit festlegen und in den Einkaufsprozess integrieren können. Der ISO-Standard 20400 übernimmt die Grundprinzipien und Kernbegriffe der ISO 26000, der internationalen Norm für soziale Verantwortung, welche breiter angelegt ist und neben lieferantenbezogenen auch organisationsinterne und kundenbezogene Aspekte umfasst.²⁵

Im Bereich der sozialen Nachhaltigkeit gelten die Kernarbeitsnormen als Mindeststandard. Die ILO ist die internationale Arbeitsorganisation.²⁶ ²⁷ Die vier Grundprinzipien der ILO-Kernarbeitsnormen sind Vereinigungsfreiheit und Recht auf Kollektivverhandlungen, Beseitigung der Zwangsarbeit, Abschaffung der Kinderarbeit und Verbot der Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf. Von total 187 ILO-Mitgliedsstaaten haben aktuell über 144 alle acht Kernarbeitsnormen ratifiziert. Dazu gehört auch die Schweiz. Sie ist damit die völkerrechtliche Verpflichtung eingegangen, diese Normen in nationales Recht umzusetzen.²⁸

Tabelle 3: Öffentliche (nachhaltige) Beschaffung: Relevante Organisationen in der Schweiz, ohne den Bereich Bauen

Organisation	Aufgaben
BKB	Beschaffungskonferenz des Bundes <ul style="list-style-type: none">• Strategische Belange
FöB	Fachkonferenz öffentliches Beschaffungswesen

²³ Schweizerischer Bundesrat, Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016–2019, 27. Januar 2016.

²⁴ <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>

²⁵ <https://www.oebu.ch/de/news/aktuelle-news/neue-iso-norm-fuer-nachhaltige-beschaffung-2320.html>

²⁶ https://www.ilo.org/dyn/normlex/en/f?p=1000:10011:1574729522546:::P10011_DISPLAY_BY:1

²⁷ <https://www.ilo.org/berlin/arbeits-und-standards/kernarbeitsnormen/lang--de/index.htm>

²⁸ <https://www.solidar.ch/de/projekt/ilo-kernarbeitsnormen>

	<ul style="list-style-type: none"> ständiges Koordinations- und Verbindungsorgan zwischen den Verantwortlichen für das öffentliche Beschaffungswesen aller Schweizer Kantone
BAFU	<p>Fachstelle ökologische öffentliche Beschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> operative Belange analysiert organisatorische, rechtliche und finanzielle Rahmenbedingungen für ökologische Beschaffung erarbeitet ökologische Produktkriterien führt Informationsveranstaltungen durch arbeitet mit den zwei wichtigsten schweizerischen Koordinationsorganen des öffentlichen Beschaffungswesens zusammen (IGÖB/CIEM und (KöB)
IGÖB	<p>Interessengemeinschaft ökologische Beschaffung (IGÖB)</p> <ul style="list-style-type: none"> stellt Informationen und Publikationen zum Thema umweltorientierte Beschaffung zur Verfügung bietet Mitgliedern (Gemeinwesen, private Organisationen) die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch

5. Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung

5.1 Grundsätze nachhaltiger Ernährung

Wenn man nachhaltige Ernährung breit genug denkt, wird klar, dass nebst den klassischen drei Dimensionen der Nachhaltigkeit zusätzlich der Gesundheit einen höheren Stellenwert eingeräumt werden soll. Biokonsumentinnen und -konsumenten messen dabei der Gesundheit viel Bedeutung bei.²⁹ Abbildung 3 zeigt ein Modell der „Fünf Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung“. Da kulturelle Hintergründe Ernährungsstile mitbestimmen, wurde die Dimension Kultur als fünfte Dimension zusätzlich integriert. Stichworte hierzu sind Ernährungsgewohnheiten, Geschmackserlebnisse, Wertschätzung, Bedürfnisse, Transparenz, Vertrauen, sinnliche Wahrnehmung, Genuss und Spass, soziales Erlebnis. .³⁰

²⁹ Bickel, Regula & Rossier Raphaël (2015) Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel. Abrufbar unter <https://shop.fibl.org/chde/mwdownloads/download/link/id/322/>

³⁰ v. Koerber, K. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Aid, Ernährung im Fokus 14-09 – 10/14. Abrufbar unter https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014_Lit.pdf

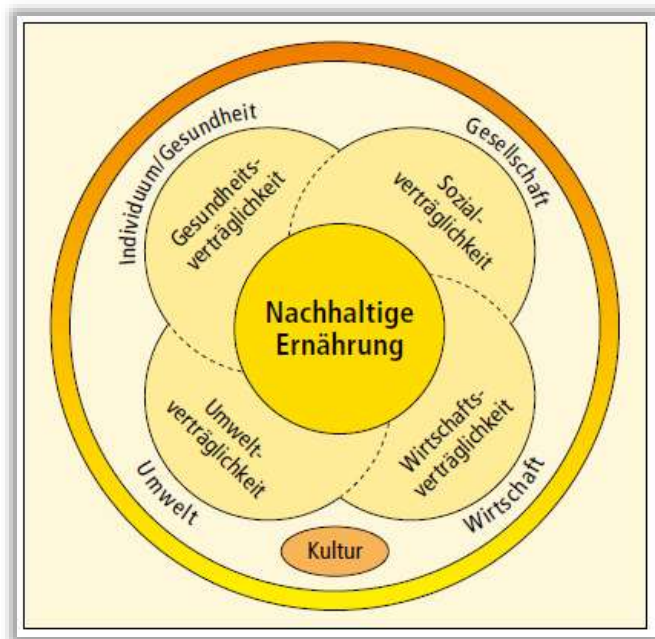


Abbildung 3: Fünf Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung

Quelle: weiterentwickelt nach v. Koerber/Männle/Leitzmann 2012

Folgende Grundsätze für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil sind durch Koerber et al. nach ökologischer Priorität geordnet, d.h. absteigend nach Einsparpotential an Treibhausgasemissionen. Bemerkung: Bei der Treibhausgasemissionen handelt es sich um einen Teilaspekt der Nachhaltigkeit.

Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (nach Koerber et al., 2012 ³¹)

- Bevorzugt pflanzlich
- Ökologisch erzeugt
- Regional und saisonal
- bevorzugt gering verarbeitet
- Fair gehandelt
- Ressourcenschonend
- Genussvoll und bekömmlich

Es ist sinnvoll, nachhaltige Ernährung zu definieren. Obige Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung sind in der Gesellschaft mittlerweile recht gut bekannt, allerdings noch schwer umzusetzen.

³¹ Koerber Kv.; Männle T.; Leitzmann C. Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 10. Aufl. Stuttgart: Haug; 2004.

Hingegen wäre es falsch, von nachhaltigen Lebensmitteln zu sprechen, da dieser Begriff kein taugliches Kriterium ist. Daher ist es unglücklich, Lebensmittel mit „Nachhaltigkeits-Label“ zu bezeichnen, wie das zuweilen gemacht oder gewünscht wird.³² Korrekterweise spricht man von Lebensmittel-Labels, die mehr als einen Nachhaltigkeitsbereich abdecken.³³

Am 5. Juni 2018 hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) den **Aktionsplan zur Schweizer Ernährungsstrategie 2017-2024** lanciert. Das Ziel ist, die Menschen in der Schweiz bei der Wahl eines gesunden Lebensstils und einer ausgewogenen Ernährung zu unterstützen.³⁴ Das Motto lautet: «Geniessen und gesund bleiben». Hauptziele des begleitenden Aktionsplans sind die Stärkung der Ernährungskompetenz, die Verbesserung der Rahmenbedingungen und die Einbindung der Lebensmittelwirtschaft.³⁵

Aus dem **Aktionsplan zur Schweizer Ernährungsstrategie 2017-2024** lassen sich folgende Handlungsachsen ableiten:

- Marketing „gesunde Wahl vereinfachen“
- Weiterbildung von Küchenchefs und Lebensmittel-Einkäufern
- Rezepturoptimierungen und Innovationen in der Lebensmittelproduktion
- Information der Produzenten
- Organisation von Angebotsplattformen der Produzenten
- Dokumentation und Selbstevaluation durch Betriebe
- Anwendung „Kleines Gewissen“ (= Schweizer Qualitätsstandard)
- Sensibilisierung und Kommunikation

Mit den **Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie** liegt der Branche ein sinnvolles Instrument vor.³⁶

5.2 Gemeinschaftsgastronomie als Mengenmarkt

5.2.1 Gemeinschaftsgastronomie – Business, Care, Education, Event

Fast eine Million Mahlzeiten täglich in der Gemeinschaftsgastronomie (GG) machen die Branche zu einem starken und wichtigen Wirtschaftsfaktor. Als ein Segment der Ausser-

³² <https://www.foodaktuell.ch/nachhaltigkeitslabel-gewuenscht/>

³³ <http://www.labelinfo.ch/de/labelbewertungen/bewertung-lebensmittel-labels>

³⁴ <https://www.foodaktuell.ch/aktionsplan-zur-ernaehrungs-strategie-2017-2024/>

³⁵ <https://www.aktionsplanernaehrung.ch/>

³⁶ Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG (2017): Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, Überarbeitete Fassung. Zofingen. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf

Haus-Verpflegung gilt die Gemeinschaftsgastronomie mit gleichbleibend hohen Essenszahlen und bedeutenden Einkaufs-Volumina als Mengenmarkt.³⁷ In der Schweiz beherrschen folgende vier grosse Betreiber den Markt: Die Zürcher SV Group (Marktführer), die Westschweizer Firma Eldora, die britische Compass Group und das Zürcher Unternehmen ZFV. Es herrscht ein harter Verdrängungskampf in der Branche.

³⁸ Der Bereich Gemeinschaftsgastronomie scheint in der Schweiz gesättigt.³⁹

Die Zukunft der Dienstleistungsbranche Gemeinschaftsgastronomie liegt in ihrem innovativen, dynamischen Charakter. Sie greift zwei wichtige, positive Trends der Zeit auf: den aktiven Umweltschutz und eine gesundheitsorientierte Ernährung. Das ist Chance und Herausforderung zugleich. Der gesamte Gemeinschaftsgastronomie-Markt wird charakterisiert von folgenden Veränderungen sowohl auf der Betreiberseite wie auch intern entlang der gesamten Prozesskette⁴⁰:

- neue Produktions-Systeme halten Einzug
- just-in-time-Denken reduziert Lagerhaltung
- Vorstufe übernimmt häufiger wichtige Aufgaben wie das Marketing
- neue Denkansätze zur Kostensenkung – ohne Verzicht auf erreichte Qualitätsstandards und Vielfalt des Angebotes
- wirtschaftliche Sachzwänge lösen Druck auf Arbeitsbedingungen aus

Die Branche prägt das Verzehrverhalten von Kindern, Schülerinnen und Studenten, Patienten und Seniorinnen, Arbeitnehmern und –geberinnen, also Gästen jeden Alters.

⁴¹

Zum Kerngeschäft der Gemeinschaftsgastronomie gehören:

- Business-Catering (Personalrestaurant)
- Care-Catering (Spital- und Heimgastronomie)
- Schul-Catering (Mensen)
- Event-Catering (Messen, Grossveranstaltungen u.a.)

Das Hauptgeschäft der Gross-Caterer ist Business- und Schulcatering sowie teilweise die Hotellerie. Care-Catering dagegen wird von den meisten Care-Betrieben in Eigenregie

³⁷ Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., DEHOGA Bundesverband, (3. Auflage 2017) Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. Abrufbar unter [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere FAGG 2017.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere_FAGG_2017.pdf)

³⁸ <https://www.nzz.ch/wirtschaft/kantinenbetreiber-in-der-schweiz-schoepfloeffel-wie-beim-militaer-sind-passe-ld.144025>

³⁹ <https://www.handelszeitung.ch/unternehmen/sv-group-erfolg-mit-hartnaeckigkeit#>

⁴⁰ Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., DEHOGA Bundesverband, (3. Auflage 2017):Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. Abrufbar unter [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere FAGG 2017.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere_FAGG_2017.pdf)

⁴¹ Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., DEHOGA Bundesverband, (3. Auflage 2017):Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. Abrufbar unter [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere FAGG 2017.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere_FAGG_2017.pdf)

organisiert. Rückläufige Subventionsbereitschaft und zunehmenden Kostendruck erhöht den Handlungsbedarf. Mit externen Partnern können eigene Risiken minimiert und fixe Kosten in variable umgewandelt werden.

Heute sollte die Gemeinschaftsgastronomie in allen Segmenten für Qualität, Genuss und gesundheitsorientierte Angebote stehen. Das Verpflegungsangebot des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs hat einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf Zufriedenheit der Gäste, Steigerung des Wohlbefindens, Unternehmensleistung und Unternehmensimage.

Angesichts der ernährungsbedingt steigenden Gesundheitskosten gewinnen die Ernährungswelten und -verhältnisse der Bevölkerung immer mehr an Bedeutung für die öffentliche Gesundheit. Mit geschätzt über einer Million Menschen, die sich täglich in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie verpflegen, eignet sich diese besonders gut für breitenwirksame Massnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention.⁴²

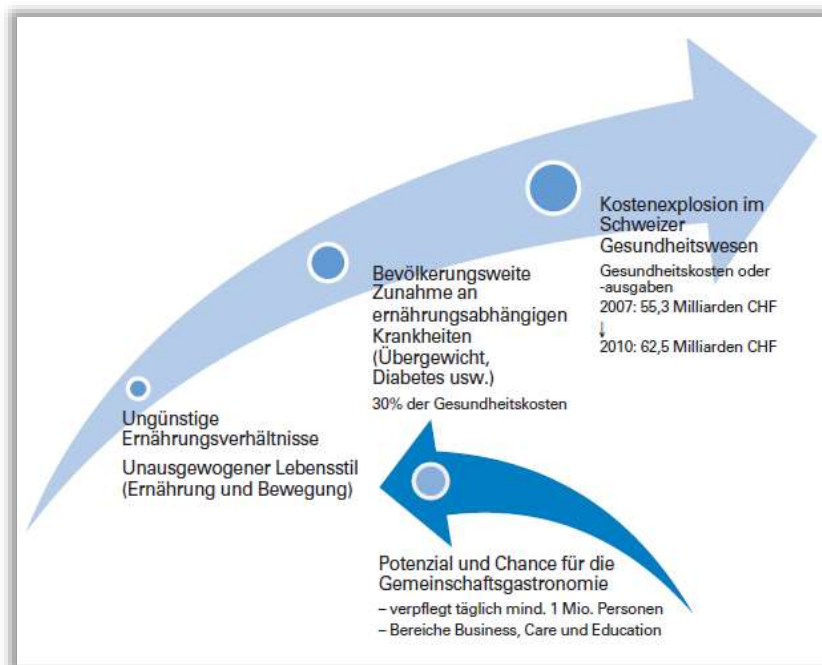


Abbildung 4: Gemeinschaftsgastronomie: Setting für Gesundheitsförderung und Prävention

Quelle: BAG 2011⁴³

Die Herausforderungen für Köche in der Gemeinschaftsgastronomie ist die Zubereitung eines stilvollen und schmackhaften Essens unter Kriterien wie Zubereitung, Hygiene,

⁴² Beer-Borst, S. et al. (2011): Deutliches Optimierungspotenzial für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bulletin 3/11, Bundesamt für Gesundheit. Abrufbar unter https://www.kleines-gewissen.ch/images/archiv/Beitrag_BAG_Bulletin_2011.pdf

⁴³ Beer-Borst, S. et al. (2011): Deutliches Optimierungspotenzial für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bulletin 3/11, Bundesamt für Gesundheit. Abrufbar unter https://www.kleines-gewissen.ch/images/archiv/Beitrag_BAG_Bulletin_2011.pdf

Geschmack, Präsentation der Gerichte, Zeitdruck und geringes Budget für eine grössere Personenanzahl und mit begrenzten Mitteln.⁴⁴

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV setzt sich für die Umsetzung der „**Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie**“ ein, welche für die Bereiche Business, Care und Education entwickelt wurden. Der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) hat zur Förderung der Qualitätsstandards die Figur „Kleines Gewissen“ geschaffen.⁴⁵ Dieses zeitsparende Hilfsmittel zur Selbstevaluation und Kommunikation sowie eine Web-Plattform unterstützen alle Mitarbeitenden bei der täglichen Umsetzung der Standards. Ziel ist ein Angebot, welches die gesunde Wahl zur einfachen Wahl macht.

Hinderungsfaktoren zur Umsetzung der „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ kommen sowohl von der Gastronomie als auch von den Gästen. Seitens Gastronomie sind die Probleme vor allem strukturell bedingt, während die Gäste oft daran scheitern, sich vorgenommene Ziele in ihrer täglichen Ernährung nicht konsequent umzusetzen. Als grösste Hinderungsfaktoren für eine gesunde Ernährung werden genannt⁴⁶:

- “Vorliebe für gutes Essen“
- hoher Preis gesunder Nahrungsmittel
- Alltagszwänge
- Zeitaufwand für Kauf und Zubereitung entsprechender Nahrungsmittel

5.2.2 Verpflegungs- und Ausgabesysteme

Qualitätsstandards können grundsätzlich mit allen nachfolgend aufgeführten Verpflegungssystemen eingehalten werden.⁴⁷ Die jeweiligen Anforderungen, zum Beispiel an die Ausstattung der Küche und das Personal, sind jedoch unterschiedlich hoch.

Verpflegungssysteme:

⁴⁴ <https://www.aarauer-nachrichten.ch/aarau/detail/article/platz-drei-fuer-kuechenteam-00109340/>

⁴⁵ Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG (2017): Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, Überarbeitete Fassung. Zofingen. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf

⁴⁶ Stamm, H.; Fischer, A.; Wiegand, D.; Lamprecht, M. (2017) Indikatorenansammlung zum Monitoring-System Ernährung und Bewegung (MOSEB). Stand Juni 2017. Hrsg.: Bundesamt für Gesundheit, Bern

⁴⁷ Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG (2017): Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, Überarbeitete Fassung. Zofingen. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf

- Frisch- und Mischküche (Cook and serve)
- Tiefkühlkostsystem (Cook and freeze)
- Kühlkostsystem (Cook and chill)
- Warmverpflegung (Cook and hold)

Die Essensausgabe kann auf verschiedene Arten erfolgen. Die Auswahl des Ausgabesystems sollte unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen vorgenommen werden. Sie hat einen Einfluss auf das Ambiente des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs. Nicht alle Ausgabesysteme sind für jede Zielgruppe geeignet.

Ausgabesysteme:

- Einfache Ausgabetheke
- Liniensystem
- Free-Flow-System
- Bandausgabe mit Tablets
- Tischgemeinschaft
- Service

Insbesondere im Bereich Business fordern Auftraggeber und Gäste eine neue Konzeptkultur mit erweiterten Angeboten: Pre-Ordering, Snack-Offerten und viele sogenannte ‚Added Values‘. Digitalisierung und die Nachfrage nach pflanzenbasierter Kost werden das Gesicht der Betriebe verändern.⁴⁸ Die Wahl des passendsten Verpflegungs- und Ausgabesystems hat entscheidenden Einfluss auf Wirtschaftlichkeitsfaktoren oder Food Save, deshalb gilt es, dies im Beschaffungsprozess zu berücksichtigen.

5.2.3 Logistik, Kosten- und Preisstrukturen

Die Bereitschaft der Gäste, den meist höheren Preis nachhaltiger Menüs zu bezahlen, wird über Glaubwürdigkeit, Transparenz und Vertrauen erreicht.

Transparenz und Logistik

Die Tendenz, den Gästen sehr transparent und umfassend Auskunft zu geben, was in den Speisen und Getränken enthalten ist, nimmt zu. In Deutschland geben viele Restaurants die in den Menüs enthaltenen Allergene bereits auf der Menükarte an. Das erfordert genaue Kenntnis über Herkunft und Inhaltsstoffe der Produkte. Diese **Daten** müssen entlang der Lieferkette mit dem Produkt mitgeliefert werden.

Insbesondere grosse, innovative Unternehmen wie beispielsweise die ZFV-Unternehmungen bauen zurzeit ihr **Bestellwesen** um und verlangen die erforderlichen

⁴⁸ <https://www.internorga.com/kongresse/gv-kongress/>

Daten und deren ständige Aktualisierung von ihren Lieferanten.⁴⁹ Dank Digitalisierung von Bestellung, Lieferschein und Rechnung gewinnen sie grosse Vorteile in der Effizienzsteigerung. Mit einer solch genauen Deklaration bewegen sie sich über den Anforderungen der Schweizer Gesetzgebung und den Erwartungen der Gäste. Für kleinere Betriebe ist der Spielraum geringer und hängt wesentlich vom persönlichen Engagement des Küchenchefs ab.

Beim Bund und in grösseren Gemeinden erfolgt eine **zentrale, koordinierte Beschaffung** durch die jeweilige Einkaufsabteilung.⁵⁰ Das ermöglicht Kosten- und Effizienzsteigerung aufgrund von Rahmenverträgen oder grösseren Stückzahlen. Für Institutionen gilt dann die Vorgabe, einen Mindestanteil der Menge oder des Bestellwerts über die Gemeinde zu beziehen, welche den zentralen Einkauf koordiniert. Nachteile der zentralen Beschaffung sind Zeitmanagement und Verfügbarkeit durch Termindruck oder lange Wege.⁵¹

Die Stadt Zürich organisiert den zentralen Einkauf von Lebensmitteln über die „Koordinierte Beschaffung (KOBÉ)“ für die Betriebe des GUD (inkl. Stadtspitäler, Alters- und Pflegezentren), die Betreuungseinrichtungen des Schul- und Sportdepartements sowie weitere Betriebe der Stadt Zürich. Herausforderungen für die Partner sind Logistik, elektronische Bestellplattform und die Lieferung der richtigen Produkte zum richtigen Preis (Preis-Leistungsverhältnis).⁵²

Ein wichtiger Aspekt innerhalb der Logistik ist die Bemessung der benötigten Mengen und ein adäquater Einkauf. Damit kann **Food Waste** entscheidend verringert werden, was in der Konsequenz die Primärproduktion oder die Wirtschaftlichkeit beeinflusst und weniger negative Umweltauswirkungen verursacht. In der Schweiz ist die Erforschung von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette noch jung.⁵³ Als ein interessantes Tool für Gastrobetriebe zur Berechnung der Abfälle nach Produktgruppen kam 2017 das Start-up Kitro auf den Markt. Kitro identifiziert und quantifiziert die Lebensmittelabfälle mittels einer digitalen Lösung und wird 2019 von

⁴⁹ ZFV-Unternehmungen (2017) Leitfaden «Anforderungen für die Datenlieferung in das ERP Necta», Juni 2017

⁵⁰ Kommunikation BBL (2010) Faktenblatt: Vorteile der zentralen Beschaffung

⁵¹ <https://www.wlw.de/de/inside-business/praxiswissen/strategischer-einkauf/was-ist-besser-zentraler-oder-dezentraler-einkauf>

⁵² Krapf, M.; Suter, K. (2017) Strategie der Stadt Zürich und Erfahrungsbericht: Förderung der Nachhaltigkeit in der Verpflegung der städtischen Spitäler, Alterszentren und Schulen. Abrufbar unter <http://docplayer.org/77060479-Strategie-der-stadt-zuerich-und-erfahrungsbericht-foerderung-der-nachhaltigkeit-in-der-verpflegung-der-staedtischen-spitaeler-alterszentren-und-schulen.html>

⁵³ Baier, U.; Mosberger, L.; Gröbly, D.; Buchli, J.; Müller, C. (2016) Schlussbericht Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz : Massenflussanalyse nach Branchen, Ursachen / Verwertung. Wissenschaftlicher Schlussbericht ZHAW. Oktober 2016. Abrufbar unter <https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/abfall/externe-studien-berichte/organische-verlusteausderlebensmittelindustrie.pdf.download.pdf/organische-verlusteausderlebensmittelindustrie.pdf>

⁵⁴ Beretta C.; Stucki M.; Hellweg, S. (2017) Environmental Impacts and Hotspots of Food Losses: Value Chain Analysis of Swiss Food Consumption. Environmental Science & Technology.51 (19), 11165-11173.

vielen wichtigen Branchenteilnehmern getestet.⁵⁵ Die Kenntnis über die tatsächlich anfallenden Lebensmittelreste und die Reduktion von Food Waste lohnt sich auch finanziell. Dabei sei das Einsparpotential insbesondere bei Verarbeitung und Konsumation hoch. Nebst einer kleineren Menükarte, welche die Zubereitungsprozesse und Lagerhaltung vereinfacht, sind kleinere Portionen dafür mit Nachschlag, kleinere Teller und weniger ausladende Buffets die wirkungsvollsten Massnahmen.⁵⁶ Individuelle Lösungen für jeden Betrieb, Fachkurse, Coaching sowie Kommunikation werden als Schlüssel zum Erfolg genannt und angeboten.⁵⁷

Kosten- und Preisstruktur

Die Branche ist generell einem hohen Preis- und Kostendruck ausgesetzt. Keine Massnahme aus dem Marketingmix wirkt sich so direkt auf den Gewinn aus wie der Preis von Speisen und Getränken. Deshalb sind gute Preiskalkulation, stetige Analyse der Preise und effektive Kostenkontrolle zentral für einen Gastronomiebetrieb. Für die Preiskalkulation ist Zahlungsbereitschaft der Kunden, Marktsituation, Konkurrenten und Kosten zu berücksichtigen. Mit Hilfe der Deckungsbeitragskalkulation werden darauf die Verkaufsprioritäten gesetzt.⁵⁸

Die Kosten für eine Mahlzeit setzen sich immer gleich zusammen, aber variieren nach den Einflussfaktoren. Kosten verursachen Betrieb, Personal, Wareneinstand, Investitionen, Verwaltung. Eine Studie aus Deutschland zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung brachte folgendes Fazit⁵⁹:

- Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit übersteigen Verkaufspreis
- Qualität ist nicht viel teurer, aber Qualifizierung und Professionalisierung haben ihren Preis
- Grössenvorteile
 - durch hohe Essenszahlen sinken die Kosten pro Mahlzeit
 - Geringe Unterschiede im Hinblick auf Kosteneffizienz zwischen Verpflegungs- und Bewirtschaftungssystemen (bei >300 Essen)

⁵⁵ <https://www.kitro.ch/about-kitro>

⁵⁶ Berner Fachhochschule BFH, Institut Unternehmensentwicklung in Zusammenarbeit mit United Against Waste (2018) Kurzstudie Kosten senken und Food Waste Vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie. Abrufbar unter https://www.wirtschaft.bfh.ch/uploads/tx_frppublikationen/FoodWasteInDerGastronomie_181008.pdf

⁵⁷ <https://www.hotelleriesuisse.ch/foodwaste>

⁵⁸ <https://gastropedia.ch/preisrechner-zur-kalkulation-in-der-gastronomie/144/>

⁵⁹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (2018) Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Abrufbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/Studie-Kosten-Schulverpflegung.pdf;jsessionid=24B126E652E9FA7A3D0B917536E80DBE.1_cid296?_blob=publicationFile

Berechnungen zur Erhöhung der Wareneinstandskosten für einen Bioanteil existieren in der Schweiz kaum. In Deutschland liegen die Wareneinstandskosten für den Einkauf über den Grosshandel bei einem Anteil von 20 Prozent Biolebensmitteln in Abhängigkeit der Portionengrösse zwischen 4-8 Prozent höher für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung.⁶⁰ Ähnliche Zahlen sind aus Dänemark bekannt. In der Schweiz sind die Preisunterschiede zwischen Bio und nicht Bio höher. Die Schlüsselfrage ist, ob es in den nächsten Jahren (durch Schulung, Beratung und strukturelle Anpassungen) gelingt, die Küchenchefs trotz des Mehrpreises von Bio zur anderen Wahl von Komponenten und Menüs zu bewegen.

In einer Ausschreibung des Beschaffungswesens der Stadt Bern für das Catering an Tagesschulen/Kitas bewertete die Stadt neben der Nachhaltigkeit das Betriebskonzept der Bewerber, ein Testessen und natürlich den Preis, wobei die Nachhaltigkeit bei der Bewertung der Offerten mit 40 Prozent gewichtet wurde. Dabei variierte der Preis der Offerten vom günstigsten zum teuersten Angebot um 80 Prozent.⁶¹

5.3 Bio – Verpflichtung zu Nachhaltigkeit

5.3.1 Stärken des Biolandbaus unterstützen Nachhaltigkeitsprozesse

Der Biolandbau hat grosse Vorteile betreffend vieler zentraler Umweltwirkungen, und strebt einen ganzheitlichen Ansatz für nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung an. Auch Biolandwirte stehen in einem Spannungsfeld der heutigen Anforderungen und Rahmenbedingungen. Dass der Biolandbau weltweit (teilweise stark) wächst, zeigt, wie solide dessen Grundwerte sind und wahrgenommen werden und wie gewissenhaft neue Lösungen entwickelt werden.

Um nachhaltiger konsumieren zu können, benötigen wir Informationen über die Produkte. Wirkungsmessungen für Lebensmittel und Produktionsweisen mittels Ökobilanzen (LCA Life Cycle Assessments) werden laufend weiterentwickelt. Bekannte Tools sind SALCA⁶² von Agroscope sowie SMART von FiBL⁶³ und Sustainable Food Systems (SFS)⁶⁴.

SMART ist nicht nur eine Ökobilanzierungsmethode. Mit SMART (Sustainability Monitoring and Assessment Routine) kann die Nachhaltigkeit von Unternehmen im

⁶⁰ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (2018) Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Abrufbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/Studie-Kosten-Schulverpflegung.pdf;jsessionid=24B126E652E9FA7A3D0B917536E80DBE.1_cid296?blob=publicationFile

⁶¹ <https://www.bernerzeitung.ch/region/bern/Berner-Kinder-essen-zuercherisch/story/19682053?track>

⁶² <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/umwelt-ressourcen/oekobilanzen/oekobilanz-methoden/oekobilanzmethode-salca.html>

⁶³ <https://www.fibl.org/de/themen/smart.html>

⁶⁴ <https://www.sustainable-food-systems.com/>

Lebensmittelsektor und von landwirtschaftlichen Betrieben präzise erfasst und transparent und vergleichbar bewertet werden.

Etabliert in der Westschweiz und zunehmend in weiteren Regionen ist der Indikator Beelong, welcher den Umwelteinfluss von Lebensmitteln basierend auf fünf Hauptkriterien bewertet: Herkunft, Jahreszeit, Produktionsweise, Klima und Ressourcen sowie Produktverarbeitung.⁶⁵

Folgende Stärken des Biolandbaus unterstützen Nachhaltigkeitsprozesse:

- Ökologische Vorzüglichkeit
- Hohe Effizienz (produktive Low-Input-Strategie)
- Vorsicht mit Risiken (neue Technologien, «Natürlichkeit», «nicht industriell»)
- Vorsorge und Vermeidung als grundlegendes Prinzip
- Auseinandersetzung mit ethischen und sozialen Fragen

Als wichtiges Prinzip im Biolandbau wird ein geschlossener Betriebskreislauf angestrebt.



Abbildung 5: Prinzip des geschlossenen Betriebskreislaufs auf einem Biobetrieb

Quelle: FiBL/Bio Suisse

5.3.2 Ethische Prinzipien als Basis des Biolandbaus

Der Biolandbau basiert auf den vier ethischen Prinzipien Ökologie, Gerechtigkeit, Sorgfalt und Gesundheit. Diese Prinzipien bilden die Basis für dessen Wachstum und Weiterentwicklung und drücken aus, welchen Beitrag der Biolandbau leisten kann, um

⁶⁵ <http://beelong.ch/de/indicateur-beelong/>

der Vision einer besseren Landwirtschaft weltweit näher zu kommen. Als Fundament des Biolandbaus müssen sich die ethischen Prinzipien der IFOAM (Internationale Vereinigung biologischer Landbaubewegungen) in den Richtlinien widerspiegeln.

Tabelle 4: Die vier Prinzipien des Biolandbaus / Öko-Landbaus

Prinzip der Gesundheit	Öko-Landbau soll die Gesundheit des Bodens, der Pflanzen, der Tiere, des Menschen und des Planeten als ein Ganzes und Unteilbares bewahren und stärken.
Prinzip der Ökologie	Öko-Landbau soll auf lebendigen Ökosystemen und Kreisläufen aufbauen, mit diesen arbeiten, sie nachahmen und stärken.
Prinzip der Gerechtigkeit	Öko-Landbau soll auf Beziehungen aufbauen, die Gerechtigkeit garantieren im Hinblick auf die gemeinsame Umwelt und Chancengleichheit im Leben.
Prinzip der Sorgfalt	Ökologische Landwirtschaft soll in einer vorsorgenden und verantwortungsvollen Weise betrieben werden, um die Gesundheit und das Wohlbefinden der jetzigen und folgenden Generationen zu bewahren und um die Umwelt zu schützen.

Quelle: IFOAM ⁶⁶

5.3.3 Mehrwert der Marke Bio Suisse (Knospe)

Für den Biolandbau garantieren strenge Vorgaben und Kontrollen sowohl in der Produktion als auch in der Verarbeitung von Biolebensmitteln eine hohe Produkt- und Prozessqualität. ⁶⁷ Die staatlichen Biorichtlinien der Schweiz (CH-Bio-Verordnung) sowie private Biorichtlinien basieren aufeinander (Abbildung 6). Bio Suisse ist (nach Demeter) die Marke mit den strengsten Richtlinien gegenüber weiteren Biolabeln im In- und Ausland, wobei die Unterschiede gering sind. 95% der Biobetriebe in der Schweiz produzieren unter der Knospe. Die Verbände Bio Suisse, Naturland und Bioland (beide Deutschland) sowie Bio Austria anerkennen sich gegenseitig.

⁶⁶ https://www.ifoam.bio/sites/default/files/poa_german_web.pdf

⁶⁷ Bickel, Regula & Rossier Raphaël (2015) Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel. Abrufbar unter <https://shop.fibl.org/chde/mwdownloads/download/link/id/322/>

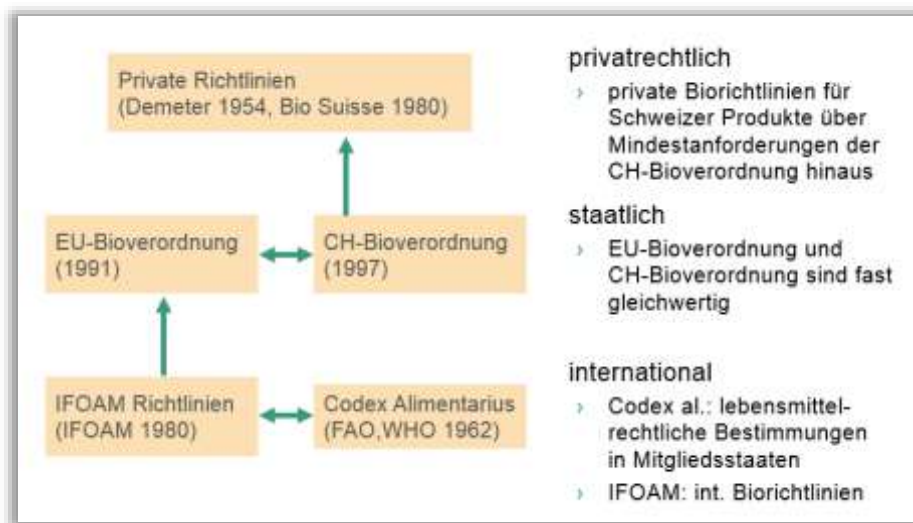


Abbildung 6: Einordnung der Biorichtlinien im internationalen Kontext

Quelle: Foliensammlung Bio Suisse/FiBL

Bio Suisse ist der Dachverband von 32 Mitgliedorganisationen mit 100 Delegierten und Inhaberin der Kollektivmarke Knospe. Die Richtlinien der Bio Suisse für Schutz und Kontrolle basieren auf der Bio-Verordnung des Bundes und sind Gewähr für Konsumenten und Konsumentinnen für gesunde, umweltgerecht produzierte Nahrungsmittel.

Die Knospe steht für:

- Bio Suisse (Verbandslogo der führenden Biolandbau-Organisation der Schweiz)
- Bioprodukte (hergestellt nach den Richtlinien der Bio Suisse)
- Verbandsmitglieder (Erkennungszeichen für Mitgliederbetriebe)
- Mehr als 6000 Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe
- Mehr als 1000 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Lizenzvertrag

Die Richtlinien von Bio Suisse gelten für alle Produkte, die unter der Knospe vermarktet werden bzw. für deren Erzeugung und Verarbeitung auf die Bio Suisse Richtlinien verwiesen wird. Es erfolgt eine regelmässige Kontrolle und Zertifizierung aller Produkte auf Einhaltung der Richtlinien bei den Produzenten (Anbau) sowie den Lizenznehmern (Verarbeitung und Handel).

Die Grundsätze der Knospe nehmen wichtige Nachhaltigkeitsziele auf (Abbildung 7).



Abbildung 7: Grundsätze der Knospe

Quelle: Bio Suisse

Die Knospe erfüllt die Anforderungen an ein Gütesiegel und ist eine Schutzmarke.

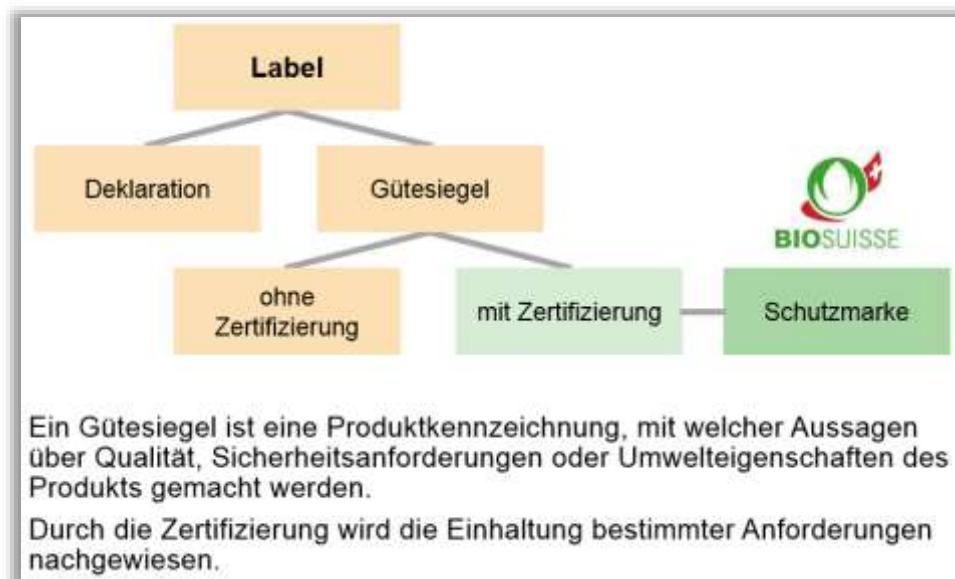


Abbildung 8: Definition eines Gütesiegels mit Einordnung der Schutzmarke Knospe

Quelle: Foliensammlung Bio Suisse/FiBL, verändert nach labelinfo.ch



Abbildung 9: Definition einer Marke mit unabhängiger Kontrollstelle

Quelle: Foliensammlung Bio Suisse/FiBL

Die Verwendung der Knospe ist klar reglementiert.



Abbildung 10: Regelung der Verwendung von Bio Suisse Knospe und Bio Knospe

Quelle: Bio Suisse



Abbildung 11: Regelung der Verwendung von Bio Suisse Knospe und Bio Knospe für Bio Gourmet Produkte, Produkte in Umstellung und Bio Hilfsstoffe

Quelle: Bio Suisse

5.4 Schritte zur Einführung von Biolebensmitteln

5.4.1 Potential von Biolebensmitteln nutzen

Bio liegt im Trend und trifft den Nerv der Zeit! Die Biobranche ist eine der nachhaltigsten und zukunftssträchtigen Branchen. Sie bildet seit Jahren den stärksten Wachstumsmarkt in der Lebensmittelherstellung. Durch die beachtliche Zahl an Unternehmen und Arbeitsplätzen gewinnt die Biobranche an wirtschaftlicher Bedeutung.

Im Jahr 2016 hat die Schweiz den höchsten Bio pro-Kopf-Konsum weltweit (274 Euro/Jahr) und der Anteil Biomarkt am Totalmarkt beträgt 8,4% (an dritter Stelle weltweit). Dabei sind es im Jahr 2016 6348 Produzenten, 1224 Verarbeiter und 501 Importeure.⁶⁸

Der Umsatz mit Biolebensmitteln erreicht in der Schweiz einen neuen Rekordwert. Er wächst im Jahr 2017 um 8,1 Prozent auf nun über 2,7 Milliarden Franken. Damit konsumieren die Schweizer pro Kopf für 320 Franken Bioprodukte.⁶⁹

Coop und Migros erzielen drei Viertel des Bioumsatzes. Durch neue Handelspartner können weitere Verkaufskanäle aufgebaut werden. Das Bedürfnis nach Regionalität zeigt sich im überdurchschnittlichen Wachstum in der Direktvermarktung.⁷⁰

⁶⁸ Willer, H. und Lernoud, J. (Hrsg.) (2018): The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends. FiBL, Frick und IFOAM – Organics International, Bonn. Abrufbar unter <https://www.organic-world.net/yearbook/yearbook-2018/pdf.html>

⁶⁹ <http://www.bio-suisse.ch/de/bioin zahlen.php>

⁷⁰ <http://www.bio-suisse.ch/de/bioin zahlen.php>

5.4.2 Bedürfnissen nach Bio und Regionalität nachkommen

Bio und Regionalität sind seit Jahren stark nachgefragt bei Konsumentinnen und Konsumenten, das Wachstumspotential wird als hoch eingeschätzt. Die Nachfrage widerspiegelt das Bedürfnis nach einem überschaubaren, kontrollierbaren Markt, nach Nähe, Qualität und geschmacklicher Vielfalt.

Herausforderungen

Das Biopotential in der Gemeinschaftsgastronomie ist noch längst nicht ausgeschöpft und bedarf weiterer Anstrengungen. Die grössten Hürden sind die mangelnden Kenntnisse über die Anforderungen einer öffentlichen Ausschreibung und über die Besonderheiten von ökologisch erzeugten Lebensmitteln sowie die Vorbehalte hinsichtlich des Aufwandes einer Biozertifizierung und die höheren Einkaufskosten von Bio-Produkten. Der grosse Vorteil ist, dass „Bio“ ein geschützter Begriff ist mit einer durch die Gesetzgebung klar geregelten Verwendung (in der Schweiz, in Europa und in zahlreichen Ländern ausserhalb Europa).

Im Gegensatz zur biologischen Produktion, welche mit der Bio-Verordnung auf einer gesetzlichen Grundlage beruht, gibt es eine solche für regionale Labels nicht. Eine weitere Schwierigkeit ist die Definition einer Region. Eine Region könnte über politische Grenzen wie „Bezirk“, über geografische Begrenzungen wie „Emmental“ oder über willkürliche Distanzen „im Umkreis von 50 km“⁷¹ definiert werden.⁷² Eine ganze Reihe von Labels untersteht den gemeinsamen Richtlinien des Vereins Schweizer Regionalprodukte unter dem Label regio.garantie und erfüllt grundlegende Label-Anforderungen.⁷³⁷⁴ Darin wurden bisher ungelöste Fragen wie Herkunft der Rohstoffe bei verarbeiteten Produkten, Verteilung der Wertschöpfung, unabhängige Kontrolle, Transparenz und Information mittlerweile geregelt.

Produkte aus einer Region sollten drei Ziele erfüllen: ökonomisch den Erhalt dezentraler Arbeitsplätze, ökologisch den Erhalt kleinräumiger Kulturlandschaften mit Artenvielfalt, sowie kulturell den Erhalt regionaler Identitäten als Kontrapunkt „gegen das Verschwinden von Heimat“.⁷⁵

⁷¹

https://www.radix.ch/files/H6QM0S0/schweizer_qualitaetsstandards_fuer_eine_gesundheitsfoerdernde_gemeinschaftsgastronomie.pdf

⁷² Schmitt, E.; Barjolle, D.; Six, J. (2018) Assessing the degree of localness of food value chains, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42:5, 573-598, DOI: 10.1080/21683565.2017.1365800. Abrufbar unter <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1365800>

⁷³ <https://www.schweizerregionalprodukte.ch/>

⁷⁴ Allianz der Konsumentenschutz-Organisationen (Stiftung für Konsumentenschutz, FRC und ACSI) (2017) Was steckt hinter den Schweizer Regional-Labels? 55 Schweizer Regional-Labels unter der Lupe. Abrufbar unter https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/06/2017_labelsregionaux_D.pdf

⁷⁵ <https://www.stadtlandbio.de/de/rueckblick-2018>

Analysen der Produktion und Absatzwege regionaler Produkte und insbesondere der Vergleich zwischen verschiedenen Städten zeigen, dass die Logistik die grösste Limitierung darstellt für regionale Produkte, die aus dem Umfeld von Städten in Städte geliefert werden. Deshalb sind nebst dem Fokus auf die Produktion vielmehr Verarbeitungs- und Handelsstrukturen ausschlaggebend, damit regionale Produkte in die Städte gelangen können.⁷⁶

Die öffentliche Vergabe für die Kriterien „Bio“ und „Regio“

Die öffentliche Vergabe kann grundsätzlich entsprechend den Kriterien „fair, saisonal und ökologisch“ ausschreiben. Während das **Kriterium „Bio“** explizit als technische Anforderung des Auftraggebers gefordert werden kann, gilt dies aufgrund des Prinzips der Nichtdiskriminierung für das **Kriterium „Regional“** nicht, sondern es kann durch Formulierungen wie „Schulungen vor Ort“ oder „saisonal angepasste Speisepläne“ berücksichtigt werden. Wie andernorts erläutert, ist es nicht zulässig, ein bestimmtes Label, wie beispielsweise die Knospe, explizit zu fordern. Denn die öffentliche Vergabe regelt nicht was, sondern nur, wie eingekauft wird. Bei freihändigen Vergaben können regionale Anbieter angefragt werden.

Aufgrund eines Bundesgerichtsentscheides vom 6. März 2017 können Städte und Gemeinden bei öffentlichen Ausschreibungen gemäss Binnenmarktgesetz neu von Bietern (Caterern, Betreiber von Schulmensen) Informationen darüber verlangen, in welchem Umfang sie schweizerische, kantonale, regionale und saisonale Produkte verwenden werden.^{77 78}

5.4.3 Akteure entlang der Wertschöpfungskette vernetzen

Die Profilierung mit (saisonaalem) Regio-Bio ist eine grosse Chance für die Gemeinschaftsgastronomie. Dies setzt die regionale Verfügbarkeit der Produkte in Bioqualität voraus. Für Gastronomiebetriebe wichtig sind Kontinuität und Lieferfähigkeit für grosse Quantitäten.

Die Zahl der handwerklichen Verarbeitungsbetriebe ist in den letzten Jahren immer weiter gesunken. Damit fehlen mögliche Verarbeitungsstrukturen vor allem für kleine Mengen in der Region. Auch die Erfassung und die entsprechende Logistik für diese kleinen Mengen gestalten sich schwierig. In Zukunft sollte das Angebot besser sichtbar und angepasst an die Gemeinschaftsgastronomie gemacht werden.

⁷⁶ Moschitz H.; Frick, R.; Oehen, B. (2018): Von global zu lokal. Stärkung regionaler Versorgungskreisläufe von Städten als Baustein für eine nachhaltige Ernährungspolitik – drei Fallstudien. In: Kritischer Agrarbericht 2018. ABL Bauernblatt Verlags-GmbH, Konstanz, Deutschland, pp. 185-189. Abrufbar unter http://orgprints.org/32850/1/MoschitzOehenFrick_KAB_2018_RegionaleErn%C3%A4hrung_18.pdf

⁷⁷ Bundesgerichtsentscheid 2C_880/2015 vom 6.3.2017 <https://www.bger.ch/>

⁷⁸

https://www.agridea.ch/fileadmin/thematic/Marches_Filieres/Schulmensen_oeffentliche_Ausschreibungen_Staedte_u._Gemeinden_.pdf

Nebst dem möglichen Einkauf direkt auf dem Knospe Betrieb ⁷⁹, am Wochenmarkt oder im Fach- und Detailhandel, gibt es auch grössere Partner.

Laut Website Bio Suisse sind folgende Partner auf die Belieferung der Hotellerie und Gastronomie auch/ausschliesslich mit Bioprodukten spezialisiert: ⁸⁰

- Bio Partner Schweiz AG www.biopartner.ch
- Horai , Bio-Lieferant für die Region Bern www.horai.ch
- Pico Bio , Spezialist für Bio-Produkte für die Region Zürich www.picobio.ch
- Prodega/Growa/Transgourmet, führende Grosshandel für Hotellerie und Gastronomie mit grossem Früchte & Gemüse Sortiment in Knospe-Qualität http://prodega.transgourmet.ch/DE/sortiment/Pages/info_frugem.aspx
- Pistor, Ziel nachhaltige Sortimentsausrichtung <https://www.pistor.ch/de>
- Saviva <https://www.saviva.ch>

Handlungsstrategien entlang der Wertschöpfungskette für den Gastrobereich ⁸¹:

- Ein paar breit abgestützte Handelsunternehmen, die bereits Erfahrung haben mit Bio in der Gastronomie, können viele interessante Bioprodukte aus der Region für den Gastrokanal anbieten.
- Eine Koordinationsstelle muss geschaffen werden, um Regio-Bio-Produkte besser in den Gastrokanal zu bringen.
- Professionelle und vielseitige Handelsunternehmen sind notwendig, damit die wichtigsten Bioprodukte auch für die Gastronomie verfügbar sind.
- Ein kantonales Bionetzwerk ist wichtig, um die Wichtigkeit von Regio und Bio gegenüber nicht definierten Regio-Produkten zu unterstreichen.
- Ein Schulungs- und Beratungsangebot muss entwickelt werden mit Fachleuten mit grosser Erfahrung im Bereich Gastronomie (z.B. durch Bio Suisse oder private Stelle). *

* Als Beispiele sei das Beratungsangebot im Rahmen des deutschen Bundesprogrammes Oekologischer Landbau „Bio kann jeder“ erwähnt, das von vielen Städten und Kommunen in Deutschland benutzt wird. ⁸²

Folgende Massnahmen helfen, den administrativen Aufwand bei Bestellung oder Abrechnung von Bioprodukten für Küchenchefs insbesondere bei vielen kleinen Zulieferern zu vereinfachen.

⁷⁹ <https://www.knospehof.ch/>

⁸⁰ <https://www.bio-suisse.ch/de/produktsuche.php>

⁸¹ Frick, Rebekka; El Benni Nadja; Obrist, Robert; Schmid, Otto; Suter Peter (2017): Analyse des Bio-Sektors im Kanton Aargau, FiBL, Frick

⁸² <https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/workshops-fuer-mehr-bio-in-schule-und-kita>

- Monatsweise Abrechnungen
- Bioanteil auf der Rechnung
- Getränke zählen mit und beeinflussen den Bioanteil aufwärts oder abwärts
- EDV unterstützte Hilfsmittel stehen zur Verfügung, auch für die Kontrolle wichtig

Regionale Vermarktungsinitiativen – Chance für Teamfreudige und Unternehmerinnen

Immer mehr Bauernfamilien ergreifen die Chance, ihre Bioprodukte über Vermarktungsinitiativen gemeinschaftlich abzusetzen. Gleichzeitig wächst bei vielen Konsumierenden das Bedürfnis nach regionalen Produkten. Vorteile von Vermarktungsinitiativen sind Produktbündelung, Belieferung des Lebensmitteleinzelhandels sowie eine grössere Verhandlungsmacht. Gemeinschaftliche Angebots-Projekte benötigen finanzielle und administrative Unterstützung.⁸³



Abbildung 12: Erfolgsfaktoren von Vermarktungsinitiativen

Quelle: Foliensammlung Bio Suisse/FiBL

5.4.4 Koordination der In-Wert-Setzung verbessern

Um die Koordination der In-Wert-Setzung zu verbessern, kommt es entscheidend auf eine kohärente Politik für Landwirtschaft, Umwelt und Wirtschaft an.

⁸³ Schmid, O.; Richter, T.; Hamm U.; Dahlke, A. (2004) A Guide to Successful Organic Marketing Initiatives. OMIaRD Vol. 9, University of Wales, Aberystwyth. 208p.

Die Sensibilisierung und Schulung der Akteure der Gemeinschaftsgastronomie und ihre Zuliefer-Betriebe in Bezug auf nachhaltige, regionale Beschaffung sind wichtig. Kriterien sind Herkunft, Saisonalität, Produktionsweise, Produktverarbeitungsgrad, Klima und Ressourcen.⁸⁴

Die koordinierte Beschaffung, wie sie in grösseren Gemeinden und Städten üblich ist, deckt einen Teil der Produkte ab, was von Küchenteams teils als Bevormundung empfunden wird. Solche Systeme spielen sich jedoch ein und enthalten ein hohes Sparpotential bei Ressourcen und Finanzen. Nebst dem autonomen Einkauf durch Küchenchefs bestellen diese einfach auf einem von der Gemeinde erstellten Tool beim Lieferanten selbst und erhalten die Ware direkt frei Haus.

Die Handlungsfelder zur Verbesserung der In-Wert-Setzung von nachhaltigen Produkten sind:

- Langfristige Beschaffungsstrategie
- Koordinierte Beschaffung, Organisation des Angebots
- Aufbau von Logistikplattformen
- Signale an Markt und Produzenten
- Analyse und Beurteilung der Auswirkungen von Produkten
- Produktstandards und Beschaffungsrichtlinien
- Förderung von Direkteinkäufen bei Produzenten
- Verwendung von Produkten mit zertifizierten Labels
- Produktinformation (und Rückverfolgbarkeit)
- Sortimentsgestaltung, angepasste Menüpläne und Rezepturen
- Information und Sensibilisierung von Küchenteams und Konsumentinnen
- Kommunikation über Inhalte/Werte von Label und Marken
- Weiterbildung von Küchenchefs und Lebensmittel-Einkäufern

5.4.5 Labels einordnen und als Orientierungshilfe verwenden

Fehlen Instrumente, Empfehlungen oder Leitfäden, dienen Nachhaltigkeitslabels und -standards als **einfache Orientierungshilfe** für den sozial- und umweltverträglichen Einkauf. Insbesondere für freihändige Beschaffungen wird deren Verwendung empfohlen. Für die Evaluation und Beurteilung von einzukaufenden Produkten sind unter Einhaltung der grundsätzlichen Regeln pragmatische Ansätze zu wählen.⁸⁵ Die Besteller orientieren sich an anerkannten und bewährten Gütesiegeln (Label) und

⁸⁴ Frick, Rebekka; El Benni Nadja; Obrist, Robert; Schmid, Otto; Suter Peter (2017): Analyse des Bio-Sektors im Kanton Aargau, FiBL, Frick

⁸⁵ <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/rahmenbedingungen/umgang-mit-labels/>

Normen. Die Gewichtung von Labels muss von Fall zu Fall geprüft werden. Angesichts der Vielzahl an Labels ist es nicht einfach, den Überblick zu behalten. Die beste Quelle für ihre seriöse Einschätzung sowie den Vergleich für die Schweiz ist labelinfo.ch.⁸⁶

Es ist zulässig, in den **technischen Spezifikationen** dafür als Nachweis ein bestimmtes Gütezeichen zu fordern, solange nicht ausschliessliche, sondern exemplarische Kriterien zur Anwendung kommen. In solchen Fällen muss zwingend der Zusatz „**oder gleichwertig**“ verwendet werden. Die Gleichwertigkeit ist durch die Anbietenden nachzuweisen. Das Gütezeichen muss verschiedenen Bedingungen genügen. Dazu gehört unter anderem, dass es für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet ist und mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung steht. Die Kriterien des Gütezeichens müssen objektiv nachprüfbar und nicht diskriminierend sein.

Es kann davon ausgegangen werden, dass nationale Gütezeichen diese Bedingungen erfüllen, also objektiv nachprüfbar sind. Wichtig: Der öffentliche Auftraggeber muss auch andere Gütezeichen akzeptieren, wenn sie gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen. Wie in Kapitel 5.3.3 gezeigt, basieren Label/Marken von Verbänden auf staatlichen Verordnungen und übertreffen diese häufig, wie bei Knospe oder Demeter. In der Schweiz üblicherweise erhältliche Biolabels oder –marken sind staatliche Label, solche von Verbänden/Institutionen oder von Firmen.



Abbildung 13: Einteilung von Biolabels oder –marken nach staatlichen Labels, solche von Verbänden/Institutionen oder von Firmen

Quelle: Foliensammlung Bio Suisse/FiBL

⁸⁶ <http://labelinfo.ch/>

5.4.6 Bestehendes Labeling im Bio-Gastrobereich nutzen

Bio ist ein rechtlich geschützter Begriff, in der Schweiz und in der EU aufgrund der Bio-Verordnung CH und EU. Die Gastronomie untersteht der Bio-Verordnung, einzig die Zertifizierungspflicht ist in der Schweiz aufgehoben. D.h. jeder Betrieb, ob Einzel- oder Gemeinschaftsgastronomie darf Bioprodukte und den Begriff Bio verwenden, sofern nicht die Knospe verwendet wird. Kontrolliert wird jeder Betrieb durch das Lebensmittel-Inspektorat, den Nachweis, dass alles korrekt ist, muss er dem Lebensmittel-Inspektor zeigen.

Erschwerend in der Verarbeitung von Bioprodukten nach Schweizer Bio-Verordnung ist die Vorschrift der zeitlichen oder räumlichen Trennung zu nicht biologisch hergestellten Produkten.⁸⁷

Die Tendenz, Bioprodukte ohne Auslobung zu verwenden ist steigend. Die Gründe sind, dass die Küchenchefs sehr gut kochen und gute Qualität brauchen oder ihnen bestimmte Produkte in Bioqualität wichtig erscheinen. Die fehlende Auslobung hat hauptsächlich damit zu tun, dass der zusätzliche Aufwand gescheut wird, beziehungsweise keinen Mehrwert für den Koch darstellt. Daher ist es schwierig, die tatsächliche Menge an Bioprodukten, die in den Kochtöpfen der Gastronomen landen, zu beziffern.

Möchte ein Gastrobetrieb die **Marke Knospe** verwenden, ist dies für ihn genauso wie für landwirtschaftliche Produzenten, Verarbeiter und Händler vertrags- und kostenpflichtig. Für die Gastronomie gibt es ein eigenes Abrechnungsmodell. Bio Suisse sieht für die Verwendung von Biokomponenten ein dreistufiges System vor.^{88 89}

Tabelle 5: Dreistufiges Gastromodell für Knospe-Produkte

Knospe-Küche	Knospe-Komponenten-Küche	Knospe-Produkte-Küche
Im ganzen Betrieb werden grundsätzlich nur biologische Produkte verwendet.	Rohstoffe, einzelne Menü-Komponenten oder Menüs werden in Knospe-Qualität angeboten.	Einzelne Rohstoffe oder zugekaufte Fertigprodukte werden in Knospe-Qualität angeboten.
Zertifizierungspflichtig	Zertifizierungspflichtig	Nicht zertifizierungspflichtig

In der Gastronomie ist es nach wie vor schwierig, die Knospe zu verankern. Verschiedene Nachteile erschweren den Einstieg: Die Knospe-Küche bedeutet eine zu hohe Messlatte, die Komponenten-Küche ist zu wenig attraktiv, der Mehrwert sei schwierig kommunizierbar. Nebst dem höheren Preis von Bioprodukten scheinen der

⁸⁷ Htr hotel revue (2016) Bio-Angebot legt unkontrolliert zu. Nr. 9, 28. April 2016. Abrufbar unter https://www.biopartner.ch/fileadmin/templates/images/user_upload/Gastro/Food-Coaching/Pressebericht_Hotelrevue_food-coaching.pdf

⁸⁸ <https://www.bio-suisse.ch/de/gastro-modelle.php>

⁸⁹ https://www.bio-suisse.ch/media/VundH/lizgeb/gebhrenordnung_gastro_2010_def_d.pdf

Kontrollaufwand und die Kontrollkosten in der Verwendung der Knospe für Gastronomen hemmend. Nichtsdestotrotz gewinnt die Knospe in der Gastronomie langsam an Terrain, auch bei der Systemgastronomie bei den Grossverteilern. So sind seit mehreren Jahren mehr als 95% der Coop Restaurants von Bio Suisse als Knospe-Komponenten-Küchen zertifiziert.⁹⁰ Hingegen stagniert die Entwicklung bei den privaten Gastrobetrieben bei der Verwendung der Bio Knospe.

Die Knospe ist ein wichtiges Zeichen für die Konsumenten, daher sollte vom Angebot der Knospe-Produkte-Küche als Basis Gebrauch gemacht werden. Bio Suisse sollte sich überlegen, ob die Modelle so bleiben oder ob eine neue Ausrichtung entwickelt werden muss.

Aus dem Ausland sind Konzepte bekannt, welche Gastronomie Partner Verträge nach wert- oder mengenmässigem Biowareneinsatz eines Betriebes mittels Auslobungsstufen abschliessen. In **Südwest-Frankreich** hat sich die interprofessionelle Organisation „Interbio Nouvelle Aquitaine“ erfolgreich im Gastrobereich etabliert, nicht zuletzt weil der französische Bio-Aktionsplan 20 % Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Beschaffung fordert.⁹¹ ⁹² Seit 2009 gibt es in **Dänemark** das „Bio Cuisine Logo“ und in Anlehnung daran seit 2018 in **Deutschland** das Bioland Konzept. Das dänische „Bio Cuisine Logo“ wurde vom dänischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Fischerei eingeführt, um den Anteil von Biolebensmitteln in professionellen Grossküchen vermarkten zu können.⁹³ ⁹⁴ Seither kann man in Dänemark von einem eigentlichen Bioboom sprechen, im Jahr 2017 waren 2000 professionelle Küchen mit dem dänischen „Bio Cuisine Logo“ zertifiziert, wovon der Anteil an öffentlichen Institutionen über 70% ausmachte.⁹⁵ Grossküchen können eines von drei Bio Küchenlabels verwenden (Gold – Silber – Bronze) und so deklarieren, wie viel Biorohstoffe für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Dieses System ist einfach handhabbar und spornt bei Erfolg die Erreichung eines höheren Levels an. Es wurde durch Bioland übernommen und für Deutschland angepasst. Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren all dieser Konzepte war die Schaffung eines Schulungs- und Beratungsangebotes mit erfahrenen Fachleuten aus der Gastronomie.

5.4.7 Ergebnisse aus dem Stakeholder-Workshop zur öffentlichen Beschaffung von Biolebensmitteln

Der vorliegende Leitfaden wurde im Rahmen eines Stakeholder-Workshops zum Bio-Aktionsplans Aargau den teilnehmenden Personen vorgestellt. In anschliessender

⁹⁰ <https://www.bio-suisse.ch/de/cooprestaurant.php>

⁹¹ <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/manger-bio-en-restauration-collective/formations-collectivites>

⁹² <https://agriculture.gouv.fr/programme-ambition-bio-2022-plan-dactions-des-acteurs-de-lagriculture-et-de-lalimentation>

⁹³ <https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/om-spisemaerket>

⁹⁴ <http://restaurant.oekologisk-spisemaerke.dk/>

⁹⁵ <https://www.biopress.de/de/inhalte/details/5792/boom-bei-bio-zertifizierten-restaurants-in-daenemark.html>

Diskussion wurden die Herausforderungen und Hürden bei der Etablierung von Biolebensmitteln in der öffentlichen Beschaffung gemeinsam diskutiert. Nachfolgend die wichtigsten Ergebnisse daraus:

Beschaffungsprozess

- Leistung der Lieferanten: Wie kommt es soweit, dass man als Lieferant gelistet wird bei den grossen Anbietern? Das ist die Krux für alle, die regional etwas liefern wollen. Von Anfang an ist man ausgeschlossen, um Bedingungen zu erfüllen.
- Lieferanten wissen oftmals gar nicht, was die Kriterien sind. Hier fehlt es an Transparenz, was eines der Ziele einer öffentlichen Ausschreibung wäre. Die administrativen Hürden sind enorm.
- Es sollten keine allzu hohen Hürden bei den Zulieferanten des Vertragsnehmers mehr eingebaut werden, sonst fallen kleine und mittlere Betriebe raus (dank der Zertifizierung von Biobetrieben erfüllen diese zwar hohe Bedingungen, weitere Zertifizierungen wie ISO-Standards oder Global GAP sind allerdings auch aufgrund des administrativen und finanziellen Aufwandes schwer zu erreichen)
- Kriterium Bio: Die Verteilung des Bio-Anteils in den relevanten Produktgruppen muss in der Ausschreibung klar definiert werden. Gemüse fällt beispielsweise sonst raus, weil der Preisunterschied zu konventionell grösser ist als bei Teigwaren. Fleisch käme sowieso nicht in Frage. (siehe hierzu Bemerkung in Tabelle 12)
- Eine Musterausschreibung für Städte ist eine gute Sache: Dann benötigt es eine Verbindlichkeit, dass es auf die nächste Stufe runtergebrochen wird.

Begleitende Massnahmen

- Es braucht politische Einflussnahme. Die politischen Entscheide an der Urne benötigen zur erfolgreichen Umsetzung besonderen Effort. Die Preisdifferenz von Bioprodukten im Vergleich zu konventionellen muss dem Volk etwas wert sein. Fördermassnahmen oder Budgettransfers sind nötig.
- Schulungen mit Köchen als wichtigster Ansatzpunkt: Köche hatten bisher wenig davon, wenn sie mehr Bio machen. Sie bewegen sich innerhalb eines schmalen Budgets. Oft ändert sich beim Weggang eines engagierten Kochs die Einkaufspraxis, auch wenn die restlichen Bedingungen gleich geblieben sind.
- Startpunkte für Veränderungen können externe Auslöser sein (Tierwohl, Gewässerschutz). Dabei gilt es herauszufinden, was in den jeweiligen Städten gerade Thema ist.

6. Notwendige Schritte in Politik und Verwaltung

6.1 Schaffung eines kommunalen Handlungsrahmens

6.1.1 Rechtlicher Rahmen und politischer Beschluss

Die öffentliche Beschaffung ist ein innovationspolitisches Instrument. Die Schaffung eines klaren politischen Handlungsrahmens gibt der Verwaltung Rückendeckung. Die wichtigsten Aktionen zur Integration ins Verwaltungsgeschehen sind:

- Benennung von Verantwortlichkeiten
- Bereitstellung von finanziellen und personellen Ressourcen
- Setzen von Anreizen für innovatives Verhalten
- Bereitstellung von Unterstützungsmassnahmen (wie Leitfäden, Musterausschreibungen, Workshops, Fortbildungen und fachliche Beratung)

Ein Beschluss im Gemeinde- oder Stadtrat zum Einsatz von bio-regional-fairen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie mit Definition von Zielen kann sinnvoller Startpunkt sein. Nachhaltigkeit als politische Absichtserklärung fliesst idealerweise in mehreren Phasen des Beschaffungsprozesses ein.

6.1.2 Ernährungsstrategie entwickeln

Seit der Weltausstellung in Mailand im Jahr 2015 mit dem Motto „Feeding the Planet, Energy for life“ haben 180 Städte weltweit mit über 450 Millionen Bewohnerinnen und Bewohnern den **Milan Urban Food Policy Pact** (MUFPP) unterschrieben. Diese Städte verpflichten sich dazu, eine nachhaltige Lebensmittelpolitik zu verfolgen, indem sie bewährte Praktiken austauschen und einen gemeinsamen Aktionsrahmen schaffen. Folgende Schweizer Städte haben den MUFPP unterzeichnet: Basel, Zürich, Genf und Lugano.

Eine Ernährungsstrategie beinhaltet im Idealfall ⁹⁶

- Vision oder Leitbild für eine ernährungsfreundliche Stadt
- Bestandsaufnahme des Ernährungssystems
- Ziele für die Entwicklung des Ernährungssystems
- Massnahmen und Verantwortliche für dessen Umsetzung
- Kriterien an denen ein Erfolg oder Misserfolg gemessen werden kann

⁹⁶ <https://speiseraeume.de/faq-was-sind-ernaehrungsstrategien/>

Das FiBL hat am Beispiel der Stadt Basel untersucht, welchen potenziellen Raum es für Austausch und gemeinsames Handeln hin zu einer nachhaltigen Ernährungsstrategie gibt.^{97 98}

Seit 2010 arbeiten in Deutschland Städte, Gemeinden und Landkreise zusammen, die den Ökolandbau und Biolebensmittel fördern. Im Vordergrund stehen Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, Akquise von Fördermitteln und öffentlichkeitswirksame Aktionen. Durch das gemeinsame Auftreten im Netzwerk der aktuell 14 deutschen **Bio-Städte** wird dem Anliegen ein höheres politisches Gewicht verliehen.⁹⁹ Aus diesem Engagement ist ein Praxis-Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung von Biolebensmitteln entstanden.¹⁰⁰

Ein **Ernährungsrat (Food Policy Council)** ist ein Gremium aus Menschen von Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Verwaltung, die gemeinsam Konzepte für ein nachhaltiges lokales Ernährungssystem ausarbeiten. International existieren insbesondere in Nordamerika viele Formen dieser Räte, ein Vorbild und das wahrscheinlich erfahrenste Gremium ist das Toronto Food Policy Council¹⁰¹. Es vernetzt die verschiedenen Akteure aus Handel, Landwirtschaft und Gemeinde und befasst sich mit dem gesamten Ernährungsspektrum: Gesundheit, Erhalt von Landwirtschaftlicher Nutzfläche, Raumplanung, wirtschaftliche Entwicklung im Ernährungssektor, Urbane Landwirtschaft, Food Waste, Aufklärung und Bildung. In Europa ist England diesbezüglich am weitesten. In Deutschland sind die ersten Ernährungsräte¹⁰² 2015/2016 in Köln und Berlin entstanden, aktuell gibt es Aktivitäten in 19 Städten. In der Schweiz wurde 2018 das Ernährungsforum Zürich¹⁰³ gegründet, welches zurück geht auf den Erlebnismonat „Zürich isst“ (2015) und das Projekt „Runder Tisch Ernährungswende für Zürich“ (2016/2017).

Bisher wurde in der Schweiz erst auf Bundesebene mit der **Schweizer Ernährungsstrategie** eine Ernährungsstrategie formuliert mit dem Ziel, dass sich alle Menschen in der Schweiz für eine gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche

⁹⁷ Moschitz, H.; Landert, J.; Hecht, J.; Schader, C. (2015) Das Ernährungssystem Basel – Relevante Politiken, Institutionen und Akteure. Kurzbericht Mai 2015, FiBL. Abrufbar unter http://orgprints.org/28841/1/moschitz-et-al-2015-Ernaehrungssystem-Basel_Politik-Akteure.pdf

⁹⁸ Portmann, M.; Moschitz, H. (2013) Wenn viele Köche gemeinsam kochen. Das Potenzial für eine Ernährungsstrategie am Beispiel der Stadt Basel. Soziale Technik 4/2013. Abrufbar unter http://orgprints.org/26632/1/PortmannMoschitz_PotenzialErn%C3%A4hrungsstrategie13.pdf

⁹⁹ <https://www.biostaedte.de/>

¹⁰⁰ Netzwerk deutscher Biostädte (2017): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. Abrufbar unter https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

¹⁰¹ <http://tfpc.to/>

¹⁰² <http://ernaehrungsraete.de/>

¹⁰³ <http://ernaehrungsforum-zueri.ch/>

Ernährung entscheiden können, ohne dass der Genuss dabei zu kurz kommt.¹⁰⁴ Konkrete Massnahmen zu deren Umsetzung sind im Aktionsplan festgehalten.¹⁰⁵

6.1.3 Innovative Formen des Austauschs zwischen Anbietern und der öffentlichen Hand

Eine Struktur, die nicht optimal an die lokalen Gegebenheiten angepasst ist, hilft niemandem. Die Effizienz nachhaltiger Beschaffung kann massiv gesteigert werden, wenn Beschaffung zukünftig nicht nur als ein einfacher Einkaufsakt, sondern auch als strategisches Steuerungselement verstanden wird. Langfristige Ziele lauten dabei:

- Bewertung des konkreten Engagements der Leistungserbringer
- Sensibilisierung der Leistungserbringer
- Forderung kontinuierlicher Verbesserung der Leistungen

Tabelle 6: Aspekte innovativer Beschaffungsziele

Was	Warum	Wie
Varianten zulassen	Innovative Lösungsansätze fördern	Transparente und nachvollziehbare Kommunikation, wie Varianten in die Vergabeentscheidung einfließen
Funktionale Leistungsbeschreibung	Anzahl an alternativen Lösungsvarianten nimmt zu; technische Entwicklungen und innovative Lösungen kommen eher zum Zuge	Formuliert Ziel, das mit Kauf von Dienstleistung oder Produkt erreicht werden soll; Verzicht auf konkrete Lösungsvorgabe
Lebenszykluskosten	Für nachhaltige Lösungen oft höhere Anschaffungskosten, Ausgleich durch geringere Kosten bei Nutzung	Berechnung von Lebenszykluskosten * als Zuschlagskriterium fordern

Quelle: FiBL, nach J. Buchli¹⁰⁶

*: Die Berechnung der Lebenszykluskosten unter Einschluss externer Umweltkosten wird ausdrücklich postuliert. Die Tools zur Berechnung von Lebenszykluskosten bei

¹⁰⁴ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2017): Geniessen und gesund bleiben. Schweizer Ernährungsstrategie 2017-2024. Abrufbar unter https://www.aktionsplanernaehrung.ch/sites/default/files/content/ernaehrungsstrategie_broschure_de.pdf

¹⁰⁵ <https://www.aktionsplanernaehrung.ch/publikationen>

¹⁰⁶ Schweiter, Karin (2018) Innovative Beschaffung von morgen. Leitartikel Thema Umwelt 1/2018 Pusch. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>

Lebensmitteln sind sehr umfassend und aktuell wenig praktikabel. Trotzdem ist es wichtig, das Potential einer ökologischen Beschaffung – auch kostenseitig – zu berechnen.¹⁰⁷

6.1.4 Begleitende Initiativen

Begleitende Initiativen können grosse Wirkung mit kleinem Aufwand erreichen. Dabei gilt es, weitere Partner in der Gemeinde zu gewinnen. Hierzu einige Ideen zur Platzierung bio-regional-fairer Lebensmittel:

- Veggie Day
- Fairtrade Frühstück (für Fairtrade Towns)
- Klimateller¹⁰⁸
- Lokale Snacks an Kiosken
- Naschecke beim Empfang
- Präsentkörbe
- Brotbox

6.2 Phasen nachhaltiger Beschaffung

6.2.1 Strategisches öffentliches Beschaffungsmanagement

Die Vergabe ist nur ein Teil des (strategischen) Einkaufsprozesses. Da die Beschaffung komplexer Dienstleistungsbündel künftig zunimmt, wird aus „Vergabe“ ein strategisches öffentliches Beschaffungsmanagement. Eine Verlagerung der Kultur weg von der Risikovermeidung hin zum bewussten Umgang und Management von Risiken ist gefragt. Handlungsleitend für Vergabeverfahren ist deren effiziente, einfache und flexible Gestaltung.¹⁰⁹ Während die Beschaffungsvergabe determiniert ist, besteht in vor- und nachgelagerten Phasen der entscheidende Spielraum.

¹⁰⁷ Infrac, Pusch (2016) Potential einer ökologischen Beschaffung in der Schweiz. Schlussbericht, Zürich, 16. November 2016. Abrufbar unter https://www.infrac.ch/media/filer_public/63/a1/63a1db20-04fb-4231-923a-7ed57bf85e4e/schlussbericht_okologische_offentliche_beschaffung.pdf

¹⁰⁸ <https://www.nahhaft.de/nachhaltige-gemeinschaftsverpflegung/>

¹⁰⁹ <https://beschaffung-aktuell.industrie.de/allgemein/im-spannungsfeld-zwischen-recht-und-effizienz/>

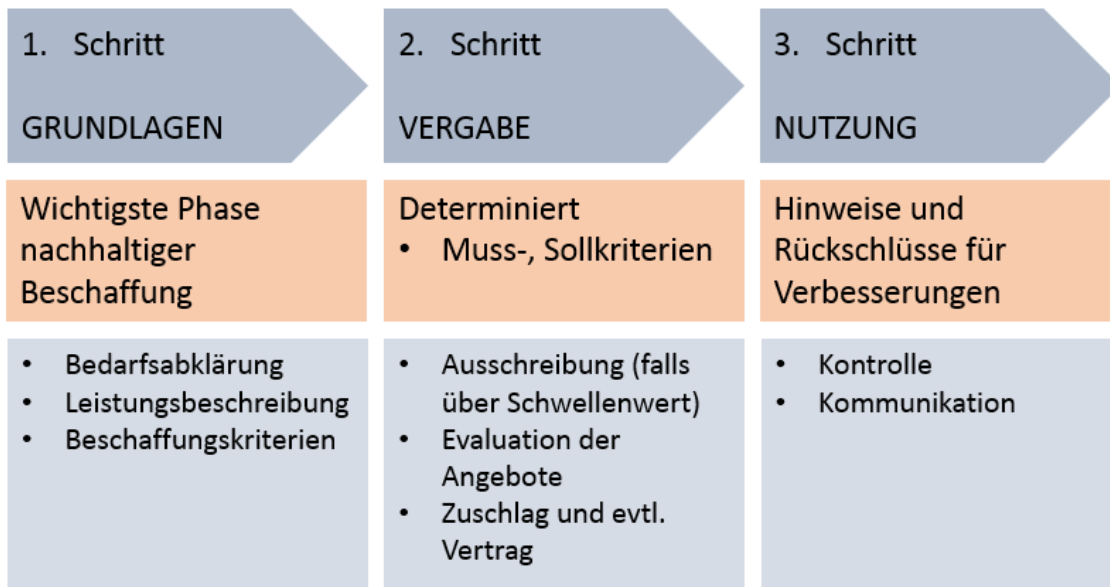


Abbildung 14: Vorgehensschritte im Beschaffungsprozess

Quelle: FiBL

Zu Beginn der Beschaffungsstrategiephase steht ein Grundsatzentscheid an, welchen Weg man einschlagen möchte: Standard oder Innovation ¹¹⁰



Abbildung 15: Grundsatzentscheidung in der Beschaffungsstrategiephase

Quelle: AWK Group AG ¹¹¹

Generell wichtig sind die Bündelung von Know-how, zum Beispiel durch eine Zentralisierung des Einkaufs, und ein institutionalisierter Austausch zwischen den

¹¹⁰ <https://www.awk.ch/de/Kompetenzen/Beschaffungen.php>

¹¹¹ <https://www.awk.ch/de/Kompetenzen/Beschaffungen.php>

involvierten Akteuren. Die verstärkte Zusammenarbeit führt zu einer Professionalisierung der Beschaffung in Bezug auf die Ausschöpfung der rechtlichen Möglichkeiten wie auch auf die Kenntnis der Märkte und den Einbezug von Nachhaltigkeitskriterien. ¹¹² Durch aktive und frühe Kommunikation der Vergabekriterien erhalten Lieferanten und Dienstleister die Möglichkeit, ihr Angebot mit nachhaltigen Gütern zu ergänzen. Auch eine Submissions-Schulung mit potenziellen Auftragnehmern ist denkbar, damit die Qualität der Offerten den städtischen Erwartungen besser entspricht.

Weitere Stichworte sind Dialogverfahren oder Innovationspartnerschaften. ¹¹³

6.2.2 Berücksichtigung der Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist kein Zustand, sondern sie muss laufend entwickelt und weiterentwickelt werden. Entwicklung kann auf verschiedene Weise erfolgen: ¹¹⁴

- Produkteinnovation
- Produktentwicklung
- Prozessentwicklung
- Rohwarenbeschaffung
- Qualitätsentwicklung

In Abhängigkeit des Beschaffungsverfahrens sind verschiedene Phasen bzw. Regelungsebenen zu unterscheiden, in denen Anforderungen an Nachhaltigkeit definiert werden können. Für alle Verfahren gilt, Nachhaltigkeitsaspekte schon während der Evaluation des Beschaffungsbedarfs zu berücksichtigen. Innerhalb der Ausschreibung gilt es, Nachhaltigkeitsaspekte am richtigen Ort zu berücksichtigen.

Tabelle 7: Verortung von Nachhaltigkeitsaspekten innerhalb der Ausschreibung

Nachhaltigkeitsaspekte	Verortung
Ökologische Aspekte der Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • primär bei Anforderungen an Beschaffungsgegenstand (technische Spezifikationen) • sofern in sachlichem Zusammenhang mit Beschaffungsgegenstand stehend, auch bei Eignungs- und/oder Zuschlagskriterien

¹¹² Schweiter, Karin (2018) Innovative Beschaffung von morgen. Leitartikel Thema Umwelt 1/2018 Pusch. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>

¹¹³ BSD Consulting (2018): Schlussbericht. Instrumente für eine nachhaltige Beschaffung. Gap-Analyse und Handlungsempfehlungen

¹¹⁴ Buchli, Jürg (2013) Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft. Abrufbar unter http://www.technologieforum.ch/documents/sondveranstaltung/0_vortragjuergbuchlizhawnachhaltigkeiternahrungswirtschaft.pdf

Soziale Aspekte der Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • primär bei zwingenden Teilnahmebedingungen und evtl. bei Zuschlagskriterien (gelten auch für Subunternehmer und Unterlieferanten der jeweiligen Anbietenden) • in Vertragsbedingungen festhalten, Einhaltung überprüfen
Wirtschaftliche Aspekte der Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Wettbewerbssituation der Beschaffung: das wirtschaftlich günstigste Angebot erhält den Zuschlag • Kostenvergleich: nach Möglichkeit Lebensdauerkosten (Total Cost of Ownership)
Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Technischen Spezifikationen • Bei Zuschlagskriterien

Nachhaltigkeitskriterien können in verschiedene Kapitel der Ausschreibungsunterlagen integriert werden: in den Eignungskriterien, den technischen Spezifikationen und den Zuschlagskriterien. Kriterien, die man als zwingend erachtet gehören in die technischen Spezifikationen (als eine Art Mindeststandard).

Tabelle 8: Übersicht Umwelt- und Sozialkriterien in der Ausschreibung

Ausschreibungskriterien	Umweltkriterien	Sozialkriterien
Zwingende Teilnahmebedingungen	Nein	Ja
Technische Spezifikationen	Ja	Nein
Eignungskriterien	Ja	Nein
Zuschlagskriterien	Ja	Eher nein

Quelle: Kompass Nachhaltigkeit ¹¹⁵

Umweltkriterien sind traditionell besser akzeptiert. Die Integration von sozialen Kriterien in gewissen Bereichen ist möglich, jedoch rechtlich zum Teil noch heikel. ¹¹⁶

Diese Determiniertheit des Systems bezüglich **Sozialkriterien** kann über die Forderung nach Bioprodukten und Fair Trade Produkten aufgefangen werden. Die sozialen Standards von Biolabeln ermöglichen eine Verbesserung bezüglich sozialer Verantwortung innerhalb der Ausschreibung.

6.2.3 Bedarfsevaluation und Bedarfsdefinition

Fundierte Vorabklärungen zu Beginn eines Beschaffungsprozesses sind entscheidend für gute Lösungen, um eine tiefe Umweltbelastung und einen geringen Ressourcenverbrauch zu erzielen. Als leitendes Prinzip gilt es, Lösungen in Richtung

¹¹⁵ <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/rahmenbedingungen/ausschreibung/>

¹¹⁶ <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/rahmenbedingungen/ausschreibung/>

einer Kreislaufwirtschaft mit möglichst hohen Anteilen an erneuerbaren Energien und Rohstoffen anzustreben. Im Zentrum der Bedarfsdefinition stehen die sorgfältige Klärung der Bedürfnisse von Auftraggeber und Nutzer sowie deren Sicherheit und Gesundheit. Beschaffungsstellen und Bedarfsstellen diskutieren die Notwendigkeit einer Beschaffung und der geforderten Funktionalitäten.

Erstellung der Leistungsbeschreibung

Die Leistungsbeschreibung ist eine Darstellung der Anforderungen des Auftraggebers an die Leistung, definiert die Eigenschaften und Funktionen des Produktes und muss dem Grundsatz der Produktneutralität entsprechen. Sie ist das Kernstück eines Vergabeverfahrens und konkretisiert den Auftragsgegenstand nach Art, Umfang, Ort und Zeit. Nebst produktbezogenen Kriterien sollen auch prozessbezogene (wie fairer Handel) genannt werden.

Für den Auftraggeber sind die Festlegungen bindend und haben Auswirkungen auf Verfahrensart sowie Festlegung von Eignungs- und Zuschlagskriterien. Die Leistungsbeschreibung bildet einen Teil der Vertragsgrundlage und beschreibt die Rechte und Pflichten der Vertragspartner bei der Durchführung.

Die Leistungsbeschreibung dient dazu, innerhalb eines Vergabeverfahrens vergleichbare Angebote einzuholen. Auf Bieterseite bildet die Leistungsbeschreibung die Kalkulationsgrundlage. Der Bieter achtet darauf, möglichst wenig von den Anforderungen abzuweichen, da er ansonsten den Ausschluss riskiert.

Bestimmte Erzeugnisse oder Verfahren werden nur dann ausdrücklich vorgeschrieben, wenn dies durch die Art der zu vergebenden Leistung gerechtfertigt ist. Weiter gilt:

- Verwendung von Markennamen vermeiden
- Lässt sich die Nennung nicht umgehen, Zusatz „oder gleichwertig“
- Gleichwertigkeit ist durch die Anbietenden nachzuweisen

Gewinnbringend ist es, langfristige Betrachtungsweisen zu pflegen und mehr Ökologie umzusetzen als gesetzlich verlangt ist.

6.2.4 Auftragsgegenstand und Vergabeverfahren

Ist die Auftrag gebende Stelle dem Beschaffungsrecht unterstellt, wird der Auftrag der jeweiligen Auftragsart zugeordnet. Unterschieden wird zwischen Bauleistungen, Dienstleistungen und Lieferungen.

Entscheidend für die Wahl des korrekten Submissionsverfahrens ist die Abschätzung der voraussichtlichen Kosten, also der Bestimmung des Schwellenwerts. Die öffentliche Hand und die ihr angeschlossenen Unternehmen sind dadurch verpflichtet, Beschaffungen und Aufträge, die über einem bestimmten Schwellenwert liegen, auszuschreiben und durchzuführen. Öffentliche Aufträge, die den Schwellenwert erreichen, sind grundsätzlich öffentlich auf simap.ch® auszuschreiben.

Nachfolgend sind die Schwellenwerte IvöB für Lieferungen und Dienstleistungen (ohne Bau) für die Jahre 2018/2019 aufgeführt.

Tabelle 9: Schwellenwerte und Verfahren im von Staatsverträgen nicht erfassten Bereich (ohne Bau) ¹¹⁷

Verfahren	Lieferungen (Auftragswert CHF)	Dienstleistungen (Auftragswert CHF)
Freihändige Vergabe	unter 100'000	unter 150'000
Einladungsverfahren	unter 250'000	unter 250'000
Offenes/selektives Verfahren	ab 250'000	ab 250'000

Tabelle 10: Schwellenwerte und Verfahren im von Staatsverträgen erfassten Bereich (aufgeführt nur für vorliegenden Leitfaden relevante) ¹¹⁸

Auftraggeber/in	Lieferungen (Auftragswert CHF)	Dienstleistungen (Auftragswert CHF)
Gemeinden/Bezirke	350'000	350'000

Tabelle 11: Beschreibung der Vergabeverfahren

Verfahren	Beschreibung
Freihändige Vergabe	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren ohne Ausschreibung • Vergabestelle vergibt Auftrag direkt an einen Anbieter
Einladungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren ohne Ausschreibung • Vergabestelle fordert mindestens drei Anbieter direkt auf, ein Angebot einzureichen
Offenes Verfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Beschaffungsgegenstand wird öffentlich ausgeschrieben • alle interessierten Anbieter dürfen Angebot einreichen
Selektives Verfahren	<p>Der Einladung zur Offertstellung ist ein Präselektionsverfahren vorgelagert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interessierte Anbieter stellen Anträge auf Teilnahme • Eignung dieser Anbieter wird in formellem Verfahrensschritt überprüft • Nur selektionierte Anbieter werden danach zur Offertstellung eingeladen

¹¹⁷ <https://www.dtap.ch/bpuk/konkordate/ivoeb/>

¹¹⁸ <https://www.dtap.ch/bpuk/konkordate/ivoeb/>

Es kann davon ausgegangen werden, dass Lieferungen von Lebensmitteln eher in freihändigen Verfahren oder im Einladungsverfahren abgewickelt werden, während Verpflegungsdienstleistungen in offenen/selektiven Verfahren laufen und sogar in den von Staatsverträgen erfassten Bereich fallen.

Entsprechend der vorhandenen Bedürfnisse und Strukturen kommen drei Modelle in Frage:

1. Vergabe an einen Gastrodienstleister (Bsp. SV Group - Kantonsschule Aarau)
2. Vorgabe von Nachhaltigkeitskriterien für bestehenden Strukturen (bestehende Pächter)
3. Einkauf Lebensmittel (z.B. koordinierte Beschaffung, freihändiges Verfahren falls unter Schwellenwert)

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass möglichst schlanke, administrativ einfache Verfahren und Instrumente verwendet werden, welche beim Auftraggeber, den Beschaffungsstellen und den interessierten Anbietern/Lieferanten einen möglichst geringen Vollzugsaufwand verursachen bei maximaler Wirkung hinsichtlich der angestrebten Nachhaltigkeitsaspekte.¹¹⁹

6.2.5 Technische Spezifikationen

Die technischen Spezifikationen betreffen **zwingende Anforderungen** an das zu beschaffende Produkt, respektive die Dienstleistung. Sie sollen nach Möglichkeit leistungsorientiert definiert sein und stützen sich auf international anerkannte technische Normen ab. Sie sind im Gegensatz zu den Eignungskriterien und den zwingenden Teilnahmebedingungen produkt- und nicht anbieterbezogen. Nichterfüllung führt zu Ausschluss, deshalb sollen nur zwingend nötige (Umwelt-)Anforderungen formuliert werden.

Tabelle 12: Übersicht Technische Spezifikationen

Zweck	Formulierung von Anforderungen zu Produkteigenschaften Forderung nach zwingend notwendige Nachhaltigkeitskriterien
Klassifizierung	Muss-Kriterien
Nichterfüllung	Ausschluss
Ermittlung	Standards und Labels können als Nachweis zulässig sein, dürfen aber nicht explizit verlangt werden

¹¹⁹ Eidgenössisches Finanzdepartement EFD, Geschäftsstelle Beschaffungskonferenz des Bundes BKB: Nachhaltige Beschaffung. Empfehlungen für die Beschaffungsstellen des Bundes (2014, punktuell aktualisiert Juli 2018). Abrufbar unter <https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/nachhaltige-beschaffung.html>

	<p>→Indiz für die Erfüllung von spezifischen Anforderungen</p> <p>→gleichwertige Nachweise akzeptieren</p>
Soziale Kriterien	prinzipiell nicht in technischen Spezifikationen
Umweltkriterien	Umweltanforderungen, die zwingend nötig sind
Bemerkungen	<p>Anforderungen, die wünschenswert, aber nicht zwingend nötig sind, als Zuschlagskriterien formulieren, siehe Tabelle 17</p> <p>Beide Kriterienarten können sich sinnvoll ergänzen:</p> <p>→ Technischen Spezifikationen: gefordertes Mindestniveau</p> <p>→ Zuschlagskriterien: Erfüllung über dieses Niveau hinaus</p> <p>Nicht nur Anforderungen an Produkteigenschaften, sondern auch an Produktions- und Verarbeitungsmethoden, sofern diese zu den Merkmalen des Produkts beitragen</p> <p>→ z.B. Strom aus erneuerbaren Energien oder Lebensmittel aus biologischem Landbau (da Verarbeitungs- und Produktionsmethode Eigenart und Wert des Produkts verändert)</p>

Bei der Verwendung von Marken und Labels oder regionalen oder nationalen Qualitätsanforderungen ist zwingend darauf hinzuweisen, dass auch gleichwertige Leistungen angeboten werden können.

Tabelle 13: Technische Spezifikationen für Ausschreibungen – Beispiele

Thema	Kriterium
<i>Vegetarisches Angebot (grundsätzlich)</i>	Konzept, wie eine Erhöhung des Absatzes von vegetarischen Menüs angestrebt wird
<i>Vegetarisches Angebot (Business und Care)</i>	<p>Bei einem Angebot von mehreren Menüs täglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Täglich mindestens ein vegetarisches Gericht, das prominent angeboten wird • Im Schnitt (über die restlichen Menüs) wird über das Jahr nicht mehr als 100g Fleisch pro Menü verwendet <p>ODER</p> <p>dreimal pro Woche ein rein vegetarisches Angebot</p> <p>Täglich mindestens ein vegetarisches Gericht, das prominent angeboten wird</p> <p>Bei einem Angebot ohne richtige Menüs: Mind. 50 % (mindestens aber 2 Angebote) des salzigen Tagessortiments (Snacks, Sandwiches, Suppen etc.) ist vegetarisch</p>

Vegetarisches Angebot (Education)	Mittagsmenü dreimal in der Woche vegetarisch (täglich ein vegetarisches Angebot für Vegetarierinnen und Vegetarier)
Gesunde Ernährung	Implementierung des Hilfsmittels „Kleines Gewissen“ zur Selbstevaluation und Kommunikation gegenüber Mitarbeitenden bei der Umsetzung der „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
Statistik der Mengen der tierischen Produkte	Über die eingekaufte Menge der tierischen Produkte wird Statistik geführt und der Vergabestelle zugänglich gemacht
Herkunft und Qualität der Lebensmittel	Fleisch: 100% des Fleisches wird nach Schweizer Tierschutzstandard produziert
	Mindestens 20% des Einkaufswerts über das Jahr gesehen sind Bio zertifizierte Produkte (Getränke exkl.) *
	Gemüse / Salat / Obst: Mindestens 50% des Einkaufswerts über das Jahr gesehen ist Bio oder wenn nicht erhältlich mindestens IP Suisse zertifiziert *
	Getreideprodukte (Kohlenhydrat-Beilage) / Hülsenfrüchte: Mindestens 50% der Portionen über das Jahr gesehen ist Bio zertifiziert oder wenn nicht erhältlich mindestens IP Suisse zertifiziert *
	Gemüse / Salat / Obst: kein Flugimport
	Fisch / Meeresfrüchte: 100% des Angebots aus Süsswasser oder zertifiziert (Bio , MSC oder ASC)
	Südprodukte (Kaffee, Südfrüchte, ...): Mindestens 50% des Angebotes ist Fair Trade und/oder Bio zertifiziert
Getränke	Kostenloses Leitungswasser anbieten
Wasser / Abwasser	Verwendung schonender Reinigungsmittel zur Abwasserentlastung: Wasch- und Reinigungsmittel erfüllen das EU Ecolabel oder sind in der Betriebsmittelliste des FiBL gelistet
Gesundheit	Berücksichtigung spezifischer Ernährungsempfehlungen: Anwendung des „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ als Orientierungsmassstab
Auslage des Angebots	Vegetarische Angebote sind gut sichtbar zu präsentieren, beispielsweise als Menü I
Kommunikation gegenüber Gästen	Massnahmen zur Sensibilisierung und Wahrnehmung des nachhaltigen Angebots für Gäste (wie Intra-/Internet, Hauspost, Plakate, Flyer/Broschüren, Tischaufsteller)
	Keine Verwendung von Einweggeschirr und –besteck. Mehrweg-Take-Away-Geschirr anbieten

Geschirr, Verpackung: Vermeidung und Trennung von Abfall	Portionenverpackungen nur gezielt einsetzen
	Produkte mit wenig Verpackung und möglichst hohem Anteil an Recyclingmaterial und rezyklierbarem Material bevorzugen
Vermeidung von Food Waste	Konzept zur Vermeidung von Food Waste und Verwertung von Essensresten
Anlieferung	Transportfahrzeuge für die Anlieferung: Mindestanforderungen: Abgasnorm Euro 5 oder 6 mit geschlossenem Partikelfiltersystem
Nachweis	
Für alle Kriterien gilt schriftliche Bestätigung und entweder/oder	
<ul style="list-style-type: none"> • Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation • Aufzeigen der technischen Unterlagen 	
Bemerkung *	
Es reicht nicht, den individuell gewünschten Bioanteil wertmässig zu nennen. Ergänzend hierzu müssen die Bedingungen für die meisten relevanten Produktgruppen formuliert werden.	

Quelle: Pusch, leicht angepasst durch FiBL, ¹²⁰

6.2.6 Eignungskriterien

Mit Hilfe der Eignungskriterien wird beurteilt, ob ein Anbieter über die notwendigen finanziellen, wirtschaftlichen, technischen und organisatorischen Fähigkeiten und Kapazitäten verfügt, um den Auftrag zufriedenstellend auszuführen. Das heisst, die Kriterien sind anbieterbezogen. Erfüllt ein Anbieter die Eignungskriterien nicht, wird er von der Teilnahme ausgeschlossen.

Tabelle 14: Übersicht Eignungskriterien

Zweck	Überprüfung, ob Anbieter über notwendige finanzielle, wirtschaftliche und technische Fähigkeiten und Kapazitäten verfügt
Klassifizierung	i.d.R. Muss-Kriterien
Nichterfüllung	Ausschluss
Ermittlung	Eignungskriterien (Prüfsystem)
Soziale Kriterien	hinreichender Bezug zum Beschaffungsgegenstand fehlt meist, deshalb oft „vergabefremd“

¹²⁰ Pusch. Kompass Nachhaltigkeit (2018): Verpflegungsdienstleistung. Merkblatt Nachhaltige Beschaffung. Abrufbar unter https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/produkte-labels/Ernaehrung/Merkblatt_Verpflegungsdienstleistung.pdf

Umweltkriterien	können verlangt werden, falls spezifisches ökologisches Know-how des Lieferanten zur optimalen Auftragsausführung erforderlich ist
Bemerkungen	Eignungskriterien sind anbieterbezogen Nebst Muss-Kriterien, die bei Nichterfüllung zu Ausschluss führen, können auch als Kann-Kriterien formuliert werden, sie unterliegen einer Bewertung

Die Vergabestelle legt objektive Kriterien und die zu erbringenden Nachweise zur Beurteilung der Anbietenden fest. Folgende Parameter sind für die Auswahl ausschlaggebend: generelle Erfahrungen aus früheren Projekten, Qualität der Arbeitsausführung, Budget- und Termintreue, Zuverlässigkeit, Umgang mit der Ökologie, sozialem Engagement usw.

Die Eignungskriterien müssen auftragsspezifisch sowie sachgerecht definiert und den Anbieterinnen und Anbietern mit der Gewichtung bekanntgegeben werden.

Tabelle 15: Eignungskriterien für Ausschreibungen

Thema	Kriterium	Nachweis
<i>Umweltmanagement</i>	Umweltmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 14000 oder gleichwertig	Gültiges ISO-Zertifikat oder gleichwertig Nachweis der
<i>Qualitätsmanagement</i>	Qualitätsmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 9000 oder gleichwertig	Gleichwertigkeit ist durch Anbieter zu erbringen

Quelle: Pusch ¹²¹

6.2.7 Zuschlagskriterien

Zuschlagskriterien beziehen sich auf den jeweiligen Auftrag und dienen dazu, das beste Angebot zu evaluieren. Den Zuschlag erhält das wirtschaftlich günstigste Angebot. Dies ist jenes Angebot, welches den Zuschlagskriterien am besten entspricht und die Eignung vollständig erfüllt.

¹²¹ Pusch. Kompass Nachhaltigkeit (2018): Verpflegungsdienstleistung. Merkblatt Nachhaltige Beschaffung. Abrufbar unter https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/produkte-labels/Ernaehrung/Merkblatt_Verpflegungsdienstleistung.pdf

Das Preis-Zuschlagskriterium darf bei komplexen Beschaffungen bis zu 20% gesenkt werden. Je standardisierter die Beschaffung, desto höher muss der Preis gewichtet werden. ¹²²

Es können neben dem Preis insbesondere folgende Kriterien berücksichtigt werden: Qualität, Zweckmässigkeit, Termine, technischer Wert, Ästhetik, Betriebskosten, Nachhaltigkeit, Kreativität, Kundendienst, Lehrlingsausbildung, Infrastruktur usw. (Art. 29 BöB, aktuell in Revision ¹²³)

Zuschlagskriterien stehen in sachlichem Zusammenhang mit dem Auftragsgegenstand, sind sachgerecht definiert, nicht diskriminierend und mit einem Bewertungssystem versehen.

Tabelle 16: Übersicht Zuschlagskriterien

Zweck	Wirtschaftlich günstigstes Angebot eruieren
Klassifizierung	Kann-Kriterien
Nichterfüllung	Schlechte Bewertung
Ermittlung	Gewichtung Monetäre Kriterien (Preis, Lebenswegkosten) Nicht monetäre Kriterien (Qualität) Geforderte Nachweise zu jedem Kriterium klar beschreiben
Soziale Kriterien	Im Gesetz nicht spezifisch als Zuschlagskriterien erwähnt
Umweltkriterien	Umweltanforderungen, die wünschenswert, aber nicht zwingend nötig sind Umweltverträglichkeit kann sich auf Produkteigenschaften und Produktionsbedingungen beziehen
Bemerkungen	zwingend nötige Umweltanforderungen als technische Spezifikation aufführen

Zur Evaluation des Angebots wird jedes Zuschlagskriterium mit einer bestimmten Punktzahl bewertet, allfällige Teilkriterien sind möglich wo sinnvoll. Die Gesamtnote eines Angebots setzt sich aus der prozentualen Gewichtung der Zuschlagskriterien zusammen. Den Zuschlag erhält das Angebot mit der höchsten Summe der gewichteten Bewertung.

¹²² <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/rahmenbedingungen/ausschreibung/zuschlagskriterien/>

¹²³ Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen. Totalrevision. Wintersession, Stand 13.12.2018. abrufbar unter <https://www.parlament.ch/centers/eparl/curia/2017/20170019/S22%20D.pdf>

Die Zuschlagskriterien sind in den Ausschreibungsunterlagen in der Reihenfolge ihrer Bedeutung aufzuführen (Prioritäten). Für den konkreten Fall kann als Hilfsmittel eine Beurteilungsmatrix zur Anwendung gelangen.

Die Beschaffungsstellen wählen aufgrund des zu beschaffenden Guts und der Art der Lieferkette, welches Ambitionslevel bezüglich der Nachhaltigkeit entlang des Beschaffungsprozesses angestrebt wird. Die Relevanzmatrix gibt bezüglich der produkt- und herkunftsbezogenen Risiken und Chancen Auskunft.¹²⁴

Zu jedem Kriterium ist klar zu beschreiben, welche Nachweise von den Anbietern zu liefern sind, damit die Bewertung im Sinne des Kriteriums möglich ist.

Teilt die Auftraggeberin die zu beschaffenden Leistungen in Teilleistungen (Lose) auf, so kann sie festlegen, dass ein einzelner Anbieter oder eine einzelne Anbieterin nur eine beschränkte Anzahl Lose erhalten kann. Sie kündigt dies in der Ausschreibung an.

Geforderte bestehende Qualitätsstandards sind in der Ausschreibung explizit zu erwähnen.

Tabelle 17: Zuschlagskriterien für Ausschreibungen –Beispiele

Thema	Kriterium
<i>Treibhausgasemissionen</i>	Klare und messbare Strategie zur Reduktion der CO ₂ Emissionen (Menüplanung, Logistik, ...)
<i>Vegetarisches Angebot</i>	Konzept zur Förderung eines vegetarischen Angebotes mit innovativen und attraktiven Rezepten (Anteil vegan)
<i>Herkunft und Qualität der Lebensmittel</i>	Zusätzliche Punkte für höheren Anteil an Bio zertifizierten Produkten , der über den in den technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht über das Jahr gesehen (Getränke exkl.) <ul style="list-style-type: none"> • 21-30% (z.B. +1 Punkt) • 31-50% (z.B. +2 Punkte) usw. • 51-70% • 71-90% • 91-100%
	Zusätzliche Punkte für höheren Anteil Bio-Knospe im Vergleich zu EU Bio
	Zusätzliche Punkte für höheren Anteil IP Suisse statt Suisse Garantie beim Nicht-Bio-Anteil.

¹²⁴ <https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/nachhaltige-beschaffung.html>

	Zusätzliche Punkte für höheren Anteil IP Suisse statt IP (oder vergleichbare Anforderungen) aus dem Ausland beim Nicht-Bio-Anteil.
	Zusätzliche Punkte für höheren Anteil an Label-Fleisch, der über den in den technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht
	Zusätzliche Punkte für definierten Anteil an saisonalen Frischprodukten (Bemerkung: Anforderung nach regionalen Produkten kann aufgrund des Prinzips der Nichtdiskriminierung nicht formuliert werden, Kapitel 5.4.2)
<i>Kundenbedürfnisse</i>	Zusätzliche Punkte für Erklärung/Verpflichtung für allergiefreundliche Dienstleistungen (wie Reduktion von Zusatzstoffen und Allergenen, Vollwertküche, ...)
<i>Gesundheit</i>	Zusätzliche Punkte für Konzept, wie eine gesunde Ernährung mittels Angebots- und Produktpolitik, Produkteentwicklung und Rezepturanweisungen sichergestellt wird ¹²⁵
<i>Schulung des Personals</i>	Zusätzliche Punkte für Nachweis von besuchten Weiterbildungen durch Personal (z.B. Küchentechnik, Arbeitssicherheit, Ernährung und Gesundheit, usw.)
<i>Interventionen zur Reduktion der Tellerreste</i>	Zusätzliche Punkte für das Angebot an kleineren Portionen durch Massnahmen wie selber schöpfen (Liniensystem, FreeFlow, Preis/100g) und Sensibilisierung von Personal und Gästen
<i>Anlieferung</i>	Zusätzliche Punkte für Transportfahrzeuge und / oder ein Logistiksystem, welche über den in den technischen Spezifikationen definierten Mindeststandard hinausgeht
<i>Erneuerbare Energien</i>	Stromversorgung: zusätzliche Punkte für hohe Prozentanteile an erneuerbaren Energien

Nachweis

Für alle Kriterien gilt schriftliche Bestätigung und entweder/oder

- Aufzeigen der Strategie in schriftlicher Dokumentation (inklusive Messmethode)
- Vorlegen der relevanten technischen Unterlagen

Quelle: FiBL, erweitert nach Pusch ¹²⁶

¹²⁵

https://www.oebu.ch/admin/data/files/member_report/file/32/nb_menuandmoreag_2014bis2016.pdf?lm=1497519616

¹²⁶ Pusch. Kompass Nachhaltigkeit (2018): Verpflegungsdienstleistung. Merkblatt Nachhaltige Beschaffung. Abrufbar unter <https://oeffentlichebeschaffung.kompass->

Tabelle 17 ist als eine Art „Vollversion“ zu verstehen. Je nach Bedarf, Auftragsgegenstand und Vergabeverfahren wird sich Auswahl, Definition und Priorisierung (Reihenfolge der Nennung) ändern.

Zu dem in der Ausschreibung verlangten **Anteil Biolebensmitteln** muss berücksichtigt werden, dass dieser innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie je nach Segment unterschiedlich hoch angesetzt werden müsste. Im Segment Education dürfte er höher sein als in den Bereichen Business und Care. Ein Grund könnte sein, dass in Kitas und Tagesschulen die Menüauswahl durch die Essensteilnehmenden eingeschränkter ist und der Mehrpreis von Bioprodukten über einen Minderanteil von Fleisch ausgeglichen werden kann. München (Referat für Bildung und Sport) fordert in Ausschreibungen für dieses Segment einen Bioanteil von 50 Prozent über alle Warengruppen (wovon Fleischkomponenten zu 90%, Fleischgerichte zu 100% in Bioqualität), die Stadt Bern verlangt „vorzugsweise Lebensmittel aus biologischer Produktion“. ¹²⁷¹²⁸ Bei Schulen und Kitas spielen Kundenerwartungen (Eltern) an einen höheren Anteil Bio eine grössere Rolle als bei Spitälern und Heimen. Im Bereich Care werden zukünftige Bewohnerinnen und Patienten angepasste Ernährungsgewohnheiten und Ansprüche haben, was dort ebenfalls zu einer nachhaltigeren Entwicklung führen dürfte.

Auch von Seiten der Endanbieter variiert die Berücksichtigung von spezifischen Ernährungsempfehlungen bezogen auf einzelne Segmente der Gemeinschaftsgastronomie stark. Während die Unterschiede nach Betriebsgrössen gering sind, finden Ernährungsempfehlungen vor allem im Bereich Education Anwendung: Education (94%), Care (76%) und Business (63%). ¹²⁹

6.2.8 Kontrolle und Kommunikation

Nebst der Definition ökologischer Anforderungen in der Ausschreibung und dem Einverlangen entsprechender Bestätigungen und Nachweise werden diese Anforderungen oder Bedingungen durch **vertragliche Regelungen** festgelegt und über Mechanismen der Überprüfung oder Sanktionen bei Nichteinhaltung durchsetzbar. Als Grundlage von Lieferantengespräche dienen sie dem laufenden Verbesserungsprozess.

nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/produkte-labels/Ernaehrung/Merkblatt_Verpflegungsdienstleistung.pdf

¹²⁷ Schwarzenberger, K. (2018) Bio in der kommunalen Beschaffung. Workshop 2. Landeshauptstadt München. Referat für Bildung und Sport. KITA, Abteilung Fachberatung und Fachplanung. Abrufbar unter <https://www.stadtlandbio.de/de/download>

¹²⁸ Stadt Bern, Direktion für Bildung, Soziales und Sport. Schulamt/Jugendamt (2014) Catering Tagesschulen/Kita/Tagi, Stadt Bern. Pflichtenheft für die Dienstleistung. Ausschreibungsverfahren. 4. Mai 2014. Abrufbar unter <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/praxisbeispiele/AusschreibungStadtBern.pdf>

¹²⁹ Beer-Borst, Sigrid; Haas, Karin; Reinert Raphaël; Ryser, Christian (2010) Schweizer Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf

Zusätzliche vertragliche Möglichkeiten sind: ¹³⁰

- Nachweise über die Bezugsquellen der Rohstoffe und Lebensmittel
- Zertifikate
- Stichprobenartige Einsicht in Rechnungen über die durch den Auftragnehmer bezogenen Lebensmittel und Rohstoffe
- Audits

Im Rahmen des Beschaffungscontrollings werden, falls möglich, **Kennzahlen** zu allen Dimensionen der Nachhaltigkeit erfasst, die ein Monitoring sowie die Kosten-/Nutzenwirkung zur nachhaltigen Beschaffung ermöglichen. Solche Kennzahlen können, bezogen auf Bio und Fair Trade, beispielsweise sein: ¹³¹

- Anzahl der Beschaffungen, bei denen Biolebensmittel oder Fair Trade Produkte eingekauft wurden
- Anteil der Biolebensmittel am Lebensmitteleinsatz gesamt
- Anteil der fair gehandelten Produkte am Gesamteinsatz bestimmter Produktgruppen
- CO₂ Einsparungen durch Speiseplanumstellungen ¹³²

Die Bekanntgabe der Kennzahlen sowie der Fortschritte umfasst die Information der gemeindeeigenen Gremien, der Erfahrungsaustausch mit anderen Gemeinden und die Kommunikation nach aussen.

6.3 Gute Beispiele aus der Schweiz

Auch in der Schweiz beginnen sich die Städte untereinander zu vernetzen. Veranstaltungen sind geplant. Bern und Lausanne scheinen in einigen Fragen bereits weiter zu sein. Die **Stadt Bern** hält in einem eigenen Leitbild fest, wie sie Nachhaltigkeitsziele in der Stadtverwaltung umsetzt. ¹³³ Auch die **Stadt Zürich** übernimmt seit vielen Jahren eine Vorbildrolle. Die koordinierte Beschaffung von Lebensmitteln ermöglicht der Stadt Zürich die Optimierung der wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Aspekte. Nebst vielen Innovationen hat die Stadt über die koordinierte Beschaffung 2007 Biolebensmittel im Wert von 900'000 Franken eingekauft,

¹³⁰ Schwarzenberger, K. (2018) Bio in der kommunalen Beschaffung. Workshop 2. Landeshauptstadt München. Referat für Bildung und Sport. KITA, Abteilung Fachberatung und Fachplanung. Abrufbar unter <https://www.stadtlandbio.de/de/download>

¹³¹ Führ, V. (2018) Bio in der kommunalen Beschaffung. Agado, Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung. Kongress Stadt Land Bio. 15. Februar 2018. Abrufbar unter <https://www.stadtlandbio.de/de/download>

¹³² Unterstützung durch <https://eaternity.org/>

¹³³ Stadt Bern, Fachstelle Beschaffungswesen und Amt für Umweltschutz (2013): Nachhaltige Beschaffung in der Stadtverwaltung Bern. Leitbild. Abrufbar unter <https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/sue/amt-fur-umweltschutz/umwelt-und-energie/umweltmanagement/nachhaltige-beschaffung/leitbild-nachhaltige-beschaffung-in-der.pdf/view>

was mindestens 4 Prozent des gesamten Lebensmittelaufwandes sein musste.¹³⁴ Im Jahr 2014 verlangten die Vorgaben des Gesundheits- und Umweltsdepartement der Stadt Zürich (GUD) die Einhaltung eines Anteils von 5 Prozent an Bioprodukten.¹³⁵ Aktuell werden 6 Prozent des gesamten Warenwertes erreicht, was unter dem Anteil Biomarkt am Totalmarkt der Schweiz liegt (2016: 8,4 %¹³⁶).

In der **Stadt Wetzikon** sind seit 1. Januar 2017 neue Beschaffungsrichtlinien in Kraft, welche interne Handlungsanweisungen für die städtischen Verwaltungsstellen enthalten. Diese orientieren sich am Bericht „Nachhaltigkeitsorientierte Stadt Wetzikon“, an den Beschaffungsrichtlinien anderer Städte und Gemeinden sowie an der geplanten Revision der IvÖB. Sie werden ergänzt durch eine Checkliste, welche das primäre Instrument zur Sicherstellung eines (einfachen) Controllings darstellt.¹³⁷

Verschiedene Kantone praktizieren eine in unterschiedlichem Masse nachhaltige, öffentliche Beschaffungspolitik. Teils geschieht dies über Berücksichtigung der Nachhaltigkeitskriterien im Rahmen der Zuschlagskriterien, teils über ganzheitliche und kohärente Programme wie in Zürich oder Bern. Die **Kantone Waadt, Genf und Solothurn** haben ihre Kompetenzen formalisiert und machen diese anderen Gemeinwesen zugänglich.¹³⁸ Im Kanton Waadt hat der Regierungsrat 2014 eine „Strategie zur Förderung lokaler und saisonaler Produkte im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung“ verabschiedet.^{139 140}

Gute Praxisbeispiele nachhaltiger Beschaffung findet man auf der **Website Kompass Nachhaltigkeit**.¹⁴¹ Aus dem Bereich Ernährung kann die Ausschreibung der Stadt Bern „Gesunde und klimaneutrale Verpflegung“ heruntergeladen werden.¹⁴²

¹³⁴ Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2007): Nachhaltige Beschaffung, gute Beispiele im Bereich Nachhaltige Entwicklung

¹³⁵ Rohner, E. (2014) Nachhaltige Beschaffung: (k)eine Sparübung. Synergien nutzen dank Koordination. S.12/13. Thema Umwelt. Pusch 1/2014. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/thema-umwelt/nachhaltige-beschaffung-k-eine-sparuebung-4/>

¹³⁶ Willer, H. und Lernoud, J. (Hrsg.) (2018): The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends. FiBL, Frick und IFOAM – Organics International, Bonn. Abrufbar unter <https://www.organic-world.net/yearbook/yearbook-2018/pdf.html>

¹³⁷ Beschaffungsrichtlinien der Stadt Wetzikon vom 1. Januar 2017. Abrufbar unter <https://www.wetzikon.ch/stadt/rechtssammlung/7-liegenschaften-beschaffungen-finanzen-steuern/71-beschaffungswesen>

¹³⁸ Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2012): Wirtschaftsförderung und Nachhaltige Entwicklung in den Kantonen, Bestandsaufnahme und Empfehlungen

¹³⁹ Canton de Vaud (2017): Stratégie du Conseil d'Etat pour la restauration collective. Compte-rendu de la rencontre du jeudi 28 septembre 2017. Abrufbar unter https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/environnement/developpement_durable/projet_alimentation/Etat_de_vaud_UDD_compte_rendu_rencontre_restocol_appels_offres_28092017.pdf

¹⁴⁰ <https://www.vd.ch/themes/environnement/developpement-durable/alimentation-durable/ressources/>

¹⁴¹ <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/praxisbeispiele/>

¹⁴² <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/praxisbeispiele/AusschreibungStadtBern.pdf>

7. Empfehlungen

Dieser Leitfaden „Nachhaltige Beschaffung – Mehr Bioprodukte in Gemeinden und Städten“ gibt entscheidende Ansatzpunkte auf den Weg mit. Wir empfehlen, vorhandenes Wissen abzuholen, indem **Kontakte** zu Fachpersonen und Beschaffungsstellen gesucht werden, um von deren Erfahrungen zu profitieren. Sicher sind diese gerne bereit, ihre nützlichsten Instrumente und Tipps für erfolgreiche Beschaffungsprozesse weiterzugeben. **Kooperationen** mit anderen Gemeinden vereinfachen die ersten Schritte, durch Austausch lassen sich Herausforderungen einfacher meistern. Insbesondere für grössere Gemeinden und Städte wäre ein **politischer Entscheid** ein sinnvoller Startpunkt, welcher in die Entwicklung einer Ernährungsstrategie oder eines nachhaltigen Beschaffungsprozesses münden könnte. Der bewusste Entscheid für innovative und nachhaltige Beschaffungsprozesse wird sehr wirkungsvoll sein. Dabei soll sich bei den Verantwortlichen die Erkenntnis verbreiten, dass die Vergabe nur ein Teil des Beschaffungsprozesses ausmacht. Zusätzlich zur politischen Verankerung sind **Begleitinitiativen** und eine **frühe Kommunikation** an die Branche und die Bevölkerung wichtige Treiber für den Erfolg der geplanten Umsetzung.

Innerhalb der **Ausschreibung** empfehlen wir, diejenigen Umweltkriterien, welche über die in den technischen Spezifikationen definierten Mindestanforderungen hinausgehen, genügend ehrgeizig in den Zuschlagskriterien zu verlangen. Dabei gilt es mittels Gewichtung der Bewertungskriterien einen Weg zu finden, welcher einerseits den Innovationsschub durch grosse und fortschrittliche Marktteilnehmer vorantreibt und andererseits die Entwicklungsprozesse von KMU weiter fördert. Weiter soll das Preis-Zuschlagskriterium bei komplexen Beschaffungen um bis zu 20% gesenkt werden, was sich zugunsten der Nachhaltigkeit auswirken wird.

Wir wünschen den Empfängerinnen und Lesern viel Mut, ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele anzupacken. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Gemeinde der Zeit voraus ist, setzen Sie Zeichen und messen Sie sich mit den Besten!

8. Literatur

8.1 Literaturrecherche

- Allianz der Konsumentenschutz-Organisationen (Stiftung für Konsumentenschutz, FRC und ACSI) (2017) Was steckt hinter den Schweizer Regional-Labels? 55 Schweizer Regional-Labels unter der Lupe. Abrufbar unter https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/06/2017_labelsregionaux_D.pdf
- Baier, U.; Mosberger, L.; Gröbly, D.; Buchli, J.; Müller, C. (2016) Schlussbericht Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz : Massenflussanalyse nach Branchen und Beurteilung von Vermeidung / Verwertung. Wissenschaftlicher Schlussbericht ZHAW. Oktober 2016. Abrufbar unter <https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/abfall/externe-studien-berichte/organische-verlusteausderlebensmittelindustrie.pdf.download.pdf/organische-verlusteausderlebensmittelindustrie.pdf>
- Beer-Borst, S. et al. (2011) Deutliches Optimierungspotenzial für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bulletin 3/11, Bundesamt für Gesundheit. Abrufbar unter https://www.kleines-gewissen.ch/images/archiv/Beitrag_BAG_Bulletin_2011.pdf
- Beer-Borst, Sigrid; Haas, Karin; Reinert Raphaël; Ryser, Christian (2010) Schweizer Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CDCD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf
- Beretta C.; Stucki M.; Hellweg, S. (2017) Environmental Impacts and Hotspots of Food Losses: Value Chain Analysis of Swiss Food Consumption. Environmental Science & Technology. 51 (19), 11165-11173.
- Berner Fachhochschule BFH, Institut Unternehmensentwicklung in Zusammenarbeit mit United Against Waste (2018) Kurzstudie Kosten senken und Food Waste Vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie. Abrufbar unter https://www.wirtschaft.bfh.ch/uploads/tx_frppublikationen/FoodWasteInDerGastronomie_181008.pdf
- Beschaffungskonferenz des Bundes BKB (2018) Leitsätze für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (Güter und Dienstleistungen). Abrufbar unter <https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/nachhaltige-beschaffung.html>
- Beschaffungsrichtlinien der Stadt Wetzikon vom 1. Januar 2017. Abrufbar unter <https://www.wetzikon.ch/stadt/rechtssammlung/7-liegenschaften-beschaffungen-finanzen-steuern/71-beschaffungswesen>
- Bickel, Regula & Rossier Raphaël (2015) Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel. Abrufbar unter <https://shop.fibl.org/chde/mwdownloads/download/link/id/322/>

- Bio Suisse (2017) Bio in Zahlen. Bio Suisse, Basel. Abrufbar unter <http://www.bio-suisse.ch/de/bioinzahlen.php>
- BSD Consulting (2018) Schlussbericht. Instrumente für eine nachhaltige Beschaffung. Gap-Analyse und Handlungsempfehlungen
- Buchli, Jürg (2013) Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft. Abrufbar unter http://www.technologieforum.ch/documents/sondveranstaltung/0_vortragjuergbuchli_zhawnachhaltigkeiternahrungswirtschaft.pdf
- Bundes im Bundesamt für Bauten und Logistik BBL (2009) Faktenblatt Nachhaltige Beschaffung
- Bundesamt für Gesundheit BAG (2016) Monitoring-System Ernährung und Bewegung. Abrufbar unter [https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_bbl/b2c/start/\(carea=2C59E545D7371EE4A6804C21501BCAED&cittem=2C59E545D7371EE4A6804C21501BCAED1402EC770E351EE6A2BF3DF80CFE9655\)/.do](https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_bbl/b2c/start/(carea=2C59E545D7371EE4A6804C21501BCAED&cittem=2C59E545D7371EE4A6804C21501BCAED1402EC770E351EE6A2BF3DF80CFE9655)/.do)
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2017) Geniessen und gesund bleiben. Schweizer Ernährungsstrategie 2017-2024. Abrufbar unter https://www.aktionsplanernaehrung.ch/sites/default/files/content/ernaehrungsstrategie_broschure_de.pdf
- Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2007) Nachhaltige Beschaffung, gute Beispiele im Bereich Nachhaltige Entwicklung
- Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2012) Wirtschaftsförderung und Nachhaltige Entwicklung in den Kantonen, Bestandsaufnahme und Empfehlungen
- Bundesamt für Statistik (2018) Taschenstatistik 07 Land- und Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Ernährung
- Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen. Totalrevision. Wintersession, Stand 13.12.2018. abrufbar unter
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL (2018) Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Abrufbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/Studie-Kosten-Schulverpflegung.pdf;jsessionid=24B126E652E9FA7A3D0B917536E80DBE.1_cid296?__blob=publicationFile
- Canton de Vaud (2017) Stratégie du Conseil d'Etat pour la restauration collective. Comptendu de la rencontre du jeudi 28 septembre 2017. Abrufbar unter https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/environnement/developpement_durable/projet_alimentation/Etat_de_vaud_UDD_compte_rendu_rencontre_restocol_appels_offres_28092017.pdf
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., DEHOGA Bundesverband, (3. Auflage 2017) Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. Abrufbar unter https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere_FAGG_2017.pdf
- Eidgenössisches Finanzdepartement EFD, Geschäftsstelle Beschaffungskonferenz des Bundes BKB: Nachhaltige Beschaffung. Empfehlungen für die Beschaffungsstellen des Bundes (2014, punktuell aktualisiert Juli 2018). Abrufbar unter

<https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/nachhaltige-beschaffung.html>

Frick, Rebekka; El Benni Nadja; Obrist, Robert; Schmid, Otto; Suter Peter (2017) Analyse des Bio-Sektors im Kanton Aargau. Abrufbar unter http://orgprints.org/32076/1/SME-Organics_Regional_Analyse_BioBranche_Aargau_FiBL.pdf

Frick, Rebekka; Obrist, Robert; Schmid, Otto; Suter, Peter (2018) Bio-Aktionsplan Aargau 2021. Abrufbar unter https://www.biokmuaargau.ch/fileadmin/sme/documents/Bio_Aktionsplan_Aargau_2021.pdf

Führ, V. (2018) Bio in der kommunalen Beschaffung. Agado, Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung. Kongress Stadt Land Bio. 15. Februar 2018. Abrufbar unter <https://www.stadtlandbio.de/de/download>

Greenpeace Schweiz (2018) Nachhaltigkeit: Das Essen nicht vergessen! Abrufbar unter <https://www.greenpeace.ch/publikationen/nachhaltigkeit-das-essen-nicht-vergessen/>

Htr hotel revue (2016) Bio-Angebot legt unkontrolliert zu. Nr. 9, 28. April 2016. Abrufbar unter https://www.biopartner.ch/fileadmin/templates/images/user_upload/Gastro/Food-Coaching/Pressebericht_Hotelrevue_food-coaching.pdf

<https://www.parlament.ch/centers/eparl/curia/2017/20170019/S22%20D.pdf>

Infras, Pusch (2016) Potential einer ökologischen Beschaffung in der Schweiz. Schlussbericht, Zürich, 16. November 2016. Abrufbar unter https://www.infras.ch/media/filer_public/63/a1/63a1db20-04fb-4231-923a-7ed57bf85e4e/schlussbericht_okologische_offentliche_beschaffung.pdf

Jungbluth, N. – ESU Services (2012) Berechnungen für den WWF-Footprintrechner. <https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-09/2016-06-lehrmittel-faktenblatt-ernaehrung.pdf>

Keller U, Battaglia Richi E, Beer M, Darioli R, Meyer K, Renggli A, Römer-Lüthi C, Stoffel-Kurt N. (2012) Sechster Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern: Bundesamt für Gesundheit.

Koerber Kv.; Männle T.; Leitzmann C. (2004) Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 10. Aufl. Stuttgart: Haug; 2004.

Kommunikation BBL (2010) Faktenblatt: Vorteile der zentralen Beschaffung

Krapf, M.; Suter, K. (2017) Strategie der Stadt Zürich und Erfahrungsbericht: Förderung der Nachhaltigkeit in der Verpflegung der städtischen Spitäler, Alterszentren und Schulen. Abrufbar unter <http://docplayer.org/77060479-Strategie-der-stadt-zuerich-und-erfahrungsbericht-foerderung-der-nachhaltigkeit-in-der-verpflegung-der-staedtischen-spitaeler-alterszentren-und-schulen.html>

Moschitz H.; Frick, R.; Oehen, B. (2018) Von global zu lokal. Stärkung regionaler Versorgungskreisläufe von Städten als Baustein für eine nachhaltige Ernährungspolitik – drei Fallstudien. In: Kritischer Agrarbericht 2018. ABL Bauernblatt Verlags-GmbH, Konstanz, Deutschland, pp. 185-189. Abrufbar unter http://orgprints.org/32850/1/MoschitzOehenFrick_KAB_2018_RegionaleErn%C3%A4hrung_18.pdf

- Moschitz, H.; Landert, J.; Hecht, J.; Schader, C. (2015) Das Ernährungssystem Basel – Relevante Politiken, Institutionen und Akteure. Kurzbericht Mai 2015, FiBL. Abrufbar unter http://orgprints.org/28841/1/moschitz-et-al-2015-Ernaehrungssystem-Basel_Politik-Akteure.pdf
- Müller, Adrian et al. (2017) Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture, *Nature Communications* volume 8, Article number: 1290 (2017)
- Netzwerk deutscher Biostädte (2017) Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. Abrufbar unter https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf
- Obrist, R.; Schmid, O.; Frick, R. (2017) Aus dem Flirt von Bio mit Regio soll ein Traumpaar werden. *Bioaktuell* 3/2017. Abrufbar unter <http://orgprints.org/31630/1/bioaktuell-obrist-schmid-frick-3.pdf>
- Portmann, M.; Moschitz, H. (2013) Wenn viele Köche gemeinsam kochen. Das Potenzial für eine Ernährungsstrategie am Beispiel der Stadt Basel. *Soziale Technik* 4/2013. Abrufbar unter http://orgprints.org/26632/1/PortmannMoschitz_PotenzialErn%C3%A4hrungsstrategi_13.pdf
- Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch (2014) Die Umwelt auf dem Teller. Ausgabe 2/2014
- Prodega/Growa/Transgourmet. Nachhaltigkeit. Unsere (Zu)Taten. Abrufbar unter http://prodega.transgourmet.ch/Documents/Portrait/Nachhaltigkeit_DE.pdf
- Pusch. Kompass Nachhaltigkeit (2018): Verpflegungsdienstleistung. Merkblatt Nachhaltige Beschaffung. Abrufbar unter https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/produkte-labels/Ernaehrung/Merkblatt_Verpflegungsdienstleistung.pdf
- Rohner, E. (2014) Nachhaltige Beschaffung: (k)eine Sparübung. Synergien nutzen dank Koordination. S.12/13. Thema Umwelt. Pusch 1/2014. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/thema-umwelt/nachhaltige-beschaffung-k-eine-sparuebung-4/>
- Ryf, Philipp; Schenkel, Philippe (2018) GreenpeaceCheck: Nachhaltigkeit, das Essen nicht vergessen.
- Schmid, O.; Richter, T.; Hamm U.; Dahlke, A. (2004) A Guide to Successful Organic Marketing Initiatives. OMIaRD Vol. 9, University of Wales, Aberystwyth. 208p.
- Schmidlin, Corinne (2015) Alles nachhaltig oder was? *Umwelt Aargau*, Nr. 67, Februar 2015
- Schmitt, E., Barjolle, D.; Six, J. (2018) Assessing the degree of localness of food value chains, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42:5, 573-598, DOI: 10.1080/21683565.2017.1365800. Abrufbar unter <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1365800>
- Schwarzenberger, K. (2018) Bio in der kommunalen Beschaffung. Workshop 2. Landeshauptstadt München. Referat für Bildung und Sport. KITA, Abteilung Fachberatung und Fachplanung. Abrufbar unter <https://www.stadtlandbio.de/de/download>

- Schweiter, Karin (2018) Innovative Beschaffung von morgen. Leitartikel Thema Umwelt 1/2018 Pusch. Abrufbar unter <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/>
- Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG (2017) Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Überarbeitete Fassung. Abrufbar unter https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CD4590EE41ED7B2A44328BC6CE640.pdf
- Schweizerischer Bundesrat (2016) Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016-2019. Abrufbar unter <https://www.are.admin.ch/are/de/home/nachhaltige-entwicklung/politik-und-strategie/strategie-nachhaltige-entwicklung-2016-2019.html>
- Schweizerischer Bundesrat (2018) Umwelt Schweiz. Abrufbar unter https://umwelt-schweiz.ch/_Resources/Persistent/5f0f9da52a702df39fef4d7ff21e1d2fbc4c8820/BAFU-Umweltbericht_Umwelt_Schweiz_2018_D.pdf
- Schweizerischer Bundesrat, Strategie Nachhaltige Entwicklung 2016–2019, 27. Januar 2016. Abrufbar unter <https://www.are.admin.ch/are/de/home/medien-und-publikationen/publikationen/nachhaltige-entwicklung/strategie-nachhaltige-entwicklung-2016---2019.html>
- Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) und Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) (2002) Die Volkswirtschaft. Das Magazin für Wirtschaftspolitik. Monatsthema: Öffentliche Beschaffungen in der Schweiz. S. 4. 10-2002. Abrufbar unter https://dievolkswirtschaft.ch/content/uploads/2016/07/2002_10-D.pdf
- Stadt Bern, Direktion für Bildung, Soziales und Sport. Schulamt/Jugendamt (2014) Catering Tagesschulen/Kita/Tagi, Stadt Bern. Pflichtenheft für die Dienstleistung. Ausschreibungsverfahren. 4. Mai 2014. Abrufbar unter <https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/praxisbeispiele/AusschreibungStadtBern.pdf>
- Stadt Bern, Fachstelle Beschaffungswesen und Amt für Umweltschutz (2013) Nachhaltige Beschaffung in der Stadtverwaltung Bern. Leitbild. Abrufbar unter <https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/sue/amt-fur-umweltschutz/umwelt-und-energie/umweltmanagement/nachhaltige-beschaffung/leitbild-nachhaltige-beschaffung-in-der.pdf/view>
- Stamm, H.; Fischer, A.; Wiegand, D.; Lamprecht, M. (2017) Indikatorenansammlung zum Monitoring-System Ernährung und Bewegung (MOSEB). Stand Juni 2017. Hrsg.: Bundesamt für Gesundheit, Bern
- Steiner, Marc (2017) Die Berücksichtigung sozialer Aspekte im Rahmen der öffentlichen Beschaffung. Vergaberechtliches Arbeitspapier, vierte, aktualisierte Fassung, erstellt im Auftrag der Interessengemeinschaft Ökologische Beschaffung Schweiz (IGÖB) Abrufbar unter http://www.marc-steiner.ch/pdf/Sozialpapier_Update_2017_final_23_10_2017.pdf
- v. Koerber, K. (2014) Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Aid, Ernährung im Fokus 14-09 – 10/14. Abrufbar unter https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014__Lit.pdf

- Willer, H. und Lernoud, J. (Hrsg.) (2018): The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends. FiBL, Frick und IFOAM – Organics International, Bonn. Abrufbar unter <https://www.organic-world.net/yearbook/yearbook-2018/pdf.html>
- WWF Deutschland (2012): Klimawandel auf dem Teller. Oktober 2012, Berlin. Abrufbar unter https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf
- WWF Schweiz (2016) Factsheet Umweltgerecht essen – der Erde zuliebe
- ZFV-Unternehmungen (2017) Leitfaden «Anforderungen für die Datenlieferung in das ERP Necta», Juni 2017
- Zimmermann, Albert; Nemecek, Thomas; Waldvogel, Tuija (2017) Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz

8.2 Websiterecherche

Informationen und Links rund ums Beschaffungswesen

Bund und übrige Schweiz	
Strategie nachhaltige Entwicklung des Bundes 2016–2019	https://www.are.admin.ch/are/de/home/nachhaltige-entwicklung/politik-und-strategie/strategie-nachhaltige-entwicklung-2016-2019.html
Fachstelle umweltorientierte öffentliche Beschaffung, Bundesamt für Umwelt (BAFU)	https://www.bkb.admin.ch/bkb/de/home/oeffentliches-beschaffungswesen/nachhaltige-beschaffung/fachstelle-oekologische-oeffentliche-beschaffung.html
Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB)	https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19940432/index.html
Allianz für ein fortschrittliches öffentliches Beschaffungswesen (AFÖB)	http://www.afob.ch/
Leitfäden für die ökologische öffentliche Beschaffung	https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/oekologische-oeffentliche-beschaffung/leitfaeden-fuer-die-oekologische-oeffentliche-beschaffung.html#2003228433
Interessengemeinschaft ökologische Beschaffung (IGöB)	https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/igoeb/
Simap.ch – Informationssystem über das öffentliche Beschaffungswesen	https://www.simap.ch

Nachhaltige Beschaffung, Marc Steiner	http://www.nachhaltige-beschaffung.ch/indexger.html
Datenbank mit Informationen und Bewertung von Labels informiert, nach Produktgruppen sortierbar	http://www.labelinfo.ch/
Argumente für den Biolandbau	https://shop.fibl.org/chde/mwddownloads/download/link/id/369/
Bio Suisse Gastromodelle	https://www.bio-suisse.ch/de/gastro-modelle.php
Kompass Nachhaltigkeit. Öffentliche Beschaffung (Hinweis: Merkblatt zur Produktegruppe Verpflegungsdienstleistung ist in Arbeit)	https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/
Pusch – Praktischer Umweltschutz	https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/beschaffung-und-bau/
Pusch – Praktischer Umweltschutz 12. März 2019, Praxisnachmittag, Bern Umweltverträgliche und gesunde Mittagstische ausschreiben	https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/kurse-und-tagungen/umweltvertraegliche-und-gesunde-mittagstische-ausschreiben-446/
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie	https://www.svg.ch/
Fachtagung Gemeinschaftsgastronomie, Schweizer Kochverband, 15. 03. 2019	https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/bildung-events/detail/Event/fachtagung-gemeinschaftsgastronomie/
Menuandmore ist als einzige Anbieterin schweizweit voll und ganz auf Kinderverpflegung spezialisiert.	https://menuandmore.ch/verantwortung/#nachhaltigkeitsberichte
Berner Kinder essen zürcherisch	https://www.bernerzeitung.ch/region/bern/Berner-Kinder-essen-zuercherisch/story/19682053?track
Die SV Group ist in der Schweiz Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie und führt über 300 Personalrestaurants und Mensen. Das Klimaschutzprogramm «ONE TWO WE» ist in der Gemeinschafts-verpflegung bisher einzigartig:	http://www.one-two-we.ch/de/onetwowe/#!
Neue und alte Kanti Aarau. SV group Restaurant	http://neuekanti.sv-restaurant.ch/de/menuplan/ Klima-Menu http://neuekanti.sv-restaurant.ch/de/frisch-gesund/ http://altekant.sv-restaurant.ch/de/menuplan/

	http://nksa.ch/orte/mensa/ https://www.eppenberger-media.ch/mehr-gemuese-in-der-kantine/
ZFV – Die Gastronomiegruppe (Zürcher Frauenverein)	https://zfv.ch/de/ https://www.handelszeitung.ch/unternehmen/zfv-die-wirtschaftlichkeit-steht-nicht-im-vordergrund-1177938#
Ausland	
Das zentrale Portal für nachhaltige Beschaffung öffentlicher Auftraggeber	http://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html
NAHhaft – natürlich nachhaltig (gemeinnützige Organisation, die sich durch Forschung, Beratung, Bildung und Vernetzung für zukunftsfähige Ernährungsstrategien einsetzt)	https://www.nahhaft.de/nachhaltige-gemeinschaftsverpflegung/
Ernährungswandel (gemeinsamer virtueller Raum für alle, die sich forschend oder praktisch für den Ernährungswandel einsetzen)	https://www.ernaehrungswandel.org/
Bio Städte DE	https://www.biostaedte.de/

9. Danksagung

Wir bedanken uns bei Charlotte Haupt, Projektleiterin Energie und Umwelt der Stadt Aarau für ihr Interesse sowie bei Martin Bossard, Leiter Politik und Valérie Monnin, Key Account Management bei Bio Suisse für fachliche Inputs.