

# BEELONG - Empfehlungen für die nachhaltige Beschaffung



## Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung

Lebensmittel, Kücheneinrichtungen, Reinigungsmittel und Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie

Version 1; 2020

Im Auftrag des Bundesamts für Umwelt (BAFU)



Bundesamts für Umwelt - Empfehlungen für die nachhaltige Beschaffung öffentliche Beschaffung im Bereich der Ernährung - 2020 In Zusammenarbeit mit Beelong.ch

**PRESSEMITTEILUNG - Lausanne, 15. Dezember 2020 - Im Auftrag des Bundesamts für Umwelt (BAFU) legt Beelong die ersten «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung» vor. Die Empfehlungen sind in Form von 14 ansprechenden Merkblättern konzipiert und unterstützen Küchenchefs, Einkaufsverantwortliche und Kantinenpersonal dabei, täglich nachhaltige Entscheidungen zu treffen.**

Jährlich werden in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie ungefähr 500 Millionen Mahlzeiten serviert. Das entspricht 60 Menüs pro Einwohner und Jahr. Zahlreiche Schweizerinnen und Schweizer essen in solchen Einrichtungen, wobei es sich hauptsächlich um Spitäler, Schulen, Universitäten, Krippen, Alters- und Pflegeheime und Firmen handelt. 28 % der in der Schweiz durch Konsum verursachten Umweltbelastung entfallen auf die Ernährung, noch vor dem Wohnen (24 %) und der Mobilität (12 %). Die täglichen Entscheidungen der Köchinnen und Köche in der Gemeinschaftsgastronomie, aber auch die der Konsumentinnen und Konsumenten sind daher in Bezug auf die Reduktion dieser Umweltbelastung von grosser Bedeutung. Durch eine sinnvolle Produkt- und Menüauswahl können Köchinnen und Köche eine nachhaltige Landwirtschaft fördern und somit zum Erhalt der Umwelt beitragen.

Vor diesem Hintergrund legt Beelong 14 Merkblätter mit «**Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung**» vor, die in drei Hauptkategorien unterteilt sind:

- Nachhaltig einkaufen
- Eine gesunde Ernährung anbieten
- Den Betrieb nachhaltig bewirtschaften

Die 14 Merkblätter und die entsprechenden Kriterien für die Ausschreibungen wurden im Auftrag des Bundesamts für Umwelt (BAFU) und in Absprache mit den wichtigsten Organisationen und Akteuren der Lebensmittelindustrie sowie Fachleuten aus der Praxis erstellt und richten sich sowohl an öffentliche wie auch private Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie haben zum Ziel, die Einkäuferinnen und Einkäufer von Lebensmitteln, von Dienstleistungen der Gemeinschaftsgastronomie sowie von Geräten und Reinigungsmitteln für professionelle Küchen zu unterstützen. Die Merkblätter richten sich auch an Personen, die Menüs planen und an die für die Beschaffungsstrategien verantwortlichen Personen.

Jedes Merkblatt enthält Empfehlungen und Beschaffungskriterien zu einem bestimmten Thema. Diese Kriterien sind rechtsgültig und können im Rahmen öffentlicher Ausschreibungen verwendet werden. Die Merkblätter beinhalten ausserdem nützliche Informationen, Tipps und Verweise auf Referenzdokumente.

*«Die Merkblätter liefern einen Überblick der bewährten Methoden sowie interessante Lösungsansätze, da sie von Partnern aus unterschiedlichen Fachbereichen diskutiert wurden. In meinem beruflichen Alltag berücksichtige ich diese Merkblätter bei der Menüplanung. Das zeigt, wie wichtig es ist, sich genügend Zeit für dieses Thema zu nehmen, das viel zu oft lediglich als wöchentliche Pflicht angesehen wird. Ausserdem kann die Berücksichtigung des Marktangebots Akteuren wie den Produzenten von Hülsenfrüchten oder anderen Lebensmitteln neue Möglichkeiten eröffnen – beispielsweise bei Lebensmitteln für Ovo-Lacto-Vegetarier.»*

Ludovic Delaloye, Chefkoch und Verantwortlicher des Sektors Gastronomie, regionale Produkte und Innovation an der Walliser Landwirtschaftsschule

## **Die 14 Merkblätter**

### Nachhaltig einkaufen

1. Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren
2. Lebensmittelabfälle vermeiden
3. Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen
4. Verbot von gefährdeten Arten
5. Saisonprodukte bevorzugen
6. Regionale Produkte bevorzugen
7. Lebensmittelverpackungen reduzieren

### Eine gesunde Ernährung anbieten

8. Bei den Gerichten auf eine ausgewogene Ernährung achten
9. Konsumenten über Allergene informieren

### Den Betrieb nachhaltig bewirtschaften

10. Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren
11. Energieverbrauch in den Küchen reduzieren
12. Ökologische Reinigungsmittel bevorzugen

13. Einwegverpackungen vermeiden

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

#### Kontaktpersonen

Ruth Freiermuth, Fachstelle ökologische öffentliche Beschaffung, Bundesamt für Umwelt (BAFU)

[Ruth.FreiermuthKnuchel@bafu.admin.ch](mailto:Ruth.FreiermuthKnuchel@bafu.admin.ch)

Charlotte de La Baume, geschäftsführende Teilhaberin, Beelong Sàrl

[charlotte.delabaume@beelong.ch](mailto:charlotte.delabaume@beelong.ch)

#### **Beelong Sàrl**

*Wie kann man zwischen saisonalen, hausgemachten, regionalen, gesunden und Bioprodukten die beste Wahl treffen? Das Unternehmen Beelong analysiert Lebensmittel, um Gastronomen dabei zu helfen, Zeit zu gewinnen und Köchen sowie Einkäufern dank dem Beelong Eco-Score einfache Informationen zur Umweltbelastung von Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen.*

*Der Eco-Score bewertet jedes Lebensmittel anhand einer Vielzahl von Parametern wie zum Beispiel des CO<sub>2</sub>-Fussabdrucks, der Biodiversität, der Saisonalität, des Tierwohls, gefährdeter Arten, der Herkunft der Rohstoffe, der Transportarten, der Produktzusammensetzung, der Verpackungen, der Konservierungsverfahren oder der Unternehmenspolitik. Er bietet Fachleuten und Konsumenten ein zusätzliches Kaufkriterium und vereinfacht so die Entscheidungsfindung.*



*Das 2014 gegründete Unternehmen Beelong unterstützt auch zahlreiche Schweizer Einrichtungen durch Fachberatung, eine Datenbank mit mehr als 70'000 Lebensmitteln und auf die Gastronomie ausgerichtete Werkzeuge.*

Tiré de <https://fourchetteverte.ch/article/beelong-empfehlungen-fur-die-nachhaltige-beschaffung/fr/>