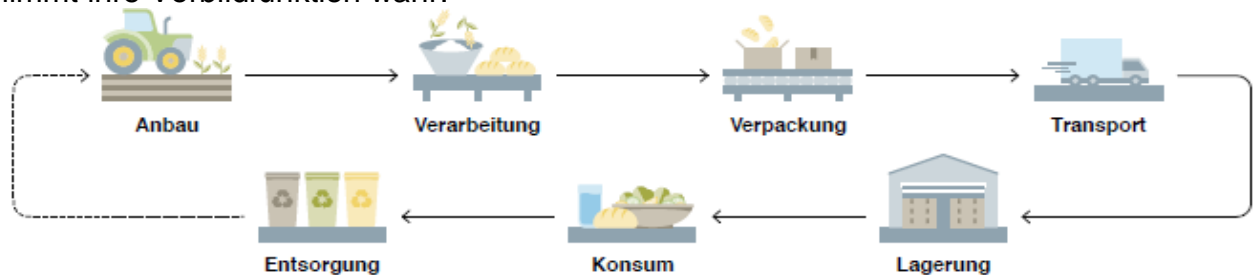




# Übersicht Nachhaltigkeitsstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln

Die Stadt Zürich stellt bei der Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen hohe Anforderungen an die Umwelt- und Sozialverträglichkeit. Die Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich setzt einen Anteil nachhaltiger Produkte von 50% bis 2030 zum Ziel. Damit leistet sie einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz, fördert nachhaltige Innovationen und nimmt ihre Vorbildfunktion wahr.



Quelle: BAFU/Quantis 2019

## Geltungsbereich

Diese Nachhaltigkeitsstandards gelten für die Durchführung von öffentlichen Ausschreibungen von Lebensmitteln. Sinngemäss sind sie auf alle Beschaffungen von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen anzuwenden.

## Nachhaltigkeits-Hotspots

Generell entsteht ein Grossteil dieser Belastungen bei der Produktion der Lebensmittel. Bei der Beschaffung von Lebensmitteln sind insbesondere die folgenden Nachhaltigkeits-Hotspots zu beachten:

- Beitrag zum Klimawandel (z.B. Nutztierhaltung, Düngung, landwirtschaftliche Maschinen)
- Biodiversitätsverlust durch Bewirtschaftung sowie Abholzung / Landnutzungsänderung
- Wasserqualität und -verfügbarkeit
- Tierwohl und Arbeitsbedingungen.

## Vorgehen nachhaltige Beschaffung



## Bedarfsanalyse

Vor jeder Beschaffung wird eine gründliche Bedarfsanalyse durchgeführt. Dabei wird geklärt, welche Lebensmittel in welcher Menge benötigt werden. Nachhaltige Ernährung bedeutet weniger Food Waste, ein ausgewogenes, mehrheitlich pflanzliches Angebot und eine gute Einkaufspraxis.

## Teilnahmebedingung

- Verhaltenskodex für VertragspartnerInnen der Stadt Zürich

## Nachhaltige Mindestanforderungen

- Landwirtschaftliche Rohstoffe werden nach Schweizer Standards oder gleichwertigen Nachweisen produziert. Mangelnde Verfügbarkeit begründet eine Abweichung von diesem Grundsatz (siehe Tabelle S. 2).
- Alle Fische und Meeresfrüchte tragen mindestens ein ASC oder MSC Label.
- Kaffee trägt mindestens ein EU-Bio und Fairtrade Label
- Grundsätzlich kein Flugtransport von Lebensmitteln
- Luftreinhaltung für Lieferfahrzeuge

## Nachhaltige Zuschlagskriterien

Die Zuschlagskriterien haben zum Ziel, den Anteil von Label-Produkten zu erhöhen und basieren auf der Liste empfehlenswerter Lebensmittel-Labels der Stadt Zürich (siehe Tabelle auf S. 3). Nachhaltige Zuschlagskriterien für Serviceleistungen, Verpackungen und Transporte können ebenfalls berücksichtigt werden, sofern diese Teile der Ausschreibung sind.

## Beitrag zum Klimaschutz

Bei Anwendung dieser Nachhaltigkeitsanforderungen können potenziell 18% der ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen eingespart werden.

## Übersicht über die wichtigsten Nachhaltigkeitskriterien

Typ <sup>1,2</sup>	Stufe	Kriterium	Nachweis
TB	Händler	Verhaltenskodex für Vertragspartner der Stadt Zürich	Verhaltenskodex unterzeichnet
MA	Händler	Lebensmittel werden nicht mit dem Flugzeug transportiert	Selbstdeklaration
MA	Herstellung	Der Anteil Produkte, die nach Schweizer Standards oder gleichwertigen Nachweisen produziert werden, hat folgende <b>Zielwerte</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% Brot, Backwaren, Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Kaninchenfleisch, Milch, Milchprodukte, Eier</li> <li>- 70% Gemüse</li> <li>- 50% Früchte (inkl. Südfrüchte)</li> <li>- 20% Lamm-, Pferde und Wildfleisch</li> <li>- Produktspezifische Anforderungen (Herkunft sinngemäss der obigen Liste):: Getränke, Kioskwaren, Trockenwaren, Tiefkühlprodukte und Patisserie</li> </ul>	Herkunfts- und/oder gleichwertiger Nachweis
MA	Herstellung	100% des Kaffees trägt mindestens ein EU-Bio und ein Fairtrade Label	Labelzertifizierung gemäss Liste "Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels Stadt Zürich" oder gleichwertiger Nachweis
MA	Herstellung (Fang/Zucht)	100% der Fische & Meeresfrüchte tragen mindestens ein ASC / MSC Label	ASC, MSC oder gleichwertiger Nachweis
MA/ZK	Herstellung	Der Anteil Labelprodukte gemäss der Liste "Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels Stadt Zürich" hat folgende <b>Zielwerte</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 70% Milch, Eier, Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Kaninchenfleisch</li> <li>- 50% Brot, Backwaren</li> <li>- 30% Gemüse, Früchte (inkl. Südfrüchte), Tiefkühlprodukte, Trockenwaren</li> <li>- 20% Fisch / Meeresfrüchte (ohne MSC / ASC), Kiosk-Artikel, Getränke</li> </ul>	Labelzertifizierung gemäss Liste "Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels Stadt Zürich" oder gleichwertiger Nachweis
ZK	Händler	Gesamtbetriebliche Nachweise für Nachhaltigkeit (z.B. soziales Engagement wie Arbeitsintegration, Ökobilanzdaten)	Konzepte, Selbstdeklaration gemäss Ausschreibungsunterlagen
MA	Zulieferlogistik	Anforderungen Fahrzeuge zur Luftreinhaltung	Selbstdeklaration (Hilfsblatt)
ZK	Zulieferlogistik (optional)	Fahrzeuge und Antriebsarten, Ecodrive-Fahrkurse, Mehrweg-Transportverpackungen	Beiblatt direkte Transportdienstleistungen

<sup>1</sup> TB: Teilnahmebedingung, MA: Mindest- bzw. Mussanforderung, ZK: Zuschlagskriterium

<sup>2</sup> Grundsätzlich entsprechen die Zielwerte den Mindestanforderungen. Je nach Marktsituation zum Zeitpunkt der Submission kann der Anteil für die Mindestanforderung vom Zielwert abweichen, um eine geeignete Angebotsbreite zu erzielen. Ein höherer Anteil wird als Zuschlagskriterium mit Punkten bewertet.

## Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels Stadt Zürich

Pflanzliche Produkte	Tierische Produkte	Südprodukte, Trockenwaren, Kaffee und Getränke	Fisch
Knospe Bio Suisse	Knospe Bio Suisse	Knospe Bio Suisse	Knospe Bio Suisse
Demeter	BTS	EU-Bio	CH-Fisch
IP Suisse	Demeter	Demeter	EU-Bio
	IP Suisse	Max Havelaar	ASC
	Agri Natura	Rainforest Alliance	MSC
	Fidelio	UTZ	
	KAGfreiland	Delinat	
	Natura-Beef		
	RAUS		

### Abkürzungen

ASC = Aquaculture Stewardship Council  
 BTS = Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme  
 GMF = Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion  
 IP Suisse = Integrierte Produktion Schweiz

KAG = Konsumenten-Arbeits-Gruppe für tier- und umweltfreundliche Nutztierhaltung  
 MSC = Marine Stewardship Council  
 RAUS = Regelmässiger Auslauf im Freien  
 UTZ = Gütesiegel der Stiftung Utz für Kaffee, Tee und Kakao aus nachhaltiger Produktion

Für den Haushalts-Einkauf im Detailhandel sind zahlreiche weitere Labels empfehlenswert. Informieren Sie sich auf [wwf.ch/foodlabels](http://wwf.ch/foodlabels)



V2 01 .2022

### Städtische Grundlagen

- STRB Nr. [976/2014](#) "Richtlinie ökologische Anforderungen im Beschaffungsprozess"
- STRB Nr. [459/2010](#) "Richtlinie soziale Nachhaltigkeit"
- STRB Nr. [617/2019](#) "Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich"
- [Empfehlenswerte Lebensmittel-Labels](#) Stadt Zürich
- [Selbstdeklaration](#) zur Einhaltung von Anforderungen zur Luftreinhaltung – Mindestanforderungen an Abgasnormen und -Filterung bei Fahrzeugen
- Beiblatt direkte Transportdienstleistungen

### Weiterführende Informationen

- [BAFU/Quantis 2019](#): Relevanzmatrix – Orientierungshilfe für Beschaffende und Bedarfsstellen
- [BAFU/beelong 2020](#): Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung
- [Energieforschung Zürich 2012](#): Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich

Stadt Zürich  
 Umwelt und Gesundheitsschutz  
 Fachbereich Umweltpolitik  
 Eggbühlstrasse 23  
 Postfach, 8050 Zürich  
[ugz-nachhaltige-beschaffung@zuerich.ch](mailto:ugz-nachhaltige-beschaffung@zuerich.ch)  
<http://www.stadt-zuerich.ch/ugz>