



Praxisbeispiel für nachhaltige Beschaffung

Personalverpflegung

Version 08.2022

Mit Unterstützung des Bundesamts für Umwelt (BAFU)



Kontext des gesamten Projekts

Der Vertrag für die Personalverpflegung eines Konzerns lief zur Mitte 2021 aus. Mittels einer Ausschreibung wurde ein Unternehmen für die Fortführung der Personalverpflegung für den Zeitraum vom 01.07.2021 bis 30.06.2024 gefunden (mit Option auf Vertragsverlängerung).

Gegenstand der Ausschreibung war die Verpflegung des Personals im Kantinenbetrieb in mehr als zehn Standorten. Die Verpflegung sollte in Zukunft verstärkt nachhaltig sein und sich durch einen hohen Anteil an lokalen Produkten auszeichnen.



Projektziel

Durch eine verantwortungsvolle Beschaffung im Bereich Personalverpflegung soll das gesamtheitliche, Nachhaltigkeitskonzept ESG (Environment, Social und Governance) eines Grosskonzerns auch auf der Stufe Mitarbeiter*innen umgesetzt und auf diese Weise spürbar gemacht werden.

Neben den Vorteilen einer gesunden Ernährung stehen Klimatauglichkeit und Kreislaufwirtschaftsansätze im Projektvordergrund.

Schlüsseldaten

Projekt:	Ausschreibung für den Dienstleistungsauftrag Personalverpflegung eines Konzerns
Aufgabe des Dienstleisters:	Personalverpflegung an diversen Kantinenstandorten eines Konzerns
Auftraggeber :	Grosskonzern
Auftragnehmer :	Dienstleister im Bereich Kantinenverpflegung



Anforderungen an die Nachhaltigkeit

Als wesentliche Aspekte für eine verantwortungsvolle Beschaffung in der Personalverpflegung wurden als Mindestanforderung ein Nachhaltigkeitsbericht des Anbieters, eine Registration bei EcoVadis und die Akzeptanz des Sozial- und Ethik Kodex des Auftraggebers gefordert.

Die Standards bzgl. der Verpflegung an sich beinhalteten Nachhaltigkeitskriterien zur Herkunft, Zusammensetzung und Reduktion der Lebensmittelabfälle. Ebenso wurde die Verpackung der Ware, Verkaufsbehältnisse (Takeaway) und ein Recyclingkonzept berücksichtigt.

Verankerung der Nachhaltigkeit

Wo und wie wurden die Nachhaltigkeitsaspekte gefördert? - Übersicht

1. Definition der nachhaltigen Aspekte



- Der Konzern berücksichtigt hohe Nachhaltigkeitsanforderungen bei seinen Dienstleistungen und seinem Betrieb. Die Nachhaltigkeit in der Personalverpflegung war deswegen ein weiterer, konsequenter Schritt.
- Die **konkrete Ausformulierung der Nachhaltigkeitsaspekte wurde in Eigenarbeit formuliert und mit bestehenden Standards und Deklarationen** für die Verpflegung (Bio, Fairtrade, Fischratgeber und Saisonkalender WWF) **gekoppelt**.

2. Ausschreibungsprozess



- In der Ausschreibung wurde der **Fokus auf Nachhaltigkeit** gesetzt, u.a. über **klar definierte Nachhaltigkeitskriterien**. Ein Bewertungsbaum mit einer hohen Nachhaltigkeits-Gewichtung wurde bei der Ausschreibung publiziert.

3. Angebotsbewertung



In der Ausschreibung wurden Kriterien definiert, die im Sinne einer allgemeinverständlichen und wissenschaftlich erwiesenen, gesunden Ernährung und nachhaltigen Versorgung **qualifiziert, quantifiziert und bewertet werden konnten:**

- Produkte: Bio- und Fair Trade zu bevorzugen und z.T. zwingend, keine GVO-Produkte, keine rot klassierten Fische und Meeresfrüchte gemäss WWF Ratgeber und bevorzugt grün klassierte, Produkte aus artgerechter Tierhaltung
- Versorgung: Bevorzugung lokale Hersteller, Flugware < 0.5%,
- Dienstleistung vor Ort: ressourcenschonende Verpackung und Mehrwegbehältnisse, nachhaltiger Umgang mit infrastrukturellen Ressourcen und vorbildliches Abfallkonzept, E-Rechnung

4. Garantie der Nachhaltigkeit



Garantien für die Erreichung der Nachhaltigkeitsanforderungen wurden im Rahmen der **Selbstdeklaration** und **Mindestanforderungen** gesichert (Qualitätsmanagement-Standard; ISO 9001 und OHSAS 18001, EcoVadis) sowie im Vertrag oder als **Vertragsbestandteil** geregelt.

5. Monitoring und Kontrolle



- **Projektspezifische Kriterien werden laufend überprüft**. Allfällige Abweichungen von den vertraglich vereinbarten Leistungen werden erfasst und mit dem Lieferanten in den **Zielvereinbarungsgesprächen** evaluiert – dann bei Notwendigkeit umgehend bereinigt.

Angebotsbewertung

Wie wurden die Kriterien vom Auftraggeber definiert?



Beschreibung und Mehrwert der Methode

Die Methode entspricht einem eigenentwickelten Ansatz mit hohem Nachhaltigkeitswert. Das Bewertungsverfahren ist digital ausgereift und auch auf andere Ausschreibungsfelder anwendbar, jedoch nicht kommerziell erhältlich.

Speziell an diesem Verfahren war die Verflechtung von Einkauf, Verarbeitung und «Darreichung» der Verpflegung sowie Integration infrastruktureller Massnahmen.

Das Beurteilungsgremium hat die Bewerbungen unter Abwägung folgender Kriterien und Unterkriterien in einer Gesamtwertung beurteilt:

Beurteilungskriterien	Unterkriterien
Selbstdeklaration	<ul style="list-style-type: none">- Nachhaltigkeitsbericht des Anbieters- Registration EcoVadis- Qualitätsmanagement Standard; ISO 9001 und OHSAS 18001 oder Qualitätskonzept
Mindestanforderungen	<ul style="list-style-type: none">- Akzeptanz Sozial- und Ethikkodex des Auftraggebers- Umsetzung elektronische Rechnung
Projektspezifische Kriterien	<ul style="list-style-type: none">- Einhaltung von Ernährungs-Standards (Differenzierte Betrachtung siehe unten)- Nachhaltigkeitskonzept unter Berücksichtigung von Vermeidung bzw. Verringerung von Food Waste- Konzeptioneller Abverkauf von übrigen Speisen- Mehrweg-Behältnisse für Speisen und Getränke (Inhouse & Takeaway) und/oder verpackungsfreien Systeme- Umgang mit infrastrukturellen Ressourcen (Lüftung, Beleuchtung, Wasser, Energie, Reinigungsmittel etc.)- Abfallkonzept, welches insbesondere Recyclinglösungen aufzeigt
Ernährungsstandards	<ul style="list-style-type: none">- Gesunde und nachhaltige Gastronomie durch Standards

Angebotsbewertung

Wie wurden die Kriterien vom Auftraggeber definiert?



Projektspezifische Nachhaltigkeitskriterien im Detail

Die gesunde und nachhaltige Gastronomie soll durch Nachhaltigkeitskriterien sichergestellt werden. Dabei wird der Anbieter, Verarbeiter und Darreicher der Produkte und Speisen ebenso in das Nachhaltigkeits-Gesamtkonzept einbezogen wie der Konsument.

Die **Nachhaltigkeitskriterien, welche konkret für die Produkte gelten**, sind aufgrund des Umfangs **im Folgenden** graphisch dargestellt.

Die nachhaltige Ernährung an sich wird durch ein Konzept zur Vermeidung bzw. Verringerung von Food Waste ergänzt.

Als Gesamtergebnis wird das Biospezialmenü bei gegebenem Mehrwert ca. 40% teurer.

Saisonale Produkte

- Frische Lebensmittel aus Saisonkalender gemäss WWF

Bio & Fair Trade

- Produkte aus Bio & Fair Trade sind zu bevorzugen
- Keine GVO Produkte

Tiefkühlprodukte & Convenience

- Überprüfung des Nährstoffgehalts
- Keine geschmacksgebenden Zugaben

Gesunde Ernährung

- Keine künstlichen Geschmackverstärker
- Alternative Speisen für Personen mit Lebensmittelallergien oder -intoleranzen
- Täglich mind. ein vegetarisches Gericht

Nachhaltigkeit & Deklaration

- Kalorien bzw. Nährwertangaben der Speisen sind ausgewiesen
- 50% der Fische und Schalentiere sind gemäss des WWF Fischratgebers grün klassiert, keine rot klassierten
- artgerechte Tierhaltung

Regionale vs. Nationale Produkte

- 55% der frischen Lebensmittel aus der Region (Radius 60km)
- Anteil Flugware kleiner 0.5%
- Schaleneier nur CH-Freilandeier
- Mineralwasser nur aus Schweizer Quellen

Empfehlungen

Welcher Nutzen hat dieses Beispiel für die Behörden? Wie können diese *Best Practices* wiederholt werden?



Verschiedene Stufen der Anforderungen

Die **Nachhaltigkeitsanforderungen** sind in **drei Stufen** gegliedert: **Selbstdeklaration, Muss-Kriterien und Zuschlagskriterien**.

So werden von Anfang an hohe Standards garantiert und Anbieter ausgeschlossen, welche nicht den Mindestanforderungen entsprechen.

Die differenzierte Betrachtung der Zuschlagskriterien ermöglicht die Wahl desjenigen Angebots, das den gestellten Anforderungen am besten entspricht.



Kriterien mit messbaren Indikatoren definieren

Die **Nachhaltigkeitskriterien** sollten mit **möglichst einfachen und messbaren Indikatoren hinterlegt sein**. So lässt sich die **Einhaltung der Kriterien gewährleisten**.

Über Kriterien und Standards, die nicht direkt messbar sind, sollten im Programm **qualitative Aussagen und Belege** vorhanden sein, wie z.B. Gütesiegel oder Herkunftsnachweise. Diese **sollten jedoch auf ihre Glaubwürdigkeit leicht überprüfbar sein**.

Uneindeutige Aussagen sind zu vermeiden, da sie einen unerwünschten Spielraum für die Einhaltung der Kriterien zulassen.

Die Ausschreibung und Gewichtung ist transparent durchgeführt.



Gesamtheitlichkeit darstellen und Nachhaltigkeit «erlebbar» machen

Die **Nachhaltigkeitsaspekte** sollen **nicht nur als Teilaspekte wahrgenommen werden**. Sie dienen vielmehr einer **ganzheitlichen und integralen Beurteilung**, hier: der Verantwortung der Arbeitgeber*in gegenüber seiner Mitarbeiter*innen in Bezug auf eine vollumfängliche, nachhaltige Verpflegung in all seinen Facetten (vom Einkauf über die Darreichung und der Endverwertung).

Elemente der **Kreislaufwirtschaft** und eine **klimataugliche Umsetzung** sind klar erkennbar und können entsprechend einfach und verständlich kommuniziert werden.

Das neue Angebot läuft seit Sommer 2021 und kommt sehr gut an.



Weiterführung der Nachhaltigkeit sichern

Mit der Möglichkeit einer **Verlängerung des Vertrages** wird von **vornherein eine hohe Qualität im Vertragsangebot gewährleistet**. So wird weiterhin für eine stetige Verbesserung der Nachhaltigkeit (Produkte, Umsetzung, Wiederverwertung ...) motiviert.

Hilfreich für die Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitskriterien sind u.a. die angewendeten Labels und Hilfsmittel z.B. des WWF (Fischratgeber, Saisonkalender etc.). Diese müssen auf Nutzen und Anwendbarkeit geprüft und ggf. nachgebessert werden.



Anwendbarkeit auf andere Projekte und Sektoren

- Das **Monitoring und die Kontrolle** der projektspezifischen Nachhaltigkeitskriterien werden in diesem Fallbeispiel vorbildlich über **Zielvereinbarungsgespräche** gehandhabt – ein effizientes Mittel, welches regelmässig eingesetzt werden sollte.
- **Verantwortungsbewusste und gesunde Ernährung** und die damit verbundene Beschaffung wirkt sich direkt auf den Endverbraucher aus und macht den Paradigmenwechsel zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung direkt erlebbar.