



**uster**  
Wohnstadt am Wasser

NACHHALTIGE BESCHAFFUNG IN DER PRAXIS

MÖGLICHE KRITERIEN BEI DER BESCHAFFUNG VON NAHRUNGSMITTELN



## AUSGANGSLAGE

- Uster ist mit rund 36'000 Einwohnenden drittgrösste Stadt im Kanton Zürich
- Vorbildfunktion, seit 2001 «Energienstadt», seit 2016 «Energienstadt Gold», 2021 Genehmigung «Massnahmenplan Klima», seit 2022 «Umweltartikel» mit konkreten Netto Null-Zielen in Gemeindeordnung
- Einkaufsempfehlungen zusammen mit den für den Einkauf verantwortlichen Mitarbeitenden erarbeitet, in Kraft seit 1.1.2019, grosse Überarbeitung per 1.1.2024, in Zukunft «Richtlinien»
- Bei Nahrungsmitteln grosser Auftraggeber in den Heimen (Abteilung Gesundheit) sowie bei den Tagesstrukturen (Abteilung Bildung)
- Apéros und Anlässe mit Catering in fast allen Bereichen



## VORGABEN IN EINKAUFSEMPFEHLUNGEN

- Saisonale und regionale Lebensmittel
- Produkte mit Nachhaltigkeits- oder Fair Trade-Label
- Nicht per Flugzeug transportiert
- Hahnenwasser
- Vegetarische oder vegane Alternative
- Hauptsächlich Schweizer Fleisch
- Kein Palmöl, keine Fische und Meerestiere ohne Label



## VERPFLEGUNG TAGESSTRUKTUREN

### Zuschlagskriterien:

- Preis
- Qualität (Herkunft, Deklaration, Geschmack)
- Angebot (Vielfalt, Kreativität, kindergerecht)
- Nachhaltigkeit
- Produktionskonzept (Prozess, Gebinde, Haltbarkeit)

### Nachhaltigkeit:

- Vegetarisches und veganes Angebot
- Saisonale und regionale Lebensmittel
- Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen
- Anteil Produkte mit Nachhaltigkeits- oder Fair Trade-Label
- Anteil Produkte mit Bio-, MSC- oder ASC-Label

## VERPFLEGUNGSKONZEPT DER HEIME USTER

- Ernährung heisst, umfassenden **Genuss** für Auge, Gaumen und Seele schaffen.
- Täglich bieten wir ein zusätzlich abwechslungsreiches und gesundes vegetarisches Gericht an.
- Wir bieten diverse Kostformen für unsere Bewohnerinnen und Bewohner an.
- Die Attraktivität des Menüplans setzt Anreize für vollwertiges, abwechslungsreiches gesundes Essen.
- Bewohnerwünsche werden aktiv aufgenommen und wenn immer möglich im Menüplan integriert.
- Wir bieten das richtige Angebot zur richtigen Zeit an.
- Wir kochen frisch, farbenfroh und bieten saisonale Abwechslung.
- Spezifische Bedürfnisse der Ernährung älterer Menschen (Mangelernährung, Gewichtsverlust)

## PROJEKT «STÄDTISCHE VERPFLEGUNGSBETRIEBE – NACHHALTIG UND GESUND»

- Zusammenarbeit mit ZHAW, Bio Suisse, Fairtrade Max Havelaar Schweiz, WWF Schweiz, Verein foodward
- Prüfung der Machbarkeit einer Umstellung auf ein nachhaltiges Verpflegungsangebot
- Menü-Datenbank der Alterszentren der Stadt Zürich konsultiert
- «Vegi-Renner-Angebote» zusammengestellt -> Absatz vegetarischer Menüs auf einen Drittel gesteigert
- Schulung für Mitarbeitende in der Menü-Beratung
- Verschlankung des Angebots -> Kapazitäten für die Verarbeitung von Frischprodukten
- Herausforderung Portionengrösse: bei einzelverpackter Butter nur 15g-Portionen in Bio-Qualität erhältlich, Bewohnende essen aber nur 10g -> kein Bio, dafür weniger Food Waste

## CHECKLISTE NACHHALTIGE ANLÄSSE I

- **Geschenke** stammen aus lokaler oder regionaler Produktion, ausländische Produkte weisen ein Label für fairen Handel auf.
- **Blumen** stammen aus lokaler oder regionaler Produktion, ausländische Produkte weisen ein Label für fairen Handel auf.
- Es werden möglichst wenige Unterlagen in **gedruckter** Form verteilt.
- Es werden möglichst wenige **Give-Aways** verteilt.
- Das Catering erfolgt durch einen **lokalen oder regionalen** Anbieter.
- Beim Caterer wird nachgefragt, ob er mit **saisonalen und regionalen** Produkten arbeitet.
- Beim Caterer wird nachgefragt, ob er bei ausländischen Produkten auf das **Fair Trade-Label** achtet.
- Beim Caterer wird nachgefragt, ob Fische und Meerestiere das **Bio-, MSC- oder ASC-Label** aufweisen.



## CHECKLISTE NACHHALTIGE ANLÄSSE II

- Beim Caterer wird nachgefragt, ob das **Fleisch aus der Schweiz** stammt.
- Der Caterer bietet auch **vegetarische oder vegane** Alternativen an.
- Der Caterer vermeidet **Food Waste** und verwertet die Resten.
- Zum Trinken wird auch Ustermer **Hahnenwasser** angeboten.
- Der Caterer setzt wo möglich **Mehrweggeschirr** ein.
- Falls nicht auf Einweggeschirr verzichtet werden kann, wird **Karton** statt Plastik verwendet.
- Es werden Servietten und Tischtücher aus **Recyclingpapier** verwendet.
- Es erfolgt eine **Abfalltrennung** (mind. PET, Glas, Alu).