



Allgemeine Informationen zur nachhaltigen Beschaffung und Ernährung finden Sie auf **unserer** und den folgenden Internetseiten:

- **www.nqz.de** – Webseite des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) mit umfassenden Informationen und Publikationen rund um das Thema „mehr Qualität beim Essen und Trinken“.
- **https://www.biostaedte.de/ueber-uns/aktuelles/64-neuer-leitfaden-mehr-bio-in-kommunen.html** – Der Leitfaden ist Teil des Projektes „Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen“ das über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gefördert wurde.
- **www.kompass-nachhaltigkeit.de** – Hilft bei der Überprüfung der Gütezeichen und stellt Praxisbeispiele für Kommunen zur Verfügung.
- **https://www.umweltbundesamt.de/nachhaltige-veranstaltungen** – Broschüre mit Tipps und Hinweisen zur Planung und Durchführung nachhaltiger Veranstaltungen.
- **https://www.dge.de/gv/dge-qualitaets-standards/** – Die DGE-Qualitätsstandards unterstützen Verantwortliche in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Rehakliniken, Senioreneinrichtungen sowie Mitarbeiter von „Essen auf Rädern“ beim Angebot einer ausgewogenen Verpflegung.



Web: **www.nachhaltige-beschaffung.info**

Kontakt:

E-Mail: nachhaltigkeit@bescha.bund.de

Telefon: 022899 610-2345
 (Mo.-Do. 08.00-16.00 Uhr,
 Fr. 08.00-15.00 Uhr)



KOMPETENZSTELLE
 für nachhaltige Beschaffung

Impressum:

Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Innern
 Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
 Brühler Straße 3 - 53119 Bonn
 Telefon: +49 22899 610-1210
 E-Mail: info@bescha.bund.de
 Internet: www.beschaffungsamt.de

**Gedruckt auf nachhaltigem Papier zum Schutz einer nachhaltigen
 Waldwirtschaft.**



*Darf's ein bisschen
 NACHHALTIGER sein?*



KOMPETENZSTELLE
 für nachhaltige Beschaffung

Nachhaltigkeit im Fokus der Mehrheit

Menschen in Deutschland essen und kaufen immer bewusster ein (Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2019)! Sie wollen nicht nur gesund und lecker essen, sie wollen auch wissen, was auf ihren Tellern liegt und wo es herkommt.

Damit ist Nachhaltigkeit in Bezug auf die Ernährung zu einem wichtigen Thema geworden, das über die Grenzen des privaten Bereichs hinausgeht und zunehmend in den Fokus der öffentlichen Beschaffung rückt. Zum Beispiel in Kitas, Schulen, Kantinen oder bei Großveranstaltungen spielt die kritische Auseinandersetzung mit der Verpflegung eine wesentliche Rolle.

Im Rahmen der öffentlichen Beschaffung gibt es aus vergaberechtlicher Sicht zahlreiche Möglichkeiten, um Nachhaltigkeit zu fördern.

Der Beschaffungsprozess:



Die Leistungsbestimmung

- Gütezeichen i.s.d. § 34 VgV bzw. § 24 UVgO als Nachweise für biologische Erzeugung oder fairen Handel fordern.
- „Bio“ muss nicht immer teuer sein! Einzelne Produktgruppen (Kartoffeln od. Nudeln) mit Gütezeichen einkaufen.
- Es gibt Gütezeichen mit strengen Vorgaben zum Tiertransport. Damit sichert man nicht nur Bio-Qualität sondern fördert auch das Tierwohl!

Mögliche Eignungskriterien

- Angaben von Umweltmanagementmaßnahmen können nach § 46 Abs. 3 Nr. 7 VgV gefordert werden (z.B.: Abfallvermeidung, Energieeffizienz).
- EMAS-Registrierung des Bieterunternehmens kann nach § 49 Abs. 2 VgV gefordert werden. Informationen zum EMAS unter www.emas.de

Nachhaltigkeit in den Zuschlagskriterien

- Qualitative, umweltbezogene oder soziale Aspekte in die Bewertungsmatrix einbeziehen.
- Es kann positiv gewertet werden, wenn mehr als der festgelegte Mindestanteil, bezogen auf den Gesamtwareneinsatz, aus biologischer Landwirtschaft stammt.

Anforderungen an die Ausführungsbestimmungen

- Saisonale Lebensmittel mit einem definierten Anteil bei der Beschaffung berücksichtigen.
- Standardlebensmittel (z. B. Zucker, Milch, Marmelade) zur Abfallvermeidung nicht portionsweise sondern in Großgebinden beschaffen.
- Speiseabfälle und Lebensmittelverpackungen (z.B. Fette & Öle, Papier, Altglas) getrennt entsorgen.

Mit diesen kleinen Tipps können Sie noch ein bisschen nachhaltiger handeln:

Weniger Fleisch! Durch die Produktion von Fleisch werden viele Ressourcen (Wasser, Futtermittel, Flächen, etc.) verbraucht und hohe Treibhausemissionen verursacht.

Vorlieben der Zielgruppe berücksichtigen: Testessen und Nutzerevaluierung erhöhen die Zufriedenheit und können zu einer besseren Qualität und Akzeptanz beitragen.

Zielgenaue Beschaffung: Eine **Reduzierung von Lebensmittelabfällen** schont das Klima und das Budget.

Auf Ökostrom umsteigen und Verpackungsmüll sowie Alu- oder Frischhaltefolie reduzieren, hilft der Umwelt!

