

Lebensmittel

Merkblatt Nachhaltige Beschaffung



Vorteile einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln

- Grosse Reduktion von Treibhausgasemissionen: Die Schweizer Umweltbelastung aufgrund der Ernährung kann durch die Wahl von Lebensmitteln mit geringer Umweltwirkung problemlos halbiert werden.
- Langfristige Ressourcensicherung: Aufrechterhaltung von Bodenfruchtbarkeit, Wasserqualität, Biodiversität für die zukünftige Produktion von Lebensmitteln.
- Gesundheitliche Vorteile für Konsumenten durch angepasste Menüpläne.
- Bessere Arbeitsbedingungen für Arbeitende auf Plantagen und Kleinbäuerinnen und -bauern.

Hotspots im Lebenszyklus

Die nebenstehende Grafik gibt Ihnen einen Überblick über die zentralen ökologischen und sozialen Herausforderungen im Lebenszyklus von Lebensmitteln.

- **Rohstoff / Herstellung:**
 - Die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln verursachen rund 30 Prozent der gesamten Umweltbelastung eines Menschen.
 - Hoher Energie- und Wasserverbrauch.
 - Die Produktion in Monokulturen führt zu Verlust der Biodiversität und Zerstörung von Lebensräumen.
 - Treibhausgasemissionen und Zerstörung von Lebensraum u.a. durch Abholzung von Regenwäldern zur Futtermittelproduktion.
 - Treibhausgasemissionen mehrheitlich aus der Nutztierhaltung (Methan von Wiederkäuern), aus der Verbrennung von fossilen Energieträgern (CO₂) und der landwirtschaftlichen Düngung (Lachgas).
 - Gewässerbelastung durch den Eintrag von Pflanzenschutz- und Düngemitteln.
- **Nutzung / Nutzungsende:**
 - Rund ein Drittel der Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet.



Empfehlungen

- Beachtet man beim Einkauf von Lebensmitteln folgende Grundsätze, kann ein grosser Teil der Umweltbelastung reduziert werden:
 - Bevorzugen Sie pflanzliche Produkte und reduzieren Sie den Anteil tierischer Produkte wie Fleisch, Fleischprodukte, Fisch, Milch-, Milchprodukte und Eier.
 - Ziehen Sie regionale Produkte der Saison aus Freilandanbau dem Gemüse aus beheizten Gewächshäusern vor.
 - Verzichten Sie auf Flugimporte.
 - Bevorzugen Sie biologisch und fair produzierte Produkte.

- **Label-Produkte:**
 - Achten Sie auf gelabelte Produkte und bevorzugen Sie Lebensmittel mit einem Bio-Label und bei Südprodukten wie Kaffee, Tee, Bananen, Kakao ein Bio- und Fairtrade-Label. Detaillierte Informationen siehe unten.
- **Verpackung:**
 - Verzichten Sie auf Einzelverpackungen.
 - Verwenden Sie ausschliesslich Mehrweg- statt Einweggeschirr.
 - Bevorzugen Sie Produkte mit wenig Verpackung und möglichst hohem Anteil an Recyclingmaterial und recycelbarem Material (Hinweis: siehe Merkblatt Papier).
- **Angebot beeinflussen:**
 - Machen Sie Ihren Lieferanten auf Qualitäts- und Nachhaltigkeitsansprüche aufmerksam.
- **Wo kann die öffentliche Hand auf die oben genannten Punkte achten?**
 - Bei der Planung und Umsetzung von Apéros an Anlässen und Veranstaltungen.
 - Bei Verpflegungsbetrieben in Verwaltung, Gemeinde, Spitälern, Alterszentren, Schulen und Kitas.
 - Im Pausenraum und in der Cafeteria, beispielsweise mit Hahnenwasser, Fairtrade-zertifiziertem Kaffee und Bio-Milch.

Die wichtigsten Nachhaltigkeitsstandards

Auf dem Schweizer Markt gibt es über fünfzig Lebensmittellabel. Eine ausführliche Beschreibung und eine Bewertung ausgewählter Label finden Sie auf Labelinfo.ch.

Lebensmittellabel fokussieren meist auf einen bestimmten Aspekt innerhalb der Produktionskette oder auf eine bestimmte Kategorie von Lebensmitteln:

- **Umfassende Labels mit Schwerpunkt Umwelt-Kriterien:**
 - Geringere Umweltbelastungen als vergleichbare Produkte.
 - Im Zentrum stehen die Produktionsweise und das Produkt.
 - Beispiel: *Bio Knospe, Coop Naturaplan, Migros bio, IP Suisse.*
- **Umfassende Labels mit Schwerpunkt Sozial-Kriterien:**
 - Verbesserte Arbeits- und Handelsbedingungen
 - Gerechte (Mindest-)Preise, gerechte (Mindest-)Löhne.
 - Im Zentrum stehen die Produzentin und der Produzent.
 - Beispiel: *Max Havelaar Fairtrade, Claro, Rainforest Alliance Certified, UTZ.*
- **Herkunftslabels:**
 - Bestimmte geografische, regionale Herkunft.
 - Vermarktung normalerweise in der Region.
 - Im Zentrum steht die Herkunft, respektive die regionale Wertschöpfung.
 - Beispiele: *regio.garantie, AOP, Heidi.*
- **Fleisch- und Fischlabels:**
 - Im Zentrum steht die Tierhaltung, respektive die Fischerei.
 - Beispiele: *Bio Weide-Beef, KAGfreiland, Natura-Beef Bio, MSC, ASC.*

Powered by



Der Verband für
nachhaltiges Wirtschaften
öbu

freistil
Ernährung und Bewegung
Projekte und Beratung

Partnerin



Mit Unterstützung von

