

# Verpflegungsdienstleistung

## Merkblatt Nachhaltige Beschaffung



Für Beschaffende von Verpflegungsdienstleistungen: Mittagstisch; Personalrestaurant; Cafeteria; Mensa etc.

### Inhaltsverzeichnis

In Kürze.....	1
Gute Gründe für die nachhaltige Verpflegungsdienstleistung .....	1
Ökologische und soziale Herausforderungen von Lebensmitteln.....	2
Die wichtigsten Nachhaltigkeitsstandards .....	4
Empfehlungen für Direktvergabe und Ausschreibungen.....	5
Nachhaltigkeitskriterien.....	6
Gesundheitskriterien.....	11

### In Kürze

Dieses Merkblatt fokussiert auf ökologische und gesundheitliche Aspekte unter Berücksichtigung von sozialen Anliegen rund um Verpflegungsdienstleistungen.

Die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln verursachen rund 30 Prozent der gesamten Umweltbelastung in der Schweiz. Dazu zählen die Treibhausgasemissionen, die Zerstörung von Lebensräumen und damit einhergehend der Verlust der Biodiversität, sowie der hohe Energie- und Wasserverbrauch. Wegen der grossen Umweltrelevanz der Ernährung können schon kleine Anpassungen des Verpflegungsangebotes die Umweltbilanz deutlich verbessern. Insbesondere eine Erhöhung des Anteils des vegetarischen Angebotes, eine generelle Erhöhung des Anteils von pflanzlichen Lebensmitteln im gesamten Angebot, der Ausschluss von Flugtransporten und die Bevorzugung von saisonalen Produkten aus der Region zählen dazu.

Neben ökologischen Aspekten sind auch die gesundheitlichen Aspekte der Verpflegung von grosser Bedeutung. Eine ausgewogene Ernährung fördert das Wohlbefinden und die Gesundheit. Mit der Gestaltung des Verpflegungsangebotes in Betriebskantinen, Heimen, Kitas, Schulen etc. kann ein wertvoller Beitrag zur Gesundheitsförderung geleistet werden. Das Potenzial ist immens, wenn man sich vor Augen führt, dass sich tagtäglich schätzungsweise eine Million Personen in der Schweiz in Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie verpflegen. Der Einfluss des Verpflegungsangebotes ist auf die Gesundheit umso grösser, je mehr Mahlzeiten in einer Einrichtung eingenommen werden (vom Frühstück bis zum Abendessen).

Die Forschung zeigt, dass ökologische und gesundheitliche Aspekte in der Ernährung oft Hand in Hand gehen<sup>1</sup>, entsprechend lassen sich dieses Merkblatt und generelle Gesundheitsrichtlinien optimal kombinieren.

### Gute Gründe für die nachhaltige Verpflegungsdienstleistung

Mit einer nachhaltigen Verpflegungsdienstleistung, welche ökologische und gesundheitliche Anliegen berücksichtigt, ...:

- können die Kosten erheblich gesenkt werden (z.B. durch weniger Foodwaste)<sup>2</sup>.
- wird zur Erfüllung der Energiestadt-Richtlinien beigetragen.

<sup>1</sup> <http://www.eaternity.org/blog/smart-chefs-research-results>

<sup>2</sup> „PUSCH, Potenzial einer ökologischen öffentlichen Beschaffung in der Schweiz“; <http://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/nachhaltigkeit/argumentarium/>

- werden die Chancen von umweltbewusst produzierenden, regionalen Unternehmen erhöht.
- lassen sich die ernährungsbedingten Umweltbelastungen durch angepasste Menüpläne problemlos halbieren.
- wird ein Beitrag zur Erfüllung der internationalen Verpflichtungen der Schweiz im Bereich der nachhaltigen Entwicklung (SDG 12) geleistet.
- wird eine bedarfsgerechte und ausgewogene Verpflegung gewährleistet.
- wird ein Beitrag zur Gesundheitsförderung geleistet.
- wird insbesondere das Essverhalten von Kindern positiv geprägt und die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern positiv beeinflusst.

## Ökologische und soziale Herausforderungen von Lebensmitteln

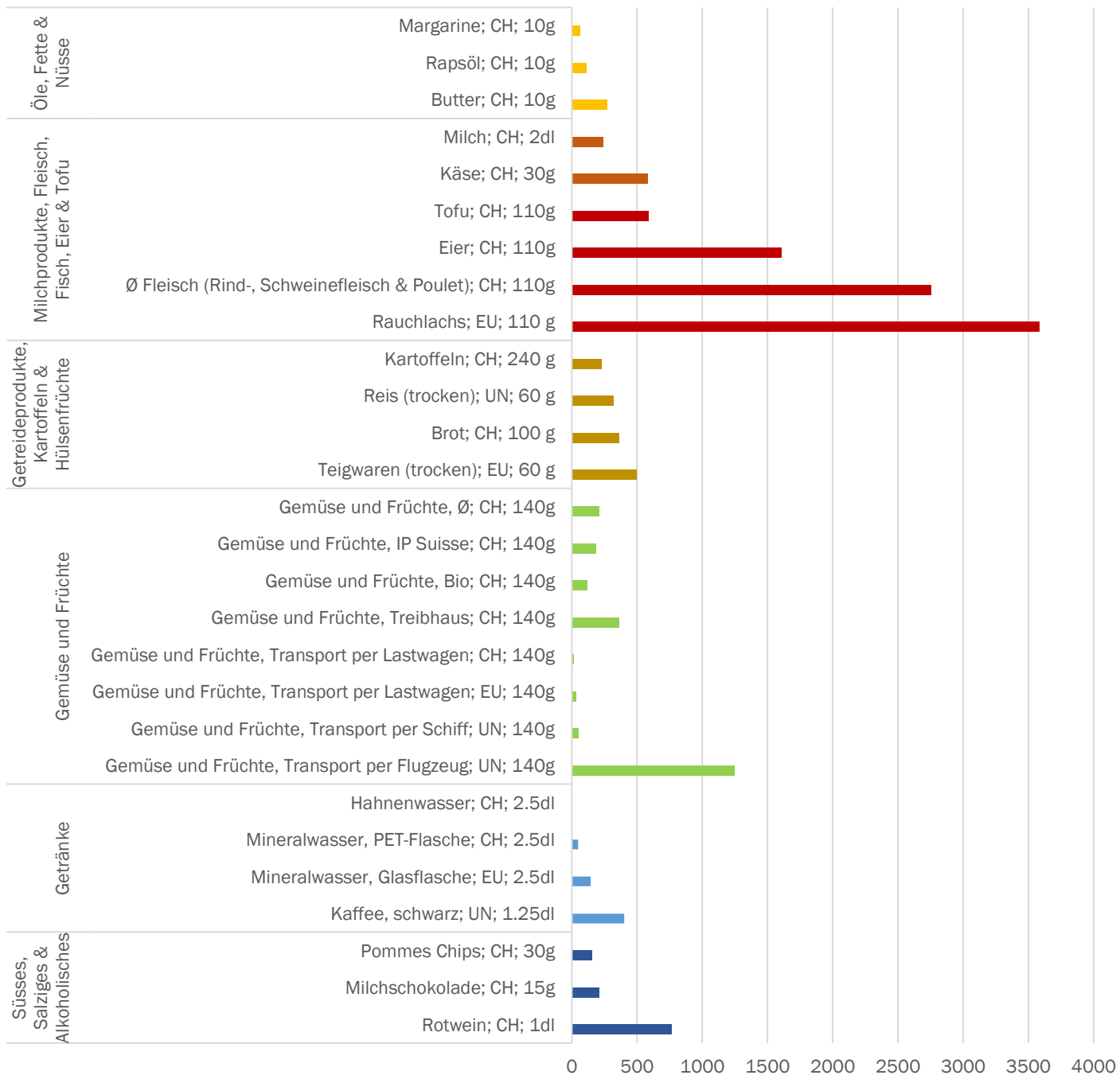
Im folgenden Abschnitt werden die zentralen ökologischen und sozialen Herausforderungen von Lebensmitteln vom Anbau bis zur Verarbeitung aufgezeigt, um zu verdeutlichen, wo die Massnahmen ansetzen müssen. Abbildung 1 gibt einen Überblick über die Umweltbelastung der verschiedenen Lebensmittelgruppen angegeben in Umweltbelastungspunkten UBP<sup>3</sup>.

- **Anbau:**
  - Etwa 30%<sup>4</sup> der weltweiten Treibhausgasemissionen stammen aus der Ernährung. Die Treibhausgasemissionen stammen mehrheitlich aus der Nutztierhaltung, aus der Verbrennung von fossilen Energieträgern für Maschinen und Treibhäuser (CO<sub>2</sub>) und der landwirtschaftlichen Düngung (Lachgas) sowie der Abholzung von Tropenwäldern für die Herstellung von Tierfutter wie Soja. Der grosse Einsatz von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln, welcher den Anbau in Monokulturen erlaubt, führt zu hohen Belastungen der Gewässer und des Bodens.
  - Unangepasste, intensive Anbaumethoden führen unter anderem zum Verlust der Biodiversität und Zerstörung von Lebensräumen.
  - Die Übernutzung der Meere sowie intensive Fischzuchten bedrohen den langfristigen Bestand der Artenvielfalt in den Gewässern.
  - Nicht artgerechte Tierhaltung ist ethisch fragwürdig.
  - Die Arbeitsbedingungen beim Anbau in Ländern des Südens (und zum Teil auch in Südeuropa) sind teilweise prekär: Kinder- und Zwangsarbeit, lange Arbeitszeiten, geringe Löhne und die Gefährdung der Arbeitenden durch Pflanzenschutzmittel.
- **Transport:**
  - Lebensmitteltransporte via Flugzeug verursachen sehr hohe Treibhausgasemissionen. Erfolgt der Transport über den Seeweg sind die Emissionen deutlich geringer und im Vergleich zu den restlichen Emissionen des Produktes weniger relevant.
  - Emissionen im Zusammenhang mit der Lieferung der Verpflegung belasten die Luftqualität und das Klima, das Ausmass dieser Belastung spielt aber im Vergleich zur Umweltbelastung der Lebensmittel selbst nur eine untergeordnete Rolle.
- **Verarbeitung / Konsum:**
  - Die Tiefkühlung und die lange Lagerung von Früchten und Gemüse sind teilweise mit einem beträchtlichen Energieaufwand verbunden.
  - Ineffiziente Küchengeräte können viel Energie verbrauchen, aber das Ausmass dieser Belastung spielt im Vergleich zu den Emissionen der Produktherstellung nur eine untergeordnete Rolle.
- **Foodwaste / Entsorgung:**
  - Rund ein Drittel der Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. [Food Waste](#) trägt darum in grossem Masse zu einem hohen Ressourcenverbrauch und zur Umweltbelastung durch die Ernährung bei.

<sup>3</sup> Umweltbelastungspunkte (UBP) stellen ein Mass für die Höhe der Umweltauswirkungen dar. Um die gesamte Umweltbelastung eines Produktes mit einer einzigen Zahl ausdrücken zu können, wird anfangs untersucht, welche Umweltschäden während des gesamten Lebenszyklus überhaupt auftreten. Diese Auswirkungen werden zu verschiedenen Schadenskategorien zusammengefasst (z.B. Beitrag zum Treibhauseffekt, Ozonabbau, Überdüngung usw.); <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/dossiers/der-umweltbelastungspunkt.html>

<sup>4</sup> Tukker et al., Environmental Impact of Products, 2006; eaternity.ch

## Umweltbelastung typischer Lebensmittelportionen



Quelle: ESU-Services

Abbildung 1 gibt einen Überblick der Umweltbelastung von verschiedenen Lebensmitteln in Portionsgrösse, aufgezeigt in Umweltbelastungspunkten UBP, differenziert nach Herkunft (CH=Schweiz, EU=Europa, UN=Ausserhalb Europa), teilweise aufgeteilt nach Transport und Anbaumethode.

## Die wichtigsten Nachhaltigkeitsstandards

### Qualitätslabel für Verpflegungsanbieter

Fourchette verte ist ein Qualitäts- und Gesundheits-Label für Restaurants und Verpflegungsbetriebe, welche ausgewogene und genussvolle Mahlzeiten nach der Schweizer Lebensmittelpyramide ([www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide](http://www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide)) anbieten. Fourchette verte beinhaltet zielgruppenspezifische Kriterien (z. B. für Kleinkinder, Erwachsene, Senioren).

Fourchette verte - Ama terra ist ein ergänzendes Qualitätslabel, welches die Kriterien der Kategorien Kleinkinder und Junior um die Aspekte der Nachhaltigkeit erweitert.

### Lebensmittellabel:

Label im Lebensmittelbereich leisten einen wesentlichen Beitrag zu einem sorgfältigeren Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Auf dem Schweizer Markt gibt es über fünfzig Lebensmittellabel. In der Strenge der Richtlinien und deren Umsetzung gibt es grosse Unterschiede. Ausführliche Informationen und eine Bewertung ausgewählter Label finden Sie auf [Labelinfo.ch](http://Labelinfo.ch). Wenn Sie in einer Ausschreibung konkrete Labelprodukte fordern, sollten Sie im Nachweis immer die Ergänzung «oder gleichwertig» anbringen. Die genauen Kriterien, welche mit dem Label nachgewiesen werden sollen, sollten von der Beschaffungsstelle aufgezeigt werden.

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

- **Umfassende Labels:**
  - Im Zentrum steht die umwelt- und tiergerechte Produktion sowie Sozialstandards.
  - Beispiele: *Bio Knospe, IP Suisse*.
- **Labels für Südprodukte:**
  - Im Zentrum stehen verbesserte Arbeits- und Handelsbedingungen sowie gerechte (Mindest-)Preise resp. gerechte (Mindest-)Löhne.
  - Beispiele: *Max Havelaar, Fairtrade, Claro, Rainforest Alliance Certified, UTZ*.
- **Fleisch- und Fischlabels:**
  - Im Zentrum stehen die Tierhaltung, respektive die Fischerei/Aquakultur.
  - Beispiele: *Weide-Beef, Naturafarm, Natura-Beef, MSC, ASC*.

### Grundsätzliche Bemerkungen zum Einsatz von Labels und Zertifikaten:

- Die von Vergabestellen verlangten Labels, Zertifikate und Nachweise müssen beschaffungstauglich (d.h. insbesondere neutral und nicht marktbeschränkend abgefasst) sein und inhaltlich sinnvolle Aussagen zu den verlangten Anforderungen und Kriterien machen können.
- Es muss ein Bezug zum Vergabegegenstand bestehen. Ob Auftraggeber Labels und Zertifikate zur Eignungsprüfung einsetzen dürfen, hängt insbesondere davon ab, ob sie sachgerecht sind (d.h. einen hinreichenden Bezug zur ausgeschriebenen Leistung haben). Zertifikate sind überdies taugliche und zulässige Nachweise bei der Angebotsbewertung (als Zuschlagskriterium), wenn sie die Ermittlung des wirtschaftlich günstigsten Angebots ermöglichen, d.h. in Zusammenhang mit der Wirtschaftlichkeit des Angebots stehen und einen aussagekräftigen Rückschluss auf die Qualität der Leistungen erlauben.
- Labels etc. dürfen nie dazu dienen, beschaffungsrechtlich nicht zulässige Zielsetzungen (Protektionismus, Abschottung, Bevorzugung oder Diskriminierung eines Anbieters) zu erreichen.

## Empfehlungen für Direktvergabe und Ausschreibungen

Die Empfehlungen sind abgeleitet aus den aufgeführten ökologischen und sozialen Problemfeldern sowie basierend auf Studien zur Umweltbelastung von Lebensmitteln.





### Grundsätze beim Einkauf von Lebensmitteln:

- Beachtet man beim Einkauf von Lebensmitteln folgende Grundsätze, kann ein grosser Teil der Umweltbelastung reduziert werden:
  - Pflanzliche Produkte bevorzugen und den Anteil tierischer Produkte wie Fleisch, Fleischprodukte, Fisch, Milch-, Milchprodukte und Eier reduzieren.
  - Fleisch- und Milchprodukte mit einem kleineren Fussabdruck wählen (z.B. bei Fleisch das nose-to-tail Prinzip und Milchprodukte mit einem geringen Fettgehalt)
  - Gemüse im Sommer: regionale Produkte der Saison aus Freilandanbau bevorzugen.
  - Gemüse im Winter: Gemüse aus fossil-beheizten Gewächshäusern vermeiden und Saison- respektive Lagergemüse, Konserven, Tiefkühlgemüse oder Gemüse aus Anbau im Süden Europas wählen (Bei der Bio-Knospe ist das Beheizen von Gewächshäusern stark eingeschränkt.)
  - Auf Flugimporte verzichten.
  - Auf Labels achten und Lebensmittel mit erhöhten Umwelt- Sozial- und Tierhaltungsanforderungen (z.B. Bio, Fairtrade, IP Suisse) den Vorzug geben. Detaillierte Informationen und Bewertungen siehe [Labelinfo.ch](http://Labelinfo.ch).

## Nachhaltigkeitskriterien




Die folgenden Tabellen zeigen auf, welche Nachhaltigkeitskriterien bei der Direktvergabe beachtet oder bei Ausschreibungen in die Unterlagen übernommen werden können. Bei der ersten Tabelle stehen ökologische Aspekte im Vordergrund. Die darauffolgenden Tabellen enthalten Kriterien unter gesundheitlichen Aspekten und zwar getrennt für verschiedene Altersgruppen (Kleinkinder, Kinder/Jugendliche, Senioren) mit unterschiedlichem Verpflegungsumfang (Teilverpflegung versus Vollverpflegung). Alle Tabellen sind aufgeteilt in Eignungskriterien, Technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien. Für jedes Kriterium wird jeweils auch ein Vorschlag für einen Nachweis mitgegeben. Zusätzlich finden sich zwei Spalten als Checkliste und Kommentarfeld für die Beschaffenden.






### Ökologische Kriterien

Thema	Kriterium <sup>5</sup>	Nachweis <sup>6</sup>	Relevanz bezüglich Nachhaltigkeit <sup>7</sup>	Check	Kommentar
<b>Eignungskriterien</b>					
Umweltmanagement	- Umweltmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 14000 oder gleichwertig.	- Gültiges ISO-Zertifikat oder gleichwertig. Der Nachweis der Gleichwertigkeit ist durch den Anbieter zu erbringen.		 	
Qualitätsmanagement	- Qualitätsmanagementsystem entsprechend dem ISO Standard 9000 oder gleichwertig.	- Gültiges ISO-Zertifikat oder gleichwertig. Der Nachweis der Gleichwertigkeit ist durch den Anbieter zu erbringen.			









<sup>5</sup> Quellen: EU GPP criteria, guide des achats, div. Expertenmeinungen, Ausschreibungsunterlagen und Studien über die Ökobilanz unserer Ernährung.

<sup>6</sup> Alternativ zum oft wiederholten Nachweis „Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.“ können Sie auch einen generellen Nachweis über mehrere Technische Spezifikationen hinweg fordern, wie beispielsweise: „Beschreiben Sie konkret, wie Sie die Nachhaltigkeitsgedanken in Ihrem Cateringkonzept umsetzen möchten.“ Erläutern Sie dabei auf welche Forderungen sich der Nachweis bezieht. So kann der Aufwand des Anbietenden reduziert werden.

<sup>7</sup> Die Wichtigkeit der Kriterien wird in zwei Stufen unterteilt: Kernkriterien [   ] und Zusatzkriterien [  ]. Die Integration der Muss-Kriterien verhindert einen grösseren Aufwand für Anbietende und Beschaffende, garantiert aber, dass die wichtigsten Punkte bezüglich Nachhaltigkeit abgedeckt sind.

Thema	Kriterium	Nachweis	Relevanz	Check	Kommentar
<b>Technische Spezifikationen</b>					
Vegetarisches Angebot (Grundsätzlich)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konzept, wie eine Erhöhung des Absatzes von vegetarischen Menüs angestrebt wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beilegen des Konzeptes (inkl. Angaben zur Entwicklung der Rezepte und zur Präsentation der Menüs).</li> </ul>			
Vegetarisches Angebot (Personalrestaurant)	<p>Bei einem Angebot von mehreren Menüs täglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Täglich mindestens ein vegetarisches Gericht, das prominent angeboten wird.</li> <li>- Im Schnitt (über die restlichen Menüs) wird über das Jahr nicht mehr als 100g. Fleisch pro Menü verwendet ODER dreimal pro Woche ein rein vegetarisches Angebot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.<sup>8</sup></li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei einem Angebot ohne komplette Menüs: Mind. 50 % (mindestens aber 2 Angebote) des salzigen Tagessortiments (Snacks, Sandwiches, Suppen etc. ) ist vegetarisch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.</li> </ul>			
Vegetarisches Angebot (Mittagstisch)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittagsmenü dreimal in der Woche vegetarisch (täglich ein vegetarisches Angebot für VegetarierInnen).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.</li> </ul>			
Statistik der Mengen der tierischen Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Über die eingekaufte Menge der tierischen Produkte wird Statistik geführt und der Vergabestelle zugänglich gemacht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.</li> </ul>			

<sup>8</sup> Alternativ zum oft wiederholten Nachweis „Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.“ können Sie auch einen generellen Nachweis über mehrere Technische Spezifikationen hinweg fordern, wie beispielsweise: „Beschreiben Sie konkret, wie Sie die Nachhaltigkeitsgedanken in Ihrem Cateringkonzept umsetzen möchten.“ Erläutern Sie dabei auf welche Forderungen sich der Nachweis bezieht. So kann der Aufwand des Anbietenden reduziert werden.





Thema	Kriterium	Nachweis	Relevanz	Check	Kommentar
Herkunft und Qualität der Lebensmittel	- Fleisch: 100% des Fleisches wird nach Schweizer Tierschutzstandard produziert.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Gemüse / Salat / Obst / Kräuter: Mindestens 50% des Einkaufswerts über das Jahr gesehen ist bio oder IP Suisse zertifiziert oder aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Gemüse / Salat / Obst: kein Flugimport	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Kohlenhydrat-Beilage / Hülsenfrüchte: Mindestens 50% der Portionen über das Jahr gesehen ist bio oder IP Suisse zertifiziert	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Fisch / Meeresfrüchte: 100% des Angebots aus Süswasser oder zertifiziert (bio, MSC oder ASC)	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Südpunkte (Kaffee, Südfrüchte, ...): Mindestens 50% des Angebotes ist fairtrade oder bio-zertifiziert.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Getränke	- Kostenloses Hahnenwasser anbieten.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Auslage des Angebots	- Die vegetarischen Angebote sind gut sichtbar, beispielsweise als Menü 1, zu präsentieren.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Geschirr, Verpackung und Vermeidung von Abfall	- Keine Verwendung von Einweggeschirr und -besteck. Mehrweg-Take-Away-Geschirr anbieten.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			



Thema	Kriterium	Nachweis	Relevanz	Check	Kommentar
	- Portionenverpackungen nur gezielt einsetzen.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
	- Produkte mit wenig Verpackung und möglichst hohem Anteil an Recyclingmaterial und rezyklierbarem Material bevorzugen (Hinweis: siehe Merkblatt Papier).	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Vermeidung von Foodwaste	- Konzept zur Vermeidung von Foodwaste und Verwertung von Essensresten.	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Anlieferung	- Transportfahrzeuge für die Anlieferung: Mindestanforderungen: Abgasnorm Euro 5 oder 6 mit geschlossenem Partikelfiltersystem	- Schriftliche Bestätigung und Aufzeigen der technischen Unterlagen.			
<b>Zuschlagskriterien</b>					
Treibhausgasemissionen	- Klare und messbare Strategie zur Reduktion der CO <sub>2</sub> Emissionen (Menüplanung, Logistik, ...). - Mehr Punkte, je höher die Qualität des Konzepts <sup>9</sup> .	- Es soll kurz und in schriftlicher Form Strategie und Umsetzung aufgezeigt werden.			
Vegetarisches Angebot	- Konzept zur Förderung eines vegetarischen Angebotes mit innovativen und attraktiven Rezepten.	- Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			
Herkunft und Qualität der Lebensmittel	- Zusätzliche Punkte werden vergeben für einen höheren Anteil an Produkten aus ökologischer Erzeugung, der über den in den technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht. <sup>10</sup>	- Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.			

<sup>9</sup> Geben Sie die genaue Bewertungs-/Notenskala in den Ausschreibungsunterlagen bekannt. Ebenfalls soll genau definiert werden, was Qualität genau bedeutet (z.B. Stichworte oder nach Abfallhierarchie).

<sup>10</sup> Geben Sie die genaue Bewertungs-/Notenskala in den Ausschreibungsunterlagen bekannt.



Thema	Kriterium	Nachweis	Relevanz	Check	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beispiel: Gemüse / Salat / Obst: % der Portionen über das Jahr gesehen ist Bio oder IP Suisse zertifiziert oder aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 50-60% → 1 Punkt</li> <li>▪ 60-70% → 2 Punkte</li> <li>▪ 70-80% → 3 Punkte</li> <li>▪ 80-90% → 4 Punkte</li> <li>▪ 90-100% → 5 Punkte</li> </ul> </li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zusätzliche Punkte werden vergeben für einen höheren Anteil Bio-Knospe im Vergleich zu EU Bio oder IP Suisse<sup>11</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zusätzliche Punkte werden vergeben für einen höheren Anteil an Label-Fleisch, der über den in den Technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht<sup>9</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation.</li> </ul>			
Anlieferung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zusätzliche Punkte werden vergeben für Transportfahrzeuge und / oder ein Logistiksystem, welche über den in den Technischen Spezifikationen definierten Mindeststandard hinausgeht<sup>9</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufzeigen der Strategie in einer schriftlichen Dokumentation, inklusive Vorlegen der relevanten technischen Unterlagen.</li> </ul>			
Erneuerbare Energien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromversorgung: Für hohe Prozentanteile an erneuerbaren Energien werden zusätzliche Punkte vergeben<sup>9</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorlegen der relevanten technischen Unterlagen.</li> </ul>			

<sup>11</sup> Geben Sie die genaue Bewertungs-/Notenskala in den Ausschreibungsunterlagen bekannt.

## Gesundheitskriterien

### Kriterien für alle Altersgruppen

Die folgenden Gesundheitskriterien gelten für **alle Altersgruppen**. Zusätzlich werden auf den folgenden Seiten spezifische Kriterien für die Altersgruppen Kleinkinder (1- 4 Jahre), Kinder und Jugendliche und SeniorInnen formuliert, welche ergänzend zu den allgemeingeltenden Anforderungen zu verwenden sind.

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<b>Eignungskriterien für alle Altersgruppen</b>				
Rechtliche Bestimmungen	- Relevante rechtliche Bestimmungen, insbesondere der Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, werden eingehalten.	- Schriftliche Bestätigung.	 	
	- Deklarationspflicht: Die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) wird eingehalten. Darunter fallen u.a. Angaben über die Herkunft (Produktionsland) der Lebensmittel, die Zusammensetzung (Zutaten) sowie die Deklaration von Zutaten und gewissen Verarbeitungshilfsstoffen), die Allergien auslösen können, unabhängig davon, ob sie absichtlich oder als unabsichtliche Verunreinigung in ein Lebensmittel gelangen.	- Schriftliche Bestätigung.		
Hygienemanagement	- Ein umfassendes Hygienemanagement auf Grundlage des HACCP-Konzeptes und Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen wird umgesetzt.	- Schriftliche Bestätigung und Beilegen des Konzeptes.		
<b>Technische Spezifikationen für alle Altersgruppen</b>				
Hygiene	- Eine Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C bei warmen Speisen und maximal 5 °C bei kalten, leicht verderblichen Speisen wird sichergestellt. Der Anbieter führt regelmässige Kontrollen der	- Schriftliche Bestätigung.		

	Ausgabetemperatur durch und dokumentiert diese.			
Menüpläne	- Die Menüpläne werden den Einrichtungen vorab zur Verfügung gestellt (zeitlichen Rahmen vertraglich festhalten) und enthalten komplette Menüvorschläge für jeden Tag.	- Schriftliche Bestätigung.		
Rezepte	- Rezepte werden in einer Rezeptdokumentation festgehalten.	- Schriftliche Bestätigung.		
Abwechslung	- Der Turnus des Speiseplans beträgt mindestens vier Wochen - Das Verpflegungsangebot ist vielfältig und abwechslungsreich zusammengestellt. Es wird insbesondere auf Abwechslung der Menükomponenten <sup>12</sup> innerhalb einer Woche geachtet.	- Schriftliche Bestätigung.		
Ausgewogenheit	- Es werden die altersspezifischen Ernährungskriterien des Labels Fourchette verte (frei verfügbar) berücksichtigt (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).	- Schriftliche Bestätigung und kurze Erläuterungen inwieweit die Ernährungskriterien von Fourchette verte berücksichtigt und erfüllt werden. - Falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung		
Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse	- Das Angebot ist an die Bedürfnisse der Zielgruppe angepasst. Dies beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Täglich wird ein vegetarisches Gericht angeboten.</li> <li>▪ Für Verpflegungsteilnehmende mit Allergien, Intoleranzen oder medizinischer Indikation (z. B. Diabetes, Kau- und Schluckbeschwerden) werden alternative Menüs bzw. Menükomponenten angeboten.</li> </ul>	- Schriftliche Bestätigung.		

<sup>12</sup> Bezogen auf die Mittagsmahlzeiten bedeutet dies, dass diese innerhalb einer Woche möglichst viele unterschiedliche Gemüse, verschiedene stärkereiche Lebensmittel (wie z. B. Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Reis, Mais, Teigwaren und andere Getreideprodukte) sowie verschiedene proteinreiche Lebensmittel (wie z. B. Käse, Eier, Fleisch, Fisch, Tofu) enthalten. Je grösser die Abwechslung, desto besser kann die Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Nährstoffen gewährleistet werden.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Für Verpflegungsteilnehmende mit religiös oder kulturell begründeten Ernährungsbedürfnissen werden alternative Menüs bzw. Menükomponenten angeboten (z. B. Gerichte ohne Schweinefleisch für Muslime).</li> <li>▪ Bei Fleisch(-erzeugnissen) ist die Tierart auf dem Menüplan angegeben.</li> </ul>			
Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es wird auf eine nährstoffschonende Zubereitung geachtet. Entsprechend werden geeignete Zubereitungs- und Kochmethoden gewählt (z. B. bei Gemüse werden Dünsten und Dämpfen als Garmethode bevorzugt). Lager- und Warmhaltezeiten werden möglichst kurz gehalten.</li> <li>- Zur Zubereitung werden folgende Öle eingesetzt: Zum Hoherhitzen HOLL-Rapsöl oder HO-Sonnenblumenöl; zum Dünsten und Dämpfen raffiniertes Rapsöl oder Olivenöl; für die kalte Küche native oder raffinierte Pflanzenöle wie Rapsöl, Olivenöl, Baumnussöl oder Sojaöl.</li> <li>- Es wird jodiertes und fluoridiertes Speisesalz verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Massnahmen zur Vermeidung von Nährstoffverlusten in einer kurzen schriftlichen Dokumentation erläutern.</li> </ul>		
Sensorik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisen sind optisch und geschmacklich von hoher Qualität</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung.</li> </ul>		
Partizipation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wünsche und Rückmeldungen von Verpflegungsteilnehmenden werden beim Verpflegungsangebot berücksichtigt. Ein Kommunikationskonzept legt fest, auf welchem Weg (z. B. Befragung, Briefkasten, Mail) die Verpflegungsteilnehmenden Rückmeldungen wie Lob, Kritik und Anregungen äußern können und wie mit diesen Rückmeldungen umgegangen wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurze schriftliche Erläuterung.</li> </ul>		

## Zuschlagskriterien



Qualität der Menüs, respektive der Menüpläne

- Die Qualität der Menüs und Menüpläne wird beurteilt. Die Skala und die genauen Kriterien nach welchen die Menüs urteilt werden, müssen von der Beschaffungsstelle definiert werden.

- Beilegen von repräsentativen Menüplänen für vier Wochen

## Kriterien für die Altersgruppe Kleinkinder (1-4 Jahre)

Ergänzende Gesundheitskriterien für die Verpflegung von Kleinkindern (1- 4 Jahre) in Kindertagesstätten und anderen Einrichtungen mit drei Mahlzeiten am Tag (Znüni, Mittagessen, Zvieri) an 5 Tagen in der Woche.

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<p><b>Technische Spezifikationen für die Altersgruppe Kleinkinder (1.4 Jahre)</b></p>				
Altersgruppenspezifische Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kriterien «Fourchette verte Kleinkinder» (frei verfügbar) sind bekannt und werden berücksichtigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und kurze Erläuterungen inwieweit die Ernährungskriterien von Fourchette verte berücksichtigt und erfüllt werden.</li> <li>- Falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung</li> </ul>	 	
Menüangebot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ähnliche Menüs bzw. Menükomponenten werden an unterschiedlichen Wochentagen angeboten (z. B. Fisch nicht nur freitags, Dessert an wechselnden Wochentagen).</li> <li>- Mindestens einmal pro Woche stehen Vollkornprodukte wie z. B. Vollkornteigwaren, Vollkornbrot, Vollkorngetreide(flocken), Vollreis oder Hülsenfrüchte auf dem Speiseplan.</li> <li>- Maximal einmal pro Tag und maximal dreimal pro Woche darf das Menü eine fettreiche Menükomponente enthalten (z.B. etwas Frittiertes, Paniertes, Rahmsauce, Wurst, Fleischkäse o.Ä).</li> <li>- Die Speisen sind altersgerecht und sind frei von Alkohol und Süsstoffen.</li> <li>- Salz, salzhaltige Streu- und Flüssigwürzmittel werden sparsam eingesetzt und sind frei von Geschmacksverstärkern (z. B. Glutamat).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung.</li> </ul>		

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pro Tag (bezogen auf Mittagessen, Znüni und Zvieri) werden mindestens 2 Portionen Gemüse / Früchte angeboten, davon mindestens 1 Portion roh.</li> </ul>			
Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jedes Mittagessen enthält immer drei Komponenten: Gemüse, ein stärkereiches Lebensmittel und ein proteinreiches Lebensmittel<sup>13</sup>.</li> <li>- Die Portionsgrößen der Menükomponenten (Gemüse/ Früchte, stärke- und proteinreiche Lebensmittel) entsprechen den Empfehlungen des Labels Fourchette verte für Kleinkinder (siehe Kapitel 3) (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung.</li> </ul>		
Znüni und Zvieri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Znüni beinhaltet immer eine Portion Früchte oder Gemüse. Das Zvieri beinhaltet möglichst häufig eine Portion Früchte oder Gemüse. Gelegentlich kann die Portion durch Frucht- oder Gemüsesaft (100% Saft) ersetzt werden. Weitere Lebensmittel (z. B. Milchprodukt, Brot) können Bestandteil des Znüni und des Zvieri sein.</li> <li>- Die Portionsgrößen entsprechen den Empfehlungen des Labels Fourchette verte für Kleinkinder (Kapitel 3) (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung.</li> </ul>		
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Als Dessert wird so oft wie möglich eine Frucht in gekochter oder roher Form oder ein Milchprodukt angeboten.</li> <li>- Süsse Desserts mit hohem Zuckergehalt (z. B. Schoggi-Creme, Kuchen) werden maximal 1-2 in der Woche und an wechselnden Wochentagen angeboten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung.</li> </ul>		



<sup>13</sup> Gemüse = roh (als Salat oder Fingerfood) oder gekocht; Stärkereiches Lebensmittel = Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Polenta, Getreideflocken, Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Kichererbsen), Brot, Couscous, Bulgur, Quinoa usw.; Proteinreiche Lebensmittel = Fleisch inkl. Geflügel, Fisch, Eier, Tofu, Sojageschnetzeltes, Hülsenfrüchte, Quorn, Seitan, Käse, Quark etc.



Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<b>Zuschlagskriterien für die Altersgruppe Kleinkinder (1.4 Jahre)</b>				
Förderung des Gemüsekonsums	- Idealerweise wird vor dem Hauptgericht Gemüse in Form eines Salates, einer Gemüsesuppe oder als Rohkost angeboten (zusätzlich zur Gemüsekomponente im Hauptgericht).	Kurzes schriftliches Konzept, wie die Förderung des Gemüsekonsums umgesetzt wird.		

## Kriterien für die Altersgruppe Kinder und Jugendliche

Ergänzende Gesundheitskriterien für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Tagesschulen und anderen Einrichtungen mit zwei Mahlzeiten am Tag (Mittagessen, Zvieri) an 5 Tagen in der Woche.

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<b>Technische Spezifikationen für die Altersgruppe Kinder und Jugendliche</b>				
Altersgruppenspezifische Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kriterien «Fourchette verte Junior» (frei verfügbar) sind bekannt und werden berücksichtigt (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und kurze Erläuterungen inwieweit die Ernährungskriterien von Fourchette verte berücksichtigt und erfüllt werden.</li> <li>- Falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung</li> </ul>	 	
Menüangebot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ähnliche Menüs bzw. Menükomponenten werden an unterschiedlichen Wochentagen angeboten (z. B. Fisch nicht nur freitags, Dessert an wechselnden Wochentagen).</li> <li>- Mindestens einmal pro Woche stehen Vollkornprodukte wie z. B. Vollkornteigwaren, Vollkornbrot, Vollkorngetreide(flocken), Vollreis oder Hülsenfrüchte auf dem Speiseplan.</li> <li>- Maximal einmal pro Tag und maximal dreimal pro Woche darf das Menü eine fettreiche Menükomponente enthalten (z.B. etwas Frittiertes, Paniertes, Rahmsauce, Wurst, Fleischkäse o.Ä).</li> <li>- Die Speisen sind altersgerecht und sind frei von Alkohol und Süsstoffen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schriftliche Bestätigung und Beilegen von repräsentativen Menüplänen<sup>14</sup> für vier Wochen.</li> </ul>		

<sup>14</sup> Die Qualität der Menüpläne darf im Rahmen der Technischen Spezifikationen nicht bewertet werden. Die Qualität kann zusätzlich in einem Zuschlagskriterium bewertet werden.



Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salz, salzhaltige Streu- und Flüssigwürzmittel werden sparsam eingesetzt und sind frei von Geschmacksverstärkern (z. B. Glutamat).</li> <li>- Pro Tag (bezogen auf das Mittagessen und Zvieri) werden mindestens 2 Portionen Gemüse/ Früchte angeboten, davon mindestens 1 Portion roh.</li> </ul>	-		
Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jedes Mittagessen enthält immer drei Komponenten: Gemüse, ein stärkereiches Lebensmittel und ein proteinreiches Lebensmittel.<sup>15</sup></li> <li>- Die Portionsgrößen der Menükomponenten (Gemüse/ Früchte, stärke- und proteinreiche Lebensmittel) entsprechen den Empfehlungen des Labels Fourchette verte Junior (siehe Kapitel 3) (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).</li> </ul>	- Schriftliche Bestätigung und falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung.		
Zvieri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Zvieri beinhaltet möglichst häufig Früchte oder Gemüse. Gelegentlich kann die Portion durch Frucht- oder Gemüsesaft (100% Saft) ersetzt werden. Weitere Lebensmittel (z. B. Milchprodukt, Brot) können Bestandteil des Zvieri sein.</li> <li>- Die Portionsgrößen entsprechen den Empfehlungen des Labels Fourchette verte Junior (Kapitel 3) Zertifikat muss nicht vorhanden sein).</li> </ul>	- Schriftliche Bestätigung und falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung.		
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Als Dessert wird so oft wie möglich eine Frucht in gekochter oder roher Form oder ein Milchprodukt angeboten.</li> <li>- Süsse Desserts mit hohem Zuckergehalt (z. B. Schoggi-Creme, Kuchen) werden maximal 1-2 in der Woche und an wechselnden Wochentagen angeboten.</li> </ul>	- Menüpläne werden zur Verfügung gestellt.		

<sup>15</sup> Gemüse = roh (als Salat oder Fingerfood) oder gekocht; Stärkereiches Lebensmittel = Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Polenta, Getreideflocken, Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Kichererbsen), Brot, Couscous, Bulgur, Quinoa usw.; Proteinreiche Lebensmittel = Fleisch inkl. Geflügel, Fisch, Eier, Tofu, Sojageschnetzeltes, Hülsenfrüchte, Quorn, Seitan, Käse, Quark etc.

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<b>Zuschlagskriterien für die Altersgruppe Kinder und Jugendliche</b>				
Gemüsekonsum fördern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Gemüsekonsum soll gefördert werden. Beispielsweise in dem vor dem Hauptgericht Gemüse in Form eines Salates, einer Gemüsesuppe oder als Rohkost angeboten (zusätzlich zur Gemüsekomponente im Hauptgericht).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurzes schriftliches Konzept, wie die Förderung des Gemüsekonsums umgesetzt wird.</li> </ul>		

## Kriterien für die Altersgruppe SeniorInnen

Ergänzende Gesundheitskriterien für die Verpflegung von SeniorInnen in Einrichtungen mit Vollverpflegung (Frühstück, Znüni, Mittagessen, Zvieri, Abendessen) an 7 Tagen in der Woche.

Thema	Kriterium	Nachweis	Check	Kommentar
<b>Technische Spezifikationen für die Altersgruppe SeniorInnen</b>				
Altersgruppenspezifische Ernährung	- Die Kriterien «Fourchette verte Senior Tagesstätten» (frei verfügbar) sind bekannt und werden berücksichtigt.	- Schriftliche Bestätigung und kurze Erläuterungen inwieweit die Ernährungskriterien von Fourchette verte berücksichtigt und erfüllt werden.  - Falls vorhanden: Fourchette verte-Zertifizierung	 	
Menüangebot	- Die Speisen sind an die Zielgruppe angepasst (z. B. Fisch ohne Gräten, Fleisch ohne Knochen und einfach zu essen)  - Jedes Mittagessen enthält immer drei Komponenten: Gemüse, ein stärkereiches Lebensmittel und ein proteinreiches Lebensmittel. <sup>16</sup>  - Die Portionsgrößen der Menükomponenten (Gemüse/ Früchte, stärke- und proteinreiche Lebensmittel) entsprechen den Empfehlungen des Labels Fourchette verte Senior Tagesstätten (siehe Kapitel 3) (Zertifikat muss nicht vorhanden sein).	- Schriftliche Bestätigung und Beilegen von repräsentativen Menüplänen für vier Wochen.		

<sup>16</sup> Gemüse = roh (als Salat oder Fingerfood) oder gekocht; Stärkereiches Lebensmittel = Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Polenta, Getreideflocken, Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Kichererbsen), Brot, Couscous, Bulgur, Quinoa usw.; Proteinreiche Lebensmittel = Fleisch inkl. Geflügel, Fisch, Eier, Tofu, Sojageschnetzeltes, Hülsenfrüchte, Quorn, Seitan, Käse, Quark etc.

## Thema

## Kriterium

- Mindestens einmal pro Woche stehen Vollkornprodukte wie z. B. Vollkornteigwaren, Vollkornbrot, Vollkorngetreide(flocken), Vollreis oder Hülsenfrüchte auf dem Speiseplan.
- Als Dessert wird so oft wie möglich eine Frucht in gekochter oder roher Form oder ein Milchprodukt angeboten.

## Nachweis

## Check

## Kommentar

## Überprüfung nach dem Zuschlag:

Neben den Forderungen, welche die Umweltbelastungen reduzieren, sind Messbarkeit und objektive Nachweise für das Erreichen der Zielsetzungen von grosser Bedeutung. Welche Kriterien wie gemessen und berichtet werden, wird am besten bei Vertragsabschluss mit dem Vertragspartner geklärt (die Anforderungen müssen aber bereits in den Ausschreibungsunterlagen beschrieben werden). Objektive Daten- und Messgrundlagen sind Statistiken und Analysen von Menüs und vom Einkauf:

- Manche Vertragspartner arbeiten für ihr Umweltmanagement mit einer dritten externen Partei zusammen und können Berechnungen und Umwelt-Analysen von ihren Menüs und dem Einkauf bereitstellen.
- Manche Vertragspartner können über ihr Waren-Wirtschaftssystem verschiedene Jahresstatistiken von Einkauf und Menü-Verkauf bereitstellen. So können einfache Analysen wie beispielsweise konsumierte Fleischmengen gemacht werden.
- Eine andere Möglichkeit ist, dass der Vertragspartner bei ihren Lieferanten eine Jahresstatistik verlangt. So können eingekaufte Mengen beobachtet werden.
- Arbeiten Sie mit ihrem mit ihrem Küchenchef und/oder Vertragspartner zusammen um die Umweltwirkung von ihren Menüs zu berechnen. Es gibt hier verschiedene Softwarelösungen auf dem Markt.

Je nach angeforderten Kriterien und vorhandenen Messlösungen kann mehr oder weniger manueller Arbeit anfallen. Dies sollte in die Überlegungen bei der Formulierung der Nachweise mit einbezogen werden.

Bezüglich der Gesundheitskriterien ist es Restaurants und Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie (z. B. Kindertagesstätten, Tagesschulen, Senioreneinrichtungen) möglich, sich von Fourchette verte beraten und zertifizieren zu lassen. Weitere Informationen sind unter [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) verfügbar.

**Wichtiger Hinweis (Haftungsausschluss):** Das vorliegende Merkblatt stellt eine unverbindliche Information von PUSCH – Praktischer Umweltschutz dar, die nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt wurde. Die Inhalte wurden rechtlich soweit möglich geprüft. Dennoch besteht keine Gewähr, dass sie einer Überprüfung durch Gerichte in einem Beschwerdefall standhalten. Massgebend ist vielmehr stets eine Einzelfallbetrachtung in der konkreten Beschaffung. Die Anwender müssen somit bei jeder Beschaffung mit Blick auf die Umstände des Einzelfalls eigenständig und sorgfältig prüfen, ob die hier vorgestellten Kriterien und Gewichtungen sowie die Nachweise rechtmässig und sachgerecht sind. PUSCH übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden, die aus der Verwendung der allgemeinen Informationen dieses Merkblatts allenfalls entstehen.

Stand: 2019

Powered by Partnerinnen

