

Lebensmittel

Merkblatt Nachhaltige Beschaffung



In Kürze

Unsere Ernährung und die Lebensmittelproduktion hat einen signifikanten Umweltimpact. Zu den negativen Auswirkungen gehören neben den Treibhausgasemissionen der Verlust von Biodiversität, die Zerstörung von Lebensräumen sowie der Energie- und Wasserverbrauch. Aber schon kleinere Anpassungen des Einkaufs- bzw. Konsumverhaltens kann die Umweltbilanz verbessern. Insbesondere vegetarische Ernährung und der regionale und saisonale Einkauf zählen dazu.

Vorteile einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln

- Grosse Reduktion von Treibhausgasemissionen: Durch eine zweckmässige Wahl von Lebensmitteln kann die Umweltbelastung, welche in der Schweiz allein durch die Ernährung verursacht wird, halbiert werden.
- Durch nachhaltig produzierte Produkte kann ein wichtiger Beitrag zur langfristigen Ressourcensicherung geleistet werden, durch die Aufrechterhaltung von Bodenfruchtbarkeit, Wasserqualität, und Biodiversität.
- Angepasste Menüpläne können einen positiven Effekt auf die Gesundheit der Konsumenten bewirken.
- Nachhaltige Beschaffung kann die Arbeitsbedingungen von KleinbäuerInnen und von Arbeitern auf Plantagen wie auch in der Verarbeitung verbessern.

Hotspots im Lebenszyklus von Lebensmitteln

Ökologische und soziale Herausforderungen bestehen auf verschiedenen Stufen des Lebenszyklus:

- **Rohstoff:** Die Nahrungsmittelproduktion hat zahlreiche ökologische und soziale Auswirkungen: Die Rodung von Regenwaldflächen zur landwirtschaftlichen Nutzung führt zur Zerstörung von Lebensräumen für Mensch und Tier, zum Verlust der Biodiversität und verursacht Treibhausgasemissionen. Die Nutztierhaltung verursacht grosse Treibhausgasemissionen (Methan von Wiederkäuern), aber auch die Verbrennung von fossilen Energieträgern (CO₂) und die landwirtschaftliche Düngung (Lachgas).
- Nahrungsmittelproduktion insbesondere in Monokulturen führt zu Verlust der Biodiversität und zur Zerstörung von Lebensräumen.
- Die Nahrungsmittelproduktion verbraucht ausserdem grosse Mengen an Wasser und belastet Gewässer durch den Eintrag von Pflanzenschutz- und Düngemitteln.
- **Herstellung: /Verarbeitung:** In der industriellen Verarbeitung von Nahrungsmitteln können unzureichende Arbeitsbedingungen herrschen, namentlich Missbräuche bspw. im Bereich der Entlohnung und Überstunden.
- **Nutzungsende:** Zwischen Ursprungsort und Teller gehen weltweit rund ein Drittel aller Lebensmittel verloren.



Empfehlungen

Beachtet man beim Einkauf von Lebensmitteln folgende Grundsätze, kann ein grosser Teil der Umweltbelastung reduziert werden:

- **Produktwahl:**
 - **Weniger Fleisch:** Bevorzugen Sie pflanzliche Produkte und reduzieren Sie den Anteil tierischer Produkte wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Milchprodukte und Eier.
 - **Regionalität und Saisonalität:** Ziehen Sie im Normalfall regionale Produkte der Saison aus Freilandanbau dem Gemüse aus beheizten Gewächshäusern vor und verzichten Sie auf Flugimporte.
- **Label-Produkte:**
 - Bevorzugen Sie Bio-Label und bei Südprodukten wie Kaffee, Tee, Bananen, Kakao ein Bio- und Fairtrade-Label. Detaillierte Informationen siehe unten.
- **Verpackung:**
 - Verzicht 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 können Sie die oben genannten Punkte am besten beachten?**
 - Bei der Planung und Umsetzung von Apéros an Anlässen und Veranstaltungen.
 - 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 Vio, 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



Mit Unterstützung von

