



Commune de  
**Steinfort**

# **Beschaffungsrichtlinien der Gemeinde Steinfort für einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf**

## Inhaltsverzeichnis

1. Hintergrund und Grundsätze .....	1
2. Zuständigkeit und Verantwortung .....	1
3. Biologische und regionale Lebensmittel .....	1
4. Lebensmittel aus dem fairen Handel .....	4

## **1. Hintergrund und Grundsätze**

Die Gemeinde Steinfort trägt durch den Betrieb ihrer kommunalen Gebäude und administrativen sowie technischen Aufgaben und Dienstleistungen für die Bürger direkt zum Verbrauch endlicher Rohstoffe und zum Ausstoß von Treibhausgasen bei.

Um diesen Impact möglichst gering zu halten, werden im Folgenden Beschaffungsrichtlinien für den Lebensmitteleinkauf der Gemeinde genannt. Diese sind ergänzend zu den allgemeinen Beschaffungsrichtlinien der Gemeinde, welche im Rahmen des Klimapaktes erstellt werden.

## **2. Zuständigkeit und Verantwortung**

Die festgehaltenen Richtlinien sollen beim Betrieb der Gemeindeverwaltung, beim Einkauf und bei der Vergabe von Dienstleistungen berücksichtigt werden. Neben der direkten Wirkung möchte die Gemeinde auch eine Vorbildfunktion für ihre Bürger übernehmen und zur Nachahmung motivieren sowie einen positiven Einfluss auf Vereine, Lieferanten, Dienstleister, HORECA und Geschäfte ausüben.

Die Verantwortung für die einheitliche Anwendung der Beschaffungsrichtlinien liegt bei der Gemeindeverwaltung. Alle Mitarbeiter, welche mit der Beschaffung von Lebensmitteln betraut sind, haben die vorliegenden Beschaffungsrichtlinien anzuwenden. Für die Maison relais besteht außerdem ein eigenes Lastenheft für den Einkauf von Lebensmittel. Die Gemeinde wird sich zudem dafür einsetzen, die Grundschule hinsichtlich eines nachhaltigen Lebensmitteleinkaufs zu sensibilisieren und Schritt-für-Schritt-Maßnahmen vorzuschlagen.

Neue Mitarbeiter oder von der Gemeinde beauftragte Drittanbieter müssen über die Beschaffungsrichtlinien informiert und ggf. formiert werden.

Bei öffentlichen Ausschreibungen sowie Aufträge an Drittanbieter oder Zulieferer müssen die Beschaffungsrichtlinien, wie im Folgenden beschrieben, schriftlich in den Auftrag mit aufgenommen werden.

Es muss einmal im Jahr eine öffentliche Veranstaltung stattfinden, welche genutzt wird um über nachhaltige Lebensmittel zu informieren und zu sensibilisieren.

Zudem muss über die gemeindeeigenen Medien über die gesamten Beschaffungsrichtlinien und/oder über die Auswirkungen eines nachhaltigen Einkaufs informiert werden.

Die Beschaffungsrichtlinien sind öffentlich zugänglich einsehbar, beispielsweise auf der Internet-Seite der Gemeinde.

## **3. Biologische und regionale Lebensmittel**

Um eine regionale und nachhaltige Landwirtschaft zu unterstützen, setzt sich die Gemeinde Steinfort Kriterien für den Einkauf. Diese sind beim internen Einkauf der Verwaltung (bspw.

Snacks und Getränke für Mitarbeiter) sowie bei internen Veranstaltungen (Sitzungen der Ausschüsse und des Rates, gemeindeeigene Empfänge, interne Sitzungen der Gemeindemitarbeiter) und bei öffentlichen von der Gemeinde organisierten Events anzuwenden. Sind Drittanbieter mit der Verarbeitung der Lebensmittel beauftragt, so müssen die folgenden Kriterien in den Auftrag oder das Lastenheft mit aufgenommen werden.

Die Basis-Kriterien sind wie folgt:

- Mindestens 50 % der Gesamtausgaben für den Einkauf von Lebensmitteln werden für biologisch produzierte Lebensmittel verwendet (Minimum ist das EU-Biolabel, EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
- Die restlichen 50 % können für konventionell produzierte Lebensmittel verwendet werden
- Bei biologischen wie auch bei konventionellen Produkten, werden jeweils luxemburgische (regionale) Produkte vorgezogen, anschließend kann auf Produkte mit regionalem Bezug aus der Großregion und den Nachbarländern zurückgegriffen werden.
- Regionale Produkte sind als Produkte definiert, deren Produktion überwiegend in Luxemburg stattfindet. Bspw. Zucht, Schlachtung, Verarbeitung. Dies kann je nach Produktgruppe unterschiedlich sein.
- Saisonalen Produkten wird ständig Vorrang gegeben.
- Produkte, die saisonal und mit regionalem Bezug verfügbar sind, dürfen nicht aus dem nicht-europäischen Ausland eingeführt werden (z. B. Erdbeeren oder Spargel im Dezember oder Äpfel/Kartoffeln aus entfernteren Gegenden, z. B. Ägypten).
- Die eben genannten Kriterien sind pragmatisch anzuwenden, so muss z. B. beim Einkauf auf die Verfügbarkeit der Produkte geachtet werden.
- Es muss zudem darauf geachtet werden, lokale Betriebe als Zulieferer zu wählen um Transportstrecken möglichst kurz zu halten und die regionale Wertschöpfungskette zu stärken.
- Bei der Auswahl eines Menüs oder Ess-Waren, sollte zudem darauf geachtet werden, dass die Zusammenstellung es ermöglicht auf Produkte zurück zu greifen, welche geringe negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Bspw. sollten vegetarische und vegane Gerichte bevorzugt werden sowie Produkte welche saisonal und lokal verfügbar sind. So kann beispielweise im Frühling auf eine Schokoladen-Nachtisch verzichtet werden und ein Nachtisch mit regionalen Früchten und Milchprodukten gewählt werden. Dazu zählt auch, dass bei der Auswahl eines Menüs bspw. auf eine ganzheitliche Verwertung von Schlachtkörpern geachtet werden kann, indem nicht

ausschließlich Edelstücke genutzt werden. Auch auf Kalbsfleisch sollte verzichtet werden.

Folgende Kriterien, welche sich auf spezifische Lebensmittelgruppen beziehen, sind ebenfalls anzuwenden:

- Bei der Herstellung von Backwaren, ist in einer ersten Wahl Mehl aus Luxemburger Getreide zu verwenden.
- Brot und Backwaren müssen in Luxemburg, vorzugsweise mit regionalen Zutaten, produziert worden sein. Dies betrifft frische wie tiefgefrorene Produkte.
- Das Angebot an luxemburgischen Eiern kann die Nachfrage decken. Frische Eier sind daher in regionaler Bio-Qualität zu verwenden. In Luxemburg gibt es ein Angebot an pasteurisierten Eiern, aus biologischer sowie aus konventioneller Produktion. Diese Produkte müssen ähnlichen Produkten aus dem Ausland vorgezogen werden
- Milch muss aus luxemburgischen landwirtschaftlichen Betrieben stammen und in Luxemburg verarbeitet und abgefüllt worden sein.
- Wenn verfügbar, müssen Joghurt und Butter luxemburgischer Herkunft sein.
- Andere Milchprodukte müssen in einer ersten Wahl aus luxemburgischer Herkunft stammen.
- Rindfleisch muss aus luxemburgischer Herkunft stammen.
- Intensive Kälbermast ist aus Tierschutzgründen nicht vertretbar. In Luxemburg wird diese kaum betrieben: Luxemburgisches Kalbfleisch stammt meistens von Tieren welche mit ihrer Mutter gelebt haben (im Sommer auf der Weide, im Winter im Stall) und ihr Fleisch ähnelt deswegen in Konsistenz (eher fest) und Farbe (rötliche Farbe, nicht weiß) eher dem Rindfleisch. Der Einkauf von weißem Kalbfleisch aus intensiver Kälbermast ist nicht erlaubt. Durch den Einkauf von Luxemburger Rinder- und Kalbsfleisch wird dies prinzipiell vermieden.
- Schweinefleisch soll in einer ersten Wahl aus Luxemburg stammen.
- Beim Einkauf muss auf biologisches Geflügel aus Luxemburg oder aus Nachbarländern zurückgegriffen werden. Bei der Wahl von konventionellem Geflügelfleisch, muss dieses aus Luxemburger Haltung oder unter einem Label mit weiterreichenden Kriterien, z. B. *Label Rouge*, produziert worden sein.
- Honig muss in Luxemburg (Standort der Völker in Luxemburg) produziert worden sein, entweder biologisch oder über die Marque Nationale du Miel Luxembourgeois.

Auch hier gilt: Die eben genannten Kriterien sind pragmatisch anzuwenden, so muss z. B. beim Einkauf auf die Verfügbarkeit der Produkte geachtet werden.

## 4. Lebensmittel aus dem fairen Handel

Um eine sozial und ökonomisch gerechte, sowie ökologisch vertretbare Landwirtschaft in den Ländern des globalen Südens zu unterstützen, setzt sich die Gemeinde Steinfort auch hier Kriterien für den Einkauf. Diese sind beim internen Einkauf der Verwaltung (bspw. Snacks und Getränke für Mitarbeiter) sowie bei internen Veranstaltungen (Sitzungen der Ausschüsse und des Rates, gemeindeeigene Empfänge, interne Sitzungen der Gemeindemitarbeiter) und bei öffentlichen von der Gemeinde organisierten Events anzuwenden. Sind Drittanbieter mit der Verarbeitung der Lebensmittel beauftragt, so müssen die folgenden Kriterien in den Auftrag oder das Lastenheft mit aufgenommen werden.

Produkte, die regional und aus Europa nicht zur Verfügung stehen und aus den Regionen Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien bezogen werden müssen, müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen. Sie werden somit einem Mindestanspruch an sozialen Kriterien, Umweltstandards und Nachhaltigkeit gerecht, u. a. durch die Verbesserung der Arbeitsbedingungen von Kleinbauern und Arbeitern.

Folgende Produkte sind zu 100 % aus fairem Handel zu beziehen um ökonomisch benachteiligte Produzenten zu unterstützen: Bananen, Kakao, Koch- und Tafelschokolade, Schokoriegel, Reis, Quinoa, Rohrzucker, Tee (schwarz, Grün, Weiß) und Café.

Die Produkte aus den „Kleesercherstuuten“ müssen aus dem fairen Handel oder aus biologisch hergestellten Produkten bestehen.

Wenn möglich sollte bei weiteren Produkten in denen Schokolade enthalten ist, auf eine biologische Herkunft und/oder faire Handelsbeziehungen geachtet werden, z. B. bei Schokoriegeln, Eiscrème, Keksen, Streichcrème, etc.

Folgende Produkte müssen ebenfalls aus fairem Handel stammen, oder wenn sie nicht verfügbar sind aus biologischer Produktion: Zitrusfrüchte, Säfte aus Früchten aus den oben genannten Regionen, Gebäck, Trockenfrüchte und Nüsse (wenn aus nicht-europäischer Herkunft stammend).

Zur Identifizierung von fair gehandelten Produkten, ist das Fairtrade-Siegel weit verbreitet. Bei der Auswahl an Lebensmittel aus dem fairen Handel, soll prioritär auf dieses Siegel geachtet werden:



Um die Auswahl der fair gehandelten Produkte zu erweitern und die Beschaffung zu erleichtern können Produkte auch unter anderem eines der folgenden Logos tragen: *Hand in Hand*, *GEPA*, *Naturland Fair*, *Ecocert Equitable*, *Symbole Producteurs Paysans* oder *El Puente*. Diese Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sie erläutert die Richtlinie.