

## Auszug aus dem Protokoll des Stadtrats von Zürich

vom 6. Februar 2014

**104.**

### **Schriftliche Anfrage von Hedy Schlatter und Guido Bergmaier betreffend Aufträge der Stadtverwaltung an Cateringfirmen, vermehrte Berücksichtigung einheimischer Produkte**

Am 6. November 2013 reichten Gemeinderätin Hedy Schlatter (SVP) und Gemeinderat Dr. Guido Bergmaier (SVP) folgende Schriftliche Anfrage, GR Nr. 2013/384, ein:

In vielen Departementen und Verwaltungsabteilungen werden aus verschiedensten Gründen Anlässe durchgeführt, die häufig mit stimmungsvollen Aperos oder feinen Essen enden. Dabei fällt auf, dass oft Esswaren und Getränke von auswärtigen und ausländischen Produzenten kredenzt werden.

Es stellt sich dann oft die Frage, warum bei solchen "amtlichen" Aperos nicht primär Produkte von steuerzahlenden Produzenten aus der Stadt Zürich aufgetischt werden. Es gibt in Zürich beispielsweise mehrere landwirtschaftliche Betriebe, die Getränke wie Obstsäfte, diverse Weine aus Eigenbau und -kelterung, Gemüse oder einheimische frische Früchte ganzjährig zur Verfügung stellen können.

In diesem Zusammenhang bitten wir den Stadtrat um die Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Gibt es Richtlinien der Stadt für die Organisatoren und Cateringfirmen, primär einheimische Produkte von in der Stadt Zürich produzierenden Betrieben zu verwenden?
2. Gibt es solche Grundsätze auch bei städtischen Küchen, Kantinen, Betrieben usw.?
3. Wenn ja, für welche Produktgruppen?
4. Wie gross ist bei den Lebensmitteleinkäufen der %-Anteil einheimischer, d.h. in der Stadt produzierender und steuerzahlender Landwirtschaftsbetriebe (nicht lediglich Lieferanten und Wiederverkäufer)?
5. Wie werden einheimische Produzenten gerecht ausgewählt? Beispielsweise für Obstsäfte, Wein, Bier, Früchte, Backwaren usw.?
6. Wie viele produzierende Landwirtschaftsbetriebe (städtische und private) existieren auf Stadtgebiet? Welche Produktgruppen haben diese im Angebot?
7. Würde es der Stadt nicht gut anstehen, die eigenen steuerzahlenden Produzenten wenn irgendwie möglich zu bevorzugen und deren Leistungen bei den geniessenden Gästen jeweils hervorzuheben? Als PR im Sinne von "Unsere Stadtverwaltung ehret einheimisches Produzieren und Schaffen!"

Der Stadtrat beantwortet die Anfrage wie folgt:

#### **Einleitung**

Der Stadtrat teilt die Einschätzung der Postulantin und des Postulanten in dieser generellen Form nicht, «dass oft Esswaren und Getränke von auswärtigen und ausländischen Produzenten kredenzt werden». An Anlässen der Departemente und Dienstabteilungen sowie offiziellen Empfängen des Stadtrats und der Stadtpräsidentin wird Wert gelegt auf die Berücksichtigung von lokalen und regionalen Produkten (vgl. auch Antworten auf Fragen 1 und 7).

Die generelle Bevorzugung lokaler Cateringfirmen, die in der Stadt Zürich Steuern zahlen, wäre rechtlich nicht zulässig, weil dies dem Binnenmarktgesetz klar widerspricht. Der Stadtrat ist aber überzeugt, dass die in der Stadt ansässigen Betriebe über das Ganze gesehen angemessen berücksichtigt werden, und er ist sich sehr wohl bewusst, dass die lokalen Produkte einen positiven Beitrag zum Image einer natürlichen, gesundheitsbewussten und der Nachhaltigkeit verpflichteten Stadt leisten.

Nach diesen einleitenden Bemerkungen können die Fragen wie folgt beantwortet werden:

**Zu Frage 1** («Gibt es Richtlinien der Stadt für die Organisatoren und Cateringfirmen, primär einheimische Produkte von in der Stadt Zürich produzierenden Betrieben zu verwenden?»):

Es bestehen allgemeine Richtlinien über die Beschaffung (vgl. dazu [www.stadt-zuerich.ch/beschaffung](http://www.stadt-zuerich.ch/beschaffung)). Richtlinien für Organisationen und Cateringfirmen, die vorschreiben, primär einheimische Produkte und solche von in der Stadt Zürich produzierenden Betrieben zu verwenden, gibt es nicht, dafür wäre das Sortiment der Stadtzürcher Produzentin-

nen und Produzenten zu eingeschränkt. Es gibt aber Vereinbarungen mit Cateringfirmen, wenn möglich regionale Produkte und saisonale Frischprodukte zu verwenden und bei den eingekauften Waren Wert auf hohe Qualität zu legen.

**Zu Frage 2 («Gibt es solche Grundsätze auch bei städtischen Küchen, Kantinen, Betrieben usw.?»):**

Nein, solche Grundsätze bestehen nicht. Die Beschaffung berücksichtigt im Rahmen des Möglichen aber schweizerische, regionale und lokale Produkte. Im «Konzept Personalverpflegung in Verwaltungsbauten» (verabschiedet mit STRB Nr. 429/2008) wurde ausserdem folgender Leitgedanke zur Steigerung der Qualität und Attraktivität formuliert (Kap. 2.1, S. 8): «*Möglichst einheimische, saisonale Bio- und Fair-Trade-Produkte*» ([http://hrz.intra.stzh.ch/intranet/hr/index/hrz\\_intranet\\_start/arbeiten\\_fuer\\_die/Verpflegung/Personalverpflegung.html](http://hrz.intra.stzh.ch/intranet/hr/index/hrz_intranet_start/arbeiten_fuer_die/Verpflegung/Personalverpflegung.html)).

Die Beschaffung lässt sich gut am Beispiel der Verpflegung für die Horte darlegen. Bei der Submission für die Belieferung der Hortküchen, die 7000 Kinder und Jugendliche verpflegen, war die Nachhaltigkeit ein wichtiges Kriterium. Die ausgewählte Lieferantin, die Menu and More AG, ist ein ausgesprochen nachhaltig ausgerichtetes Unternehmen, das die Lebensmittel wenn immer möglich frisch, saisonal und einheimisch bezieht. Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie sämtliche Pouletprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Durch die Beschaffung bei lokalen Lieferantinnen und Lieferanten werden umliegende Regionen berücksichtigt. In der Stadt Zürich selber ist das Angebot allerdings nicht ausreichend, um die Nachfrage nach den grossen Mengen, wie sie die Menu and More AG für die SchülerInnenhorte des Schul- und Sportdepartements benötigt, zu decken. Gemüse und Früchte werden im Menü gemäss der aktuellen Saison eingeplant, Milch- und Milchprodukte sind aus der Schweiz und werden teilweise auch vom Stadtzürcher Bauernhof Juchhof bezogen. Fisch aus Wildfang und aus Zucht wird ausschliesslich aus verantwortungsvoller Herkunft mit den Labels MSC (Schutz für Fische und Meeresfrüchte aus Wildfang) und ASC (Schutz für Zuchtfische) eingekauft. Überdies setzt die Menu and More AG beim Reis und bei Bananen auf Fairtrade Max Havelaar und berücksichtigt dadurch bei Produkten, welche in der Schweiz nicht angebaut werden, die soziale Nachhaltigkeit, wie das die Beschaffungsrichtlinien fordern.

**Zu Frage 3 («Wenn ja, für welche Produktgruppen?»):**

–

**Zu Frage 4 («Wie gross ist bei den Lebensmitteleinkäufen der %-Anteil einheimischer, d.h. in der Stadt produzierender und steuerzahlender Landwirtschaftsbetriebe (nicht lediglich Lieferanten und Wiederverkäufer)?»):**

Es gibt keine allgemeingültige Antwort auf diese Frage, die Anteile sind je nach beschaffender Stelle sehr unterschiedlich. Fleisch und Gemüse dürfte aber fast ausschliesslich aus der Schweiz kommen, vorzugsweise aus der Region.

Die Sozialen Einrichtungen und Betriebe der Stadt, die selbst zahlreiche städtische Kantinen betreiben, beziehen sämtliche Frischprodukte wie Fleisch, Gemüse, Früchte und Brotwaren bei in der Stadt ansässigen Lieferantinnen und Lieferanten sowie Produzentinnen und Produzenten.

**Zu Frage 5 («Wie werden einheimische Produzenten gerecht ausgewählt? Beispielsweise für Obstsaft, Wein, Bier, Früchte, Backwaren usw.?»):**

Bei der Beschaffung gelten Kriterien wie Qualität, Preis, Nachhaltigkeit, artgerechte Produktion. An diesen Kriterien werden alle Lieferantinnen und Lieferanten gemessen, so dass faire Bedingungen für alle Produzentinnen und Produzenten sowie Lieferantinnen und Lieferanten bestehen.

Aus der Antwort zu Frage 4 wird ersichtlich, dass die Stadtzürcher Produzentinnen und Produzenten sowie Lieferantinnen und Lieferanten bei Frischprodukten diesen Kriterien gerecht werden können. Sie haben zudem durch die kurzen Transportwege einen natürlichen Vorteil

gegenüber der Konkurrenz, da sich lange Wege negativ auf das Kriterium der Nachhaltigkeit auswirken.

**Zu Frage 6** («Wie viele produzierende Landwirtschaftsbetriebe (städtische und private) existieren auf Stadtgebiet? Welche Produktgruppen haben diese im Angebot?»):

Eine Übersicht über die lokalen Bauernhöfe hat die Stadt Zürich auf ihrer Website aufgeschaltet, die Auskunft über die Betriebe mit Direktvermarktung, deren Produkte und Produktionsweise gibt:

[https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/natur-\\_und\\_erlebnisraeume/landwirtschaft\\_in\\_der\\_stadt\\_zuerich/direktvermarktung.secure.html](https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/natur-_und_erlebnisraeume/landwirtschaft_in_der_stadt_zuerich/direktvermarktung.secure.html)

In der Stadt Zürich existieren 16 direktzahlungsberechtigte Landwirtschaftsbetriebe, davon bieten rund die Hälfte Lebensmittel zum Verkauf an. Der Gutsbetrieb Juchhof und neun Pachtbetriebe sind städtisch, die übrigen Betriebe sind privat. Daneben sind rund 21 Kleinbetriebe gemeldet, von denen einige hin und wieder Lebensmittel zum Verkauf anbieten. Auf Produkte, welche der Weiterverarbeitung zugeführt werden (Brotgetreide, Raps usw.), wird an dieser Stelle nicht weiter eingegangen.

Der städtische Gutsbetrieb Juchhof produziert Milch, Wein, Fleisch und Obst (Süssmost). Verschiedene Produkte können direkt vor Ort gekauft werden. Mehrheitlich werden sie aber bei Apéros oder anderen Anlässen eingesetzt. Jährlich werden etwa 500 000 kg Milch direkt an städtische Heime und Spitäler geliefert. Ein Teil des Weins gelangt über eine lokale Firma in den Verkauf.

Die städtischen Pachtbetriebe haben meist eigene Hofläden, teilweise mit einem sehr breiten Angebot, das von Fleisch über Gemüse und Obst bis zu Backwaren, Getränken und Konfitüren reicht.

Das Angebot der privaten Betriebe ist nur teilweise bekannt, denn sie vertreiben ihre Produkte direkt und selbständig. Auf privater Basis wird die Webseite [www.stadtgmues.ch](http://www.stadtgmues.ch) vom Verein «stadtgmües» betrieben, die über Angebote und Orte für den Direktverkauf landwirtschaftlicher Produkte informiert.

**Zu Frage 7** («Würde es der Stadt nicht gut anstehen, die eigenen steuerzahlenden Produzenten wenn irgendwie möglich zu bevorzugen und deren Leistungen bei den geniessenden Gästen jeweils hervorzuheben? Als PR im Sinne von "Unsere Stadtverwaltung ehret einheimisches Produzieren und Schaffen!"»):

Der Stadtrat ist überzeugt, dass sich lokal produzierte Lebensmittel hervorragend als Botschafter für Zürichs Vielfalt eignen, umso mehr wenn sie als «produit du terroir» positioniert sind. Er legt daher bei seinen eigenen Anlässen Wert auf regionale und saisonale Produkte und nutzt selbst oft Produkte aus den Landwirtschaftsbetrieben der Stadt Zürich als Geschenk oder Give-Aways (z. B. Honig, Dörrfrüchte, Wein usw.).

Vor dem Stadtrat

die Stadtschreiberin

**Dr. Claudia Cuche-Curti**