

Sitzung vom 10. Juli 2024

**797. Anfrage (Auswahl Verpflegungsbetriebe von Mensen
sowie Gestaltung der Menupläne an Zürcher Kantonsschulen
und Berufsfachschulen**

Die Kantonsrätinnen Livia Knüsel, Schlieren, und Sibylle Jüttner, Andelfingen, haben am 22. April 2024 die folgende Anfrage eingereicht:

Die Mensen der Zürcher Kantonsschulen und Berufsfachschulen werden von den zwei grossen Verpflegungsbetrieben SV Group und ZFV unterhalten. Die Auswahl der Verpflegungsbetriebe erfolgt über das Mittel- und Berufsbildungsamt, die Räumlichkeiten werden von den Schulen zur Verfügung gestellt. Die Absicht, Nachhaltigkeit in der Menuplanung und Zusammenstellung zu gewährleisten, ist vom Regierungsrat bereits deklariert worden (Postulat 92/2021).

Wir bitten den Regierungsrat um die Beantwortung von folgenden Fragen:

1. Was sind die Kriterien seitens MBA beim Auswählen der Mensabetreibenden? Wurden bei der Auswahl der Mensabetreibenden nachhaltige Bedingungen gestellt und falls ja, welche (Mindestanforderungen, Ausgestaltung und Gewichtung der Zuschlagskriterien)?
2. Beim Auswahlverfahren der Mensabetreibenden ist das MBA federführend. Können die betroffenen Schulen Einfluss auf die Zusammenstellung der Kriterien nehmen? Falls nein, wie können Vertretungen der Kantonsschule/der Berufsfachschule Teil des Auswahlgremiums werden?
3. Nachhaltigkeit sei sowohl durch die Massnahmen des Regierungsrats wie auch durch eigene Richtlinien der Verpflegungsbetriebe SV Group und ZFV gewährleistet respektive geplant (Postulat 92/2021). Wer überprüft im laufenden Betrieb die Caterer der SV Group und ZFV, ob die Massnahmen bezüglich einer ausgewogenen und nachhaltigen Menuplanung in den Mensen der Kantonsschulen und Berufsfachschulen tatsächlich gut umgesetzt werden? Wie viel Prozent des Einkaufsvolumens entstammt nachweislich aus nachhaltigen Quellen bei SV Group und ZFV? (Bitte separat ausweisen).
4. Welche Gestaltungsmöglichkeiten haben die Schulen bei der Planung der Menus? Wie können sie Einfluss nehmen auf nachhaltige Handlungsabläufe (z. B. Ketchup in Flaschen anstatt in kleinportionierten Plastikverpackungen)?
5. Ist gewährleistet, dass im Menuplan jeweils ein vollwertiges veganes Menu angeboten wird (pflanzliche Eiweissquelle)?

Auf Antrag der Bildungsdirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Die Anfrage Livia Knüsel, Schlieren, und Sibylle Jüttner, Andelfingen, wird wie folgt beantwortet:

Zu Frage 1:

In den vergangenen Auswahlverfahren für Mensenbetreibende wurden die eingereichten Offerten anhand einer breiten Palette von Kriterien bewertet. So wurden beispielsweise im Auswahlverfahren für den Betrieb der Mensen im Zürcher Oberland (Berufsfachschulen in Wetzikon, Uster und Rüti sowie Kantonsschulen in Wetzikon und Uster) 2018 folgende Bewertungskriterien berücksichtigt: Qualität der Offerte, Angebots- und Nachhaltigkeitskonzept, Human Resources und Betriebliches sowie Finanzen. Die letzten drei Bewertungskriterien wurden bei der Vergabe der Mensen im Zürcher Oberland zu gleichen Anteilen (30%) gewichtet, die Qualität der Offerte zu 10%.

Weiter wurden verschiedene Vorgaben als Voraussetzung für den Betrieb definiert. So wurde das Minimalangebot an den verschiedenen Standorten festgelegt, die Kücheninfrastruktur und damit verbundene mögliche Produktionskonzepte aufgezeigt, Ernährungs- und Qualitätsstandards definiert und Vorgaben für die Warenbeschaffung und -herkunft bezeichnet. Die Preisgestaltung im Kernangebot wurde ebenfalls vorgegeben. Betreffend Nachhaltigkeit wurde festgehalten, dass an den Schulen mit einem Menüangebot jeweils ein vollwertiges vegetarisches/veganes Menu angeboten werden muss. Zudem soll in allen Mensen ein Trinkbrunnen mit Gratisabgabe von stillem Wasser zur Verfügung stehen.

Als Mindestanforderungen für die Warenbeschaffung wurde definiert, dass Fleisch und Geflügel möglichst zu 100% aus der Schweiz und aus artgerechter Tierhaltung/Freilandhaltung stammen sollen. Fisch und Meeresfrüchte sollen aus nachhaltiger Fischerei (Marine Stewardship Council [MSC] Label oder Bio-Label) kommen. Gemüse und Früchte sollen möglichst saisonal sein und auf Flugware soll verzichtet werden. Milchprodukte und Mineralwasser sollen regionale Produkte sein. Die Mensenbetreibenden waren aufgefordert, die regionale Beschaffung aufzuzeigen.

Als Grundlage für kommende Vergaben können die im Bericht und Antrag des Regierungsrates zum Postulat KR-Nr. 212/2019 betreffend Nachhaltigkeit als Kriterium für das öffentliche Beschaffungswesen dargelegten Leitlinien für nachhaltige Beschaffung dienen. Die Leitlinien bieten Unterstützung für einen nachhaltigen Einkauf verschiedener Produktgruppen, unter anderem auch von Lebensmitteln bzw. Verpflegungsdienstleistungen. Sie geben Orientierung, wie das Ernährungsan-

gebot in kantonseigenen oder kantonsnahen Mensen durch den Einkauf nachhaltiger gestaltet werden kann. Sie schliessen die Auswirkungen auf Umwelt, Tierwohl und Gesundheit von Anbau und Produktion bis zum Teller ein. Die Leitlinien für nachhaltige Beschaffung sind auf der Webseite des Kantons einsehbar (zh.ch/de/politik-staat/kanton/kantonale-verwaltung/beschaffung-einkaeufe/nachhaltige-beschaffung/beschaffungsleitlinien.html).

Zu Frage 2:

Es ist wichtig, dass die betroffenen Schulen bei der Zusammenstellung der Kriterien mitwirken und auch Teil des Auswahlgremiums sind. Dies wurde bei vergangenen Vergaben, beispielsweise betreffend Mensen im Zürcher Oberland oder betreffend Bildungszentrum Horgen, so gehandhabt und wird auch zukünftig der Fall sein.

Zu Frage 3:

Der Massnahmenplan «Verminderung der Treibhausgase» von September 2018 (zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/klima/massnahmenplaene/massnahmenplan_verminderung.pdf) verlangt von den kantonalen Verpflegungsbetrieben, dass sie die Klimawirkung des Speiseangebots reduzieren (Massnahme AR5). Ziel ist es, die durchschnittlichen Treibhausgasemissionen pro Menü bis 2025 um 20% gegenüber 2018 zu reduzieren. Bis 2030 soll diese Reduktion gemäss der im Januar 2022 festgesetzten langfristigen Klimastrategie 40% betragen (vgl. RRB Nr. 128/2022).

In Zusammenarbeit mit zwei kantonseigenen Verpflegungsbetrieben (Strickhof, Pöschwies) und der SV Group wurde ein Katalog von Optionen ausgearbeitet, mit dessen Hilfe die Klimawirkung der angebotenen Menüs reduziert werden kann. Der Katalog zeigt auf, welche Massnahmen ein grosses Reduktionspotenzial haben (z. B. Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelverlusten, Erhöhung des Angebots an pflanzlichen Zutaten) und was die Betriebe bei der Zielerreichung unterstützt. Die Verpflegungsbetriebe berichten dem Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft künftig jährlich über die Ergebnisse der von ihnen gewählten CO₂-Reduktions-Optionen.

Betreffend Anteil des Einkaufsvolumens aus nachhaltigen Quellen bemühen sich die SV Group und die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) stetig, diesen Anteil auszubauen und orientieren sich dafür (je nach Warengruppe) beispielsweise an den Empfehlungen des WWF Schweiz. Auf das gesamte Einkaufsvolumen bezogen, kamen in den von SV Group geführten Mensen des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes zwischen Januar und April 2024 21% aller verwendeten Zutaten aus nachweislich nachhaltigen Quellen (IP-SUISSE, Bio, Max Havelaar, BTS, RAUS, MSC, ASC, Rainforest Alliance). Darüber hinaus stammten 60% aller Lebensmittel und Getränke aus der Schweiz. Es werden nur

Fische und Meeresfrüchte gemäss den Empfehlungen des WWF Schweiz eingesetzt. Fleisch (Rind, Schwein, Kalb) und Poulet kommen zu 100% aus der Schweiz. 47% des Fleischeinkaufs ist bereits IP-SUISSE-zertifiziert. Weitere Informationen zum nachhaltigen Einkauf sind auf der Webseite der SV Group zu finden (sv-group.com/de/gastronomie-schweiz/nachhaltigkeit/nachhaltige-lebensmittelproduktion). Zurzeit bezieht der ZFV für die Verpflegung an Kantons- und Berufsschulen im Kanton Zürich rund 15% des Einkaufsvolumens aus nachweislich nachhaltigen Quellen. Die Grundsätze des ZFV für die Beschaffung sind in der Food & Beverage Charta des ZFV ersichtlich (zfv.ch/sites/default/files/2023-08/ZFV_FB_Charta.pdf). Diese wird kontinuierlich weiterentwickelt, um zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele des Unternehmens beizutragen.

Zu Frage 4:

Die Mensenbetreibenden planen das Speisen- und Getränkeangebot unter Berücksichtigung der Wünsche der Kundinnen und Kunden sowie der Gäste. Die Schulen können mit ihren Wünschen betreffend Planung der Menüs und betreffend nachhaltige Handlungsabläufe auf die Mensenbetreibenden zugehen. Da die Mensenbetreibenden den Gastronomiebereich auf eigene Rechnung führen, werden die Kunden- und Gästewünsche jeweils auch auf die betriebswirtschaftliche Umsetzbarkeit geprüft.

Zu Frage 5:

In allen Schulen, die durch den ZFV gepflegt werden, wird täglich ein vegetarisches Menu angeboten. Dabei wird besonders auf pflanzliche Eiweissquellen und eine ausgewogene Ernährung geachtet. Abhängig von der Beliebtheit wird das vegetarische Gericht zwei- bis dreimal pro Woche auch vegan angeboten.

In allen von der SV Group geführten Mensen gibt es täglich mindestens ein vegetarisches oder veganes Menu. Im Rahmen des Klimaprogramms des Kantons Zürich hat die SV Group letztes Jahr das vegetarische und vegane Angebot in allen Mensen weiter ausgebaut – unter Berücksichtigung der Machbarkeit und Zielgruppe am jeweiligen Standort.

Zudem steht in vielen Mensen ein Wahlbuffet oder ein Salatbuffet zur Verfügung, von welchem sich ein vegetarisches oder veganes, warmes oder kaltes Menu zusammengestellt werden kann.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Bildungsdirektion.

Vor dem Regierungsrat
Die Staatsschreiberin:
Kathrin Arioli