



## Nationale Tagung Nachhaltige Ernährung 5. November 2019

Samira Dubart, Delegierte für nachhaltige Entwicklung  
Stadt Lausanne

Projektleiterin Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

[samira.dubart@lausanne.ch](mailto:samira.dubart@lausanne.ch)



Ville de Lausanne





## FAKTEN

### Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – NGV

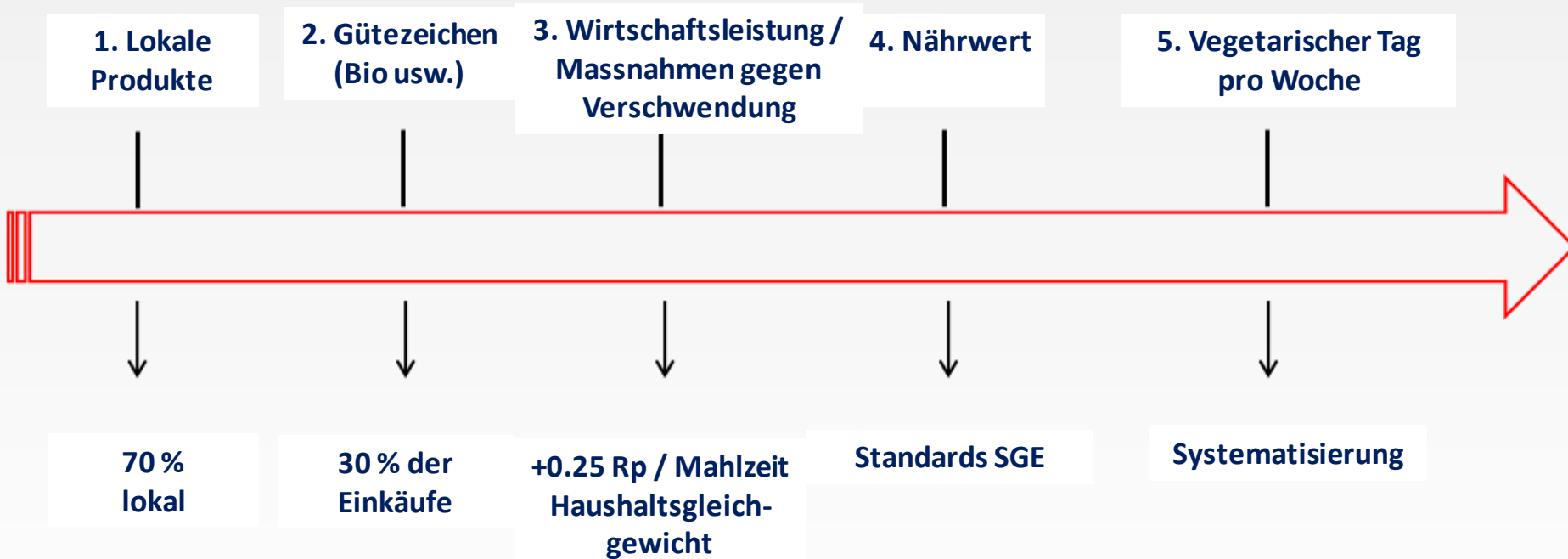
Breit angelegte Organisation

~ 1'300'000 Mahlzeiten/Jahr

- ❖ **6370** Produktion Mahlzeiten/Tag
- ❖ **37** Mahlzeiten-Produzenten
- ❖ **54** Produktionsstätten
- ❖ **160** Verbrauchsstätten



## ZIELE NGV 2016-2018

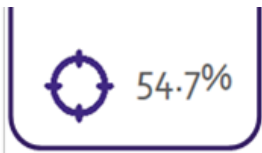




# ERGEBNISSE NGV 2018

## EINKÄUFE LOKAL & SCHWEIZ

Anteil lokale Produkte



Anteil Produkte Schweiz



Anteil Produkte Europa



Anteil Produkte Welt



## EINKÄUFE GÜTESIEGEL

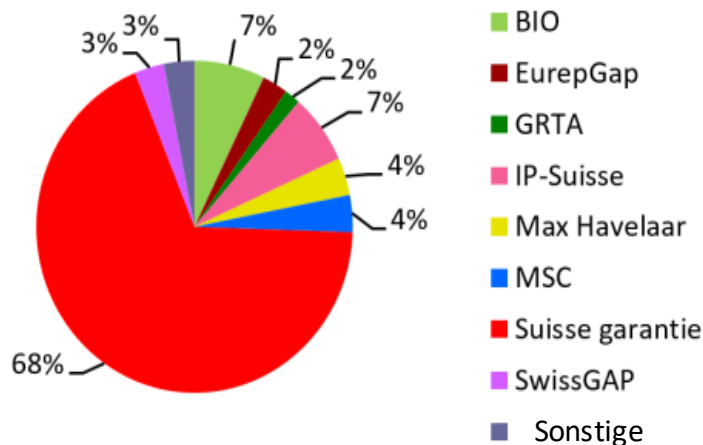
Anteil Produkte mit Gütesiegel



Anteil Bio-Produkte



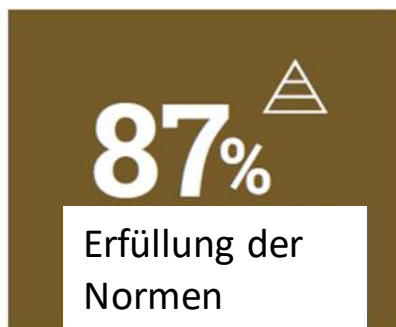
### Aufteilung der Gütesiegel





# ERGEBNISSE NGV 2018

## NÄHRWERT



## VEGETARISCHER TAG PRO WOCHE





## ZIELE NGV 2018 KEINE LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

### OBJECTIF...

...MISE EN ŒUVRE  
3 MESURES ANTI-  
GASPILLAGE AU  
MINIMUM au sein des  
cuisines Lausanne Cuisine 5.0

### RÉSULTATS

#### POLITIQUE D'ACHAT

- produits non-calibrés › très peu ou pas de mise en œuvre
- invenus producteurs › pas de mise en œuvre

#### EN CUISINE

- menu › établissement de fiches de production des repas en relation avec les commandes et des valeurs de nutriMenu Lausanne et FV
- › utilisation de logiciels professionnels de calculs des menus
- commande › échanges réguliers entre les cuisiniers et les responsables des sites de consommation
- › tenues hebdomadaires de « commission menu » pour adaptation des commentaires des clients
- stock › inventaire des stocks et calcul des rendements
- préparation › pesée des aliments, il est possible de réduire les aliments non consommés à moins de 10% du poids de départ
- › effort à réaliser dans la préparation des légumes pour plus de qualité gustative et limitation des invendus

#### AU SERVICE

- portionnage › mise en place d'un tableau de portionnement féculent, viande, légumes, dessert
- matériel › pas de mise en œuvre de la réduction de la taille des assiettes et des services afin qu'ils soient adaptés à la clientèle

#### CONSOMMATION

- sensibilisation client › action de 2 semaines de sensibilisation « Zéro-gaspi » APEMS Coleau-Fleuri. Plan de sensibilisation de 4 APEMS/an 2018 à 2020
- › mise en place d'une formation pour le personnel encadrant les repas, APEMS

#### VALORISATION DES DÉCHETS

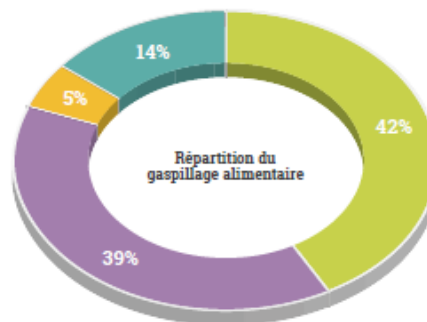
- pesée retours d'assiettes › pesées quasi générale des retours d'assiette
- compostage › récupération quasi complète des lavures/retours alimentaires pour une valorisation en biogaz et engrais
- › récupération des huiles de fritures pour transformation en carburant.

### BUTS DE LA DÉMARCHE

- › Manger mieux, gaspiller moins
- › Réduire l'empreinte écologique liée au gaspillage alimentaire
- › Opter pour un comportement responsable et respectueux des ressources naturelles

### EXPLICATIONS

Les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent continuer de **s'étendre et s'intensifier** à chaque niveau de la chaîne alimentaire.



- Industrie alimentaire
- Restauration
- Détaillants
- Ménages

## EN EUROPE ET ENSUISSE, 30% DE LA NOURRITURE PRODUITE EST JETÉE

Cela représente **2 millions de tonnes d'aliments/an** :

- › soit 140'000 camions de nourriture
- › soit une file de véhicules de Zürich à Madrid





# Öffentliche Beschaffung

- im freihändigen Verfahren
- im Einladungsverfahren
- im offenen Verfahren





# Kriterien im offenen Verfahren

- Beschränkungen beim Transport
- Frischegarantie
- Saisonalität
- Anforderungen nach Produktpartien (Fleisch-, Milchprodukte, Gemüse, Hauswirtschaft etc.)
- Schwarze Liste Produkte
- Produkte mit Gütesiegel (Fisch, Bio, Fair Trade etc.)







# Einkaufssystem

Mengen der  
Lebensmitteleinkäufe  
unterliegen den  
öffentlichen  
Aufträgen im offenen  
Verfahren





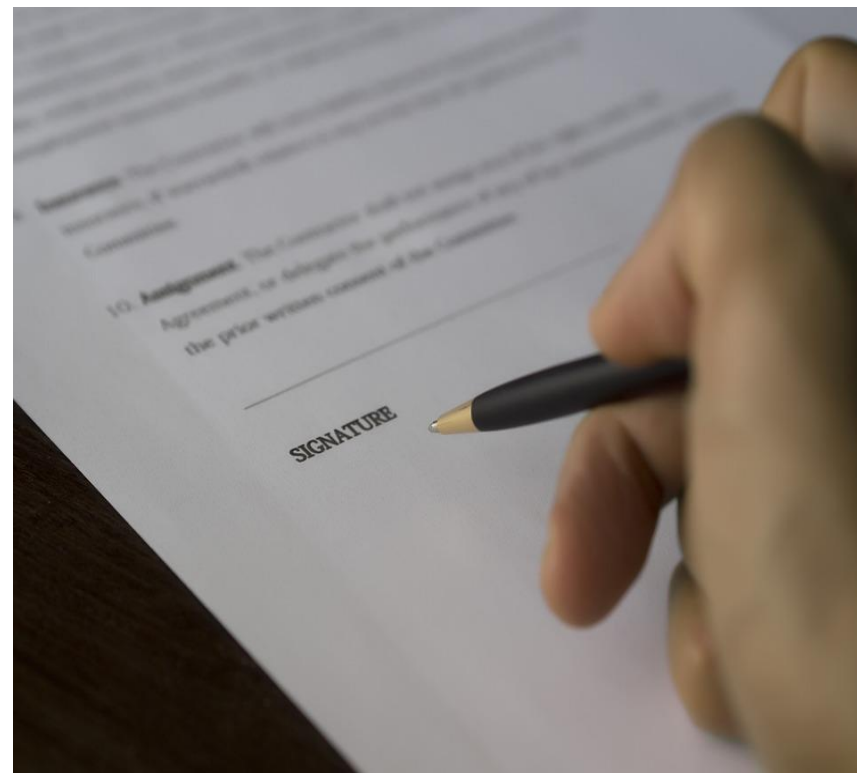
# Einkaufssystem

Dezentralisierung  
des Einkaufs auf der  
Ebene der 14 Küchen  
und Partner der  
Konzessionsbetriebe



# Einkaufssystem Verpflichtungserklärung NGV

Leiter/innen  
Köche/Köchinnen  
Stadt Lausanne,  
Konzessionsbetriebe  
und andere  
Vertragspartner der  
Stadt





# VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

2019 lausanne-repare.ch | Mentions légales | Crédits | Contact

