

Comedor Charta

Wieso eine Charta?

Das Ziel der Charta ist es, die Auswahl der Produkte nach den Grundwerten von Comedor zu vereinheitlichen und die dahinter liegenden Entscheidungen für alle Mitglieder sichtbar zu machen. Die Charta ist die Grundlage für die AG Sortiment, um Sortimentsentscheidungen zu treffen. Damit die Bestellung für die Mitglieder vereinfacht wird, soll in der Bestellliste die Wertung des Produkts und des Produzenten ersichtlich sein. Das Ziel ist auch, wenn ein Produkt von mehreren Produzenten hergestellt wird, die Produkte zu vergleichen und mit dem Punkteschema eine nachvollziehbare Entscheidung zu treffen.

Handhabung der Charta:

Jedes Produkt und jeder Produzent wird auf die jeweiligen Kriterien geprüft und erhält entsprechende Punkte. In einem weiteren Schritt kann ein Minimum der Punktezahl festgelegt werden (nach einer Zeit der Erfahrungssammlung). Die Punktetabellen sollen beim Beschrieb des Produzenten angefügt werden (Produzentenbetreuung soll die Daten einholen) und die Punktezahlen sollen auf der Bestellliste ersichtlich sein.

An der GV 2020 wurde eine verbindliche Probezeit von einem Jahr entschieden. Danach wird evaluiert und über Anpassungen neu entschieden.

Folgende Kriterien müssen zwingend erfüllt sein und wurden so von der GV angenommen: **Bio** (mit und ohne Zertifikat), **kein Flugzeugtransport**, **kein GMO**, **Zuverlässigkeit des Produzenten**.

Allgemeine Informationen:

Produkt	
Angaben Produzent*in/ Verarbeiter*in	
Zwischenhändler*in (nein wenn selbst produziert/verarbeitet oder ja wenn nur gehandelt)	
Verarbeitungsort	
Herkunft der Zutaten	
Anzahl Mitarbeiter*innen	
Lohnschere	
Organisationsform (Genossenschaft, AG, Verein, etc.)	
Ehrenamtliche Arbeit	
CO2-Äquivalent-Fussabdruck	
Webseite	
Punktezahl Produkt (max 6)	
Punktezahl Produzent*in/ Verarbeiter*in (max 6)	

Kriterien Produkt:

Kriterium	Punkt
<p>Bio mit Zertifikat: z. B. Knospe, Demeter, KAG Freiland (für Tiere), EU-Bio oder Bio ohne Zertifikat, dafür gelten folgende Mindestanforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, keine chemisch-synthetischen Düngemittel, kein mineralischer Stickstoffdünger, keine gentechnisch veränderten Organismen • Bodenschonender Anbau mit dem Fokus auf Humusaufbau oder zumindest Humuserhalt, Förderung des Bodenlebens, Förderung der Pflanzengesundheit durch Fruchtfolgen, schonende Bodenbearbeitung (keine Verdichtung, keine Erosion, Abschwemmung etc.) • Förderung der Biodiversität durch entsprechende Flächen/Randbereiche/Brachen etc., welche nicht der Produktion dienen • Anstreben geschlossener Kreisläufe – es wird mit hofeigenen Mitteln (Mist, Kompost ...) ersetzt, was dem Boden entnommen wird (Ernte) • Zusatzstoffe nach BioKnospe: Als Zusatzstoffe werden nur Substanzen zugelassen, die mit physikalischen Trennmethode, Gärungsprozessen und/oder fermentativen Prozessen gewonnen werden. <p>Ausnahme tierische Produkte: Nur mit Bio-Label</p>	
<p>Faire Produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Vertrauensbasis durch persönliche Kontakte ist zentral. • Keine Tierversuche (Fair mit den Tieren) • Kooperation statt Ausbeutung • Keine Betriebe die Gewinnmaximierung als Ziel haben. 	
<p>Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • ohne Flugzeug und ohne motorisierter Schiffsverkehr ⇒ 1 Punkt • Motorisierter Schiffsverkehr ⇒ 0.5 Punkte • Flugzeug ⇒ 0 Punkte 	
<p>Vermeiden von Abfall / Verpackung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebinde-Kreisläufe (Depot-Systeme erweisen sich als schwierig!) • Rezyklierbare Verpackung • grosse Gebinde 	
<p>Produktion/Verarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regionale Produktion (weniger als 50 Km) ⇒ Ganzer Punkt • Schweizer Produktion ⇒ Halber Punkt 	
<p>Wertschöpfung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffproduktion und Verarbeitung finden am selben Ort statt (z.B. FairAfric Schokolade) 	

Kriterien Produzent*in/Verarbeiter*in:

Kriterium	Punkt
Direktbezug (kein Zwischenhändler)	
Persönlicher Kontakt möglich (ist wichtig für die Vertrauensbasis und Transparenz, auch um allfällige Missstände aufdecken zu können. Die Bestrebung zum Kontakt liegt auf Seite Comedor/Produzentenbetreuung)	
Kleinbetrieb <ul style="list-style-type: none"> ● Vorschlag max. 10 Mitarbeiter (<i>ist noch zu definieren/herauszufinden. Soll bei den Produzenten nachgefragt und zu einem späteren Zeitpunkt festgelegt werden</i>) ● Selbstverwaltet 	
Hohe Qualität des Produktes (mit Konstanz)	
Produzent*in/Verarbeiter*in fördert die Umsetzung von weiteren Angeboten <ul style="list-style-type: none"> ● Weiterbildungen ● weiteres Engagement im Bereich Nachhaltigkeit ● Soliprodukte ● Politisches Engagement 	
Zuverlässig und Unkompliziert <ul style="list-style-type: none"> ● Z.B. Standardisierte Gebindegrößen, auch für Kleinproduzenten 	