

austauschen  
verstehen  
weiterkommen



# Projekt SECO/PHR-Wirtschaft: 'Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie'

(Fokus: Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen)



Alfred Bänninger  
Projektleiter  
27. Oktober 2017



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

# AGRIDEA und das Thema Gemeinschaftsgastronomie

- Seit 2011 jährlich nationale Kurse zum Thema «Mehr regionale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie (GG)» organisiert.
- AGRIDEA hat in 6 Kantonen der Westschweiz zwischen 2010 und 2012 kantonale Studien durchgeführt: GE 2010, VS und NE 2011, FR, VD und JU 2012
- Studien waren auf GG-Betriebe des öffentlichen Hand ausgerichtet -> Synthesebericht (fr) erstellt
- AGRIDEA-Merkblätter Gemeinschaftsgastronomie:
  1. Argumentarium „Mehr lokale Produkte in GG“
  2. Reg. Beschaffung mittels Produkte-Plattformen
  3. Kosten von Schweizer Produkten im GG-Menü

[www.agridea.ch/de/fachbereiche/fachbereiche/maerkte-wertschoepfungsketten/gemeinschaftsgastronomie/](http://www.agridea.ch/de/fachbereiche/fachbereiche/maerkte-wertschoepfungsketten/gemeinschaftsgastronomie/)

MARKT & WERTSCHÖPFUNGSKETTEN – MEHR LOCALE PRODUKTE IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

## Mehr lokale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie: Argumente die überzeugen!



**1. Einleitung**

Die Gemeinschaftsgastronomie umfasst sämtliche Aktivitäten der Zubereitung und Bereitstellung von Nahrung für Bevölkerung und/oder Gruppen die in Kantinen leben. Hierzu gehören öffentliche und private Unternehmen, lokale Zölibdiengruppen und Gemeinschaften, Kindergärten und schulische Einrichtungen, Kooperationspartner sowie soziale Einrichtungen und Pflegerinnen die alle oder teilweise Nahrung herstellen. Neben der üblichen öffentlichen und privaten Institutionen die die Versorgung ihrer Angestellten sicherstellen: die Anwesenheit, Cafeterien, übernahmenehrungsstellen und regionale Gemeinschaften.

Die Welt der Warenbeschaffung erfolgt durch einen «Auftraggeber». In der Regel handelt es sich hierbei um die Direktion von Einrichtungen oder öffentlichen Ämtern, eine Kooperations- oder Konsortien für Kantinen, Pension- und Schulkantinen. Die Küchenverantwortlichen spielen eine bedeutende Rolle in der Welt der Warenbeschaffung.

Der Anteil lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie erhöhen, bringt unterschiedliche Vorteile mit sich, die von Antragsgebern, Küchenchefs und Politikern im Rahmen der von AGRIDEA durchgeführten internationalen Studie genannt werden (Bakken et al., 2012). Das vorliegende Dokument zeigt die wesentlichen Vorteile und Nutzen auf. Darüber hinaus beantwortet es Fragen die von Kantinen die diese Konzepte einsetzen möchten, häufig gestellt werden.

MARKT & WERTSCHÖPFUNGSKETTEN – KOSTEN DER SCHWEIZER PRODUKTE IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

## Kosten der Schweizer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie



**1. Einleitung**

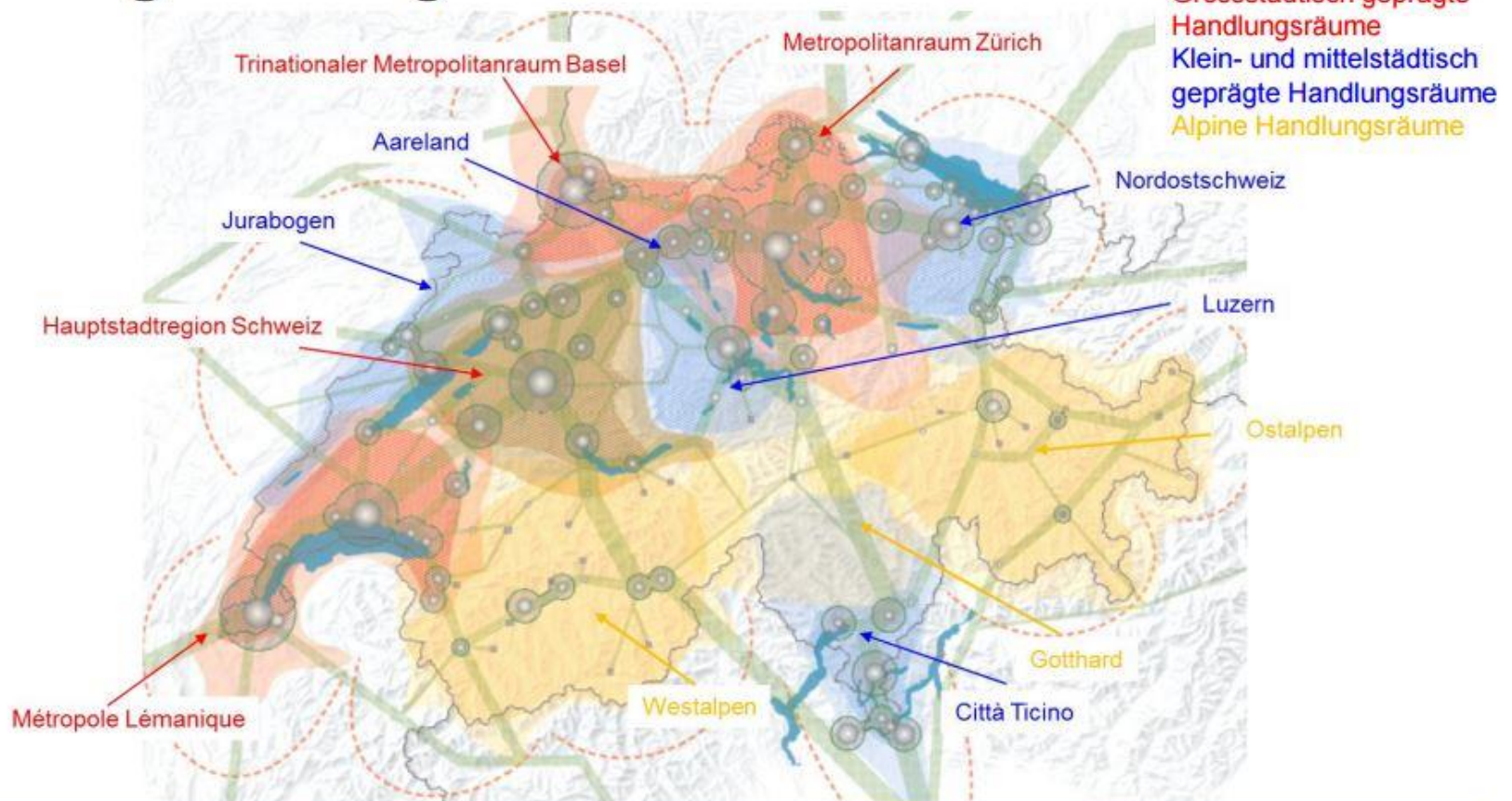
Die Studie «Kosten der Schweizer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie» ist Teil des Programms «Regionale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie», welches seit 2010 von der AGRIDEA-Gruppe «Alpen und Wertschöpfungsketten» durchgeführt wird.

Seit hat zum Ziel die in 2012 erfassten kantonalen Daten und Beobachtungen (Bakken & al., 2012) zu erweitern. Hierzu analysiert sie die Kostenfrage von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie, indem sie die Preise von Schweizer Produkten mit importierten Produkten vergleicht. Darüber hinaus liefert sie die Hauptargumente die für die Verwendung von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie sprechen.

Das vorliegende Merkblatt liefert einen Überblick der Studienergebnisse. Das Dokument ist folgendermassen gegliedert: zunächst wird die Methode vorgestellt, gefolgt von den aus der Vergleichstabelle resultierenden Produktgruppen sowie den Rohstoffkosten eines Menüs. Im Anschluss werden die von den Küchenchefs genannten Vor- und Nachteile von Schweizer Produkten aufgeführt.



# Fragestellung des PHR Wirtschaft



**Welche Bedeutung haben die Handlungsräume gemäss Raumkonzept Schweiz in der wirtschaftlichen Entwicklung der Regionen?**

# Projektgebiet Metropolitanraum Zürich

## **8 Kantone:**

Zürich

Zug

Schwyz

Schaffhausen

und Teile von:

Aargau

Luzern

St. Gallen

Thurgau



## **Fragestellung / Oberziel**

Die Akteure der Gemeinschaftsgastronomie (von Betrieben, die eine öffentliche Aufgabe erfüllen) und ihre Zuliefer-Betriebe sollen für nachhaltige, regionale Versorgung und Verpflegung sensibilisiert, motiviert und wo möglich geschult werden.

Kriterien sind Herkunft, Saisonalität, Produktionsweise, Produktverarbeitungsgrad sowie Klima und Ressourcen.

## **Projektdauer**

3 Jahre, von Januar 2017 bis Dezember 2019

# Ziele des Projektes

- **Projektziel 1: Verflechtung des Themas mit dem Metropolitanraum Zürich untersuchen**

Das Projekt setzt sich mit der Relevanz des Metropolitanraumes Zürich für das Thema auseinander. Es zielt gegen Projektschluss auf Erkenntnisse zum Handlungsraum: z.B. Welche Bedeutung hat das Thema für den Handlungsraum? Hat es sich bewährt, dieses Thema auf Ebene des Handlungsraums zu betrachten oder böte sich eine andere Ebene eher an?

- **Projektziel 2: Informations- und Austauschplattform aufbauen**

Entscheidungsträger aus Politik, von kantonalen Ämtern, Gemeinden, der Regionalentwicklung und (Label-) Organisationen beteiligen sich an einer Informations- und Austausch-Plattform und setzen im Laufe des Projektes Projekterkenntnisse zu höherer Nachhaltigkeit und regionaler Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie um.

# Ziele des Projektes

- **Projektziel 3: Pilotbetriebsnetzwerk betreiben**

Rund 20 freiwillige Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe (im Metropolitanraum) beteiligen sich am Pilotbetriebsnetzwerk, PNB, um am Projektende eine messbare Verbesserung der betrieblichen Nachhaltigkeitsbewertung und der regionalen Versorgung zu erreichen. Aus den Erkenntnissen des PNB werden Empfehlungen abgeleitet.

- **Projektziel 4: Schulungen durchführen und Publikationen erarbeiten**

Projektempfehlungen werden Küchenchefs, Einkaufsverantwortlichen und weiteren Interessierten durch Schulungen und Publikationen zugänglich gemacht.

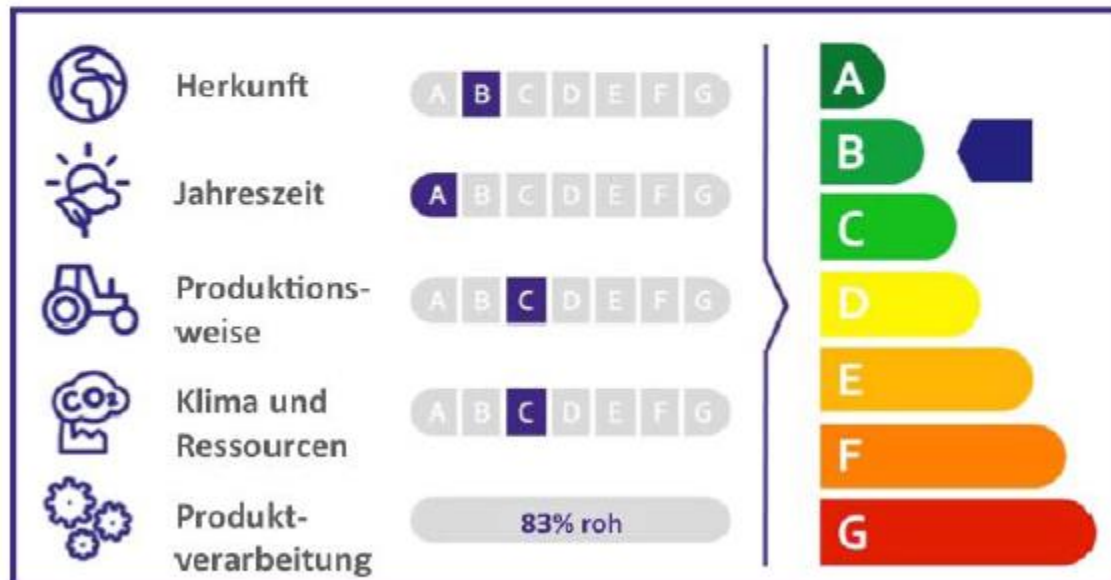
- **Projektziel 5: Wertschöpfungsketten-Akteure einbinden**

Akteure der Wertschöpfungskette (Produzenten/-organisationen, Lebensmittelverarbeiter, Zulieferer, Gastrobefieferungs- und Abhandel, etc.) nehmen an einer Austausch-Plattform teil, setzen sich mit den Projekterkenntnissen auseinander und werden in ihren Unternehmen entsprechende Änderungen vornehmen.

# Betriebsaudits nach Beelong-Kriterien



## Der Indikator





# Meilensteine im Projekt

Nachhaltige, regionale Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie

M2/2017: Beelong-Audit, Analyse und Besprechung mit Pilotbetrieben

M1/2017: Plattform-Veranstaltung mit Entscheidungsträgern, heute:  
Dazu haben wir die Staatskanzleien der Kantone, alle Städte und Gemeinden, sowie über 630 Alterszentren, Behinderteninstitutionen und Spitäler im Metropolitanraum Zürich angeschrieben.

M /2018: Beelong-Audit, Analyse und Besprechung mit Pilotbetrieben

M3/2018: Erste Schulung von Küchenchefs

M4/2018: Erste Ergebnisse Wechselwirkungen Metropolitanraum –  
Projekt

M5/2018: Erste Plattform-Veranstaltung mit Akteuren der Wert-  
schöpfungskette

M6/2019: Empfehlungen für Entscheidungsträger GG sind erarbeitet

M7/2019: Empfehlungen für WSK-Akteure sind erarbeitet

# Handlungsansätze auf verschiedenen Niveaus, um Veränderungen zu erreichen

- Handeln aus eigener Überzeugung, Motivation und Verantwortung
- Information und Sensibilisierung
- Moralische Appelle
- Schulung, besseres Verständnis
- Preisanreize, finanzielle Beiträge
- Empfehlungen, Gebote
- Politische Strategien, Gesetze und Verordnungen

# Projektteam

- Trägerverein Culinarium: Urs Bolliger, Geschäftsführer, Salez (Fachkompetenz und Erfahrung in regionaler Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie)
- Beelong Sàrl: Charlotte de La Baume, Geschäftsführerin, Lausanne (Fachkompetenz und Erfahrung in Nachhaltigkeitsanalyse und -beratung der Gemeinschaftsgastronomie)
- AGRIDEA: Alfred Bänninger, Projektleiter, 8315 Lindau



# Projektbegleitgruppe

Fachleute von Institutionen, Körperschaften (Kantone, Gemeinden) und Organisationen mit Bezug zum Projektthema, stehen dem Projekt mit ihrer Erfahrung zur Seite.

- Kanton Zürich, Landw. Zentrum Strickhof, Lindau, Barbara von Werra
- Kanton Schaffhausen, Landw.amt, Markus Leumann & Lisa Landert, Naturpark SH
- Natürli, Pro Zürcher Berggebiet, Bauma, Corina Stäheli
- CURAVIVA Kanton Zürich, Zürich, Claudio Zogg, Geschäftsführer
- Stadt Zürich, GUD, Martin Krapf, Stabsmitarbeiter Umwelt,
- SVG, Verband für Spital-, Heim- und Gemein.gastronomie, Patrick Reiter, Ramsen
- Verein Metropolitanraum Zürich, Dr. Walter Schenkel, Geschäftsführer
- Switzerland Cheese Marketing, Martin Spahr, Marketingleiter
- Schweizer Milchproduzenten, SMP: Reto Burkhardt, Leiter Kommunikation
- Verband Schweizer Gemüseproduzenten, Simone Meyer, Stv. Direktorin
- SECO/PHR Wirtschaft: Cyril Lyner, Projektbetreuer

# Projektfinanzierung

Das SECO/PHR Wirtschaft finanziert 50% der Projektkosten

Die Landwirtschaftsbranche, die Kantone und Stiftungen steuern ca. 40% zur Ko-Finanzierung des Projektes bei:

- Switzerland Cheese Marketing AG
- Stiftung für eine nachhaltige Ernährung durch die schweizerische Landwirtschaft / Schweiz. Bauernverband
- Fondation Sur-la-Croix, Basel
- Schweizer Milchproduzenten, SMP und Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, VMMO
- Verband Schweizer Gemüseproduzenten, VSGP
- Kanton Zürich, Landw. Zentrum Strickhof
- Kanton Thurgau, Landwirtschaftsamt

Vielen Dank allen Geldgebern für ihr Engagement in diesem Projekt!

# Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Alfred Bänninger, AGRIDEA

[alfred.baenninger@agridea.ch](mailto:alfred.baenninger@agridea.ch)

T direkt: +41 (0)52 354 97 56

## Lindau

Eschikon 28 • CH-8315 Lindau

T +41 (0)52 354 97 00 • F +41 (0)52 354 97 97

## Lausanne

Jordils 1 • CP 1080 • CH-1001 Lausanne

T +41 (0)21 619 44 00 • F +41 (0)21 617 02 61

## Cadenazzo

A Ramél 18 • CH-6593 Cadenazzo

T +41 (0)91 858 19 66 • F +41 (0)91 850 20 41