

Zusammenarbeit von Culinarium mit Gemeinschaftsgastronomie- Betrieben

Aufbau Pilotbetriebsnetzwerk



	2014	2015	2016
Verarbeiter	346	366	353
Kelterer	38	38	34
Gastronomen	30	40	38
zzgl. Gastronomen für Aktionen	55	36	53
Gemeinschaftsgastronomie	20	22	25
Handel	48	43	42
Detallisten	46	39	40
Total	583	584	585

Freitag	Selleriecremesuppe 		Milchkaffee
	Gebratenes Pangasiusfilet an Dillsauce Salzkartoffeln  , bunte Gemüsestreifen mit Fenchel	Käsehörnli mit Röstzwiebeln Blattsalat	Murren (Wegglibäck) und Kartoffelbrötli mit Streichkäsi, Butter und Konfitüre
	Gebrannte Creme	Gekochte Apfelschnitzli	Fruchtjoghurt 
Samstag	Rote Linsensuppe		Suppe
	Frischer Ofenfleischkäse vom Schwein  an Senfsauce Edelweiss-Teigwaren, Bohnen	Rösti mit Ananas und Raclettekäse Blattsalat	Cannelloni alla nonna Blattsalat
	Glacebecher mit Bisquit		Fruchtjoghurt 
Sonntag	Bouillon mit Flädli		Suppe
	Gebratenes Kalbssteak  an feiner Sauce Wilder Reis, Kohlräbli an Gemüsesauce	Spaghetti an Tomatensauce mit frischem Basilikum und Oregano Blattsalat	Bunter Salatteller mit Hüttenkäse Treberbrötli mit Butter
	Zitronen-Joghurtschnitte		Frisches Obst



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Die Auszeichnung «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN» steht für eine Menüauswahl mit zusatzstoffreduzierten CULINARIUM-Produkten sowie geringem Fett- und Zuckergehalt.



NATÜRLICH & AUSGEWOGEN

	kleines Angebot	mittleres Angebot	grosses Angebot
<u>Regio-Komponenten, Regio-Gerichte und Regio-Desserts</u> <ul style="list-style-type: none"> Anzahl Komponenten pro Woche für Mittagessen und Abendessen (z.B.: Braten mit Sauce, Stärkebeilage, Gemüsebeilage, Salat) Anzahl <u>Regio-Desserts</u> pro Woche Mindestens eine Frucht pro Tag, die Saison hat (davon ausgenommen sind die Monate März bis Juni) Spezielle saisonale <u>Regio-Gerichte</u> (Anz. pro Saison) 	4 1 1 1	8 2 1 2	12 3 1 3
Verwendete Produkte oder Komponenten in Regionalmarken-Qualität, davon ausgenommen sind Produkte für die Diätküche: <ul style="list-style-type: none"> Milch Tafelbutter (Ausnahme: Tafelbutter in der Schale ist nicht regional verfügbar) Rahm ohne Kaffeerahm Joghurt Quark Anz. Käseangebote pro Woche Eier (sofern nicht andere Vorgaben aus Hygiene- oder Gesundheitsgründen dies nicht zulassen) 	Ja Ja 1 Ja	Ja Ja Ja Ja 2 Ja	Ja Ja Ja Ja Ja 3 Ja

Warum Kooperation in diesem Projekt?



Herkunft



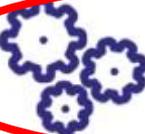
Jahreszeit



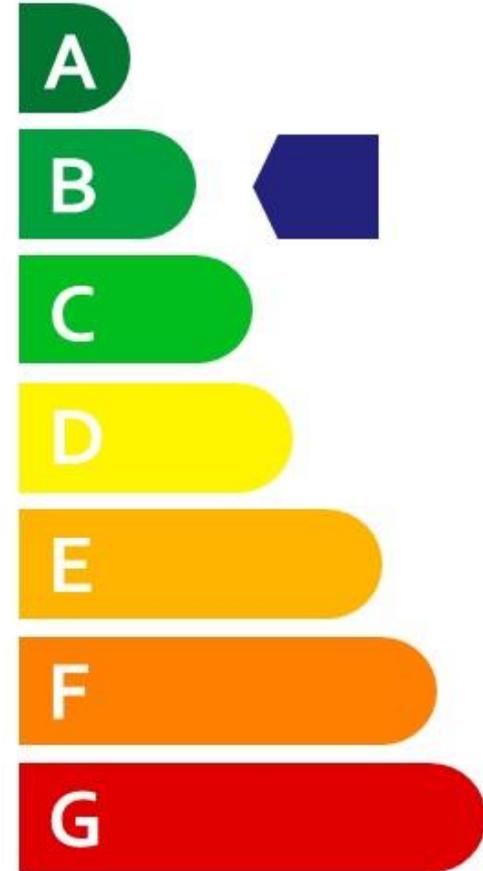
Produktionsweise



Klima und Ressourcen

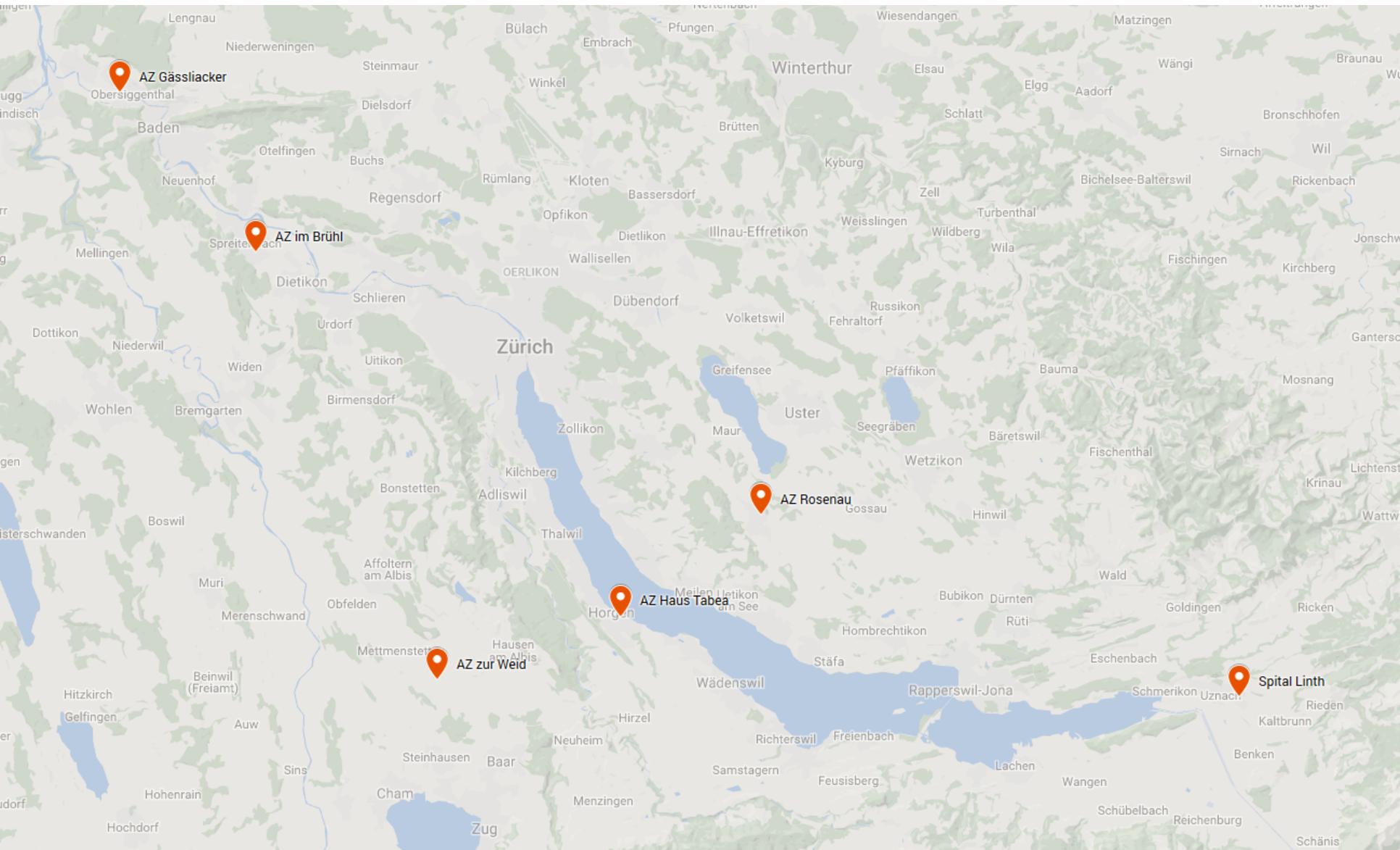


Produktverarbeitung



Pilotbetriebsnetzwerk aufbauen

Methode, Arbeitsschritte,
Datengrundlage



AZ Gässliacker

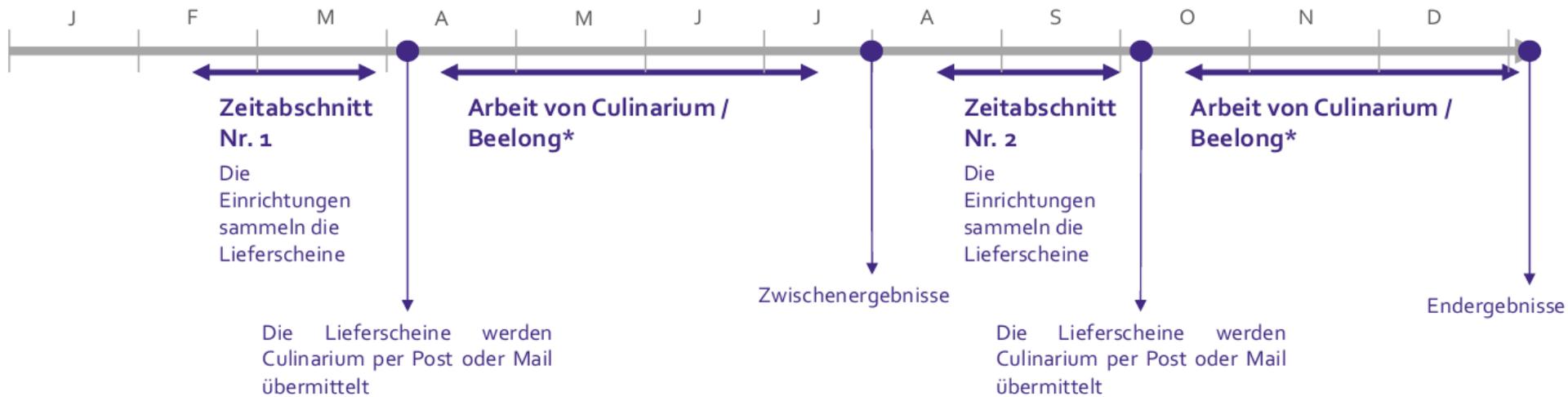
AZ im Brühl

AZ Haus Tabea

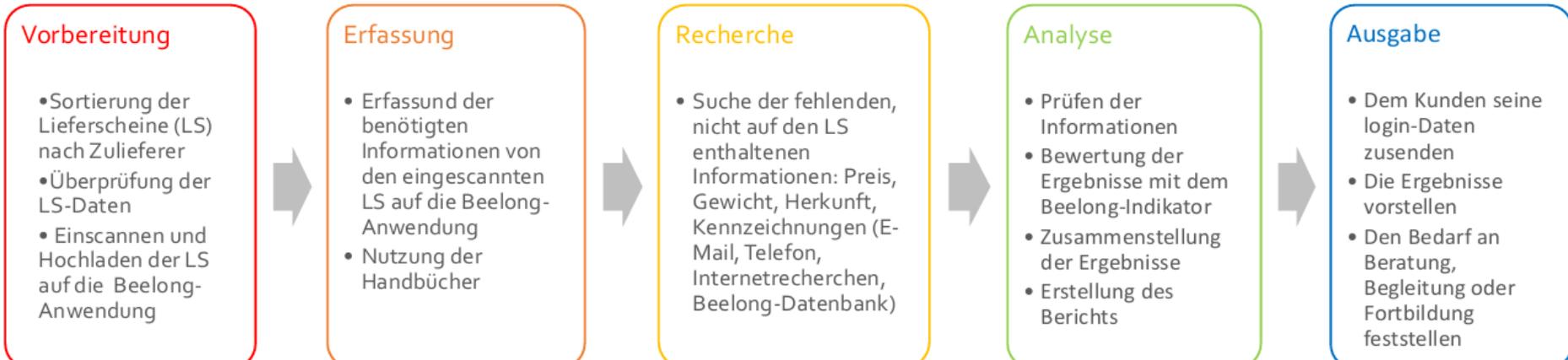
AZ Rosenau

AZ zur Weid

Spital Linth



***Arbeit von Culinarium / Beelong:**



- Lieferschein
- Alle
- Neue Scans
- Abgeschlossene
- Entwürfe
- Zu vervollständigen
- Lieferungen
- Artikel
- Bezugssystem
- Institutionen
- Händler
- Berichterstattung
- Kontaktieren Sie uns

<input type="checkbox"/>	AKTION	INSTITUTION	HÄNDLER	STATUS	DATEI	LIEFERDATUM
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Bianchi	Entwurf	P1 Gassliacker- Bianchi 2.pdf,	15.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Dörig & Brandl AG	Entwurf	P1 Gassliacker- Dorig 1.pdf,	02.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Bäckerei-Konditorei Frei AG	Entwurf	P1 Gassliacker- Frei 1.pdf,	01.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Bäckerei-Konditorei Frei AG	Entwurf	P1 Gassliacker- Frei 2.pdf,	20.02.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 1.pdf,	27.02.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 4.pdf,	03.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 5.pdf,	06.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 6.pdf,	08.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 8.pdf,	13.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 7.pdf,	10.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 9.pdf,	15.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 10.pdf,	17.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 11.pdf,	20.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 12.pdf,	20.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 13.pdf,	24.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 14.pdf,	24.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 15.pdf,	27.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 17.pdf,	31.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Kellenberger Frisch Service	Entwurf	P1 Gassliacker- Kellenberger 16.pdf,	29.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Saviva AG, bureau Scana	Entwurf	P1 Gassliacker- Saviva 7.pdf,	17.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Saviva AG, bureau Scana	Entwurf	P1 Gassliacker- Saviva 8.pdf,	23.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Saviva AG, bureau Scana	Entwurf	P1 Gassliacker- Saviva 9.pdf,	31.03.2017
<input type="checkbox"/>		Alterswohncentrum Gäsliacker (AG)	Saviva AG, bureau Scana	Entwurf	P1 Gassliacker- Saviva 10.pdf,	31.03.2017

ARTIKEL NR	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT	KENNZEICHNUNG	GEWICHT (KG)	BETRAG (OHNE MWST)
6003	Magerspeck Ger. Gesch.	1-Nicht bekannt	-	2,554	44,7
6078	Rohschinken	1-Nicht bekannt	-	3,088	129,7
6062	Speckwürfeli	1-Nicht bekannt	-	3,028	57,55
6003	Magerspeck Ger. Gesch.	1-Nicht bekannt	-	2,554	44,7
6158	Hinterschinken Geschnitten	1-Nicht bekannt	-	1,564	40,65
3210	Lamm Entrecote			12	478,8
1164	Rinds Voressen II			17,96	292,75
7264	Poulet Bruestli Frisch CH	200-Schweiz	-	15,281	319,35
0182	Schw. Voressen II			18,065	245,7
6062	Speckwürfeli	1-Nicht bekannt	-	3,028	57,55
6158	Hinterschinken Geschnitten	1-Nicht bekannt	-	2,616	68
1243	Rinds Saftplaetzli			15,978	527,25
2363	Kalb Brustschnitten			17,989	380,8
6158	Hinterschinken Geschnitten	1-Nicht bekannt	-	1,054	27,4
3205	Lamm Voressen Frisch IRL	202-Irland		15,02	375,5



Alle Einkäufe einer Küche



1. Überblick

4.01 /6



1682

analysierte Produktreferenzen



17361

KG erhaltene Waren



131 605 CHF

haushalt



34

verschiedene Zulieferer



55%

schweizer Produkte



98%

saisonprodukte



30%

produkte mit einem label



11%

fleischprodukte



63%

rohprodukte

Note nach Kriterium

Beelong-
Note



Herkunft



Jahreszeit



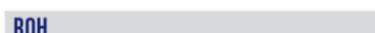
Produktions-
weise



Klima und
Ressourcen



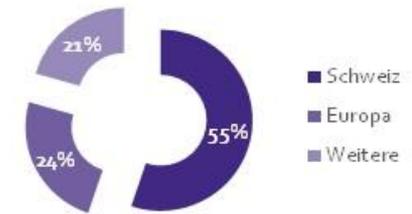
Produkt-
verarbeitung



Verteilung nach Produktkategorie



Verteilung nach Herkunft



Artikel	Bezeichnung	Liefermenge	
---------	-------------	-------------	--

Lieferdatum: 23.02.17 Lieferschein-Nr.: 3808412 Tour-Nr.: 323

5957787	Rindsbraten gespickt CH	1)	15,159 KG
---------	-------------------------	----	-----------

Zwischensumme:

Lieferdatum: 28.02.17 Lieferschein-Nr.: 3810585 Tour-Nr.: 323

5093941	Delikatessen-Aufschnitt CH	1)	1,829 KG
---------	----------------------------	----	----------

5032941	Hinterschinken CH	1)	2,571 KG
---------	-------------------	----	----------

5152974	Salami Pronto Tipo Milano CH	1)	1,625 KG
---------	------------------------------	----	----------

Zwischensumme:

Pos	Art.Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Einheit
1		Lieferschein: 769990 vom 06.03.2017		
1.1	6003	MAGERSPECK GER. GESCHN.	2.554	kg
1.2	6078	ROHSCHINKEN 1/2 VAC	3.088	kg
1.3	6062	SPECKWUERFELI VAC	3.028	kg
2		Lieferschein: 770126 vom 09.03.2017		
2.1	0031	SCHW. HALS O/BEIN	18.058	kg
2.2	0044	SCHW. NIERST. LANG	3.036	kg
2.3	3210	LAMM Entrecote	12.000	kg
2.4	6003	MAGERSPECK GER. GESCHN.	2.050	kg
2.5	6158	HINTERSCHINKEN GESCHN VAC	1.564	kg
3		Lieferschein: 770225 vom 13.03.2017		
3.1	1164	RIND VORESSEN II	17.960	kg
3.2	7264	POULET BRUESTLI FRISCH CH	15.281	kg
4		Lieferschein: 770418 vom 17.03.2017		
4.1	0182	SCHW. VORESSEN II	18.065	kg
4.2	6062	SPECKWUERFELI VAC	3.028	kg
4.3	6158	HINTERSCHINKEN GESCHN VAC	2.616	kg
5		Lieferschein: 770408 vom 20.03.2017		

Kosten

PHR: Tarife für Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetriebe 2017					
Erstaudit					
Gesamtlebensmittelaufwand des Betriebes (= Lebensmittel-Budget/Jahr)	Arbeitsstunden / Betrieb	Kosten pro Betrieb		PHR- Projektrabatt 60%	Projektтарif 2017 exkl. MwSt.
< Fr. 250'000.-	44	Fr.	4'950		Fr. 1'980
Fr. 250'001.-- bis Fr. 850'000.-	54	Fr.	6'090		Fr. 2'436
> Fr. 850'001.-	70	Fr.	7'930		Fr. 3'172



GENIESSEN HEISST – WISSEN WOHER

**CULINARIUM**
regio.garantie