



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



Alfred Bänninger, AGRIDEA
Projektleiter PHR-Projekt
Urs Bolliger, Geschäftsführer
Culinarium
25. September 2019, Winterthur



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

Inhalt

1. Das PHR-Projekt
2. Beobachtungen zu öffentlichen Ausschreibungen für Lebensmittel und Verpflegungsdienste
3. Pilotbetriebsnetz im Projekt: 10 Betriebe machten Beelong-Analyse (Nachhaltigkeitsbewertung der Lebensmitteleinkäufe).
4. Produkte aus der Region: Empfehlungen für Küchenchefs und Einkäufer

1. Das PHR-Projekt

- Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich das Projekt **„Förderung nachhaltiger, vermehrt regionaler Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“** (Fokus auf Betriebe die öffentliche Aufgabe erfüllen: Alterszentren, Spitäler, Schulen, ...). Projektdauer: 3 Jahre
- **Oberziel:** Entscheidungsträger und Verantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie- und Zulieferbetrieben für nachhaltige und vermehrt regionale Lebensmittel-Versorgung sensibilisieren und motivieren.
- **Projektteam**
AGRIDEA: Alfred Bänninger, Projektleiter, Tel. 052 354 97 56
Beelong Sàrl: Charlotte de La Baume, Geschäftsführerin, Lausanne
Trägerverein Culinarium: Urs Bolliger u. Thomas Scherraus, Salez

Projektgebiet Metropolitanraum Zürich

8 Kantone:

Zürich

Zug

Schwyz

Schaffhausen

und Teile von:

Aargau

Luzern

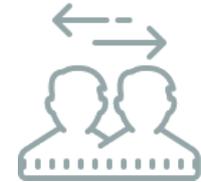
St. Gallen

Thurgau



Ziele des Projektes

1. **Informations- und Austauschplattform aufbauen: Entscheidungsträger** aus Politik, Ämtern, Städten/ Gemeinden, Organisationen und GG-Betriebe



2. **Pilotbetriebsnetzwerk betreiben:** 10 Betriebe machen **Beelong-Analyse** (Nachhaltigkeitsbewertung der Lebensmitteleinkäufe).



3. **Weiterbildungen für Küchenchefs und Empfehlungen erarbeiten**



3. **Die Akteure der ganzen Wertschöpfungsketten einbinden**



PHR-Projekt: Aktivitäten, Ergebnisse I.

- Pilotbetriebsnetzwerk mit 10 Gemeinschaftsgastro-
nomie-Betrieben und 9'200 analysierten Produkten
- Beelong-Analysen: Bekanntheit im Metropolitanraum
Zürich und Deutschschweiz gefördert.
- Schlussfolgerungen aus Berichten der Pilotbetriebe
- 2 Weiterbildungskurse für Küchenchefs 2018/2019:
Nachhaltige Lebensmittel in der Gem.gastronomie
- 3 Tagungen mit Entscheidungsträgern, Gem.gastro-
nomie-Betrieben und Akteuren der Wertschöpfungs-
kette zu Projektthemen (Herbst 2017/2018/2019)

PHR-Projekt: Aktivitäten, Ergebnisse II.

- Sichtung/Analyse öffentlicher Ausschreibungen für Lebensmittel und Verpflegungsleistungen auf SIMAP
- Empfehlungen zu öffentlichen Ausschreibungen für Schulmensen, Mittagstische -> nachhaltige, regionale, saisonale Produkte
- 2019: Projektresultate und -empfehlungen werden im fachlichen Schlussbericht publiziert
- Projekt-Kommunikation
 - AGRIDEA Projekt-Website mit aktuellen Infos
 - Mehrere Projekt-Newsletter an die Zielgruppen
 - Fachartikel, Referate, Berichte, Poster, Anfragen

Projekt-Website

url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie



AGRIDEA

DIENSTLEISTUNGEN

THEMEN

PORTFOLIO

SHOP



Suchen...



PHR-Projekt «Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie» Metropolitanraum Zürich

Projektteam

Aktuell

Beschreibung

Ziele/Wirkung

- **AGRIDEA:** Alfred Bänninger, Tel. +41(0)52 354 97 56, Gesamtleitung des Projekts, Lindau
- **Beelong Sàrl:** Charlotte de La Baume, Geschäftsführerin, Lausanne; Projektpartnerin, Mitwirkung in verschiedenen Modulen
- **Trägerverein Culinarium:** Urs Bolliger, Geschäftsführer, Salez; Projektpartner, Mitwirkung in verschiedenen Modulen

Dieses Projekt wird vom SECO-Programm NRP – PHR Wirtschaft finanziell unterstützt. Projektperimeter ist der Handlungsraum Metropolitanraum Zürich (siehe Karte), er umfasst die Kantone Zürich, Zug, Schwyz, Schaffhausen und Teile der Kantone Aargau, Luzern, St. Gallen und Thurgau.

Das Projekt dauert 3 Jahre von 2017 bis 2019.



Fachtagung Kochverband 15.3.2019, Umweltarena

Gemeinschaftsgastronomie: Prozesse - Nachhaltigkeit - Effizienz

Präsentation Ergebnisse aus dem PHR-Projekt «Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie».

«Gastronomie-Verantwortliche, Küchenchefs, und Einkäufer haben es in der Hand, ihre Lieferanten nach Herkunft und Nachhaltigkeit ihrer Produkte zu fragen und bewusst nachhaltiger einzukaufen».



Fachartikel im GastroFacts Businessmagazin

Gemeinschaftsgastronomie - Nachhaltigkeit als Herausforderung

Autor: Stefan Kühnis; Interviews mit Simon Glaus, Leiter Gastronomie, APH Im Brühl, Spreitenbach und Alfred Bänninger, AGRIDEA

[< zurück zur Übersicht](#)

Gastrofacts
nachhaltig gastfreundlich



HEIME & SPITÄLER · Stefan Kühnis · 18.04.2019 ·

Nachhaltigkeit als Herausforderung

*Nachhaltig. Regional. Saisonal. Das alles klingt nicht nur gut, es ist auch gut:
für die Umwelt, für die Gesundheit, für die Tiere, für die lokale
Landwirtschaft. Aber ganz einfach ist es nicht.*

2. Öffentliche Ausschreibungen für Lebensmittel

Zwei Bereiche:

- Öffentliche Beschaffung/Einkauf von Lebensmitteln durch Städte, Gemeinden oder öffentlichen Betriebe (Alterszentren,...)
- Vergabe von Aufträgen zum Führen von Schulmensen, Kantinen (an Caterer) durch Städte, Gemeinden oder öffentliche Betriebe

Wichtig:

- Grosse Lebensmittelmengen werden beschafft; diese sind für die regionale Wirtschaft/Landwirtschaft wichtig
- Welche Anforderungen werden dabei an Lebensmittel gestellt: Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität?

Öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln

Vorteile:

- Einkäufe zusammenfassen -> Einkaufsvolumen, Auswahl von mehreren Anbietern, Professionalität und Erfahrung, breites Sortiment, moderne Distribution und Logistik (u.a. digital)
- beste Preis-/Leistung, -> Kosten senken

Nachteile:

- Geschäftsbeziehungen zu kleineren, lokalen Lieferanten werden gekappt; Kleine fliegen aus der Wertschöpfungskette
- wenige grössere Lieferanten/Grosshändler übernehmen die Belieferung

Empfehlungen für Entscheidungsträger und Vergabestellen

- Städte, Gemeinden und Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe: Ausschreibungen bei Lebensmittelbeschaffung so gestalten, dass auch kleinere, regionale Lieferanten/Plattformen sie erfüllen können.
- Typisch landwirtschaftliche und gewerbliche Lebensmittel-Frischprodukte direkt regional einkaufen (z.B. Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milchprodukte, Brot/Backwaren, Fleisch).
- Regionale Wirtschaft ist etwas wert und regionale Produkte dürfen etwas mehr kosten!
- Den eigenen Handlungsspielraum nutzen: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

Öffentliche Ausschreibung für Schulmensen, Mittagstische

Bei den Zuschlagskriterien: Bewertung der Leistung des Anbieters bzgl. Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten

	Titel der Frage	Frage	Antworten	
3	Herstellungsort der Rohstoffe (*)			
3,01	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch – Rind, Kalb»: Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	0 bis 75 % 76 bis 85 % 86 bis 95 % 96 bis 100 %
3,02	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch – Rind, Kalb»: Welches Versorgungsniveau mit Deutschschweizer Produkten , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	0 bis 70 % 71 bis 80 % 81 bis 90 % 91 bis 100 %
3,03	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch – Rind, Kalb»: Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z , anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	Eine Antwort auswählen	0 bis 10 % 11 bis 20% 21 bis 30 % 31 bis 100%
3,04	Fleisch - Lamm	Warenkategorie «Fleisch – Lamm», Kann ihr Unternehmen das folgende minimale Versorgungsniveau garantieren: 10 % Schweizer Lammfleisch, 10 % Lammfleisch aus der EU, beim Importfleisch?	t auswählen	Nein.

Empfehlungen für Landwirte, Lm-Gewerbe, Organisationen

- Die eigenen fachlichen Kompetenzen bezüglich öffentlichen Ausschreibungen verbessern.
- Beratung und Berufsorganisationen: Schulungen und fachliche Beratung; Unterstützung beim Erstellen von Anbieterdossiers anbieten.
- Lokale kleine Anbieter könnten ihr Angebot bündeln (Plattformen bilden) und so die Anforderungen von öffentlichen Ausschreibungen besser erfüllen (z.B. Obst, Gemüse, Milchprodukte, Backwaren, Fleisch).

3. Pilotbetriebsnetz: Beelong-Analysen

beelong
ökologischer Indikator für Lebensmittel

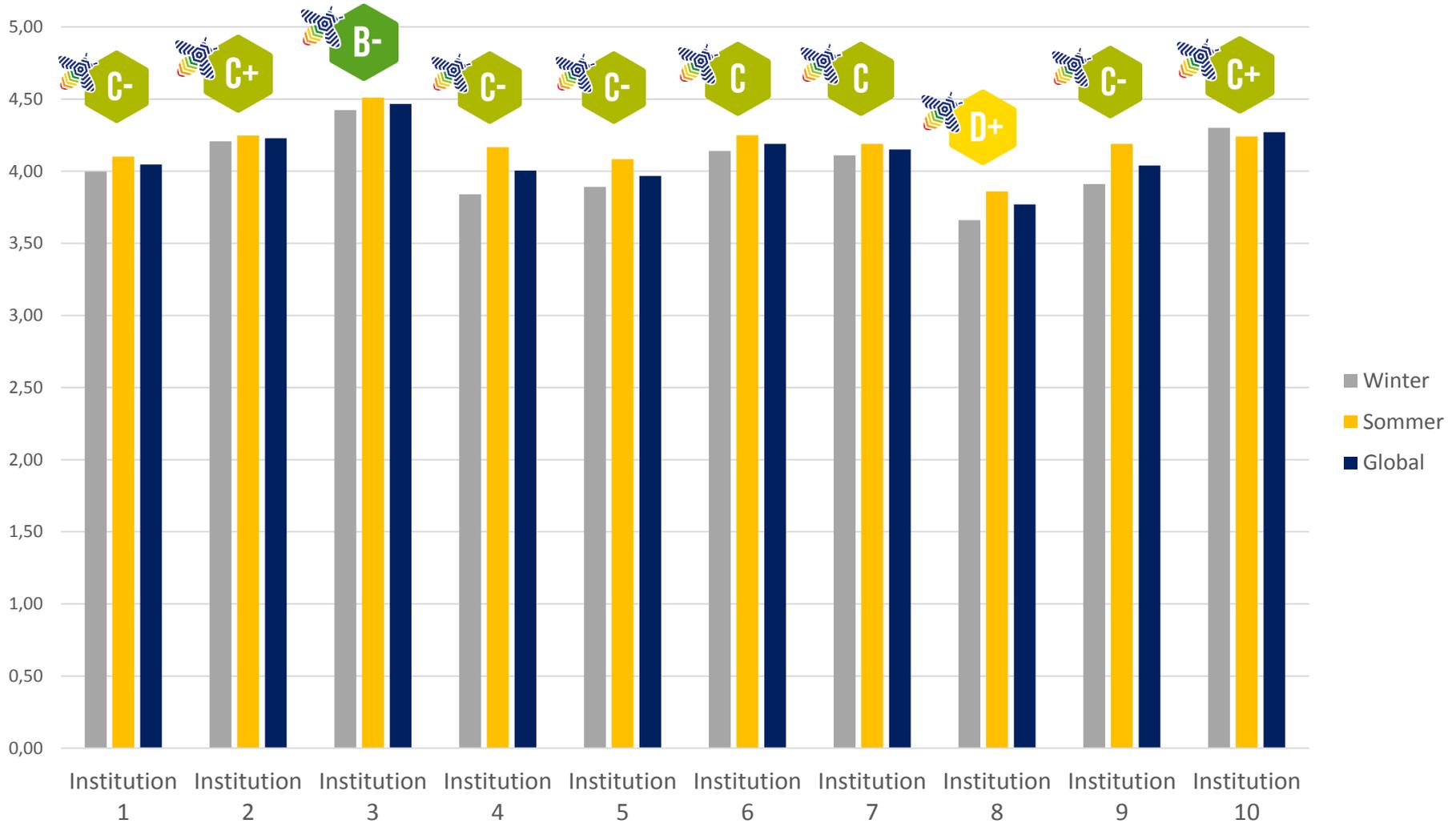
Benchmark und Zusammenfassung

Abschlussbericht zur Analyse des Lebensmitteleinkaufs
Februar - März 2017
August - September 2017





Resultate nach Institution und Phase



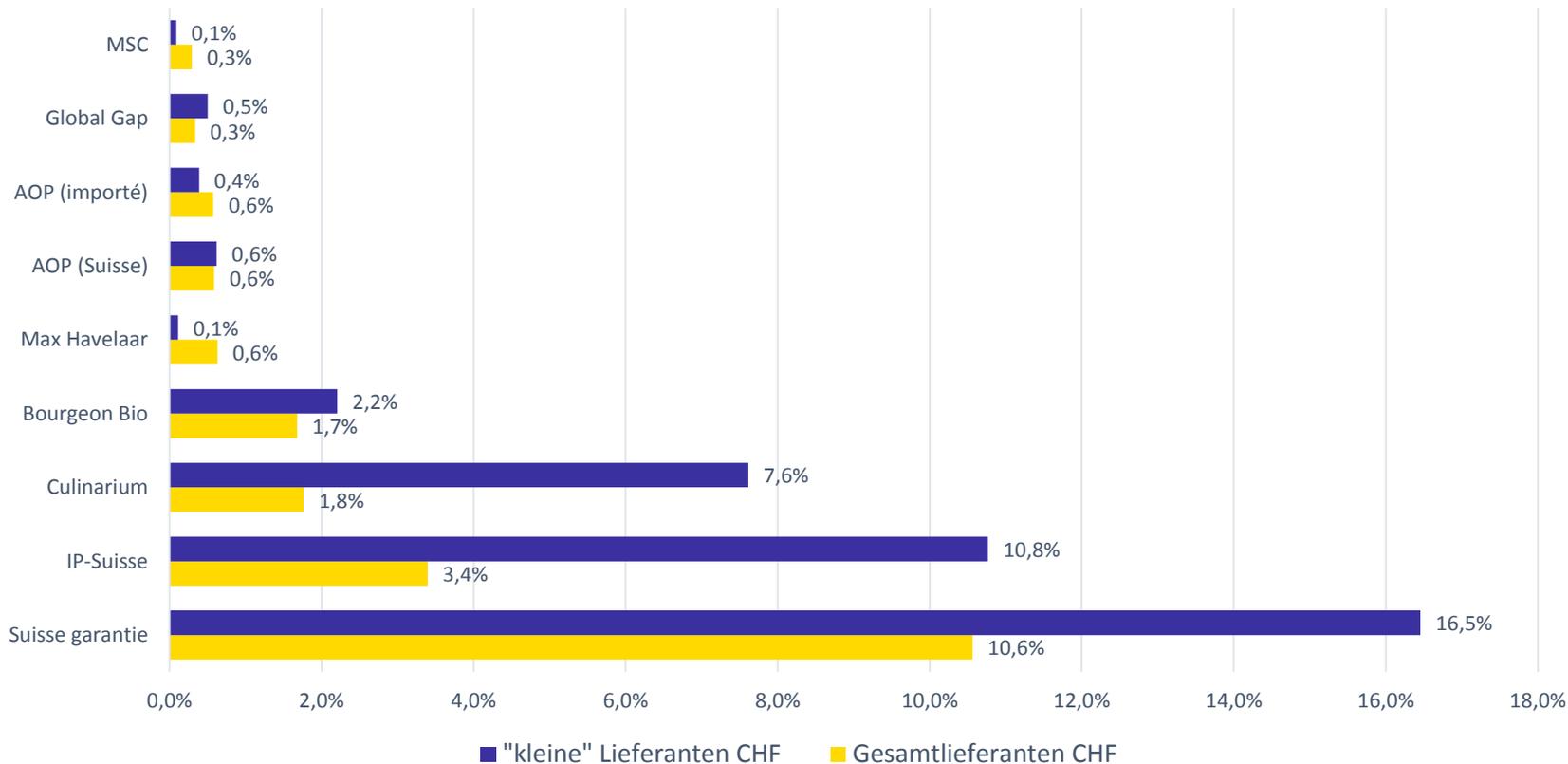
Gastrolieferanten: Beobachtungen im Projekt

- Viele Unternehmen, unterschiedl. Grösse / Ausrichtung
- Konkurrenzkampf um preissensible Gastro-Kunden
- Analysen zeigen: Transparenz über Produkteherkunft und -produktionsweise nicht immer vorhanden. Die Unternehmen schaffen nicht immer Transparenz.
- Rückverfolgbarkeit: GG-Betriebe können Lieferanten zu mehr Transparenz anregen und nach nachhaltigen Alternativen fragen.



Pilotbetriebe: Produktlabels

Am häufigsten vertretene Labels (wertmässig in CHF)



Von den 28 vertretenen Labels hier die wertmässig wichtigsten (eine ähnliche Verteilung wird in Kg beobachtet). Das Label Suisse Garantie ist mit 10,5% der Gesamtmenge und mit einem Anteil von 16,5% bei kleinen Lieferanten, das am häufigsten vertretene Label. Im Allgemeinen sind Produkte, die von kleinen Lieferanten geliefert werden, häufiger mit einem Label gekennzeichnet.

Landwirte und Gewerbe als Direktlieferanten

Bedeutung regionaler Landwirte und Lebensmittel-Gewerbebetriebe (Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, ...) als Direktlieferanten der Gemeinschaftsgastronomie

- Im Pilotbetriebsnetzwerk: 59 von total 122 Lieferanten sind Kleinlieferanten = 50% aller Lieferanten.
- Kleinlieferanten lieferten 19% der Lebensmittel-Einkaufsmenge, wertmässig 20% des Lebensmittelumsatzes der Stichprobe.
- Bei Kleinlieferanten waren mengenmässig 93% Schweizer Produkte und 38% Labelprodukte (davon Bioprodukte 3%).

Küchenchefs: Tipps für mehr regionale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie

1. Informieren Sie sich über regionale Angebote und regionale Produzentenplattformen.
2. Schauen Sie wie anderen Küchen regionale Produkte einsetzen und lassen sich von KollegInnen über ihre Erfahrungen informieren.
3. Beziehen Sie Alle von Anfang an ein: Sprechen Sie mit Ihren Trägergremien, Ihren MitarbeiterInnen und Ihren Lieferanten über regionale Lebensmittel. Nehmen Sie MitarbeiterInnen, Gäste/Bewohner auf diesen Weg mit.
4. Nutzen Sie Informationsmöglichkeiten bei Landwirten und gewerblichen Lebensmittelbetrieben (Betriebsbesuch, etc.).
5. Welcher Weg (welche Strategie) ist für Ihre Küche der richtige?
6. Lassen Sie sich und Ihren Lieferanten Zeit für die Neugestaltung Ihrer Lieferbeziehungen.
7. Den Menüplan schrittweise auf vermehrt saisongerechte und regionale Produkte umstellen.
8. Bieten Sie Ihren Gästen regionale Besonderheiten, saisonale Aktionen und Rezepte aus regionalen Produkten, die sie gerne essen.

Kontakt zu regionalen Produzenten finden

Kontaktieren Sie lokale Landwirte/Bäuerinnen mit Direktvermarktung. „**Vom Hof**“, ist **grösste Online-Direktvermarktungsplattform** für landwirtschaftliche Produkte.

<https://www.vomhof.ch/de/hof-suche/>



2. Regionale Produzentenverzeichnisse, z.B.:

[Culinarium-Produzenten](https://www.culinarium.ch/finden/)

[Das Beste der Region](https://www.regionalprodukte.ch/produkte-produzenten.html)

[alpinavera-Produzenten](https://www.alpinavera.ch/de/produzenten/)

Zusammenarbeit von Culinarium mit Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben

Pilotbetriebsnetzwerk Grossraum Zürich

Urs Bolliger, Thomas Scherraus

Zusammenfassung

Zielgruppe	2014	2015	2016	2017	2018
Produzenten	384	404	387	379	405
Gastronomen	30	40	38	42	44
Gastronomen bei Genusswochen ohne Mitgliedschaft	55	36	53	23	21
Gemeinschaftsgastronomen	20	22	25	27	26
Handel	48	43	42	41	39
Fachhandel	46	39	40	40	34
Total	583	584	585	552	569

Freitag	Selleriecremesuppe 🏆	Milchkaffee
	Gebratenes Pangasiusfilet an Dillsauce Salzkartoffeln 🏆, bunte Gemüsestreifen mit Fenchel	Käsehörnli mit Röstzwiebeln Blattsalat
	Murren (Weggligebäck) und Kartoffelbrötli mit Streichkäsli, 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
		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
		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.





Herkunft



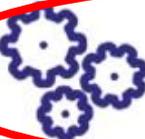
Jahreszeit



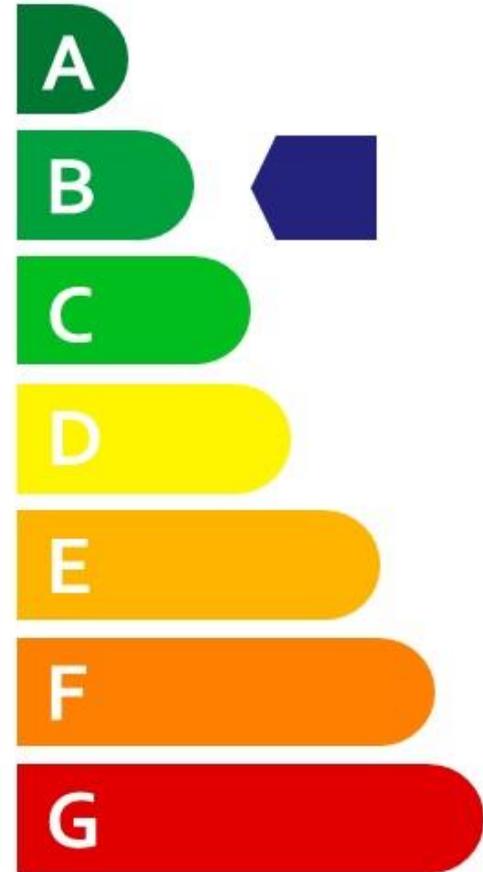
Produktionsweise



Klima und Ressourcen



Produktverarbeitung





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		



1.1 Einmalige Erhebung des Beelong Indikators

Anzahl zu erfassende Lieferscheine	Pro Erhebung
Bis 80 Lieferscheine	Fr. 4`900.-
80 bis 120 Lieferscheine	Fr. 5`800.-
120 bis 160 Lieferscheine	Fr. 6`700.-
mehr als 160 Lieferscheine	auf Anfrage

In den Tarifen inbegriffen sind Aufwände für Erfassung/Analyse der Daten (während 2x 4 Wochen im Winterhalbjahr und im Sommerhalbjahr), Erstellung des Abschlussberichts mit Auswertung und einer Abschlussbesprechung sowie ein Zertifikat.

Nicht in den Tarifen inbegriffen sind weitere Beratungen vor Ort.

1.2 Abonnement zur Erhebung des Beelong Indikators alle 2 Jahre (mind. Vertragsdauer 2 Jahre)

Anzahl zu erfassende Lieferscheine	Pro Jahr
Bis 80 Lieferscheine	Fr. 2`400.-
80 bis 120 Lieferscheine	Fr. 2`800.-
120 bis 160 Lieferscheine	Fr. 3`300.-
mehr als 160 Lieferscheine	auf Anfrage

In den Tarifen inbegriffen sind

Im ersten und dritten Jahr: Aufwände für Erfassung/Analyse der Daten (während 2x 4 Wochen im Winterhalbjahr und im Sommerhalbjahr), Erstellung des Abschlussberichts mit Auswertung und einer Abschlussbesprechung sowie ein Zertifikat.

Im zweiten Jahr: ein Beratungsgespräch zur Standortbestimmung der umgesetzten Massnahmen.

Nicht in den Tarifen inbegriffen sind weitere Beratungen vor Ort.



GENIESSEN HEISST – WISSEN WOHER


CULINARIUM
regio•garantie

Kontakte PHR-Projekt Gemeinschaftsgastronomie

Alfred Bänninger

Projektleiter PHR-Projekt, AGRIDEA, Lindau ZH

052 354 97 56

alfred.baenninger@agridea.ch

Charlotte de La Baume

Associée Gérante, Beelong Sàrl

078 783 18 72

charlotte.delabaume@beelong.ch

Thomas Scherraus

Culinarium Gastronomie, Culinarium-Botschafter

071 552 13 34

thomas.scherraus@culinarium.ch

Florence Diserens

Responsable Scientifique et Qualité

078 625 79 91

florence.diserens@beelong.ch

Urs Bolliger

Geschäftsführer Culinarium

071 552 13 31

urs.bolliger@culinarium.ch