

beelong[®]

ökologischer Indikator für Lebensmittel

Der Beelong-Indikator bewertet den Einfluss der Lebensmittel auf die Umwelt. Die Methode fusst auf der der Umwelttheorie und den Tatsachen vor Ort. Der Beelong-Indikator richtet sich an Einkäufer des Gastgewerbes und der Lebensmittelindustrie.



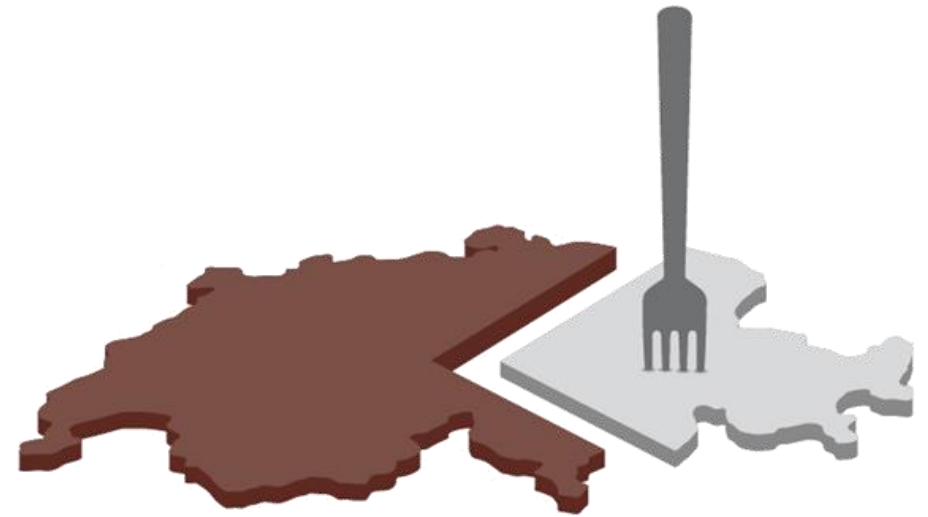


1. Die Problematik
2. Der Beelong-Indikator
3. Dienstleistungen
 - 3.1 Für Restaurant
 - 3.2 Für Marken/Lebensmittelindustrie
4. Feststellungen
5. Kontakte



1. Die Problematik von heute (I)

28% der CO₂-
Ausstösse wird durch die
Ernährung
verursacht



Das ist
mehr als durch den
Verkehr!



1. Die Problematik von heute (II)

**9 600 000 000 Menschen
im Jahr 2050**



1. Die Problematik von heute (III)



Luftverschmutzung,
Klimawandel

Chemieprodukte Verschmutzung



Abfälle

Wasser- und
Bodenverschmutzung



Biodiversität Verlust



Energie-, Treibstoffverbrauch



1. Die Problematik von heute (IV)



Was kann jeder tun, um die Situation von heute zu verbessern ?

→ Sich **bewusst** werden, dass man mit jedem Lebensmitteleinkauf unterschiedliche Produktionssysteme **unterstützt**.



→ Was braucht es heute, in unserem komplexen Ernährungssystem, um zu wissen, welches Produktionssystem man unterstützen, bzw. welche Einkaufswahl man treffen soll?

Ein klares Informationsinstrument



2. Der Beelong-Indikator (I)

Verantwortungsbewusst einkaufen



Beelong ist ein unabhängiges Unternehmen, das sich auf die nachhaltige Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie und im Gastgewerbe spezialisiert hat.

Dieser Indikator gibt Lebensmitteleinkäufern eine Zusatzinformation über den Umwelteinfluss der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Entscheidungen bewusst zu treffen.

www.beelong.ch

Beelong-
Note



Herkunft



Jahreszeit



Produktions-
weise



Klima und
Ressourcen



Produkt-
verarbeitung





2. Der Beelong-Indikator (II)

Die Kriterien



Die Herkunft der Lebensmittel

Je näher zur Schweiz die Produkte angebaut, gezüchtet oder gefischt wurden, desto geringer ist der Einfluss auf die Umwelt: **Die Transportwege sind kürzer**, was die Treibhausgasemissionen vermindert. **Die Transportart** wird ebenfalls berücksichtigt, wobei die Beförderung durch die Luftwege einen erheblichen Einfluss hat.



Die Saison

Wenn bei Obst und Gemüse auf einen saisongerechten Einkauf geachtet wird (oder wenn es während der Hochsaison eingefroren wird), sind der **Wasser- und Energiekonsum** wie auch die **Treibhausgasemissionen** eingeschränkt.



Die Produktionsweise

Die Art, wie die Lebensmittel hergestellt werden, hat einen grösseren oder kleineren Umwelteinfluss, insbesondere auf **die Biodiversität, die Böden und Gewässer** oder auch auf **die Zucht- und Fischereibedingungen**. Genauer gesagt, der Beelong-Indikator wertschätzt Produkte mit einem glaubwürdigen Label, Nahrungsmittel mit einem strengen Landwirtschaftsrecht und Produkte, die die offiziellen Leitfaden über bedrohte Arten berücksichtigen.



Der Einfluss auf das Klima und die Ressourcen

Die Lebensmittel, die wir konsumieren, haben nicht alle denselben **Einfluss auf das Klima (CO₂-Ausstoss)**, die **Wasserverschmutzung**, die **Bodennutzung** oder den **Wasserstress**. Produkte, die auf tierischen Proteinen basieren (Milchprodukte, Eier und vor allem Fleisch) haben einen viel höheren Einfluss auf die Umwelt. Idealerweise würde man also den Konsum tierischer Proteine kontrollieren und dabei Produkte, die unter guten Konditionen hergestellt wurden, bevorzugen.



Die Verarbeitung der Produkte

Je roher und frischer die Produkte in die Küche kommen, desto höher werden sie bewertet. Indem man mit **Frischprodukten** arbeitet, vermindert man den Gebrauch von Konservierungsstoffen und Verpackungen, wertschätzt **das Know-how in der Küche** und gibt **der Transparenz** den Vorzug dank einer leichteren **Produktrückverfolgbarkeit**.



3. Dienstleistungen

✓ Für Restaurants

(Küchenchefs, Kantone, Gemeinden)



✓ Für Marken

(Marken, Lieferanten, Produzenten)



3.1 Restaurants: die Gemeinschaftsgastronomie



Spitäler



Pflegeheime



Kinderkrippen



Unis & Schulen



3.1 Restaurants: Bewertung der Lebensmitteleinkäufe

Ablauf

Phasen: 2 Analysephasen

Die Analyse findet während zwei sechswöchigen Phasen statt, einmal in der kalten und einmal in der warmen Jahreszeit.

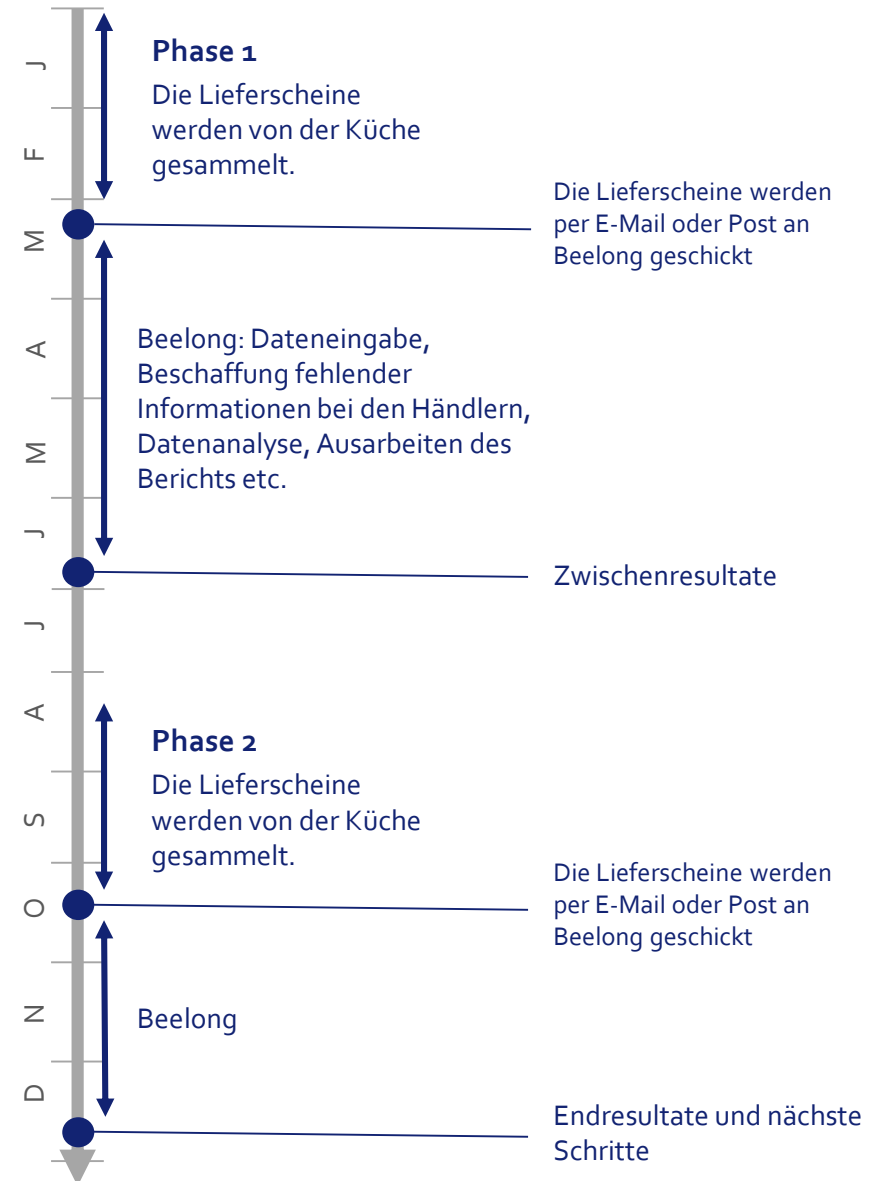
Dokumente: Sie sammeln Lieferscheine

Die Analyse beruht auf den **Lieferscheinen**, die die Küche während der festgelegten Zeitspanne erhält. Die betreffenden Lieferscheine müssen gesammelt und am Ende jeder Phase an Beelong übermittelt werden.

Resultate: Wir untersuchen jedes Ihrer Produkte

Die Resultate werden in Form von zwei Berichten übergeben: ein Zwischenbericht nach der ersten Phase und ein Abschlussbericht nach der zweiten Phase. Die Rapporte beinhalten eine Bestandsaufnahme der Nahrungsmittel-einkaufspolitik, heben bewährte Praktiken hervor und machen Verbesserungsvorschläge. Zudem wird der Zugriff auf die Beelong-Applikation angeboten.

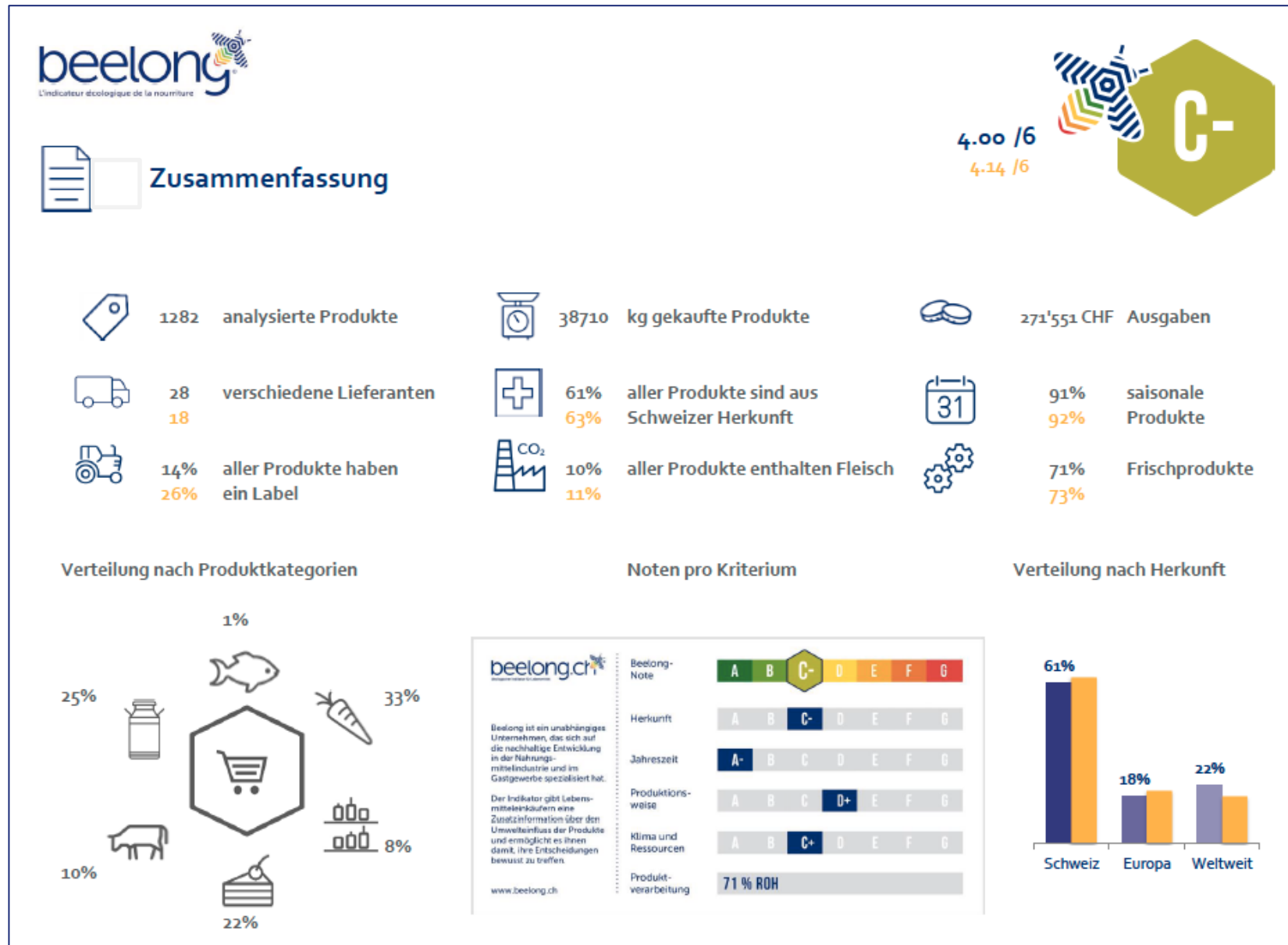
Mögliche Ausbildung der Küchenchefs/Einkäufer





3.1 Restaurant: Die Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe (I)

Beispiel von Resultate/Bericht





3.1 Restaurant: Die Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe (II)

Beispiel von Resultate/Webanwendung

Webanwendung: Ergebnisse nach Lieferant, Produktkategorie, usw.

Kudentyp	Institution	Zulieferer
<input type="text"/>	× EMS Pré-Fleuri	× Saviva AG, bureau Scana
Vom*	Bis	Art der Daten*
11/10/2015	11/10/2016	Herkunft (CHF) ▼

ALLGEMEINE INDIKATOREN

Anteil der schweizerischen Produkte



Anteil der europäischen Produkte

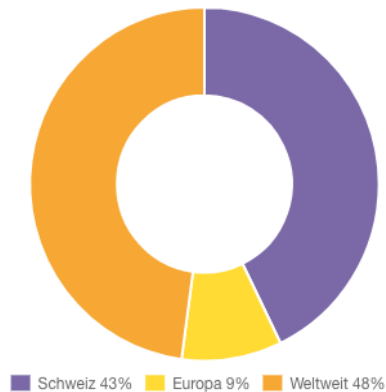


Anteil der Produkte aus der restlichen Welt

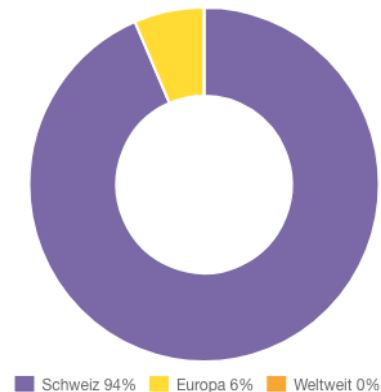


STATISTIKEN NACH PRODUKTKATEGORIE

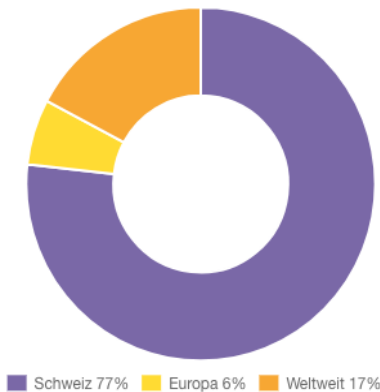
Obst, Gemüse, Säfte und Kräuter



Produkte auf Milchbasis



Fleisch und Eier





3.1 Restaurant: Die Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe (III)

Beispiel von Empfehlungen

- Orangen- und Multifruchtsaft Granini → Einen Teil durch Saft aus heimischem Obst (Apfel, Birne, Aprikose) ersetzen
- Rapsöl Florin → Einen schweizerischen oder europäischen, oder mit einem Label versehenen Artikel bevorzugen
- Instant-Püree Sais → Eine hausgemachte Zubereitung oder auf Grundlage Schweizer Kartoffeln bevorzugen
- Torten, Kuchen und Mousses, Bonfrais Bongel → Einen Teil in der Küche zubereiten, wenn möglich mit schweizerischen Produkten
- Tigergarnelen, Nestlé (Indonesien) → Dieses Produkt unbedingt vermeiden oder Garnelen aus Aufzucht in Madagaskar, Bio oder ASC, oder andere Garnelenarten vorziehen. Siehe Beelong-Leitfaden zu Fischen

Ratschläge zu Produkten, Lieferanten, Rezepten, Küchenorganisation



3.1 Restaurants: Vorteile



EINE BESTANDESAUFNAHME MACHEN

Bestimmen Sie direkt die Nachhaltigkeit Ihrer Lebensmitteleinkäufe, ermitteln Sie Ihre Stärken und entdecken Sie konkretes Verbesserungspotenzial.



GANZ OFFEN KOMMUNIZIEREN

Anteil an Schweizer Produkten, Frischprodukten, saisonalen Produkten oder Produkten mit Label ... Der Beelong-Bericht gibt Ihnen konkrete Fakten, die Sie Ihren Kunden mitteilen können.



EINKAUFSPRAKTIKEN VERBESSERN

Erfahren Sie mehr über die verfügbaren Werkzeuge und Lösungen dank einer auf Sie abgestimmten Beratung, einer Onlineapplikation und einem Netzwerk aus Partnermarken.



Wenig zusätzlicher Arbeitsaufwand für Sie



Individuell abgestimmte und realisierbare Lösungen



Informationen zum Kommunizieren



Vertrauliche Resultate



3.1 Restaurants: sensibilisierte Profis

Analyse / Audit
während eines Jahres

Personalisierter
Bericht

Ausbildungen

Zertifikat für zwei Jahre



Mehr als 500 ausgebildete und sensibilisierte Profis, die täglich einkaufen



3.2 Marken/Lebensmittelindustrie: Bewertung des Sortiments



Kommunizieren Sie den Umwelteinfluss Ihrer Produkte

Beelong ermöglicht es Händlern und Marken, umweltbezogene Informationen auf eine einfache Art und Weise zu kommunizieren, um Küchenchefs einen vereinfachten Zugang zu Informationen anzubieten. So können diese insbesondere den neuen politischen Anforderungen gerecht werden.

Heute empfiehlt Beelong daher, die Umweltnoten online (oder mittels anderer Verkaufsmedien wie Katalogen oder Verpackungen) über die Plattformen der Lieferanten anzuzeigen.

Somit wird die Deklaration der Produkten verbessert und es ist möglich, die Transparenz unter Beweis zu stellen, was das Vertrauen stärkt. Indem man Alternativen sichtbar macht, gelingt es, die Kundschaft zu binden und neue Märkte zu erschliessen.





3.2 Marken/Lebensmittelindustrie: mögliche Anwendungen

Beispiel: Katalog, Online Shop, Verpackung



CHICKEN NUGGETS

Viande de poulet formée, chapelure, cornflakes, épices

* Pce d'env. 28 g | 2 x 2.5 kg | N° 1717.504 | sachet

**Pce d'env. 28 g | 2 x 2.5 kg | N° 1704.525 | sachet



170°C | 4-5 min.

5-6 min.



Mûres 125 (8)/Amérique du Sud

Marque: Culturefood

Code art: 10228 Stock: 85.00



beelong

BAR

COL

CHF 5.40

Votre rabais: 5% & 1%

0 ▼ BAR

Remarques préparateur



Huile
de Colza



Huile
de Colza Holl



Huile
de Noix



Huile
d'Amande





4. Feststellungen im Metropolitanraum Zürich

- Wir beobachten im Allgemeinen einen grossen Anteil an Schweizer Produkten (> 60%!)
- Was den Einkauf von biologischen Produkten angeht, gibt es noch viel Spielraum nach oben (< 2%)
- Die Mengen an Fleisch und Fisch halten sich im Rahmen (ca. 11%)
- Das Budget ist nicht immer entscheidend
- Der Markt entwickelt sich und die Händler bieten oft Lösungen an
- Viele bereits vorhandene gute Vorgehensweisen werden nicht kommuniziert
- Die Rückverfolgbarkeit ist eine grosse Herausforderung



5. Kontakte

Beelong Sàrl

c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25
www.beelong.ch

Charlotte de La Baume

Associée Gérante
078 783 18 72
charlotte.delabaume@beelong.ch

Florence Diserens

Responsable Scientifique et Qualité
078 625 79 91
florence.diserens@beelong.ch

Zusammenarbeit von Culinarium mit Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben

Aufbau Pilotbetriebsnetzwerk
Thomas Scherraus, Urs Bolliger

	2015	2016	2017
Verarbeiter	366	353	348
Kelterer	38	34	31
Gastronomen	40	38	42
zzgl. Gastronomen für Aktionen	36	53	23
Gemeinschaftsgastronomie	22	25	27
Handel	43	42	41
Detaillisten	39	40	40
Total	584	585	552

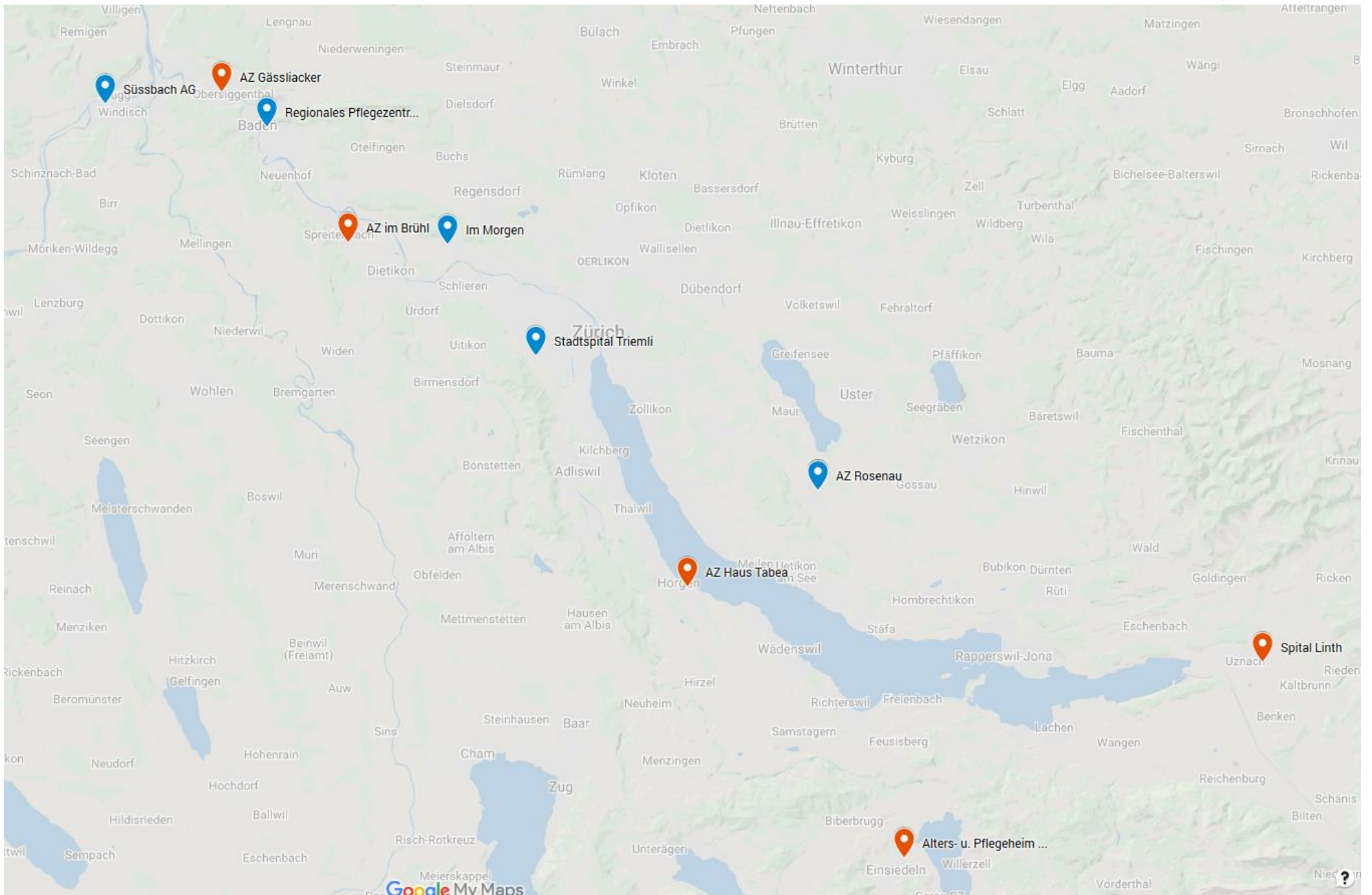
Freitag	Selleriecremesuppe 		Milchkaffee
	Gebratenes Pangasiusfilet an Dillsauce Salzkartoffeln  , bunte Gemüsestreifen mit Fenchel	Käsehörnli mit Röstzwiebeln Blattsalat	Murren (Wegglibäck) und Kartoffelbrötli mit Streichkäsi, Butter und Konfitüre
	Gebrannte Creme	Gekochte Apfelschnitzli	Fruchtjoghurt 
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



Süssbach AG

AZ Gäsliacker

Regionales Pflegezentr...

AZ im Brühl

Im Morgen

Zürich
Stadtspital Triemli

AZ Rosenau

AZ Haus Tabea

Alters- u. Pflegeheim ...

Spital Linth

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