



Förderung nachhaltiger, regionaler Gemeinschaftsgastronomie

Foto: SV Group

Das dreijährige PHR-Projekt analysierte das Einkaufsverhalten, die Bedürfnisse sowie Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie im Metropolitanraum Zürich und förderte den Austausch zwischen den Akteuren.

- Ziel** Entscheidungsträgerinnen und -träger der Gemeinschaftsgastronomie sind für eine nachhaltige und regionale Lebensmittelversorgung sensibilisiert und motiviert, dahingehende Schritte zu unternehmen.
- Dauer** 2017–2019
- Budget** CHF 585 000.– (Finanzierung: SECO, Kantone, landwirtschaftliche Organisationen, Stiftungen)
- Partner** Beelong Sàrl, Trägerverein Culinarium, Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) Pilotprogramm Handlungsräume Wirtschaft (PHR)
- Kontext** Schweizweit verpflegen sich jeden Tag nahezu eine Million Menschen in Altersheimen, Spitälern und Schulen. Daher ist es wichtig, den Absatzkanal der Gemeinschaftsgastronomie besser zu verstehen. Insbesondere die Landwirtschaft hat einen direkten Nutzen von der Nachfrage nach nachhaltigen und regionalen Produkten. Aber auch die Gesellschaft profitiert davon dank frischeren Lebensmitteln, weniger Nahrungsmittelverlusten sowie geringerer Umweltbelastung infolge kurzer Transportwege.
- Resultate**
- Innerhalb des PHR-Projekts haben wir 9200 Lebensmittel in zehn Pilotbetrieben mit der Beelong-Nachhaltigkeitsanalyse getestet. Insgesamt betrug der Anteil der Schweizer und regionalen Produkte 63 % und 18,5 % derjenige aus Europa. 21 % der Produkte hatten ein Label, 3,5 % davon ein regionales. Bei allen Unternehmen gab es Verbesserungspotenzial wie beispielsweise das Reduzieren der Fertigprodukte oder das Ersetzen von exotischen mit regionalen Fruchtsäften.
 - Das Einkaufen von nachhaltigen und regionalen Produkten stand ebenfalls im Fokus von zwei Kursen mit 45 Küchenchefs und -chefinnen sowie drei Tagungen mit 82 Entscheidungsträgerinnen und -trägern. Die Sensibilisierung zeigte auch Wirkung in der öffentlichen Beschaffung, denn nun überprüfen die Gemeinden und öffentlichen Betriebe vermehrt die Nachhaltigkeit und Herkunft ihrer Lebensmittel.
 - Nachhaltige Produkte haben eine Chance, dies zeigte der Dialog deutlich. Die Regionalität zu fördern, bleibt eine Daueraufgabe.
- Verantwortlicher** Alfred Bänninger
- Link** [AGRIDEA – Gemeinschaftsgastronomie](#)



agridea

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