

austauschen
verstehen
weiterkommen



Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie

Chancen und Herausforderungen für die
Wertschöpfungskette



Kurs-Nr. 18.059

Fredi Bänninger, AGRIDEA
Strickhof Wülflingen
31. Oktober 2018



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

Kontext

- Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich unser **PHR-Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“**, mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen.

Oberziel des Projektes

- Entscheidungsträger und Verantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben und von Zulieferbetrieben für nachhaltige und vermehrt regionale Versorgung und Verpflegung sensibilisieren und motivieren.

Projektdauer: 3 Jahre, von 2017 bis Ende 2019

Projektgebiet Metropolitanraum Zürich

8 Kantone:

Zürich

Zug

Schwyz

Schaffhausen

und Teile von:

Aargau

Luzern

St. Gallen

Thurgau



Ziele des Projektes

- **Projektziel 1: Informations- und Austauschplattform aufbauen, Entscheidungsträger** aus Politik, von kantonalen Ämtern, Gemeinden, der Regionalentwicklung und Organisationen beteiligen sich und setzen Projekterkenntnisse zu höherer Nachhaltigkeit und regionaler Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie um.



- **Projektziel 2: Pilotbetriebsnetzwerk betreiben**
10 Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe beteiligen sich am Pilotbetriebsnetzwerk: **Beelong-Analyse** (Nachhaltigkeitsbewertung der Lebensmitteleinkäufe). Ziel: Nachhaltigere, vermehrt regionale Lebensmittelversorgung. Es werden Empfehlungen abgeleitet.



Ziele des Projektes

- **Projektziel 3: Schulungen durchführen und Publikationen erarbeiten**

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



- **Projektziel 4: Wertschöpfungsketten-Akteure einbinden**

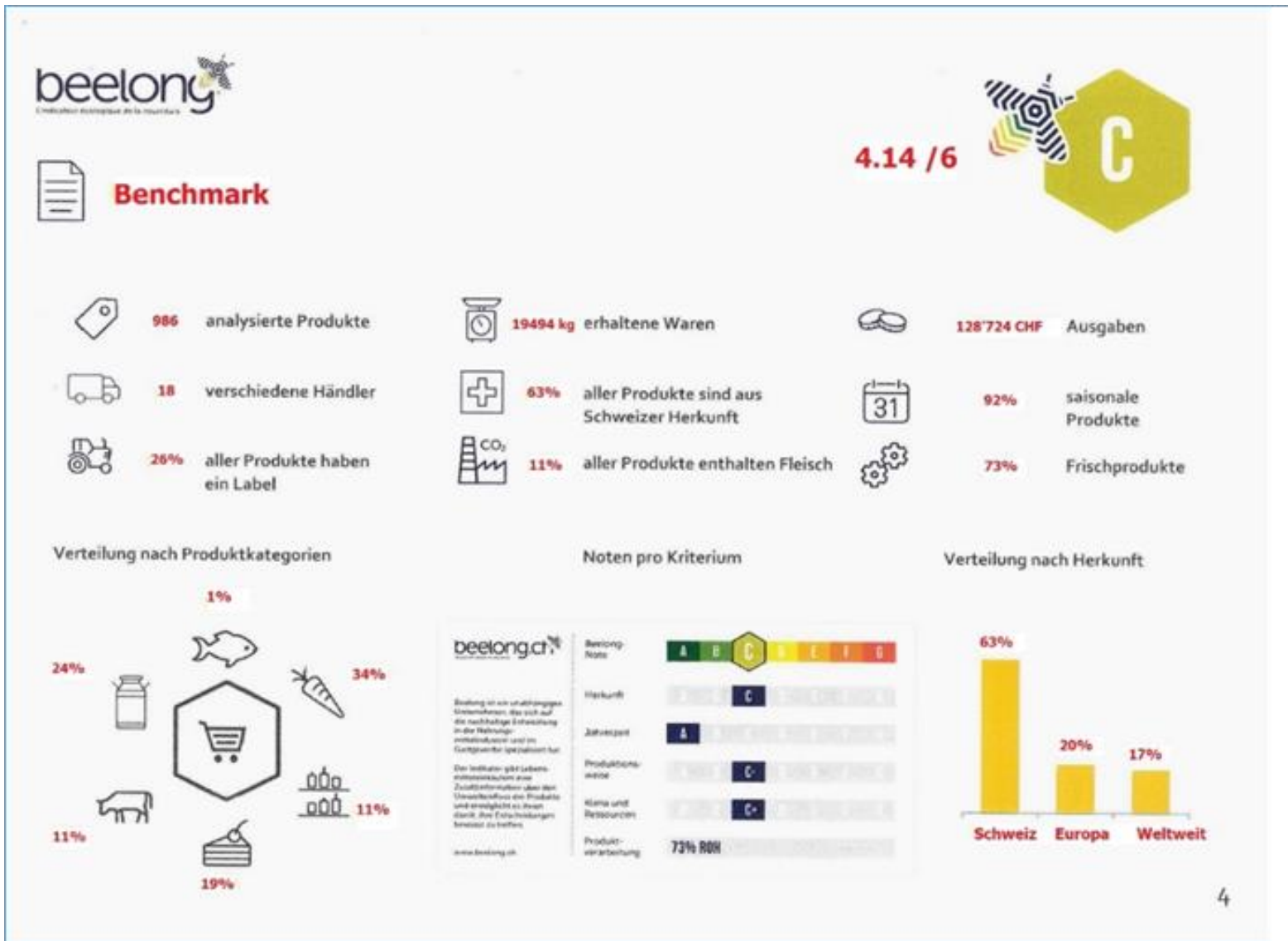
Akteure der Wertschöpfungskette (Produzenten/-organisationen, Lebensmittelverarbeiter, Gastro-Zulieferer, GG-Betriebe) nehmen an Tagungen teil und setzen sich mit den Projekterkenntnissen auseinander.



- **Projektziel 5: Wechselwirkung zwischen Thema/Projekt und Metropolitanraum Zürich untersuchen**

Hat es sich bewährt, dieses Thema auf Ebene des Handlungsraums zu betrachten?

Sich mit dem Beelong-Indikator orientieren



Selbstversorgungsgrade als Richtschnur

Selbstversorgungsgrad	
Produkt	2015*
	%
Energiemässiger Anteil gemäss Nahrungsmittelbilanz	
Getreide (inklusive Reis)	54
Brotgetreide ⁴	77
Speisekartoffeln	71
Zucker	70
Pflanzliche Fette, Öle	25
Kern- und Steinobst ⁵	78
Gemüse	49
Konsummilch	95
Butter	107
Käse (inklusive Quark)	117
Milch und Milchprodukte (inklusive Butter)	114
Kalbfleisch	98
Rindfleisch	86
Schweinefleisch	96
Schaffleisch	40
Geflügel	53
Fleisch, Fische und Meeresfrüchte⁶	79
Eier und Eikonserven	53
Pflanzliche Nahrungsmittel	42
Tierische Nahrungsmittel brutto	99
Tierische Nahrungsmittel netto ⁷	74
Nahrungsmittel im ganzen brutto	59
Nahrungsmittel im ganzen netto	51

Empfehlung zu Schweizer Produkten

Wir empfehlen Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie (Entscheidungsträgern, Einkäufern, Chefköchen), die auf Nachhaltigkeit ihrer Lebensmittel achten:

- **Nach Verfügbarkeit möglichst regional produzierte und/oder Label-Produkte zu verwenden;**
- **wo die Schweiz über hohe Selbstversorgungsgrade verfügt, prioritär und verbindlich Schweizer Produkte einzukaufen:** bei Milch/Milchprodukten, Käse, Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Äpfeln, Lagergemüse und saisonal bei Frischgemüse.
- **auch bei den anderen Lebensmitteln auf einen hohen Schweizer-Anteil zu achten.**
- im eigenen Betrieb eine **Beelong-Analyse** zu machen.

Ziele der Tagung

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit Anforderungen und Erfahrungen der Küchenchefs und Einkäufer auseinander (nachhaltige, regionale Beschaffung);
- erhalten Informationen und Einschätzungen von Gastronomie-Belieferern, -Dienstleistern und Markeninhabern;
- kennen Massnahmen zur verbesserten Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Produkteherkunft;
- lernen an der Tischmesse weitere Wertschöpfungsketten-Akteure und ihre Produkte/Konzepte kennen;
- können Fragen stellen und miteinander diskutieren.

Infos zur Podiumsdiskussion

Moderation:

- Urs Bolliger, Culinarium

TeilnehmerInnen

- Patrick A. Reiter, Vizepräsident SVG, Heimleiter
- Lisa Landert, Regionaler Naturpark Schaffhausen
- Denis Etienne, Geschäftsführer AMS, Suisse Garantie
- Reto Gmür, Geschäftsleitung Gmür AG
- Ivo Hausheer, Hogalog AG
- Charlotte de La Baume, Beelong Sàrl