

beelong[®]

ökologischer Indikator für Lebensmittel



Buy sustainably





Ernährung, die Herausforderung von Morgen

9 600 000 000
Menschen im Jahr 2050



Der Einfluss der Ernährung: die derzeitige Problematik

Ressourcenerschöpfung

Umweltverschmutzung

Klimaerwärmung



1/3 der CO₂-
Emissionen stammen aus
der **Ernährung**



Dies ist ein **grösserer**
Anteil als aus dem
Verkehrssektor!



Die Nutzung eines Labels: ein erster Lösungsansatz





Die Nutzung eines Labels: ein erster Lösungsansatz

Über eintausend verschiedene Labels

ABER

Weniger als 1% der Produkte tragen solche



Und bei allen anderen Produkten?



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





3 mögliche Bewertungsarten



- ✓ Ein Lebensmittelprodukt
- ✓ Ein Gericht
- ✓ Alle Einkäufe eines Restaurants



Lebensmittelprodukte



beelong.ch/produits/





Analysebeispiel mit einem Gericht



Bauern-
Omelette

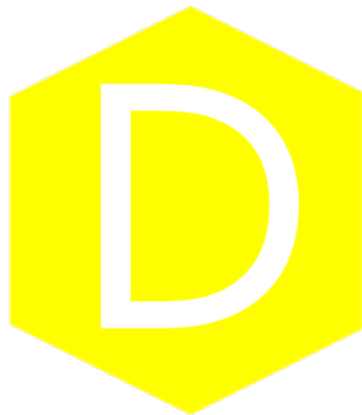
ZUTATEN

Eier	480 G
Schinken	100 G
Champignons	100 G
Tomaten	100 G
Reibkäse	200 G
Schnittlauch	10 G



Analysebeispiel mit einem Gericht

Vorher



13.99 CHF



Nachher



13.95 CHF



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



Produktionsweise



Klima und Ressourcen



Produktverarbeitung



Verteilung nach Produktkategorie



Verteilung nach Herkunft





Alle Einkäufe einer Küche

Beispiel für Empfehlungen

- Orangen- und Multifruchtsaft Granini → Einen Teil durch Saft aus heimischem Obst (Apfel, Birne, Aprikose) ersetzen
- Rapsöl → Einen schweizerischen oder europäischen, oder mit einem Label versehenen Artikel bevorzugen
- Instant-Püree → Eine hausgemachte Zubereitung oder auf Grundlage Schweizer Kartoffeln bevorzugen
- Torten, Kuchen und Mousses → Einen Teil in der Küche zubereiten, wenn möglich mit schweizerischen Produkten
- Tigergarnelen (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



Alle Einkäufe einer Küche

Webanwendung: Ergebnisse nach Lieferant, Produktkategorie, usw.

Kumentyp

Vom*

Institution

Bis

Zulieferer

Art der Daten*

ALLGEMEINE INDIKATOREN

Anteil der schweizerischen Produkte



Anteil der europäischen Produkte

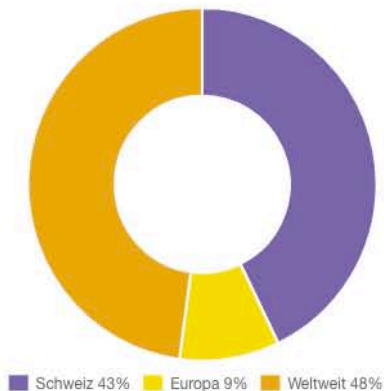


Anteil der Produkte aus der restlichen Welt

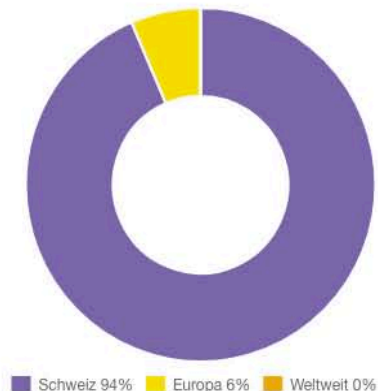


STATISTIKEN NACH PRODUKTKATEGORIE

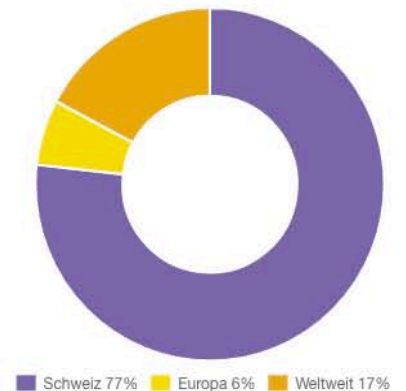
Obst, Gemüse, Säfte und Kräuter



Produkte auf Milchbasis



Fleisch und Eier





Alle Einkäufe einer Küche

Kompletter Ablauf der Studie



Analysen

Die Analyse erstreckte sich über **12 Wochen** verteilt auf zwei Zeiträume von jeweils 6 Wochen (Sommer / Winter)



Hauptinformationsquelle

Der Analyse liegen die während der festgelegten Zeiträume in der Küche eingegangenen **Lieferscheine** zugrunde. Die Küche braucht lediglich die Lieferscheine aufzubewahren und diese am Ende des Zeitraums zu übermitteln.



Resultate

Die Ergebnisse werden in Form eines **Berichts** aufbereitet. In diesem Dokument werden die quantitativen sowie qualitativen Resultate in Form konkreter Empfehlungen präsentiert. Sie zeigen gute Praktiken auf und schlagen Verbesserungswege vor.





Rückmeldungen von Küchenchefs und Partnern

- Bedarf an einer Bestandsaufnahme, um Entscheidungen treffen zu können
- Gibt die nötigen Hilfsmittel an die Hand / Schulung
- Gibt konkrete Anhaltspunkte, um Verbesserungen vorzunehmen und Ziele festzulegen
- Liefert sachliche Argumente für die Küche
- Der Kochberuf wird aufgewertet
- Erleichtert die Kommunikation bewährter Praktiken
- Geringe Auswirkung auf die Arbeitsbelastung des Personals
- Das Konzept ist einfach und die «nachhaltige Entwicklung» ist erreichbar



Feststellungen

- Die Rückverfolgbarkeit ist ein zentrales Thema, das dank der Einkäufer und Köche Fortschritte macht
- Einige Branchenzweige verändern sich und wachsen
- Die Einbeziehung der Politik ist entscheidend
- Bereits existierende bewährte Praktiken werden nicht kommuniziert
- Die Verbraucher begreifen die Veränderungen, wenn sie ihnen erläutert werden
- Das persönliche Engagement des Küchenchefs ist von wesentlicher Bedeutung
- Nachhaltige Lösungen sind nicht zwingend teurer
- Nachhaltige Produkte haben einen Mehrwert (Geschmack, Qualität, Rentabilität, Lieferzeit, usw.)



Charlotte de La Baume

Geschäftsführende Gesellschafterin

charlotte.delabaume@beelong.ch

Beelong Sàrl

c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25

www.beelong.ch



Stay tuned!

