



Strategie des Regierungsrates zur Gemeinschaftsgastronomie

Geneviève Favre, ProConseil

Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie, PHR Metropolitanraum Zürich
Winterthur, 27. Oktober 2017

Kontext

Chronologie

2010: Landwirtschaftsgesetz des Kantons Waadt - Artikel 23

« Vorbildcharakter des Kantons – der Regierungsrat fördert den Konsum lokaler landwirtschaftlicher Produkte bei Veranstaltungen, die von seinen Departementen organisiert oder subventioniert werden, sowie in Betrieben, die von der kantonalen Verwaltung verwaltet werden.»

2011: Parlamentarische Intervention

Postulat Ferrari : «Eine Verpflegung basierend auf lokalen und saisonalen Produkten ... ein erster Ernährungs-Schritt in Richtung der 2'000 Watt Gesellschaft.

2012: Studie von AGRIDEA

2014: Publikation der Strategie des Regierungsrates

AGRIDEA-Studie

Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Waadt

➤ **Jährlich werden in der Gemeinschaftsgastronomie über 18 Mio. Gerichte konsumiert**

Vorschulstufe, Primar-, Sekundarschule, Berufs- und Mittelschulen, Hochschulen, Universität, ETH, Alterszentren, Spitäler, Kliniken, Gefängnisse

➤ **Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe**

- > Mehrheitlich direkte Führung: Alterszentren, parastaatliche Institutionen
- > Mehrheitlich delegierte Führung: Kantonale Cafeterias, Kommunale Schulmensen
- > direkte oder delegierte Führung: Kinder-Tagesstätten

➤ **Hohes Potential bezüglich Einkauf von lokalen und saisonalen Produkten**

Strategie des Regierungsrates – November 2014

Allgemeine Grundsätze

- Regionale Produkte bevorzugen;
- Die Kosten im Griff haben;
- Attraktive Preise bieten;
- Den ökologischen Fussabdruck reduzieren;
- Vorgehen nach dem Prinzip Anreize zu schaffen und zu sensibilisieren.

Strategie des Regierungsrates

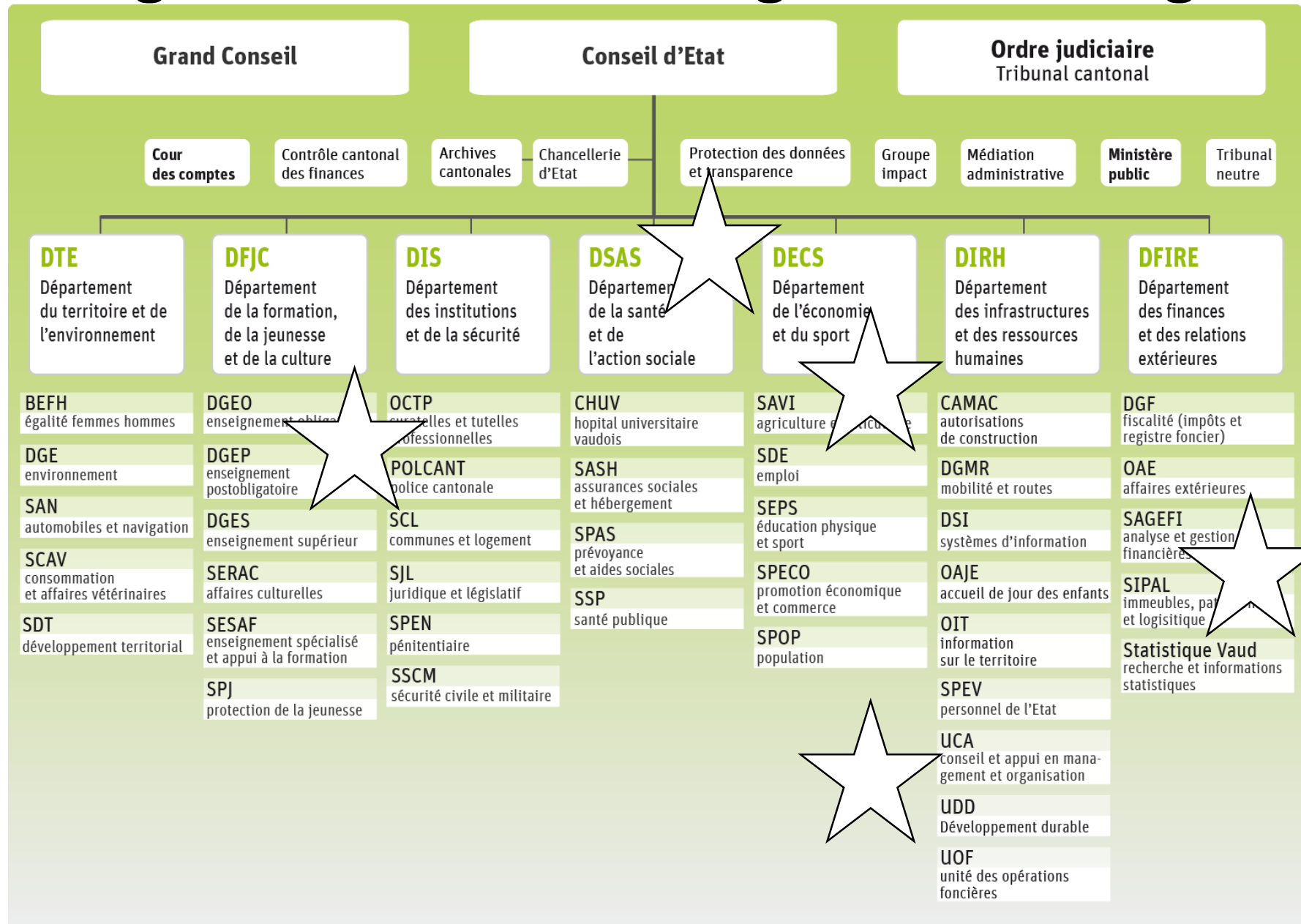
4 Handlungsachsen

1. **Weiterbildung von Küchenchefs und Lebensmittel-Einkäufern**
2. **Situationsanalyse der Lebensmittel-Einkäufe mit der Beelong-Methode**
3. **Die Produzenten informieren und eventuell das Angebot der Produzenten organisieren**
4. **Wettbewerb unter den Anbietern mittels einer Modellofferte zur öffentliche Ausschreibung**

Budget 2015-2017: Fr. 300'000.-



Organisation der Strategie-Umsetzung



Strategie des Regierungsrates

Organisation der Arbeit

Achse 1 et 2

Weiterbildung von
Küchenchefs und
Lebensmittel-Einkäufern,
Beelong-Analyse

**Vorsitz: Unité développement
durable
Viviane Keller**

- Beelong
- CEP
- Mandataires

Achse 3

Informationskampagne für
lokale Produzenten sowie
finanzielle und administrative
Unterstützung für
gemeinschaftliche Angebots-
Projekte

**Vorsitz: SAVI
Jacques Henchoz**

- DIRH
- Proconseil
- Beelong

Achse 4

Öffentliche
Ausschreibungen
für die
Zusammenarbeit
mit Anbietern

**Vorsitz: DGEP
Jacques-Frédéric Siegler**

- DGEP
- DIRH
- SIPAL
- GastroVaud

Strategie des Regierungsrates – Umsetzung

Achse 1: Weiterbildung der Küchenchefs

Verantwortung : UDD in Zusammenarbeit mit Stadt Lausanne

Ziel: Den Kontext und die Werkzeuge kennenlernen, Austausch über bewährte Methoden und Verbesserungsmöglichkeiten

Dauer: zwei ½ Tage bei CEP

Etappen: 2015: Pilotkurs

2016: 6 Kurse

2017: 4 Kurse

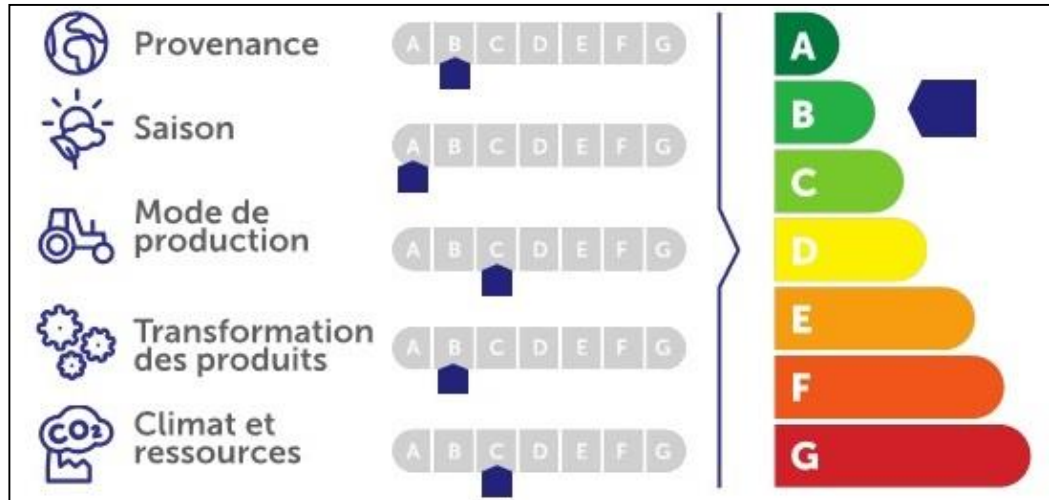
104 Küchenchefs von ca. 380 nahmen bisher teil.

Strategie des Regierungsrates – Umsetzung

Achse 2: Die Beelong Analysemethode

L'indicateur écologique de la nourriture

Ziel: Erstellen einer Situationsanalyse über die Nahrungsmittelkäufe von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben



Strategie des Regierungsrates – Umsetzung

Achse 2: Die Beelong Analysemethode

Stand heute : Anzahl Betriebe bis Ende 2017

	Alters- zentren AVDEMS	Kinder- Tages- stätten	FHV, Privat- spitä- ler	AVOP Private soziale Institu- tionen	Schul- mensen der Gemeinden	ACV Les Archives cantonales vaudoises
Anzahl Betriebe/ Küche in Eigenregie	65	54	24	68	106 Telefonkon- takte (von 280). 4 in Eigen- regie	CHUV, Spen (EPO), Agrilogie (Marcelin und Grange- Verney, EPM)
Beelong-Analyse gemacht	31 (47.6 %)	20 (37%)	7 (29%)	14 (20%)	1/4	laufend
Noch zu überzeugen	34 (52.3 %)	34 (63%)	17 (70%)	54 (80%)	3/4	Spen – andere Standorte

Strategie des Regierungsrates – Umsetzung

Axe 3 : Informationskampagne für lokale Produzenten sowie finanzielle und administrative Unterstützung für gemeinschaftliche Angebots-Projekte

Verantwortung: SAVI

Ziel: Direkteinkäufe bei den Produzenten fördern

Herausforderungen:

- Das Angebot besser sichtbar und angepasst an die Gemeinschaftsgastronomie machen.
- Aufzeigen, dass dies ein vielversprechender Markt für Produzenten sein kann.
- Mit bestehenden Grossisten und Händlern zusammenarbeiten



Aktivitäten

- Treffen zwischen Produzenten und Küchenchefs/ Einkäufern
- Liste der Produzenten, die an der Gemeinschaftsverpflegung interessiert sind (160 von 3500)
- Sensibilisierung von Verarbeitern und Handel
- Seminar Nov. 2016 : «Rückverfolgbarkeit in der Gastronomie: Welche Rolle spielen die Akteure der Distribution?»
- Präsenz an der Gastronomica-Messe

Strategie des Regierungsrates – Umsetzung

Achse 4: Öffentliche Ausschreibungen für die Zusammenarbeit mit Anbietern

Verantwortung: - Kantonale Dienste mit Cafeterias
- Bekanntmachen bei den Gemeinden - UDD

Ziel: - Konsequenz eine Anreizklausel einfügen
- Das Engagement für lokale und saisonale Produkte in den ACV-Ausschreibungen positiv bewerten
- Bekanntmachen über DGEP Ende 2017

Stand heute: - Öffentliche Ausschreibungen der DGEP mit Kriterien zu lokalen und saisonalen Produkten
- Die Bieter können damit in Offerte Punkte sammeln
- Entwicklung einer begleitenden Qualitätskontrolle

2016: 6 Öffentliche Ausschreibungen – 2017: 3



Strategie des Regierungsrates: Zwischenbilanz

Vernetzung/Networking: mit der Kantonsverwaltung, den Dachorganisationen, den Gemeinden usw.:
Wissen, wer was entscheidet..

Produzenten: **Angebot noch nicht angepasst**,
Arbeiten an ihrer Angebotsliste, an der Produktpositionierung, an der Vermarktungsstrategie

Grossisten / Grosshandel: Noch vermehrte Sensibilisierung?