

# PHR-Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“ Metropolitanraum Zürich

Newsletter Juli 2019

## Das PHR-Projekt

Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich das [Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“](#), mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen (Alterszentren, Spitäler, Institutionen und Schulen). Das Projekt dauert 3 Jahre und wird vom „Pilotprogramm Handlungsräume Wirtschaft, PHR“ des SECO und verschiedenen Stiftungen und Organisationen unterstützt. Im laufenden Jahr werden nun Erreichtes, Ergebnisse und Empfehlungen präsentiert und diskutiert.

## Medienbericht im Gastrofacts Magazin

[Gemeinschaftsgastronomie - Nachhaltigkeit als Herausforderung](#) Fachartikel im [GastroFacts Businessmagazin 4/2019](#), Autor: Stefan Kühnis; Interviews mit von Simon Glaus, Leiter Gastronomie, APH Im Brühl, Spreitenbach und Alfred Bänninger, AGRIDEA

«Wir haben uns auf die Fahne geschrieben, nachhaltig zu denken und zu handeln und für eine gesunde Umwelt einzustehen», sagt Simon Glaus, Leiter Gastronomie des Alters- und Pflegeheims Im Brühl in Spreitenbach. «Wir möchten regionale Lieferanten unterstützen und haben uns schon vor langer Zeit entschlossen, nur noch Schweizer Fleisch zu verwenden. Zwei Bauernhöfe, die quasi an unserer Strasse liegen, beliefern uns zudem mit selbst produzierten Lebensmitteln.» Das APH Im Brühl hat im Rahmen des PHR-Projektes mit der Beelong-Analyse seine Lebensmitteleinkäufe bezüglich Nachhaltigkeit beurteilen lassen. Ganzer Artikel unter dem Link:

## Tagung des Schweizer Kochverbandes

[Bilder zur Fachtagung 2019 „Gemeinschaftsgastronomie“ des Schweizer Kochverbandes](#). Alfred Bänninger präsentierte Ergebnisse der Beelong-Nachhaltigkeitsanalyse von Gemeinschaftsgastronomie-Küchen. „Küchenchefs, Einkäufer und Gastronomie-Verantwortliche haben es in der Hand, ihre Lieferanten nach der Herkunft und Nachhaltigkeit ihrer Produkte zu fragen und bewusst nachhaltiger einzukaufen“.

Unsere Projekt-Webseite:  
[url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie](http://url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie)

## Rückblick: Weiterbildung für Küchenchefs Gemeinschaftsgastronomie 2019

An der Weiterbildung für Gastronomieverantwortliche und Küchenchefs «Nachhaltige, vermehrt regionale und saisonale Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie» am Strickhof Lindau, nahmen 20 Fachleute teil.



Bilder: Die TeilnehmerInnen an der Arbeit; Florence Disserens, Beelong, erklärt die Nachhaltigkeitskriterien; Besichtigung der Strickhof-Betriebsküche mit Stefan Gretler

## Ergebnisse aus dem Pilotbetriebsnetzwerk



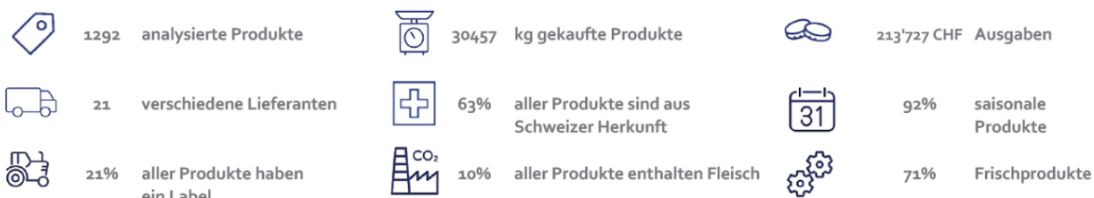
Die VertreterInnen der Pilotbetriebe 2018 konnten ihren Beelong-Bericht und das -Zertifikat vom Beelong-/Culinarium-Team entgegennehmen: Süssbach Pflegezentrum AG, Brugg; Regionales Pflegezentrum Baden; Spitalküche Stadtspital Triemli, Zürich und Seniorenzentrum Im «Morgen», Weiningen (nicht auf dem Bild).



# Ergebnis Beelong-Analyse – 10 Institutionen

4.11 / 6

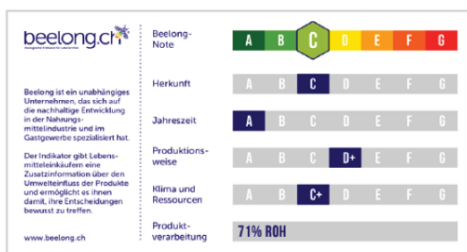
## Benchmark 2017-2019



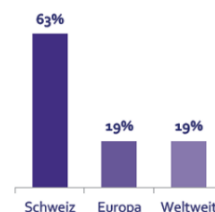
### Verteilung nach Produktkategorien



### Noten pro Kriterium



### Verteilung nach Herkunft

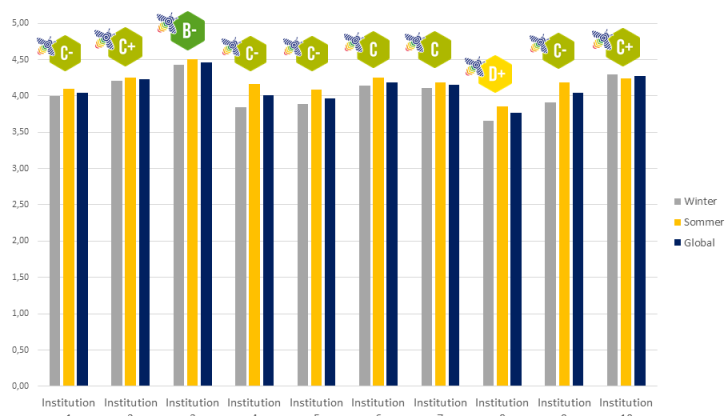


Ergebnisse aus dem Pilotbetriebsnetzwerk: In den 10 Küchen wurden durchschnittlich 1'292 Produkte mit einem Gewicht von 30,5 t und einem Wert von 213'700. Fr. analysiert. Durchschnittlich lieferten 21 verschiedene Lieferanten Lebensmittel. Der Anteil der Schweizer Produkte betrug 63% (Menge), 18,5% kam aus Europa und 18,5% aus der übrigen Welt. Von allen analysierten Produkten waren 21% Labelprodukte (Menge). Der Warenkorb bestand aus 33% Früchten und Gemüse, 10% Economat-Produkten, 21% Fertigprodukten, 10% Fleisch- und Eiprodukten, 25% Milchprodukten und 1% Fisch und Meerfrüchten.



## Resultate nach Institution und Phase

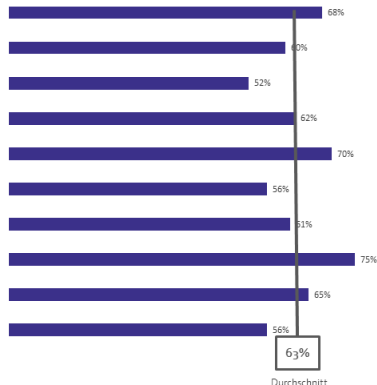
6



## Herkunft Schweiz



% Schweiz (kg)



Pilotbetriebsnetzwerk: Die Bewertung der 10 Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe (Winter-, Sommerperiode und Gesamtnote). Die Gesamtnoten der Betriebe liegen zwischen D+ und B-. Der Durchschnitt aller 10 Betriebe liegt bei der **Beelong-Note C** (4.11 von 6 Punkten). Bezüglich Schweizer Herkunft der Produkte erreichen die Betriebe zwischen 52% und 75% (Durchschnitt aller Betriebe, mengenmässig, 63%). Die Werte zeigen, dass diese Pilotbetriebe (Alterszentren und Spitäler) bezüglich Nachhaltigkeit und Schweizer Herkunft auf dem richtigen Weg sind.

## Beelong-Analyse: Jetzt anmelden!

Ein/e BetriebsleiterIn eines Gemeinschaftsgastronomie-Betriebes welche die Vision umsetzen will, die Versorgung nachhaltiger und regionaler zu gestalten, ist gut beraten, sich eine solide Grundlage über die Ist-Situation des eigenen Betriebes zu erstellen. Die Beelong-Analyse ermöglicht einen präzisen, ehrlichen Blick auf die Nachhaltigkeit der eingekauften Lebensmittel. Der Trägerverein Culinarium und Beelong bieten auch

künftig Beelong-Analysen für Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe an. **Sind Sie interessiert, mit ihrer Gemeinschaftsgastronomie-Küche eine Beelong-Analyse zu machen? Kontaktieren Sie uns unverbindlich, wir informieren Sie gerne:**

**Trägerverein Culinarium, Thomas Scherraus**  
Tel 071 552 13 34 [Thomas.Scherraus@culinarium.ch](mailto:Thomas.Scherraus@culinarium.ch)

## Regionale Landwirte und Gewerbe als Direktlieferanten

In welchem Umfang werden eigentlich regionale Landwirte und Lebensmittel-Gewerbebetriebe (Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, etc.) als Direktlieferanten der Gemeinschaftsgastronomie berücksichtigt? Im Pilotbetriebsnetzwerk mit 10 Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben und rund 9'2000 analysierten Produkten, haben wir 59 von total 122 Lieferanten als solche Kleinlieferanten eingestuft, das sind 50% aller Lieferanten. Diese regionalen Kleinlieferanten haben 19% der gesamten Lebensmittel-Einkaufsmenge geliefert, wertmässig sind das 20% des Lebensmittelumsatzes der Stichprobe. Bei diesen Kleinlieferanten waren mengenmässig 93% Schweizer Produkte und 38% Labelprodukte (davon Bioprodukte 3%).

## Wie kann man mehr regionale Produkte beschaffen?

### Neun Schritte zu mehr regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie:

1. Informieren Sie sich über regionale Angebote und regionale Produzentenplattformen.
2. Schauen Sie wie anderen Küchen regionale Produkte einsetzen und lassen sich von KollegInnen über ihre Erfahrungen informieren.
3. Beziehen Sie Alle von Anfang an ein: Besprechen Sie das Thema regionale Lebensmittel mit Ihren Trägergremien, Ihren MitarbeiterInnen und mit Ihren Lieferanten.
4. Nutzen Sie Informationsmöglichkeiten von und bei Landwirten und gewerblichen Lebensmittelbetrieben.
5. Überlegen Sie sich, welcher Weg (welche Strategie) für Ihre Küche der richtige ist.
6. Nehmen Sie Ihre MitarbeiterInnen, Gäste und Bewohner auf diesen Weg mit.
7. Lassen Sie sich und Ihren Lieferanten Zeit für die Neugestaltung Ihrer Lieferbeziehungen.
8. Stellen Sie den Menüplan schrittweise auf vermehrt saisongerechte und regionale Produkte um.
9. Bieten Sie Ihren Gästen regionale Besonderheiten, saisonale Aktionen und Rezepte aus regionalen Produkten, die sie gerne essen.

*Quelle: Genuss aus dem Münsterland - Leitfaden für den Einsatz regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung*

### Produzentenplattformen für den Einkauf regionaler Produkte nutzen

Mit dem Einkauf von regionalen Produkten können sie die regionale Wirtschaft unterstützen. Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe welche mehr Produkte aus der Region verwenden möchten, können einen ersten Schritt machen indem sie einen Landwirt mit Direktvermarktung kontaktieren. **„Vom Hof“, ist die grösste Online-Direktvermarktungsplattform** für landwirtschaftliche Produkte, hier finden Sie die Angebote von Bauernfamilien aus ihrer Region in den Produkte-

kategorien Brot, Getreide, Früchte, Beeren, Gemüse, Kräuter, Eier, Fleisch, Milchprodukte und Getränke.

Es gibt verschiedene weitere regionale Produzentenverzeichnisse über regionale Produkte aus den Kantonen und Regionen, hier finden Sie z.B. **Culinarium-Produzenten**. Auskünfte können auch die Gemeinden, die kantonalen Bauernverbände, die landwirtschaftlichen Branchenverbände und Webseiten von Landwirtschaftsbetrieben geben.

## Öffentliche Ausschreibung für das Führen von Schulmensen und Mittagstischen



Die Organisation **PUSCH - Praktischer Umweltschutz** hat 2018 ein gutes [Merkblatt „Verpflegungsdienstleistung – Nachhaltige Beschaffung“](#) erarbeitet und auf [„Kompass Nachhaltigkeit – Öffentliche Beschaffung“](#) publiziert. Das Merkblatt behandelt ökologische und soziale Aspekte rund um Verpflegungsdienstleistungen von Schulmensen, Mittagstischen, etc.

Dem Projektthema, dass regionale oder Schweizer Herkunft und Saisonalität einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit der Lebensmittel leisten, wird im Merkblatt etwas wenig Platz eingeräumt. Wir empfehlen Verantwortlichen, die einen **Auftrag öffentlich ausschreiben**, zur Ergänzung des Ausschreibungsdossiers das **Formular zur Bewertung der Leistung des Bieters bezüglich der Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten** (Zuschlagskriterien). Formular download auf [PHR-Projekt-Website](#)

BEWERTUNG DER LEISTUNG DES BIETERS (SCHULMENSA / CATERINGSERVICE)		ZUSCHLAGSKRITERIEN:	
Angaben zur Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten			
Die nachfolgenden Fragen betreffen nur den Markt, der Gegenstand der Ausschreibung ist, und nicht das Funktionieren des Unternehmens im Allgemeinen.			
	Titel der Frage	Frage	Antworten
3	Herstellungsort der Rohstoffe (*)		
3.01	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch - Rind, Kalb» - Welches Versorgungsniveau mit Schweizer Produkten, anteilmässig an der gesamten jährlichen Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	<input type="checkbox"/> 0 bis 75 % <input type="checkbox"/> 76 bis 85 % <input type="checkbox"/> 86 bis 95 % <input type="checkbox"/> 96 bis 100 %
3.02	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch - Rind, Kalb» - Welches Versorgungsniveau mit Deutschschweizer Produkten, anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	<input type="checkbox"/> 0 bis 70 % <input type="checkbox"/> 71 bis 80 % <input type="checkbox"/> 81 bis 90 % <input type="checkbox"/> 91 bis 100 %
3.03	Fleisch - Rind, Kalb	Warenkategorie «Fleisch - Rind, Kalb» - Welches Versorgungsniveau mit Produkten der Region X/der Kantone Y,Z, anteilmässig an der gesamten jährlichen Schweizer Rindfleischmenge (kg), kann Ihr Unternehmen garantieren?	<input type="checkbox"/> 0 bis 10 % <input type="checkbox"/> 11 bis 20% <input type="checkbox"/> 21 bis 30 % <input type="checkbox"/> 31 bis 100%

## Aktivitäten und Veranstaltungen 2019



### 1. Projektkommunikation:

Das Aktuellste über das Projekt finden Sie immer auf der [AGRIDEA-Projekt-Website](#) [url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie](http://url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie)

Weitere Medienberichte über das Projekt sind geplant.

### 2. Der fachliche Projekt-Schlussbericht

Ergebnisse und Erkenntnisse aus dem PHR-Projekt werden im fachlichen Projekt-Schlussbericht zusammengestellt und mit Schlussfolgerungen und Empfehlungen vervollständigt. Enthalten ist auch eine Synthese aus dem Pilotbetriebsnetz (Beelong-Analysen von 2017 und 2018). Termin: Herbst 2019

### 3. **Tagung „Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie - Ergebnisse, Themen, Herausforderungen“ 25. September 2019, Strickhof Wülflingen, Winterthur** (Tagungsprogramm im Anhang)

## Danke für Ihr Interesse!

[AGRIDEA](#), Alfred Bänninger, Projektleiter, Tel. 052 354 97 56 E-Mail: [alfred.baenninger@agridea.ch](mailto:alfred.baenninger@agridea.ch)

[Beelong Sàrl](#), Charlotte de La Baume, Geschäftsführerin, Lausanne

[Trägerverein Culinarium](#), Urs Bolliger, Geschäftsführer; Thomas Scherraus, Gastronomie, Salez