

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

Newsletter 1/2018



Fotos: Mit nachhaltigem, vermehrt regionalem Einkauf arbeitet die Gemeinschaftsgastronomie auch an ihrem Image bei den Gästen.

Was haben wir bisher im Projekt erreicht?

Geschätzte Akteure der Gemeinschaftsgastronomie, Sehr geehrte Damen und Herren

Mit diesem Newsletter möchten wir Sie gerne über den aktuellen Stand im **PHR-Projekt** informieren. Die aktuellsten Informationen finden Sie immer auf unserer [AGRIDEA Projekt-Website](#).

Im Januar 2017 haben wir im Metropolitanraum Zürich das Projekt zur „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“ gestartet. Der **Metropolitanraum Zürich** umfasst die Kantone Zürich, Zug, Schwyz, Schaffhausen und Teile der Kantone Aargau, Luzern, St. Gallen und Thurgau.



Das ganze Projekt wird in **5 Modulen** umgesetzt:

1. **Projektkommunikation** und Untersuchung der **Wechselwirkungen zwischen dem Projekt und dem Metropolitanraum Zürich**.
2. Es wird eine **Austausch-Plattform für Entscheidungsträger** aus Politik, von kantonalen Ämtern, Gemeinden, Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben, der Regionalentwicklung und weiteren Organisationen gebildet.
3. Es wird ein **Netzwerk von Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetrieben** aufgebaut (Nachhaltigkeitsbeurteilung der Lebensmitteleinkäufe der Betriebe mit dem Beelong-Indikator).
4. Zum Thema werden **Weiterbildungen** für Küchenchefs, Einkaufsverantwortlichen und weiteren Akteure angeboten.
5. Es wird eine **Austausch-Plattform für Akteure der Wertschöpfungskette** (Produzenten, Lebensmittelverarbeiter, Gastrobeförderungs- und Abholhandel, Labelorganisationen, etc.) gebildet.

Das Projekt dauert von 2017 bis Ende 2019 und wird vom „Pilotprogramm Handlungsräume Wirtschaft, PHR“ des SECO und weiteren Organisationen unterstützt.

1. Projektkommunikation

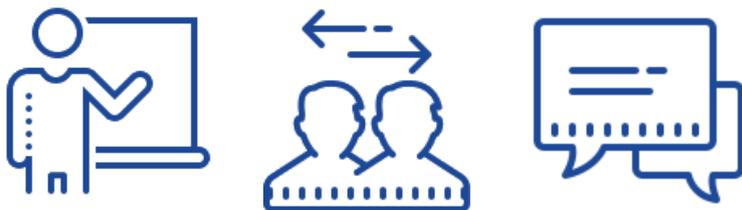
Medienmitteilungen, Webinformation, Mailings



Die Projekt-Kommunikation erfolgt laufend und bedürfnisorientiert:

- Die neue [AGRIDEA-Projekt-Website](#) ist seit Januar 2018 aufgeschaltet.

2. Informations- und Austauschplattform für Entscheidungsträger Gemeinschaftsgastronomie



Akteure der Gemeinschaftsgastronomie trafen sich am 27.10.2017 zu einem Informations- und Erfahrungsaustausch: Entscheidungsträger von Betrieben mit Gemeinschaftsgastronomie, VertreterInnen von Aufsichtsgremien, Ämtern und Organisationen sowie Geschäftsführer, Einkäufer, Leiter Gastronomie oder Küchenchefs der Betriebe (Alterszentren, Schulen, Institutionen und Spitälern). Die Zielgruppen im Metropolitanraum Zürich wurden im Juli und im September informiert.

[Tagung: Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie - Was können die Entscheidungsträger beitragen?](#)

Themen der Tagung (Die ppt-Präsentationen finden sie auf der Projekt-Website):

- Das Projekt mit seinen Zielen und Methoden.
- Wie erreichen GG-Betriebe im Projekt eine nachhaltigere, vermehrt regionale Lebensmittelversorgung?
- Aufzeigen, wie Politiker und Entscheidungsträger von GG-Betrieben Einfluss nehmen können.
- Ziele und Strategien der Stadt Zürich, Erfahrungen in der Küche des Stadtspital Triemli.
- Kanton Waadt: Strategie zur Förderung nachhaltiger, vermehrt regionaler Versorgung in der GG.
- Kanton Waadt: Neue Musterausschreibung für Mensen von Mittelschulen
- Workshops: Themen vertiefen, Erfahrungsaustausch

Wir haben die **Mustervorlage des Kantons Waadt „Öffentliche Ausschreibung für das Betreiben einer Mensa in Gymnasien“** vorgestellt. Gemäss Binnenmarktgesetz können Städte und Gemeinden in öffentlichen Ausschreibungen regionale und saisonale Produkte von Bietern verlangen. Besonders aktuell sind diese Neuerungen bei öffentlichen Ausschreibungen von Städten und Gemeinden für ihre (Schul-)Kantinen. Die Leistungsvergabe bei Schulkantinen untersteht dem Binnenmarktgesetz. Ein Bundesgerichtsentscheid vom 17. März 2017 gesteht Städten und Gemeinden das Recht zu, bei Ausschreibungen dieser Leistungen, Anforderungen bezüglich regionaler und saisonaler Versorgung in ihren Schulküchen zustellen. Städte und Gemeinden können also verlangen, dass Caterer (Betreiber von Schulmensen) aufzeigen, wie viele regionale, saisonale und schweizerische Produkte sie anteilmässig in einer Schulküche verwenden. Die Auftraggeber können also neue Anforderungen stellen, die über die eigentlichen Qualitätsanforderungen hinausgehen und ökologischer oder sozialer Art sind. Diese Anforderungen werden dann im Laufe der Vertragsperiode vom Auftraggeber mit dem Caterer kontinuierlich analysiert und beurteilt.

Wichtige Elemente der Mustervorlage des Kantons Waadt „Öffentliche Ausschreibung für das Betreiben einer Mensa in Gymnasien“ wurden ins Deutsch übersetzt. Es wurde eine Tagungsmappe erstellt, die auch weiteren Interessierten zugestellt wurde und deren Inhalte auf der Projekt-Website aufgeschaltet sind.

Über 40 Personen nahmen an der Tagung teil. Gemäss der Kursevaluation waren über 94% der TeilnehmerInnen zufrieden oder sehr zufrieden mit der Veranstaltung.

3. Das Pilotbetriebsnetzwerk, PBN betreiben

Suche, Auswahl und Audits bei Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetrieben



Audits: Vorbereitung, Erfassung der Daten, Einführung/Coaching/ Datenrecherche /Analyse 2017 /Besprechung der Ergebnisse mit den Betrieben

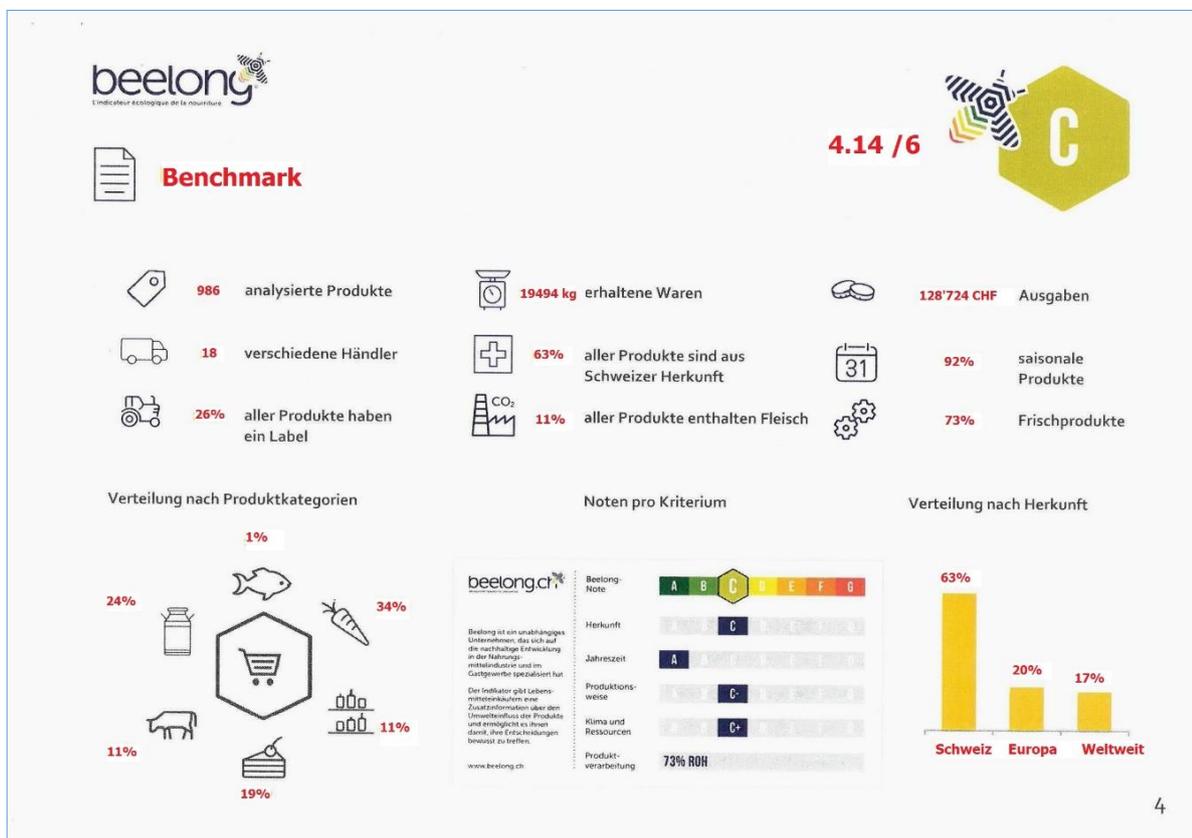
Das Pilotbetriebsnetzwerk, PBN läuft seit einem Jahr und ist im Zeitplan. Es wird vom Culinarium-Team mit Urs Bolliger und Thomas Scherraus sowie von Beelong, Charlotte de La Baume betreut.

Zu Projektbeginn wurden Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetriebe gesucht. Im Februar und September 2017 wurden Info-Mailings über das Pilotbetriebsnetzwerk, PBN an die Zielgruppen im Metropolitanraum Zürich (Heime, Institutionen, Spitäler sowie kantonale Ämter) versandt, dabei wurden über 650 Adressaten angeschrieben. Zudem erhielten wir dabei Unterstützung durch die kantonalen CURAVIVA-Sektionen und weitere Kreise. Auf der [AGRIDEA-Website](#) wurden Informationen und [Anmeldeformular zum PBN](#) bereitgestellt. Thomas Scherraus, beim Culinarium zuständig für die Gastronomie, führte anschliessend mit den interessierten Betrieben die Akquisitionsgespräche.

2017 konnten 6 GG-Pilotbetriebe gewonnen werden, welche im PBN an der Beelong-Analyse zur Beurteilung der Nachhaltigkeit teilnahmen. Die erste Aufzeichnungsperiode der Betriebe erfolgte Februar/März 2017 (6 Wochen), die 2. Aufzeichnungsperiode erfolgte August/September (6 Wochen). In diesen Perioden wurden bei den Pilotbetrieben alle Lieferscheine mit allen Lebensmitteleinkäufen erfasst.

Darauf basierend wurden vom Culinarium-Team alle Produkte erfasst und nach Beelong-Kriterien mit der Beelong-Applikation beurteilt. Bei Fragen wurden bei den Lieferanten ergänzende Recherchen zu Produkten durchgeführt.

Anschliessend konnte Beelong diese Daten analysieren, bewerten und in einem Zwischenbericht zuhanden der Pilotbetriebe zusammenstellen. Die Daten der 2. Aufzeichnungsperiode August/September wurden bis Ende 2017 ausgewertet. Abschliessend wurde Ende 2017 für jeden Pilotbetrieb ein Analyse-Bericht erstellt. Im Februar 2018 wird mit den



Geschäftsführern und Küchenchefs des Pilotbetriebsnetzwerkes die Besprechung der Berichte mit Resultaten und Empfehlungen stattfinden.

In der obigen Darstellung (Benchmark) sind im **Überblick die wichtigsten Fakten und Ergebnisse der Beelong-Analyse von 5 Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetrieben im Metropolitanraum Zürich** zu finden.

Im Mittel erreichten die 5 Betriebe 4.14 von maximal 6 Punkten und damit die Bewertung C (innerhalb von A bis G). Pro Betrieb wurden durchschnittlich 986 Lebensmittelprodukte analysiert, mit einem Gesamtgewicht von 19'494 kg und einem Wert von 128'700.- Franken. Durchschnittlich hat ein Betrieb 18 Lieferanten, 62% der Produkte sind aus der Schweiz, 92% der möglichen Produkte sind saisonal, 26% der Produkte sind mit einem Label ausgezeichnet, 11% der Produkte enthalten Fleisch und durchschnittlich 73% der gekauften Produkte sind unverarbeitete Frischprodukte.

Die Verteilung nach Produktkategorien sieht so aus: 11% Fleisch und Eier, 24% Milchprodukte, 1% Fisch, 34% Früchte und Gemüse, 11% Vorratsprodukte und 19% Fertigprodukte.

Bei der Herkunft stammen durchschnittlich 63% der Produkte aus der Schweiz, 20% aus Europa und 18% aus der übrigen Welt. Damit erreichen diese Betriebe eine recht gute Bewertung, haben aber noch Verbesserungspotential.

Im Januar 2018 ist bereits eine neue Gruppe von Pilotbetrieben zur Beelong-Analyse 2018 gestartet.

4. Ausblick auf Projekt-Aktivitäten und -Veranstaltungen 2018



1. Projektkoordination und -kommunikation:

- Januar 2018: Inbetriebnahme der [Projekt-Website bei AGRIDEA](#)
- Februar 2018: Versand des Projekt-Newsletters 1/2018

2. Pilotbetriebsnetzwerk von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben:

- Februar 2018: Erfahrungsaustausch mit den Geschäftsführern und Küchenchefs des Pilotbetriebsnetzwerkes 2017; Besprechung der Beelong-Berichte und Empfehlungen
- Analyse und Audits von 5 Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben 2018
- Synthese zu den Analyse-Ergebnissen 2017 und 2018 wird erarbeitet.

3. Weiterbildung für Küchenchefs und Einkaufsverantwortliche 2018:

- **Info- und Erfahrungsaustausch für Küchenchefs, Einkäufer und Gastronomie-Verantwortliche: Donnerstag 14. Juni 2018, Stadtspital Triemli, Zürich**
(Bitte informieren Sie sich auf unserer Website.)

4. Plattform 2018 für Entscheidungsträger der Gemeinschaftsgastronomie und Akteure der Wertschöpfungskette Gemeinschaftsgastronomie:

- **Tagung 2018 für Entscheidungsträger der Gemeinschaftsgastronomie und Akteure der Wertschöpfungskette Gemeinschaftsgastronomie: Mittwoch 31. Oktober 2018, Strickhof Wülflingen, Winterthur** (Bitte informieren Sie sich auf unserer Website.)

Wir freuen uns auf gute Zusammenarbeit mit Ihnen!

Wir danken Ihnen für ihr Interesse und das Mittragen der Zielsetzungen dieses Projektes.

- [AGRIDEA](#), Alfred Bänninger, Projektleiter, Tel. 052 354 97 56 E-Mail: alfred.baenninger@agridea.ch
- [Beelong Sàrl](#), Charlotte de La Baume, Geschäftsführerin, Lausanne
- [Trägerverein Culinarium](#), Urs Bolliger, Geschäftsführer; Thomas Scherraus, Gastronomie, Salez