



# Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie

25.09.2019



- 1. Die heutige Herausforderung**
2. Beelong
3. Ergebnisse des PHR-Projekts



# Die heutige Herausforderung



Die Ernährung ist für ~**30%** der  
Treibhausgasemissionen verantwortlich!

... das ist mehr als der Verkehr.



# Die heutige Herausforderung



**9 700 000 000**

**Menschen im Jahr 2050**



**Konsumverhalten ändern**





# Die heutige Herausforderung

Wir können diesen Effekt mit der Wahl unseres  
Essens um **50%** reduzieren





1. Die heutige Herausforderung
- 2. Beelong**
3. Ergebnisse des PHR-Projekts



# Beelong — Der Indikator

## Mission

Förderung der **Transparenz** im Ernährungssystem und **Kommunikation der ernährungsbedingten Umweltbelastungen**, um Restaurants, Lieferanten und Hersteller bei der Verminderung der Umweltbelastung zu unterstützen.



Die Beelong GmbH 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 Umweltbelastung der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Einkaufsentscheidungen bewusst zu treffen.

Eco-Score



Herkunft



Produktionsweise



Klima und Ressourcen



Verarbeitung



Die Saison der Früchte und Gemüse

**100%** ungeheizt



- Für Marken  
(Marken, Lieferanten, Produzenten)
- Für die Gemeinschaftsgastronomie  
(Küchenchefs, Kantone, Gemeinden)





# Beelong — Dienstleistungen für Marken

## ➤ Beispiele für Marken



### BROCOLIS 50–60 MM

2 x 2.5 kg | N° 1716.807 | sachet



### BROCOLIS 40–70 MM

2 x 2.5 kg | N° 1830.110.5 | sachet



### MEATBALLS D'AGNEAU

Viande d'agneau, viande de bœuf, chapelure, épices  
Pce d'env. 30g | 3 x 1.0 kg | N° 1717.521 | sachet

170°C | 5–6 min.

15 min.



### MEATBALLS DE BŒUF

Viande de bœuf, chapelure, épices  
Pce d'env. 30g | 3 x 1.0 kg | N° 1717.520 | sachet

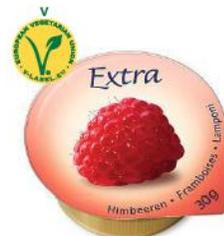
170°C | 5–6 min.

15 min.



### CONFITURE DE FRAISES

Fraises, sucre, acide citrique, pectine  
48 x 30g | N° 1510.107 | portion



### CONFITURE DE FRAMBOISES

Framboises, sucre, acide citrique, pectine  
48 x 30g | N° 1510.257 | portion



### GRATIN AUX LÉGUMES

Carottes, chou-fleur, brocoli, lait entier, fromage, fromage fondu,  
crème, oignons, bouillon, épices

2 x 2.3 kg | N° 1716.750 | barquette  
4 x 1.0 kg | N° 1716.755 | barquette

200°C | 70–80 min.

150°C | 60 min.



### MOUSSAKA

Aubergines grillées, tomates, pommes de terre,  
viande de bœuf, yogourt, fromage, épices

4 x 1.0 kg | N° 1716.756 | barquette

200°C | 70–80 min.

150°C | 60 min.





## ➤ Beispiele für Marken



### CHICKEN NUGGETS

Pouletfleisch geformt, Paniermehl, Cornflakes, Gewürze

\* Stk. ca. 28g | 2 x 2.5kg | N° 1717.504 | Beutel

\*\*Stk. ca. 28g | 2 x 2.5kg | N° 1704.525 | Beutel



170°C | 4–5 Min.



5–6 Min.





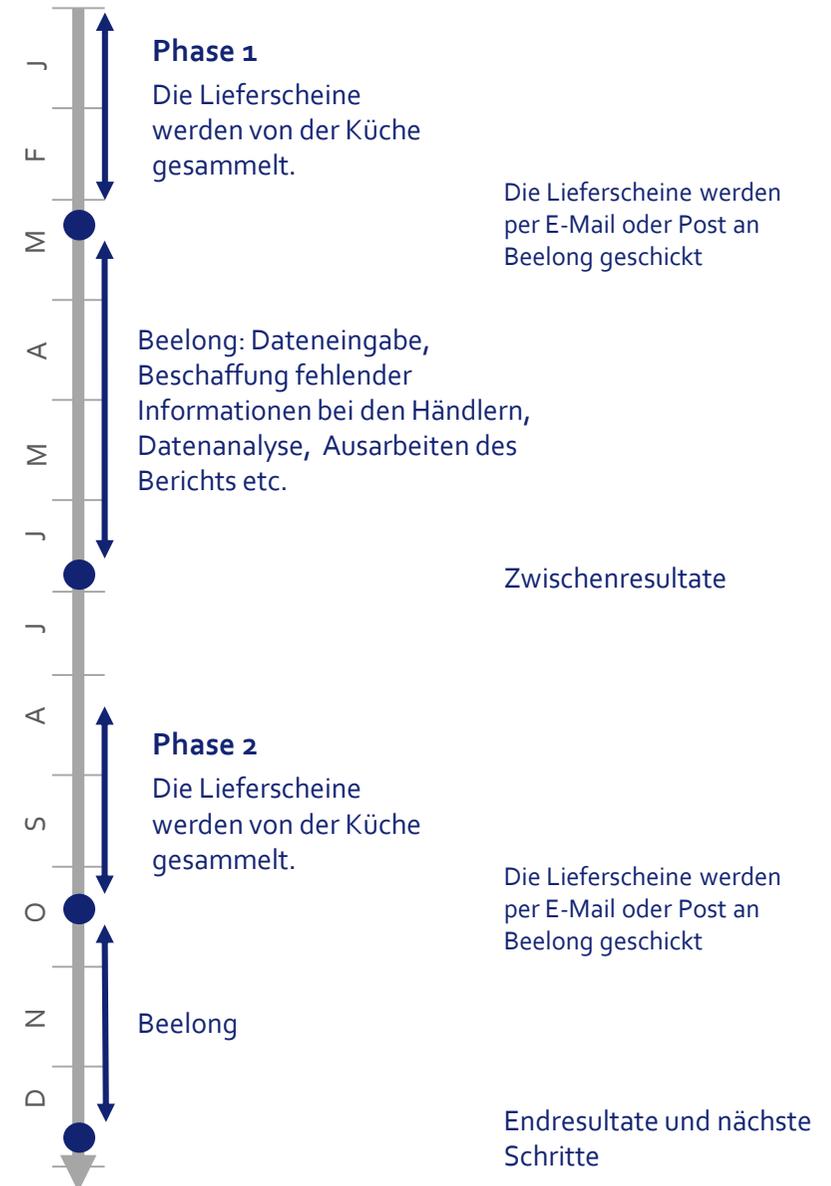
## ➤ Vorgehensweise für Restaurants:

**Einjährige Analyse:** 2 Phasen (2x 6 Wochen), kalte und warme Jahreszeit

**Dokumente:** Lieferscheine der festgelegten Zeitspanne

### Ablauf:

- 1) Erfassung von hunderten von Lieferscheinen
- 2) Beschaffung der Produktinformationen bei Marken und Lieferanten
- 3) Bewertung von jedem Lebensmittelprodukt mit dem Eco-Score
- 4) Analyse der Resultate mit Benchmark
- 5) Bericht mit konkreten Verbesserungsvorschlägen
- 6) Präsentation für die Köche





# Beelong — Dienstleistungen für die Gemeinschaftsgastronomie

## ➤ Hauptziele für Restaurants:

### Ziel 1:

Eine Bestandesaufnahme durchführen, mit Benchmark



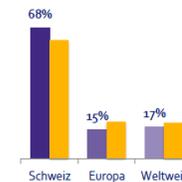
Verteilung nach Produktkategorien



Noten pro Kriterium



Verteilung nach Herkunft



### Ziel 2:

Auf einfache Art die Umweltbelastung der Lebensmittelprodukte aufzeigen und die Küchenchefs in ihrer Schlüsselrolle sensibilisieren



# Beelong — Dienstleistungen für die Gemeinschaftsgastronomie

## ➤ Hauptziele für Restaurants:

### Ziel 3:

Alternativen von Produkten vorschlagen

Oeufs importés - France - Sans label - Héritier Fromages SA - 38kg - 6.00CHF/KG



	Nom	Marque	Pays d'origine des matières premières	Lieu d'élaboration du produit	Label	Fournisseur	Prix/kg	Eco-score
	Œufs, grandeur M, Bio Suisse, 53g+	Schaleneier	Suisse	Suisse	Bio Bourgeon (CH)	Pistor	16,00 CHF	
	Œufs suisses 53g+ blanc/brun 3x30 pièces	Lüchinger + Schmid	Suisse	Suisse	Bio Bourgeon (CH)	Saviva	16,00 CHF	
	Œufs suisses, plein air, plateau, 53g+, 90pcs	Origine	Suisse	Suisse	Suisse Garantie	Transgourmet	9,00 CHF	
	Œufs suisses, élevage au sol, 53g+, 90pcs	f&f SA	Suisse	Suisse	Suisse Garantie	Transgourmet	7,00 CHF	
	Œufs du pays (élevage plein air) 53+/30 pces	Culturefood	Suisse	Suisse	-	Culturefood		
	Œufs, Blanc, CH (élevage au sol), cl. Extra +63gr, 180pcs		Suisse	Suisse	-	Pitoeuf		



1. Die heutige Herausforderung
2. Beelong
- 3. Ergebnisse des PHR-Projekts**



# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Kontext



10

Institutionen

1'884

Lieferscheine gesammelt

9'187

Produktreferenzen analysiert

303'502 kg

Menge aller Einkäufe

2'121'990 CHF

Wert aller Einkäufe

122

Lieferanten

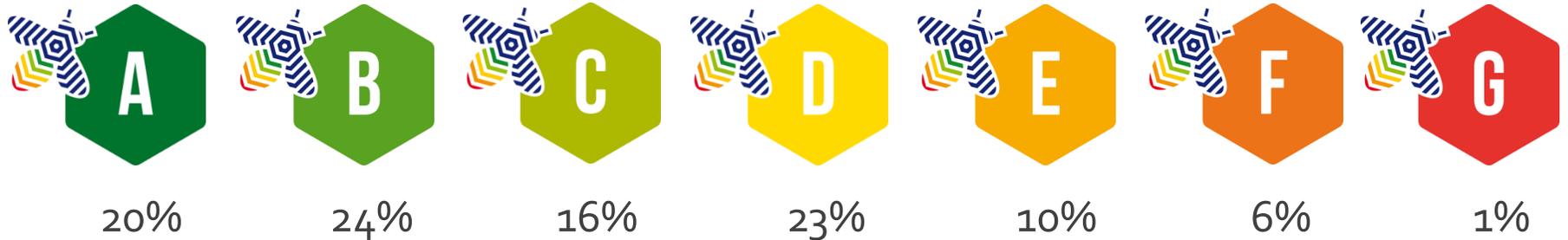


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Verteilung der Eco-Scores

Verteilung  
gemäss  
Anzahl  
Produkte

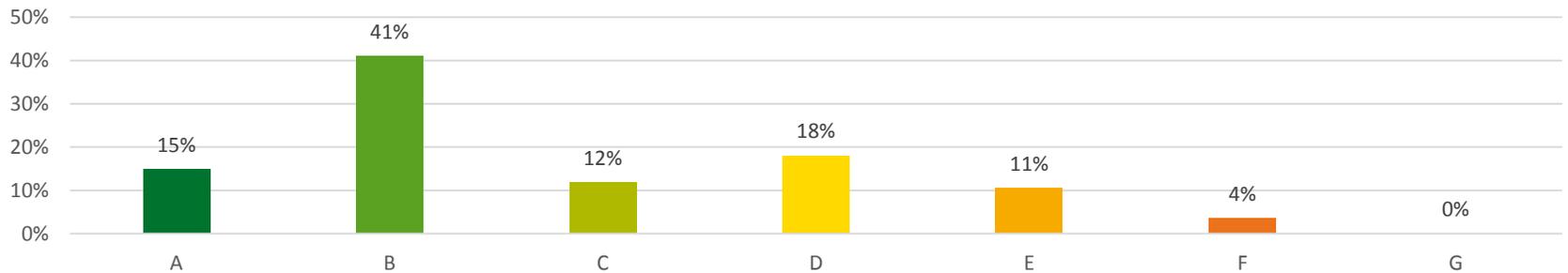
Total: 9'187 Produkte



Verteilung in  
kg

Total: 303'502 KG

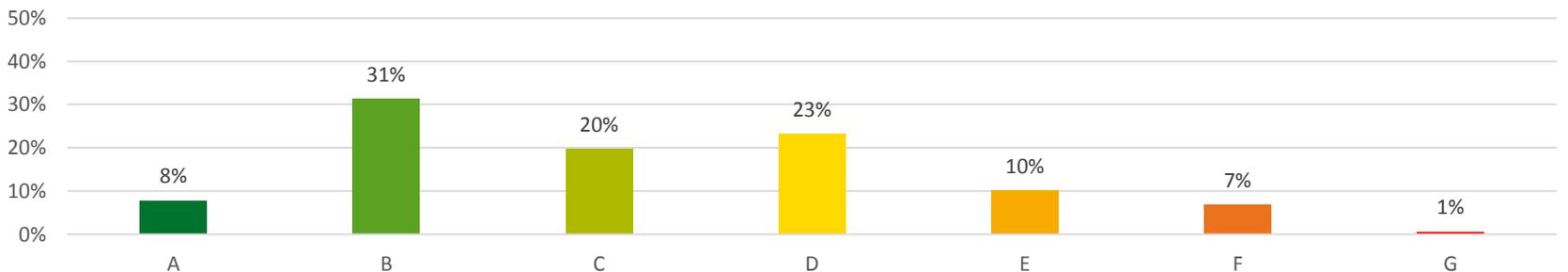
KG



Verteilung in  
CHF

Total: 2'121'990 CHF

CHF



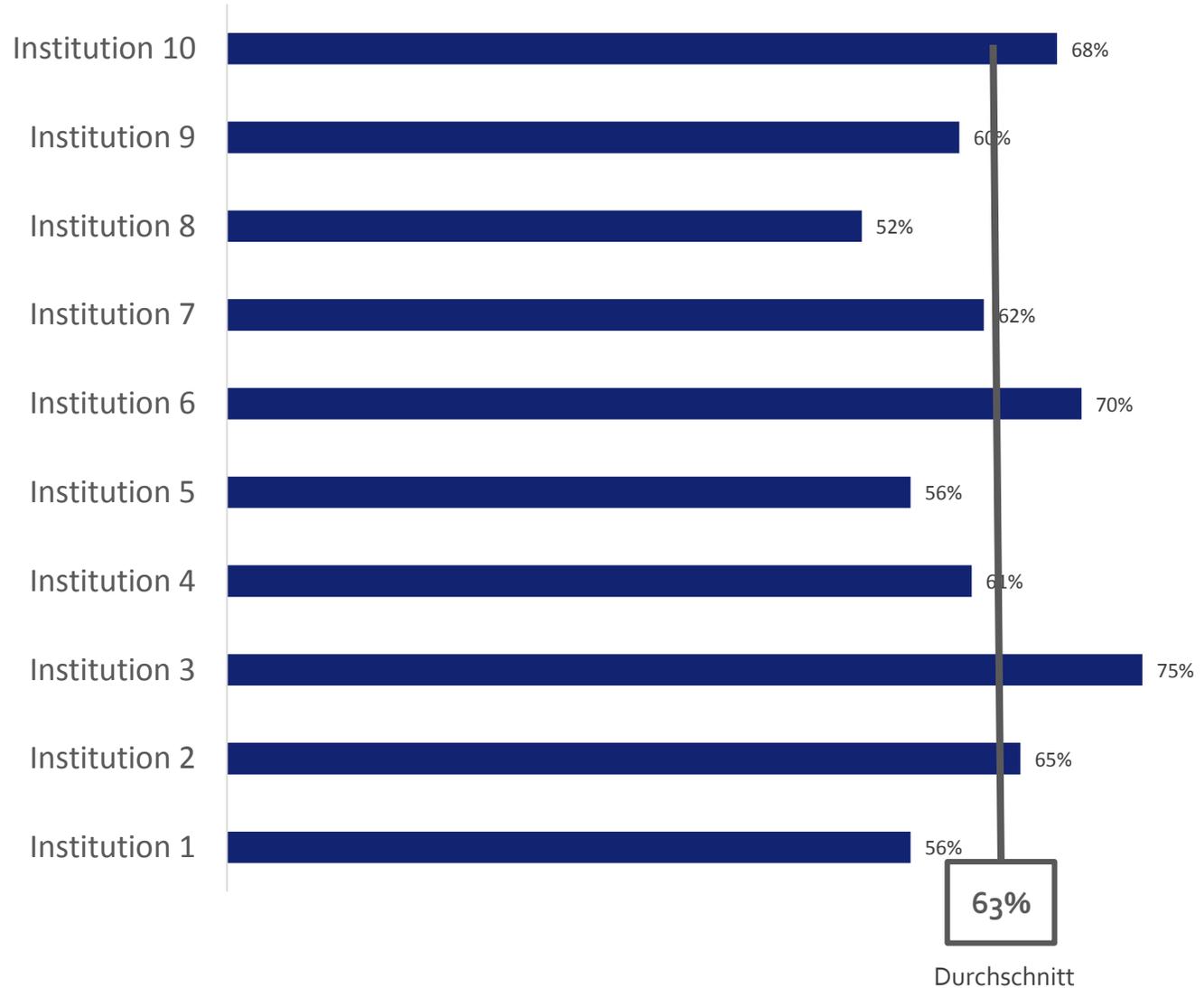


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Herkunft (1/6)



% Schweiz (kg)



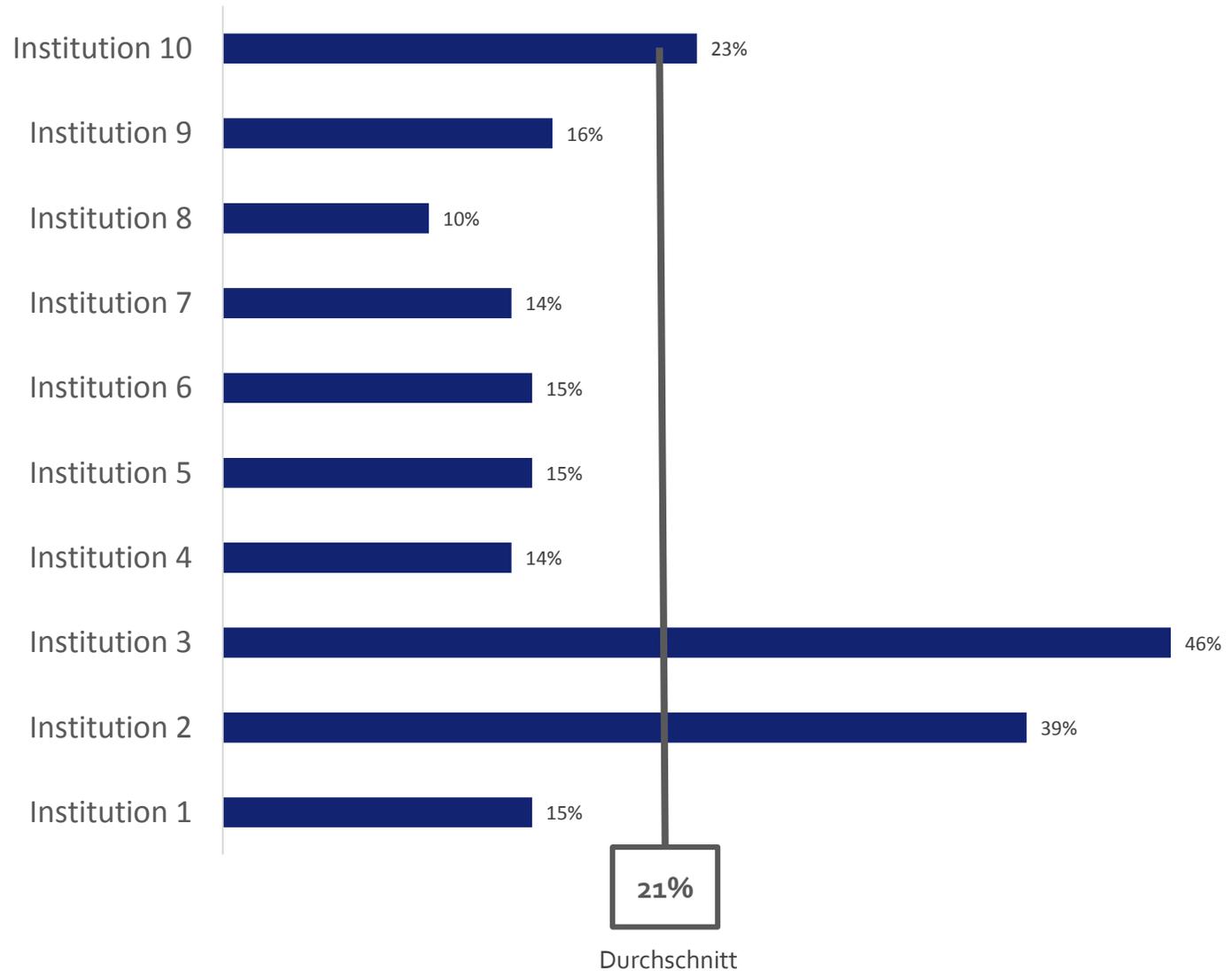


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Label (2/6)



% mit Label (kg)



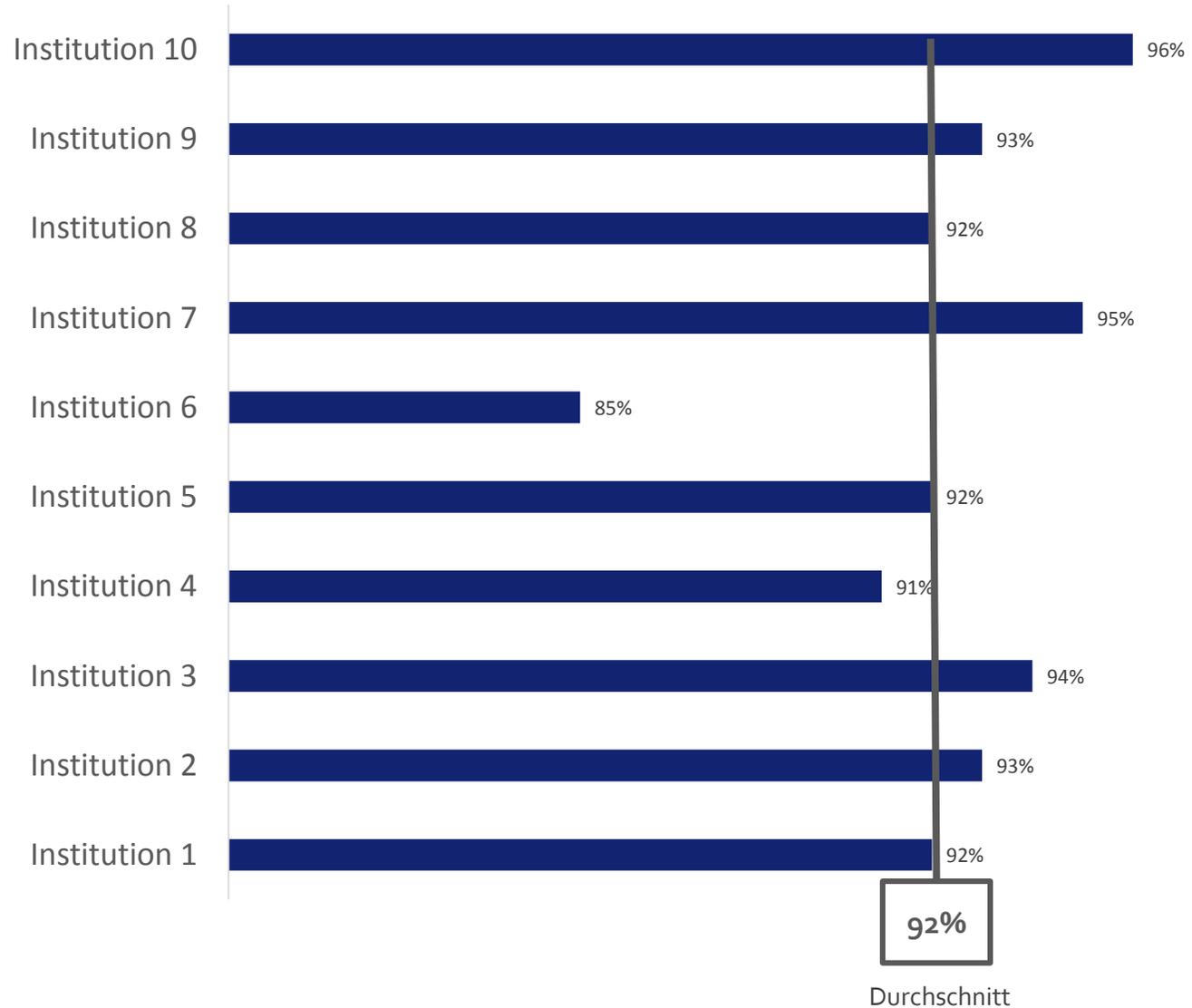


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Saison (3/6)



% saisonal (kg)



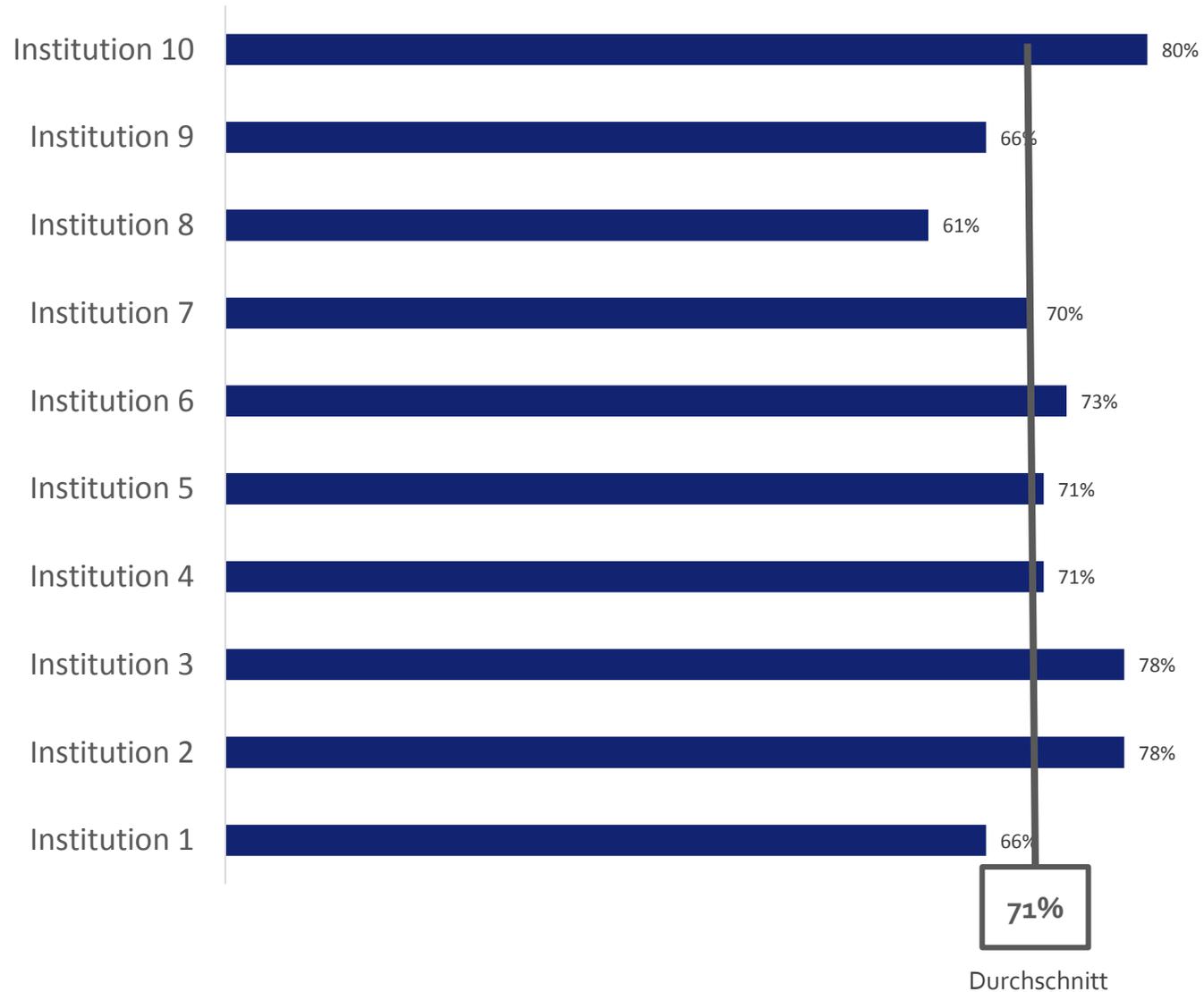


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Frische Produkte (4/6)



% frisch (kg)



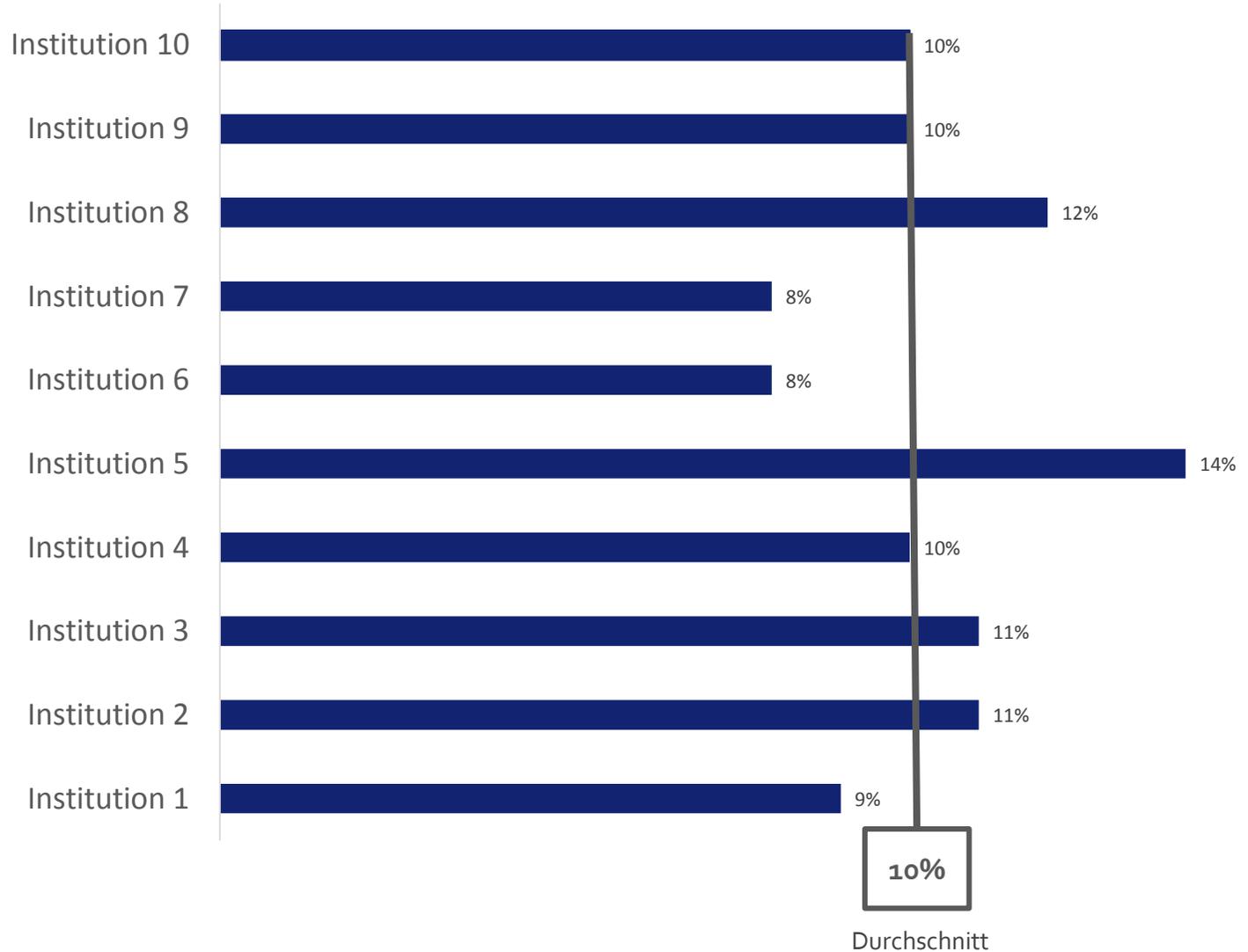


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Fleisch und Eier (5/6)



% mit Fleisch & Eier (kg)



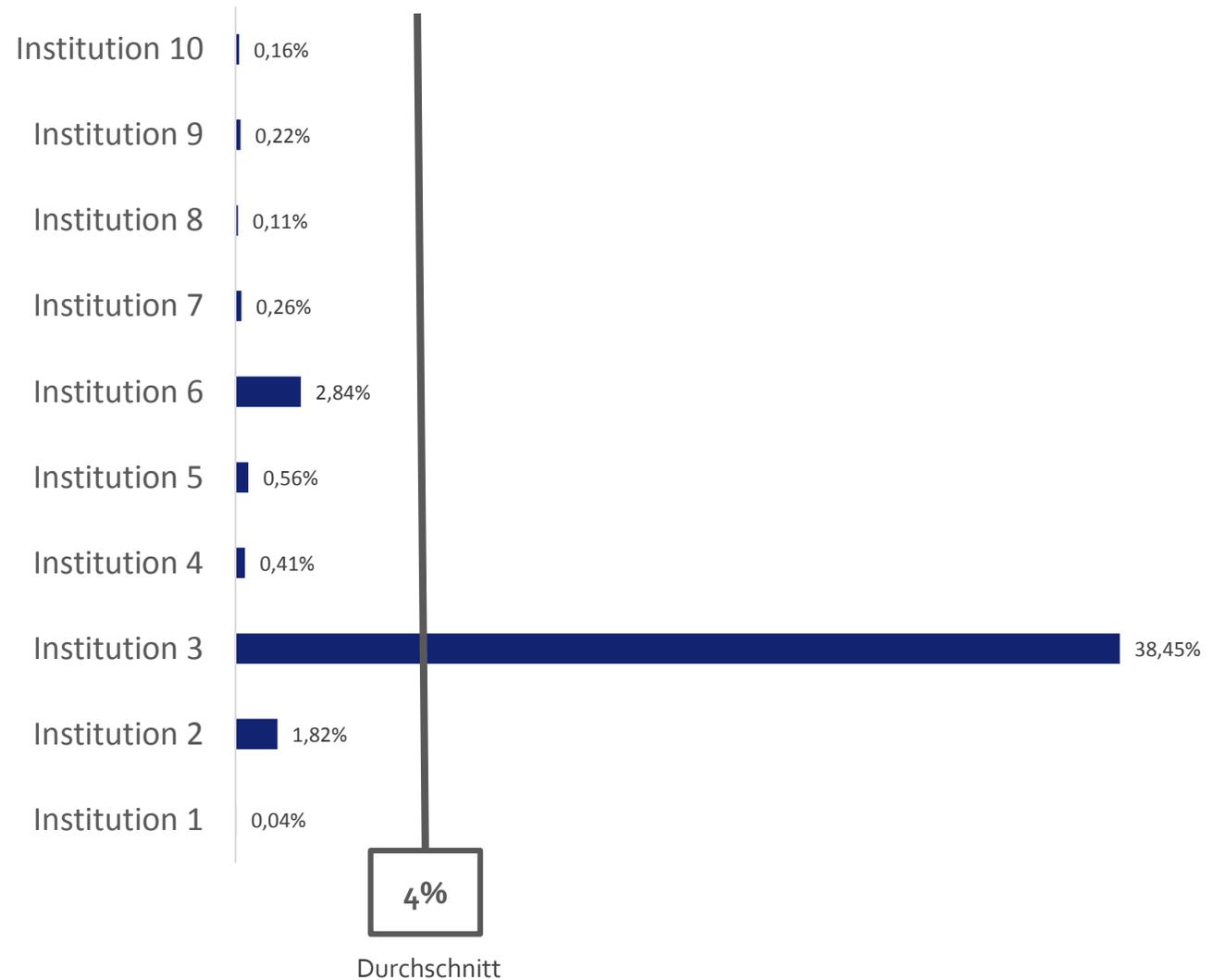


# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Leitindikatoren – Bioprodukte (6/6)



% biologisch (kg)





# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Allgemeine Bemerkungen
  - Allgemeine Umweltleistung der Lebensmitteleinkäufe liegt im Durchschnitt (C)
  - Abweichende individuelle Leistungen, mit einer Institution über dem Durchschnitt der Küchen
  - Die sehr guten Resultate von der einen Institution sind insbesondere darauf zurückzuführen, dass es grosse Mengen an (1) **Schweizer Produkten** und an (2) **Frischprodukten** gibt und dass (3) verantwortungsvoll **kleine Mengen an Fleisch** verbraucht werden
  - Positive Entwicklung zwischen den beiden Phasen bei allen Institutionen
  - Ausgezeichnete Beachtung der Saison für Obst und Gemüse für die Mehrheit der Küchen
  - Produktkategorien mit Verbesserungsmöglichkeit:



Economatprodukte



Fertigprodukte



Fische

- Leitindikatoren mit Verbesserungspotenzial:



Herkunft



Frische Produkte



Labels



# Ergebnisse des PHR-Projekts

- Lieferanten

	Alle Lieferanten		«Kleine» Lieferanten	
Anzahl:	122		50%	
Eco-Score der Einkäufe:				
Menge:	KG	CHF	KG	CHF
	303'502 (100%)	2'121'990 (100%)	19%	20%
Herkunft CH:	64%	60%	93%	90%
Mit Label (alle):	17%	22%	38%	41%
Mit Bio-Label:	2%	3%	3%	3%
Mit regionalem Label*:	1,2%	3,5 %	2,4%	8,2%

\* AOP (CH), AOC (CH), Culinarium, Produits du Terroir Vaudois



Fragen?





## **BAFU: Empfehlungen für verantwortungsvolles öffentliches Beschaffungswesen – Ernährung und Dienstleistungen in der Gemeinschaftsgastronomie**

Die Dienstleistung der ökologischen öffentlichen Beschaffung, die ans Bundesamt für Umwelt (BAFU) gegliedert ist, besteht darin, umweltverträgliche Produkte aus natürlichen Ressourcen nachzufragen. In diesem Sinne spricht sie unverbindliche Empfehlungen nach Umweltkriterien für Produkte aus, die im Rahmen der öffentlichen Beschaffung erworben werden.

Die Totalrevision des Gesetzes über die öffentliche Beschaffung wurde gerade vom Nationalrat angenommen und ermöglicht es, Empfehlungen auszuarbeiten, die für alle politischen Ebenen (Bund, Kantone und Gemeinden) gültig sind.



## **BAFU: Empfehlungen für verantwortungsvolles öffentliches Beschaffungswesen – Ernährung und Dienstleistungen in der Gemeinschaftsgastronomie**

- **Ziel:** Erarbeitung von ökologischen und sozialen Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Getränken und die öffentliche Beanspruchung von Gemeinschaftsgastronomie- und Cateringservices. Diese Empfehlungen fördern eine gesunde, ausgewogene, nachhaltige und verantwortungsvolle Ernährung, Lebensmittel aus gerechter und umweltfreundlicher Produktion und die Reduktion von Lebensmittelverschwendung.
- **Zielgruppe:** Die Empfehlungen richten sich an Einkäufer in öffentlichen und halböffentlichen Behörden auf allen Ebenen, unabhängig vom Kaufvolumen.
  - Bundesverwaltung
  - Kanton
  - Städte und Gemeinden
  - Spitäler, sozialmedizinische Institutionen
  - Universitäten
- **Verbreitung:** Herbst 2020



# Projekt BAFU

**BAFU:** Empfehlungen für verantwortungsvolles öffentliches Beschaffungswesen – Ernährung und Dienstleistungen in der Gemeinschaftsgastronomie

**Inhaltlich umfasst das Projekt insbesondere:**

- Allgemeine Informationen über die einzuhaltenden gesetzlichen Bestimmungen
- Beratung zur Vorbereitung des Einkaufs
- Allgemeine Informationen über die wesentlichen Umweltbelastungen während des Lebenszyklus
- Tipps zur besten Schätzung der Gesamtkosten des Produkts oder der Dienstleistung
- Vorschlag von Vertragsklauseln nach dem Vertragsabschluss
- Definition von Umweltkriterien für die Einkäufe
- Festlegung von Beweisführungen und ihren Kontrollen
- Rücksprache mit einer Begleitgruppe



# Kontakte

## Beelong

c/o Ecole hôtelière de Lausanne  
Route de Cojonnex 18  
1000 Lausanne 25  
[www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)

Florence Diserens  
Wissenschafts- und Qualitätsmanagerin  
[florence.diserens@beelong.ch](mailto:florence.diserens@beelong.ch)

Charlotte de La Baume  
Geschäftsführende Teilhaberin  
[charlotte.delabaume@beelong.ch](mailto:charlotte.delabaume@beelong.ch)



United Nations partner for the  
Sustainable Food Systems program



**One planet**  
handle with care



# Der Eco-Score von Beelong

	Herkunft	Label	Transport	Verpackung	Anbauart	Beelong-Eco-Score
	CH 			vrac		
	CH 	-		vrac		
	ES 			vrac		
	ES 	-		vrac		
	MA 			vrac		
	MA 	-		vrac		