

Mehr lokale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie: Argumente die überzeugen!

Inhalt

1. Einleitung	1
2. Warum den Anteil an lokalen Produkten erhöhen?	2
2.1 Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung	3
2.2 Unterstützung der lokalen Wirtschaft und der Bauernfamilien	3
2.3 Beitrag zu einer qualitativ hochwertigen Ernährung	5
3. Wer entscheidet?	5
4. Wieviel kostet das?	6
5. Schlussfolgerung	8



Zu diesem Merkblatt

Für wen?

Auftraggeber, Verantwortliche von staatlichen Behörden und landwirtschaftlichen Institutionen, Küchenchefs, Grosshändler, alle interessierten Personen.

Für was?

Antworten auf häufig gestellte Fragen bezüglich der Verwendung von lokalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie liefern.

1. Einleitung

Die Gemeinschaftsgastronomie umfasst sämtliche Aktivitäten der Zubereitung und Bereitstellung von Mahlzeiten für Berufstätige und/oder Personen die in Kollektiven leben. Hierzu gehören öffentliche und private Unternehmen, lokale Gebietskörperschaften und Verwaltungen, Kindergärten und schulische Einrichtungen, Krankenhäuser/Spitäler sowie soziale Einrichtungen und Pflegeheime die alte oder behinderte Menschen betreuen, ebenso wie alle anderen öffentlichen und privaten Institutionen die die Verpflegung ihrer Angehörigen sicherstellen: die Armee/Streitkräfte, Gefängnisse, überwachte Erziehungseinrichtungen und religiöse Gemeinschaften.

Die Wahl der Warenbeschaffung erfolgt durch einen «Auftraggeber». In der Regel handelt es sich hierbei um die Direktion von Einrichtungen oder öffentlichen Ämtern, wie beispielsweise die Gemeinden für Vorschulen, Primär- und Sekundarschulen. Die Küchenverantwortlichen spielen eine bedeutende Rolle in der Wahl der Menüzutaten.

Den Anteil lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie erhöhen, bringt verschiedene Vorteile mit sich, die von Auftraggebern, Küchenchefs und Einkaufsleitern im Rahmen der von AGRIDEA durchgeführten interkantonalen Studie genannt wurden (Réviron et al, 2012). Das vorliegende Dokument zeigt die erwarteten Vorteile und Nutzen auf. Darüber hinaus beantwortet es Fragen die von Institutionen die dieses Konzept umsetzen möchten, häufig gestellt werden.

Die Schweizer Landwirtschaftspolitik und die Umweltgarantien

Die Schweiz verfolgt seit 20 Jahren eine spezifische Agrarpolitik, die auf die Erhaltung der Umwelt und das Wohlbefinden der Tiere ausgerichtet ist. Diese umfasst ein Massnahmenpaket zur Erhaltung der Biodiversität, zum Schutz der natürlichen Ressourcen, dem Kampf gegen Bodenerosion oder auch Massnahmen im Bereich der Tierzucht- und Tierhaltung (die verschiedenen Massnahmen können unter <http://www.focus-ap-pa.ch/> eingesehen werden). Diese in der Gesamtschweiz umgesetzte Strategie macht die Schweiz zu einem Pionier für eine Landwirtschaft mit hohem und vielfältigem Naturschutzwert.

Verbesserung des Nährwertes der Menüs

Die Verbindung zwischen Nahrung und Gesundheit ist wegen der Vielfalt der in der Küche verwendeten Zutaten komplex. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE empfiehlt eine ausgewogene Ernährung entsprechend der Schweizer Lebensmittelpyramide und unterstreicht die Notwendigkeit viel Gemüse und Früchte zu verzehren (www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide). Eine sehr kurze Lagerung wird empfohlen um den Vitamingehalt in den Nahrungsmitteln zu konservieren; das Einfrieren ermöglicht ebenfalls die Vitaminerhaltung. Je näher der Einkaufs- bzw. Beschaffungsmarkt für Grossküchen ist, desto geringer ist der Zeitverlust zwischen Ernte und Zubereitung von frischen Produkten. Flexibilität und Kommunikation zwischen Produzenten und Köchen werden gestärkt, wodurch die vollen Nutzen aus saisonalen Produkten, in Verbindung mit den Produktionsplänen von landwirtschaftlichen Produkten gezogen werden können. Dieser direkte Kontakt erhöht auch die Rückverfolgbarkeit und ist eine Quelle der Nahrungsmittelsicherheit.

2. Warum den Anteil an lokalen Produkten erhöhen?

2.1. Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung

Einkauf vor Ort reduziert die Transportwege. Die Distanz zwischen Produktionsort und Küche in konzentrischen Kreisen festzulegen (je nach Angebot – zuerst lokal/innerhalb der Kantons Grenzen, danach Schweiz und anschliessend benachbarte EU-Länder, etc.) – ist ein möglicher Ansatz um sowohl dem Ziel kurzer Transportwege als auch der Kreativität der Küchenchefs in Bezug auf ihre Menüzusammenstellung gerecht zu werden.

Ein weiterer Vorteil ergibt sich aus der Schweizer Produktionsweise. Die in 1992 vom Volk gewählte Reform der Agrarpolitik führte ökologische Auflagen ein – ökologischer Leistungsnachweis (öln) des BLW – die für alle Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz verpflichtend sind und respektiert werden. Die Schweizer Landwirtschaft zeichnet sich durch ihre hohe Umwelteffizienz aus (siehe Kasten).

Neben diesen grundlegenden Standards, die im Vergleich zu den Mindestanforderungen für Importe bereits sehr anspruchsvoll sind, bieten verschiedene Labels zusätzliche Garantien. Die mit «Suisse Garantie» gekennzeichneten Produkte garantieren neben der Herkunft Schweiz und der Einhaltung der öln, ebenfalls die Abwesenheit von genetisch veränderten Organismen (GVO). Die Auflagen der Umweltlabel «IP-Schweiz» und «Bio», sind in spezifischen Pflichtenheften geregelt. Die biologische Anbauweise ist per Gesetz, einer Verordnung der Bundesverwaltung, geregelt.

Verschiedene Indikatoren zur Evaluierung der Nachhaltigkeit wurden in jüngster Vergangenheit entwickelt um die Effizienz von Zutaten, Menüs oder Grossküchen zu bewerten, wie beispielsweise der Beelong Indikator. Dieser basiert auf 5 Pfeilern oder Kriterien (Transportwege, Saisonalität, Konservierung, Produktionsweise, CO₂-Bilanz - www.beelong.ch) oder der CO₂-Bilanz Indikator von Eaternity (www.eaternity.ch).

2.2. Unterstützung der lokalen Wirtschaft und der Bauernfamilien

Lokal einkaufen trägt ebenfalls zu den wirtschaftlichen und sozialen Dimensionen der Nachhaltigkeit bei. Dies beinhaltet die Erhaltung des wirtschaftlichen und sozialen Gefüges der Regionen: produktive, lebensfähige Bauernfamilien und lokale Unternehmen, Metzger, Gemüsegrosshändler, Molkereien und Käsereien, Bäcker, etc. Es werden nicht nur Arbeitsplätze aufrechterhalten, sondern auch Dienstleistungen, wie Flexibilität, schneller Nachschub und Vielfalt der Produktangebote. Lokal einkaufen leistet ebenfalls einen Beitrag zur Erhaltung des traditionellen Produktions- und Verarbeitungs-Know-hows. Letzteres wird durch die Herkunftslabels AOP-IGP oder Regionalmarken garantiert. Die Transparenz der kurzen Wertschöpfungsketten ermöglicht den Landwirten eine wirtschaftliche Wertsteigerung.

2.3. Beitrag zu einer qualitativ hochwertigen Ernährung

Die geographische Nähe oder Regionalität stärkt auch die Nahrungsmittelsicherheit. Verschiedene jüngste Lebensmittelskandale haben nicht nur die mit der zunehmenden Globalisierung verbundenen Gefahren verdeutlicht, sondern auch das Unvermögen Produktions- und Verarbeitungspraktiken in langen und komplexen Wertschöpfungsketten aus der Ferne zu kontrollieren. Die «Spotmärkte», wo der Preis das erste ausschlaggebende Kaufkriterium ist, haben ihre Grenzen gezeigt. Die in direkten Beziehungen stehenden Produzenten und Grossküchen, aber auch die kurzen regionalen Wertschöpfungsketten, zu denen auch mittlere Unternehmen gehören, zeigen Interesse am Aufbau langfristiger, stabiler Geschäftsbeziehungen um die Qualität der in den Küchen verwendeten Zutaten besser kontrollieren zu können. Frische und reif geerntete Produkte sowie eine vermehrte Verwendung von saisonalen Produkten, haben anerkannte positive Auswirkungen auf die Ernährungsphysiologie der Produkte. Ausserdem, können dadurch die Vorratsmengen in den Küchen verringert werden, wodurch der Nährstoffgehalt von frischen, rasch im Menü verarbeiteten Produkten optimal ausgeschöpft werden. Die Verwendung von Konservierungsmitteln bei küchenfertig aufbereiteten Produkten kann aufgrund der Nähe ebenfalls vermieden werden.

**Sensorische, Lebensmittel-
bezogene Bilder stimulieren**

Der Verzehr von lokalen Produkten fördert die Vertrautheit mit den Produkten und den Geschmackssinn. Sensorische Bilder die im Gedächtnis verankert sind, werden bei älteren Menschen zurückgerufen (Laureati & al. 2006) und bei Kindern geweckt (www.senso5.ch). Jüngste Studien in den Neurowissenschaften (La Recherche, 2013 n° 477) haben belegt, dass das sensorische Gedächtnis alle Sinne gleichzeitig anregt und Sinneserlebnisse eng an empfundene Emotionen knüpft. Mahlzeiten sind besondere Momente um Menschen mit ihrer eigenen Geschichte zu verbinden und den sozialen Zusammenhalt zu stärken.

Um den Bedürfnissen der Konsumenten, insbesondere der am meist gefährdeten Gruppen-Kinder und Senioren- gerecht zu werden, sollten mehr Menüs mit frischen lokalen Produkten kreiert und angeboten werden. Diese Strategie steht im Einklang mit der Entwicklung und Stimulation von sensorischen Bildern, insbesondere das Geschmacksgedächtnis (Kasten). Diese Fähigkeit «gutes Essen zu schätzen» ist ein wichtiges Element für das individuelle Wohlbefinden und den sozialen Zusammenhalt.

3. Wer entscheidet?

Die Wahl der Warenbeschaffung von Grossküchen erfolgt zwischen den verschiedenen Auftraggebenden Institutionen (Gemeinden, Kantone, Schulverwaltungen, etc.) die für die Auftragsvergabe der Restaurants zuständig sind. Die Küchenchefs/Einkaufsleiter sind zuständig für den Einkauf der in den Küchen benötigten Zutaten.

Trotz der zunehmenden Berücksichtigung von Ernährungsrelevanten Aspekten (insbesondere die Richtlinien des Labels Fourchette verte), sind Anforderungen seitens der Auftraggeber bezüglich der Herkunft der Zutaten sehr selten und abhängig vom guten Willen der Küchenchefs. Im Hinblick auf die erwarteten Vorteile ist es notwendig, dass Auftraggeber und Küchenchefs eine gemeinsame, dauerhafte Beschaffungsstrategie für lokale Produkte entwickeln. Die Ziele müssen realistisch sein und den Küchenchefs einen ausreichenden Handlungsspielraum lassen. Eine konzentrische Warenbeschaffung entsprechend des verfügbaren Angebotes kann den Bedürfnissen gerecht werden. Eine schrittweise Anpassung wird empfohlen.

4. Wieviel kostet das?

Agridea hat in 2013 eine Studie zu den Preisauswirkungen bei der Verwendung von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie durchgeführt (Schneider, 2014). Diese Studie erforscht die Preisfrage von Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie, indem es Schweizer Produkte mit importierten Produkten vergleicht. Darüber hinaus liefert sie die wesentlichsten Argumente die für die Verwendung von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie sprechen.

Der Einfluss auf den Menüpreis ist von verschiedenen Faktoren abhängig, insbesondere der Beschaffungsstrategie der Küchenchefs und der Menüzusammenstellung. Beispiele erfolgreicher Übergänge zu mehr lokalen Produkten, zeigen einen Wandel in den Praktiken der Grossküchen auf, dahingehend dass das saisonale und regionale Produktangebot stärker berücksichtigt wird.

Eine umfangreiche Preisdatenbank wurde für verschiedene Produkttypen zusammengestellt (einige Beispiele sind in Tabelle 1 aufgezeigt).

Tabelle 1 – Einige Preisbeispiele für die Gemeinschaftsgastronomie basierend auf der Datenbank von Agridea

Produkte Preise in CHF/Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Karotten Frühling	1.40	2.90	2.95	2.70
Frische Karotten Herbst	2.15	1.45	3.45	2.90
Küchenfertig vorbereitete Karotten Frühling	8.00	4.10	7.00	4.25
Küchenfertig vorbereitete Karotten Herbst	6.10	4.85	n/a	7.50
Produkte				
Frisches Pouletgeschnetzeltes Frühling	20.90	28.65	n/a	45.00
Frisches Pouletgeschnetzeltes Herbst	15.50	22.50	45.00	35.50
Tiefgefrorenes Pouletgeschnetzeltes Frühling	13.90	12.00	n/a	n/a
Tiefgefrorenes Pouletgeschnetzeltes Herbst	14.85	n/a	n/a	n/a
Produkte				
Frisches Ei Frühling	0.20 CHF/Stück	0.40 CHF/Stück	0.50 CHF/Stück	0.80 CHF/Stück
Frisches Ei Herbst	0.35 CHF/Stück	0.45 CHF/Stück	n/a	0.70 CHF/Stück
Eier in Kanister Frühling	4.20 CHF/Kg	6.75 CHF/Kg	n/a	
Eier in Kanister Herbst	5.20 CHF/Kg	7.10 CHF/Kg	n/a	12.60 CHF/Kg

Die Berechnung der Rohstoffkosten wurde für verschiedene Erwachsenen- und Kinder-Menübeispiele im Sommer und Herbst getätigt. (Tabellen 2, 3, 4, 5). Diese Kosten beinhalten keine Kosten für Personal, Energie und Infrastruktur und stellen daher nur einen Teil der Menükosten dar. Die Zutatenmenge pro Menü wurde entsprechend den Empfehlungen des Labels «Fourchette Verte» berechnet.

Tabelle 2 – Beispiele Erwachsenen-Menü Frühling

Menüpreise in CHF		Mit Rindfleisch	Mit Geflügel	Mit Schweinefleisch	Mit Omelette
Schweizer Produkte vs Importierte Produkte	Mit Schweizer Produkten	5.60	4.50	4.10	2.70
	Mit importierten Produkten	5.30	4.20	3.80	2.30
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+0.30	+0.30	+0.30	+0.40
Schweizer Bio-Produkte vs Konventionelle Schweizer Produkte	Mit Schweizer Bio-Produkten	13.60	8.10	6.25	4.70
	Mit Schweizer Produkten	5.60	4.50	4.10	2.70
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+8.00	+3.60	+2.15	+2

Tabelle 3 – Beispiele Kinder-Menü Frühling

Menüpreise in CHF		Mit Rindfleisch	Mit Geflügel	Mit Schweinefleisch	Mit Omelette
Schweizer Produkte vs Importierte Produkte	Mit Schweizer Produkten	3.70	3.50	2.90	2.10
	Mit importierten Produkten	3.80	3.50	2.90	1.90
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	-0.10	=	=	+0.20
Schweizer Bio-Produkte vs Konventionelle Schweizer Produkte	Mit Schweizer Bio-Produkten	8.50	5.50	4.50	3.40
	Mit Schweizer Produkten	3.70	3.50	2.90	2.10
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+4.80	+2	+1.60	+1.30

Tabelle 4 – Beispiele Erwachsenen-Menü Herbst

Menüpreise in CHF		Mit Rindfleisch	Mit Geflügel	Mit Schweinefleisch	Mit Omelette
Schweizer Produkte vs Importierte Produkte	Mit Schweizer Produkten	6.50	5.35	4.00	2.50
	Mit importierten Produkten	5.90	4.75	4.30	2.50
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+0.60	+0.60	-0.30	=
Schweizer Bio-Produkte vs Konventionelle Schweizer Produkte	Mit Schweizer Bio-Produkten	11.30	8.85	6.75	4.30
	Mit Schweizer Produkten	6.50	5.35	4.00	2.50
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+4.8	+3.50	+2.75	+1.80

Tabelle 5 – Beispiele Kinder-Menü Herbst

Menüpreise in CHF		Mit Rindfleisch	Mit Geflügel	Mit Schweinefleisch	Mit Omelette
Schweizer Produkte vs Importierte Produkte	Mit Schweizer Produkten	4.60	3.95	3.20	1.90
	Mit importierten Produkten	4.30	3.60	3.35	2.00
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+0.30	+0.35	-0.15	-0.10
Schweizer Bio-Produkte vs Konventionelle Schweizer Produkte	Mit Schweizer Bio-Produkten	7.90	6.55	5.40	3.30
	Mit Schweizer Produkten	4.60	3.95	3.20	1.90
	Unterschied im Absolutwert zwischen beiden Menüs	+3.30	+2.60	+2.20	+1.40

Die Preisdifferenz in Kürze

Insgesamt ist der Preisunterschied zwischen Menüs die mit Schweizer Produkten und denen die mit importierten Produkten zubereitet werden gering, sowohl für Kinder- als auch Erwachsenenmenüs. Im Gegensatz hierzu, sind die mit 100% Schweizer Bio-Produkten hergestellte Menüs viel teurer als die mit konventionellen Schweizer Produkten zubereiteten Menüs, sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen. In der Praxis, wird häufig eine gemischte Beschaffungsstrategie beobachtet. Schweizer Bio-Menüs sind geringfügig teurer als Menüs die mit importierten Bio-Produkten zubereitet sind.

Der Kostenfaktor von lokalen Produkten ist nicht das einzig ausschlaggebende Auswahlkriterium. Alle im Rahmen der EHL-Studie befragten Küchenchefs haben bestätigt, dass bestimmte lokale Produkte zwar teurer aber die Qualität der Produkte eindeutig besser seien: weniger Verluste beim Schälen und Kochen, besserer Geschmack, weniger Teller die «halbvoll» zurückgehen (Schneider, 2014). Dies bewirkt letztendlich eine Verringerung des Gesamtpreises. Darüber hinaus, ist die lokale Herkunft der Produkte ein eindeutiges Differenzierungselement für die Kunden der Restaurants.

5. Schlussfolgerung

Gute Voraussetzungen für die Umstellung auf Schweizer Produkte

Entgegen der weitverbreiteten Ansicht, sind Schweizer Produkte nicht unbedingt teurer als importierte Produkte. Dementsprechend kann die Umstellung auf die Verwendung von Schweizer Produkten ohne erhebliche Mehrkosten erfolgen, aber die Menüs müssen entsprechend angepasst werden. Allerdings erfordert ein solcher Übergang mehr Zeitaufwand, da die Küchenchefs möglicherweise ihre Gewohnheiten ändern müssen und auch lernen müssen Schweizer Produkte optimal zu verarbeiten.

Die Verwendung von Bioprodukten ist komplexer und teurer. Einerseits, sind derzeit lediglich Obst und Gemüse sowie Milchprodukte in ausreichenden Mengen verfügbar, andererseits gibt es nur wenige Lieferanten von Bioprodukten. Hinzu kommt, dass Bioprodukte nach wie vor teurer sind als konventionelle Produkte. Daher wird den Küchenchefs die gleichzeitige Verwendung von Bio- und konventionellen Produkten empfohlen.

Der Übergang zur Verwendung von Schweizer Produkten erfordert Unterstützung und Geduld seitens der Auftraggeber. Die Manager und Küchenchefs müssen lernen Schweizer Produkte zu verwenden (Saisonalität) und von den Vorteilen dieser Produkte überzeugt sein. Die Umstellungsphase beansprucht Zeit um die Menüs anzupassen, die richtigen Lieferanten zu finden und sich mit Schweizer Produkten vertraut zu machen. Eine finanzielle Hilfe und die Ausbildung von Küchenchefs im Umgang mit diesen Produkten sind daher unerlässlich.



E

Nützliche Informationen

Web-Links

www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filieres/produits_de_proximite_dans_la_restauratation/

Kontakt

Marchés, Filières AGRIDEA
Jordils 1 • CP 1080
CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 23
F +41 (0)21 617 02 61
www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/

Bildquellenverzeichnis

A	© EHL Julia Lévy
B	© EHL Jean-Marie Michel

Impressum

Herausgeberin	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 www.agridea.ch
Autoren	Sophie Réviron Astrid Gerz
Gruppe	Märkte & Wertschöpfungsketten

Quellenangaben

- «Réviron Sophie, Carine Cornaz Bays, Magali Estève, Astrid Gerz.(Novembre 2012) *Produits de proximité dans la restauration collective. Synthèse des études réalisées dans les six cantons romands*, Rapport AGRIDEA
http://www.agridea.ch/fileadmin/thematic/H2_produits_de_proximite___ds_Rcoll_synthe___se_intercantonale_520.pdf
- Schneider M. 2014, *Coûts des produits suisses dans la restauration collective*, Fiche thématique Agridea
http://www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filieres/produits_de_proximite_dans_la_restauratation/
- Siegenthaler M., Estève M. 2014, Les différents types de plateformes au sein de la restauration collective
http://www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filieres/produits_de_proximite_dans_la_restauratation/

Checkliste

Die Verwendung von mehr lokalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie bietet viele ökologische und soziale Vorteile für die Bürger und Konsumenten. Sie leistet einen Beitrag zur Unterstützung der Bauernfamilien und stärkt die Nahrungsmittelsicherheit.

Die Wahl der Warenbeschaffung von Grossküchen erfolgt bei den verschiedenen auftraggebenden Institutionen (Gemeinden, Kantone, Schulverwaltungen), die für die Auftragsvergabe der Restaurants zuständig sind. Die Küchenchefs/Einkaufsleiter sind zuständig für den Einkauf der in den Grossküchen benötigten Zutaten. Es ist unabdingbar, dass die Umstellung auf lokale Produkte gemeinsam entschieden und umgesetzt wird.

Entsprechend der von uns durchgeführten Berechnungen, basierend auf den von Grosshändlern angegebenen Preisen, scheint die Kostendifferenz von Menüs die mit Schweizer Standardprodukten zubereitet werden gering, wohingegen sie wesentlich grösser ist für mit Schweizer Bio-Produkten zubereiteten Menüs. Es wird empfohlen die Menüzusammenstellung zugunsten eines erhöhten Anteils an saisonalen Produkten zu ändern. Die Küchenchefs müssen mehr Zeit investieren, da sie möglicherweise ihre Gewohnheiten umstellen müssen und auch lernen müssen lokale Produkte optimal einzusetzen.