

Kosten der Schweizer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie

Inhalt

1. Einführung	1
2. Methodik	2
3. Preise von Schweizer Produkten	3
Preisbeispiele von Produkten	3
4. Küchenchefs überschätzen die Preise von Schweizer Produkten	5
5. Preisauswirkungen von Schweizer Produkten auf die Menüs	5
Berechnungsmethode der Rohstoffkosten/Zutaten	6
6. Konsequenzen für die Küchen	8
Konsequenzen für Küchen in der Übergangsphase	8
Vor- und Nachteile von Schweizer Produkten	9
7. Schlussfolgerung	10

Zu diesem Merkblatt

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

FÜR WAS: Die Verwendung von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie fördern.



B

Preisvergleich von Menüs hergestellt aus Schweizer Produkten mit Menüs hergestellt aus importierten Produkten.

Verwendung von Schweizer Produkten: Präsentation der von Küchenchefs genannten Vor- und Nachteile.



A

1. Einleitung

Die Studie «Kosten der Schweizer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie» ist Teil des Programmes «Regionale Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie», welches seit 2010 von der AGRIDEA-Gruppe «Märkte und Wertschöpfungsketten» durchgeführt wird.

Sie hat zum Ziel die in 2012 erfassten kantonalen Daten und Beobachtungen (Révion & al. 2012) zu erweitern. Hierzu analysiert sie die Kostenfrage von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie, indem sie die Preise von Schweizer Produkten mit importierten Produkten vergleicht. Darüber hinaus liefert sie die Hauptargumente die für die Verwendung von Schweizer Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie sprechen.

Das vorliegende Merkblatt liefert einen Überblick der Studienergebnisse. Das Dokument ist folgendermassen gegliedert: zunächst wird die Methodik vorgestellt, gefolgt von den aus der Vergleichsdatenbank resultierenden Produktpreisen sowie den Rohstoffkosten eines Menüs. Im Anschluss werden die von den Küchenchefs genannten Vor- und Nachteile von Schweizer Produkten aufgezeigt.



2. Methodik

Die Kostenanalyse der Produkte ist das Ergebnis von zwei Untersuchungen :

- A.** Erheben von Produktpreisen und Erstellen einer Datenbank die die Preise von Schweizer Produkten mit denen importierter Produkte im Zeitraum Mai bis Juni 2013 (Frühjahr) vergleicht. (*Projekt «Student Business (SBP) der Hotelfachschule Lausanne im Auftrag von AGRIDEA) (Schneider & al. 2013)*)
- B.** Erstellen einer zweiten Datenbank mit den gleichen Vergleichsvorgaben aber mit im Zeitraum Oktober bis Dezember 2013 (Herbst) erhobenen Preisen (von AGRIDEA durchgeführte Studie). (Schneider. 2013).

Tabelle 1 – Struktur der Datenbanken

Struktur der Datenbanken	Produkt-kategorien	Produkt	Preise pro Produktlinie
Schweizer Produkte vs importierte Produkte	Gemüse	Tomaten	Frische Produkte
Schweizer Bio-Produkte vs importierte Bio-Produkte			Tiefgefrorene Produkte
Schweizer Bio-Produkte vs konventionelle Schweizer Produkte			Küchenfertige Frischprodukte
			Gesamtsortiment

Die Vor- und Nachteile bei der Verwendung von Schweizer Produkten, sowie Lösungen um diese Nachteile zu mindern, wurden im Rahmen des Student Business Projektes (SBP) der Hotelfachschule Lausanne erfasst (Schneider & al.2013).

Diese beiden Untersuchungen wurden kombiniert um die Kosten der Rohstoffe/Zutaten eines Menüs in der Gemeinschaftsgastronomie zu berechnen.

Zwei Erhebungsmethoden wurden angewandt :

- 1.** Sammeln der Produktpreise bei Grosshändlern um die beiden Datenbanken zu erstellen. Für den Zeitraum Oktober bis Dezember 2013 wurde ergänzend eine Analyse der Lieferscheine der Grossküchen durchgeführt (Quantitative Methode).
- 2.** Durchführen von Interviews mit Küchenchefs die Schweizer Produkte verwenden um die Vor- und Nachteile von Schweizer Produkten sowohl in der Beschaffung als auch in der Verwendung zu erfassen (Qualitative Methode).

In den Datenbanken wurde unterschieden zwischen Bio- und konventionellen Produkten, sowie zwischen den verschiedenen Produktlinien/-Kategorien. Die Auswahl der Datenbankprodukte erfolgte anhand von 2 Kriterien: Die Häufigkeit in der diese Produkte als Menübestandteil in der Gemeinschaftsgastronomie wiederkehren und deren Saisonalität. Die verschiedenen Produkte wurden in Kategorien (Milch, Früchte, etc.) eingeteilt (siehe Tabelle oben).

Für die Herbstdatenbank wurde gleichermassen verfahren. Zur präziseren Einschätzung wurde die Produktpalette erweitert.



3. Preise von Schweizer Produkten

Beispiele für Produktpreise

Die nachfolgenden Tabellen zeigen die Preise von Schweizer Produkten im Vergleich zu importierten Produkten. Es wird sichtbar, dass die Preise sich je nach Produkt, dem Verarbeitungsgrad und der Saison unterscheiden. Schweizer Bio-Produkte sind deutlich teurer als «Suisse Garantie» Produkte.

Die im Rahmen der Studie herangezogenen Preise von Schweizer Produkten entsprechen dem Verkaufspreis von Großhändlern an Küchenchefs/Grossküchen.

Aus den in Tabelle 2-6 aufgeführten Produktbeispielen, können folgende Schlüsse gezogen werden:

Gemüse: Der Preis von Schweizer Gemüse, sowohl frisch als auch küchenfertig vorbereitet, ist annähernd identisch mit dem Preis von importiertem Gemüse.

Fleisch: Je mehr das Produkt verarbeitet ist desto konkurrenzfähiger sind die Preise von importiertem Fleisch. Eier: Schweizer Eier sind teurer als importierte Eier.

Tabelle 2 – Preisbeispiel Gemüse

Kartoffelpreise in CHF / Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Kartoffeln Frühling	2.80	1.00	n.d.	2.75
Frische Kartoffeln Herbst		1.35	n.d.	2.80
Küchenfertig vorbereitete Kartoffeln Frühling	2.70	2.60	n.d.	4.85
Küchenfertig vorbereitete Kartoffeln Herbst		2.85	n.d.	5.20
Tiefgefrorene Kartoffeln Frühling	7.85	3.95	n.d.	6.10
Karottenpreise 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.d.	7.50
Tomatenpreise in CHF / Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Tomaten Herbst	1.89	2.60	4.00	7.90
Frische Tomaten Frühling	2.40	2.70	6.15	9.50
Tiefgefrorene Tomaten Frühling	4.30	4.30	n.d.	n.d.

Tabelle 3 – Preisbeispiel Früchte

Apfelpreise in CHF / Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Gala Apfel Herbst	3.44	1.85	5.80	4.65
Kiwipreise in CHF / kg und in CHF / Stück	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Kiwi Frühling	0.35 CHF/Stück	0.50 CHF/Stück	0.40 CHF/Stück	0.60 CHF/Stück
Frische Kiwi Herbst	0.50 CHF/Stück	0.60 CHF/Stück	0.85 CHF/Stück	0.70 CHF/Stück
Küchenfertig vorbereitete Kiwi Herbst	18.30 CHF/Kg	20.55 CHF/Kg	n.d.	n.d.

Tabelle 4 – Preisbeispiel Fleisch und Geflügel

Preise Rindsentrecôte in CHF/Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frisches Rindsentrecôte Herbst	43.80	32.80	n.d.	58
Tiefgefrorenes Rindsentrecôte Herbst	12.05	26.40	n.d.	n.d.
Preise Pouletgeschnetzeltes in CHF/Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frisches Pouletgeschnetzeltes Frühling	20.90	28.65	n.d.	45.00
Frisches Pouletgeschnetzeltes Herbst	15.50	22.50	45.00	35.50
Tiefgefrorenes Pouletgeschnetzeltes Frühling	13.90	12.00	n.d.	n.d.
Tiefgefrorenes Pouletgeschnetzeltes Herbst	14.85	n.d.	n.d.	n.d.
Preise Pouletschenkel in CHF/Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Frische Pouletschenkel Frühling	17.80	11.20	n.d.	17.90
Frische Pouletschenkel Herbst	11.15	9.95	n.d.	16.50
Tiefgefrorene Pouletschenkel Frühling	7.40	5.90	n.d.	n.d.
Tiefgefrorene Pouletschenkel Herbst	14.90	7.60	n.d.	13

Tabelle 5 – Preisbeispiel Eier

Eierpreise in CHF/kg und in CHF/Stück	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio 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.d.	0.70 CHF/Stück
Eier in Kanister Frühling	4.20 CHF/Kg	6.75 CHF/Kg	n.d.	
Eier in Kanister Herbst	5.20 CHF/kg	7.10 CHF/Kg	n.d.	12.60 CHF/Kg

Tabelle 6 – Preisbeispiel Grundzutaten Produkte

Preise Grundzutaten CHF/Kg	Importierte Produkte	Schweizer Produkte	Importierte Bio Produkte	Schweizer Bio Produkte
Rapsöl Herbst	4.40	4.10	8.80	12.70
Bulgur Herbst	4.60	5.65	6.20	7.90
Spaghetti Herbst	5.20	3.60	5.00	7.95
Weissmehl Herbst	1.70	1.75	4.00	2.55

4. Küchenchefs überschätzen die Preise von Schweizer Produkten

Küchenchefs haben eine falsche Preiswahrnehmung von Schweizer Produkten. Tabelle 7 veranschaulicht diese Einschätzung.

Tabelle 7 – Wahrnehmung der Produktpreise seitens der Küchenchefs

Forschungsmethode	Schweizer Produkte vs importierte Produkte	Schweizer Bio-Produkte vs importierte Bio-Produkte
Interviews Küchenchefs	25%	35%
Datenbank Frühling	11%	26%
Unterschied in %	14%	9%
Forschungsmethode	Schweizer Produkte vs importierte Produkte	Schweizer Bio-Produkte vs importierte Bio-Produkte
Interviews Küchenchefs	25%	35%
Datenbank Herbst	0%	15%
Unterschied in %	25%	20%

Sie verdeutlicht, dass Küchenchefs die Kosten von Schweizer Produkten im Vergleich zu importierten Produkten überschätzen, - um 14% für die Frühjahrsaison und um 25% für die Herbst-Saison. Sie überschätzen ebenfalls die Kosten von Schweizer Bio-Produkten im Vergleich zu ausländischen Bio-Produkten: um 9% für Produkte in der Frühjahrsaison und um 20% in der Herbst-Saison

5. Preisauswirkungen von Schweizer Produkten auf die Menüs

Berechnungsmethode der Rohstoffkosten / Zutaten

Die der Vergleichsdatenbank entnommenen Preise ermöglichen es die Kosten der Rohstoffe/Zutaten eines Menüs zu berechnen. Die Rohstoffkosten beinhalten lediglich die Zutaten eines Menüs; die Kosten für Arbeitskraft, Abschreibung von Maschinen und Gebäuden sind nicht inbegriffen.

Zwei Menütypen (*ein Kindermenü und ein Erwachsenenmenü*) und vier Menükategorien (*Suisse Garantie, provenance étrangère, 100% Bio Schweiz, 100% Bio Ausland*) wurden betrachtet.

In Tabelle 8 (Seite 6) ist die Zusammensetzung der verschiedenen untersuchten Menüs aufgezeigt.



E

Tabelle 8 – Menü Zutaten

Frühlingsmenü mit Fleisch	Zutaten	Vegetarisches Frühlingsmenü	Zutaten
Vorspeise	Kopfsalat und Tomaten Salat	Vorspeise	Kopfsalat und Tomaten Salat
	Kopfsalat		Kopfsalat
	Tomaten		Tomaten
Hauptgang	Rindsentrecôte, Pouletgeschnetzeltes, Schweinefleisch	Hauptgang	Omelette
	Kartoffeln		Brokkoli
	Karotten		Karotten
Nachspeise	Fruchtsalat	Nachspeise	Fruchtsalat
	Apfel		Apfel
	Kiwi		Kiwi
	Aprikosen		Aprikosen
Anmachen	Öl	Anmachen	Öl
Herbstmenü mit Fleisch	Zutaten	Vegetarisches Herbstmenü	Zutaten
Vorspeise	Batavia und Karotten Salat	Vorspeise	Batavia und Karotten Salat
	Batavia		Batavia
	Karotten		Karotten
Hauptgang	Rindsentrecôte, Pouletgeschnetzeltes, Schweinefleisch	Hauptgang	Omelette
	Bulgur		Brokkoli
	Broccoli		Blumenkohl
Nachspeise	Fruchtsalat	Nachspeise	Fruchtsalat
	Apfel		Apfel
	Kiwi		Kiwi
	Birnen (ausser für Bio Menü)		Birnen (ausser für Bio Menü)
Anmachen	Öl	Anmachen	Öl

Für die Berechnung der Menü-Portionen wurden die auf der Webseite des Labels «Fourchette verte» veröffentlichten Mengen herangezogen. Die Menüzutaten wurden entsprechend der Saison und den in der Datenbank verfügbaren Preisen ausgewählt. Die Rohstoffkosten dieser verschiedenen Menüs sind in den nachfolgenden Tabellen (Seite 7) aufgeführt. Anmerkung: «Bio-Menüs» entsprechen einem 100 prozentigen Anteil an Bio-Zutaten und daher den Maximalkosten. Letztere können reduziert werden, indem eine gemischte Beschaffung bzw. Menüzusammensetzung vorgenommen wird.

Anhand der Rohstoffkostenanalyse der Menüs, können folgende Schlüsse gezogen werden:

- Der Preis von «Suisse Garantie Menüs» ist insgesamt identisch oder sogar niedriger als für Menüs die mit importierten Produkten zubereitet sind.
- Der Preis von «100% Bio Schweiz Menüs» ist zwischen 2.40 und 4 CHF teurer als «Suisse Garantie Menüs».

Tabelle 9 – Beispiel 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 10 – Beispiel 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 11 – Beispiel 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 12 – Beispiel 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



6. Konsequenzen für die Küchen

Konsequenzen für Küchen in der Übergangsphase

Die Interviews mit Küchenchefs, die im Begriff sind auf die Verwendung von Schweizer Produkten überzugehen, haben es ermöglicht folgende notwendigen Änderungsmaßnahmen zu identifizieren:

1. Veränderungen im Arbeitsverhalten und Umgang mit den Produkten:
Die Küchenchefs werden mehr Frischprodukte und weniger küchenfertige und tiefgefrorene Produkte einkaufen. Sie werden ebenfalls mehr eigene Zubereitungen wie Bouillons oder Konfitüren herstellen um im Einklang mit der neuen Unternehmensstrategie zu sein. Diese Arbeitsweise ist zwingendermassen zeitintensiver
2. Die Zusammenstellung der Menüs muss der Saisonalität und der Verfügbarkeit von Schweizer Produktsorten entsprechend angepasst werden.
3. Lieferanten für die Belieferung mit Schweizer Produkten müssen gesucht und/oder gewechselt werden. Alle befragten Küchenchefs haben die Schwierigkeit erwähnt in der Anfangsphase geeignete Lieferanten zu finden.
4. Alle befragten Küchenchefs waren sich ebenfalls einig, dass es einer gewissen Anpassungszeit bedarf um die Beschaffung und Verwendung von Schweizer Produkten effizient umzusetzen.

Vor- und Nachteile von Schweizer Produkten

Für eine Grossküche die eine Beschaffungsstrategie mit vorrangig Schweizer Produkten einführen will, ergeben sich mehrere, nachfolgend aufgelistete Vor- und Nachteile. Als Vorteile wurde u.a. eine bessere Ergiebigkeit der Produkte sowie ein Mehrwert gegenüber den Kunden erwähnt.

Vorteile für die Gesellschaft

Zukünftige Generationen im Hinblick auf Schweizer Produkte sensibilisieren:

Für die Küchenchefs ist die Verwendung von Schweizer Produkten ebenfalls ein Mittel um zukünftigen Generationen diese Produkte näher zu bringen. Dieser Sensibilisierungsaspekt ist ihnen ein wichtiges Anliegen.

Beitrag zur lokalen Wirtschaft:

Die Verwendung von Schweizer Produkten leistet einen Beitrag zur lokalen Wirtschaft. Die Interviewpartner haben u.a. das Beispiel eines Grosshändlers erwähnt, der Dank der konstanten Mengennachfrage an Schweizer Produkten wachsen konnte.



Vorteile	Nachteile
<p>Bessere Ergiebigkeit der Produkte Schweizer Produkte haben eine bessere Ergiebigkeit, wie die Interviewpartner festgestellt haben. Bestimmte Fleischsorten würden beim Garen bis zu 30% weniger Fett und Wasser verlieren, wie von Küchenchefs durchgeführte Tests ergeben haben.</p>	<p>Verlängerte Bestells- und Lieferzeit Weniger Zwischenhändler bedeutet aber auch, dass die Küchenchefs möglicherweise die Lieferanten einzeln kontaktieren müssen, was mehr Zeitaufwand für die Abwicklung der Bestellungen erfordert.</p>
<p>Weniger Teller, die «halbvoll» zurückgehen Küchenchefs haben beobachtet, dass seitdem sie Schweizer Produkte verwenden, weniger Teller halbvoll zurückkommen.</p>	<p>Begrenzte Produktvielfalt und Verfügbarkeit von Schweizer Produkten Die begrenzte Vielfalt an Schweizer Produkten im Herbst und im Winter, kann die Küchenchefs in ihrer Kreativität bremsen. Andererseits, ist es schwierig importierte Produkte völlig auszuschliessen, da bestimmte Nahrungsmittel zu den festen Essgewohnheiten, insbesondere von Jugendlichen und älteren Menschen, gehören. Darüber hinaus können manche Früchte und Gemüse Allergien verursachen, wie beispielsweise Sellerie, oder insbesondere für jugendliche Kunden einen ungewohnten Geschmack haben.</p>
<p>Verringerte Anzahl an Zwischenhändlern Die Anzahl an Zwischenhändlern verringert sich sobald die Küchenchefs Schweizer Produkte verwenden. Diese begrenzte Anzahl ermöglicht eine verbesserte Rückverfolgbarkeit der Produkte seitens der Küchenchefs.</p>	<p>Saisonale Produktverfügbarkeit Es ist schwierig, Schweizer Produkte das ganze Jahr über hundertprozentig zu verwenden. Die Küchenchefs nennen verschiedene Gründe, vornehmlich die begrenzte Verfügbarkeit von Schweizer Produkten im Herbst und im Winter. Erfahrungsgemäss, können sie lediglich 20% Schweizer Produkte im Herbst und Winter verwenden, im Gegensatz zu fast 100 Prozent im Frühjahr und im Sommer. Die Beschaffung und Verwendung ist demnach saisonabhängig.</p>
<p>Ausreichende Produktverfügbarkeit Die Mehrzahl der befragten Küchenchefs ist der Ansicht, dass Schweizer Produkte in ausreichender Menge verfügbar sind.</p>	<p>Umstrukturierung des Lagerraums Die Zunahme des Anteils an Frischprodukten und somit an gekühlten Produkten hat zur Folge, dass die Küchenchefs die Konzeption und Verwaltung ihrer Lagerräume überdenken müssen.</p>
<p>Wahrnehmung einer verbesserten Produktfrische Die Frische der Produkte machen diese nicht nur schmackhafter sondern es werden auch weniger Abfälle produziert. Für die Küchenchefs zeichnen sich Schweizer Produkte daher durch ein besseres Preis-Qualitätsverhältnis aus, im Vergleich zu importierten Produkten.</p>	<p>Längere Zubereitungszeiten «Hausgemachte Produkte» wie Bouillons und Konfitüren, erfordern mehr Zubereitungszeit.</p>
<p>Erhöhung des Anteils von «hausgemachten Produkten» Bei Verwendung von Schweizer Produkten, ist der Anteil an frischen Zutaten tendenziell höher, zugunsten von gekühlten Produkten. «Hausgemachte Produkte» werden häufiger zubereitet.</p>	<p>Verwendung von Bio-Produkten ist schwierig Die Verwendung von Bio-Produkten bleibt marginal aufgrund der Anzahl der Anbieter und der begrenzten Bio-Produktkategorien. Lediglich Bio-Obst und -Gemüse sowie Milchprodukte sind derzeit in der Romandie in ausreichenden Mengen verfügbar.</p>
<p>Bessere Rückverfolgbarkeit Die Verwendung von Schweizer Produkten ermöglicht eine verbesserte Rückverfolgbarkeit der Produkte und bietet daher mehr Sicherheit für die Konsumenten, was insbesondere im aktuellen Misstrauensklima gegenüber Lebensmitteln von Bedeutung ist.</p>	
<p>Hilfestellung für Marketing und Kommunikation mit den Kunden Die Küchenchefs haben festgestellt, dass die Verwendung von Schweizer Produkten im Menü ein effizientes Marketingtool ist. Seid sie diesen Sachverhalt gegenüber den Kunden kommunizieren, haben sie einen erhöhten Zulauf verzeichnet. So hat ein Restaurant seit es Schweizer Produkte verwendet, 270 Mehrkunden verbucht.</p>	

Nützliche Informationen

«Produits de proximité dans la restauration collective. Synthèse des études réalisées dans les six cantons romands», AGRIDEA, novembre 2012
 Merkblatt zu Plattformen in der Gemeinschaftsgastronomie, AGRIDEA, 2014
 Merkblatt zum Argumentarium in der Gemeinschaftsgastronomie, AGRIDEA, 2014

Web-Links

www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filières/produits_de_proximite_dans_la_restoration/

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	© Agridea Martina Siegenthaler
C	© Agridea Sophie Réviron
D	© Agridea Sophie Réviron
E	© EHL Jean-Marie Michel
F	© EHL Julia Lévy
G	© EHL Julia Lévy

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	Marine Schneider Astrid Gerz
Gruppe	Märkte & Wertschöpfungsketten

7. Schlussfolgerung

Entgegen der weitverbreiteten Ansicht, sind Schweizer Produkte nicht unbedingt teurer als importierte Produkte. Die Studie zeigt, dass die Küchenchefs in der Regel eine falsche Preisvorstellung haben was Schweizer Produkte anbelangt. Dementsprechend kann die Umstellung auf die Verwendung von Schweizer Produkten ohne erhebliche Mehrkosten erfolgen. Allerdings erfordert ein solcher Übergang mehr Zeitaufwand, da die Küchenchefs möglicherweise ihre Gewohnheiten ändern müssen und auch lernen müssen Schweizer Produkte optimal zu verarbeiten.

Darüber hinaus, ist die Verwendung von Schweizer Bio-Produkten in der Romandie derzeit nur begrenzt möglich. Einerseits sind lediglich Obst und Gemüse sowie Milchprodukte in ausreichenden Mengen verfügbar, andererseits gibt es nur wenige Lieferanten von Bioprodukten in der Region. 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 Preis ist allerdings nicht das einzige Argument. Die Küchenchefs haben ebenfalls nicht-monetäre Aspekte wie eine höhere Ausbeute oder einen besseren Geschmack als wichtige Kriterien für die Wahl von Schweizer Produkten in ihrer Küche, angegeben.

Es muss berücksichtigt werden, dass der Übergang zur Verwendung von Schweizer Produkten sehr schwierig oder sogar unmöglich ist ohne staatliche finanzielle Hilfe. Mit dieser finanziellen Unterstützung könnten die Küchenchefs die Umstellungsphase gewissenhaft umsetzen und die Verwendung von Schweizer Produkten meistern. Zudem, müssen Gastronomen und Küchenchefs zunächst von den Vorteilen dieser Produkte überzeugt werden, zumal die Umstellungsphase Zeit beansprucht 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.

Checkliste

Der Preisunterschied zwischen Schweizer und importierten Produkten variiert je nach Produkt. Der Preis eines mit «Suisse Garantie» Rohstoffen zubereiteten Menüs ist fast identisch mit dem eines mit importierten Rohstoffen zubereiteten Menüs. Im Gegensatz dazu sind 100% «Bio Schweiz Menüs» deutlich teurer als «Suisse Garantie Menüs».

Nicht-monetäre Aspekte wie eine verbesserte Produktausbeute, die Möglichkeit zukünftige Generationen im Hinblick auf Schweizer Produkte sensibilisieren zu können, eine verbesserte Produktfrische und Rückverfolgbarkeit der Produkte, sowie ein besseres Image des Restaurants gegenüber der Kunden, sind ebenfalls ausschlaggebende Argumente die für die Verwendung von Schweizer Produkten sprechen. Abschliessend muss erwähnt werden, dass eine auf Schweizer Produkte ausgerichtete Beschaffungsstrategie einer gewissen Anpassungszeit sowie finanzieller und pädagogischer Unterstützung bedarf. Eine spezifische Ausbildung zur Verwendung von Schweizer Produkten für Küchenchefs sollte entwickelt und umgesetzt werden.

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
- «Schneider Marine, Gabella Laura, Calandra Charles, de Lartigue Louis, Landert Marc. (2013). *Effet de l'utilisation des produits de proximité sur les coûts dans la restauration collective et les solutions pour les optimiser*, Rapport réalisé par les étudiants de l'Ecole hôtelière Lausanne pour AGRIDEA
- «Schneider Marine (décembre 2013). AGRIDEA. *Base de données d'automne*, doc Excel
- «Schneider Marine (janvier 2014). AGRIDEA. *Présentation «Manger local: est-ce cher? PPT du cours 1777*