



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**

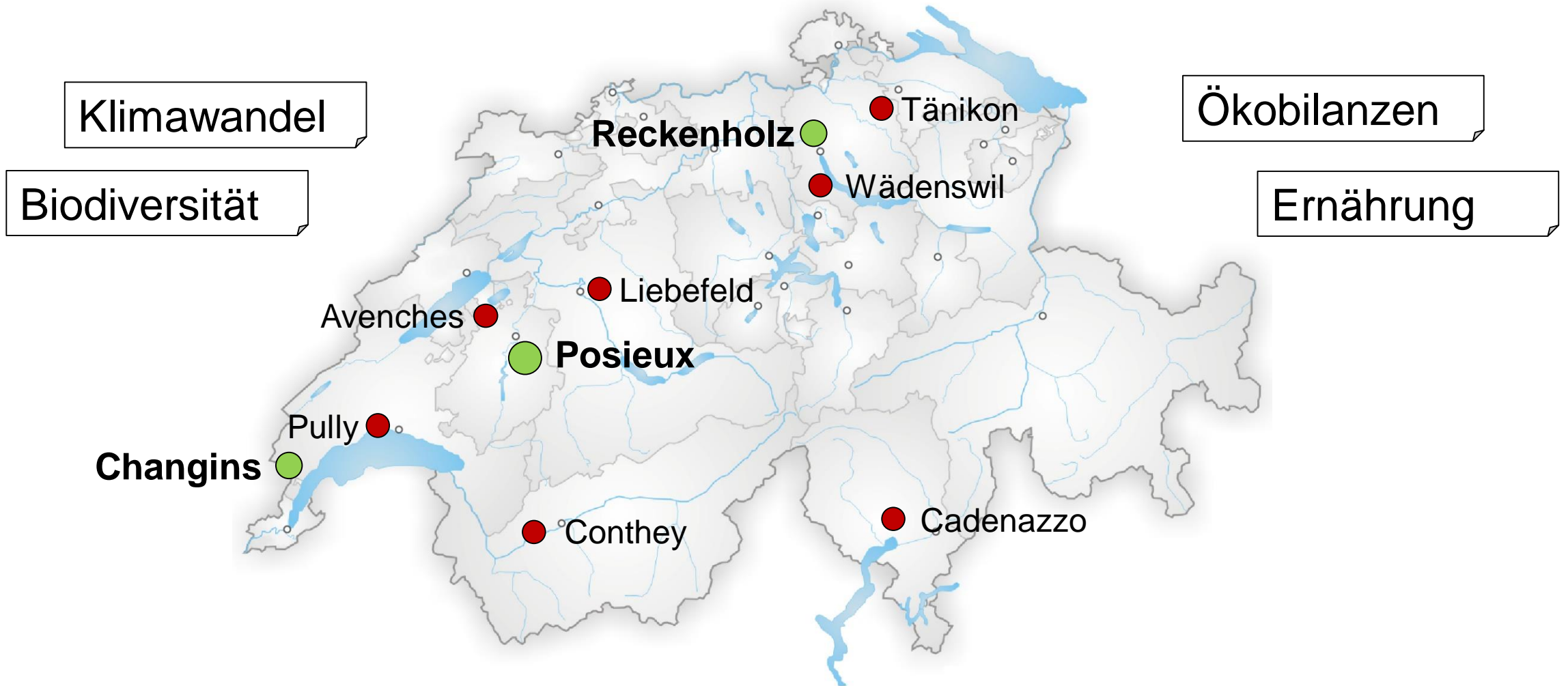
# **Best practice Beispiel: Kantinen setzen auf nachhaltiges Essen**

**Andrea Foetzki, Agroscope**

02.11.2020

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | gutes Essen, gesunde Umwelt

# Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt





# Agroscope Personalrestaurants: Beispiel Standort Reckenholz

- Agroscope betreibt Personalrestaurants an zwei Standorten mit eigenen Mitarbeitenden
- an den anderen Standorten externe Betreiber: SV Group am Standort Reckenholz (Zürich)

## Umfragen zur Kundenzufriedenheit / Anfragen von Mitarbeitenden

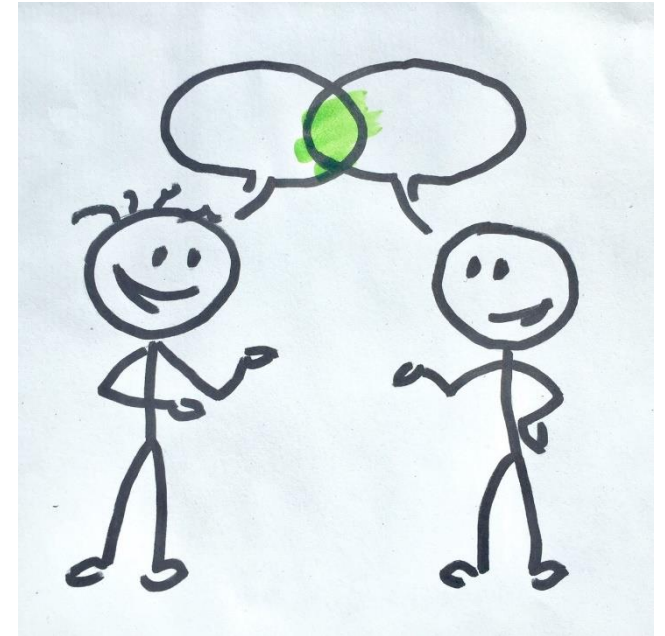
- Wunsch nach besserem vegetarischem Angebot
- Fragen nach Labelprodukten
- Wunsch nach Reduktion von Plastik



# Massnahmen: erste Schritte

- Weiterbildung Köchin: attraktiveres vegetarisches Angebot
- Information der Mitarbeitenden über die schon verwendeten Labelprodukte
- Einführung von Mehrweg-Behältern von ReCircle für Takeaway-Angebot
- Reduktion von Einwegbehältern an Anlässen/Apéros

Einfach umzusetzen Dank guter Kommunikation mit unseren Kontaktpersonen bei der SV Group.





# Nachhaltigkeitsprogramm One Two We



*Klimaschutz*



*Klimafreundliches Angebot*



*Saisonalität & Klimagemüse*



*Foodwaste*



*Energieeffizienz*



*Tierwohl-Fleisch*



*Freilandeiер*



*Wiesenmilch  
Rüebli  
Quinoa*



*Fairtrade*



*Nachhaltiger Fischfang*













Seite 10

svgroup

## Die passende Lösung für Agroscope!



# Umgesetzt im SV Restaurant Reckenholz

- Anteil Flugware (%): 0.4 % 
-  - Food Waste (g pro Hauptmahlzeit): 19 g
- Anteil CH Milchprodukte: 80 % 
-  - Freilandeier CH: 100 %
-  - Poulet CH und BTS: 100 %
- Schweinefleisch: 100 % CH, 37 % BTS/RAUS 
-  - Rindfleisch: 100 % CH, 78 % BTS/RAUS
-  - Fisch und Meeresfrüchte: 97 % MSC/ASC
- Fairtrade: Bananen, Ananas, Zuckersticks, Icedtea, Kaffee 
- Gemüse und Früchte nach Saisonkalender, Gemüse aus nicht-fossil beheizten Gewächshäusern («Klimagemüse»): 53 % CH Gewächshausgemüse 

**Produktionssystembeiträge**  
**BTS:** Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme  
**RAUS:** Regelmässiger **Auslauf** im Freien



# Energieberatung

## Infrastruktur und Stromprodukt

- Beleuchtung, Lüftung, Kälte
- Geräte und Reinigung

## Energieverbrauchsverhalten

- Einstellungen der Geräte
- Nutzungsdauer

- Sehr hilfreiche Beratung: Liste mit Massnahmen zu Betrieb und Verhalten
- Wurde inzwischen auch in einer anderen Kantine durchgeführt





# Ziele ab 2020

- Einmal im Quartal einen Vegi-Tag durchführen
  - Regelmässig «Klimatag» durchführen
  - Massnahmen aus Energieberatung umsetzen
  - Weitere Fairtrade Produkte einführen
  - Steigerung Anteil Schweizer Milchprodukte, BTS/Raus bei Schweinefleisch, Anteil Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern CH
  - Kommunikationskampagne für Agroscope Mitarbeitende
- 
- Einige Massnahmen auch bei den eigenen Restaurants prüfen und übernehmen
  - Nachhaltigkeitskriterien bei der nächsten Ausschreibung berücksichtigen





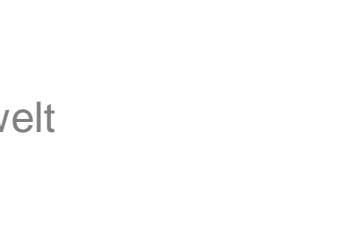
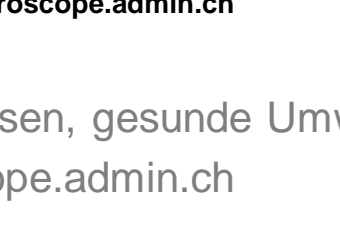
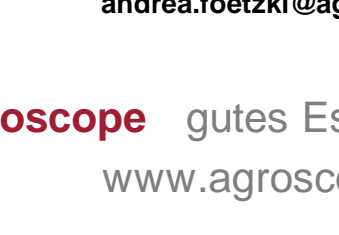
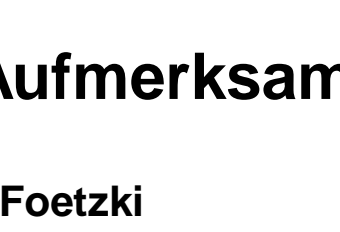
# Schwierigkeiten?

- In Zusammenarbeit mit der SV Group: keine Schwierigkeiten, offener Dialog und schnelle Umsetzung, da eigenes Nachhaltigkeitsprogramm vorhanden
- Wenn es kein Nachhaltigkeitsprogramm des Betreibers gibt, kann die Vorbereitung und Umsetzung viel länger dauern
- Wenn Küchenchef/in zögerlich mit Veränderungen umgeht, kann es zu langen Diskussionen kommen
- Intern war kein Entscheid des obersten Managements nötig, da es keine Änderungen im Budget gab
- Für die kleinen von Agroscope betriebenen Kantinen sind einige Massnahmen im Bereich Beschaffung schwierig umsetzbar. Beispiel: Ob das Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern stammt ist nicht einfach herauszufinden



# Fazit

- Dialog mit dem Caterer suchen, die Profis im Gastrobereich haben eigene Nachhaltigkeitsprogramme oder Massnahmenpakete
- Küchenchef/in muss interessiert sein und mitziehen
- Umsetzung von vielen Massnahmen ist nicht schwierig
  
- Die Gäste haben keine Einschränkungen beim Angebot
- Gute Kommunikation ist wichtig
- Sehr positive Rückmeldungen der Mitarbeitenden



**Danke für Ihre Aufmerksamkeit**

**Andrea Foetzki**

[andrea.foetzki@agroscope.admin.ch](mailto:andrea.foetzki@agroscope.admin.ch)

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt

[www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch)

