



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheits- und nachhaltigkeitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, Bereich Business

Nachhaltigkeit als Herausforderung

Raphaël Reinert, wissenschaftlicher Mitarbeiter, BLV

Forum des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie, 23. September 2021



Einleitung

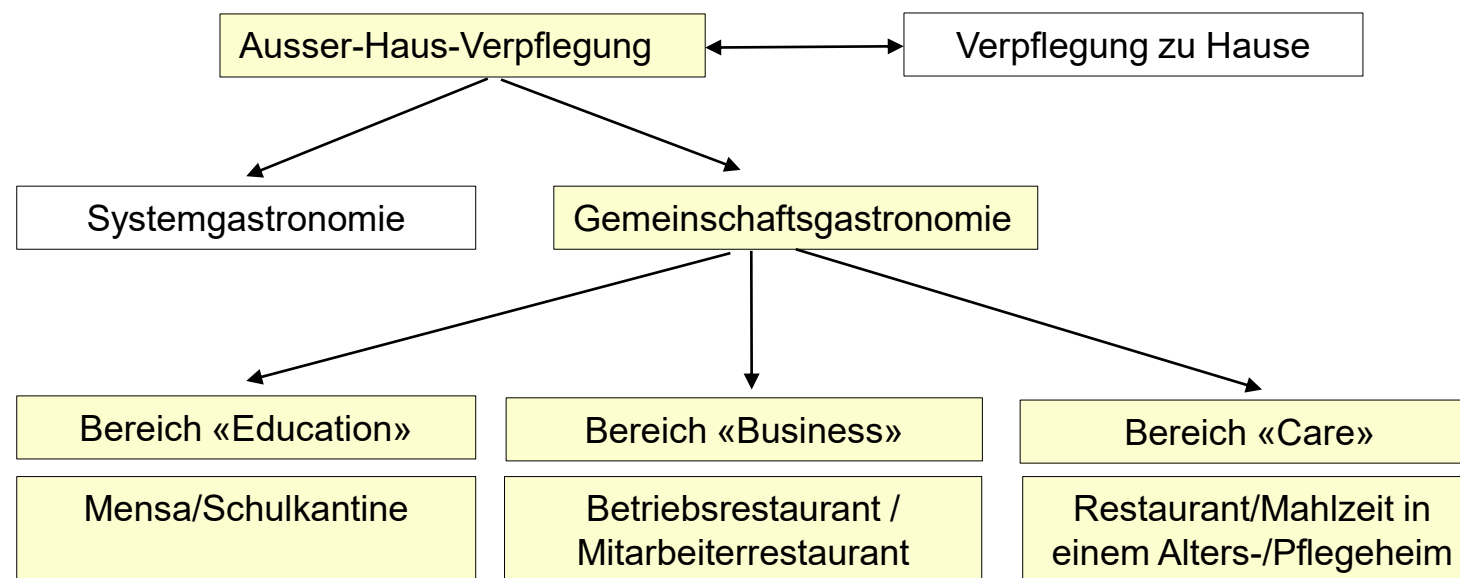
- Hintergrund
- Selbstevaluation
- Herausforderung Nachhaltigkeit
- Diskussion



Definition der Gemeinschaftsgastronomie

Die drei Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie (GG)

Die GG deckt alle Tätigkeiten ab, die dazu dienen, für Personen, die in Einrichtungen leben und/oder arbeiten, Mahlzeiten zuzubereiten und bereitzustellen

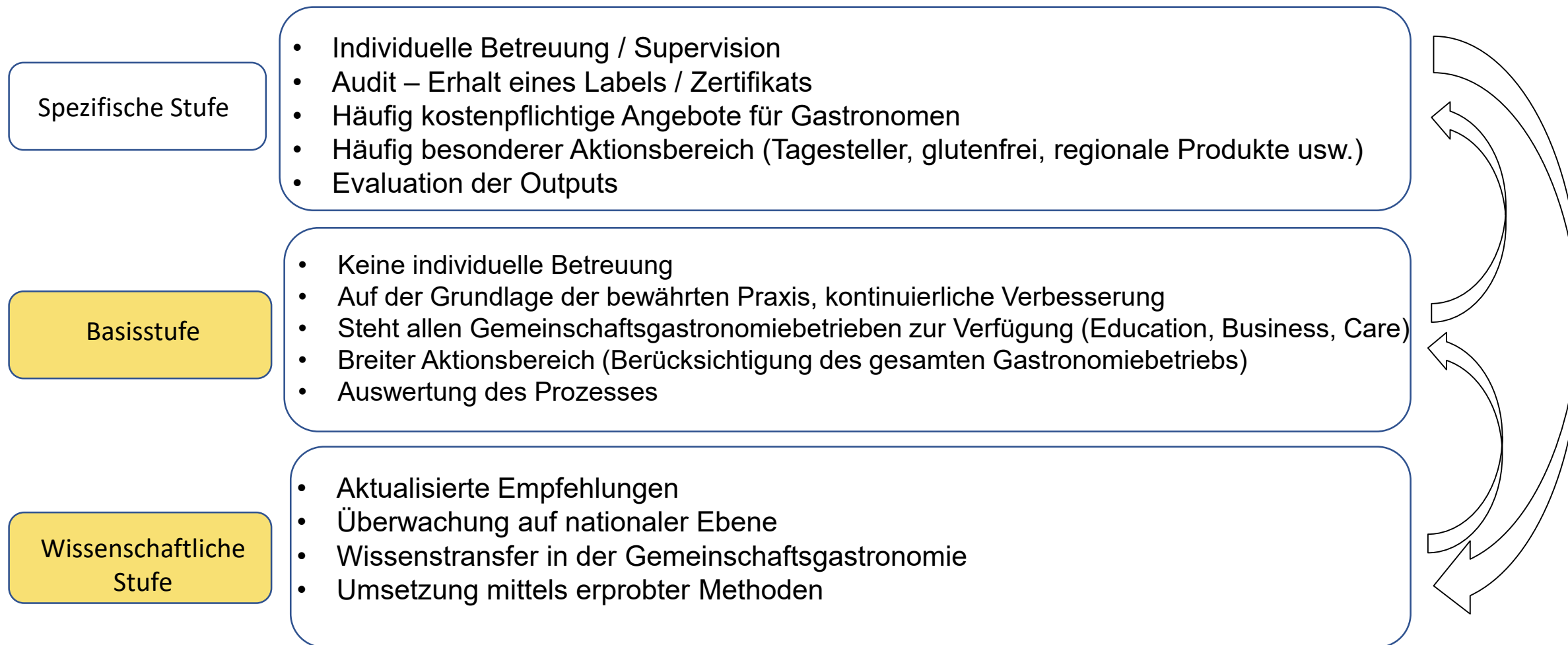


Besonderheiten

- Homogenes Publikum (Konsumenten) → Gezielte Empfehlungen
- «Abhängigkeit» → Regelmässige Einnahme der Mahlzeiten am selben Ort
- Sozialer Aspekt → Günstigere Mahlzeiten



Beschreibung der Interventionsstufen in der Gemeinschaftsgastronomie





Aktualisierung der Qualitätsstandards für die gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie



Die Schweizer Qualitätsstandards

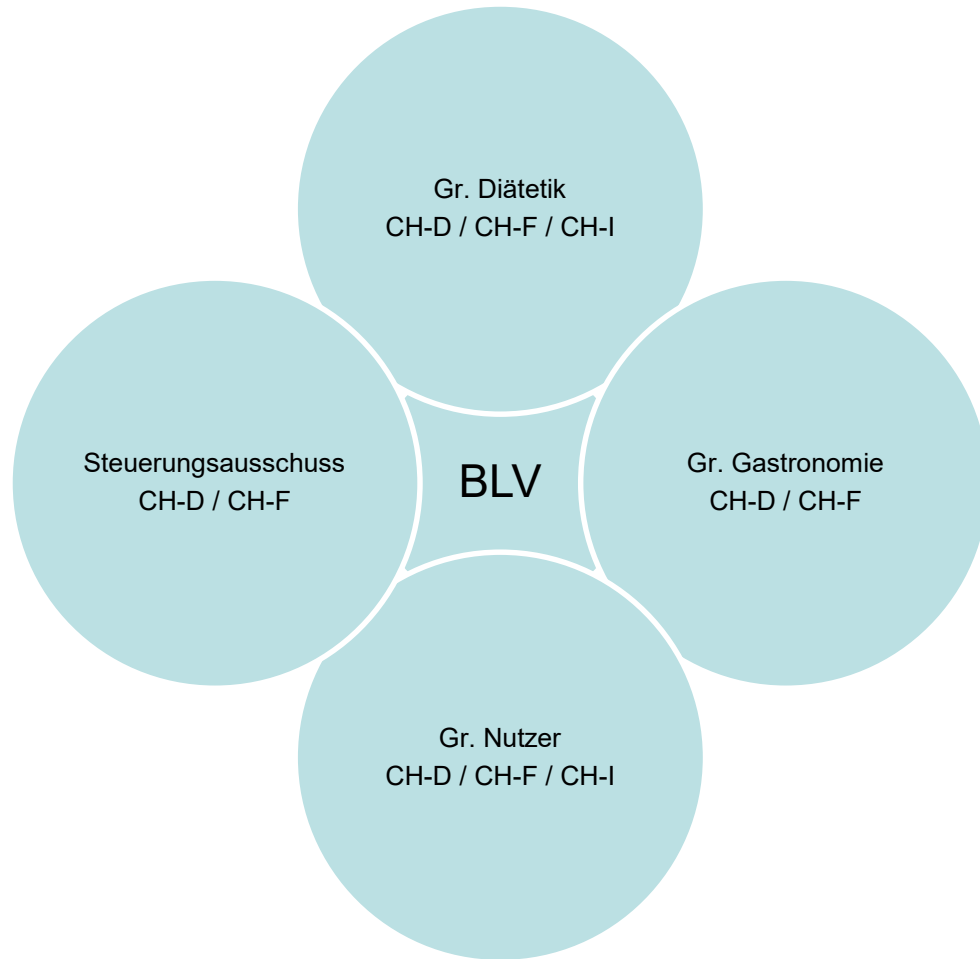


- Pragmatisches Verhältnis zwischen Wissenschaft und Praxis
- Ständige Verbesserung mit einem realistischen Ansatz
- Einbezug aller Mitarbeitenden
- Verwendung der verfügbaren Mittel

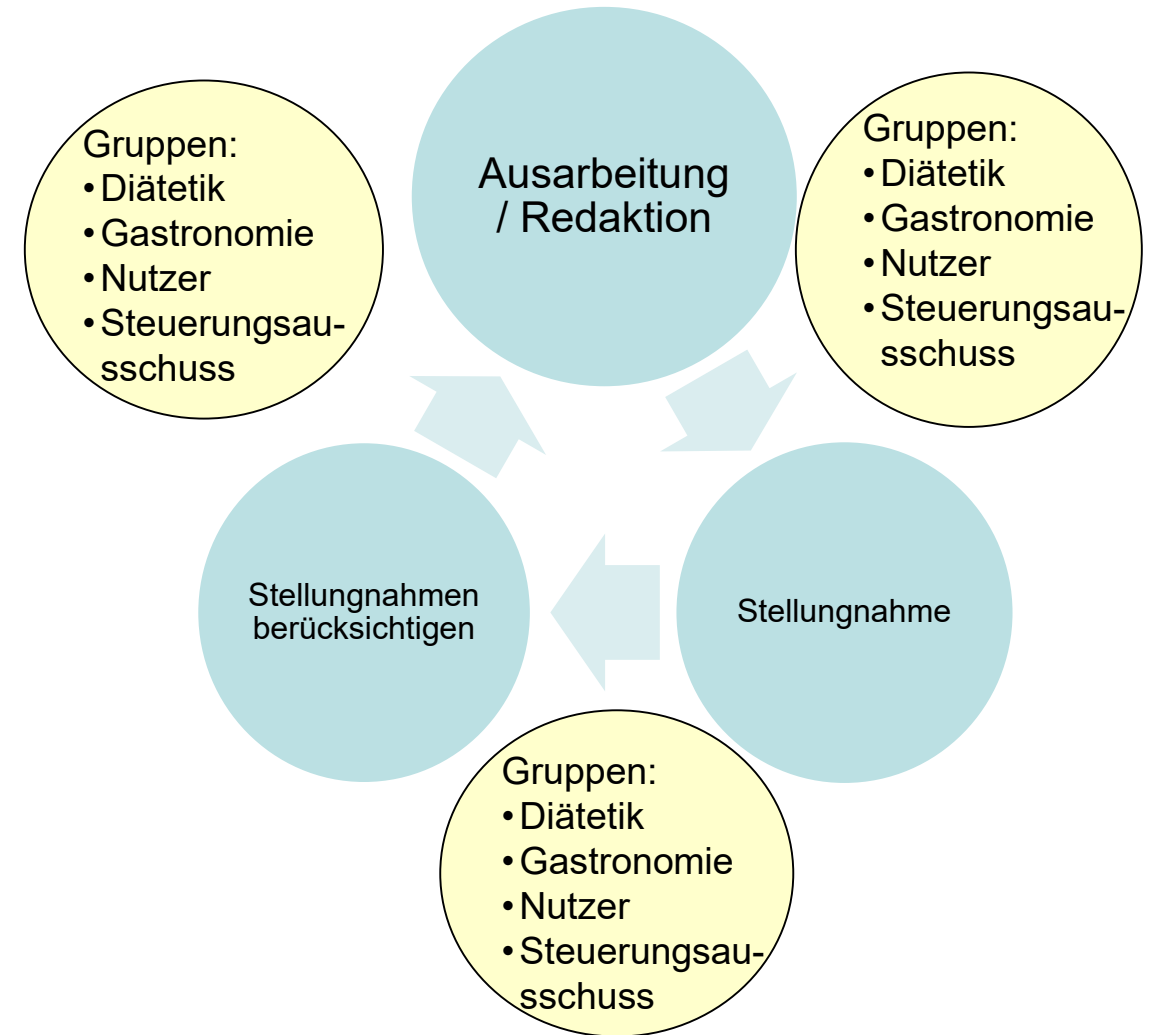
Auf der Grundlage einer Selbstevaluierung und
eines Benchmarkings



Projektgruppe



Iteratives Projekt

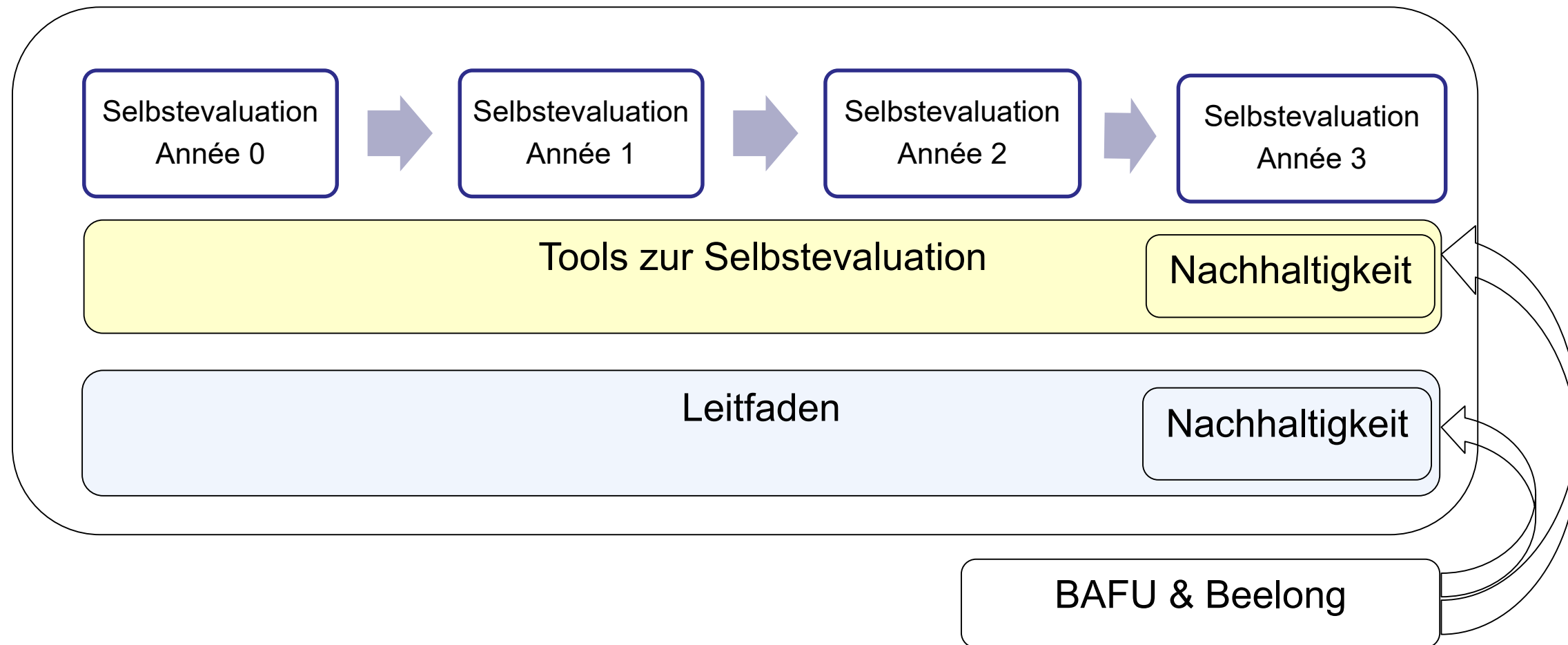




Leitfaden und Selbstbeurteilung der Schweizer Qualitätsstandards für die Gesundheitsförderung in der Gastronomie



Schweizer Qualitätsstandards

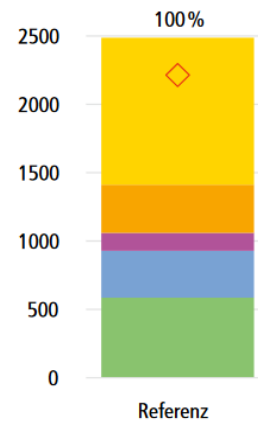




Pyramide des Lebensmittelkonsums in der Schweiz

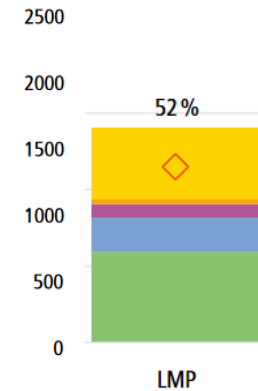
MenuCH

- 2014–2015
- 2085 in der Schweiz
wohnhafte Personen
- 18 bis 75 Jahre



- Import Nahrungsmittel
- Import Futtermittel
- Verarbeitung
- Tierhaltung
- Pflanzenbau

Schweizer Lebensmittelpyramide



SGE/BLV, 2011
SGE/BLV, menuCH 2017
A. Zimmermann, Agrarforschung Schweiz, 2018



Leitfaden

Kapitel

- Ein ausgewogenes und nachhaltiges Angebot
 - Ausgewogener Teller, Portionsgrößen, Beispielenüs, Snackangebot, Salatbar, Lebensmittelallergien
- Andere Ernährungsmodelle
 - Laktosearmer und/oder glutenfreier Tagesteller, ausgewogener vegetarischer oder veganer Tagesteller
- Verantwortungsbewusster Einkauf
 - Nachhaltige Produktion und Tierhaltung, saisonale und lokale Lebensmittel
- Food Waste und Abfallvermeidung
 - Einwegverpackungen, Abfallentsorgung, Mengenermittlung
- Wirksame Kommunikation
 - Nudging



Instrumente zur Selbstevaluierung

6 Themen

- Verpflegungsangebote
- Kommunikation mit Kunden
- Nachhaltiger Lebensmitteleinkauf
- Lebensmittelverschwendung (Food Waste)
- Lebensmittelallergien
- Ausgabeautomaten



Es liegt an Ihnen, sich selbst zu
bewerten!



Selbstevaluierung

Wie hoch ist der durchschnittliche Gewicht (ungekochtes Gewicht) für eine Portion Fleisch in einem Tagesteller?	< 100 g	Zwischen 100 und 120 g	Zwischen 121 und 130 g	> 130 kg	Nicht zutreffend
Prozentualer Anteil der eingekauften, offiziell saisonalen Früchte und Gemüse	< 70 %	Zwischen 70 und 79 %	Zwischen 80 und 90 %	> 90 %	Nicht zutreffend
Es erfolgt eine Umfangsevaluierung (Messung) von Food Waste (Verschwendung in der Produktion, Essensreste auf den Kundentellern, Reste nach dem Service)	Nie	In Planung	1× jährlich	> 1× jährlich	Nicht zutreffend
Steht Ihnen nur Leitungswasser zur Verfügung?	Nie	In Planung	1× jährlich	> 1× jährlich	Nicht zutreffend
Prozentsatz des Gesamtgewichts exotischer Produkte (insbesondere Kaffee, Kakao, Schokolade, exotische Früchte und Fruchtsäfte) mit einem von offiziellen Guides empfohlenen Etikett	< 30 %	Zwischen 30 und 49 %	Zwischen 50 und 79 %	≥ 80 %	Nicht zutreffend



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!