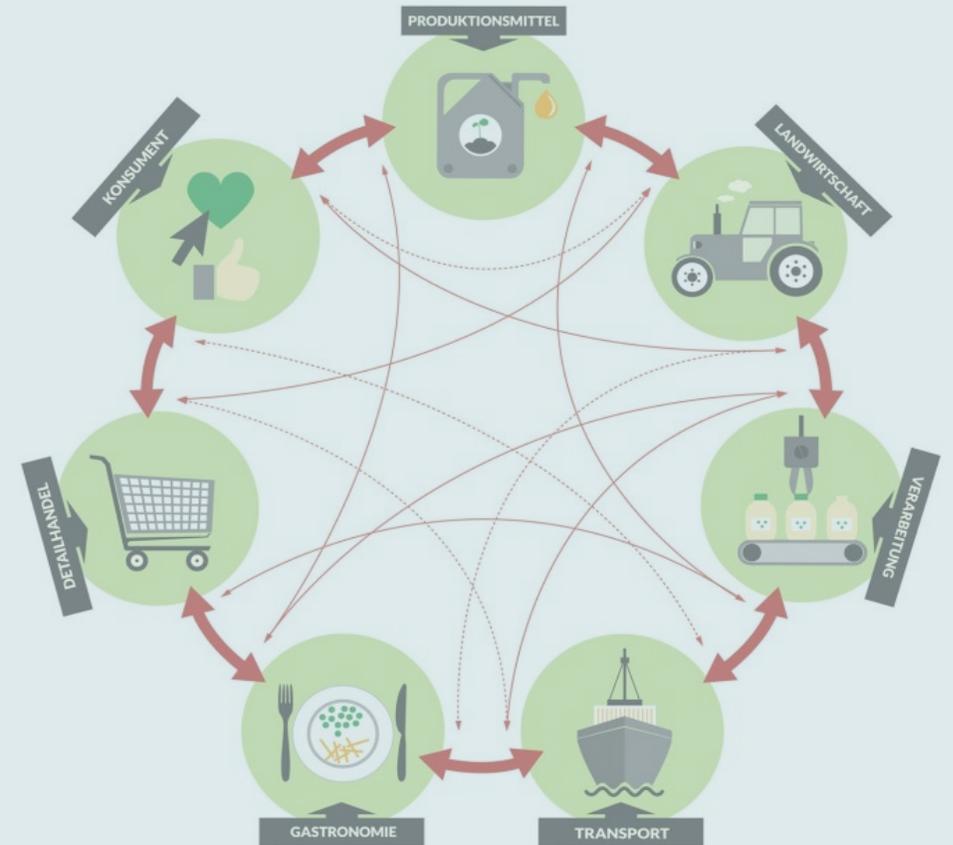


# VON WERTSCHÖPFUNGSKETTEN ZU WERTSCHÖPFUNGSNETZWERKEN

Patrick Lütolf,  
ZHAW – Dept. N, Geschäftsfeldentwicklung

Plantahof Biotag, 22. November 2023

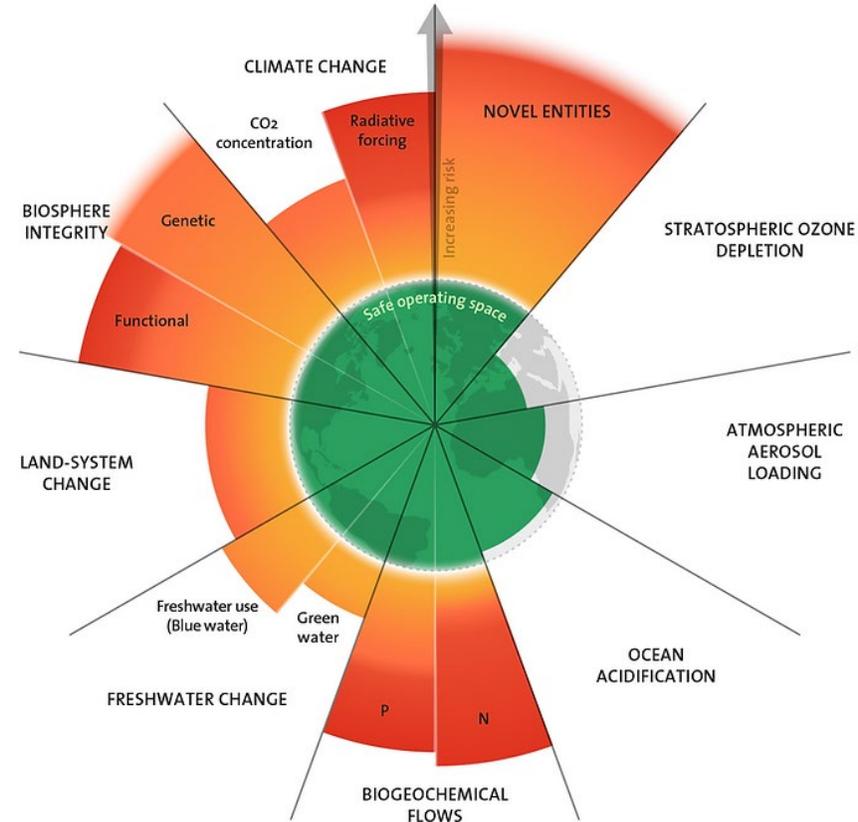


# VORSTELLUNG





# ...FÜHRT ZU GLOBALEN HERAUSFORDERUNGEN...



Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Richardson et al 2023

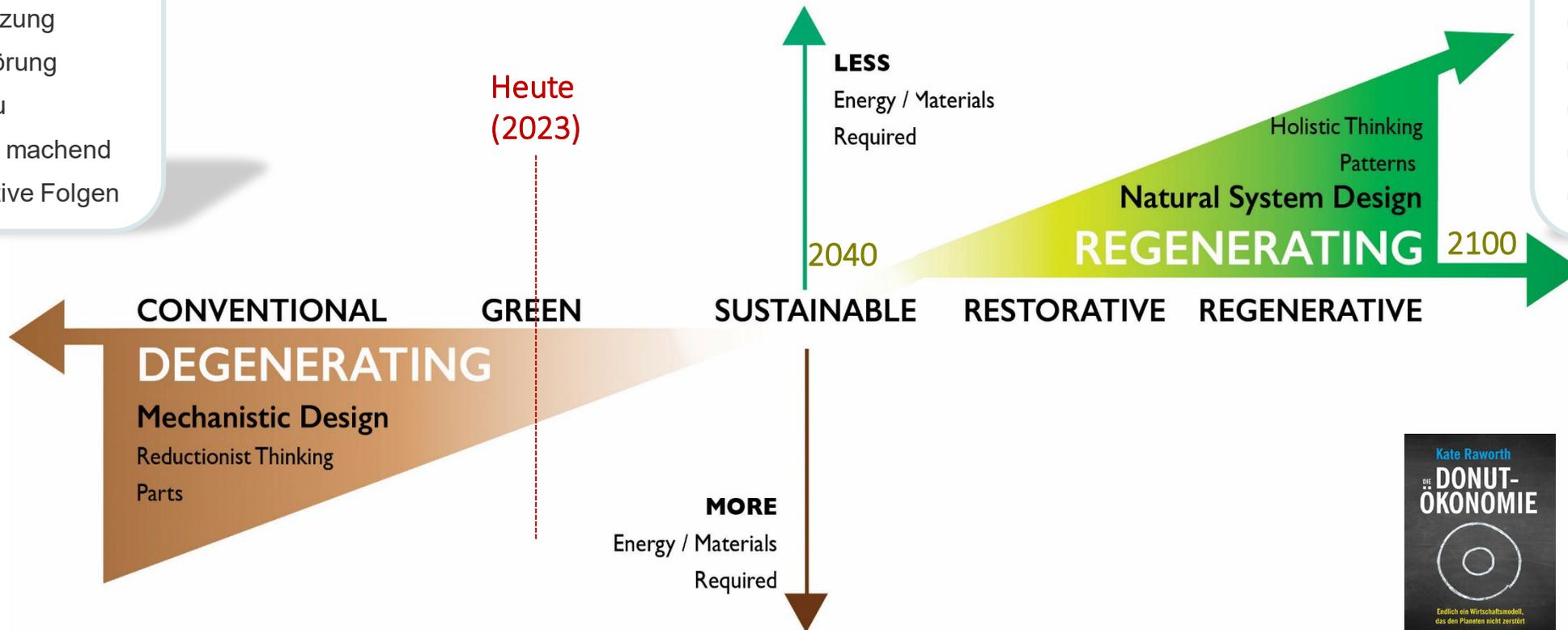
# GREEN SHIFT

## Degenerativ

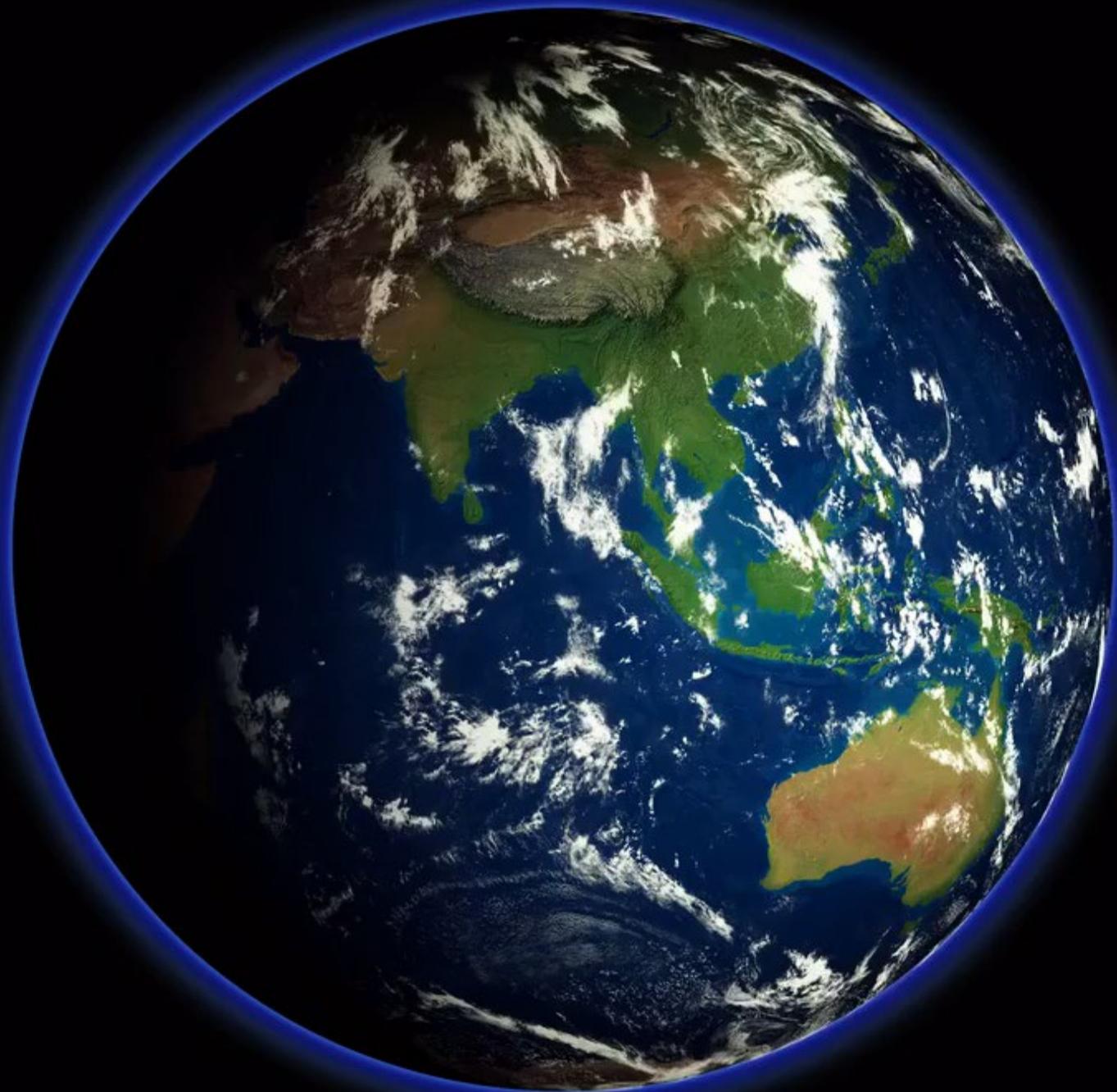
- Abnutzung
- Zerstörung
- Abbau
- Krank machend
- Negative Folgen

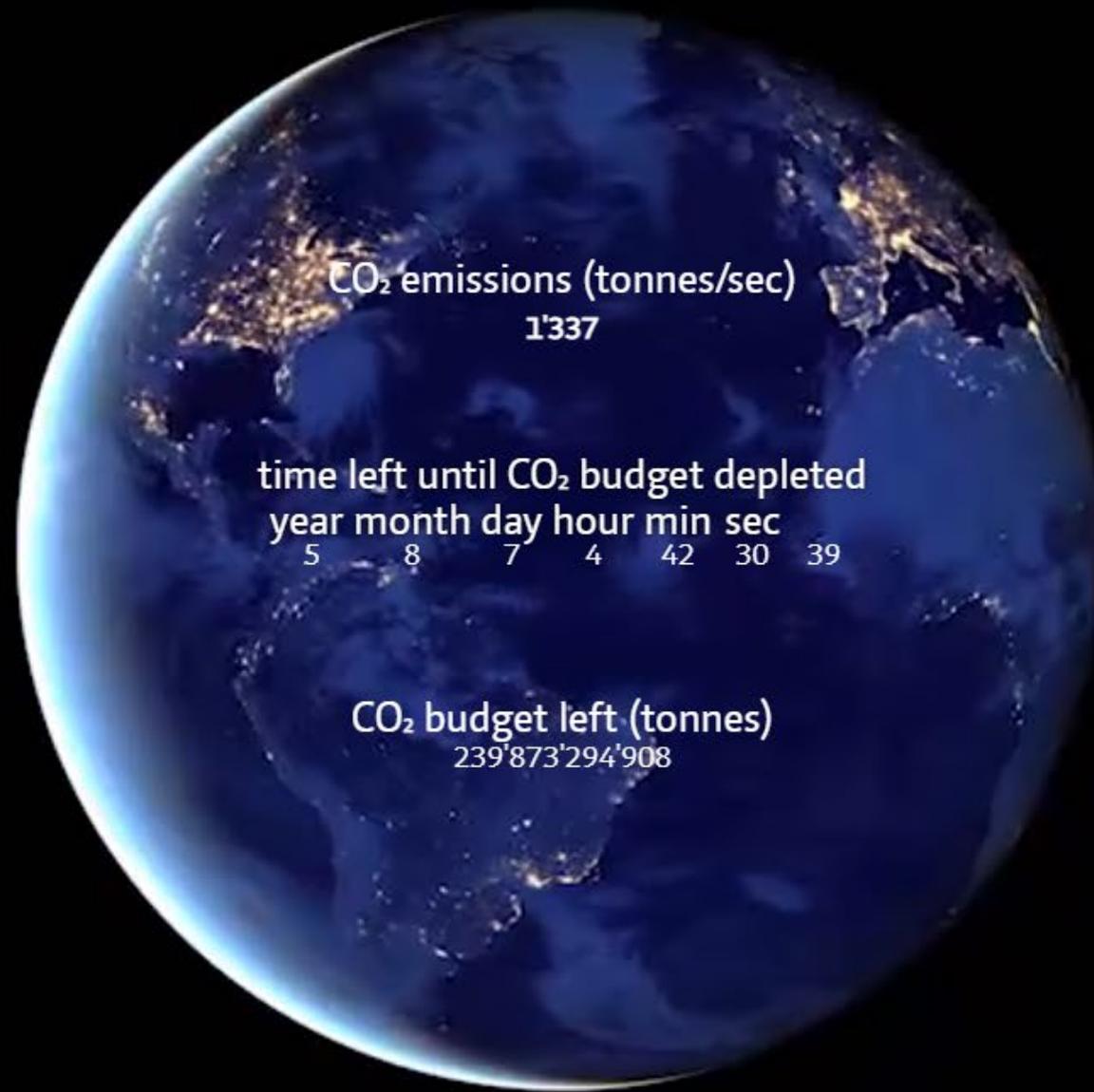
## Regenerativ

- Wiederherstellung
- Wachstum
- Aufbau
- Gesund machend
- Positive Folgen



Quelle: Daniel Christian Wahl, Und jetzt? Was braucht es für eine regenerative Wirtschaft, forum ö, 28. Okt. 2020





# ...DIE MIT DER LANDWIRTSCHAFT ZUSAMMENHÄNGEN

## Als Treiberin

- 25 % der globalen THG Emissionen
- 70 % des Süßwasserverbrauchs und beansprucht
- 40 % der nutzbaren Flächen
- Globale Lieferketten (inkl. Risikoländer und kritische Sektoren)

## Als Betroffene

- Ressourcenknappheit
- Gefährdung unser Geschäftsmodells und Leistungsversprechen
- Regulierungen nehmen zu
- Steigende Kundenanforderungen
- Wettbewerb

# VON DER KETTE ZUM NETZWERK

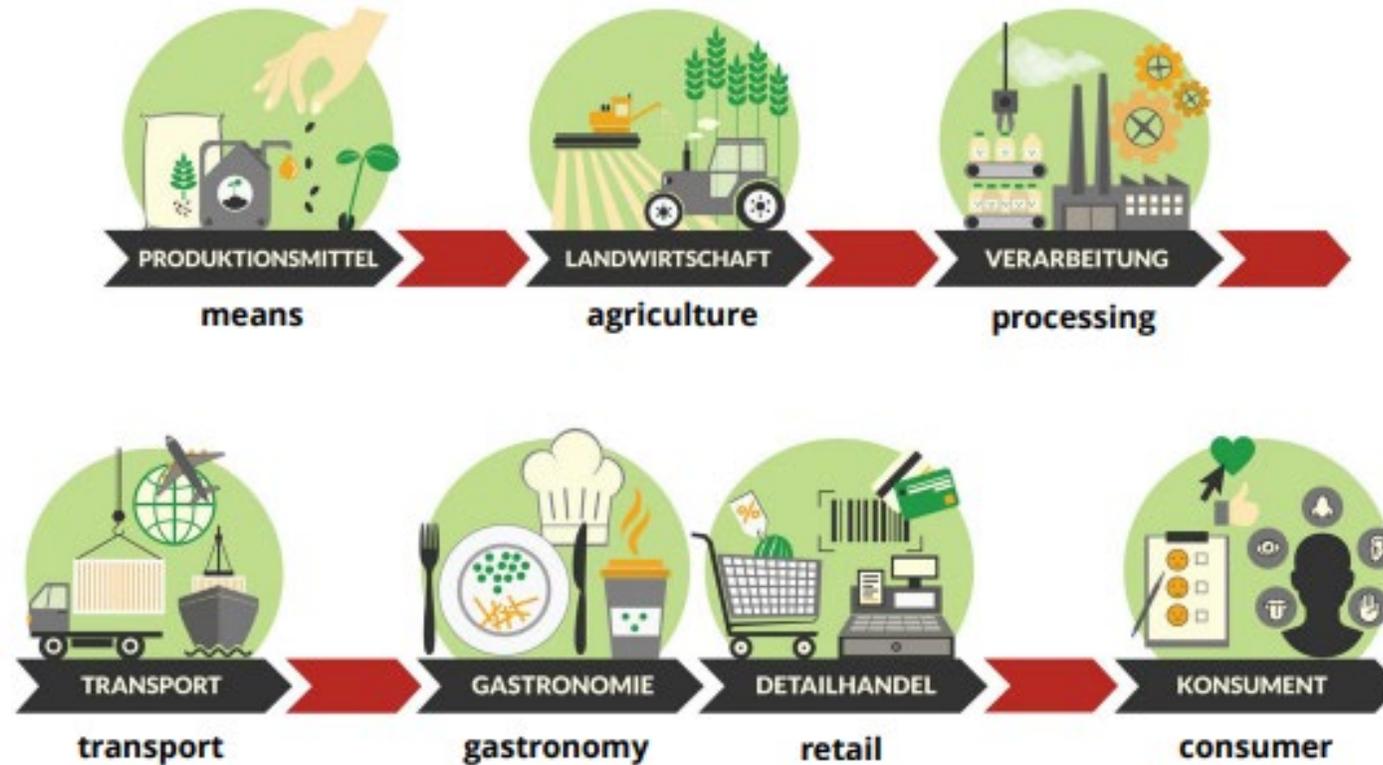
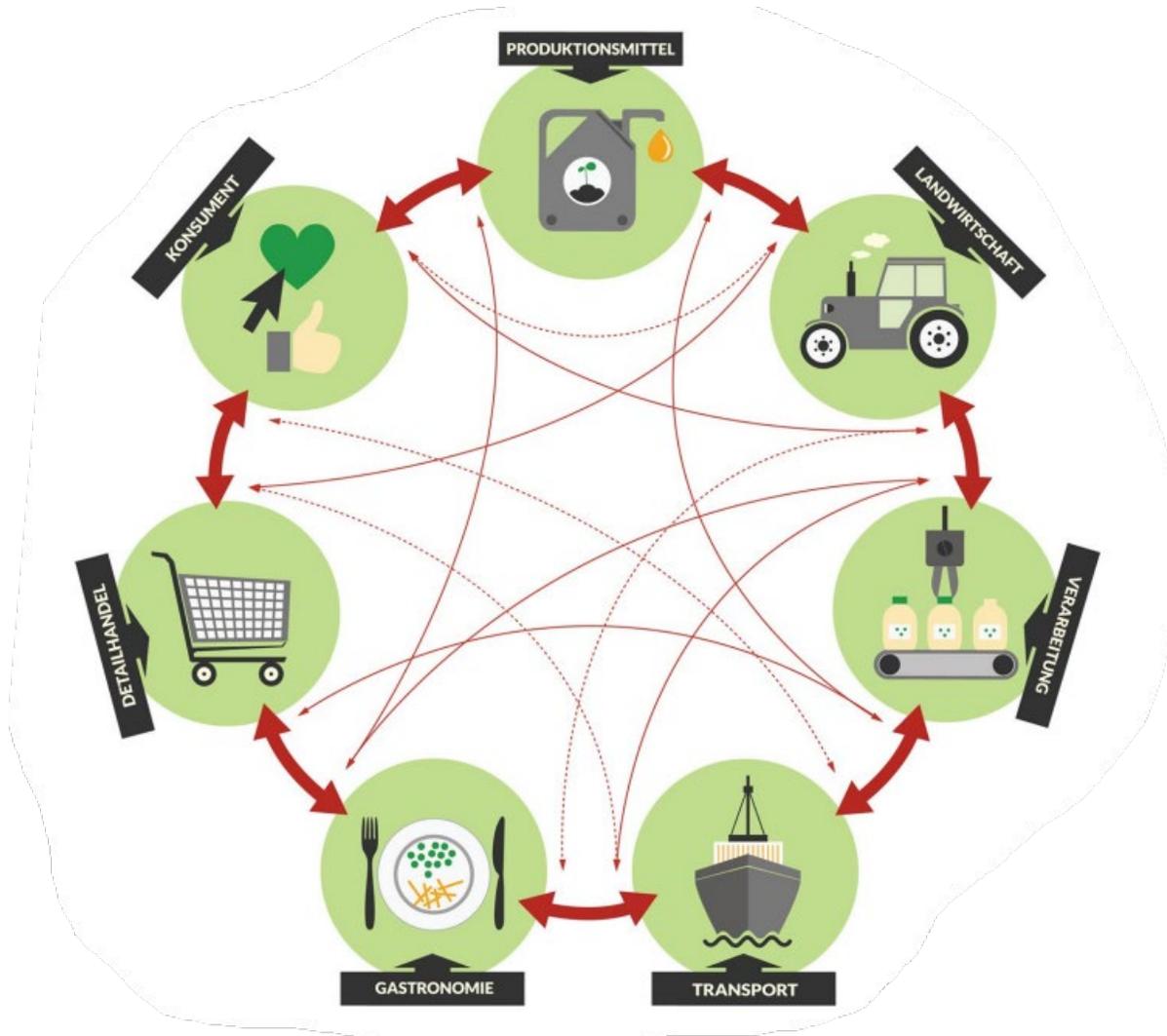


Illustration von @susannbuehlmann.ch / <https://www.susannbuehlmann.ch/>

# VON DER KETTE ZUM NETZWERK



Beim **Lebensmittelsystemansatz** wird das Lebensmittelnetzwerk in seiner Gesamtheit betrachtet und alle Elemente, ihre Beziehungen und die damit verbundenen Auswirkungen werden berücksichtigt.

Illustration von @susannbuehlmann.ch / <https://www.susannbuehlmann.ch/>

# «CAPOREALATO» DIE GANGMASTER



Quelle: <https://www.foodunfolded.com/de/artikel/tomaten-in-italien-die-sozialen-kosten-der-produktion>

# PROJEKTE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zhaw** Life Sciences und  
Facility Management



# PROJEKTE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zhaw** Life Sciences und  
Facility Management

@DIECUISINE, GEERENWEG 23A, 8048 ZÜRICH

## VERNETZUNGSANLASS NACHHALTIGE GASTRONOMIE

> WIE KAUFEN WIR NACHHALTIG EIN?

8. NOVEMBER 2023  
15.00-17.30 UHR

- 15.00 Eintreffen & Welcome Drink
- 15.30 Begrüssung & Kurzreferate
  - Potentiale für nachhaltigen Einkauf im Grosshandel
  - Einkaufsplattformen ab Hof
  - Best-Practices im Einkauf eines Gastrobetriebs
- 16.15 Runder Tisch & Workshop
  - Am runden Tische mit verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette konkrete Lösungen erarbeiten
  - Apéro-Workshop mit Warenkorb ab Hof
- 17.00 Präsentation Erkenntnisse im Plenum
- 17.30 Apéro





## Bio Cuisine \*\*\* & Sustineo

- Bildungsangebot in nachhaltiger Gastronomie
- Modul für das Gastromodell Bio Cuisine von Bio Suisse
- Gastronom:innen erhalten Einblick in Themen wie Biolandbau, Werte der Bio Suisse Knospe, Gastromodell Bio Cuisine



## Sustineri

- Nachhaltigkeitsprojekt im Bereich Hotellerie & Service
- Ziel: Ressourcenverbrauch als auch die damit verbundenen Emissionen zu senken
- Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen als bedeutsamer Teil des Projekts



 **Kantonsspital**  
Graubünden

 **biogrischun**

 **BIOSUISSE**

**foodward**  
the food business academy

**stiftung  
sojiva**

 **zhaw**  
Life Sciences und  
Facility Management  
IUNR Institut für Umwelt und  
Natürliche Ressourcen

# Ablauf Transformationsprojekt nachhaltige Gastronomie KSGR

## Phase 1

1. Nachhaltigkeit definieren
2. Entwicklung IST/ SOLL Bild
3. Rahmenbedingungen festlegen
4. Definition Arbeitspakete

Bsp. Zielbild:

- Kostenneutrales Ziel
- Gleichbleibende Kundenzufriedenheit

## Phase 2

1. Umsetzung Arbeitspakete
  - Schulungen
  - Prozesse
  - Einkauf
2. Zielüberprüfungen

Umsetzung:

- ZHAW
- Andere Partner
- Intern

## Phase 3

1. Zertifizierung
2. Skalierung

Bsp.:

- MNI (Menü Nachhaltigkeits Index)
- Gemeinwohl Ökonomie
- Ökobilanzierung (Green Hospital)
- Neue Bio-Suisse Zertifizierung

Nebenstrang Ökobilanzierung

2020

2021

2022

2023

# Nachhaltige Ernährung im KSGR so funktioniert es...

## Angebot

- Gestaltung eines ansprechenden Speisenangebotes unter den gegebenen Rahmenbedingungen
- Schwerpunkt auf pflanzliche Rohstoffe
- Attraktive saisonale Speisen
- Ernährungsphysiologisch sinnvolle Zwischenmahlzeiten

## Einkauf/ Rohstoffe

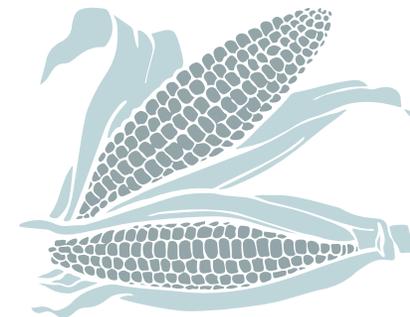
- Vermeidung von Fertig- und Halbfertigprodukten
- Steigerung des tatsächlichen Bio-Anteils
- Steigerung des Anteils regionaler und saisonaler Biolebensmittel auf insgesamt 30%
- Innovative Beschaffungspolitik

## Kochen

- Intuitives Kochen
- Schulung Co-Creation
- Neue/kreative Küchenpraxis
- Nose-to-tail und leaf-to-root
- Speiseabfälle minimieren

## Prozesse

- Lernbegleitung & Befähigung
- Akzeptanzförderung
- Teambuilding
- Motivation fördern



# Ziele



# Ziele des Projekts



Der ökologische Fussabdruck verkleinert sich, der Ressourcenverbrauch nimmt ab.



Die für die Klimaveränderungen verantwortlichen Treibhausgase nehmen innerhalb des KSGR ab.



Die Identifikation Mitarbeitende vs. Arbeitgeber steigt. Das KSGR wird starker als innovativer und nachhaltiger Betrieb wahrgenommen.



Patient:innen werden mehr zu Kund:innen. Die Erinnerung bleibt im Bereich Kulinarik nachhaltig beeinflusst.

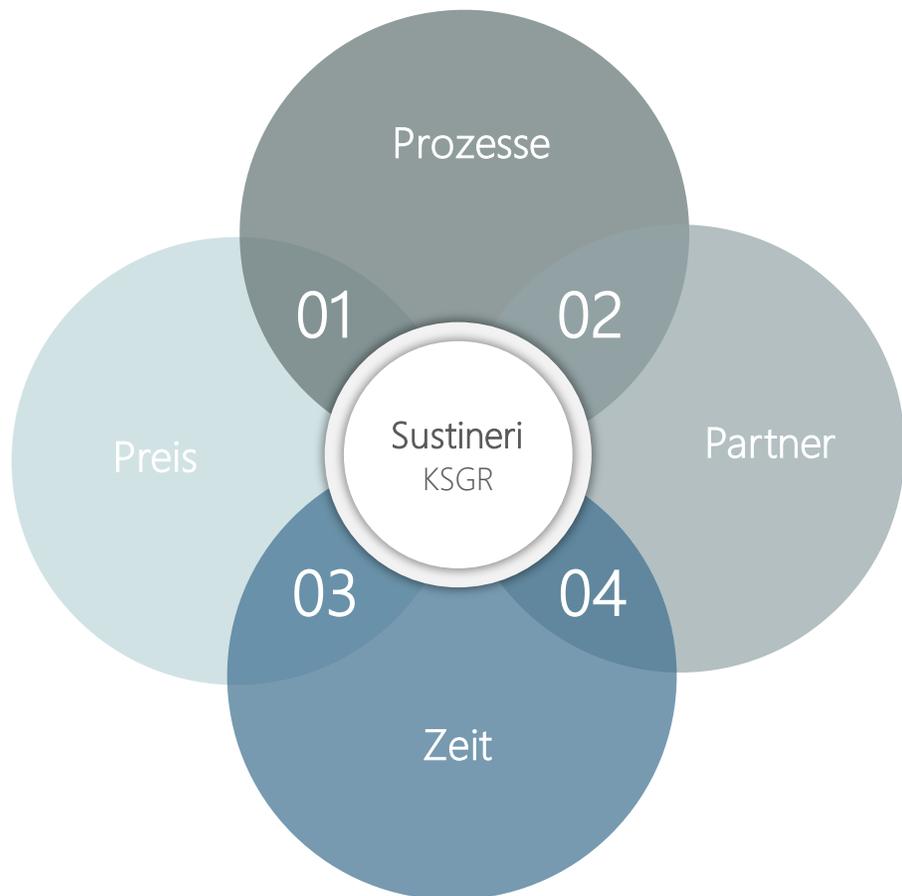


Zunehmender Goodwill aufgrund Eigeninitiative und Vorbildfunktion zum langfristigen Nutzen von Allen.



Die Wettbewerbsfähigkeit bei Expansion steigt bei öffentlichen Ausschreibungen.

# Herausforderungen in der Umsetzung



## Prozesse und Menüplanung

Transformation bedeutet Umstellung von Menü- Komponenten und Planung. Dies löst immer Folgeprozesse aus.



## Bestehende Partner:innen

Die Zielerreichung von 10% Regio- und 20% CH-Bio erachtet sich mit bestehenden Partner als herausfordernd.



## Zeit

Die Umstellung braucht 3-5 Jahre Zeit, Begleitung und Schulung.



## Preis

Ohne kontinuierliche Menüanpassungen und der Reduktion von tierischen Komponenten ist eine erfolgreiche Umsetzung nicht möglich.

Quelle: «Wir können ein Vorbild für andere Betriebe sein» | Kantonsspital Graubünden (ksgr.ch)



# INTERVIEW MIT PETER BRASSER



# HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN



## Ressourcen schonen

- Süsswasser
- Rohstoffe
- Kreislaufwirtschaft
- Food Waste



## Klima schützen

- 1,5 Grad



## Biodiversität fördern

- Ökosysteme



## Fair handeln

- Tierwohl
- Arbeits- und Menschenrechte
- Faire Entlohnung
- Vielfalt und Einbeziehungen



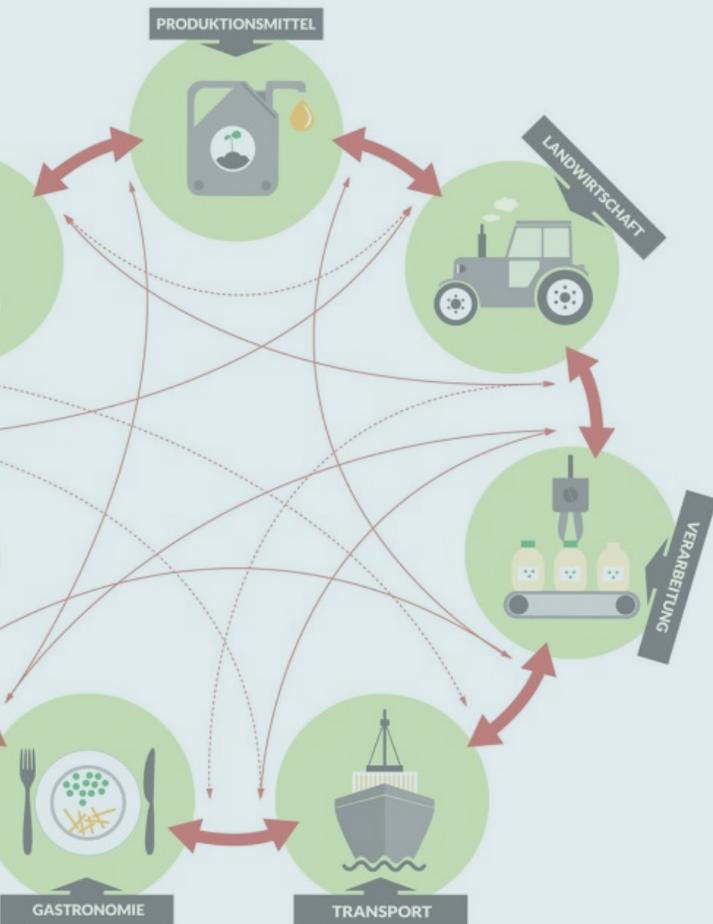
## Gesundheit fördern

- Bewusste Ernährung
- Arbeitssicherheit und Gesundheit



## Dialog führen

- Befähigung
- Stakeholder-Dialog & Kooperationen



# VIELEN DANK!

Kontakt:

Patrick Lütolf, ZHAW Departement N,  
OE Geschäftsfeldentwicklung

[patrick.luetolf@zhaw.ch](mailto:patrick.luetolf@zhaw.ch)

+41 (0) 58 934 50 35

A promotional banner for the Master of Science in Preneurship for Regenerative Food Systems. It features the zhaw logo and text 'Life Sciences und Facility Management' on the left. The background is a collage of food-related images: a monarch butterfly, a caterpillar, a globe, a lightbulb, a smartphone, and a donut. A green arrow points from the donut towards the right. On the right, a woman and a man are looking at a laptop. A green speech bubble contains the text 'Noch bis 30.11.23 anmelden!'.



[www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship](http://www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship)