

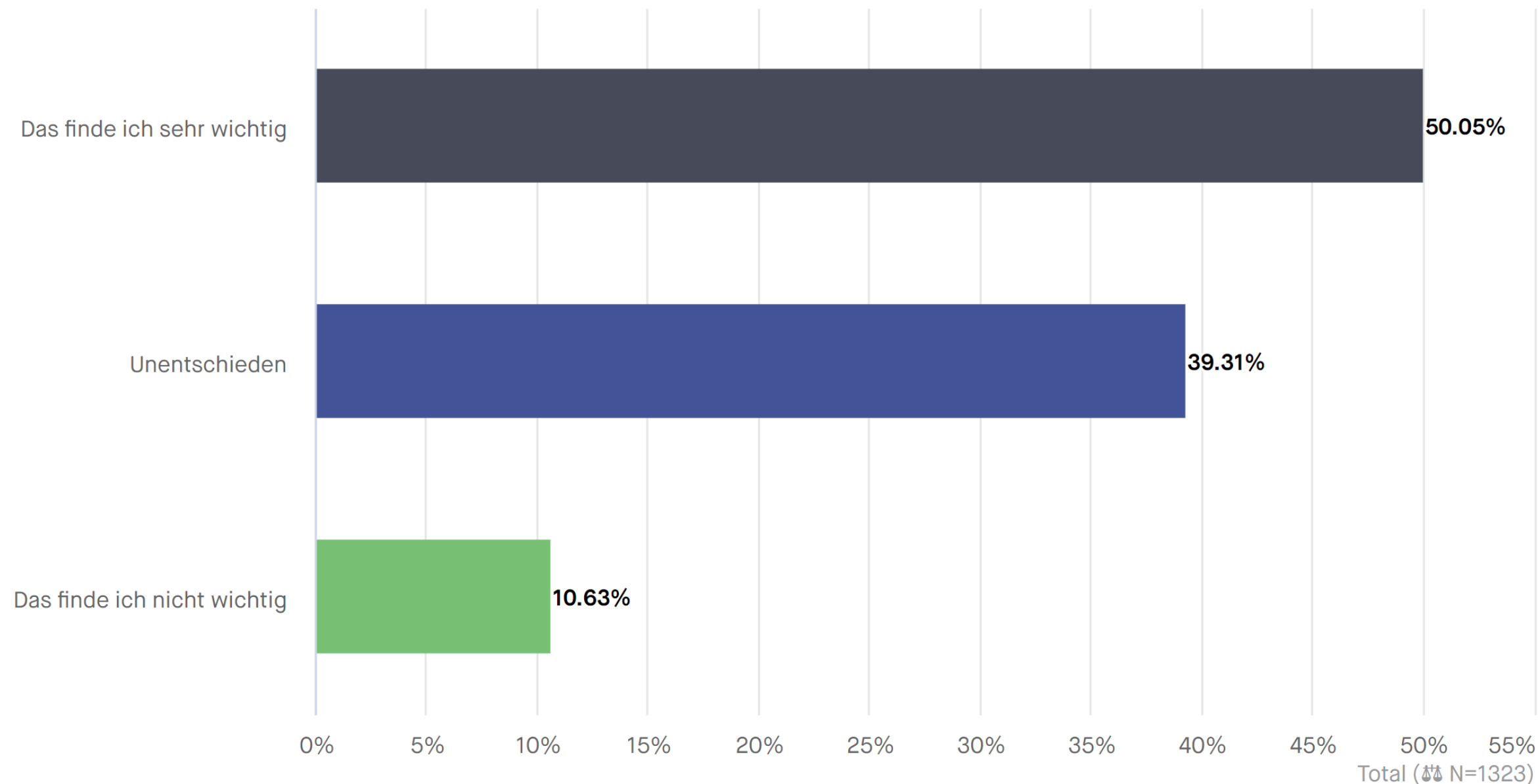
Ökologische Qualitätslabel als Wettbewerbsfaktor für Land- und Ernährungswirtschaft?

Das Bedürfnis nach Lebensmitteln, die einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, wird für die Konsumenten ein wichtiges Kriterium. Zwischen Anspruch und Umsetzung also tatsächlichem Kauf ist jedoch immer ein Unterschied zu Ungunsten des Kaufs. Deshalb ist während des Marktaufbaus eine Positionierung in hochpreisigen Marktnischen zu empfehlen. Der Marktaufbau kann durch die Verwendung eines Qualitätslabels vereinfacht werden.

alpinavera hat eine repräsentative Studie zu diesem Thema in Auftrag gegeben. Die nachstehende Grafik zeigt, dass rund 50 % der Konsumenten einen eco-score für wichtig halten.

Wichtigkeit Nachhaltigkeitslabel

Ein Nachhaltigkeitslabel zeigt den Einfluss von Lebensmitteln auf die Umwelt auf einer Skala von A bis E. Wie wichtig finden Sie eine solche Information?



repräsentative Online Umfrage, Februar 2022, ganze Schweiz inkl. Tessin, N = 1323

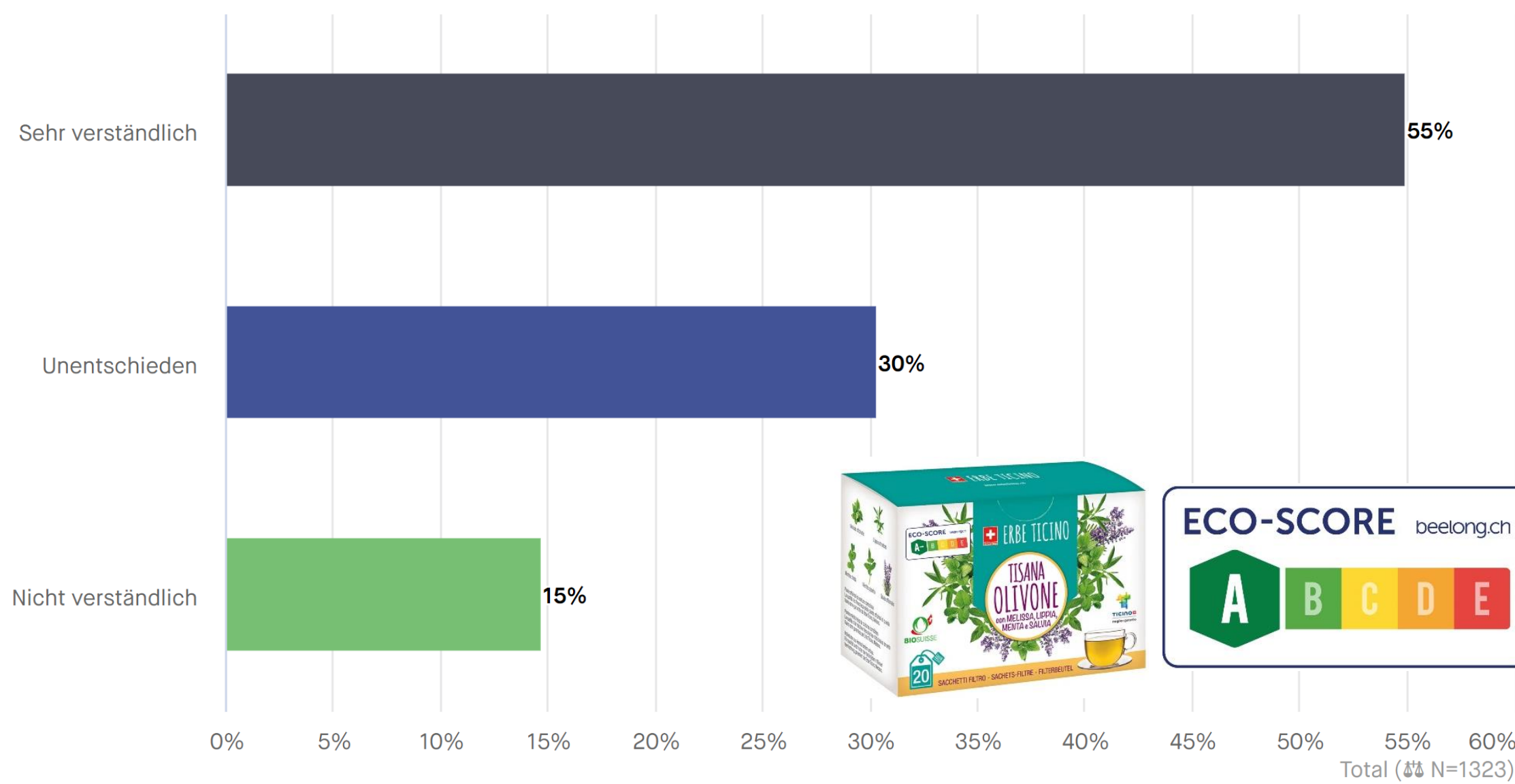
htp St.Gallen | Zollikerstrasse 20 | CH-8008 Zürich
Tel. +41 44 542 49 97 | Fax +41 44 542 49 98 | www.htp-sg.ch



Regionalprodukte 2022 | 3

Konsumenten interessieren sich immer mehr dafür, wie sie eine nachhaltige und klimafreundliche Ernährung umsetzen können. Mit dem eco-score wird nun eine visuelle Kennzeichnung eingeführt, die dem Konsumenten die Kaufentscheidung erleichtert. Die nachstehende Grafik zeigt die Verständlichkeit des eco-scores auf Produkten für Konsumenten auf. Rund 55 % Konsumenten finden den eco-score verständlich.

Wie verständlich finden das Eco-Score Label von Beelong als Nachhaltigkeitslabel (mit Beispielbild)?



repräsentative Online Umfrage, Februar 2022, ganze Schweiz inkl. Tessin, N = 1323

htp St.Gallen | Zollikerstrasse 20 | CH-8008 Zürich
Tel. +41 44 542 49 97 | Fax +41 44 542 49 98 | www.htp-sg.ch



Regionalprodukte 2022 | 4

alpinavera arbeitet mit Beelong zusammen, welche den eco-score aufgebaut hat. Beelong wurde im Jahr 2008 gegründet. Jede Zutat wird nach den untenstehenden Kriterien gewichtet, geprüft und am Ende zu einem Gesamtergebnis pro Kriterium und über alle Kriterien als Total errechnet. Der zusammengefasste eco-score in Form einer Ampel-Darstellung wird auf dem Produkt auf einer Skala von A-E dargestellt, von grün bis rot. Die nachstehende Tabelle zeigt die Bewertungskriterien und deren Gewichtung. Die Masseinheit der Verteilung der Umweltwirkung erfolgt in kcal pro kg.

Kriterium	Details
Klima und Ressourcen (36%)	<ul style="list-style-type: none"> CO₂-Bilanz Wasserfussabdruck Bodennutzung
Produktionsmethoden (32%)	<ul style="list-style-type: none"> Biodiversität, bedrohte Arten Saison Fischereitechnik Tierwohl
Herkunft (23%)	<ul style="list-style-type: none"> Distanz von Rohstoff zu Verarbeitungsort Transportarten Rohstoff und Verarbeitungsort
Verpackung und Verarbeitungsgrad (9%)	<ul style="list-style-type: none"> Primärverpackung Nachhaltigkeitspolitik Konservierungsverfahren Machart

Beelong verwendet zur Berechnung der Umweltwirkung Datenbanken der Ökobilanzierung, Umweltkriterien von Produktionslabeln und Tierwohllabeln. Die Entfernung vom Produktionsort zum Verarbeitungsort sowie die genutzten Transportmittel und das Verpackungsmaterial werden berücksichtigt.

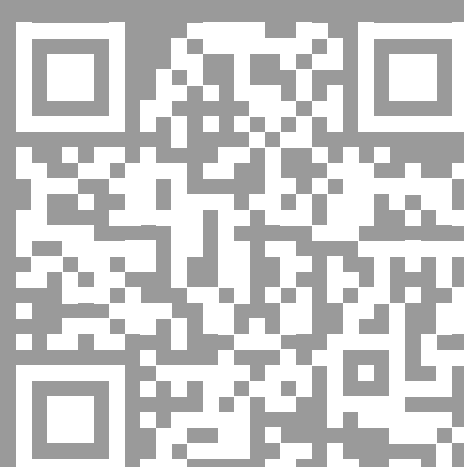
Dem Konsumenten die Umweltqualität der zertifizierten Regionalprodukte zeigen

Aktuell tragen 2'500 zertifizierte Regionalprodukte aus den Kantonen Graubünden, Uri, Glarus und Tessin das Gütesiegel regio.garantie. Inzwischen sind 2'394 Produkte durch beelong mit dem eco-score bewertet. Die Bewertung fiel verhältnismässig positiv aus, wie die nachstehende Tabelle aufzeigt.

Bewertung ökologischer Fussabdruck	Anzahl Produkte
A+ - A (grün)	740
B+ - B (grün)	1'600
C+ - C (orange)	54
Total	2'394

Die positive Bewertung der Produkte ist neben der Regionalität auf Zusatzmerkmale zurückzuführen wie: Verwendung von Labeln mit Umwelt- und Tierwohlkriterien wie Bio Suisse und IP Suisse. Bei Fleischprodukten werden oft Zutaten wie Speck, Kartoffeln und Innereien verwendet.

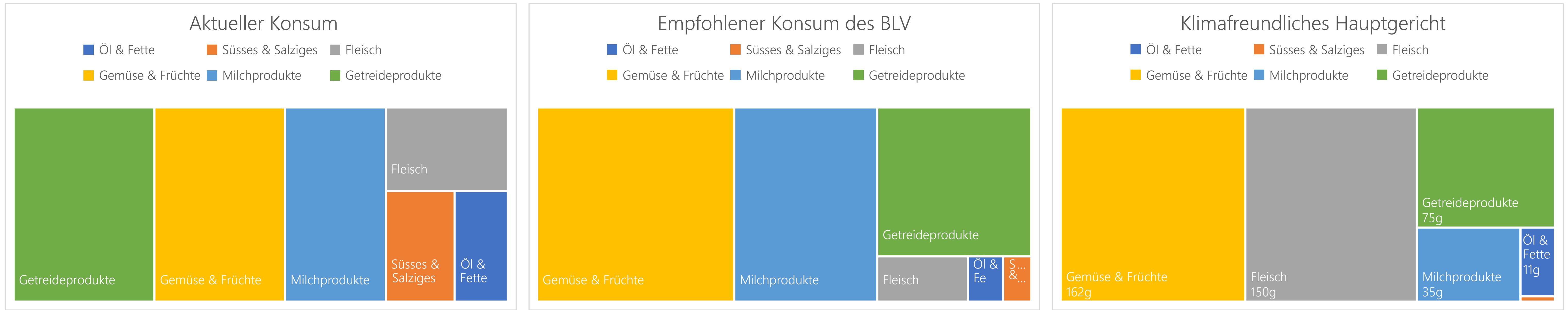
Alle Informationen zum eco-score von Beelong und den zertifizierten Regionalprodukten aus den Kantonen Graubünden, Glarus, Uri und Tessin gibt es auf: www.alpinavera.ch/eco-score





Konsument zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit (BLV) hat sich damit beschäftigt, welche Produkte in welcher Menge eine gesunde Ernährung ausmachen. Ergänzend hat das Bundesamt erhoben, welche Produkte, in welchen Mengen tatsächlich gegessen werden. Grundsätzlich zeigt der Vergleich zwischen Ist-Menü und Soll-Menü auf, dass wir in einigen Produktkategorien in Bezug auf eine gesunde Ernährung zu viel oder zu wenig essen.



Erläuterung:
Das klimafreundliche Gericht mit einem kleinen Stück Fleisch entspricht ca. dem empfohlenen Fleischkonsum dreier Tage.

Um die Umweltwirkung besser zu verstehen, ist als Beispielenü ein Fleischmenü aus im wesentlichen Teil regionalen Zutaten dargestellt. Jede Zutat des Fleischmenüs wurde mit dem Umweltindikator beelong bewertet. Dieser Umweltindikator misst die Umweltwirkung pro Kcal und nicht pro Gewichtseinheit (Kg oder Gramm). Das Schweinefleisch stammt von regionalen IP Suisse Betrieben oder Alpbetrieben. Es zeigt sich, dass sich bei einem der Lebensmittelpyramide angepassten Gericht mit regionalen Zutaten ein umweltfreundliches Gericht zusammenstellen lässt.

Vergleich zwischen bewerteten, zertifizierten Regionalprodukten und Importprodukten

alpinavera Produkte & Vergleiche					
Produkt	Eco-Score	Umweltindikator	Region	Zertifizierung	Import
Salsiz Annahme	B-	CO2, Transport	CH, CH	regio•garantie	Import
Frischfleisch Annahme	B	CO2, Transport	CH, CH	BIO SUISSE, regio•garantie	Import
Hirschfleisch Annahme	E	CO2, Transport	CH, CH	regio•garantie	Import
Käse Annahme	B	CO2, Transport	CH, CH	regio•garantie	Import
Roggenbrot Annahme	A	CO2, Transport	CH, CH	regio•garantie	Import

Detailbewertung einer zertifizierten, regional angebauten Kaki

beelong.ch 04.2022

ALPINAVERA Transparenz: alle Informationen werden von der Marke zur Verfügung gestellt.

Cachi **ECO-SCORE** beelong.ch **92/100** Ausgezeichnet

Herkunft

- Herkunft der Rohstoffe: 100%
- Entfernung nach Verkehrsmittel¹: 100%
- Herstellungsort: Schweiz

Produktionsweise

- Produktlabel: alpinavera, BIOSUISSE
- Respekt für den Tierschutz: Pflanzenprodukt: Nicht Zutreffend
- Saison: ungeheiztes Obst und Gemüse: 100%
- Bio Produkt:
- Biodiversität:

Klima und Ressourcen

- CO2-Fussabdruck: Gering
- Wasser-Fussabdruck: Gering
- Palmöl-frei:
- Pflanzenprodukt: 100%

Verpackung und Konservierung

- Ohne Tiefkühlung:
- Verpackung: Keine Verpackung

Zutaten: Cachi

Beelong SARL, Route de Cojonnex 18, CH-1000 Lausanne 25, info@beelong.ch, www.beelong.ch

