

beelong[®]

ökologischer Indikator für Lebensmittel



Der Beelong-Indikator bewertet den Einfluss der Lebensmittel auf die Umwelt. Die Methode fusst auf der der Umwelttheorie und den Tatsachen vor Ort. Der Beelong-Indikator richtet sich an Einkäufer des Gastgewerbes und der Lebensmittelindustrie.





1. Das Unternehmen

Mission

Unsere Mission ist es, die Transparenz des Lebensmittelmarkts zu fördern und die Wirkung der Ernährung auf den Planeten aufzuzeigen, um das Gastgewerbe und die Lebensmittelindustrie dabei zu begleiten, ihren Umwelteinfluss zu reduzieren.

Beelong ist ein Indikator, der es erlaubt, den Umwelteinfluss der Nahrungsmittel zu bewerten. Diese erhalten eine Note auf einer Skala von A bis G gemäss 5 Kriterien. Auf dieselbe Weise kann man ein Menu oder den gesamten Lebensmitteleinkauf einer Küche einstufen. Der Indikator gründet auf der **Umwelttheorie**, beachtet aber auch die **Tatsachen vor Ort**.

Geschichte

2008

Geburt der ersten Version des Indikators auf dem Campus der Hotelfachschule Lausanne (EHL)



2012–2014

Unterstützung der EHL für eine Pilotphase mit 15 Restaurants und wissenschaftlicher Beratung durch die Projektpartner



Okt. 2014

Gründung der Firma mit Sitz im Unternehmensinkubator der EHL

2015–2016

Mehr als 70 Institutionen schenken uns ihr Vertrauen



2018–2019

Intensivierung der Präsenz in der Deutschschweiz



2008–2012

Mehrere Tests über verschiedene Restaurants des Campus der EHL

2013

Erster Preis des Wettbewerbs Genilem HES-SO 2013 für die innovativen Anwendungen des Projekts



Nov. 2014

Öffentliche Unterstützung durch den Kanton Waadt, der Beelong in seine Strategie für eine nachhaltige Ernährung in den Behörden einbindet



2017–2018

Entwicklung neuer Dienstleistungen für Händler und Marken





2. Der Beelong-Indikator



Beelong ist ein unabhängiges Unternehmen, das sich auf die nachhaltige Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie und im Gastgewerbe spezialisiert hat.

Dieser Indikator gibt Lebensmitteleinkäufern eine Zusatzinformation über den Umwelteinfluss der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Entscheidungen bewusst zu treffen.

www.beelong.ch

Beelong-
Note



Herkunft



Jahreszeit



Produktions-
weise



Klima und
Ressourcen



Produkt-
verarbeitung





2. Der Beelong-Indikator

Die Kriterien



Die Herkunft der Lebensmittel

Je näher zur Schweiz die Produkte angebaut, gezüchtet oder gefischt wurden, desto geringer ist der Einfluss auf die Umwelt: **Die Transportwege sind kürzer**, was die Treibhausgasemissionen vermindert. **Die Transportart** wird ebenfalls berücksichtigt, wobei die Beförderung durch die Luftwege einen erheblichen Einfluss hat.



Die Saison

Wenn bei Obst und Gemüse auf einen saisongerechten Einkauf geachtet wird (oder wenn es während der Hochsaison eingefroren wird), sind der **Wasser- und Energiekonsum** wie auch die **Treibhausgasemissionen** eingeschränkt.



Die Produktionsweise

Die Art, wie die Lebensmittel hergestellt werden, hat einen grösseren oder kleineren Umwelteinfluss, insbesondere auf **die Biodiversität, die Böden und Gewässer** oder auch auf **die Zucht- und Fischereibedingungen**. Genauer gesagt, der Beelong-Indikator wertschätzt Produkte mit einem glaubwürdigen Label, Nahrungsmittel mit einem strengen Landwirtschaftsrecht und Produkte, die die offiziellen Leitfaden über bedrohte Arten berücksichtigen.



Der Einfluss auf das Klima und die Ressourcen

Die Lebensmittel, die wir konsumieren, haben nicht alle denselben **Einfluss auf das Klima (CO₂-Ausstoss)**, die **Wasserverschmutzung**, die **Bodennutzung** oder den **Wasserstress**. Produkte, die auf tierischen Proteinen basieren (Milchprodukte, Eier und vor allem Fleisch) haben einen viel höheren Einfluss auf die Umwelt. Idealerweise würde man also den Konsum tierischer Proteine kontrollieren und dabei Produkte, die unter guten Konditionen hergestellt wurden, bevorzugen.



Die Verarbeitung der Produkte

Je roher und frischer die Produkte in die Küche kommen, desto höher werden sie bewertet. Indem man mit **Frischprodukten** arbeitet, vermindert man den Gebrauch von Konservierungsstoffen und Verpackungen, wertschätzt **das Know-how in der Küche** und gibt **der Transparenz** den Vorzug dank einer leichteren **Produktrückverfolgbarkeit**.



3. Dienstleistungen für Gastronomen



Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe

- ✓ Die Wirkung der Lebensmitteleinkaufspolitik
- ✓ Konkrete Bestandsaufnahme mittels übersichtlicher Berichte und quantitativer sowie qualitativer Indikatoren erhalten
- ✓ Bewährte umweltbewusste Verfahren verbessern und kommunizieren
- ✓ Konkrete Verbesserungsmöglichkeiten bestimmen
- ✓ Personalisierte Lösungen erhalten
- ✓ Zeigen, dass man sich für eine nachhaltige Ernährung engagiert



Ernährungsguides

- ✓ Saisonguide
- ✓ Labelguide
- ✓ Meeresfrüchteguide
- ✓ Praktisches Werkzeug speziell konzipiert für Küchenchefs und professionelle Einkäufer



Beratung & Schulung

- ✓ Kommunikation auf der Webseite
- ✓ Erarbeitung eines Unternehmensleitbilds
- ✓ Schulung über nachhaltige Einkäufe



Webapplikation

- ✓ Dynamische Dashboards
- ✓ Grafische Visualisierung
- ✓ Überprüfung der Ziele von Zeit zu Zeit



4. Die Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe

Ablauf

Phasen

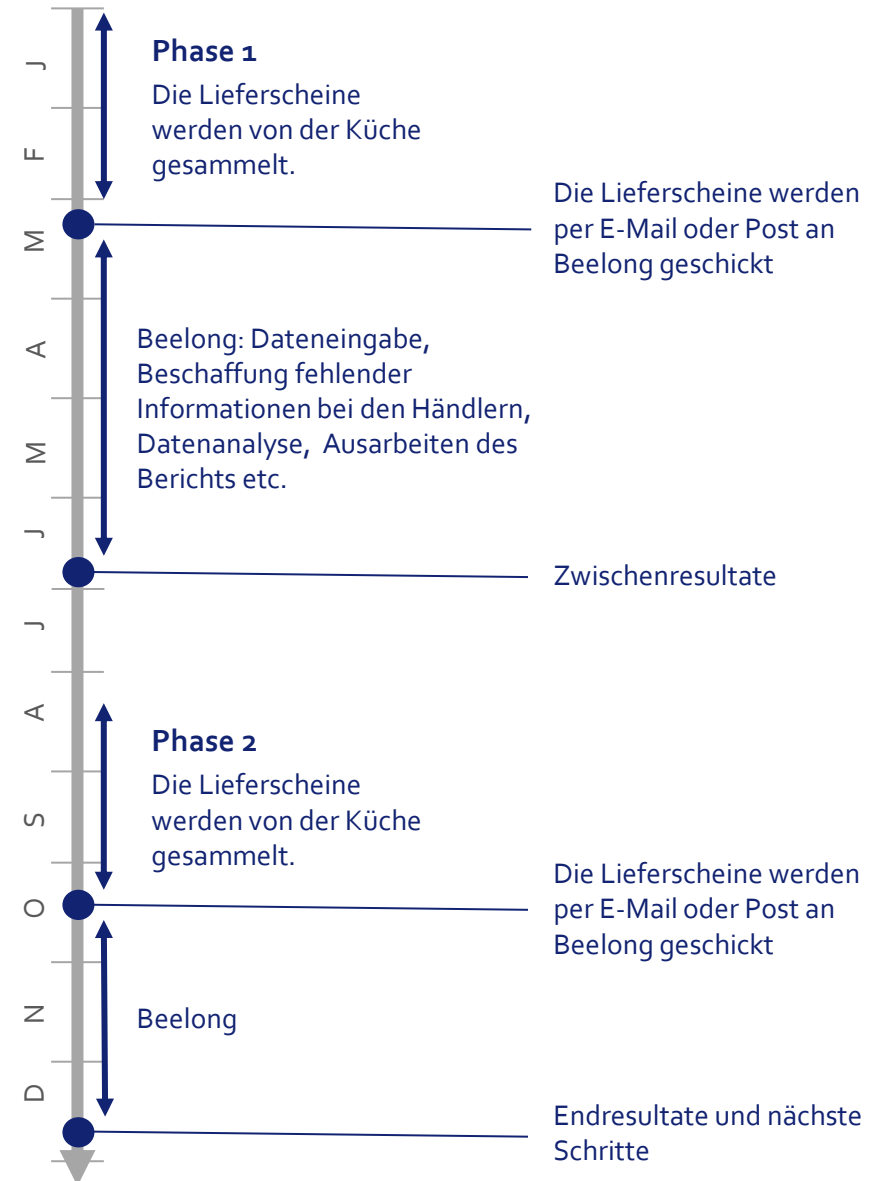
Die Analyse findet während zwei sechswöchigen Phasen statt, einmal in der kalten und einmal in der warmen Jahreszeit.

Dokumente

Die Analyse beruht auf den **Lieferscheinen**, die die Küche während der festgelegten Zeitspanne erhält. Die betreffenden Lieferscheine müssen gesammelt und am Ende jeder Phase an Beelong übermittelt werden.

Resultate

Die Resultate werden in Form von zwei Berichten übergeben: ein Zwischenbericht nach der ersten Phase und ein Abschlussbericht nach der zweiten Phase. Die Rapporte beinhalten eine Bestandsaufnahme der Nahrungsmiteleinakufspolitik, heben bewährte Praktiken hervor und machen Verbesserungsvorschläge. Zudem wird der Zugriff auf die Beelong-Applikation angeboten.





4. Die Beurteilung der Lebensmitteleinkäufe

Offerte einholen

Der Angebotspreis wird aus dem benötigten Arbeitsaufwand, um die Studie durchzuführen, berechnet. Dieser Aufwand hängt vor allem von der wöchentlichen Anzahl an Lieferscheinen und der Anzahl Lieferanten ab.

Um eine persönliche Offerte zu erhalten, füllen Sie bitte den kurzen Fragebogen unter diesem Link aus:

<https://beelong-infos.typeform.com/to/P7d1xz>





5. Kontakte

Beelong Sàrl

c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25
info@beelong.ch
www.beelong.ch

