

## Medienmitteilung

### alpinavera spannt mit dem eco score von Beelong zusammen

Seit April 2022 sind gut 2'400 zertifizierte Regionalprodukte aus den Kantonen Graubünden, Uri, Glarus, und Tessin hinsichtlich ihres ökologischen Fussabdruckes und Nachhaltigkeit bewertet. In Zusammenarbeit mit «Beelong» führt alpinavera flächendeckend den eco score ein: Eine Kennzeichnung für Lebensmittel, welche deren Umweltwirkung und Nachhaltigkeit bewertet.

Aktuell tragen 2'500 zertifizierte Regionalprodukte das Gütesiegel regio.garantie in den Kantonen Glarus, Graubünden, Uri und Tessin. Seit mehreren Jahren setzt sich alpinavera zudem für nachhaltige Produktion und Konsum ein. Aus diesem Grund hat alpinavera in Zusammenarbeit mit Beelong die Produkte bewerten lassen. Sämtliche Regionalprodukte von alpinavera erhalten den eco score. Die letzten Produkte befinden sich im Bewertungsaudit. Damit ist der erste Meilenstein der kontinuierlichen Bewertung der zertifizierten Produkte erreicht.

#### Nachhaltigkeit der Lebensmittel messen und kennzeichnen

alpinavera hat im Jahr 2019 verschiedenen Umweltindikatoren geprüft und sich für den eco score von «Beelong» entschieden. Dies aus drei Gründen: Beelong ist im Jahr 2008 gegründet und damit die Organisation mit der längsten und grössten Erfahrung in der Bewertung von Produkten sowie der Gastronomie. Zusätzlich verfügt Beelong über ein grosses Netzwerk in der ganzen Schweiz. Jede Zutat wird 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.

Damit eine Bewertung möglich ist, benötigt es detaillierte Angaben zu den Produkten. Dieser Herausforderung habe man sich bereits früh angenommen und unter Mitwirkung der angeschlossenen Produzenten eine sehr gute Ausgangslage geschaffen, so Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin von alpinavera.

#### Regional – erste Wahl

Lebensmittel, welche in der Region produziert werden und gekauft werden können, liegen im Trend, so Jasmine Said Bucher. Zusätzlich interessiert es den Konsumenten immer mehr, wie nachhaltig Regionalprodukte sind und deshalb sei es alpinavera wichtig, aufzuzeigen, dass zertifizierte Regionalprodukte, die in den Kantonen Graubünden, Uri, Tessin und Glarus hergestellt werden, nicht nur durch Regionalität glänzen, sondern auch zu einer

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte

klimatefreundlichen Ernährung beitragen können. Mit dem eco score wird nun eine visuelle Kennzeichnung eingeführt, die dem Konsumenten die Kaufentscheidung erleichtert.

Wer auf eine klimafreundliche Ernährung wert legt, liegt mit dem Kauf von saisonalen und regionalen Produkten in der Regel richtig. Zusätzlich ist die Produktionsart wichtig. Jasmine Said Bucher führt aus: «Die Bewertungen der zertifizierten Regionalprodukten fiel gesamthaft sehr positiv aus und der Grossteil der Produkte erhält einen eco score im grünen Bereich zwischen A und B. Grund für das positive Abschneiden sind mehrere Aspekte: So weisen die Regionalprodukte klare Vorteile bei der Herkunft auf, da die Richtlinien auch die Wertschöpfung und somit die Verarbeitung in der jeweiligen Region voraussetzen. Ebenfalls wirken sich zusätzlich die hohen Produktions- und Anbau-Standards in den alpinavera Regionen sehr positiv aus», so Jasmine Said Bucher. Lediglich 54 Produkte schneiden mit einer Bewertung von C ab. Mit den betroffenen Produzenten wird geprüft, in welchem Mass eine Verbesserung möglich ist. Nach den Gesprächen werden die Produkte individuell aufgeschaltet. Grundsätzlich bedeutet eine C-Bewertung, dass diese Produkte mit Bedacht zu essen sind.

Mit der Einführung des eco scores ist ein Zwischenziel für alpinavera erreicht. Nun gilt es die positive Botschaft dem Konsumenten mitzuteilen. Dafür werden die bewerteten Produkte auf alpinavera.ch in den Produzentenprofil und dem Onlineshop aufgeführt sowie werden aktuell sämtliche Verkaufsstellen der Partner zugänglich gemacht. Ebenso startet die Kennzeichnung der Produkte mit dem eco score, in den nächsten zwei Jahren begleitet mit verschiedenen Kommunikationsmassnahmen.

### **Wer ist Beelong**

Unsere Mission besteht darin, die Transparenz im Lebensmittelmarkt zu fördern und die Auswirkungen von Lebensmitteln auf unseren Planeten aufzuzeigen, um Restaurantbetreiber, Konsumenten und die Lebensmittelindustrie auf ihrem Weg zu einer möglichst nachhaltigen Ernährung zu begleiten. Um aber nachhaltiger konsumieren zu können, braucht man auch Zugang zu Produktinformationen. Und man muss sich mit der fehlenden Transparenz im Lebensmittelmarkt auseinandersetzen. Aus diesem Grund bewertet Beelong alle Lebensmittel auf einfache Weise und derselben Skala von A bis E. Dabei werden Informationen gesammelt, die einerseits vor Ort verfügbar sind und andererseits von der wissenschaftlichen Gemeinschaft bereitgestellt werden.

### Wer ist alpinavera?

«alpinavera» ist als Trägerverein organisiert und ist eine Plattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Uri, Glarus und Tessin. Ziel ist es, Absatzmärkte und Verkaufskanäle für Partner aus der Land- und Ernährungswirtschaft zu erschliessen und die Präferenz für Regionalprodukte beim Konsumenten zu wecken beziehungsweise zu steigern. Weiter setzt sich «alpinavera» schwerpunktmässig für die Sichtbarmachung von klimafreundlicher Lebensmittelproduktion ein.



### Kontakt

Jasmine Said Bucher  
Geschäftsführerin

### Trägerverein alpinavera

Distelweg 4  
7000 Chur  
079 754 77 73

[info@alpinavera.ch](mailto:info@alpinavera.ch) / [alpinavera.ch](http://alpinavera.ch)



### Kontakt

Oriah Kaspi  
Senior Project & Brand relationship manager

### Beelong SARL

Route de Berne 302  
1000 Lausanne 25  
078 783 10 40

[Oriah.kaspi@Beelong.ch](mailto:Oriah.kaspi@Beelong.ch) / [www.Beelong.ch](http://www.Beelong.ch)

Downloadlink für Pressebilder:

<https://we.tl/t-4XVzWzI8nb>