



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

# Strukturanalyse des Ernährungssystems Zürich

Marktakteure aus Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel  
und Gastronomie

Bachelorarbeit  
Studiengang Agrarwissenschaften BSc.

Öffentliche Version vom 2. September 2019

Referent:  
Dr. Adrian Müller  
Institut für Umweltentscheidungen, ETH Zürich

Co-Referent:  
Jan Landert  
Departement für Sozioökonomie, FiBL

Sophie Miescher  
Stud. Nr. 16-942-435  
misophie@student.ethz.ch

Zürich, 30. Juli 2019

## Dank

Ich möchte mich herzlich bei allen bedanken, die mich in meiner Bachelorarbeit unterstützt haben. Ein besonderer Dank gilt Jan Landert und Adrian Müller für die Betreuung meiner Arbeit. Eure Anregungen und Offenheit für neue Lösungen habe ich sehr geschätzt. Weiter möchte ich Otto Schmid und allen Interviewpartnern für ihre Auskunft und die investierte Zeit danken. Ein letzter Dank geht an Richard und meine Eltern für das Korrekturlesen.

Bemerkung: Wörter, die Menschen bezeichnen, wurden in der vorliegenden Arbeit mit Gendersternchen versehen. Bezeichnungen von juristischen Personen wurden jedoch bewusst nicht gegendert und in der üblichen Form (z.B. «Händler») verwendet. Bei den Interviewpartnern handelt es sich tatsächlich nur um Männer.



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

## Eigenständigkeitserklärung

Die unterzeichnete Eigenständigkeitserklärung ist Bestandteil jeder während des Studiums verfassten Semester-, Bachelor- und Master-Arbeit oder anderen Abschlussarbeit (auch der jeweils elektronischen Version).

Die Dozentinnen und Dozenten können auch für andere bei ihnen verfasste schriftliche Arbeiten eine Eigenständigkeitserklärung verlangen.

Ich bestätige, die vorliegende Arbeit selbständig und in eigenen Worten verfasst zu haben. Davon ausgenommen sind sprachliche und inhaltliche Korrekturvorschläge durch die Betreuer und Betreuerinnen der Arbeit.

**Titel der Arbeit** (in Druckschrift):

Strukturanalyse des Ernährungssystems Zürich: Marktakteure aus Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie

**Verfasst von** (in Druckschrift):

*Bei Gruppenarbeiten sind die Namen aller Verfasserinnen und Verfasser erforderlich.*

**Name(n):**

Miescher

**Vorname(n):**

Sophie Lena

Ich bestätige mit meiner Unterschrift:

- Ich habe keine im Merkblatt „Zitier-Knigge“ beschriebene Form des Plagiats begangen.
- Ich habe alle Methoden, Daten und Arbeitsabläufe wahrheitsgetreu dokumentiert.
- Ich habe keine Daten manipuliert.
- Ich habe alle Personen erwähnt, welche die Arbeit wesentlich unterstützt haben.

Ich nehme zur Kenntnis, dass die Arbeit mit elektronischen Hilfsmitteln auf Plagiate überprüft werden kann.

**Ort, Datum**

Zürich, 26.07.2019

**Unterschrift(en)**

S. Miescher

*Bei Gruppenarbeiten sind die Namen aller Verfasserinnen und Verfasser erforderlich. Durch die Unterschriften bürgen sie gemeinsam für den gesamten Inhalt dieser schriftlichen Arbeit.*

## Abstract

Die Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie des Stadtzürcher Ernährungssystems wurden im Hinblick auf eine Lebensmittelflussanalyse untersucht. Mittels fünf qualitativen Interviews mit Marktakteuren wurden die wichtigsten Bezugs- und Absatzquellen der behandelten Sektoren für elf ausgewählte Lebensmittel identifiziert. Die identifizierten Bezugs- und Absatzquellen sind grösstenteils kantonal bis international tätige Akteure. Sowohl vertikale Integration von Unternehmensgruppen in die gesamte Wertschöpfungskette, als auch horizontale Integration von Unternehmen innerhalb ihres Sektors sind erkennbar. Ein beachtlicher Teil der identifizierten Akteure gehört den Unternehmensgruppen *Coop*, *fenaco* und *Migros* an. Alle interviewten Akteure beziehen Lebensmittel von mehreren Akteuren aus unterschiedlichen Sektoren. Dabei ist auffällig, dass viele Lebensmittel innerhalb der Sektoren mehrere Akteure durchlaufen oder Sektoren überspringen, nicht jedoch in der Wertschöpfungskette «rückwärts» fliessen. Zur Analyse der Lebensmittelflüsse der verschiedenen Lebensmittel wurde sichtbar, dass die Unterscheidung in Frisch-, Tiefkühl-, Import- und Lagerware teilweise entscheidender ist, als die Lebensmittelgruppe.

# Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung .....	1
2	Hintergrund der behandelten Sektoren .....	4
2.1	Definitionen .....	4
2.2	Auswahl der Sektoren .....	4
2.3	Literatur .....	4
2.3.1	Verarbeitung .....	5
2.3.2	Grosshandel .....	5
2.3.3	Einzelhandel .....	6
2.3.4	Gastronomie .....	6
3	Material und Methoden .....	8
3.1	Eingrenzung der Arbeit .....	8
3.2	Sampling .....	8
3.3	Datenerhebung .....	9
3.4	Datenauswertung .....	10
3.4.1	Identifikation zentraler Akteure (FF1) .....	10
3.4.2	Muster im Netzwerk der Akteure (FF2) .....	10
3.4.3	Versorgungsstrukturen der elf Lebensmittel (FF3) .....	11
4	Resultate .....	12
4.1	FF1: Zentrale Marktakteure .....	12
4.1.1	Verarbeitung .....	12
4.1.2	Grosshandel .....	13
4.1.3	Einzelhandel .....	15
4.1.4	Gastronomie .....	15
4.2	FF2: Netzwerk der Akteure .....	16
4.2.1	Verarbeitung (B2B) .....	16
4.2.2	Grosshandel (B2B) .....	17
4.2.3	Einzelhandel (B2C) .....	18
4.2.4	Gastronomie (B2C) .....	19
4.2.5	Das Netzwerk der Interviewpartner .....	20
4.3	FF3: Versorgungsstrukturen ausgewählter Lebensmittel .....	22
4.3.1	Brot .....	22
4.3.2	Gemüse und Früchte .....	22
4.3.3	Milchprodukte .....	24
4.3.4	Fleisch .....	24

5	Diskussion.....	25
5.1	Diskussion der Methoden .....	25
5.2	Diskussion der Resultate und Beantwortung der Forschungsfragen.....	27
5.3	Weitere Forschung im Stadtzürcher Ernährungssystem .....	30
6	Fazit .....	32
7	Bibliographie .....	33
8	Abbildungen und Tabellen .....	35
9	Anhang.....	36

## 1 Einleitung

Ein Ernährungssystem umfasst eine Vielzahl von Prozessen wie Lebensmittelproduktion, Verarbeitung, Handel, Transport, Konsum und Entsorgung. Diese Prozesse finden auf verschiedenen Skalen von Privathaushalten bis zu globalen Märkten statt. Sie werden ausserdem von diversen Akteuren aus unterschiedlichen Ebenen der Wirtschaft, Politik und Gesellschaft geformt und bestimmt. Das Resultat ist ein hochkomplexes System (Gamboa et al., 2016; Sobal et al., 1998).

In Anbetracht des dringenden Handlungsbedarfs in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme wird deren (lange Zeit übliche) Planung auf nationaler oder internationaler Ebene der Komplexität der Systeme nicht (mehr) gerecht (Fresco, 2009; Gamboa et al., 2016; Sonnino, 2009; Viljoen und Wiskerke, 2012, S. 28). Zum einen scheint die Bedeutung der Planung auf tieferen administrativen Ebenen zuzunehmen. So delegiert die EU beispielsweise die Umsetzung ihrer Ernährungsprogramme oft an spezifische Regionen, beispielsweise an Städte. (Renting und Wiskerke, 2010). Im Gegensatz zu nationaler- oder internationaler Ernährungspolitik ist es im urbanen Kontext ausserdem besser möglich, lokale Gegebenheiten und die Zivilgesellschaft in die Planung einzubeziehen (Moragues-Faus et al., 2013). Aus diesen und weiteren Gründen findet die Planung von Ernährungssystemen in vielen europäischen Ländern derzeit Eingang in die urbane Politik (Ilieva, 2016, S. 20).

Der *Milan Urban Food Policy Pact* erkennt die wichtige Rolle von Städten in der nachhaltigen Sicherung der Ernährung ihrer Einwohner an. Er wurde im Oktober 2015 von Vertreter\*innen von 132 Städten der ganzen Welt unterzeichnet. Die unterzeichnenden Städte haben sich verpflichtet, eine aktive Rolle in der Planung und Gestaltung ihrer Ernährungssysteme einzunehmen (MUFPP, 2015). Dazu finden verschiedene Ansätze und Methoden Einsatz. Beispiele beinhalten das Verabschieden von strategischen Dokumenten wie *Urban Food Strategies* und *Food Charters*, sowie die Bildung von *Urban Food Councils* (Pothukuchi und Kaufman, 1999; Renting und Wiskerke, 2010; Sonnino, 2009).

Zürich, die Stadt mit den meisten Einwohner\*innen der Schweiz, hat sich in einer Volksabstimmung für die 2000-Watt-Gesellschaft ausgesprochen (BFS, 2019; Stadt Zürich, 2019a). Im Zuge dieser Entwicklung hat Zürich den *Milan Urban Food Policy Pact* unterzeichnet und die Förderung umweltschonender Ernährung in der Gemeindeverordnung verankert (Stadt Zürich, 2019b).

Eine Handlungsempfehlung für Städte im Rahmen des *Milan Urban Food Policy Pact*s ist die Analyse von Lebensmittelfläüssen in die Stadt, sowie innerhalb der Stadt (MUFPP, 2015). Eine umfassende Lebensmittelflussanalyse wurde für die Stadt Zürich bisher nicht durchgeführt. Zur Analyse der Lebensmittelflüsse bedarf es zunächst einer Analyse der Struktur des betrachteten Ernährungssystems. Diese Arbeit beschreibt daher einen Teil der Struktur des

Stadtzürcher Ernährungssystem über dessen Marktakteure. Der Fokus auf den Markt ist in der Beschreibung von Ernährungssystemen im Hinblick auf deren nachhaltige Gestaltung eher selten. Nach Donald (2008) würden Firmen im Narrativ vieler Ernährungssystem-Literatur als „statische Blackboxen“ behandelt oder im Voraus als nicht nachhaltig abgetan. Der Fokus dieser Arbeit auf Marktakteure ergibt sich jedoch aus der Orientierung an der Wertschöpfungskette für Lebensmittel.

Die für diese Arbeit definierte Wertschöpfungskette für Lebensmittel basiert auf gängigen Definitionen, wie von Sobal et al. (1998) oder Leinert et al. (2016) verwendet. Die hier definierte Wertschöpfungskette (siehe Abb. 1) umfasst die Prozesse Produktion, Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel, Gastronomie, Konsum und Entsorgung. Die gesamte Wertschöpfungskette wird in die Ebene des Marktes eingebettet.



Abbildung 1: Ernährungssystem. Eigene Darstellung. Die fett hervorgehobenen Sektoren der Wertschöpfungskette, Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie werden in dieser Arbeit behandelt.

In dieser Arbeit werden vier ausgewählte Sektoren der Wertschöpfungskette behandelt. Die Sektoren sind Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie. Aus Zeitgründen werden die Sektoren Produktion, Konsum und Entsorgung weggelassen. Der Begriff Sektor wird als Synonym für „Stufe der Wertschöpfungskette“ verwendet. Beide Begriffe sind gebräuchlich, jedoch behindert „Sektor“ den Lesefluss weniger. Ausserdem soll betont werden, dass die Wertschöpfungskette keine Treppe mit aufeinander aufbauenden Stufen ist.

Die Beschreibung eines Ausschnitts des Stadtzürcher Ernährungssystems erfolgt über drei Forschungsfragen. Im Hinblick auf die Lebensmittelflussanalyse sind sie darauf ausgelegt, in den drei Bereichen Akteure, Netzwerk und Lebensmittel erste Hinweise zu sammeln.



**FF1:** Welche Akteure sind am Stadtzürcher Ernährungssystem in den Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie zentral?

**FF2:** Gibt es auffällige Muster im Netzwerk der Akteure und in der Konzentration des Lebensmittelflusses auf bestimmte Akteure?

**FF3:** Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es in den Versorgungsstrukturen von 11 ausgewählten Lebensmitteln?

## 2 Hintergrund der behandelten Sektoren

### 2.1 Definitionen

Die für die vorliegende Arbeit ausgewählten Sektoren sind Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie. Die Sektoren werden für diese Arbeit wie folgt definiert: Unter der Verarbeitung werden alle Veränderungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Lebensmitteln verstanden (Sobal et al., 1998). Grosshandel (en. *wholesale*) beschreibt den Kauf und Wiederverkauf von Ware von *Business-to-Business* (Cadilhon et al., 2003). Im Gegensatz dazu wird der Einzelhandel (en. *retail*) als Warenverkauf an Konsument\*innen (*Business-to-Consumer*) begriffen. Die Gastronomie wird als Überbegriff für die Bereitstellung essensfertig zubereiteter Lebensmittel (ohne Einzelhandel) verstanden. Gastronomiebetriebe können Cafés, Take-Aways, Restaurants, Kantinen von Ausbildungsstätten, Spitälern und Firmen, sowie Cateringbetriebe beinhalten (Carey, 2011).

### 2.2 Auswahl der Sektoren

Die Auswahl fiel auf die oben genannten vier Sektoren der Wertschöpfungskette, da diese für Konsument\*innen undurchsichtig sein können. Das *Gottlieb Duttweiler Institut* postuliert beispielsweise, die Lebensmittelindustrie gleiche aus Sicht der Verbraucher\*innen einer Blackbox (Kwiatkowski und Schäfer, 2017). Den Grosshandel bezeichnet Carey (2011) als „weitestgehend ungesehenen Aspekt der Lebensmittelversorgung“. Zudem sind die vier ausgewählten Sektoren aus dem städtischen Blickwinkel interessant; Verarbeitung, Handel und Gastronomie sind nach Pothukuchi und Kaufmann (1999) bedeutende Elemente der städtischen Wirtschaft daher auch in diesem Kontext zu betrachten.

### 2.3 Literatur

Generelle Beschreibungen der hier behandelten Sektoren in städtischen Ernährungssystemen Europas sind in der Literatur eher rar. Trends werden zumeist auf der Stufe kontinentaler oder globaler *Agri-Food-Chains* beschrieben (z.B. Hendrickson et al., 2001; Wilkinson, 2009). Eine Ausnahme bildet der Report *Who feeds Bristol* von Joy Carey (2011). Carey beschreibt das Ernährungssystem der englischen Stadt über die Stufen der Wertschöpfungskette. Der Report ist in gewissen Bereichen die einzige Quelle zu urbanen europäischen Ernährungssystemen. Im Folgenden werden die Rechercheergebnisse zu den Wertschöpfungsketten-Stufen auf globaler, nationaler und urbaner Ebene kurz präsentiert.

### 2.3.1 Verarbeitung

Hendrickson et al. (2001) beschreiben den Verlust von kleinen Akteuren in der Verarbeitungsindustrie zugunsten grossen Firmen. Die zunehmend grossen Verarbeitungsfirmen können laut den Autoren Dominanz über ganze Lebensmittelgruppen erlangen und so weitere Verarbeitungsfirmen und Einzelhändler beeinflussen. Der damit verbundene Gewinn von Marktanteilen innerhalb eines Sektors wird als *horizontale Integration* bezeichnet (Howard, 2006). Die Konzentration auf wenige, grössere Firmen in dem Sektor der Verarbeitung kann teilweise mit steigenden Hygieneanforderungen erklärt werden. Nur grössere Firmen sind imstande, die Investitionen zur Erfüllung der Hygieneanforderungen zu tätigen, kleinere Verarbeitungsfirmen werden verdrängt (Doernberg et al., 2016; Viljoen und Wiskerke, 2012). Global ist eine starke Konzentration auf wenige, vorwiegend aus den USA stammende Verarbeitungsfirmen zu verzeichnen (Financial Times, 2015; Wilkinson, 2012, S. 88). Im Hinblick auf Lebensmittelflüsse hält Carey (2011) für die Stadtregion Bristol fest, dass der Warenbezug des Verarbeitungssektors oft günstigen Import beinhaltet und insgesamt eher intransparent sei.

### 2.3.2 Grosshandel

Die Tätigkeit der Grosshändler kann in physische Prozesse und Handelsprozesse unterteilt werden. Physische Prozesse beinhalten hauptsächlich Transport (manchmal durch damit beauftragte Transportfirmen) und Lagerung. Handelsprozesse umfassen das Zusammenstellen von Sortimenten, den Verkauf der Ware sowie Marketing und Management (Cadilhon et al., 2003). Zur Analyse der in Bristol tätigen Grosshandelsfirmen verwendete Carey (2011) drei Kategorien von Grosshändlern:

- (1) Generelle Lebensmittelgrosshändler für Gastronomie und Einzelhandel
- (2) Spezialitätengrosshändler, die auf wenige Produktgruppen wie Frischwaren (Gemüse, Obst oder Fisch) oder Fleisch spezialisiert sind
- (3) Gastronomie-Grosshändler deren Kundschaft Gastronomiebetriebe wie Cafés, Restaurants, Take-Away-Betriebe und Gemeinschaftsverpflegung umfasst

Die ehemalige Bedeutung des Grosshandels für den Einzelhandel hat mit der Etablierung eigener Zuliefer-Strukturen grosser Einzelhandelsketten (*vertikale Integration*, siehe Abschnitt 2.3.3) abgenommen. Die Bedeutung des Grosshandels erstarkt in der Belieferung der Gastronomie und der unabhängigen Einzelhändler (Carey, 2011; Steel, 2013, S. 148).

Eine besondere Struktur innerhalb der Kategorie des Spezialitätengrosshandels stellen die Grosshandelsmärkte für Frischware dar. In vielen Städten existieren diese Plattformen, wo

grosse Warenmengen (oft aus Import) ankommen und an Zwischenhändler, Gastronomie und unabhängige Einzelhändler verteilt werden (Cadilhon et al., 2003).

### 2.3.3 Einzelhandel

In der Literatur wird mehrfach von der Dominanz des Einzelhandels über die gesamte Wertschöpfungskette gesprochen (Carey, 2011; Hendrickson et al., 2001; Howard, 2011, S. 370–372). Diese Dominanz äussert sich in der Kontrolle der Einzelhändler über Firmen wie Verarbeiter, Händler und Importeure. Ein Beispiel sind die eigenen Zuliefer-Strukturen grosser Einzelhandelsketten. Das Phänomen ist unter dem Begriff *vertikale Integration* bekannt (Howard, 2006; Révion und Chappuis, 2005).

Für die Lebensmittelversorgung von Städten spielen Einzelhandelsketten eine zentrale Rolle (Steel, 2013, S. 148). Die *horizontale Integration* von Einzelhandelsketten in den Markt, also deren hohe Marktanteile innerhalb des Einzelhandelssektors ist in Bristol anhand der *big four*, den grössten vier Einzelhandelsketten Englands sichtbar (Carey, 2011). Der Trend der Konzentration auf wenige Firmen im Einzelhandel ist auch weltweit zu beobachten (Clapp und Fuchs, 2009, S. 30; Hendrickson et al., 2001; Howard, 2006). In der Schweiz wird der Einzelhandel grösstenteils von den Grossverteilern *Coop* und *Migros* kontrolliert, welche gemeinsam einen Marktanteil von 57.5 % besitzen. Der Marktanteil der Discounter liegt in der Schweiz mit 16 % unterhalb des europäischen Durchschnitts von 23%. Die Schweizer Discounter mit höchsten Marktanteilen sind *Denner*, *Aldi* und *Lidl*, in dieser Reihenfolge (Jucker et al., 2019).

### 2.3.4 Gastronomie

In der Schweiz ist eine jährlich steigende Bedeutung des Ausserhauskonsums zu verzeichnen. Laut einer Befragung von 42.000 Personen durch das Marktinstitut *amPuls* konsumierten 2017 an einem durchschnittlichen Tag 39.8% der Befragten eine Speise oder ein Getränk ausser Haus (ohne Detailhandel) (Gastrosuisse, 2018).

Zur Abbildung des weiten Spektrums von Gastronomiebetrieben verwenden Renko et al. (2011) die drei auf Jenn (1993) basierenden Kategorien Individualgastronomie, Systemgastronomie und Spezialgastronomie. Unter der Individualgastronomie verstehen sie unabhängige Restaurants, Bars und Cafés. Systemgastronomie ist dadurch gekennzeichnet, dass ein Konzept auf mehrere Betriebe angewendet wird. Eine Subkategorie davon sind Fast-Food-Betriebe wie *McDonald's*. Die Spezialgastronomie umfasst die Subkategorien Verkehrsgastronomie (Raststätten, Zugrestaurants), sowie Business Catering für Schulkantinen, Gesundheitsbetriebe und Personalrestaurants.

Für die Planung von urbanen Ernährungssystemen kommt der öffentlichen Beschaffung für die Gemeinschaftsverpflegung eine besondere Rolle zu, da sie grosse Mengen vertreibt und politisch beeinflusst werden kann (Renting und Wiskerke, 2010).

## 3 Material und Methoden

### 3.1 Eingrenzung der Arbeit

Räumlich fokussiert sich die Arbeit auf die Stadt Zürich und ist auf den Kanton Zürich begrenzt. Es werden ausschliesslich die Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie der Wertschöpfungskette für elf ausgewählte Lebensmittel behandelt.

Die Lebensmittel sind: Brot, Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Salat, Äpfel, Käse, Konsummilch, Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch. Die Auswahl wurde durch das übergeordnete Projekt «Was isst Zürich? Handlungsspielräume auf lokaler Ebene zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung»<sup>1</sup> vorgegeben. Sie basiert auf den meistkonsumierten Lebensmitteln in der Schweiz und wurde auf diejenigen Lebensmittel eingeschränkt, welche regional produziert werden können.

### 3.2 Sampling

Die Auswahl (Sampling) der Interviewpartner wurde mit einer Internetrecherche vorbereitet. Im semi-strukturierten Experteninterview mit Otto Schmid (FiBL) wurden mögliche Interviewpartner zu vorgesehenen Sampling-Kategorien festgelegt (Transkript im Anhang 5). Als Sampling-Kategorien wurden die Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie der Wertschöpfungskette gewählt (siehe Abb. 1).

Das Sampling wurde anschliessend in vier Schritten nach Robinson (2014) durchgeführt. Im ersten Schritt erfolgte die Definition der Einschlusskriterien für Interviewpartner. In Frage kamen im Lebensmittelmarkt tätige Firmen (Akteure), die folgende vier Kriterien erfüllten.

- (1) Akteur hat Firmensitz im Kanton Zürich
- (2) Akteur ist in der Stadt Zürich tätig oder liefert seine Ware in die Stadt Zürich
- (3) Akteur hat Branchenübersicht
- (4) Akteur ist in einer oder mehreren der folgenden Sektoren tätig: Lebensmittelverarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel, Gastronomie

Eine hohe Heterogenität des Samples wurde angestrebt, um innerhalb der Stadt Zürich eine möglichst grosse Vielfalt innerhalb der Sektoren zu beleuchten. Es wurden Akteure unterschiedlicher Grösse aus diversen Tätigkeitsbereichen innerhalb der Lebensmittelverarbeitung, des Lebensmittelhandels und der Gastronomie berücksichtigt.

---

<sup>1</sup> Laufendes Projekt der Stadt Zürich, zusammen mit dem Ernährungsforum Zürich und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL).

Im zweiten Schritt wurde die Grösse des Samples festgelegt. Aus zeitlichen Gründen im Rahmen einer Bachelorarbeit wurde die Anzahl Interviews mit Akteuren auf maximal fünf beschränkt.

Die Samplingstrategie *Quota Sampling* (Acharya et al., 2013) wurde gewählt. Den vier Sampling-Kategorien wurde je ein Interview zugeteilt.

Schliesslich wurden die möglichen Interviewpartner\*innen per E-Mail, Telefon oder Kontaktformular angefragt, bis in allen Sektoren eine Zusage erreicht war. Nach Abschluss der ersten vier Interviews wurde das Sample um ein zusätzliches Interview in der Gastronomie ergänzt, um diesen Sektor genauer zu beleuchten.

Das definitive Sample der Interviewpartner beinhaltet die folgenden fünf Akteure (Tab. 1):

Tabelle 1: Sample der Interviewpartner

<b>Sektor</b>	<b>Anonyme Bezeichnung</b>	<b>VZÄ<sup>2</sup></b>
Verarbeitung	Verarbeiter 1	2'500
Grosshandel	Gemüsehändler 1	75
Einzelhandel	Bio-Fachgeschäft 1	50
Gastronomie	Business Caterer 1	vertraulich
Gastronomie	Restaurant 1	25

### 3.3 Datenerhebung

Fünf semi-strukturierte Interviews mit Marktakteuren wurden im Zeitraum von April bis Juni 2019 geführt. Interviewpartner waren Einkaufsverantwortliche (n = 2) oder Führungsmitglieder (n = 3) der Firmen. Die Fragen folgten einem einheitlichen Leitfaden (Anhang 1), klärende oder weiterführende Fragen ergaben sich im Gespräch. Gegenstand der Fragen waren Bezugs- und Absatzquellen der interviewten Akteure für die elf ausgewählten Lebensmittel. Zudem wurde nach weiteren zentralen Akteuren für ihre Branche gefragt. Im Hinblick auf Mengenflussanalysen in weiterführenden Arbeiten wurden als „zentrale“ Akteure jene bezeichnet, über welche laut den Interviewpartnern grosse Warenströme fliessen. Die Interviews fanden telefonisch oder persönlich statt. Sie dauerten 20-60 Minuten und wurden aufgezeichnet. Die Transkripte der Aussagen wurden den Interviewpartnern zur Revision vorgelegt. Sie befinden sich im Anhang 6-10. Eine ergänzende Datenquelle waren die Aussagen zweier weiterer Marktakteure. Deren Aussagen wurden nicht im Rahmen von Interviews gewonnen, sondern als Mail-Auskunft (Hochschulmensa, Anhang 11) und von einem öffentlichen mündlichen Vortrag (Waser et al., 2019).

<sup>2</sup> Vollzeitäquivalente sind durch die Autorin gerundete Angaben der Interviewpartner.

### 3.4 Datenauswertung

Ausgewertet wurden Aussagen aus den Interviews mit Markakteuren (n = 5), wie auch die Aussagen der zwei zusätzlichen Marktakteure. Alle Aussagen wurden nach erwähnten Akteuren, sowie betroffenen Produkten codiert. Aussagen, die eindeutig und ausschliesslich eine Lebensmittelgruppe betrafen, die in dieser Arbeit nicht behandelt wurde (z.B. Getränke), wurden gelöscht. Hieraus entstanden eine Akteursliste und Aussagensammlungen zu jedem behandelten Lebensmittel. In den Interviews erwähnte Akteure wurden in der Arbeit unter einer anonymen Bezeichnung erwähnt, wenn es sich um Bezugs- oder Absatzquellen der Interviewpartner handelte und Rückschlüsse auf den Interviewpartner möglich gewesen wären. In den anonymen Bezeichnungen vorkommende Hinweise zur Grösse der genannten Akteure (z.B. „Grossbäckerei“) sind wörtlich aus den Interviews oder von der Webseite der Akteure entnommen und wurden nicht verifiziert. Zuordnungen der Akteure zu den Sektoren im Ernährungssystem erfolgten auf Basis der Aussagen in den Interviews und wurden bei Unklarheiten mit den Homepages der Akteure überprüft.

#### 3.4.1 Identifikation zentraler Akteure (FF1)

Als zentrale Akteure wurden jene bezeichnet, die mindestens eines der folgenden Kriterien erfüllten:

- (1) Von mehreren Auskunftspersonen genannt
- (2) Von mindestens einer Auskunftsperson explizit als „zentral“ oder „wichtig“ bezeichnet
- (3) Von mindestens einem Interviewpartner auf die Frage nach „wichtigen Branchenakteuren“ genannt.

Zentrale Akteure aus den behandelten Sektoren werden in dieser Arbeit mindestens einmal anonym oder explizit erwähnt.

#### 3.4.2 Muster im Netzwerk der Akteure (FF2)

Bezugsquellen für jeden Sektor der Wertschöpfungskette wurden aus den Aussagen der Interviewpartner des jeweiligen Sektors zusammengefasst. Wo nötig, wurden sie mit Aussagen der Interviewpartner anderer Sektoren ergänzt. Die Konzentration des Lebensmittelflusses auf Akteure der jeweiligen Sektoren wurde mithilfe von expliziten Aussagen aus allen Interviews beantwortet. Explizite Aussagen waren die Antworten auf die Frage nach der Konzentration der Lebensmittelflüsse auf bestimmte Akteure, sowie Aussagen in der Art: „Es ist in der Gastronomie üblich, das Lebensmittel X bei Verarbeiter Y zu bestellen.“

Mit den Aussagen zu den Bezugs- und Absatzquellen der Interviewpartner wurde das Netzwerk der Interviewpartner grafisch dargestellt (siehe Abb. 2). Die Lebensmittelflüsse von di-



rekten Bezugs- und Absatzquellen der Interviewpartner für die elf Lebensmittel wurden mithilfe von Pfeilen dargestellt. Als indirekte Bezugsquellen werden die Bezugsquellen der Bezugsquellen der Interviewpartner bezeichnet. Indirekte Bezugsquellen wurden nur dann aufgeführt, wenn eindeutig war, dass die Interviewpartner Ware von der indirekten Bezugsquelle erhalten. Das Online-Tool *Cacoo*<sup>3</sup> wurde zur Erstellung der Grafik verwendet.

#### **3.4.3 Versorgungsstrukturen der elf Lebensmittel (FF3)**

Aus den Aussagesammlungen zu den elf Lebensmitteln wurden diejenigen ausgewählt, die für mehrere Akteure relevant sein könnten. Relevanz für mehrere Akteure wurde zum einen aus expliziten Hinweisen im Interview angenommen, also aus Aussagen wie, «allgemein ist bei Fleisch der Trend sichtbar...» oder «Bei Brot ist es wichtig, ... zu unterscheiden». Zum zweiten wurden Aussagen verwendet, die in gleicher oder ähnlicher Form in mehreren Interviews gefallen waren. Aus den Aussagen wurden Hinweise und wenn möglich Unterscheidungskriterien zu den Versorgungsstrukturen der Lebensmittel abgeleitet.

---

<sup>3</sup> app.cacoo.com

## 4 Resultate

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Resultate zur Beantwortung der drei Forschungsfragen vorgestellt. Insgesamt wurden in den Interviews 94 Marktakteure genannt. Die Akteure sind in der vertraulichen Akteursliste im Anhang 3 aufgeführt. Eine öffentliche, gekürzte Version der Akteursliste befindet sich im Anhang 2. Sie enthält nur die Namen der in der Arbeit erwähnten Akteure und deren allfällige Zugehörigkeit zu den Unternehmensgruppen *Coop*, *Migros* oder *fenaco*.

### 4.1 FF1: Zentrale Marktakteure

Zur Beantwortung der ersten Forschungsfrage werden die als zentral identifizierten Akteure präsentiert. Sie sind den vier in dieser Arbeit behandelten Sektoren der Wertschöpfungskette zugeordnet. Die einzelnen Sektoren der Wertschöpfungskette werden über allgemeine Charakteristika der Akteursstruktur eingeleitet. Anschliessend wird die Spezialisierung der Akteure auf Tätigkeiten, Produkte oder Label-Qualitäten beschrieben.

#### 4.1.1 Verarbeitung

In den Interviews wurden insgesamt 33 Akteure in der Verarbeitung von Lebensmitteln genannt. Die meisten der genannten Verarbeitungsakteure sind im ganzen Kanton Zürich, national oder international tätig. National oder international tätige Akteure sind unter anderem:

- *Aryzta (Hiestand)* (Grossbäckerei)
- *Bell*<sup>4</sup> (Fleischverarbeitung)
- *Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina)*<sup>5</sup> (u.a. Convenience-Produkte)
- *Eisberg (ehem. Gastrostar)*<sup>4</sup> (Convenience Früchte und Gemüse)
- *Emmi* (Molkerei)
- *Frigemo*<sup>6</sup> (u.a. Convenience Produkte)
- *Hochdorf Holding AG.* (u.a. Molkerei)

Als in der Stadt Zürich tätige Akteure wurden spezialisierte Bäckereien (z.B. die Holzofenbäckerei *Vier Linden*), sowie städtische Metzgereien (z.B. *Metzgerei Keller*; *Metzgerei Angst*) und die *Schlachtbetrieb Zürich AG* genannt. Die Bedeutung der in der Stadt angesiedelten Betriebe geht jedoch meist über die Stadtgrenze hinaus, da sie über den Grosshandel oder den direkten Vertrieb an die Gastronomie ein grösseres Einzugsgebiet bedienen.

---

<sup>4</sup> Coop-Gruppe (Coop, 2018)

<sup>5</sup> Migros-Gruppe (Migros, 2018)

<sup>6</sup> fenaco-Gruppe (fenaco, 2018)

### **Spezialisierung auf Tätigkeiten oder Lebensmittel**

Bei einem Grossteil der in den Interviews erwähnten Verarbeitungsakteure ist eine Spezialisierung auf Lebensmittelgruppen wie Brot, Gemüse, Milchprodukte oder Fleisch sichtbar. Die Spezialisierung auf einzelne Verarbeitungsschritte ist ebenfalls sichtbar; so produziert der interviewte Verarbeitungsakteur einige seiner Produkte ausgehend von bereits verarbeiteten Rohstoffen. Die Entscheidung für verarbeitete oder unverarbeitete Rohstoffe hängt für ihn von ökonomischen Argumenten ab.

### **Spezialisierung auf Label-Qualitäten**

Für den interviewten Verarbeitungsakteur spielen die Labels *IP Suisse*, sowie das Regionalitäts-Label eines grossen Einzelhändlers die grösste Rolle. *Bio Suisse*-zertifizierte Rohstoffe machen ca. 10% der Rohstoffe für ein in dieser Arbeit behandeltes Lebensmittel aus, welches der interviewte Verarbeiter herstellt.

## **4.1.2 Grosshandel**

29 Akteure mit Haupttätigkeit im Grosshandel wurden genannt und 16 davon wurden als zentral identifiziert. Die Aussagen der Interviews bezogen sich hauptsächlich auf den Grosshandel für die Gastronomie. Daher fokussiert sich dieser Abschnitt auf den Gastronomie-grosshandel. Einige der gefundenen Grosshändler sind neben der Gastronomie auch auf den Einzelhandel ausgerichtet. Die Daten lassen jedoch keine Schlüsse zur Belieferung des Einzelhandels zu.

Eine mehrmals erwähnte Struktur für den Gastronomie-grosshandel ist der *Zürcher Engrosmarkt*. Mit seinen frühmorgendlichen Öffnungszeiten ist er auf die Gastronomie ausgerichtet. Gemüse und Früchte aus Inland und Import sowie Molkereiprodukte und Käse werden dort von Produzenten und Händlern angeboten (Zürcher Engrosmarkt, 2019). Neben den Gastronomie-grosshändlern kaufen gewisse Gastronomiebetriebe auch selbst dort ein. Laut dem interviewten Gemüsehändler gibt es in der Schweiz keine vergleichbare Plattform. Obwohl die gehandelten Warenvolumen in den letzten Jahren rückläufig seien, verliere der *Engrosmarkt* nicht an Bedeutung. Insbesondere Spezialitäten liefen noch immer hauptsächlich über den *Engrosmarkt*. Spezialitäten sind Produkte, die nur in kleinen Volumen gehandelt werden und daher für viele Händler nicht umsatzrelevant sind. Restaurant 1 schliesst sich der Einschätzung des interviewten Gemüsehändlers an: „Alle wichtigen Gemüsehändler für Zürich sind am *Engrosmarkt*.“

### Spezialisierung auf Lebensmittel

Im Gegensatz zu den in der Verarbeitung tätigen Akteuren ist bei Grosshändlern für die Gastronomie wenig Spezialisierung auf Lebensmittel sichtbar. Es besteht vielmehr die Tendenz zu Vollsortimenten. Zentrale Grosshändler mit Vollsortimenten sind unter anderen *Howeg* und *Prodega*, beide *Transgourmet Holding AG*<sup>7</sup>, *Scana (Saviva)*<sup>8</sup>, *Kellenberger Frisch Service AG*<sup>9</sup> und *Pistor AG*. Mehrere Auskunftspersonen sprechen sich für Vollsortimente aus. Sie argumentieren, der logistische Aufwand in der Kundenbelieferung solle klein gehalten werden. Eine Reduktion der Anfahrten zur Belieferung sei daher sinnvoll.

Anstelle der Spezialisierung auf eine Produktgruppe sind aus den Aussagen dennoch bei einigen Akteuren Fokussierungen auf folgende Lebensmittelgruppen erkennbar:

- (1) Comestibles (schnell verderbliche Ware oder Feinkost) (z.B. *Bianchi G. AG*)
- (2) Gemüse und Früchte (z.B. *SSG Waser AG*, *Marinello*)
- (3) Molkereiprodukte (z.B. *Burra*<sup>10</sup>)
- (4) Import von Früchten und Gemüse (z.B. *Gebr. Gentile AG*, *Iseppi Frutta SA*)

### Spezialisierung auf Label-Qualitäten

Nicht nur in Bezug auf Lebensmittel, sondern auch für Qualitätslabels zeigen die Grosshändler die Tendenz, möglichst viele Bereiche zu bedienen. Die Frage nach wichtigen Bezugsquellen für Produkte mit Labels ergab, dass Label-Produkte mehrheitlich über dieselben Kanäle laufen wie diejenigen ohne Zertifizierung. Voraussetzung dafür sei allerdings eine gewisse logistische Kapazität der Händler. Nur so können Anforderungen für die Zertifizierung, wie die Trennung des Warenstroms von Produkten unterschiedlicher Label-Qualität erfüllt werden. Als Beispiel ist hier der Gastro-Vollanbieter *Pistor AG* zu nennen, der in Rothenburg ein grosses, volldigitalisiertes Lager führt. Ein Interviewpartner begründet das Angebot unterschiedlicher Label-Qualitäten damit, dass von der Gastronomie so eher zertifizierte Produkte nachgefragt würden, aus bereits genannten Gründen der reduzierten Logistik.

Zwei Spezialisten für Bioprodukte wurden dennoch erwähnt. *Biopartner* hat sich auf Bio-zertifizierte Produkte spezialisiert und ist eine wichtige Bezugsquelle für den Bio-Fachhandel. Ebenfalls auf Bio-Produkte spezialisiert ist *PicoBio*, allerdings mit Fokus auf die Gastronomie.

Ein wiederholt erwähntes Label für den Grosshandel ist *Suisse Garantie*. Das Herkunftslabel wurde in dieser Arbeit als zentral identifiziert.

---

<sup>7</sup> Coop-Gruppe (Coop, 2018)

<sup>8</sup> Migros-Gruppe (Migros, 2018)

<sup>9</sup> fenaco-Gruppe (fenaco, 2018)

<sup>10</sup> Vertriebsmarke der Interfräis Frisch-Service AG. Diese gehört der Transgourmet Holding AG und somit der Coop-Gruppe. (Burra, 2019), (Coop, 2018)

### 4.1.3 Einzelhandel

Insgesamt wurden von den Interviewpartnern sieben Akteure im Einzelhandel genannt. Erwähnte Einzelhändlerketten beinhalten *Coop* und Einzelhändler aus der *Migros*-Gruppe (*Migros*, *Denner*). Auch die auf Bioprodukte spezialisierte Kette *Alnatura* wurde genannt. Die Restlichen sind unabhängige Bio-Fachgeschäfte.

#### Spezialisierung

Spezialisierung auf spezifische Lebensmittel ist in der Akteursliste nicht ersichtlich. Der Interviewpartner aus dem Einzelhandel ist ein Bio-Fachgeschäft. Daher wurden diverse Akteure mit Fokus auf regional erzeugte Lebensmittel in Bioqualität genannt. Die Labels zur Auszeichnung der Bioqualität wurden im Interview nicht weiter spezifiziert.

### 4.1.4 Gastronomie

15 Akteure im Tätigkeitsbereich der Gastronomie wurden in den Interviews genannt. Die meisten der genannten Gastronomiebetriebe sind der Systemgastronomie (z.B. *Gastronomiekette 2*, *Bindella-Betriebe*) oder dem Business Catering (*Compass Group Schweiz AG*, *SV Schweiz*, *Zürcher Frauenverein ZFV*) zuzuordnen. Somit sind die meisten genannten Akteure der Gastronomie national organisiert oder führen kantons- oder schweizweit mehrere Betriebe. Die restlichen genannten Gastronomiebetriebe sind die Kunden der Business Caterer oder unabhängige Restaurants.

«Der interviewte Business-Caterer führt seine Gastronomiebetriebe im Mandatsverhältnis, sprich im Auftrag von Kunden. [Kunden] sind Firmen, Unternehmungen, Universitäten oder Schulen. Der Caterer stellt das Gastronomie- und Lieferantenkonzept; er betreibt aber weder ein Lager noch die Logistik. Der Einkauf erfolgt via strategischem Unternehmensbereich vom Hauptsitz aus. Dieser wählt die optimalen Lieferanten für die Betriebe aus, verhandelt die Konditionen, organisiert die Logistik und steuert die Sortimente. Die Restaurant-Verantwortlichen in den Betrieben erstellen die Menüpläne und bestellen die Waren bei den definierten Lieferanten.»

(Business Caterer 1, E-Mail vom 31.07.2019)

Ob alle Business Caterer ihre Gastronomiebetriebe in dieser Art im Mandatsverhältnis führen, wurde im Interview nicht geklärt.

## **Spezialisierung**

Aus den Interview-Aussagen wurden für den Einkauf der Gastronomie die Labels *Bio Suisse* und *IP Suisse* als zentral identifiziert. Spezialisierungen auf bestimmte Lebensmittel oder Label-Qualitäten waren jedoch nicht ersichtlich.

## **4.2 FF2: Netzwerk der Akteure**

Zur Beleuchtung des Netzwerks der Akteure werden die wichtigsten Resultate zur Struktur in deren Warenbezug präsentiert. Die Resultate sind in die vier untersuchten Sektoren der Wertschöpfungskette unterteilt. *Wichtige Bezugsquellen* werden sowohl für die Sektoren mit *Business-to-business* (B2B) Lebensmittelflüssen, als auch für den Einzelhandel und die Gastronomie (*Business-to-consumer*, B2C) beschrieben. Für die Sektoren mit B2B-Lebensmittelflüssen wird ausserdem die *Konzentration des Lebensmittelflusses auf Akteure dieses Sektors* behandelt. Eine grafische Darstellung der wichtigsten Bezugs- und Absatzquellen der Interviewpartner verdeutlicht Muster im Akteursnetzwerk.

### **4.2.1 Verarbeitung (B2B)**

Der interviewte Verarbeitungsakteur ist Teil der Gruppe eines grossen Einzelhändlers. Der Akteur bezieht hauptsächlich von Unternehmen der eigenen Unternehmensgruppe. Auch im Absatz der Ware kommt den Abnehmern ausserhalb der eigenen Unternehmensgruppe kaum eine Bedeutung zu. Die Unternehmen der Gruppe sind in allen Sektoren der Wertschöpfungskette zu finden. Die Struktur im Warenbezug des interviewten Akteurs lässt sich dennoch in den Kategorien Produktion, Verarbeitung und Grosshandel ausdrücken.

### **Bezugsquellen**

#### Produktion

Für den Bezug von Bio-Rohstoffen wurde ein Programm erwähnt, welches Anbauverträge mit Bio-lizenzierten Produzenten beinhaltet. Allerdings ist ein weiterer Verarbeitungsbetrieb am Programm beteiligt. Es wurde im Interview nicht geklärt, ob es sich bei dem Programm um direkten Warenbezug von der Produktion handelt, oder ob der Verarbeitungsbetrieb zwischengeschaltet ist.

#### Verarbeitung

Der interviewte Verarbeitungsakteur bezieht einen grossen Teil seiner Ware direkt (ohne Zwischenhandel) von verarbeitenden Betrieben wie einem grossen Molkereihändler. Verar-

beitende Betriebe machen den Grossteil der Bezugsquellen aus. Die Produkte können dabei aus dem Inland oder aus Import kommen, die Entscheidung wird vom Preis bestimmt.

#### Grosshandel

Das Grosshandelsunternehmen *fenaco* beliefert den interviewten Verarbeitungsbetrieb.

#### Label

Das Label *IP Suisse* tritt ebenfalls als Handelspartner auf. Der Interviewte Verarbeiter bestellt einen Rohstoff direkt bei dem Label, welches die Bestellung bei seinen Produzenten in Auftrag gibt.

### **Konzentration der Lebensmittelflüsse auf Verarbeiter**

Die Konzentration von Lebensmittelflässen auf Akteure in der Verarbeitung ging aus zwei Aussagen hervor. Zum einen wurde *Bell* aufgrund ihres grossen verarbeiteten Warenvolumens genannt. Die Nachfrage nach Fleisch sei grösser als das Angebot von regionaler Bio-Ware, daher seien auch Händler mit Fokus auf regionale Bio-Ware auf *Bell* als Lieferant angewiesen. Zum zweiten wurde *Kneuss Geflügel AG* als zentraler Schweizer-Poulet-Lieferant der Gastronomie dargestellt.

### **4.2.2 Grosshandel (B2B)**

Der interviewte Grosshändler ist ein Gemüsehändler, somit ist er auf Gemüse und Früchte fokussiert. Ausserdem richtet sich sein Angebot ausschliesslich an die Gastronomie. Durch den Wiederverkauf von Ware und den Warenbezug am *Engrosmarkt* tritt er mit Händlern anderer Sektoren in Verbindung. Daraus lassen sich auch zu Grosshändlern mit Vollsortiment erste Erkenntnisse gewinnen.

#### **Bezugsquellen**

##### Produktion und Grosshandel

Der interviewte Grosshändler (Gemüsehändler 1) bezieht seine Ware grösstenteils am *Engrosmarkt* von Produzenten, Importfirmen und weiteren Händlern. Der *Engrosmarkt* ist laut dem interviewten Gemüsehändler online-Plattformen darin überlegen, dass Händler sich am *Engrosmarkt* direkt von der Warenqualität überzeugen können, statt auf Bilder und Beschreibungen angewiesen zu sein.

Mit anderen Händlern zu handeln ist eine umsatzrelevante Tätigkeit des interviewten Gemüsehändlers. Für den Weiterverkauf hat er sich auf einige Produkte spezialisiert. Die Handelskunden des Interviewpartners beinhalten Grosshändler mit Vollsortiment.

Weiter betreibt der Interviewpartner eigenen Import, teilweise mit der Unterstützung von Import-Agenten. Import-Agenten repräsentieren Grosshändler in der Herkunftsregion der Ware. Die Agenten des interviewten Gemüsehändlers erledigen zudem die Verzollung und können dem Gemüsehändler versichern, dass er die gewünschte Ware erhält. Das Importgeschäft hat sich laut dem interviewten Gemüsehändler in den letzten Jahren verändert. Heute ist das Geschäft professionalisierter. Beispielsweise sind Händler nicht mehr verpflichtet, einen ganzen Lastwagen einer Ware zu bestellen. Stattdessen können kleinere Warenmengen auf ein Palett zugeladen und am nächsten Morgen am *Engrosmarkt* abgeholt werden. Damit sind die Einstiegshürden für den Import gesunken.

#### Verarbeitung

Zwei verarbeitende Betriebe ausserhalb des *Engrosmarkts* zählen zu den Bezugsquellen von Gemüsehändler 1. Es sind eine Grossbäckerei und eine Molkerei.

#### **Konzentration der Lebensmittelflüsse auf Grosshändler**

Ein Akteur im Grosshandel, auf den sich Lebensmittelflüsse konzentrieren ist *fenaco*. Das Agrarunternehmen wurde von mehreren Interviewpartnern als zentral bezeichnet, besonders im Zusammenhang mit Äpfeln und Kartoffeln. Die Relevanz von *fenaco* wurde insbesondere für den Einzelhandel der Grossverteiler betont. Die Strategie von Gastronomiebetrieben, den Grossteil ihres Warenbezugs von einem Grosshändler mit Vollsortiment zu beziehen, verursacht eine Konzentration auf solche. Grosshändler mit Vollsortiment sind u.a. *Pistor*, *Saviva* und *Transgourmet*. Eine Ausnahme bilden die Lebensmittelflüsse von Frischwaren wie Gemüse, Obst und Frischbrot. Diese sind meist nicht auf die Grosshändler mit Vollsortiment konzentriert, da Spezialisten die Frische eher garantieren können (beispielsweise durch eine eigene Backstube oder den Einkauf am *Engrosmarkt*).

#### **4.2.3 Einzelhandel (B2C)**

Das interviewte Bio-Fachgeschäft ist mit seinen circa 300 Lieferanten nach eigener Aussage ein Spezialfall. Die Struktur seines Warenbezugs ist nicht repräsentativ für den gesamten Einzelhandelssektor.

#### **Bezugsquellen**

##### Produktion

Bio-Fachgeschäft 1 bezieht einen grossen Teil der Ware direkt von Produzenten.



### Verarbeitung

Die zweite wichtige Bezugsquelle des Bio-Fachgeschäfts sind Verarbeiter unterschiedlicher Grösse.

### Grosshandel

Den restlichen Teil des Sortiments, circa 20% des Warenvolumens, bezieht das Bio-Fachgeschäft bei einem Grosshändler. Das Bio-Fachgeschäft importiert in Kooperation mit anderen Organisationen wie einer zivil organisierten Importgemeinschaft.

Diversität der Bezugsquellen ist kein notwendiges Merkmal eines Bio-Fachgeschäfts. Ein Beispiel ohne diversen Warenbezug wurde im Interview mit dem Einzelhändler erwähnt. Es handelt sich um ein weiteres Bio-Fachgeschäft, welches laut dem interviewten Einzelhändler rund 70 % seines Sortiments bei dem Grosshändler für Bioprodukte 2 bezieht.

Den aufgezählten Bezugsquellen des Einzelhandels fügt der interviewte Gemüsehändler den *Zürcher Engrosmarkt* hinzu. Gewisse Spezialitäten laufen laut dem Gemüsehändler noch immer hauptsächlich über die Plattform *Engrosmarkt*.

In Bezug auf den die grössten Schweizer Einzelhändler *Coop* und *Migros* geben die Aussagen von Gemüsehändler 1 und Verarbeiter 1 erste Anhaltspunkte. Sie erwähnen, dass die Bezugsquellen von *Coop* und *Migros* oft in deren eigene Unternehmensgruppen sind. Ein konkretes Beispiel sind die eigenen Importplattformen, welche die beiden Konzerne laut Gemüsehändler 1 besitzen.

## 4.2.4 Gastronomie (B2C)

Ein Faktor, der sich auf das Lieferantenprofil von Gastronomiebetrieben auswirken kann, ist die Kapazität der Küche (Personal und Inventar). Die Kapazität beeinflusst den Convenience-Grad im Warenbezug. Kleinere Kapazität kann mit höherem Convenience-Grad der Ware kompensiert werden. Ebenfalls hat das Bedürfnis nach Spezialitäten wie frischem Fisch, exotischen Früchten oder Label-Qualitäten wie *Bio Suisse*-zertifizierten Produkten Auswirkungen auf die Wahl der Lieferanten.

Die Interviewpartner erwähnten die Bezugsquellen ihrer Betriebe, sowie weitere in ihrem Sektor übliche Bezugsquellen. Die folgende Auflistung kombiniert die Aussagen zu eigenem und fremdem Warenbezug.

### Bezugsquellen

#### Verarbeitung

Von Betrieben der Verarbeitung beziehen die interviewten Gastronomiebetriebe Brot (von Grossbäckereien), Fleisch (von Metzgereien) und Gemüse.

## Grosshandel

Grosshändler mit einem Vollsortiment für die Gastronomie sind bei beiden Interviewpartnern im Lieferantenprofil enthalten. Die Betriebe beziehen von dieser Quelle Produkte, für welche Regionalität und Frische nicht entscheidend sind. Die Produkte beinhalten unter anderem Tiefkühlware, Mehl, Zucker und Nonfood-Artikel, aber auch Milch und Fleisch beim einen Interviewpartner. Einige dieser Produkte werden in der vorliegenden Arbeit nicht behandelt. Grosshändler mit Fokus auf spezifische Warengruppen erweitern das Lieferantenprofil der beiden Interviewpartner. Ein häufiges Modell ist, Comestibles über einen separaten Händler wie *Bianchi* zu beziehen. Beide Interviewpartner beziehen Obst und Gemüse von Gemüsehändlern, die am *Engrosmarkt* einkaufen. Der eine Interviewpartner bezieht vom Gemüsehändler neben Gemüse und Obst auch Milch und Käse. Das Molkereisortiment der Gemüsehändler wird laut Gemüsehändler 1 aus strategischen Gründen geführt: Der generell hohe Butterverbrauch der Gastronomie macht dieses Produkt zu einem wichtigen Kostenfaktor bei der Auswahl von Lieferanten. Gemüsehändler können teilweise ein Molkereisortiment unterhalb vom Einstandspreis anbieten und gewinnen so Gastronomiebetriebe als Kunden. Es gibt alternativ das Modell, Molkereiprodukte von speziellen Lieferanten, wie *Burra* in Zürich zu beziehen.

## Eigene Beschaffung

Eine weitere Bezugsquelle mancher Gastronomiebetriebe ist der Einkauf am *Engrosmarkt* oder seltener am Wochenmarkt durch den Gastronomiebetrieb selbst.

### 4.2.5 Das Netzwerk der Interviewpartner

Die Visualisierung der Aussagen zu Bezugs- und Absatzquellen der Interviewpartner (siehe Abb. 2) lässt erkennen, dass die meisten Lebensmittelflüsse der Wertschöpfungskettenrichtung folgen. Teilweise werden Sektoren der Wertschöpfungskette übersprungen oder Ware durchläuft mehrere Akteure innerhalb eines Sektors. Das Durchlaufen mehrerer Akteure innerhalb eines Sektors ist nur in der Verarbeitung und im Grosshandel sichtbar, da nur diese B2B-Sektoren sind. Eine Ausnahme ist der Verarbeiter 1, der Ware unter anderem von zwei Grosshändlern bezieht. Hier fliesst die Ware in der Wertschöpfungskette „rückwärts“.

Weiter ersichtlich ist, dass die erwähnten Flüsse vom *Engrosmarkt* schliesslich alle zur Gastronomie führen. Die Aussage zur Ausrichtung des *Engrosmarkts* auf die Gastronomie spiegelt sich somit auch in den beobachteten Lebensmittelflüssen wieder.

Da die Pfeile nur von Interviewpartnern ausgehend und auf sie zulaufend repräsentativ für deren wichtigste Bezugs- und Absatzquellen sind, können zum Netzwerk der weiteren Akteure keine gültigen Schlüsse gezogen werden.

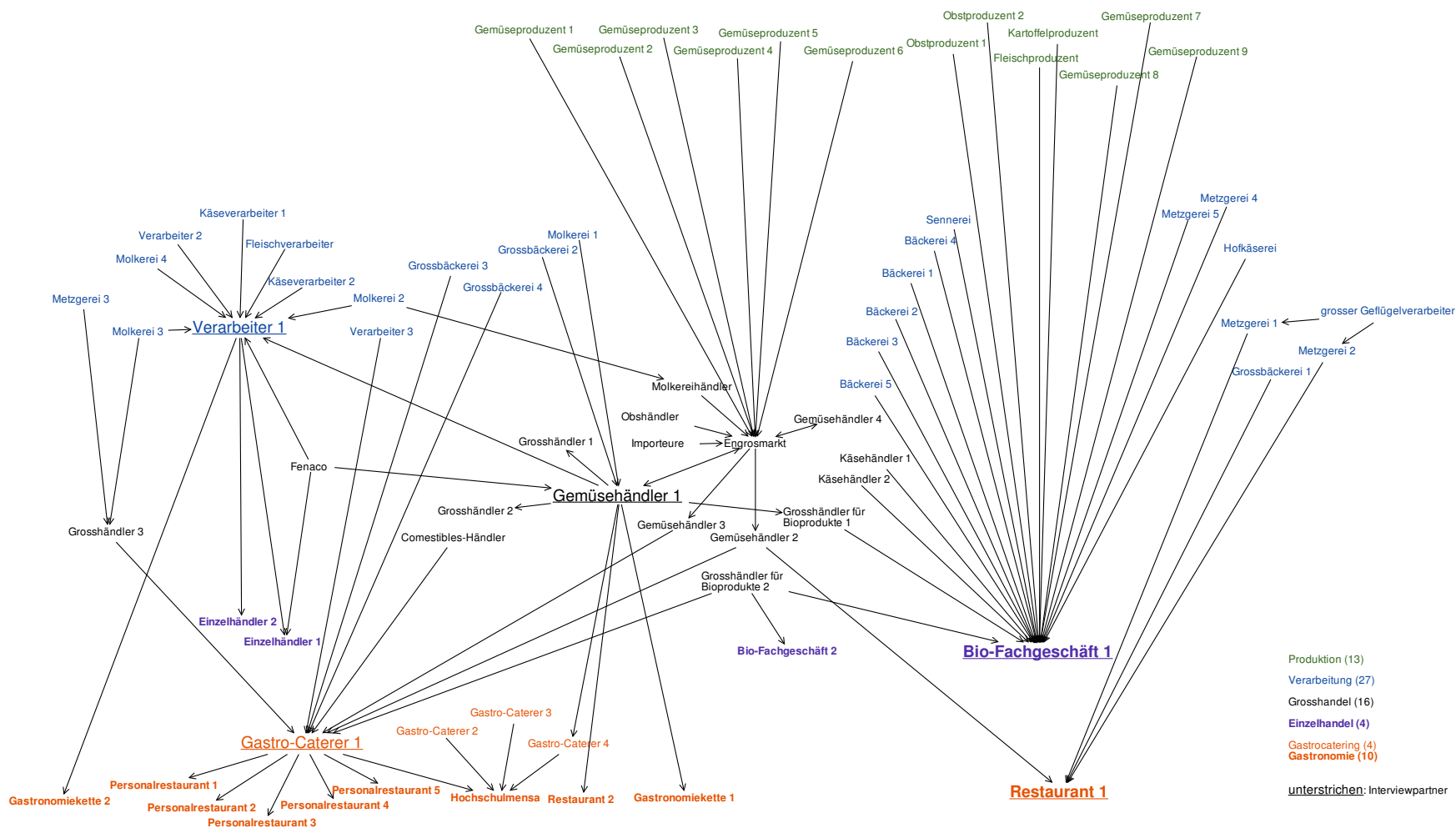


Abbildung 2: Netzwerk der Interviewpartner. Eigene Darstellung. Vertrauliche Version mit expliziten Namen im Anhang 4. Alle dargestellten Akteure sind genannte Bezugs- oder Absatzquellen der Interviewpartner. Die Pfeile stellen Lebensmittelflüsse dar und sind nur von den Interviewpartnern ausgehend oder auf sie zulaufend repräsentativ für deren wichtigste Bezugs- und Absatzquellen. Die Lebensmittelflüsse beziehen sich nur auf die 11 behandelten Lebensmittel. Daher sind nicht alle im Text erwähnten Lieferantenstrukturen abgebildet. Die Nummerierung der Akteure wurde nur vorgenommen, wenn mehrere Akteure dieselbe anonyme Bezeichnung trugen. Sie dient der Übersicht und stellt keine hierarchische Ordnung dar. Business Caterer werden in dieser Grafik als «Gastro-Caterer» bezeichnet. Die Pfeile zum Business Caterer 1 (Gastro-Caterer 1) sind symbolisch, die Ware fliesst direkt von den Lieferanten zu den Kunden des Caterers (siehe Abschnitt 4.1.4). Der Caterer führt eine grössere Anzahl Betriebe im Mandatsverhältnis. Hier abgebildet sind nur diejenigen, die im Kanton Zürich mehrere Betriebsstandorte führen. Der Gemüsehändler 1 handelt nicht mit dem *Engrosmarkt* sondern an dem *Engrosmarkt*. Er bezieht also Ware von dort angesiedelten Händlern und verkauft seine Ware an diese weiter. Alle auf den *Engrosmarkt* zeigenden Pfeile sind somit seine direkten Bezugsquellen. Die in der Grafik ersichtlichen Muster werden im Abschnitt 4.2.5 erläutert.

### 4.3 FF3: Versorgungsstrukturen ausgewählter Lebensmittel

Unter dem Begriff „Versorgungsstruktur“ wird für diese Arbeit der Weg des Produkts durch die Sektoren der Wertschöpfungskette hin zu den Stadtzürcher B2C-Betrieben verstanden. In diesem Kapitel werden die wichtigsten Anhaltspunkte zu den Versorgungsstrukturen der Lebensmittel im Hinblick auf eine spätere Lebensmittelflussanalyse präsentiert. Zur besseren Übersichtlichkeit werden die behandelten Lebensmittel zu Gruppen zusammengefasst. Es scheint, dass die Versorgungsstrukturen trotz der unterschiedlichen Eigenschaften der Produktgruppen eher nicht produktespezifisch sind. Die spätere Lebensmittelflussanalyse wird die Versorgungsstrukturen der Produkte jedoch umfassender beschreiben können.

#### 4.3.1 Brot

Die identifizierten Versorgungsstrukturen von Brot werden darüber definiert, ob das Brot frisch oder tiefgekühlt an den B2C-Betrieb gelangt.

In Zusammenhang mit **frischem Brot** wurden regionale bis lokale (Gross-)Bäckereien als Lieferanten genannt. Beispielsweise hat der interviewte Business Caterer für jede Region eigene Grossbäckereien im Lieferantenkonzept. Der interviewte Einzelhändler bezieht das Brot für jede Filiale von lokalen Bäckereien.

**Tiefkühlbrot** kann über Kanäle der Verarbeitung, also (Gross-)Bäckereien, sowie des Grosshandels an B2C-Betriebe gelangen. Es kann regional, national oder auch im Ausland erzeugt worden sein.

#### Wichtige Akteure für Brot

Identifizierte Grossbäckereien, die Brot teilweise frisch, teilweise tiefgekühlt an Kunden der Stadt Zürich liefern, sind *Aryzta*, *Bäckerei Bertschi* und *Fredy's AG*.

#### 4.3.2 Gemüse und Früchte

Ein über die Versorgungsstruktur entscheidendes Merkmal von Gemüse und Früchten ist die Unterscheidung in Frischware aus Inland oder Import, Lagerware oder verarbeitete Ware. Zur Verfolgung der Herkunft von Gemüse und Früchten kann das Interviewte Restaurant das Herkunftsland der Preisliste des Gemüsehändlers entnehmen.

Für **Frischware** ist ausserhalb der Saison ist der Import-Kanal relevant. Während der Saison gewinnt Regionalität Bedeutung für die Frische der Lebensmittel. Regionalität ermöglicht laut dem interviewten Verarbeiter, dem Verderb der Ware durch kurze Lieferzeiten entgegenzuwirken. Verarbeiter 1 bezieht aus diesem Grund während der Saison Tomaten und Erdbeeren teilweise aus der Region.

**Lagerware** ist auch ausserhalb der Saison aus dem Inland erhältlich. Sowohl Karotten als auch Kartoffeln sind gute Lagergemüse und werden laut den Interviewpartnern oft von den Produzenten selbst gelagert.

**Verarbeitete Ware** wird von den interviewten Akteuren hauptsächlich von grösseren Verarbeitungsbetrieben bezogen. Zu den Anteilen von Import- und Inlandware wurden keine eindeutigen Interviewaussagen getätigt.

### **Wichtige Akteure für Gemüse und Früchte**

Beispiele für Bezugsquellen verarbeiteter Gemüse und Früchte sind *Frigemo*, *Bina* und *Eisberg* (ehem. *Gastrostar*).

Ein mehrmals erwähnter Akteur im Zusammenhang mit Gemüse und Früchten ist *fenaco*. Das Agrarunternehmen besitzt grosse Warenvolumen, sowie einige in Gemüsehandel und Gemüseverarbeitung involvierte Firmen wie *Frigemo*, die besonders für verarbeitete Kartoffeln eine wichtige Bezugsquelle ist<sup>11</sup> und *Alpfruits SA*, ein Produzentenzusammenschluss für Obst.

### **Produktespezifika**

#### Tomaten

Gemüsehändler 1 unterscheidet drei Kategorien von Tomaten. Er nennt diese *billige*, *anständige* und *gute*. Laut ihm führen Gemüsehändler meist alle Kategorien, beziehen sie aber von unterschiedlichen Quellen. Die billigen Tomaten stammten meist aus Import, beispielsweise von Spanien oder Marokko. Zu den Bezugsquellen von anständigen Tomaten macht er keine generelle Aussage. Die guten Tomaten seien eher aromatische Sorten, die beispielsweise von professionellen Schweizer Betrieben in Erdkultur produziert werden. Der Preis unterscheidet sich zwischen den drei Kategorien stark.

#### Äpfel

Von zwei Interviewpartnern wurde die Tendenz genannt, im Frühling bei leeren Lagern für Bioware eher auf konventionelle Inlandware als auf Importware auszuweichen. Die konventionelle Inlandware stamme oft aus dem Wallis. Zwei für den Detailhandel sehr bedeutende Produzentengemeinschaften, *Alpfruits SA* und *La Montagne Union Fruits* sind dort angesiedelt (fenaco, 2018; Révion und Chappuis, 2005).

---

<sup>11</sup> Erwähnt im mündlichen Vortrag von Alois Waser (Waser et al., 2019).

### 4.3.3 Milchprodukte

Bezugsquellen der Interviewpartner für Milch und Käse sind zum einen verarbeitende Betriebe wie Molkereien. Eine weitere Bezugsquelle der Gastronomie für Milchprodukte sind Gemüsehändler (siehe Abschnitt 4.2.4). Zudem wurden spezialisierte Grosshändler wie *Burra* oder ein Molkereihändler am *Engrosmarkt* genannt. Die beiden interviewten Gastronomiebetriebe beziehen Milch und Käse jedoch nicht über auf Milchprodukte spezialisierte Kanäle. In dem Verarbeitungssektor scheint der Import von Milchprodukten als Ausgangsprodukte eine Rolle zu spielen.

### 4.3.4 Fleisch

Für die Produktgruppe Fleisch ist in der Gastronomie transparente Deklaration gesetzlich vorgeschrieben. Von den Lieferanten der Gastronomie erfährt das interviewte Restaurant neben dem Herkunftsland auch den Produzenten des Fleisches.

#### Wichtige Akteure für Fleisch

Laut dem interviewten Einzelhändler läuft ein grosser Anteil des gehandelten Fleischvolumens über grosse Schlachthäuser wie *Bell*. Kleine, regionale Schlachthäuser, sowie Metzger, die selber schlachten gebe es kaum mehr.

#### Produktespezifika

##### Geflügel

Geflügel wird in auf Geflügel spezialisierten Schlachtbetrieben geschlachtet. In vielen Restaurants nimmt laut dem interviewten Restaurant die Nachfrage nach Poulet aus der Schweiz rasant zu, in Fastfood-Betrieben bleibt jedoch die Tendenz zu Import-Poulet.

##### Rindfleisch und Schweinefleisch

Rind- und Schweinefleisch werden in der Schweiz in gleichen Schlachthäusern (wie z.B der *Schlachtbetrieb Zürich AG*) geschlachtet und auch in den gleichen Betrieben verarbeitet. Fast nie wurden Rind- und Schweinefleisch in Interviewaussagen voneinander unterschiedlich behandelt.

## 5 Diskussion

### 5.1 Diskussion der Methoden

Die Interviewfragen waren für die Beantwortung der ersten Forschungsfrage geeignet, da sie auf das Sammeln von Akteurs-Namen ausgelegt waren. Durch die Erweiterung des Samples auf sieben Auskunftspersonen für die Forschungsfrage 1 wurde ausserdem eine grössere Auswahl von Akteuren von mehreren Auskunftspersonen genannt oder als «wichtig» hervorgehoben und somit als zentral identifiziert. In jedem behandelten Sektor konnten Marktakteure gefunden werden, die zumindest laut Interviewpartnern zentrale Rollen im Zürcher Ernährungssystem spielen. Einzig fielen die Antworten zu Bezugsquellen zumeist detaillierter aus als diejenigen zu Absatzquellen. Absatzquellen wurden meist aggregiert («Zürcher Restaurants») genannt. Dadurch wurden deutlich mehr B2B-Betriebe als B2C-Betriebe identifiziert, da nur B2B-Betriebe als Bezugsquellen für die behandelten Sektoren infrage kommen.

Die Frage nach Bezugs- und Absatzquellen lieferte sinnvolle Antworten zur zweiten Forschungsfrage und erlaubte die Darstellung eines Akteurs-Netzwerks. Trotz der sichtbaren Konzentration auf einige Akteure konnte mit nur fünf Interviews eine grosse Diversität an Bezugsquellen der Sektoren Verarbeitung, Handel und Gastronomie abgebildet werden.

Zur dritten Forschungsfrage konnten nicht genügend Daten gewonnen werden. Zur Beschreibung der Versorgungsstruktur der Produkte wären ein grösseres Sample und spezifischere Fragen nötig.

Die Antworten auf die Forschungsfragen sind aus zwei Gründen eingeschränkt repräsentativ. Zum einen ist in dem kleinen Sample ( $n = 5$ ) jeder Sektor mit Ausnahme der Gastronomie mit nur einem Interview vertreten. Durch die induktive Vorgehensweise bei der Auswahl der Interviewpartner<sup>12</sup> kann zum zweiten nicht davon ausgegangen werden, dass die gewählten Auskunftspersonen den Sektor gut repräsentieren. Insbesondere B2C-Sektoren wurden in dieser Arbeit nicht in ihrer Vielfalt erfasst. So repräsentiert das für den Einzelhandel interviewte Bio-Fachgeschäft nicht den Einzelhandel grosser Ketten. Die beiden Grossverteiler und die Discounter werden in dieser Arbeit vernachlässigt, wären zur Beschreibung des Einzelhandelssektors jedoch zentral. Im Gastronomiesektor wurden die Bezugsstrukturen von Take-Aways und Cafes, sowie Systemgastronomiebetrieben nicht erfasst. Ebenfalls wurde der Warenbezug genereller Lebensmittelgrosshändler wie *Pistor*, *Saviva* oder *Transgourmet* nicht erfasst. Aus diesen Gründen müssen die Beschreibungen der Sektoren als Hypothesen zur weiteren Erforschung verstanden werden.

---

<sup>12</sup>Quota Sampling zählt zur Gruppe der Non-Probability-Samplingmethoden und setzt keine Kenntnis der vollständigen Sampling-Population voraus (Acharya et al., 2013).

Für die erste Forschungsfrage genannte Akteursnamen und Tätigkeiten konnten mittels Internetrecherche überprüft werden. Bei der zweiten und dritten Forschungsfrage kann nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass Missverständnisse, beispielsweise durch unterschiedliches Verständnis von Begriffen zu Fehlern bei der Datenerhebung geführt haben: Eine mögliche Fehlerquelle ist die Nennung von Bezugsquellen. Bei einzelnen Nennungen von Bezugsquellen kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Interviewpartner die Ware nur indirekt, also über einen Zwischenhändler von den genannten Bezugsquellen beziehen.

In der Datenauswertung werden Akteure als zentral bezeichnet, die in den Interviews durch Worte wie «wichtig» hervorgehoben wurden. Da bereits die Formulierung der Interviewfragen die Bezeichnung „wichtige Akteure“ beinhaltet, hing die Auswertung von der Ausdrucksweise der Interviewpartner ab. So ist beispielsweise der Anteil als zentral identifizierter Akteure von Restaurant 1 höher als der Anteil von dem Business Caterer 1.

Ausserdem ist die Identifikation der zentralen der Akteure nicht akkurat in Bezug auf Warenmengen: Gegeben, dass der Business Caterer 1 sehr grosse Warenmengen verantwortet, wären die von ihm genannten Akteure automatisch zentrale Akteure für Lebensmittelflüsse. Als „zentral“ bezeichnete Akteure und Aussagen sind demnach für die Branche des Sektors als zentral zu betrachten, in welcher der Interviewpartner tätig ist. Somit sind die zentralen Akteure, wie die Interviewpartner auch, als heterogene Gruppe aufzufassen.

Viele der präsentierten Aussagen wurden nur von einem Interviewpartner gemacht. Validierung oder Relativierung mit anderen Auskünften war nicht möglich. Dadurch sind die Resultate stark von der Prioritätensetzung und den Ansichten der Interviewpartner abhängig.

Da ausserdem nach Aussagen und nicht nach Interview ausgewertet wurde, wurden Interviewpartner, die umfangreichere Antworten gaben, stärker gewichtet.

Aufgrund des kleinen, beschränkt repräsentativen Samples und der Art der Datenerhebung sind die gewonnenen Resultate von den Aussagen der Interviewpartner abhängig. Sie konnten nicht weiter verifiziert werden. Die Generalisierung der Resultate ist aus diesen Gründen nicht angebracht. Die Arbeit liefert vielmehr ein erstes Bild, Anhaltspunkte zur weiteren Erforschung des Ernährungssystems.



## 5.2 Diskussion der Resultate und Beantwortung der Forschungsfragen

**FF1:** Welche Akteure sind am Stadtzürcher Ernährungssystem in den Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie zentral?

Die erste Forschungsfrage kann in jedem Sektor der Wertschöpfungskette einzeln beantwortet werden. In der **Verarbeitung** wurden hauptsächlich national oder international tätige Firmen wie *Bell*, *Bina*, *Emmi* und *Frigemo* als zentral identifiziert. Auch der Handelsverband *Swisscofel* (2018) führt die gefundenen Gemüse-Verarbeiter *Bina* und *Frigemo* in der Aufzählung wichtigster Schweizer Gemüseverarbeiter auf. Einige der genannten Verarbeitungsbetriebe haben sich auf einzelne Lebensmittel oder Verarbeitungsprozesse spezialisiert. Die Konzentration auf wenige Firmen in der Verarbeitung mit Spezialisierung auf Lebensmittelgruppen (Hendrickson et al., 2001) ist sichtbar. Ob die Spezialisierung auf Verarbeitungsprozesse relevant ist, konnte mit der studierten Literatur nicht beantwortet werden.

Im **Grosshandel** als zentral identifizierte Akteure sind in allen von Carey (2011) verwendeten Kategorien des Grosshandels zu finden (siehe Abschnitt 2.3.2). „Generelle Lebensmittelgrosshändler für Gastronomie- und Einzelhandelskunden“ sind *fenaco* aber auch auf Bioprodukte spezialisierte Grosshändler wie *Biopartner*. Möglicherweise wären Abholgrossmärkte ebenfalls in dieser Kategorie aufzuführen, diese sind der Datenerhebung jedoch entgangen. „Spezialitätengrosshändler“ (wie *Bianchi*, *Biopartner* und *Burra*) und „Gastronomie-Grosshändler“ (*Pistor*, *Saviva* und *Transgourmet*) konnten ebenfalls gefunden werden. Der *Zürcher Engrosmarkt* ist der einzige Grosshandelsmarkt für Frischprodukte seiner Art der Schweiz (Cadilhon et al., 2003, Gemüsehändler 1). Die Besonderheit des *Zürcher Engrosmarkts* ist, dass auch Produzenten und nicht nur Händler dort tätig sind. Ob die beobachtete Generalisierung des Angebots der Grosshändler zu- oder abnimmt, wird in der studierten Literatur nicht beschrieben.

Es wurden zwei Gruppen von **Einzelhändlern** identifiziert. Zum einen Einzelhandelsketten wie *Denner*, *Migros*, *Coop* und *Alnatura*. Zum zweiten fielen die Namen von kleinen Bio-Fachgeschäften. Die in der Literatur erwähnte Dominanz des Einzelhandels und dessen Einfluss auf die gesamte Wertschöpfungskette (Howard, 2011, S. 370–372; Révion und Chapuis, 2005) ging aus diesen Interviews, vermutlich wegen dem Fokus auf die Gastronomie nicht hervor.

Als zentral identifizierte **Gastronomiebetriebe** sind den Kategorien Systemgastronomie (wie *Bindella*) sowie dem Business Catering zuzuordnen. Business Caterer mit Relevanz für Zürich waren *Compass Group*, *SV Schweiz* und der *Zürcher Frauenverein*. In Anbetracht der hohen Anzahl in Bristol tätiger Gastronomiebetriebe (Carey, 2011) wäre auch in Zürich eine

grössere Diversität in den genannten Gastronomiebetrieben zu erwarten gewesen. Aufgrund der Auswahl der Interviewpartner, sowie der aggregierten Antworten auf die Frage nach Absatzquellen in den Interviews wurde nicht das gesamte Spektrum erfasst. Lücken sind in den Bereichen Individualgastronomie (Take-Aways, Cafés) und Systemgastronomie zu erwarten.

Die Forschungsfrage 1 kann auch über alle Sektoren der Wertschöpfungsketten hinweg beantwortet werden: In jedem Sektor finden sich Akteure, die den Konzernen *Coop*, *fenaco* oder *Migros* angehören. Ein grosser Teil ( $n = 14$ ) der 32 als zentral identifizierten Akteure gehören einem der nationalen Konzerne an. Keine Marktakteure, aber ebenfalls in jedem Sektor der Wertschöpfungskette zu finden, sind Labels. Die als zentral identifizierten Labels sind *Bio Suisse*, das *Regionalitätslabel eines Grossverteilers*, *IP Suisse*<sup>13</sup> und das Herkunftslabel *Suisse Garantie*.

**FF2:** *Gibt es auffällige Muster im Netzwerk der Akteure und in der Konzentration des Lebensmittelflusses auf bestimmte Akteure?*

Muster im Netzwerk können über wichtige Bezugs- und Absatzquellen der fünf interviewten Akteure beobachtet werden. Das auffälligste Muster ist, dass alle Interviewpartner Ware von unterschiedlichen Sektoren beziehen. Insbesondere beziehen alle Interviewpartner Ware von den Sektoren Verarbeitung und Grosshandel. Für beide B2B-Interviewpartner ist ausserdem der Warenbezug vom eigenen Sektor relevant. Dennoch folgen die dargestellten Lebensmittelflüsse hauptsächlich der Richtung der Wertschöpfungskette von Produktion zu Konsum. In der Darstellung ist ebenfalls die Ausrichtung des *Zürcher Engrosmarkts* auf die Gastronomie ersichtlich. Aufgrund eigener Zuliefer-Strukturen von Einzelhandelsketten (Howard, 2006; Révion und Chappuis, 2005) ist der Fokus von Grosshandelsmärkten wie dem *Zürcher Engrosmarkt* auf die Gastronomie wahrscheinlich (Carey, 2011; Steel, 2013, S. 148). Wie gross die von Cadilhon et al. (2003) erwähnte Bedeutung des Grosshandelsmarkts für unabhängige Einzelhändler in Zürich ist, kann nicht beantwortet werden.

Unerwartet war die Rolle der Gemüsehändler für die Gastronomie. Da diese oft weitere Produktsegmente anbieten, kann ein erheblicher Teil des Einkaufs der Gastronomie über Gemüsehändler laufen. Ebenfalls unerwartet war der kleine Anteil des Warenbezugs des unabhängigen Einzelhändlers vom Grosshandel. Wie im Interview und von Doernberg et al. (2016) beschrieben, ist der Warenbezug von Bio-Fachgeschäften oftmals von Grosshandel geprägt. Bei der Weiterverwendung der Resultate muss beachtet werden, dass diese Arbeit

---

<sup>13</sup>Laut Interviewpartner 1 kauft IP Suisse die Ware von Produzenten und betreibt Handel damit. Somit tritt das Label am Markt auf. Für diese Arbeit werden Labels jedoch nicht als Marktakteure behandelt.

keine abgeschlossene Netzwerkanalyse ist. Generelle Literatur zum Vergleich der üblichen Bezugsquellen der Sektoren konnte nicht gefunden werden. Das Netzwerk der Akteure ist somit lückenhaft. Für die interviewten Akteure in Bezug auf die behandelten Produkte ist es dennoch vollständig.

Die Konzentration der Lebensmittelflüsse können aus Aussagen und aus der Darstellung abgeleitet werden. Vertikale Integration (Howard, 2006; Révion und Chappuis, 2005) ist am Verarbeiter 1 beobachtbar: Entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind Betriebe der Gruppe des Grossverteilers aufgestellt. In den Interviews wurde horizontale Integration (Howard, 2006) aus den Aussagen zur Konzentration der Lebensmittelflüsse auf Akteure innerhalb eines Sektors deutlich. Es ging hervor, dass sich Lebensmittelflüsse hauptsächlich auf der Ebene der Verarbeitung und des Handels konzentrieren, unter anderem auf die Konzerne *Bell*, *Migros* und *fenaco*. Horizontale Integration wird in der Literatur hauptsächlich in den Sektoren Verarbeitung und Einzelhandel erwähnt. Ob die Konzentration der Lebensmittelflüsse auf Grosshandelsfirmen in Zürich bedeutend ist, müsste weiter erforscht werden.

**FF3:** *Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es in den Versorgungsstrukturen von 11 ausgewählten Lebensmitteln?*

Mit der in dieser Arbeit durchgeführten Datensammlung können die vollständigen Versorgungsstrukturen der Lebensmittel nicht dargestellt werden. Neben dem kleinen Sample waren auch die Interviewfragen nicht spezifisch auf die Unterschiede der Lebensmittel eingegangen. Die Fragen nach den Bezugsquellen der einzelnen Lebensmittel wurden in den Interviews zumeist für mehrere Lebensmittel aggregiert beantwortet. Dennoch konnten Erkenntnisse gewonnen werden, die eine spätere Beschreibung der Versorgungsstrukturen erleichtern.

Auf Lebensmittelgruppen (z.B. Brot, Fleisch) spezialisierte Bezugsquellen sind verarbeitende Betriebe. Spezialisierung auf einzelne Lebensmittel und nicht Lebensmittelgruppen wurde nur bei Fleisch festgestellt: Geflügel wird getrennt von Schweine- und Rindfleisch verarbeitet. Für Milchprodukte ist die gesonderte Verarbeitung von Käse vorstellbar (Schmitt et al., 2018), wurde jedoch nicht gefunden.

Viele oder alle der hier behandelten Lebensmittel werden von den eher nicht produktespezifischen Grosshandelsbetrieben (trotz Fokus, z.B. Gemüsehändler) vertreiben.

Neben der Produktgruppe bestimmen Unterscheidungen wie diejenige in Frisch-, Tiefkühl-, Import- und Lagerware ebenfalls über die Versorgungsstruktur. Beispielsweise ist der *En-*

*grossmarkt* in Zürich eine wichtige Quelle für Frischware wie Gemüse und Früchte. Diese Aussage wurde jedoch nur von Zulieferern und Betrieben der Gastronomie gemacht

Die Resultate zur dritten Forschungsfrage müssten mit weiteren Datenerhebungen verifiziert werden. Datenquellen könnten die in Abschnitt 5.3.1 erwähnten «weitere Auskunftsquellen» sein. Es ist jedoch möglich, dass nationale Organisationen wie Branchenverbände eine bessere Marktübersicht haben. Auch wenn isolierte Daten für die Stadt Zürich möglicherweise nicht vorliegen, sind es laut Restaurant 1 eher die nationalen als die kantonalen Branchenverbände, die sich mit Märkten befassen.

### 5.3 Weitere Forschung im Stadtzürcher Ernährungssystem

Aus dieser Arbeit hervorgehende Fragestellungen beziehen sich auf die Sektoren Einzelhandel und Gastronomie, da für beide in der vorliegenden Arbeit offensichtliche Lücken vorliegen. Die Überprüfung der gefundenen Strukturen und Akteure ist jedoch in allen Sektoren angebracht, mit nötiger Erweiterung auf hier ausgelassene Branchen.

Im Einzelhandel wurde der Warenbezug der Grossverteiler und Discounter nicht erschlossen. Daher ist die erste Frage, welche Akteure aus welchen Sektoren für den Warenbezug des Einzelhandels in Zürich relevant sind. Wie von Cadilhon et al. (2003) beschrieben, nimmt die Bedeutung des Grosshandels für den Einzelhandel ab. Es ist jedoch unklar, ob dies auf alle Branchen des Einzelhandels gleichermassen zutrifft, oder ob beispielsweise unabhängige Einzelhändler ihre Ware primär vom Grosshandel beziehen. Ein Indiz für deren Warenbezug bei Grosshändlern liefern Doernberg et al. (2016), wie auch das in dieser Arbeit gefundene Beispiel eines Bioladens (siehe Abschnitt 4.2.3).

Auch in der Gastronomie wurde nur ein Teil des Spektrums erfasst. In einem nächsten Schritt müssten Bezugsquellen von Zürcher Systemgastronomiebetrieben, Take-Aways und Cafés erhoben werden. Interessant wäre, ob für die Gastronomie in der Stadt Zürich der Abholgrosshandel (en. *Cash and Carry*) eine Rolle spielt und falls ja, für welche Art(en) der Gastronomie. In der vorliegenden Arbeit wurde der Abholgrosshandel nie als Bezugsquelle erwähnt.

### 5.3.1 Weitere Auskunftquellen

Akteure, die als Auskunftquellen für weitere Fragestellungen dienen könnten, sind zum einen die als „zentral“ identifizierten Akteure der Akteursliste (siehe Anhang 3). Zudem wurden Interviewpartner nach Vorschlägen für weitere Interviews befragt. Die Vorschläge der Interviewpartner werden in Tab. 2 mit eigenen Empfehlungen ergänzt.

Tabelle 2: Akteure, die als weitere Auskunftquelle dienen könnten.

	Vorschläge der Interviewpartner	Eigene Empfehlungen
<b>Verarbeitung</b>	Gewerbliche Bäckereien wie <i>Stocker</i> , <i>Steiner</i> , <i>Wüest</i> und <i>John Baker</i>	Wichtig wäre ein Verarbeitungsbetrieb ausserhalb des in dieser Arbeit behandelten Konzerns.  Relevant wäre die <i>Schlachtbetrieb Zürich AG</i> , als einziger Schlachthof in der Stadt Zürich.
<b>Grosshandel</b>	<i>Chäs&amp;Co</i> (Zücher Käsehändler) <i>Pico Bio</i> (Grosshandel für Gastronomie) <i>Zürcher Engrosmarkt</i>	<i>fenaco</i> ist laut mehreren Interviewpartnern zentral für den Handel mit Gemüse und Früchten, besonders für <i>Migros</i> und <i>Coop</i> . Zur <i>fenaco</i> gehören unter anderem <i>Frigemo</i> , <i>Kellenberger</i> und der Früchte-Händler <i>LaMontagne</i> . In dieser Arbeit nur lückenhaft abgebildet sind weiter die Bezugsquellen von Gastronomie-Grosshändlern mit Vollsortiment wie <i>Pistor AG</i> .
<b>Einzelhandel</b>	Zürcher Wochenmärkte	Grossverteiler und Discounter müssen untersucht werden. Wegen deren hohen Marktanteilen (Jucker et al., 2019; Statista, 2018), sowie deren vertikaler Integration in vorgelagerte Sektoren der Wertschöpfungskette sind <i>Migros</i> und <i>Coop</i> wichtige Quellen für Information.
<b>Gastronomie</b>	<i>Compass Group Schweiz</i> Gastronomie-Verantwortliche der Universitäten <sup>14</sup> <i>Hiltl</i> Restaurant <i>Zürcher Frauenverein ZFV</i>	Die Systemgastronomie wird in dieser Arbeit kaum abgebildet, ist aber mit vielen Betrieben in der Stadt Zürich vertreten. Eignen könnten sich <i>Bindella</i> -Betriebe. Es wurden in den Interviews keine Namen von Take-Away-Betrieben oder Cafés erwähnt. Diese Branchen wären ebenfalls abzudecken.
<b>Weitere</b>	<i>IP Suisse</i> <i>Schweizerischer Tierschutz STS</i> Stadtverwaltung Zürich <i>Swissbaker</i> (Verband) WWF	

<sup>14</sup> Für Auskünfte zu Standards und Ansprüchen in der Lebensmittelbeschaffung für die Gastronomiebetriebe.

## 6 Fazit

Erste Erkenntnisse zur Struktur der Sektoren Verarbeitung, Grosshandel, Einzelhandel und Gastronomie im Stadtzürcher Ernährungssystem wurden gewonnen. Mit Fokus auf eine spätere Lebensmittelflussanalyse wurden zentrale Marktakteure gefunden. Viele der gefundenen Akteure sind national bis international tätig. Eine Spezialisierung der Akteure auf Produktgruppen ist nur in der Verarbeitung sichtbar. Im Grosshandel ist die Generalisierung des Angebots erkennbar. Alle interviewten Akteure beziehen Lebensmittel von Akteuren aus der Verarbeitung und dem Grosshandel, einige beziehen zudem von der landwirtschaftlichen Produktion. Eine gewisse Konzentration der Lebensmittelflüsse auf die Konzerne *Migros*, *Coop* und *fenaco* ist wahrscheinlich, Unternehmen aus deren Gruppen wurden mehrfach genannt, beziehungsweise als zentral bezeichnet. Vertikale und horizontale Integration konnte an diesen Konzernen beobachtet werden.

Zur weiteren Analyse von Lebensmittelflüssen in die Stadt Zürich sollten national tätige Akteure, sowie die drei Konzerne einbezogen werden. Ebenfalls bei der Analyse von Lebensmittelflüssen zu beachten ist, dass die Unterscheidung in Frisch-, Tiefkühl-, Import- und Lagerware teilweise entscheidender ist als die Produktgruppe.

Ein bedeutender Teil der Arbeit war es, eine geeignete Methodik zur Beantwortung der Fragestellungen zu finden. Es hat sich gezeigt, dass bereits mit fünf qualitativen Interviews eine beachtliche Informationsmenge generierbar ist. Im Sinne der Generalisierbarkeit und Vollständigkeit der Resultate ist weitere Forschung nötig. Die vorliegende Arbeit kann dafür als Sammlung von Anhaltspunkten dienen.

## 7 Bibliographie

**Acharya**, A.S., Prakash, A., Saxena, P., Nigam, A., 2013. Sampling: why and how of it? Indian J. Med. Spec. 4. <https://doi.org/10.7713/ijms.2013.0032>

**BFS**, 2019. Bundesamt für Statistik. Taschenstatistik Schweiz 2019: Bevölkerung. Ständige Wohnbevölkerung in den grossen Städten 2017. [WWW-Dokument]. [https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/190.312/map/mapIdOnly/22647\\_de.html](https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/190.312/map/mapIdOnly/22647_de.html) (aufgerufen am 17.7.19).

**Burra**, 2019. Burra. Ihr Gastronomie Partner in der Region Zürich [WWW-Dokument]. Burra Ihr Gastron. Partn. Reg. Zür. <http://www.burra.ch/> (aufgerufen am 28.6.19).

**Cadilhon**, J.-J., Fearne, A.P., Hughes, D.R., Moustier, P., 2003. Wholesale Markets and Food Distribution in Europe: New Strategies for Old Functions. Dep. Agric. Sci. Imp. Coll. Lond. Wye Campus.

**Carey**, J., 2011. Who Feeds Bristol? Towards a resilient food plan.

**Clapp**, J., Fuchs, D.A., 2009. Corporate Power in Global Agrifood Governance. MIT Press. Coop, 2018. Coop Geschäftsbericht 2018 [WWW-Dokument]. [https://report.coop.ch/app/uploads/Coop\\_GB18\\_de.pdf](https://report.coop.ch/app/uploads/Coop_GB18_de.pdf) (aufgerufen am 4.7.19).

**Doernberg**, A., Zasada, I., Bruszezwska, K., Skoczowski, B., Piorr, A., 2016. Potentials and Limitations of Regional Organic Food Supply: A Qualitative Analysis of Two Food Chain Types in the Berlin Metropolitan Region. Sustainability 8, 1125. <https://doi.org/10.3390/su8111125>

**Donald**, B., 2008. Food Systems Planning and Sustainable Cities and Regions: The Role of the Firm in Sustainable Food Capitalism. Reg. Stud. 42, 1251–1262. <https://doi.org/10.1080/00343400802360469>

**fenaco**, 2018. fenaco Geschäftsbericht 2018 [WWW-Dokument]. <https://www.fenaco.com/aktuelles-themen/downloads> (aufgerufen am 4.7.19).

**Financial Times**, 2015. FT 500 [WWW-Dokument]. Financ. Times. <https://www.ft.com/content/1fda5794-169f-11e5-b07f-00144feabdc0> (aufgerufen am 14.7.19).

**Fresco**, L.O., 2009. Challenges for food system adaptation today and tomorrow. Environ. Sci. Policy, Special Issue: Food Security and Environmental Change 12, 378–385. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2008.11.001>

**Gamboa**, G., Kovacic, Z., Di Masso, M., Mingorría, S., Gomiero, T., Rivera-Ferré, M., Giampietro, M., 2016. The Complexity of Food Systems: Defining Relevant Attributes and Indicators for the Evaluation of Food Supply Chains in Spain. Sustainability 8, 515. <https://doi.org/10.3390/su8060515>

**Gastrosuisse**, 2018. Gastrosuisse Branchenspiegel 2018. Direktvermarktung im Gastgewerbe.

**Hendrickson**, M., Heffernan, W.D., Howard, P.H., Heffernan, J.B., 2001. Consolidation in food retailing and dairy. Br. Food J. <https://doi.org/10.1108/00070700110696742>

- Howard**, P., 2006. Consolidation in Food and Agriculture: Implications for Farmers & Consumers 4.
- Howard**, P.H., 2011. Retail Sector, in: Mulvaney, D., Robbins, P. (Hrsg.), Green Food: An A-to-Z Guide. SAGE Reference, Thousand Oaks, CA, S. 370–373.
- Ilieva**, R.T., 2016. Urban Food Planning. Routledge.
- Jenn**, A., 1993. Die deutsche Gastronomie. Dtsch. Fachverlag Frankf. Am Main.
- Jucker**, S., Christen, A., Fuhrer, M., Hotz, M., Diergardt, F., Hunziker, T., Limberger, T., 2019. Retail Outlook 2019. Schweizer Detailhandel im internationalen Wettbewerb.
- Kwiatkowski**, M., Schäfer, C., 2017. Fruchthandel 2025. Ideen, Impulse, Insights. Leinert, L., Brand, F.S., Duma, F., 2016. Branchenstudie Food: Kennzahlen, Struktur, Veränderungstreiber und Entwicklungspotenziale der Schweizer Lebensmittelindustrie. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1199>
- Moragues-Faus**, A., Morgan, K., Moschitz, H., Neimane, I., Nilsson, H., Pinto, M., Rohrer, H., Ruiz, R., Thuswald, M., Tisenkopfs, T., Halliday, J., 2013. Urban Food Strategies. The rough guide to sustainable food systems. Document developed in the framework of the FP7 project Foodlinks.
- MUFPP**, 2015. Text - Milan Urban Food Policy Pact [WWW-Dokument]. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/text/> (aufgerufen am 17.7.19).
- Pothukuchi**, K., Kaufman, J.L., 1999. Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning 12.
- Renko**, S., Vignali, C., Dąbrowska, A., 2011. Consumer behaviour in the market of catering services in selected countries of Central-Eastern Europe. Br. Food J. <https://doi.org/10.1108/00070701111097367>
- Renting**, H., Wiskerke, H., 2010. New Emerging Roles for Public Institutions and Civil Society in the Promotion of Sustainable Local Agro-Food Systems 11.
- Révion**, S., Chappuis, J.-M., 2005. Effects of the Swiss retailers' strategy on the governance structure of the fresh food products supply chains. Agribusiness 21, 237–252. <https://doi.org/10.1002/agr.20045>
- Robinson**, O.C., 2014. Sampling in Interview-Based Qualitative Research: A Theoretical and Practical Guide. Qual. Res. Psychol. 11, 25–41. <https://doi.org/10.1080/14780887.2013.801543>
- Schmitt**, E., Dominique, B., Six, J., 2018. Assessing the degree of localness of food value chains. Agroecol. Sustain. Food Syst. 42, 573–598. <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1365800>
- Sobal**, J., Kettel Khan, L., Bisogni, C., 1998. A conceptual model of the food and nutrition system. Soc. Sci. Med. 47, 853–863. [https://doi.org/10.1016/S0277-9536\(98\)00104-X](https://doi.org/10.1016/S0277-9536(98)00104-X)
- Sonnino**, R., 2009. Feeding the City: Towards a New Research and Planning Agenda. Int. Plan. Stud. 14, 425–435. <https://doi.org/10.1080/13563471003642795>



**Stadt Zürich, 2019a.** 2000-Watt-Gesellschaft - Stadt Zürich [WWW-Dokument]. [https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt\\_energie/2000-watt-gesellschaft.html](https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/2000-watt-gesellschaft.html) (aufgerufen am 17.6.19).

**Stadt Zürich, 2019b.** Nachhaltige Ernährung. Wieso engagiert sich die Stadt Zürich? [WWW-Dokument]. [https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt\\_energie/ernaehrung/wieso-engagiert-sich-zuerich.html](https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/wieso-engagiert-sich-zuerich.html) (aufgerufen am 17.7.19).

**Statista, 2018.** Marktanteil der Migros-Gruppe im Detailhandel in der Schweiz 2018 | Statistik [WWW-Dokument]. Statista. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/304521/umfrage/marktanteil-der-migros-gruppe-in-der-schweiz/> (aufgerufen am 7.4.19).

**Steel, C., 2013.** Hungry City: How Food Shapes Our Lives. Random House.  
**Swisscofel, 2018.** Fruit and vegetable market in Switzerland. Angepasst März 2018 [WWW-Dokument]. [http://www.swisscofel.ch/wAssets/docs/news/Fruit-and-vegetable-market-in-Switzerland\\_angepasst-Maerz-2018.pdf](http://www.swisscofel.ch/wAssets/docs/news/Fruit-and-vegetable-market-in-Switzerland_angepasst-Maerz-2018.pdf) (aufgerufen am 16.5.19).

**Viljoen, A., Wiskerke, J.S.C. (Hrsg.), 2012.** Sustainable food planning: evolving theory and practice. Wageningen Academic Publishers, The Netherlands. <https://doi.org/10.3920/978-90-8686-187-3>

**Waser, A., Doubs, M., Willi, A., Müller, I., 2019.** Auswärtsessen - weiss ich, was da auf meinem Teller liegt? Kosmopolitics-Veranstaltung vom 15.04.2019.

**Wilkinson, J., 2012.** The Food Processing Industry, Globalization and Developing Countries [WWW-Dokument]. Transform. Agri-Food Syst. <https://doi.org/10.4324/9781849773331-12>

**Wilkinson, J., 2009.** Monthly Review | The Globalization of Agribusiness and Developing World Food Systems. Mon. Rev. <https://monthlyreview.org/2009/09/01/globalization-of-agribusiness-and-developing-world-food-systems/> (aufgerufen am 12.7.19).

**Zürcher Engrosmarkt, 2019.** Ein Vollsortiment und viele Spezialitäten. [WWW-Dokument]. Zür. Engrosmarkt. <http://www.zuercher-engrosmarkt.ch/angebot/> (aufgerufen am 8.7.19).

## 8 Abbildungen und Tabellen

Abb. 1 Ernährungssystem. Eigene Darstellung .....	2
Abb. 2 Netzwerk der Interviewpartner. Eigene Darstellung .....	21
Tab. 1 Sample der Interviewpartner .....	9
Tab. 2 Akteure, die als weitere Auskunftquellen dienen könnten.....	31

## 9 Öffentlicher Anhang

Anhang 1: Interviewleitfaden.....	37
Anhang 2: Gekürzte Akteursliste.....	38

## Anhang 1: Interviewleitfaden

Code	Thema/ Frage	Nachfragen
<b>G</b>	<b>Grösse der Firma</b>	
G <sup>1</sup>	Wie viele Vollzeitäquivalente beschäftigt der Foodbereich Ihrer Firma?	
<b>L</b>	<b>Lieferanten, Produkte</b>	
L <sup>0</sup>	Beschreiben Sie kurz die Kanäle, über welche Lebensmittel an Sie gelangen (worüber Sie LM beziehen)	
L <sup>1</sup>	Können Sie mir Ihre (mengenmässig) relevantesten Bezugsquellen für folgende Waren nennen? Diese Arbeit ist die Vorstufe zu einer Mengenflussanalyse von Lebensmitteln in Zürich. Wir behandeln eine abschliessende Liste von Produktgruppen.	<i>Schweine Rind Geflügel Konsummilch Äpfel Tomaten Karotten Salat Kartoffeln Käse Brot</i>
L <sup>1.1</sup>		Falls mir unbekannt: Sind die genannten Bezugsquellen ...[Primärproduzenten, Verarb., Grosshändler, Andere]
L <sup>2</sup>	Wissen Sie von weiteren wichtigen Bezugsquellen im Kt. Zürich, an die andere [Branche einfügen] angeschlossen sind?	L <sup>2.1</sup> Wie schätzen sie deren Relevanz ein? (Anzahl Abnehmer im Kt. ZH)
L <sup>3</sup>	Was wären aus Ihrer Sicht wichtige Bezugsquellen von zertifizierten (Labels, nicht nur Bio) Produkten in Ihrer Branche?	L <sup>3.1</sup> Wie schätzen sie deren Relevanz ein? (Anzahl Abnehmer im Kt. ZH)
L <sup>4</sup>	Wie schätzen Sie generell die Konzentration des Warenflusses auf Bezugsquellen in ihrer Branche ein? (Monopol / viele Kleine /...)	L <sup>4.1</sup> Falls Konzentration: Für spezifische Produkte?
<b>A</b>	<b>Absatzwege</b>	
A <sup>1</sup>	Zählen Sie bitte die Namen (od. Art) wichtigster Abnehmer auf. [Falls Abnehmer wahrscheinlich Privatpersonen / Konsumenten sind: Frage in: "Gibt es ausser Konsumenten noch weitere Abnehmer Ihrer Produkte?"]	<i>Schweine Rind Geflügel Konsummilch Äpfel Tomaten Karotten Salat Kartoffeln Käse Brot</i>
A <sup>1.1</sup>		Falls mir unbekannt: Sind die Abnehmer [Verarbeiter, Grosshändler, Gastrogrosshändler, Gastronomie, Einzelhändler, Privatpersonen, andere]
<b>N</b>	<b>Netzwerk</b>	
N <sup>1</sup>	<b>Produkte:</b> Fallen Ihnen bei den eingangs erwähnten Produkten weitere Akteure ein, welche zentral für deren Handel und Verarbeitung sind, jedoch noch nicht genannt wurden (Branchenorganisationen, Verwaltung etc.)	
N <sup>2</sup>	[Branche einfügen]: Gibt es für ihre Branche zentrale Akteure ein, welche noch nicht genannt wurden (Branchenorganisationen, Verwaltung etc.)	
Schluss	<b>Gibt es weitere Firmen/Personen/Institutionen, die ich interviewen sollte?</b>	

## Anhang 2: Gekürzte Akteursliste

Die gekürzte Akteursliste enthält alle identifizierten Akteure, die in der Arbeit explizit genannt werden.

Bezeichnung	Zugehörigkeit
<b>VERARBEITUNG</b>	
Aryzta (Hiestand)	
Bäckerei Bertschi, Kloten	
<b>Bell (Bell Food Group)</b>	Coop Gruppe
<b>Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina)</b>	Migros Gruppe
<b>Eisberg (ehem. Gastrostar)</b>	Coop Gruppe
<b>Emmi</b>	
Fredy's AG, Baden	
<b>Frigemo</b>	fenaco Gruppe
Hochdorf Holding AG	
<b>Kneuss Geflügel AG, Mägenwil</b>	
Metzgerei Angst, Zürich	
<b>Metzgerei Keller, Zürich</b>	
<b>Schlachtbetrieb Zürich AG (SBZ)</b>	
Vier Linden Holzofenbäckerei	
<b>GROSSHANDEL</b>	
<b>Bianchi G. AG</b>	
<b>Biopartner</b>	
<b>Burra. Interfrais Frisch-Service AG (Transgourmet)</b>	Coop Gruppe
<b>Chäs&amp;co</b>	
<b>Fenaco</b>	fenaco Gruppe
<b>Gebr. Gentile AG (Import)</b>	
<b>Howeg (Transgourmet Holding AG)</b>	Coop Gruppe
<b>Iseppi Frutta SA (Import)</b>	
<b>Kellenberger Frisch Service Frigemo AG</b>	fenaco Gruppe
Marinello	
<b>PicoBio</b>	
<b>Pistor AG</b>	
<b>Prodega (Abholmarkt von Transgourmet)</b>	Coop Gruppe
<b>Saviva</b>	Migros Gruppe
<b>Scana (Saviva)</b>	Migros Gruppe
SSG Waser AG	
<b>Transgourmet</b>	Coop Gruppe
<b>Zürcher Engrosmarkt</b>	
<b>EINZELHANDEL</b>	
<b>Alnatura</b>	
<b>Coop</b>	Coop Gruppe
Denner	Migros Gruppe
<b>Migros</b>	Migros Gruppe
<b>GASTRONOMIE</b>	
<b>Bindella-Betriebe</b>	
<b>Compass Group Schweiz AG</b>	
<b>SV Schweiz</b>	
<b>Zürcher Frauenverein (ZFV)</b>	
<b>WEITERE</b>	
LaMontagne Union Fruits	fenaco Gruppe
Alpfruits SA	

**Labels****Bio Suisse****IP Suisse****Suisse Garantie****Empfohlene Interviewpartner**

Bäckerei Stocker

Bäckerei Steiner

Bäckerei Wüest

John Baker

Chäs&amp;Co (Zürcher Käsehändler)

Zürcher Wochenmärkte

Hiltl Restaurant

Gastronomie-Verantwortliche der Universitäten

Schweizerischer Tierschutz STS

Stadtverwaltung Zürich

WWF

fett = als "zentral" identifiziert