

«lokal»-Richtlinien

Version 1. Januar 2020



Inhaltsverzeichnis

1. Einführung.....	3
2. Allgemeine Bestimmungen	3
3. Anforderungen Lieferanten-/Produkte-Aufnahme	3
3.1. lokal-Produkte von Urproduzenten und Hofverarbeitern	4
3.2. Lokal-Produkte und Verarbeitung	4
3.3. Vertrieb und Logistik	5
3.4. Ausnahmeregelungen	5
3.5. Freigabe und Zertifizierung	5
4. Anforderungen Sortiment Manor Food Supermärkte	6
5. Anforderungen Sortiment Manora Restaurants	6
6. Kommunikation	7
7. Anhang.....	7

1. Einführung

Angesichts der zunehmenden Konzentration im Schweizer Detailhandel, dem steigenden Wettbewerb- und Preisdruck sowie der Nivellierungs- und Globalisierungstendenzen auf Produktebene besteht seitens der Kunden ein steigendes Interesse an Lebensmitteln lokaler Herkunft. Als lokale Produkte werden Lebensmittel bezeichnet, die von Produzenten und Verarbeitern in der Nähe des Manor Food Marktes geliefert werden. Manor unterstreicht damit die lokale Verankerung der Food Märkte und die Nähe zu den Kunden. Lokal-Produkte stärken die Differenzierung des Angebots gegenüber der Konkurrenz, fördern die lokale Wertschöpfung (Absatzmöglichkeit für kleine Produktionsbetriebe) und unterstützen die Nachhaltigkeitsbemühungen von Manor (Diversität, kurze Transportwege).

Die lokal-Richtlinien regeln die Anforderungen für die Lieferanten- und Produktaufnahme ins lokal-Sortiment.

2. Allgemeine Bestimmungen

Als Grundlage für die Eigenmarken/-labels von Manor Food gelten die gesetzlichen Bestimmungen des Schweizer Agrar-, Tierschutz- und Lebensmittelrechts. Gesetzliche und privatrechtliche Detailbestimmungen und Branchenstandards können als integraler Bestandteil erklärt werden (z. B. Bioanforderungen, Regionalprogramme, Fairtrade/Social Standards, nachhaltige Branchenstandards). Die Detailbestimmungen werden in den jeweiligen Richtlinien geregelt.

Sämtliche Produkte, die mit dem Label lokal ausgezeichnet und bei Manor verkauft werden, müssen jederzeit die Anforderungen des Schweizer Lebensmittelgesetzes (LMG) und die dazugehörigen Verordnungen (bspw. Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)) erfüllen. Ebenfalls sind diverse übergeordnete Basisanforderungen der Manor Food Eigenmarken/-labels einzuhalten. Im Wesentlichen sind diese im Aufnahmeformular «Lokal_Anmeldung Lieferant und Produkte» erwähnt. Zusätzlich sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- Eier und Eiprodukte müssen zwingend aus Freiland- oder Bodenhaltung stammen.
- Zwingender Einsatz von nachhaltigem Palmöl, zertifiziert nach RSPO Segregation oder Identity Preserved.
- Einhaltung der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung auch bei kritischen Import-Rohstoffzutaten (z. B. Tierhaltungsvorschriften für Eier- und Fleischerzeugung).

Über Ausnahmen entscheidet die Manor Food Eigenmarkenkommission (im Folgenden: Eigenmarkenkommission) in Koordination mit der Zertifizierungsstelle. Ausnahmen müssen begründet und zeitlich befristet sein. Es erfolgt eine regelmässige Evaluation im Rahmen der Richtlinienüberarbeitung.

Die Umsetzung aller Anforderungen wird in den Manor-internen Prozessunterlagen integriert.

3. Anforderungen Lieferanten-/Produkte-Aufnahme

Lokal-Produkte zeichnen sich durch ihren Bezug zur Region aus:

- lokale Herkunft
- lokale Rezeptur/Qualität
- lokaler (bekannter) Lieferant
- innovative Produkte mit einer lokalen Identität

Alle lokal-Produkte werden im Umkreis von max. 30 km Luftlinie zum Supermarkt/Restaurant produziert. Für die Supermärkte und Restaurants in den Kantonen Tessin und Wallis gilt zusätzlich zur 30-km-Regel die Kantongrenze als Beschaffungsradius. Als Berechnungsgrundlage des Einzugsgebiets zählt bei Urproduzenten und Hofverarbeitungsbetriebe die Adresse des Hofes und bei Verarbeitungsbetrieben der Produktionsstandort.

Die Luftliniendistanz wird mit einem entsprechenden Programm erfasst und ist ein zentraler Bestandteil des Zertifizierungsprozesses.

Schweizer lokal-Produkten gleichgestellt sind Produkte aus dem Fürstentum Liechtenstein, der Freizone Genf sowie den in Staatsverträgen geregelten Grenzzonen. Voraussetzung ist die nachgewiesene Einhaltung der gesetzlichen Schweizer Tierschutz-Basisanforderungen und der gesicherte GVO-Ausschluss (Formular «Lokal_Anmeldung Lieferant und Produkte» oder mit Zertifikat z. B. Suisse Garantie).

Bei vergleichbaren lokal-Produkten werden diejenigen bevorzugt, die über den lokalen Bezug hinaus einen Mehrwert bieten: IP-SUISSE, Bio etc.

3.1. lokal-Produkte von Urproduzenten und Hofverarbeitern

Die unverarbeiteten Monoprodukte stammen zu 100% aus dem lokal-Einzugsgebiet (z. B. Früchte und Gemüse, Fisch, Eier).

Als Hofverarbeitungsbetriebe gelten einfache Verarbeitungs- und Aufbereitungsbetriebe, bei denen die Hauptrohstoffe der lokal-Produkte im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt werden (z. B. Wein, Spirituosen, Honig).

3.2. Lokal-Produkte und Verarbeitung

Für lokal-Produkte gelten die untenstehenden Kategorien mit jeweils spezifischen Anforderungen betreffend Herkunft und Wertschöpfung:

- Monoprodukte ohne Verarbeitung (z. B. Früchte, Gemüse etc.)
- Zusammengesetzte Produkte ohne Verarbeitung (z. B. Gemüseboxen)
- Verarbeitete Monoprodukte (z. B. Säfte, Weine, Öle etc.)
- Verarbeitete Produkte mit zusammengesetzten Rezepturen (mehrere Zutaten)

Dabei muss:

- der Betrieb innerhalb des definierten Distanzradius (max. 30 km/Tessin und Wallis: Kantongrenze) liegen
- die Produktion von verarbeiteten Produkten innerhalb des definierten Distanzradius erfolgen (max. 30 km/Tessin und Wallis: Kantongrenze)

Die Rohstoffe stammen nach Möglichkeit aus lokaler Quelle, ansonsten regional oder aus Schweizer Herkunft soweit diese ausreichend verfügbar sind. Auch Rohstoffe, die aus klimatisch-agronomischen Gründen nicht verfügbar sind (z. B. Kaffee, Kakao etc.), sind möglich. Insgesamt müssen aber mindestens 60% der Wertschöpfung im Distanzradius (max. 30km/Tessin und Wallis: Kantongrenze) erfolgen.

Entscheidend ist die Kalkulation der Wertschöpfung von mindestens 60%, welche im Einzugsgebiet erzielt werden muss.

Die Wertschöpfungsrechnung aufgrund der von Manor definierten Prüfunterlagen zur Produktaufnahme erfolgt nur noch in Ausnahmefällen. Bei aufgrund der Herkunft, Rezepturen oder Erfahrungswerten klaren Fällen wird darauf verzichtet. Manor regelt mit der Zertifizierungsstelle die Detailbestimmungen.

3.3. Vertrieb und Logistik

- Zwischenhandel und Logistikkoperationen müssen von Manor bewilligt sein. Die Warenflüsse müssen nachvollziehbar sein und vor Ort überprüft werden (Zertifizierungspflicht/risikobasierte Zusatzkontrollen).
- Bewilligungen werden in erster Linie für Frischprodukte (unverarbeitete Monoprodukte wie Früchte und Gemüse) erteilt.
- Bewilligungen an Verarbeitungsbetriebe können erteilt werden, wenn mehrere Verarbeitungsbetriebe im lokal-Rayon nach gemeinsamen Anforderungen produzieren und eine gemeinsame Logistik/Vertriebsorganisationen nutzen (Beispiel: Käsesorten-Organisation mit einheitlicher Vermarktung).
- Das am Verkaufspunkt deklarierte Vermarktungsunternehmen (in aller Regel der Herstellbetrieb) muss die lokal-Anforderungen vollständig erfüllen.

Detailregelungen werden in den Manor-internen Prozessdokumenten geregelt.

3.4. Ausnahmeregelungen

Ausnahmen wie bspw. die Lohnverarbeitung, Rohstoffherkunft, Wertschöpfung etc. werden durch die Eigenmarkenkommission bewilligt.

Ausnahmebewilligungen sind jeweils für ein Jahr gültig und werden jährlich neu beurteilt.

Detailbestimmungen zu den Produktkategorien werden in der Weisung «Anforderungen an Produktkategorien» erläutert.

3.5. Freigabe und Zertifizierung

lokal ist ein zertifiziertes Label, das die Einhaltung der Richtlinien über eine externe Zertifizierungsstelle (q.inspecta) sicherstellt.

Neben der zweijährlichen Zertifizierung aller Verarbeitungsbetriebe und der jährlich anerkannten Urproduzenten sowie der jährlichen Zertifizierung der Vertriebskanäle (Manor Food Supermärkte und Manora Restaurants) werden pro Jahr rund 5% aller Lieferanten unangemeldet vor Ort überprüft. Damit wird die Einhaltung der Richtlinien gewährleistet und die Glaubwürdigkeit des Manor lokal-Labels gesichert.

Auch lokal-Handelsbetriebe inkl. derer Untertierlieferanten müssen aus dem definierten Einzugsgebiet (max. 30 km/Tessin und Wallis: Kantonsgrenze) sein. Zugekaufte Monoprodukte müssen mittels Lieferschein und Warenflussprüfung dokumentiert werden.

Grundsätzlich nicht zertifizierungspflichtig sind die folgenden Betriebskategorien gemäss der obenstehenden Definition:

- Urproduzenten von unverarbeiteten Monoprodukten, die zu 100% aus dem lokalen Distanzrayon stammen
- Hofverarbeitungsbetriebe von verarbeiteten Monoprodukten, sofern Rohstoff/Zutat zu 100% vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb stammt

Die Manor Eigenmarkenkommission und die Zertifizierungsstelle nehmen eine risikobasierte Beurteilung vor und können Überprüfungen vor Ort anordnen, v. a. vor der Erstzertifizierung, bei Verdachtsmomenten sowie im Rahmen der jährlichen Stichprobenplanung.

Die Detailbestimmungen betreffend lokal-Zertifizierung werden in den Manor-internen Prozessdokumenten geregelt.

4. Anforderungen Sortiment Manor Food Supermärkte

Das Basissortiment für alle Manor Food Supermärkte umfasst:

- Früchte/Gemüse, Milchprodukte, Eier, Konfitüren/Honig, Getränke/Wein.
- Mindestens ein Lieferbetrieb ist biozertifiziert (Bio-Suisse-Anerkennung) und liefert Produkte vorzugsweise aus dem Basissortiment.

5. Anforderungen Sortiment Manora Restaurants

Beim Bezug der lokal-Produkte ist eine Zusammenarbeit zwischen den Manor Supermärkten und den Manora Restaurants ausdrücklich erwünscht, um die Standortidentität und die Zusammenarbeit mit den lokalen Partnern zu stärken.

Die lokal-Lieferbetriebe sollen nach Möglichkeit die gleichen sein wie im Manor Food Supermarkt (Ausnahme: Bestimmung neuer Lieferbetriebe bei Filialen ohne Manor Food Supermarkt).

Ganzjähriges Basissortiment lokal Manora:

- Zutaten von mindestens zwei lokal-Produkten
- Grosse Auswahlmöglichkeiten einer vorgegebenen Sortimentsauswahl:
 1. Fisch
 2. Konfitüre
 3. Honig
 4. Joghurt
 5. Früchte
 6. Gemüse
 7. Polenta/Reis
 8. Charcuterie – für Antipasti
 9. Käse – für Antipasti
 10. Wein
 11. Bier – Flaschen, 33 cl
 12. Softgetränke – PET-Flaschen 0,5 l

13. Traubensaft – offen
14. Apfelsaft – offen

Anforderung Verarbeitung

Während eines klar definierten Zeitraums (lokale Saison) werden die gemäss lokal-Vorgaben gekennzeichneten Zutaten ausschliesslich von anerkannten lokal-Lieferbetrieben bezogen, eingelagert und verarbeitet (nur eine Qualität für das ganze Restaurant).

Kann in Notfällen keine Lieferung erfolgen (z. B. Wetterschäden), muss die lokal-Kennzeichnung entfernt werden.

Die lokal-Kennzeichnung erfolgt bei der Zutat bzw. beim Gericht und wird gemäss dem aktuellen Angebot angepasst. Allgemeine Informationen über die lokal-Lieferbetriebe erfolgen unabhängig von der Produktauszeichnung (z. B. im Eingangsbereich) mit lokal-Tafeln (Bild, Name, Ort, analog Supermarkt) und lokal-Zertifikaten von q.inspecta (speziell für Manora ausgestellt).

6. Kommunikation

Die Detailbestimmungen betreffend lokal-Kommunikation werden in den Manor-internen Prozessdokumenten geregelt.

Für die Planung und Umsetzung von Degustationen und Promotionen mit ihren Lieferanten sind die Manor Food Supermärkte und Manora Restaurants selber verantwortlich.

7. Anhang

- Weisung «Anforderung an Produktkategorien» - Version 2020
- Nutzung des Labels «lokal» (Kooperationsvereinbarung) - Version 2020

Neue Formulierung: Als Grundlage für die Produktaufnahme und Zertifizierung gelten die oben erwähnten Dokumente sowie alle weiteren relevanten Manor-internen QM- und Prozessunterlagen als integraler Bestandteil der «lokal»-Richtlinien.