

Produktionsrichtlinien für Alpomat-Produkte

Landwirtschaftliche Produktionsleitlinien

Eine naturnahe, ökologische Bewirtschaftung des Hofes und artgerechte Nutztierhaltung sind Voraussetzung, um im Alpomat Produkte verkaufen zu können. Die Standards orientieren sich am Schweizer Bio-Label, die Knospe-Zertifizierung ist jedoch keine zwingende Voraussetzung¹. Eine besonders ökologische und tierfreundliche Produktionsweise, die über den Bio-Standard hinausgeht, wird bevorzugt. Labels, welche diese strengeren Vorgaben deklarieren (KAG, Demeter etc.) sind jedoch keine Pflicht.

Kriterien bzgl. Betriebsgrösse, lokale Entfernung etc.

Der Alpomat steht grundsätzlich allen landwirtschaftlichen Betrieben offen, die sich an die oben genannten Produktionsleitlinien halten, unabhängig von ihrer Betriebsgrösse (Anzahl Hektaren). Für kleine und mittlere Bauernbetriebe, die entsprechend ihrer Grösse auch eher kleinere Mengen herstellen und deshalb gar nicht erst in den Grosshandel liefern können, bietet sich der Alpomat jedoch besonders an. Betriebliche Vielfalt (mehrere Betriebszweige!) und ein genereller Fokus auf Direktvermarktung sind jedoch wichtige Voraussetzungen, um im Alpomaten erfolgreich Produkte anbieten zu können.

Eine Besonderheit des Alpomaten sind die angebotenen Alprodukte, die in jedem Alpomaten zu finden sind. Ansonsten werden, wann immer möglich, regionale Produzenten bevorzugt. Entscheidend ist jedoch auch, dass der Transport/Logistik zum Hauptlager auf dem Betrieb von Margrit und Ueli Abderhalden möglichst ressourcenschonend zu bewältigen ist.

Verarbeitungsweise, Zutaten, Abgrenzung zu anderen Verkaufskanälen

Die Produkte im «kleinsten Hofladen der Stadt» werden allesamt in Handarbeit schonend und ohne künstliche Zusatzstoffe verarbeitet, in der Regel direkt auf den Betrieben der Bäuerinnen und Bauern oder von kleinen, lokal ansässigen Verarbeitungsbetrieben (z.B. Dorfkäsereien und -Metzgereien etc.). Das Zukaufen von Produktbestandteilen aus dem Grosshandel ist in Ausnahmefällen erlaubt. Wann immer möglich werden bei verarbeiteten Produkten die übrigen Zutaten direkt von Bauernhöfen der Region bezogen. Im Alpomat werden keine Produkte angeboten, die auch bei grossen Detailhändlern erhältlich sind. Zum Sortiment von kleineren Dorf- und Bioläden kann es jedoch Überschneidungen geben, da die Bäuerinnen und Bauern meistens auf mehrere Vertriebswege angewiesen sind und somit ihre Produkte sowohl über den Alpomaten, als auch über weitere Kanäle verkaufen.

Preise

Der Alpomat steht für faire Preise, von welchen die Bauern leben können und die ihrer aufwendigen Handarbeit Rechnung trägt. Die Produktpreise im Alpomat sind vergleichbar mit den Preisen von Bio- und Feinkostgeschäften. Der Erlös kommt aufgrund des fehlenden Zwischenhandels jedoch hauptsächlich den Produzenten zu. Fairness ist natürlich auch beim Zukauf von Produkten entscheidend: Sämtliche Produzenten, welche Produkte an den Alpomaten liefern, werden mit ebenso fairen Ankaufpreisen entschädigt. Es gilt dabei das Bottom-up-Prinzip, die Preise entstehen also «von unten nach oben». Der Bauer, der Produkte an den Alpomaten liefert, entscheidet selber, was er dafür haben muss. Abderhaldens Betrieb schlägt eine kostendeckende Marge drauf (je nach Aufwand) und der Konsument entscheidet, ob er bereit ist, den Preis zu zahlen.

Margrit Abderhalden und Kleinbauern-Vereinigung, August 2018

¹ Familie Abderhaldens Betrieb befindet sich seit Anfang 2018 in Umstellung auf Bio-Knospe.