**Lokal statt global: Dallmayr lanciert Innovation in der Westschweiz**

**Regionalität und Genuss aus dem Automaten**

**In einer Kooperation mit Vaud+, einem westschweizer Label für lokale Produkte, lanciert der Automatenbetreiber Dallmayr die ersten Snackautomaten, die mit regionalen Produkten bestückt sind und verantwortungsvoll bewirtschaftet werden. Mit dem neuen Konzept bringen die Initianten Self-Service-Verpflegung auf ein nächstes Level. Mit dem Herzensprojekt sollen kleine Produzenten gestärkt und Regionalität gefördert werden. Einer dieser Pilot-Automaten steht seit kurzer Zeit an der EPFL-Hochschule in Lausanne und ist bereits jetzt ein Erfolg – nun sollen Unternehmen nachziehen, um heimische Produzenten zu unterstützen.**

Die Idee, möglichst viele lokale Produkte in einem Automaten anzubieten und so im Verpflegungsbereich Lokalität zu fördern, entstand aus einem Bedürfnis der EPFL-Hochschule in Lausanne. Das Konzept benötigte einen erfahrenen Partner, der die Automaten verantwortungsvoll bewirtschafteten kann. Diesen haben die EPFL und Vaud+ im Familienunternehmen Dallmayr gefunden, das einen lokalen Sitz in Gland VD hat. “Wir waren von Anfang an von der Idee begeistert, Produzenten aus der Region mit unserem Know-how zu unterstützen”, so Fabrice Ferrer, Niederlassungsleiter von Dallmayr in der Westschweiz. Für das Projekt kooperierte Dallmayr mit der kantonalen Marke Vaud+. Sie kennzeichnet regionale Produkte nach einer bestimmten Anzahl von Kriterien mit einem Label. Entstanden ist so eine breite Palette an regionalen Produkten, bei welchen mindestens 80 % der Rohstoffe aus dem Kanton Waadt stammen.

**Regionalität – eine Herzensangelegenheit**

Erste Piloten der regionalen Snackautomaten wurden an der EPFL-Hochschule in Lausanne, sowie an Universitäten und Forschungszentren in Neuenburg und im Wallis gestartet. Die Vision von Vaud+ und Dallmayr ist jedoch weitaus grösser: Sie wollen Unternehmen dazu motivieren, die regionalen Snackautomaten in ihren Firmen aufzustellen um ihren Mitarbeitenden gesunde Snacks aus der Umgebung zur Verfügung zu stellen und somit Swissness und Engagement für die lokale Landwirtschaft zu zeigen und die regionale Wirtschaft zu unterstützen. "Das Konzept basiert auf 3 Hauptachsen: lokal, gesund und nachhaltig. Wir wollten eine verantwortungsvolle Alternative anbieten, die den aktuellen Herausforderungen unserer Gesellschaft gerecht wird”, sagt Elvire Mathieu, Projektleiterin von Vaud+. Die ausgesuchten heimischen Landwirte und Kleinunternehmen wurden von Vaud+ und Dallmayr rundum beraten und gecoacht, um ihr Sortiment fit für den Self-Service zu machen. “Für uns ist es eine Herzensangelegenheit, die Menschen um uns herum zu unterstützen. Wir dürfen den heimischen Genuss in Zeiten der Globalisierung nicht vergessen und müssen verantwortungsbewusst handeln”, so Fabrice Ferrer.

**Umweltfreundliches Handeln**

Die Akteure setzen mit dem regionalen Konzept Massstäbe im ökologischen Bereich und haben sich dafür entschieden, die Produkte in den regionalen Snackautomaten mit PET/airPET und Aluminium zu verpacken. Dafür arbeiten sie mit Entsorgungsprofis wie Swiss Recycling zusammen. Auch im Logistikprozess beweist Dallmayr Verantwortung. “Die Lieferkette war unsere grösste Herausforderung, da die Spezifikationen für einen lokalen Verkaufsautomaten schnell eine grosse CO₂-Belastung mit sich ziehen”, sagt Fabrice Ferrer. Dank der Zusammenarbeit mit der Firma Green Transport wurde statt einer täglichen Befüllung eine wöchentliche Lieferkette aufgebaut, die direkt aus dem Zentrallager in Gland erfolgt.

**Konzept mit Zukunft**

Mit den ersten Automaten in der Westschweiz testen Vaud+ und Dallmayr die Akzeptanz bei den Konsumenten für das lokale Angebot. Dallmayr ist von der Attraktivität und Skalierbarkeit des Automatenkonzepts überzeugt. “Unser Wunsch und Ziel ist, im nächsten Schritt weitere Automaten für die Unternehmen in den Kantonen Genf und Wallis zu entwickeln. Danach wollen wir auch in der Deutschschweiz ein Sortiment schaffen, das für dort ansässige Firmen spannend ist”, so Adrian Rentsch, Geschäftsführer von Dallmayr Schweiz. Langfristig will Dallmayr so noch mehr Schweizer Produzenten als starker Automatenservicepartner beraten und unterstützen, damit sie ihre Lebensmittel für den Self-Service optimieren und damit ihr nationales Wirkungsfeld ausbauen können.

**Über Dallmayr Schweiz:**

Dallmayr ist eine der bekanntesten Kaffeemarken in Deutschland und eines der grössten Delikatessengeschäfte Europas mit einer mehr als 300-jährigen Tradition. Unter diesem Dach firmieren heute viele verschiedene Geschäftsbereiche – darunter auch der Dallmayr Automatenservice. Bereits vor über 50 Jahren entwickelte Dallmayr als einer der ersten in Deutschland automatengängige Kaffeeprodukte. Heute zählt der Geschäftsbereich mit über 100’000 Automaten in 18 Ländern Europas und im Nahen Osten zu einem der führenden Anbieter der Branche. Ob Konzern, Krankenhaus, Kommunale Organisationen oder KMU, Dallmayr Vending & Office versteht sich als Partner für jede Firmengrösse und bietet „Genuss aus einer Hand“. In der Schweiz ist Dallmayr seit 1968 aktiv. Neben der Zentrale in Barbengo im Tessin, ist der Automatenservice auch mit einer Niederlassung in den Kantonen Waadt, Zürich, Thurgau, Solothurn und Chur vertreten und beschäftigt über 300 Mitarbeiter/innen. Als Teil des 360 Grad Services setzt das Unternehmen auf starke Partnerschaften: Dallmayr ist offizieller Konzessionär von Nespresso Professional in den Kantonen Tessin und Graubünden. Für die optimale Kaffeequalität und den Einsatz von Wasserspendern arbeitet Dallmayr mit BWT, Europas Nr. 1 in der Wassertechnologie. Mehr zu den Automaten und Dallmayr unter [www.dallmayr.com/ch/vaudplus](http://www.dallmayr.com/ch/vaudplus) und [www.dallmayr.com/ch](http://www.dallmayr.com/ch).