

# Regioprodukte Sensibilisierung

**Teammitglieder:** Jasmin Arnold und Alessio Kieliger

**Berufe:** Detailhandelsfachfrau/ Mann

**Projektjahr:** 2023/ 2024

**Betrieb:** Landi Schattdorf und Landi



Einsparung von  
Treibstoff  
1.978 Tonnen/ Jahr

Einsparung von  
CO<sub>2</sub>  
423kg/ Jahr

## Ziel des Projekts:

**Die Kunden zum Kauf unserer regionalen Produkte anzuregen,**

**dank der Käsekarte, die aufzeigt dass all unsere Käsesorten regional sind, um somit mehr Acht auf die Umwelt geben zu können.**

## Das haben wir erreicht:

- Veranschaulichung von der Regionalität im Bereich F & G, der Landi dank der Käsekarte.
- Viele interessante Gespräche zwischen Produzenten und Kunden konnten dank der Degustation geführt werden.
- Häufige, im Vorhinein noch nicht so gut verkaufbare Käsesorten, wurden nach der Degustation besser verkauft.
- Ein gutes Image wurde wegen der Regionalität in der Landi hinterlassen.

## Spezielle Highlights:

Nachdem die Käsekarte fertig gestellt wurde, führten wir beide in unseren Betrieben eine Degustation von ca. 5 Käsesorten durch. Unser Highlight war definitiv die Degustation, da die Produzenten des Käses bei uns in der Landi vorbeischaute und Gespräche mit den Kunden führen konnten.



## Beschreibung unseres Projekts

In unserem Projekt geht es darum, den Kunden die Regionalität im Bereich F & G in der Landi näherzubringen. Dafür haben wir beide eine Käsekarte von allen unseren Käsesorten gestaltet. Diese Käsekarte zeigt auf, dass alle unsere Sorten aus der Region stammen und somit umweltfreundlicher sind, als solche welche weit her importiert wurden. Ebenfalls haben wir eine Degustation von ca. 5 Käsesorten in unseren Landis durchgeführt. Für die Degustation haben wir die Produzenten der 5 Käsesorten in die Landi eingeladen. Die Produzenten führten den Degustationsstand und Kunden konnten Fragen zur Herstellung oder der Herkunft des Käses and Sie stellen. Dabei fanden viele interessante Gespräche statt und häufig kauften Kunden den degustierten Käse im Nachhinein.

## Vorgehen:

1. Ideenfindung
2. Im Betrieb abklären ob möglich
3. Ideenentwicklung
- 3.1 Wie soll Käsekarte aussehen?/ Wie gross?...
4. Käsekarten entwerfen
5. Welche und wie viele Käse für Degustation?
6. Mit Produzenten abklären, ob Degustation mit Ihnen anwesend funktioniert?, Datum festlegen für Degustation
7. Vorbereitungen Degustation + Durchführung Degustation
8. Dossier beenden und Projektabschluss

**fenaco**  
de la terre à la table

**myclimate**  
shape our future

## Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Mitarbeitende sind dankbar, dass wir so eine Käsekarte entworfen haben und fanden die Idee für den Entwurf dieser Karte nützlich. Häufig fragen Kunden bei Käsesorten nach, woher diese kommen oder wo diese produziert wurden. Da wir in der Landi Schattdorf über 30 Käsesorten besitzen, haben wir nun einen guten und schnellen Überblick darüber, woher welcher Käse kommt, ohne jedes mal an einen PC nachschauen zu müssen.