



Platform for Sales Promotion

for Alp and Mountain Products
from the Cantons of Glarus, Graubünden and Uri

RegioMarket Final Conference, Friedrichshafen , 13 – 14 Feb. 2008



Presentation alpinavera

- Who We Are
- What We Want
- Priorities in the Activities
- Activities 2007
- Future Prospects for 2008



Wer sind wir

alpina**VERA**

Who We Are

- Interregional platform for sales promotion for Alp and Montain products from GR, UR, GL **only 9 months old!**
- Association from the cantons of GR, UR, GL. The members are in priority associations of the sectors of agriculture, food, organic farming
- Executing office in Chur
- About 45 contracting partner (100 food processing, 500 farm enterprises, direct sellers), salesmen dealing with regional or specialities in general



Wer sind wir

Our Regions: the Cantons of Glaris, Grisons and Uri



Our Regions: Canton of Glaris



Surface:	685 km ²
Inhabitants:	38'500 persons
Centre:	Glarus: 5'600 persons
Occupation:	services 50%, industry & craft 42%, agriculture & forestry 8%
Farms:	331 (full time)
Overnights:	140'000
Butchers:	10 with slaughtering and shop
Milk processors:	4 enterprises, 0.9 t cheese production
GESKA:	344 t sapsago, 338 t processed products from sapsago from 20 Alp and 3 village enterprises
Alp cheese:	ca. 80 enterprises, 156 t Alp cheese production



Our Regions: Canton of Grisons

Surface:	7'106 km ²
Inhabitants:	187'100 persons
Centres:	Chur: 35'131 persons; Davos: 10'941 persons
Occupation:	services 66%, industry & craft 24%, agriculture & forestry 10%
Farms:	2'642 (eligible for direct payments)
Overnight stays:	11.9 Mio. (2003)
Bakers:	96
Butchers:	40 butcher, 28 slaughterers, 2 traders, 3 BF
Cheese factories:	12 enterprises, 1'385 t total cheese production, 745 t Bündner Bergkäse, 640 t other cheeses
Alp cheese	130 enterprises, 635 t Alp cheese production



Our Regions: Canton of Uri



Surface: 1'077 km²
Inhabitants: 35'121 persons
Centre: Altdorf 8'635 persons (agglo: 26'172 = 75 % of the inhabitants)
Occupation: services 52%, industry & craft 34%, agriculture & forestry 14%
Farms: 658 (eligible for direct payments)
Overnights: 220'000 (in hotels)
Bakers: 16
Butchers: 3
Cheese factories: 2 enterprises, 2.2 Mio. t milk processed
Alp cheese: 130 enterprises, 200 t Alp cheese production



Who We Are : Members and Contracting Partners

- As a member in the association it is possible to contribute in the design of the strategic frame of the platform
- As a contracting partner it is possible to use and profit from the marketing services
- It is possible to become member or partner or both



Financing Structure



- Co-financing by the Federal Office of Agriculture (BLW)
 - alpinavera is one out of four interregional sales promotion programs supported by BLW
- Co-financing by the three Cantons GR, UR and GL.
- Contributions of the members and contracting partners



Wer sind wir

Conditions for Products, Marketed Through the Platform alpinavera



- 3/4 of the ingredients are from the region (= from the 3 alpinavera Cantons)
- 2/3 of the added value takes place in the region
 - Detailed list of requirements: defined in the guideline of „IG Regionalprodukte“ (= permanent working group of all 4 interregional sales promotion projects in CH)
 - Audits / certification: realised based on the requirements and on the demand of alpinavera by an independent certification body.



alpina**VERA**

What We Want

- Raise the added value of the products from food processing and farm enterprises



Ziele

alpina**VERA**

Priorities in the Activities of alpinavera: Communication

- In the region: create enthusiasm for alternatives in production in the region. The brands of origin are an important component in the brand communication
- In Switzerland: teach the quality and singularity of Swiss Alp and Mountain products
- International: position Swiss quality products by their origin from the „Mountains“



Ziele

Priorities in the Activities of alpinavera: Commercialisation

- Function of interface, coordinator and service provider for producers groups and trade partners; focussed on Switzerland and neighbouring countries, e.g.
 - Realisation of sales promotions activities on POS
 - Support of the trade partners in the design of the assortment and its development from consultancy till the implementation of trade concepts for Alp and Mountain products
 - Organisation von product presentations and degustations

alpinavera



Ziele

Priorities in the Activities of alpinavera: Marketing-Communication

- performance and competence of alpinavera contracting partner by common events and activities on fairs.
- Communicate the diversity of the products, producer stories, availability of Alp and Mountain products by alpinavera homepage (under construction)
- Raise the publicity of the association alpinavera and it's partners by well oriented PR in the media.
- Integration of the gastronomy & hotel business in the promotion activities, serving as multiplier of regionality in communication and practical experience.



Priorities in the Activities of alpinavera: Network & Innovation



- Exchange of experience and common developing projects (e.g. logistics for small amounts in peripheral areas)
- Study trips (e.g. visits of trade fairs in Switzerland and abroad)



Activities in the First 9 Months (Mai-Dec 2007)



Basic Communication

- CD/CI alpinavera, guideline for the design
- Shopping and Gastro guide
- Internet site (under construction)
- Infrastructure for promotions (stand for fairs and sales activities, posters for events etc.)
- Image flyer



Screenshot of the Website alpinavera 2008

Acquisition of contracting partners!



Commercialisation

- Building up export contacts to cheese salesmen
- Documentation of the common basket of products (in preparation)
- Integration of the regional sales enterprises (retail and engros) in the marketing platform (vegetable trade, milk centrals)
- cooperation gastronomy – promotion „culinary autumn“
- Visit of a delegation from Japan, implementation of the first commercial contacts



Fairs & Events

- IGEHO Basel
- HIGA, Messe Glarus
- Competition & fair of the Swiss Regional Products
- Alp cheese promotion in Zürich and Luzern
- Promotion of Alp and Mountain products in a shopping centre in Zürich/Schlieren
- Sponsoring Catering div. events, e.g.
Federal Wrestling Event (cooperation with RhB-Railroad)
Kick off event of promotion campaign „Enavant“ from the brand Graubünden



Gastro Promotion „Culinary Autumn“

- largely distributed gastronomic guide
- 20 restaurants with an alpinavera 3 plate menu
- intensive PR activities with the media
- initiating of new supply relations



Participation in RegioMarket



	score
X) Regional Market System	11
A) Structure and Process Criteria	32
B) Partner Criteria	25
C) Basic Product and Production Criteria	65
D) Specific Product and Production Criteria	15
sum:	140

less than 100 points	System needs major redefinition to get into the ranks of RegioMarket
100 - 120 points	BRONZE - Needs partial redefinition to become a true RegioMarket model.
121 - 140 points	SILVER - With minor amendments a good candidate for a RegioMarket GOLD medal.
more than 140 points	GOLD - An excellent role model for a fair and transparent RegioMarket system.



RegioMarket: Challenges & Lessons Learned



Challenges

- further implementation of the project
- development of new ideas to generate new income, e.g. marketing for Alp cheese
- acquire partners

Lessons Learned

- small steps are bring success
- to produce products with an own brand and use the licences
- to render people attentive on successful projects
- To exchange with other projects and gain new points of view
- example of Alp cheese marketing concept



Future Prospects for 2008

- Regional fairs Higa Chur and Zuger Messe
- Host region at Bio Marché 2008, Bio Fach Nürnberg
- Enavant Grischun
- Partnership ICD (International Chefs Day in Davos)
- Follow up for gastronomic promotion
- Intensification of export activities
- Cooperation with trade partners on national level
- Individual counseling for alpinavera enterprises
- projects for innovation and training with the partners
- Acquisition of new contracting partners
- Ev. christmas fair Zürich
- Roll out auditing / certification
- Participation in new a project (?) with RegioMarket partners
- Implementation of marketing concept for Alp cheese

alpinavera



alpina**VERA**

Possible cooperation
retailer Coop and alpinavera to promote the sale of Mountain products



alpina**VERA**



Follow up of Regio Market what would be helpful for alpinavera?

European network of regional food market systems

Priorities

1. Consolidation of food market system: exchange of good criteria set and QM-system, network of good practice
2. commercial relations: exchange on contracts and common activities
3. Innovation in the field of products and business cases



Appendix

Producers and Products of alpinavera



Bergkäserei Aschwanden (URI)

In Seelisberg oberhalb des Rütli auf 850 M. ü. M. liegt die Bergkäserei, die bereits in 3. Generation geführt wird. Aus frischer, silofreier Milch von 17 Bergbauern werden die feinen Seelisberger Käse hergestellt. Im Gegensatz zu pasteurisierten Käsesorten ist die Milch für die Seelisberger Käse unbehandelt und nicht erhitzt. Für Käsekenner liegt hier der feine und bedeutende Unterschied im Aroma und Geschmackserlebnis. Der Seelisberger würzig erhielt 2007 vom deutschen Testzentrum DLG eine der insgesamt vier Schweizer Goldmedaille.



- Seelsberger-Chäsli mild
- Seelisbgerger-Chäsli würzig
- Seelisberger Rahmchäsli



Bergkäserei Marti (GL)

In der neuen Bergkäserei von Hansjakob und Christoph Marti wurde im März 2005 der erste Glarner Bergkäse produziert. Zu Überraschung der engagierten Käser war nach knapp vier Wochen Verkauf, der Vorrat bereits aufgebraucht. Seither produzieren Vater und Sohn mit grossem Engagement und viel Experimentierfreude (z.B. Neukreation „Rauchkäse“) in Matt ihren Bergkäse.

alpina^{VERA}



- Alpkäse Vollfett (Alp Krauchtal)
- Bergkäse Halbfett
- Rauchkäse



Glarona Alpkäsegenossenschaft (GL)

Die Glarner Alpen vermarkten ihren Alpkäse gemeinsam durch die Alpkäsegenossenschaft Glarona. Das Käseetikett des Glarner Alpkäse bringt zum Ausdruck, was diesen Käse so besonders macht: das gesunde Futter auf den Alpen. So erstaunt nicht, dass der Glarner Alpkäse jüngst in einer Studien des „gesundheitstipps“ bezüglich Gesundheitswert der Fette den Spitzenplatz belegt hat.



•Glarner Alpkäse



Sortenorganisation Bündner Bergkäse (GR)

Die Mitglieder der SOBK erarbeiten gemeinsam Rahmenbedingungen, welche die Milchproduktion und die Milchverarbeitung in den weit auseinander gelegenen Talschaften des Bündnerlandes zu einer Erfolgsgeschichte führen. Bauern, Käser und Händler sitzen gemeinsam am runden Tisch um auf immer kurzfristigere Marktänderungen eine geeignete Lösung/Reaktion zu suchen. Zu den wichtigsten Aufgaben gehören: Marketing, Überprüfung der Qualitäts-Standards und Mengensteuerung.



- Bündner Bergkäse Bio mild
- Bündner Bergkäse Bio extra
- Bündner Bergkäse Bio viertelfett
- Bündner Bergkäse Bio halbfett
- Bündner Bergkäse Bio würzig



Molkerei Davos (GR)

Die Molkerei Davos ist ein Produktions- und Handelsbetrieb. Sie ist einer der wichtigsten Arbeitgeber in Davos. Rund 70% der in der Landschaft Davos produzierten Milch wird in der Molkerei zu Frischprodukten und Käse verarbeitet. Für den „Monsteiner Brauerkäse“ durfte die Molkerei Davos aus den Händen von Bundesrat Couchepin sogar den „Prix d’Innovation Agricole Suisse 2002“ entgegen nehmen. Bis heute hat sich die Molkerei Davos sowohl höchsten Qualitätszielen wie auch konsequent den Grundsätzen des regionalen Marktes verpflichtet.



- Natur- und Fruchtojoghurts
- Bio Vollmilch Quark
- Monsteiner Brauerchäs
- Davoser Bergkäse
- Clavadeler Alpkäse
- Davoser Mutschli / Reliefmutschli / Rahmmutschli
- Davoser Geisskäse
- Davoser Schafskäse
- Davoser Frischkäse
- Bierfondue



Sennerei Andeer, Andeer (GR)

Käserin Maria Meyer und Martin Bienenrth führen die Sennerei Andeer als Kleinsennerei von einem Auszeichnungserfolg zum anderen (Aktuellste Erfolge: Gold, Silber und Bronze an der Bergkäseolympiade in Oberstdorf (AT) 2007). Silofreie Milch von behornten Kühen sind die Pfeiler der Rohstoffphilosophie der Sennerei.

Alle Käse in Bioqualität.



- Butter, Joghurt, Rahm, Quark, Milch
- Ziger
- 10 verschiedene Andeerer Bergkäse



alpina**VERA**

Sennerei Splügen, Splügen (GR)

Jürg Flükiger gilt als einer der herausragenden Käsemacher des Kanton Graubündens. Mit der Goldmedaille am Swiss Chees Award 2006 für den Bester Bündner Bergkäse stellte er diesen Ruf unter Beweis. Die Sennerei Splügen ist für viele Reisende aus Italien der grosse Geheimtipp, der letzte und beste Käsestopp vor la Bella Italia.



- Via Spluga
- Splügener Findling
- Splügner Fertigfondue
- Pannacotta
- Bündner Bergkäse
- Frucht- und Naturejoghurt



Sennereien Schams-Rheinwald, Sufers (GR)

Dionys und Vreni Zinsli stellen in der Kleinstkäserei von Sufers Geissen- und Schafskäsespezialitäten her. Lediglich 140`000 Liter Ziegenmilch und 10`500 Liter Schafmilch werden jährlich verarbeitet. Alle Käse der Zinslis sind in Bioqualität. Zum Teil nur saisonale Verfügbarkeit.

alpina**VERA**



- Geisskäse und Geissenziger
- Schafskäse
- Mascarpin
- Feta (Schafmilch)
- Reiner Schafmilchmozzarella
- Frischkäse (Schaf- und Ziegenmilch)



Sennerei Pragg-Jenaz (GR)

Die Sennerei Pragg-Jenaz hat sich als eine der wenigen Sennereien im Berggebiet auf die Herstellung von Ziegen- und Schafweichkäse spezialisiert. Die Prättigauer Chäsli haben mittlerweile Freunde in der ganzen Schweiz gefunden. Alle Käse in Bio-Qualität.



- Halbharter Ziegenkäse
- Bio Ziegenweichkäse
- Bio Schafweichkäse
- Bio Kuhmilchweichkäse
- Frischkäse (Kuhmilch und Ziegenmilch)



Sennereien Vals, Vals (GR)

Die Sennereigenossenschaft Vals zählt 12 Mitglieder. Die Milch von diesen 12 biologisch wirtschaftenden Bauernbetrieben wird in der Dorfsennerei Vals zu feinen Milchprodukten verarbeitet. Zusätzlich fließt während der Sommermonate die Milch der Alp Leis via Pipe Line in die Dorfsennerei. Innovative Vermarktungsideen (Kuhleasing) und Spitzen-Produktqualität (Goldmedaille Bergkäseolympiade in Oberstdorf (AT) 2007) machen den Charakter dieser Kleinsennerei aus.



- Valser Bio-Rohmilch-Bergkäse
- Valser Bio-Rahmkäse
- Kräuterkuss
- Valser Bio-Mutschli (Gondel Chäsli)
- Joghurt & Joghurt drinks
- Fertig-Fondue
- Quark
- Ziger



LESA Engiadinaisa, Bever (GR)

Die LESA ist die höchstgelegene Molkerei Europas. Täglich werden Milch, Rahm, Joghurt und Käse produziert, vor Ort mit regionalen Rohstoffen. Das bürgt nicht nur für eine nahe Kontrolle der Rohstoff- und Produktequalität, sondern verkürzt auch Transportwege – der Natur zuliebe. Die Berücksichtigung von einheimischen Fachkräften sichert Arbeitsplätze und garantiert das, was die Kundinnen und Kunden der LESA sich wünschen: einheimische Produktion von A bis Z.



- Engiadina Forte (Bergkäse)
- Engiadina Natura (Bergkäse)
- Bio Engiadin (Bergkäse)
- Bio Engiadin Mutschli
- Fruchtjoghurt



Fleischtrocknerei Brügger, Parpan (GR)

Die Familiengeschichte der Brüggers in Parpan ist seit 4 Generationen eng mit der Geschichte der Bündnerfleischproduktion verbunden: Engelhard Brügger, der Urgrossvater des heutigen Geschäftsführers, gilt sogar als der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei. Die vor über 100 Jahren begonnene Tradition führen Jörg und Marlene Brügger heute mit viel Know-how und Sorgfalt weiter.



- Bündnerfleisch (versch. Stücke, ganz & geschnitten)
- Bündner Coppa
- Bündner Rohschinken
- Salsizspezialitäten



Metzgerei Hatecke, Scuol (GR)

Ludwig Hatecke ist mehr als ein Metzger, ein Künstler seines Fachs. Unermüdlich rezeptiert er an neuen Salsizspezialitäten und stimmt bis auf das Holzetikett von unterschiedlicher Holzprovenienz alles auf die Perfektion des Produktes ab. Mit der patentrechtlich geschützten Dreiecksform seiner Salsiz garantiert er eine bestechende Unverwechselbarkeit seiner Produkte.



- Rinds Salsiz
- Bio Schafsalsiz
- Bundnerfleisch



Natura Bündner Fleischrocknerei, Tinizong (GR)

Qualität hat bei Natura eine lange Geschichte. Seit Jahrzehnten pflegt die Familie Peduzzi das traditionsreiche Handwerk der Bündner Fleischveredelung. Heute führt Metzgermeister Pietro Peduzzi mit der Natura Fleischrocknerei in Tinizong, im Herzen Graubündens, einen modernen Familienbetrieb, dessen erstklassige Produkte im Wissen, in der Erfahrung und im hohen Qualitätsanspruch seines Vaters ihre Wurzeln haben. Bündner Fleischspezialitäten von Natura – Genuss mit Leib und Seele. Dieses Versprechen verpflichtet und ist für Pietro Peduzzi und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Beruf und Berufung zugleich.



- Bündnerfleisch aus Bündner Vieh
- Nuss Salsiz
- Bauernsalsiz
- Bündner Rohschinken



Metzgerei Mark, Schiers-Lunden (GR)

Die Metzgerei Mark setzt auf die ausschliessliche Verarbeitung einheimischen Fleisches. Bündner und Prättigauer Spezialitäten wie Bündnerfleisch und Salsiz, aber auch die Kartoffelwurst stehen ganz oben auf der Produktliste der Familie Mark und werden in Handarbeit in der eigenen Trocknerei und Wursterei erzeugt.



- Bio Bündnerfleisch
- Bio Salgina Salsiz



Metzgerei Berwert (GL)

Qualität wird bei den Berwert's gross geschrieben. Vom Tiereinkauf bis zur fertigen Wurst wird jeder Produktionsschritt von fachkundigen Händen ausgeführt und von strengen Augen überwacht. Nebst den gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen unterzieht sich der Betrieb auch der freiwilligen Hygienekontrolle QKS.

Das vor Ort geschlachtete und verarbeitete Vieh kauft die Metzgerei regional ein und deklariert die Herkunft der Produkte lückenlos.

Mit traditionellen Spezialitäten wie der Glarner Kalberwurst, aber auch mit neuen Kreationen wie dem Kauffleisch „Beef Jerky“ verwöhnen die Berwert junge und gestandene Kunden im Kanton Glarus.



- Glarner Kalberwurst
- Kauffleisch



Fam. Kreienbühl, Prättigauer Honig (GR)

Das Ehepaar Kreienbühl produziert Honig von höchster Qualität. Im Sommer leben die Kreienbühls eng mit den Bienen zusammen, denn sie haben das Bienenhaus zu einem Wohnsitz mit Garten ausgebaut. So können sie die Bienen genau beobachten und umsorgen. Nach der Ernte des Sommerhonigs wartet auf die Bienen ein besonderer Leckerbissen. Frau Kreienbühl versetzt das Zuckerwasser mit Tee aus Kräutern der Bergwiesen und aus ihrem Garten.

Drei weitere Imkerfamilien im Prättigau sind Vertragspartner von alpinavera: Fam Gurt, Fam. Holzknecht, Fam. Spreitzer).



• Bienenhonig



Scarnuz Grischun (GR)

Weil in Graubünden manches anders ist als anderswo, ist ein Papiersack nicht einfach ein Papiersack, sondern ein Scarnuz. Und ein "Scarnuz Grischun" ist eine Wundertüte: gefüllt mit typisch bündnerischen Spezialitäten, eingebettet in einem rauhen Sack auf stacheligem Stroh.

Die Köstlichkeiten sind alle selbst gemacht, auf dem Hof und auf der Alp: Scarnuz Grischun - das sind Bäuerinnen aus der Regionen, Albula/Surses, Davos, Prättigau, Surselva, und Val Schons, die gemeinsam eine gute Idee zum Markenzeichen für ein kreatives Miteinander machen.



- Röteli
- Nusstorte
- Eingemachtes Gemüse
- Totenbeinli



Gran Alpin, Tiefencastel (GR)

1987 wurde die Genossenschaft Gran Alpin in Tiefencastel gegründet, um den ökologischen Bergackerbau in den Bergtälern Graubündens zu fördern. Die Genossenschaft übernimmt das Getreide ihrer Mitglieder, sorgt für die Weiterverarbeitung und für die Vermarktung der Gran Alpin Produkte.

Gran Alpin unterstützt zusätzlich Projekte die verschiedene Getreidesorten auf ihre Eignung für das Berggebiet und speziell für den Terrassenackerbau untersucht.



- Diverse Teigwaren
- Gerstensuppenmischung
- Getreidemehle



Wachteleier, S-chanf (GR)

Imelda Schmid's «Wachtelgeschichte» begann 1994 mit einer Dissertation in Nutztierverhaltensforschung. Anfang 2001 konnten die ersten Wachteln in einen Stall in S-chanf einziehen, in dem die Erkenntnisse aus der Dissertation umgesetzt wurden. Jede «Wachtelwohnung» ist mit Einstreu, Legenestabteilen und einem Staubbadeabteil ausgestattet. Das ganze Jahr über stehen den Wachteln Tag und Nacht geräumige Volieren zur Verfügung. Beheizt wird die Wachtelfarm mit umweltfreundlicher Solarenergie. Die Wachteln erhalten Bio-Futter von der Lindmühle in Birnenstorf (AG). Dazu wird den Tieren zusätzlich jeden Tag wechselnd Körnermischung, gebrochene Austernschalen, Quarzgrit, Steinmehl, Grünfutter oder Kolbenhirse gereicht.



•Wachteleier



Al Canton, Valposchiavo (GR)

Der Hof Al Canton liegt im Weiler Cantone am Lago di Poschiavo. Auf dem Betrieb leben Mutterkühe mit ihren Kälbern, ein Rudel Damhirsche, Kaninchen, Islandpferde, Shetlandponies, Hühner und Bienen. Auf den Feldern des Hofes werden Tee- und Küchenkräuter angebaut. Der Anbau erfolgt nach den Regeln der biologisch-dynamische Wirtschaftsweise.



•Diverse Kräutertees



Further Partners of alpinavera



Cheese, Milk Products, Eggs

Sennerei Sedrun Bündner (GR)
Sennerei Brigels Bündner (GR)
Lenzerheide Puracenter (GR)
IG Alpkäsemarkt (URI)
Kleinmolkerei Tino Planzer (URI)
GESKA, Glarner Schabziger (GL)
Hünereier vom Heizenberg (GR)

Meat, Meat Products

Metzgerei Bieler (GR)
Metzga Viamala (GR)

Bread, Bakery Products

Bühlers Zuckerbäckerei am Obertor (GR)
Furnaria Conditoria Stgier (GR)
Meier-beck (GR)

Diverse

Zentrum Markt Arnold (URI)
Plantahof Hofladen und Weinkeller (GR)
Clavadetscher Weine (GR)
Brauerei Biervision Monstein AG (GR)
Bieraria Tschlin
Glatsch Balnot (GR)
Amarenda (GR)
Gemüse Gaup (GR)



Thank you

People have a certain desire for enjoyment, quality, love, time.



Desire for the treasures of our precious mountains



Contact



alpinavera

Gäuggelistrasse 16
7000 Chur
www.alpinavera.ch

Tel 081 754 18 50
Fax 081 254 18 51

Jasmine Said Bucher (Executive Officer)

jasmine.saidbucher@alpinavera.ch

