

Masterarbeit 2:

“Alpprodukte und -dienstleistungen: Angebot sowie Nachfrage seitens Gastronomie/Hotellerie und Tourismus. Vergleichende Untersuchung zwischen dem italienischsprachigen Bezirk Moesa und dem Valle Leventina“

Hintergrund

Alpprodukte und -dienstleistungen sind eine wichtige Ertragsquelle der Alpwirtschaft. Die Alpwirtschaft – und teilweise einzelne Produkte – haben eine grosse Bedeutung für die touristische Vermarktung Schweizer Bergregionen. Alpprodukte charakterisieren sich durch ihre Herkunft, Beschaffenheit und begrenzte Verfügbarkeit und gelten als Nischenprodukte. Sie werden mit unterschiedlichem Erfolg vermarktet; d.h. die Wertschöpfung variiert regional sehr stark. Im Tessin beispielsweise werden für Alpkäse hohe Preise erzielt (z.B. wird einjähriger Piora-Alpkäse für über CHF 40.- pro Kilo verkauft). Im Bezirk Moesa (GR) dagegen konkurrieren in der Gastronomie Alpkäse aus Bündner Nordtälern (pro Kilo oft unter CHF 20.-) den lokalen Alpkäse.

Im Alp-Dienstleistungsbereich ist in den letzten Jahren ein zaghafter Ausbau und eine Diversifizierung des Angebotes zu beobachten, gleichwohl ist es bisher sehr begrenzt. In Moesa beschränken sich solche Angebote auf einige wenige Standorte, z.B. wurden im Val Cama im Rahmen eines Landschaftsentwicklungskonzeptes auf bereits aufgelassenen Alpen Gebäude renoviert, um diese touristisch (als Übernachtungsmöglichkeit) zu nutzen.

Insgesamt ist wenig zu Angebot und Nachfrage für Alpprodukte und -dienstleistungen bekannt. Im Zusammenhang mit dem Agrarstrukturwandel, der auch die Alpwirtschaft betrifft, dürfte die Verbesserung der alpwirtschaftlichen Wertschöpfung über Alpprodukte und -dienstleistungen (im Folgenden „Alpprodukte“) weiter an Bedeutung gewinnen.

Ziele

In den zwei italienischsprachigen Regionen in den Kantonen GR und TI (Bezirk Moesa ist Fallstudiengebiet von AlpFUTUR) sollen zunächst das Angebot an Alpprodukten erhoben, bzw. vorhandene Daten ergänzt werden, und dann die Nachfrage nach Alpprodukten bei Gastronomie- und Hotelbetrieben sowie die Anforderungen an sie (Qualität, Quantität, Verfügbarkeit, Preise etc.) identifiziert werden. Zudem soll bei Tourismusorganisationen in den Untersuchungsregionen die Nachfrage nach Alpprodukten und insbesondere nach Alpdienstleistungen erhoben werden.

Fragestellung zu Angebot

Welches Angebot an Alpprodukten und -dienstleistungen gibt es in den zwei Untersuchungsregionen (für den Bezirk Moesa ist nur eine Ergänzung nötig)?

Fragestellungen an Gastronomie/Hotellerie

- Welche Alpprodukte werden in der lokalen/regionalen Gastronomie und Hotellerie verwendet oder vertrieben, welche Mengen und in welcher Art von Betrieben?
- Für welche Produkte/Angebote interessiert sich die Gastronomie/Hotellerie zusätzlich?
- Welche Anforderungen hat die Gastronomie/Hotellerie an die Verfügbarkeit, Portionierung, Qualität, Lieferung, Preis etc. der Produkte?
- Was sind Erfolgsfaktoren für eine gute Zusammenarbeit zwischen Alpwirtschaft und Gastronomie/Hotellerie?
- Welches sind gute Beispiele bestehender erfolgreicher Zusammenarbeit?
- Gibt es Vorbehalte gegen eine Zusammenarbeit zwischen Alpwirtschaft und Gastronomie/Hotellerie (z.B. allfällige Konkurrenzsituation von Agrotourismusbetrieben)?

Fragestellungen an Tourismusorganisationen

- Welche Alpprodukte und -dienstleistungen werden von Touristen nachgefragt?
- Welche Dienstleistungen/Angebote von Alpbetrieben für den Tourismus werden bisher erfolgreich vermarktet?
- Welche Anforderungen müssen Alpprodukte und -dienstleistungen erfüllen, damit ein Angebot bei Touristen ankommt?

- Welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit die Zusammenarbeit zwischen Alpbetrieben und Tourismusorganisationen gelingt?
- Welches sind Beispiele bestehender erfolgreicher Zusammenarbeit zwischen Alpwirtschaft und Tourismusorganisationen?
- Wie können Dienstleistungen von Alpbetrieben erfolgreich beworben und vermarktet werden?

Vorgehen / Methoden

Literatur- und Internetrecherche

Angebotserhebung: Auf der Basis einer eigenen Literaturrecherche zu Alpprodukten im Valle Leventina mit bestehendem Fragebogen Betriebe befragen sowie Berater befragen; evtl. Ergänzung der bereits realisierten Befragung im Bezirk Moesa.

Nachfrageerhebung:

Hotellerie/Gastronomie: Auf Grundlage eines vorhandenen Fragebogens strukturierte Interviews bei Hotellerie- und Gastronomiebetrieben persönlich vor Ort durchführen (evtl. vorheriges Anpassen des Fragebogens). Auswertung der Antworten sowie Identifizierung guter Beispiele.

Tourismus: Auf der Grundlage eines vorhandenen Befragungskonzeptes (evtl. angepasste) offene Interviews mit Tourismusorganisationen in den 2 Untersuchungsregionen sowie nahen zentralen Orten. Auswertung sowie Identifizierung guter Beispiele.

Termin

Ab sofort bzw. nach Absprache (Bearbeitungsperiode sollte zumindest zeitweise mit der Sömmerungsperiode – etwa Anfang Juni bis Mitte September – überlappen).

Sonstiges

Diese Arbeit ist in das AlpFUTUR-Teilprojekt „Alpprodukte“ eingebettet, das in der Gruppe Umwelt- und Ressourcenökonomie, WSL, bearbeitet wird. Sie soll einen Teil der Angebots- und Nachfrageanalyse abdecken. Parallel werden zwei Masterarbeiten zu einem ähnlichen Themenbereich in den deutsch- und französischsprachigen Regionen ausgeschrieben. Eine Zusammenarbeit mit diesen Arbeiten ist gewünscht.

Wichtig ist fließendes Italienisch, idealerweise Muttersprache (Masterarbeit ist in Deutsch zu verfassen). Weitere Informationen: <http://www.alpfutur.ch/alpprodukte>, <http://www.wsl.ch/fe/wisoz/>

Erste Quellen

- Dokumente des Verbundprojekts AlpFUTUR zu Bezirk Moesa und Alpwirtschaft im Allgemeinen, inkl. Bericht zu Definition und gesetzlichen Rahmenbedingungen von Alpprodukten
- Matscher, A./Schermer, M. (2009): Zusatznutzen Berg? Argumente für den Konsum von Bergprodukten. Agrarwirtschaft 58 (2009), Heft 2.
- Mayer, M./Job, H./Ruppert, K. (2008): Spannungsfeld der Raumfunktionen Almwirtschaft und Tourismus. In: MAIER, J. (Hrsg.): Ziele und Strategien einer aktuellen Politik für periphere ländliche Räume in Bayern (=Arbeitsmaterial der Akademie für Raumforschung und Landesplanung, Bd. 343). Hannover, S. 93-120.
- Seidl, I./Böni, R. (2009). Es gibt wenig innovative Alpprodukte. Warum? Könnte dies ein Beitrag sein zur Regionalentwicklung? Was wären Erfolgsfaktoren? Forschungsmarkt regionsuisse 2009, Ergebnisblatt #01, Zusammenfassung der Thementische, S. 10-12, www.regionsuisse.ch/download/veranstaltungen/regionsuisse/forschungsmarkt-regionsuisse/dokumente-2009/ergebnisblatt-thementische-d.pdf (Zugriff: 19.10.2010)
- Unione Contadini Ticinesi, 2010: Produzione e smercio del formaggio d'alpe bleniese. Präsentation anlässlich des Treffens der "gruppo caseificio" in Ponto Valentino am 12 April 2010.
- Vogt, L. (2010): Alp- und agrotouristische Wertschöpfungspotenziale: Wettbewerbsfaktoren, Erfolgsfaktoren und Herausforderungen. Ein strategischer Leitfaden. Birmensdorf, Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL. 32 S.

Betreuung: PD Dr. Irmí Seidl, WSL/ETHZ

Kontakt: Irmí Seidl (irmí.seidl@wsl.ch) oder Rosa Böni (rosa.boeni@wsl.ch), 24.11.2010