

Förderung von regionalen Produkten in den Kollektivküchen des Kantons Wallis

Pressekonferenz 13.06.2016

Ein Konzept in Einklang mit der kantonalen Agrarpolitik

Vision

Das Wallis eine Muss-Destination für Wein und Regionalprodukte !

Auftrag der DLW

Mit herausragender Leistung bewirkt die DLW, dass die Walliser Landwirtschaft auf eine Mehrwertdynamik setzt, die auf authentische Produkte, Gastfreundschaft und attraktive Landschaft ausgerichtet ist. Somit wird das Wallis eine Muss-Destination in Europa.

Auftrag an die Küche der DLW

- ▲ Anwenden und entwickeln eines Umweltindikators für die Produkte der Küche
- ▲ Erhöhen des Anteils der regionalen Produkte in der Kollektivküche
- ▲ Neue Produkte entdecken / die Walliser Gastronomie unter einem neuen Blickwinkel sehen und entwickeln



Küche DLW = Initiant und Verbindung zwischen landw. Produktion und Gastronomie !

Philosophie der DLW

- ▲ Die Umweltauswirkungen der Kollektivküchen reduzieren
- ▲ Konkrete Taten in der Praxis
 - Referenzindikator
 - Definition der Bedürfnisse der Kollektivküchen
 - Organisation des Angebots von regionalen Produkten
- ▲ Ein exemplarisches und representatives Modell schaffen

Der Wille, zu überzeugen und mit gutem Beispiel voran gehen statt mit politischen Entscheiden etwas durchsetzen !

Das Projekt Kollektivküche

- ▲ Generelle Feststellungen
- ▲ Pilotprojekt
- ▲ Aktionsplan
- ▲ Überprüfung und Anpassungen
- ▲ Andere Aktionen im Zusammenhang mit der kollektiven Verpflegung



Generelle Feststellungen

- Die kollektive Küche umfasst :
 - öffentliche und private Unternehmen
 - Gemeinden und Administration
 - Krippen sowie private und öffentliche Schulen
 - Spitäler sowie soziale und sozialmedizinische Einrichtungen
 - Alle anderen öffentlichen und privaten Einrichtungen, welche ihre Angehörigen verpflegen: Armee, Gefängnisse, Anstalten und religiöse Gemeinschaften



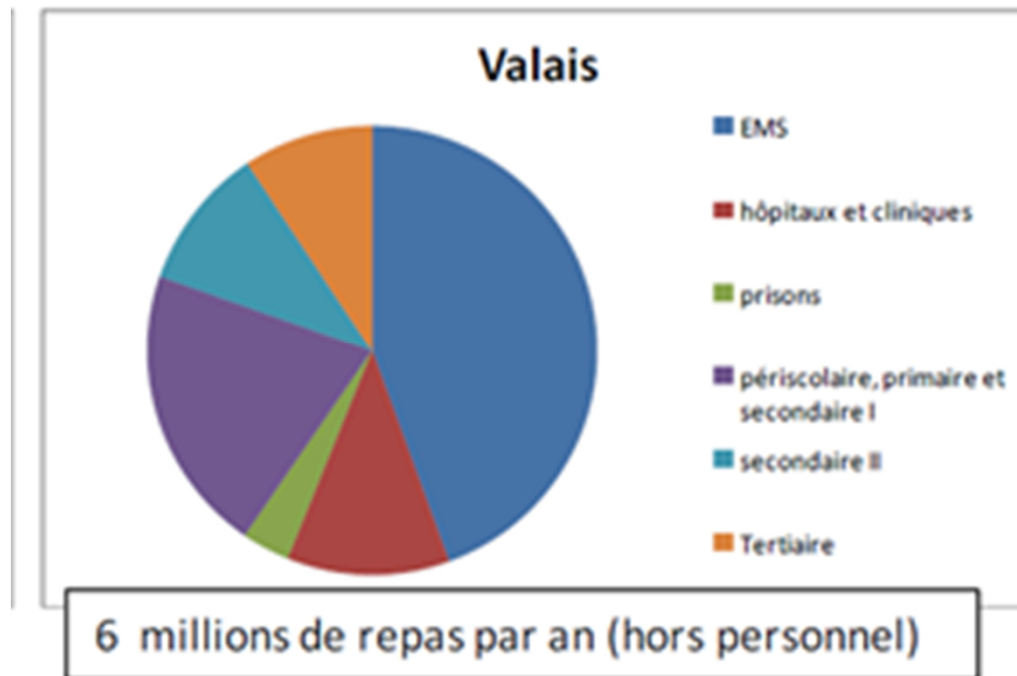
Generelle Feststellungen

- 3 verschiedene Typen des Beschaffungswesen :
 - Selbstverwaltung
 - Direkte Verwaltung mit Offerten auf Einladung
 - Verwaltung delegiert an einen Unternehmen oder einen unabhängigen Geschäftsführer



Generelle Feststellungen

- ▲ Schätzung der Anzahl Mahlzeiten in Kollektivküchen pro Jahr im Wallis → mehr als 6 Millionen



Westschweiz: 50 Millionen – ohne Personal - OFS 2009



Generelle Feststellungen: allgemeine Eindrücke

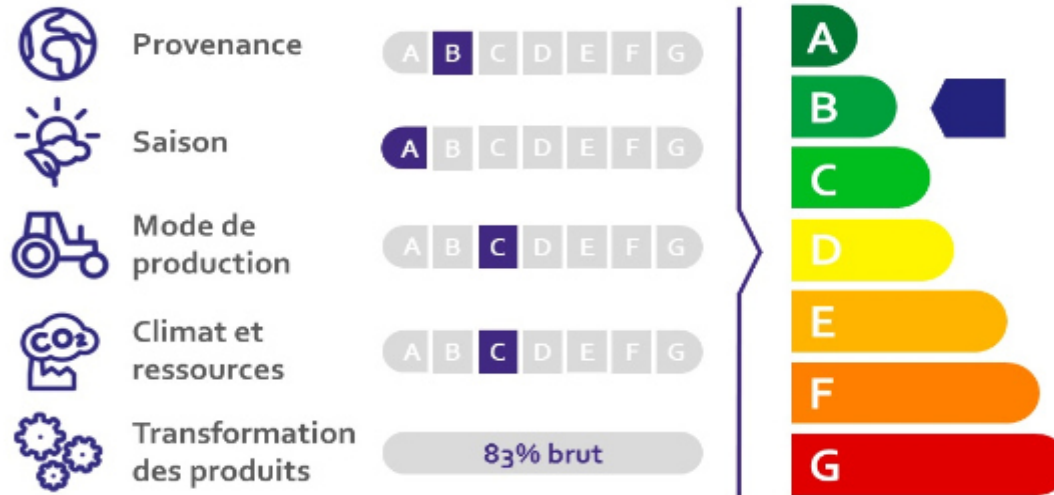
- ▲ Prozess innerhalb der DLW / LSW gut verankert, Verwendung von regionalen Produkten, einschliesslich der eigenen Produkte und der Produkte der anderen Staatsbetriebe
- ▲ Unterschiedliche Wahrnehmung in den verschiedenen Institutionen und Strukturen



Pilotprojekt : Phase 1

- ▲ Bestandaufnahme, Analyse ähnlicher Vorhaben in der Westschweiz
- ▲ Definition des Begriffs Regionalprodukt – VS, CH, EU
- ▲ Suche nach einem Indikator und Tests in mehreren Einrichtungen
 - Identifizieren der Tendenzen beim Einkauf
 - Identifizieren des Verhaltens betreffend Umweltbelastung, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit
 - Identifizieren von möglichen nachhaltigen Verbesserungsachsen
- ▲ Pflichtenheft und Vorlagebrief für eine Offertenanfrage
- ▲ Liste der Lieferanten und Vernetzung der interessierten Institutionen

Pilotprojekt : ökologischer Indikator - Beelong



- Der Indikator Beelong bewertet die Wirkung von Nahrungsmitteln gemäss 5 Hauptgruppen von Kriterien
- So kann ein Nahrungsmittel, eine Mahlzeit oder die Gesamtheit der Einkäufe eines Restaurants eine Note zwischen A und G erreichen.



Pilotprojekt: Analyse von Ergebnissen der LSW

Nombre de semaines d'analyse :	4
Nombre de références produits analysées :	172
Nombre de fournisseurs	16
Nombre de KG marchandises achetés :	4'982
(hors boissons)	

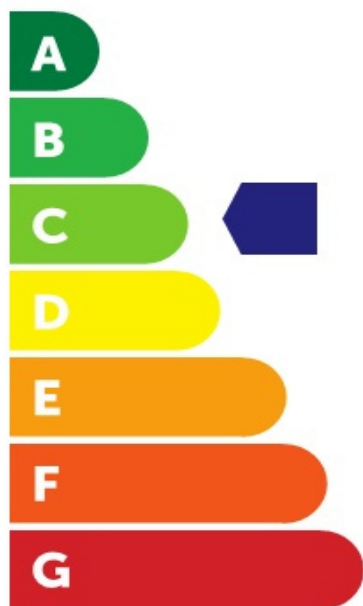
1^{ère} phase

2^{ème} phase

Nombre de semaines d'analyse :	6
Nombre de références produits analysées :	245
Nombre de fournisseurs	17
Nombre de KG marchandises achetés :	4'291
(hors boissons)	

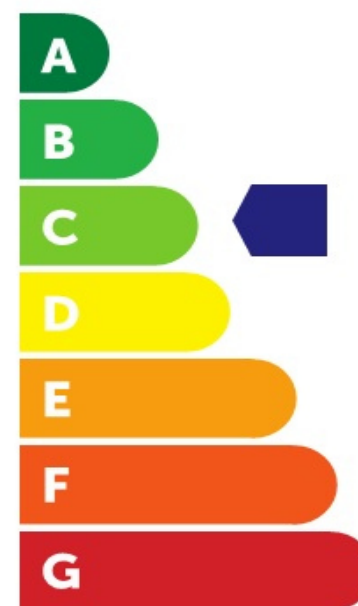
Pilotprojekt: Analyse von Ergebnissen der LSW

1^{ère} phase



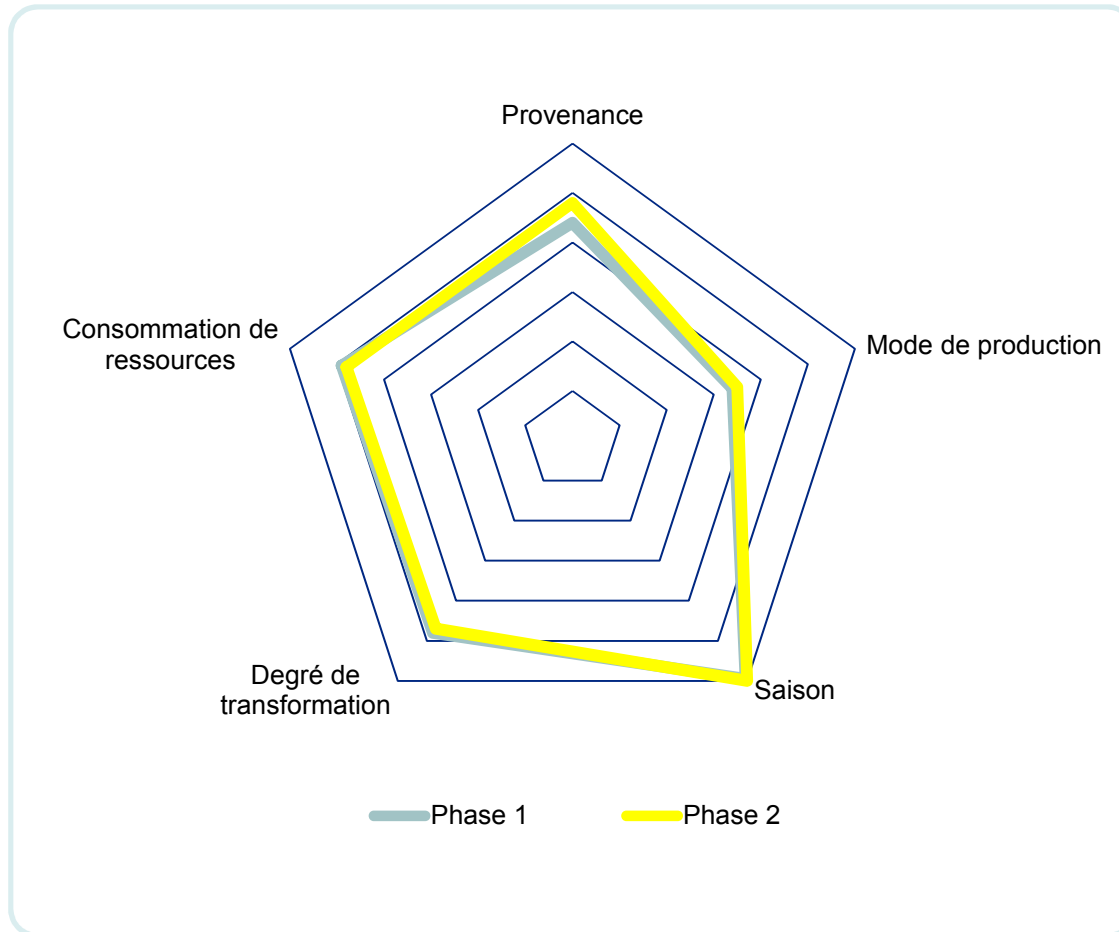
4.4 / 6 (hors boissons)

2^{ème} phase



4.6 / 6 (hors boissons)

Pilotprojekt: Analyse von Ergebnissen der LSW



Indikator :

Ausweitung auf representative Einrichtungen

- ▲ Indikator Beelong : interessante Ergebnisse für die LSW, aber eine Ausweitung der Analyse auf andere Einrichtungen unerlässlich
 - Küche DLW / Landwirtschaftsschule Wallis
 - Lernende, Erwachsene (interne Mitarbeiter , externe Gruppen)

- ▲ Mitglieder des Pilotprojektes - Pflichtenheft –
Mahlzeiten pro Tag : 1'000

- Home des Crêtes in Grimisuat
 - Altersheim, Krippe und Kleinkinder
- Home de Gravelone in Sion
 - Altersheim
- Les Fleurs du Temps in Fully
 - Altersheim und Kleinkinder



Durchschnitt der drei Mitglieder des Pilotprojektes



1. Résumé global

4.13 /6



2'337

références produits analysées



9047

KG de marchandises reçus



56'356.-

dépensés



35

fournisseurs différents



58.5%

des produits sont suisses



95%

de produits de saison



16%

des produits sont labellisés



12.5%

des produits sont carnés



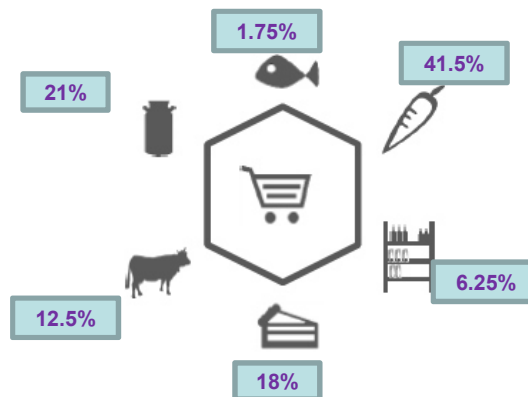
62%

de produits bruts

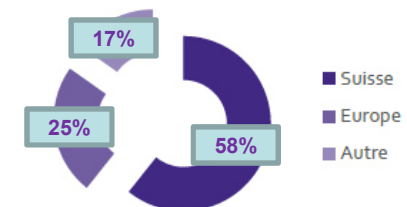
Note par critère

Provenance	C
Saison	A
Mode de production	C-
Climat et ressources	B-
Transformation	69%

Répartition par catégorie de produits



Répartition par provenance



Beispiele von Verbesserungsmaßnahmen

▲ Getränke

- Obstsäfte mit Früchten aus der Region (Apfel, Birne, Zwetschge, Kirsche, etc.) anstelle von Orange und Ananas

▲ Fertigprodukte

- Alternativen zu Schokoriegeln
- Entrée und Desserts: teils mit hausgemachten Produkten

▲ Produits d'économat (???)

- Produkte mit Herstellung oder Ursprung in der Schweiz (Honig, Mehl, Teigwaren, Reis (Welt vs Italien), Kaffeepulver (Vietnam vs Label))



Aktionsplan

▲ Mehr Partnerbetriebe

- Abläufe vorstellen und schriftliche Einladung an alle Kollektivinstitutionen
- Pflichtenheft für Partnerbetriebe
- Liste der Partnerbetriebe auf www.vs.ch/agriculture

▲ Liste der Lieferanten

- Schriftliche Einladung an alle Lieferanten
- Pflichtenheft für Lieferanten
- Liste der Lieferanten auf www.vs.ch/agriculture

Aktionsplan

▲ Kontrolle des Pflichtenheftes und Verbesserungsmaßnahmen

- Evaluation der Lieferanten durch die Partnerbetriebe
- Bemerkungen der Partnerbetriebe
- Direkter Kontakt der WLS mit den Partnerbetrieben und den Lieferanten

Version : 01	Formulaire CRITERES D'EVALUATION DES FOURNISSEURS	Page : 1/1
--------------	-------------------------------------------------------------	------------

CRITERES D'EVALUATION : ENTREPRISE

- QUALITE DES MARCHANDISES = Vérifier la qualité de la fourniture reçue par rapport aux exigences demandées;
- PRIX = Evaluation des prix par rapport au marché
- LIEU DE PRODUCTION = Evaluation du positionnement géographique du lieu de production.
- DELAI = Evaluer le respect des délais de livraison.
- SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ISO 9001:2000
- SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ISO 14001
- CONFORMITE A LA LIVRAISON = correspondance de la livraison par rapport à la commande.

TABLEAU DE PONDÉRATION

CRITERE	INSUFFISANT (0)	SUFFISANT (25)	BON (50)	TRES BON(100)
Qualité marchandises	Périmée	Défauts mineurs	Qualité conforme	Top qualité
Prix (par rapport au marché)	Trop cher	Acceptable	Égalité	Compétitif
Lieu	Hors EU	EU	CH	Valais
Délai de livraison	> 30jj	<30jj	<7jj	1 jour
ISO 9001:2000	Rien	Charte	Manuel Qualité	Certification
ISO 14001	Rien	Charte	Rapport environnemental	Certification
Conformité à la livraison	Occasionnellement	Irrégulièrement	Souvent	Toujours

Evaluation du score

Si le score total obtenu en additionnant les scores des divers critères :

- > 500, le fournisseur est considéré comme validé (catégorie A)
- > 250 et <500 le fournisseur est considéré comme utilisable (catégorie B)
- <250, le fournisseur n'est considéré comme utilisable (catégorie C) et doit être utilisé seulement si nécessaire.



Erste schon umgesetzte Massnahmen der Partnerbetriebe

▲ 1. Aktionen in der Praxis

- Korb mit regionalen Produkten für das Qualifikationsverfahren EFZ
- Schweizer Trutenfleisch
- Aromatische Kräuter
- Reis aus Italien
-

▲ Vernetzung der verschiedenen kantonalen und kommunalen Verantwortlichen

Andere Aktionen - Ausbildung

- ▲ 2 halbe Tage für die Einkaufsverantwortlichen, geleitet durch die DLW / LSW
 - Sensibilisierung beim Einkauf und globale Wirkung
 - Investitionen und Produktion
 - Vernetzung
- ▲ Vernetzung der Lernenden – Projekt geleitet durch Gastro Valais, amicale des cuisiniers im Unterwallis und Hôtel et Gastro formation VS
- ▲ Weiterbildung praktische Kochkurse gemäss Nachfrage (Partnenariat Gastro Valais, H&G Formation)

Andere Aktionen durch die DLW / WLS

▲ Beratung und Coatching

- Externer Blickwinkel (Investitionen, Produktionsprozesse, anderes)

▲ Landwirtschaftliche Gastronomie

- Verwertung von Produkten aus der Walliser Landwirtschaft
- Walliser Gerichte neu überdacht, thematische Menus,



Déclinaison Hérens

CARPACCIO DE BŒUF D'HÉRENS
BRISURES DE FROMAGE VIEUX AOC

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAUX D'HÉRENS
Fleur d'Hérens—boucherie Baeriswyl

ATRIAU DE FILET DE BŒUF FLEUR
D'HÉRENS

*Pink Golden caramélisées du domaine
Risotto au merlot de Châteauneuf
Ediva braisille
Carottes glacées Brève description du plat.*

PLATEAU DE FROMAGE DU DOMAINE

MINI TOURTE AUX ABRICOTS
TARDIROUGE MERINGUÉE



Terrine de bœuf d'Hérens à l'Orange Rubis

Soupe froide aux Sunny Cot

Petite quiche valaisanne aux Bergarouge

Rôti de cou de porc farci aux Luizet marinés

Sauce à l'Orangered aigre-douce

Gratin de pommes de terre aux Harogem

Endives braisées aux Julia

Carottes étuvées au jus de Bergeron

Soufflé glacé aux Tardirouge



Schlussfolgerungen

- ▲ Grosses Entwicklungspotential bei der Verwendung von regionalen Produkten in Kollektivküchen
- ▲ Information, Realisierung und Aufbau eines Netzwerkes
- ▲ Mehrwert
 - Produktion
 - Küche und Restauration (Beratung, Ausbildung, Arbeitswerkzeuge, Innovation, ...)
 - Nachhaltige Entwicklung
 - Gastronomie

Ziel: den Anteil regionaler Produkte in allen Institutionen mit Kollektivküchen im Wallis erhöhen