

Unabhängige Tageszeitung,  
gegründet 1840

Herausgeber  
Fredy Bayard  
f.bayard@pomona.ch

Leser: 49 000 (beglaubigt WEMF 2019)  
Auflage: 17 333 Expl. (beglaubigt WEMF 2020)

Aboservice: abo@pomona.ch

**poMona.MEDIA**

Pomonastrasse 12b, 3930 Visp  
Tel. 027 948 30 30, Fax 027 948 30 31  
info@pomona.ch

Publizistischer Leiter: Herold Bieler (hbi)  
h.bieler@pomona.ch

Chefredaktor: Armin Bregy (bra)  
a.bregy@pomona.ch

Stv. Chefredaktorin: Nathalie Benelli (ben)

Blattmacher und Mitglied der  
Chefredaktion: Samuel Burgener (sbr)

Redaktion: info@walliserbote.ch  
Werner Koder (wek), Stefan Eggel (seg),  
Martin Kalbermatten (mk), Melanie Biaggi  
(meb), Daniel Zumoberhaus (zum), Fabio  
Pacozzi (pac), Martin Schmidt (mas),  
Matthias Summermatter (msu), Norbert  
Zengaffinen (zen), Perrine Anderegg  
(pan), Adrien Woefray (awo), Peter  
Abgottspon (ap), Walter Bellwald (bw),  
Martin Meul (mm)

Sport: sport@walliserbote.ch  
Hans-Peter Berchtold (bhp)  
Roman Lareida (rir)  
Alban Albrecht (alb)  
David Taugwalder (tad)

Kultur: kultur@walliserbote.ch  
Nathalie Benelli (ben)  
Lothar Berchtold (blo)

Redaktionssekretariat:  
Rosmarie Wyssen (rwy)

Ständiger Mitarbeiter:  
Dr. Alois Grichting (ag.)

Jahresabonnement:  
Fr. 398.– (inkl. 2,5% MwSt.)

Einzelverkaufspreis:  
Fr. 3.00 (inkl. 2,5% MwSt.)

Jahresabonnement digital:  
Fr. 240.– (inkl. 2,5% MwSt.)

Annahme Todesanzeigen:  
korrekturat@walliserbote.ch  
Mo–Fr 8.00–12.00/13.30–16.00 Uhr  
Telefon 027 948 30 40  
ab 16.00 Uhr und So 14.00–21.00 Uhr  
Telefon 027 948 30 80

Inserateannahme, -verwaltung  
und Disposition:  
inserate@pomona.ch

Leiter Marketing und Verkauf:  
Daniel Eder, d.eder@pomona.ch

Key Account Management:  
Elisabeth Forny-Tenisch, Kurt Nellen

Werbeberatung:  
Bianca Hanslik, Carmen Pfammatter,  
Philipp Schickler

Anzeigenpreise:  
Grundtarif Annoncen-mm: Fr. 1.23  
Kleinanzeigen bis 150 mm: Fr. 1.30  
Immobilien-/Stellenmarkt: Fr. 1.30  
Reklame-mm: Fr. 4.53  
Textanschluss: Fr. 1.49  
Alle Preise exkl. 7,7% MwSt.

Technische Angaben:  
Satzspiegel 291 x 440 mm

Zentrale Frühverteilung:  
Franziska Schmid,  
f.schmid@mengisgruppe.ch

Zuschriften: Die Redaktion behält sich die  
Veröffentlichung oder Kürzung von Ein-  
sendungen und Leserbriefen ausdrücklich vor.  
Es wird keine Korrespondenz geführt.

Urheberrechte: Abgedruckte Inserate  
dürfen von nicht autorisierten Dritten weder  
ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder  
anderweitig verwendet werden.  
Insbesondere ist es untersagt, Inserate –  
auch in bearbeiteter Form – in Online-Dienste  
einzuspeisen. Jeder Verstoß gegen dieses  
Verbot wird gerichtlich verfolgt.

ISSN: 1660-0657

Der «Walliser Bote» kauft die nationalen und  
internationalen Nachrichten in den Ressorts  
Inland, Ausland, Wirtschaft, Kultur und Sport  
von CH Media ein.

Unser Zeitungspapier. Umwelt-  
schonend hergestellt mit einem  
hohen Altpapieranteil.

# Schon über 4500 Produkte auf digitalem Marktplatz

Auf dem digitalen Marktplatz RegioFoodVS werden regionale und saisonale Produkte gehandelt. Warum dort trotzdem auch Fisch und Meeresfrüchte ihren Platz haben.

Manuela Pfaffen

Produzenten und Gastronomen im Wallis auf einfache und effiziente Art und Weise miteinander verbinden – so das Ziel des Projekts RegioFoodVS. Vorgängige Diskussionen mit Verantwortlichen von Gemeinschaftsküchen zeigten, dass gewisse Schwierigkeiten in Bezug auf den Einkauf von Agrarerzeugnissen aus der Region, das Wissen um das Angebot sowie die Logistik existierten.

Um diese Situation zu verbessern, wurde von der Dienststelle für Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Label «Grüne Gabel» und mithilfe der IT-Unterstützung der Walliser Firma Apcom der digitale Marktplatz RegioFoodVS entwickelt.

Dieser soll einerseits den Bestell- und Lieferablauf von regionalen und saisonalen Produkten für Köche vereinfachen und andererseits den Markt der Gemeinschaftsgastronomie für Walliser Produzenten öffnen. «Wir wollten ausserdem das Bild der eintönigen Gemeinschaftsküche modernisieren», erklärt Ludovic Delaloye, Abteilungsleiter Restauration, Regionalprodukte und Innovation bei der Dienststelle für Landwirtschaft.

## Lokale Produkte verlangen Flexibilität

Das Label «Grüne Gabel», welches für ausgewogene und gesunde Mahlzeiten vergeben wird, zeichnet seit rund einem Jahr für das Coachen der Köche in den teilnehmenden Gemeinschaftsküchen verantwortlich. Mithilfe von Ernährungsberaterinnen wurden vor Ort Ziele fixiert, um die angebotenen Menüs ausgewogener zu gestalten. Die Rückmeldungen seien bisher fast ausschliesslich positiv ausgefallen. «Der Besuch einer Ernährungsberaterin in der Küche kann einen einschüchternen Effekt haben. Wir haben al-



Christelle Dayer, Ludovic Delaloye, Gilles Fragnière und Grégory Liand freuen sich über das regionale Angebot.

Bild: zvg

lerdings hart daran gearbeitet, das Vertrauen der Köche zu gewinnen», betont Christelle Dayer, Koordinatorin «Grüne Gabel» Wallis.

Daneben sei es wichtig, ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schaffen, denn das Konzept betreffe in den allermeisten Fällen das gesamte Unternehmen. «Das Arbeiten mit lokalen Produkten erfordert ausserdem eine gewisse Flexibilität vonseiten des Küchenteams, da nicht immer alle Waren erhältlich sind.»

## So funktioniert die Plattform

Die Gastronomen haben mit einem individuellen Log-in und Passwort Zugang zum Marktplatz. Dort finden sie das gesamte Angebot der Walliser Landwirtschaft nach Bereichen sortiert. Aus Gründen der Menge

oder Verfügbarkeit können einige Lebensmittel aus anderen Teilen der Schweiz oder sogar aus dem Ausland stammen. Diese werden jedoch eindeutig gekennzeichnet. «Wir fokussieren uns nicht ausschliesslich auf Walliser Produkte, ansonsten wären beispielsweise gewisse Fischarten oder Meeresfrüchte nicht erhältlich. Wir wertschätzen die einheimischen Lebensmittel aber dort, wo es möglich ist», erklärt Delaloye.

Die Produzenten, Verarbeiter und alle Lieferanten von Walliser Landwirtschaftsprodukten haben ebenfalls ihren eigenen Zugang zum Marktplatz. Dabei liegt das Hauptaugenmerk vor allem auf Saisonalität und Verfügbarkeit. Sie entscheiden selbstständig über das Angebot, das sie online stellen, und legen die Preise dafür fest.

Die Entwicklerfirma des digitalen Marktplatzes zeigt sich zufrieden mit dem Ergebnis. «Man kann dieser Plattform absolut vertrauen, weil man hier nur auf Produzenten mit qualitativ guten Produkten trifft», sagt Grégory Liand, Direktor von Apcom Solutions SA. Die Apcom bietet zudem einen leistungsfähigen Logistikdienst an. Das ist wichtig, denn nicht alle Produzenten können eine Lieferung ihrer Produkte sicherstellen. «Wir arbeiten dafür mit Akteuren zusammen, die bereits auf dem Markt vertreten sind», erklärt Liand.

## 80 Betriebe kaufen hier regelmässig ein

Damit alle involvierten Akteure RegioFoodVS sicher und selbstständig nutzen können, werden seit vergangener Winter spezifische Schulungen für die Platt-

form angeboten. Der Staat Wallis organisiert diese und trägt die Kosten dafür. Darüber hinaus erhalten alle Kursteilnehmenden die Lizenz zur Nutzung von RegioFoodVS für das Jahr 2021 kostenlos. Dies gilt ebenfalls für die kommenden zwei Jahre, sofern sie auf der Plattform aktiv sind.

Derzeit umfasst der Marktplatz 4600 Artikel, die von 105 Produzenten angeboten werden. 80 Betriebe – Altersheime, Schulen, soziale Einrichtungen und andere Institutionen – kaufen hier regelmässig ein. «Wir sind sehr zufrieden mit diesem vorbildlichen Projekt», sagt Gérald Dayer, Chef der Dienststelle für Landwirtschaft. Man will sich mit dem Konzept aber nicht nur auf Gemeinschaftsküchen beschränken: «Die Idee wäre schon, dass man den digitalen Marktplatz später auch für die Hotellerie und die Gastronomie öffnet.»

# WB reduziert Umfang nach Brand in Papierfabrik

«Walliser Bote» vorübergehend dünner, weil Zeitungspapier schweizweit Mangelware ist.

Bei der Perlen Papier AG brannte es am vergangenen Donnerstag. Zwei Papiermaschinen waren betroffen und mussten per Notstopp angehalten werden. Bis am Sonntag standen die beiden Anlagen still und konnten kein Papier drucken. Gemäss Fabriksprecher Christian Weber ist das Feuer in der Behandlung des Altpapiers entstanden.

Seit Wochenbeginn werden die Maschinen wieder hochgefahren und können sukzessive Papier herstellen. Auf der grösseren Maschine produziert die Perlen Papier AG Zeitungspapier, als letzte verbliebene Zeitungs-

papierherstellerin der Schweiz. Das Unternehmen versorgt einen Grossteil der Schweizer Zeitungsverlage mit dem Papier für die Publikationen, also CH Media, Tamedia und NZZ.

Die Zeitungsverlage wurden angewiesen, ihre Umfänge zu reduzieren, und diese haben die Massnahme umgehend umgesetzt. Auch der «Walliser Bote» ist von der Sparmassnahme beim Papier betroffen und muss den Umfang verringern. Bereits am Dienstag und auch heute Mittwoch konnten lediglich 20-seitige Ausgaben gedruckt werden.

Bei der Perlen Papier AG sind bereits seit einiger Zeit die Rohstoffe knapp, um Zeitungspapier herzustellen. Der Hauptrohstoff ist Altpapier, die Preise dafür sind in den vergangenen Monaten merkant gestiegen. Wegen des Engpasses beim Rohmaterial herrscht derzeit europaweit ein allgemeiner Mangel an Papier.

Die Perlen Papier AG mit über 360 Beschäftigten gehört zur börsenkotierten CPH-Gruppe. Die Anweisung, sparsam Papier zu drucken, dauert voraussichtlich bis Ende Oktober. Wir bitten um Verständnis. (wb)



Die Perlen Papier AG stellt seit 1873 Zeitungspapier her. Bild: Keystone