



13. Juni 2016

Förderung von regionalen Produkten in Kollektivküchen

(IVS).- Die kantonale Dienststelle für Landwirtschaft (DLW) und die Landwirtschaftliche Schule Wallis setzen sich auf mehreren Ebenen für die Förderung von Produkten aus der Region im Bereich der Kollektivküchen ein. In diesem Rahmen wurden schon einige Vorhaben umgesetzt, insbesondere die Anwendung des Beelong Indikators zur ökologischen Bewertung von Nahrungsmitteln - in Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Lausanne entwickelt - und die Schaffung eines Netzwerkes von Kollektivküchen. Ein Aktionsplan mit Schwerpunkten in den Bereichen Bildung, Beratung und Gastronomie wurde bereits erarbeitet.

Mit der starken Zunahme der Mahlzeiten, die auswärts eingenommen werden - im Wallis fast 6 Millionen - spielt die kollektive Verpflegung bei der Förderung von Begriffen wie Herkunft, Rückverfolgbarkeit, Authentizität und Nahrungsmittelqualität eine immer wichtigere Rolle. Die geschieht u.a. durch eine vermehrte Verwendung von regionalen Produkten und eine zunehmende Verarbeitung dieser Produkte.

Der lokale Einkauf von Produkten bedingt eine Konzentration auf Partner in der Umgebung der Küche, je nach verfügbarem Angebot - lokal, kantonal oder national. Dadurch lassen sich die Bemühungen zur Verkürzung der Transportdistanzen mit der Produktauswahl des Küchenchefs in Einklang bringen. Gleichzeitig wird den Komponenten Wirtschaftlichkeit, Ökologie und Soziales eines nachhaltigen Prozesses Rechnung getragen.

Schaffung eines repräsentativen Netzwerkes und Umsetzung des Aktionsplans

Basierend auf den eigenen Aktivitäten und jenen von drei Institutionen mit Kollektivküchen - Home des Crêtes in Grimisuat, Home de Gravelone in Sitten und les Fleurs du Temps in Fully, tätig in den Bereichen Alterspflege, Krippen und Kleinkinderbetreuung) - hat die DLW einen ökologischen Index der dargebotenen Mahlzeiten ermittelt.

Aufgrund der erhaltenen Ergebnisse wurde ein Aktionsplan mit 4 Punkten entwickelt :

- Erweiterung und Vernetzung der Partnerinstitutionen, Erarbeitung und Veröffentlichung einer Liste mit allen Lieferanten;
- Entwicklung eines auf die Küchenchefs und Einkaufsverantwortlichen abgestimmten Kursangebotes. Dieser Prozess erfolgt in Zusammenarbeit mit der kaufmännischen und gewerblichen Berufsfachschule Sitten, Gastro Valais und Hôtel&Gastro Formation im Rahmen von Weiterbildungskursen und Grundkursen für Lernende;
- Beratung bei der Entstehung einer Kollektivküche;



- Weiterentwicklung kulinarischer Aspekte in der Kollektivküche am Standort Châteauneuf.

Mit ihrem Engagement will die Dienststelle für Landwirtschaft dazu beitragen, den Anteil an regionalen Produkten in allen Institutionen mit Kollektivküchen im Wallis zu erhöhen und damit der Produktion, der Restauration sowie der Gastronomie die Möglichkeit zu bieten, einen echten Mehrwert zu erzielen.

Kontaktpersonen :

Gérald Dayer, Chef der Dienststelle für Landwirtschaft, 027 606 75 00

Guy Bianco, Direktor Landwirtschaftsschule Wallis, 027 606 77 00

Ludovic Delaloye, Koch LSW mit Meisterdiplom, 027 606 77 00