



11. März 2020

Neuer Schwung für das Projekt «Regional kochen»

Das Konzept, das 2015 lanciert wurde und die Verwendung von regionalen Produkten in Gemeinschaftsgastronomiebetrieben fördern soll, umfasst heute zwanzig Partnerbetriebe, die mehr als zwei Millionen Mahlzeiten pro Jahr herausgeben. 2020 findet mit der vorgesehenen Einführung einer Informatikplattform eine wichtige Entwicklung statt, um die Lieferanten anzuregen, noch mehr Produkte anzubieten und den Austausch zwischen den Küchenchefs der teilnehmenden Betriebe zu verstärken.

Derzeit nehmen 20 Betriebe am Projekt «Regional kochen» teil. 36 Lieferanten sind sensibilisiert und können Produkte anbieten, die den Kriterien entsprechen. Das 2015 lancierte Konzept zielt auf die Förderung der Verwendung von lokalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie ab. Leider ist zu beobachten, dass die Betriebe nicht sehr gut über das verfügbare Angebot der Lieferanten Bescheid wissen. Deshalb wird sich die Walliser Landwirtschaftsschule, die das Projekt leitet, 2020 für eine bessere Kommunikation unter den Partnern einsetzen.

Konkret soll ihnen eine digitale Plattform zur Verfügung gestellt werden, die nur den am Projekt teilnehmenden Küchen offensteht und auf der die Lieferanten jede Woche Produkte aus ihren Betrieben anpreisen können. Parallel dazu werden Broschüren und andere Informationsblätter ausgearbeitet, die an alle Gemeinschaftsküchen im Wallis verteilt werden, um die Anzahl Teilnehmer zu erhöhen. Durch Plenarsitzungen werden ausserdem die Synergien zwischen den verschiedenen Partnern gestärkt. Und zu guter Letzt soll das Projekt auch bei der Allgemeinheit bekannt gemacht werden.

Ausserdem profitiert «Regional kochen» von einer interessanten Entwicklungsplattform, da es Teil des Projekts «Nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsgastronomie: ausgewogen, lokal und saisonal essen» ist, das zur Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung gehört, die vom Staatsrat validiert wurde. 2015 zählte die schweizweit einzigartige, von der Gemeinschaftsgastronomie getragene Aktion «Regional kochen» vier Betriebe und 1000 Mahlzeiten pro Tag. Heute geben die rund 20 Partner insgesamt 6730 Mahlzeiten pro Tag heraus, was mehr als zwei Millionen Mahlzeiten pro Jahr entspricht.

Kontaktpersonen

Ludovic Delaloye, Abteilungsleiter Restauration, Regionalprodukte und Innovation, Walliser Landwirtschaftsschule, 027 606 77 49

Guy Bianco, Direktor Walliser Landwirtschaftsschule, 027 606 77 00

