



# Lokale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung Beispiel des Wallis

Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden  
5. November 2019 – Zürich



# Eine Philosophie

- ✓ eine bedeutende Änderung der Denk- und Vorgehensweise anerkennen
- ✓ ein systematisches Konzept übernehmen

# 3 Schlüssel- begriffe

- ✓ Vorbildlichkeit
- ✓ Sachverstand
- ✓ freiwillige Verpflichtung



# 4 Aktionsbereiche

Beratung  
Unterstützung  
Vernetzung

Kommunizieren der  
Verpflichtung  
Sensibilisierung der  
Kunden



**Bekochen wir  
unsere Region**

Optimale Planung der Küche

Aufwertung der Produkte

# Eine Partnereinrichtung?



- ✓ kauft in erster Linie Walliser Produkte
- ✓ verpflichtet sich zur Messung ihrer Praktiken

# Ein Partner-Produzent/-Lieferant?



- ✓ räumt Walliser Produkten einen Vorrang in seinem Sortiment ein
- ✓ kommuniziert die Herkunft aller seiner Produkte

# Messen, um sich nicht auf sein Bauchgefühl verlassen zu müssen



beelong-Note



Herkunft



Jahreszeit



Produktionsweise



Klima und Ressourcen



Produktverarbeitung



# Den ersten Schritt tun – aber wie? ...



**... Hotline für Tipps & Tricks!**

# Zusammenschliessen und motivieren

- ✓ regelmässige Treffen der Partner
- ✓ Medienmitteilungen



# Cuisinons notre région



Votre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus de votre restaurant sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison.

## ... COMMENT ... ça marche ?



Des asperges de Saillon au printemps, des abricots de Saxon en été, des pommes de Martigny en automne, du bœuf d'Hérens en hiver et... du pain de seigle toute l'année !

Votre chef cuisinier compose ses menus en privilégiant les produits qui sont à sa disposition selon la saison et les propositions des maraîchers, fromagers, éleveurs, etc.

Les fruits, légumes, viande, fromage, lait, œufs, pain de ces producteurs sont prioritairement choisis en Valais, avant ceux provenant d'autres régions de Suisse puis d'Europe.

L'économie locale est favorisée et le travail des agriculteurs valorisé.

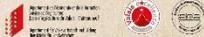
La distance entre les lieux de production et de consommation des aliments est réduite. Les produits sont ainsi plus frais et leur impact environnemental est divisé par 5.

Les saisons de production sont respectées et le gaspillage énergétique est limité.

L'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite et le savoir faire culinaire est valorisé.



Cette démarche est soutenue et pilotée par le Service Cantonal de l'Agriculture (SCA), par le Bureau de l'Écologie Agricole de Valais (BEAV).



# MENU DE LA Semaine

SEMAINE DU ..... AU .....

	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI			
MARDI			
MERCREDI			
JEUDI			
VENREDI			

Restaurant du... (logo)



# Sein Engagement kommunizieren

# Erwachsene sensibilisieren

Sammlung der zentralen Argumente

WARUM LOKALE  
ERZEUGNISSE  
BEVORZUGEN?

POURQUOI  
FAVORISER  
LES PRODUITS  
LOCAUX?

SENSIBILISER LES ADULTES

  
Cuisinons  
notre région



POURQUOI  
FAVORISER  
LES PRODUITS  
LOCAUX?

SENSIBILISER LES ENFANTS

  
Cuisinons  
notre région

# Kinder sensibilisieren

Sammlung der zentralen Argumente  
Bibliographie zu Lehrmaterialien

# Die Küche gut planen

- ✓ Kundschaft, Art der Küche, Art der Bewirtschaftung?
- ✓ Personal, Finanzmittel, Infrastruktur, Mobiliar?
- ✓ ein Leitfaden und eine Hotline stehen zur Verfügung



# Aufwertung der Produkte



- ✓ Geniesser-Rezepte
- ✓ Schulungen für ein breites Publikum

# Das Ergebnis ...

- ✓ eine Aufwertung des Berufs
- ✓ ein Angebot, das nicht unbedingt teurer ist



# Stärken und Schwächen



agile Vorgehensweise



tiefgreifende Umgestaltung der Praktiken



Zeit- und Energieaufwand für die Projektträger

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

