

«Entreprise»
«Contact»
«Prénom» «Nom»
«Adresse»
«NPA» «Localité»

Châteauneuf, 16. Februar 2023

Regional Kochen und RegioFoodVS

Guten Tag allerseits!

Als Allererstes möchte ich Ihnen viel Erfolg für all Ihre beruflichen wie privaten Pläne wünschen.

Ich sende Ihnen dieses Infobulletin, weil es eine wichtige Etappe für das Einkaufstool RegioFoodVS darstellt, das im Rahmen des Projekts «Regional kochen» entwickelt wurde. Auf diesem Marktplatz kann man sich gemäss einem zentralen Ansatz umfassend mit Lebensmitteln eindecken und dabei unseren Kanton in den Mittelpunkt des Einkaufs stellen, ohne die Kohärenz der notwendigen importierten Waren aus den Augen zu verlieren.

Zur Erinnerung: Die Idee besteht darin, einen Markt zu beleben, der sich über die Begriffe Herkunft und Produktionsmethoden von Lebensmitteln Gedanken macht und regional produzierte Lebensmittel zu einem fairen Preis fördert. Dabei stellten wir uns die Frage: Wo, mit welchen Produkten und für wen wird ein ökonomischer, ökologischer und sozialer Mehrwert geschaffen? Hierfür verpflichten sich die Händler, ihre Produkte, die diesem Profil entsprechen, über die Plattform RegioFoodVS anzubieten, und die Einrichtungen verpflichten sich, dort einzukaufen. Die Handelsbeziehungen verlaufen so natürlich in einem neu definierten Rahmen, mit verlässlichen Partnern, wobei die üblichen Lieferbedingungen und Qualitätsnormen eingehalten werden.

Der Walliser Staatsrat engagiert sich diesbezüglich stark in den staatlich verwalteten Einrichtungen. Die Einzelheiten lasse ich Sie gerne selbst nachlesen.

Um die Überwachung und Begleitung all dieser Schritte bei den unterzeichnenden Körperschaften sicherzustellen, wurde mit *Fourchette verte Wallis* eine enge Zusammenarbeit aufgebaut. Ich möchte dem dynamischen Team an dieser Stelle für seinen Tatendrang danken! Tatsächlich betrifft eine solche Neudefinition von Einkauf implizit mehrere Faktoren, unter anderem: Menüplanung, Organisation des Einkaufs, Verwaltung der Küchenarbeit (Teamentwicklung, Kochkunst mit Resteverwertung und Energiemanagement), Verkauf, Wohlbefinden beim Essen, Kommunikation mit den verschiedenen Gästen der Einrichtungen usw.

Wenn wir all diese Aspekte zusammenfügen, können wir die Regeln der Nachhaltigkeit in ihrem ökonomischen, ökologischen und sozialen Ansatz konkret wahrnehmen. Schliesslich ermöglichen die eingehaltenen Regeln in unserem Beruf, die aktuellen Herausforderungen zu bewältigen; Herausforderungen, bei denen jede und jeder eine wichtige Rolle übernehmen muss. Erinnern wir uns daran, dass die Ernährung laut BAFU für 28 % der Umweltbelastung durch den Konsum in der Schweiz verantwortlich ist, weit vor der Mobilität (12 %) und relativ nahe dem Wohnen (24 %). Es ist möglich, diese Auswirkungen merklich zu reduzieren (bis zu 50 %), indem letztlich ziemlich einfache Massnahmen durch die Änderung von Gewohnheiten eingeführt werden. Dies spiegelt sich auch in Investitionen in die Kreislaufwirtschaft wider.

Diese Nachricht kann an alle Personen Ihrer Wahl weitergeleitet werden. Da die Kommunikation über mehrere Kanäle verläuft, ist es möglich, dass Sie dieses Schreiben mehrmals erhalten.

Eine angenehme Lektüre und herzlichen Dank an alle.
Selbstverständlich stehe ich für eventuelle Fragen gerne zur Verfügung.

Ludovic Delaloye



Abteilungsleiter Restauration, Regionalprodukte
und Innovation

Beilagen: Infobulletin RegioFoodVS