



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



Pflichtenheft Partnerinstitutionen

Artikel 1 Allgemeine Bestimmungen

¹ Die Partnerinstitution (PI) hat über die von der WLS abgegebenen Dokumente vom Projekt Kenntnis genommen und die Angaben zu ihrem Profil vervollständigt.

² Die PI ist dazu befugt, Bemerkungen anzubringen, die für den optimalen Ablauf und die Weiterentwicklung des Projekts nötig sind. Ihre Erfahrung und ihr Mitwirken sind grundlegend für das weitere Vorgehen.

³ Die WLS stellt bei Bedarf Tools und Dokumente zur Planung zur Verfügung. Es werden zwei halbtägige Schulungen angeboten, die die Unterzeichner des Pflichtenhefts zu einem gewünschten Zeitpunkt besuchen können.

⁴ Mit ihrer Unterschrift verpflichtet sich die PI zur Einhaltung des vorliegenden Pflichtenhefts.

Artikel 2 Einkaufspolitik

¹ Die PI verpflichtet sich, im Rahmen ihrer Beschaffungspolitik die in den Ausschreibungsunterlagen beschriebenen Anforderungen anzuwenden. Es wird empfohlen, der Philosophie des Dokuments zu folgen, um Anfragen möglichst zu vereinheitlichen. Wie die PI die Bestimmungen zur Anwendung und Kontrolle gestalten, bleibt in ihrem Ermessen.

² Die PI verpflichtet sich, sich bei ihren eigenen Lieferanten systematisch nach der Herkunft der Lebensmittel zu erkundigen und kann von den Lieferanten eine auf ihre Forderungen abgestimmte Einkaufsliste verlangen. Die Lieferanten sind verpflichtet, die von der PI gewünschten Informationen bekannt zu geben.

³ Der PI steht es frei, die auf dem Markt verfügbaren Produktpaletten zu verwenden, wenn dabei die Herkunft deklariert ist.

⁴ Die PI stellt der WLS ihre Liste mit den Lieferanten zur Verfügung, die in der Lage sind, die neuen Anforderungen, insbesondere das Label «Made in Wallis» zu erfüllen. Diese Angaben erlauben es, die Liste mit den Partnerlieferanten (PL) zu ergänzen, die unter folgendem Link zugänglich ist: <https://www.vs.ch/de/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>.

Artikel 3 Beelong-Indikator

¹ Unter Vorbehalt wird dieser Indikator sporadisch in der Liste mit den PI angewendet, um zu eruieren, welche Arbeiten umgesetzt wurden.

² Die ausgewählte PI verpflichtet sich, alle für die Anwendung des Beelong-Indikators nötigen Angaben transparent offen zu legen (Lieferscheine, Rechnungen, anderes).

³ Die mit dem Indikator verbundenen Kosten werden vom Kanton übernommen. Von den PI kann eine Beteiligung verlangt werden, für die aber eine spezifische Vereinbarung getroffen werden muss.

⁴ Das Unternehmen Beelong erstellt einen Bericht, von dem je ein Exemplar an die PI und die Dienststelle für Landwirtschaft geht.

⁵ Im Rahmen des Möglichen kann die Wiedergabe der Informationen unter Mitwirkung des Projektverantwortlichen erfolgen.

⁶ Beelong kommuniziert der WLS eine Liste mit jenen Lieferanten, welche die Anforderungen an die Herkunftsdeklaration am besten zu erfüllen vermögen.

Artikel 4 Arbeiten in der Küche

¹ Die PI verpflichtet sich, hinsichtlich Eingang, Produktion, Vertrieb und Abfallentsorgung die Arbeitsprozesse anzuwenden, die eng an die im Kochberuf geltenden Anforderungen angelehnt sind.

² Die PI verpflichtet sich, alle ihr zur Verfügung stehenden Produktionsressourcen optimal zu nutzen, um die gesetzten Ziele zu erreichen (Produktionseffizienz).

³ Falls die PI Köche EBA/EFZ und/oder Diätköche EFZ ausbildet, verpflichtet sie sich, den Lernenden das Vorgehen im Rahmen der Ausbildung zu erklären und zu zeigen. Dieses Vorgehen kann in der Lerndokumentation der(s) Lernenden beschrieben werden.

Artikel 5 Besondere Bestimmungen

¹ Bei einem Verstoss gegen das vorliegende Pflichtenheft kann die PI vom Projekt ausgeschlossen werden.

² Alle damit verbunden Kosten können von der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft in Rechnung gestellt werden.

³ Um Verbesserungen vorzunehmen, kann das Pflichtenheft mit der Zustimmung aller PI jederzeit abgeändert werden.

Name der Gesellschaft : _____

Adresse : _____

Plz und Ort : _____

Telefon : _____

E-Mail : _____

Durch Unterschrift angenommen :

Der Direktor der LSW

Der Direktor der PI

Guy Bianco

Der Projektverantwortliche

Der Küchenchef

Ludovic Delaloye

Ort und Datum : _____ den _____