

Aktion 1.1: Nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsgastronomie: ausgewogenes, lokales und saisonales Essen

Kontext und Bedeutung

Zurzeit müssen Einrichtungen mit dem Label «Fourchette verte» die Ernährungskriterien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung erfüllen. Leider bleibt die Verwendung von saisonalen und lokalen Produkten eine Empfehlung und ist daher nicht obligatorisch. 2017 hat FV-CH das neue Label «Ama terra» entwickelt, das die Konzepte nachhaltiger Entwicklung (Herkunft der Produkte, Abfallsortierung, Resteverwertung) einschliesst. Dieses Projekt soll mit dem Label ausgezeichnete Einrichtungen dazu ermutigen, die Zertifizierung nach «Ama terra» anzustreben oder zumindest die Konzepte umzusetzen, die bereits im Rahmen des Programms «Regional kochen» der Dienststelle für Landwirtschaft eingeführt wurden. Es sieht die Bildung eines Teams aus Ernährungsberaterinnen und einem Koch vor, die in die Struktur von Fourchette verte Wallis eingebunden sind.

Ziele

- «Regional kochen»-Initiativen in Einrichtungen mit dem Label «Fourchette verte» etablieren, die nicht für nachhaltige Entwicklung sensibilisiert sind
- «Nachhaltige» Einrichtungen mithilfe des «Regional kochen»-Konzepts dazu ermuntern, das Label «Ama terra» anzustreben
- Schulungen zur nachhaltigen Ernährung für alle Zielgruppen anbieten (Lernende in Kochberufen, Öffentlichkeit, Köchinnen und Köche in zertifizierten Einrichtungen, Lehrpersonen)
- Sich an Veranstaltungen beteiligen und das Thema nachhaltige und ausgewogene Ernährung bekannt machen

Indikatoren

- Anzahl zertifizierter Betriebe, die auf das Label «Ama terra» umstellen
- Anzahl der Wochen mit saisonal und nach Kriterien des Labels vom «Fourchette verte»-Koch zubereiteten Menüs
- Anzahl der Veranstaltungen mit Ständen/Workshops zum Thema nachhaltige und ausgewogene Ernährung
- Anzahl der Schulungen zu Themen der nachhaltigen Entwicklung in der Ernährung

Umsetzung

- Liste der Einrichtungen mit dem Label FV, die in den Konzepten «Ama terra» UND «Regional kochen» geschult sind
- Liste der Einrichtungen mit dem Label FV, die nach «Ama terra» zertifiziert wurden = überreichte Zertifikate
- Liste der Partnerinstitutionen der «Regional kochen»-Konzepte (<https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>)
- Analysebericht über die Menüpläne der besichtigten Einrichtungen

Ergebnisse

am Ende des Projekts:

- 80 Prozent der FV-Einrichtungen müssen nach den «Regional kochen»-Konzepten arbeiten.
- Zwischen 20 und 40 Prozent müssen nach «Ama terra» zertifiziert sein. Wenn keine Zertifizierung möglich ist, sind alle Einrichtungen in der festgelegten Projektlaufzeit stark für die Konzepte sensibilisiert worden.

Zielgruppe

Direkt: Zertifizierte Köchinnen und Köche, Gastronomieunternehmen, Lehrpersonen, Lieferanten, Schulleitungen, Gemeinden, Schulen, Esserinnen und Esser der Mahlzeiten

Indirekt: Familien, Produzentinnen und Produzenten, Ernährungsfachpersonen, Lehrpersonen

Budget

Total:	CHF 843 000	PNE-Beitrag total:	CHF 843 000	100 %
2020:	CHF 225 000	PNE-Beitrag 2020:	CHF 225 000	

Träger

Dienststelle für Landwirtschaft (DLW)



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS



Partner

Fourchette verte Wallis

Kalender

2020–2023