

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

Kontext und Bedeutung

Zurzeit müssen Betriebe mit dem Label «Fourchette verte» (nachfolgend «FV») 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 Betriebe 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 einem Koch und Ernährungsberaterinnen vor, das in die Struktur von Fourchette verte Wallis eingebunden ist.

Das eingereichte Projekt hat sich weiterentwickelt. Die Dienststelle für Landwirtschaft (DLW) hat dem Staatsrat einen Antrag unterbreitet, damit alle staatlichen und halbstaatlichen Betriebe (staatliche Subventionen in Höhe von mindestens 50 % ihres Budgets) dem Projekt beitreten müssen. Der Staatsrat hat diesen Antrag am 24. Juni 2020 angenommen, womit dem Projekt gut 60 zusätzliche Betriebe beitreten werden. Um dieser Entwicklung gerecht zu werden, hat die DLW im Rahmen der Projektausschreibung Agenda 2021 einen neuen Finanzierungsantrag eingereicht und mit dem Projekt «Lokale Lebensmittel in sozialen Institutionen im Wallis» fusioniert.

Ziele

- Einführung der «Regional kochen»-Konzepte in den vom StRE vom 24.06.2020 betroffenen prioritären Betrieben (ca. 60) – obligatorisches Verfahren
- Ermutigung von FV- und anderen Betrieben, dem Projekt «Regional kochen» beizutreten – freiwilliges Verfahren
- Schaffung eines Netzwerks zwischen den Partnern des Projektes «Regional kochen»
- Schulungen zur nachhaltigen Ernährung für alle Zielgruppen anbieten (Lernende in Kochberufen, Öffentlichkeit, Köchinnen und Köche in zertifizierten Betrieben, Lehrpersonal)
- Sich an Veranstaltungen beteiligen und das Thema nachhaltige und ausgewogene Ernährung bekannt machen

Indikatoren, Überwachung und Ergebnisse

- Prioritäre Betriebe
 - Anzahl getroffene Betriebe für Projektpräsentation
 - Anzahl unterschriebene Pflichtenhefte
 - Anzahl in der Küche beurteilte Betriebe
- FV- und andere Betriebe
 - Anzahl getroffene Betriebe für Projektpräsentation
 - Anzahl unterschriebene Pflichtenhefte
 - Anzahl beurteilte Betriebe
- Anzahl durchgeführte Workshops zum Thema nachhaltige und ausgewogene Ernährung
- Anzahl «Regional kochen»-Treffen (jährlich)
- Anzahl erteilte Schulungen zum Thema nachhaltige Ernährung

Umsetzung

- Liste der Partnerbetriebe «Regional kochen»/FV
- Liste der Betriebe mit dem Label FV, die nach «Ama Terra» zertifiziert wurden = überreichte Zertifikate
- Analysebericht über die Menüpläne der besichtigten Betriebe

Ergebnisse am Projektende

- Alle Betriebe, die den Kriterien des StRE vom 24. Juni 2020 entsprechen, müssen dem Projekt «Regional kochen»/FV beigetreten sein.
- 80 % der FV-Betriebe müssen nach den «Regional kochen»-Konzepten arbeiten.
- Zwischen 20 % und 40 % müssen nach «Ama terra» zertifiziert sein. Ist keine Zertifizierung möglich, wurden alle Betriebe in der festgelegten Projektlaufzeit stark für die Konzepte sensibilisiert.

Zielgruppe

Direkt: Zertifizierte Köchinnen und Köche, Gastronomieunternehmen, Lehrpersonal, Lieferanten, Betriebsleitungen, Gemeinden, Schulen, Esserinnen und Esser der Mahlzeiten.

Indirekt: Familien, Produzentinnen und Produzenten, Ernährungsfachpersonen, Dozentinnen und Dozenten.

Budget

Aktion 1.1	Gemeinschaftsküche		843'000
Aktion 1.3	Soziale Einrichtungen	Verschiebung des Projekts der sozialen Einrichtungen	378'500
Aktion 2.3	Plattform RegiofoodVS		450'000

Projektträger

Dienststelle für Landwirtschaft (DLW)

Partner

Fourchette verte Wallis

Zeitplan

2021

Januar-März:	Umsetzung der Arbeitsdokumente gemeinsam mit LD Telefonischer Kontakt mit den Betrieben durch Koch für Betriebsfoto
Juni-August:	Besuch der «Basis»-Betriebe FV + Projektinformationen
Ende September:	GO durch die Dienststelle für Landwirtschaft für Kontakt PB (prioritäre Betriebe)
Oktober-Dezember:	Projektpräsentation für die Betriebsleiter durch Koordinatorin und Koch, danach Begleitung der Teams vor Ort Ziel bis Ende Dezember: 10 Partnerbetriebe