



Walgauer Sozialeinrichtungen ...



... besichtigen die Sennerei Schnifis.



Bedarf besteht auch bei Kartoffeln.



Produktvielfalt in einem der Bauernhof-Läden finden.

Die Idee

Die Walgauer Sozialzentren verarbeiten bereits regionale Produkte. Die Bereitschaft, noch mehr Regionales auf die Speisepläne zu bringen, ist beachtlich groß – Ende November 2012 startete nun eine dreimonatige Pilotphase.

INFO

Beteiligte der Pilotphase
Soziale Einrichtungen von Bürs, Frastanz, Nenzing, Satteins-Jagdberg sowie IAP an der Lutz
Produzenten: Sennerei Schlins-Röns, Sennerei Schnifis
Projektkoordination: Manfred Walser
Ausweitung mittelfristig auf Landwirte (Gemüse), Metzgereien, Fischzucht, Bäckereien in Planung

Die Herausforderung

Die Abläufe in den Küchen der Sozialzentren sind genau vorgegeben. Mengen, Qualität und zeitgenaue Fertigstellung müssen exakt stimmen. Daher müssen Zulieferer verlässliche Partner sein.

INFO

Reibungsloser Ablauf durch...

- verlässliche Verfügbarkeit an Waren
- entsprechende Qualität
- angepasste Packungsgrößen
- vereinbarter Verarbeitungszustand
- koordinierte Logistik
- akzeptabler Mehrpreis

Die Pilotphase

Ältere Menschen schätzen Qualität, allerdings in kleineren Mengen. Gerade bei Joghurts bestand eine Nachfrage an 120g-Bechern. Diese wurden für die Pilotphase von der Sennerei Schnifis geliefert – und begeisterten. Die guten Erfahrungen der Projektphase kann der Geschäftsführer des Senioren- und Pflegeheimes in Nenzing, Herr Dieter Visintainer bestätigen. Bereits seit 20 Jahren werden hochwertige regionale Produkte wie Fleisch, Brot, Milch oder Kartoffeln bevorzugt eingekauft. Eine weitere Ausweitung der Produktpalette wird befürwortet. „Allerdings müssen die Rahmenbedingungen stimmen“, verweist Geschäftsführer Visintainer auf Verfügbarkeit und etwaige Mehrkosten.

Dass die Regio Im Walgau voll hinter diesem Projekt steht, bestätigt auch Obmannstellvertreter Bgm. Walter Rauch.

„Es braucht gar nicht allzu viele Joghurt-Sorten, 2-3 reichen. Wichtig ist die Größe.“

Küchenleiterin M. Huber-Schiefer,
Frastanz



INFO

Erfahrungen zeigten, dass die ...

- Bestellungen,
- Lieferungen,
- Qualität überzeugten,
- die SeniorInnen die kleinen Mengeneinheiten bevorzugt annehmen.

Der nächste Schritt: Kartoffeln

Regionale Qualität überzeugt. Alles, was der Walgau an Kulinarischem zu bieten hat, soll auch vermehrt die Walgauer Küchen bereichern, im nächsten Schritt geht es der Kartoffel an die Schale.

Landwirte aus Nenzing und Frastanz liefern bereits jetzt Kartoffeln in die Küchen der Sozialzentren. Wie für alle Lebensmittellieferungen ist auch hier einerseits eine gesicherte Abnahmemenge für die Landwirte wichtig, andererseits müssen sich die Großküchen auf eine vereinbarte, durchgehende Qualität verlassen können. Der Anspruch bei Kartoffellieferungen liegt im Detail: die Kartoffel muss gereinigt und nach Größen sortiert gebracht werden. Zudem muss berücksichtigt werden, dass die Lagerräume in den Sozialzentren nur beschränkt Platz bieten, daher ist eine regelmäßige (14-tägige) Eindeckung erforderlich. Eine gute Lösung für weitere Lagermöglichkeiten muss erst noch gefunden werden.

Laut einer Erhebung durch Projektkoordinator Manfred Walser liegt der monatliche Verbrauch in 4 Sozialzentren bei 820 kg Kartoffeln.

Gesucht werden ebenso Wege zur Unterstützung der Landwirte: Sei es bei der Ernte, für die eigene Zwischenlagerung, für die Größensortierung und auch für die Vorreinigung der Kartoffel. Könnte das eine Chance für soziale Anbieter sein? Die Regio Im Walgau führt zur Zeit erste Gespräche.

AUFRUF

Gibt es weitere Landwirte, die regelmäßig Kartoffeln liefern können?
 Kontakt: Regio Im Walgau
 05525 622 15 151
 sekretariat@imwalgau.at

Die Vision

„Eine Region – viele regionale Produkte – ein Label?“ Der Walgau hat schon heute einiges an landwirtschaftlichen Produkten zu bieten. Begrüßenswert wäre, wenn noch mehr Augenmerk auf Produktvielfalt gelegt wird. Wichtig bleibt in jedem Fall die Qualität im ganzen Kreislauf – angefangen vom Boden über das Saatgut bis hin zur Verarbeitung.

Weitere **mutige und innovative regionale Erzeuger sind gefragt.** Interessante Absatzmöglichkeiten bieten neben Sozialzentren die vielen privaten Haushalte, Mittagstische für Schüler und Kinderbetreuungseinrichtungen sowie die vielfältigen Gastronomiebetriebe. Dazu gilt es allerdings, auch die Vertriebsstrukturen wie Bauernläden oder regionale Märkte zu forcieren.

Auf Regionalität und Saisonalität achten auch vermehrt die Tourismusschulen. In Bludenz setzt sich eine Projektklasse mit den Themen rund um die Lebensmittelindustrie



Neben Kräutern und Gemüse...

auseinander. In einem fachpraktischen Unterrichtsfach werden die speziellen Kriterien der regionalen Produkte kennengelernt und saisonale Menüzusammenstellungen erarbeitet. Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der VWK begrüßt dieses Projekt.

Auch das Land Vorarlberg baut auf Ökoland und Regionalität. Die Ziele bis 2020 sind ehrgeizig formuliert – Projekte wie diese sind eine wichtige Grundlage zur Erreichung dieser Ziele.

„Bei Ausweitung der Produktpalette müssen etwaige Mehrkosten für hochwertige regionale Produkte in der straffen Kostenkalkulation Berücksichtigung finden. Sie dürfen sich nicht in noch höheren Tagsätzen niederschlagen.“

Geschäftsführer Dieter Visintainer,
Sozialzentrum Nenzing



... ist auch regionaler Fisch gefragt.

Kommentar

Skandale

Mit verlässlicher Regelmäßigkeit gibt es Skandale rund um die Nahrungsmittelindustrie. Wir kaufen und verzehren Lebensmittel ohne zu wissen, woher sie kommen und welche Inhaltsstoffe sie tatsächlich enthalten. Meist werden sie kreuz und quer durch Europa gekarrt, die Herkunft bleibt dem Endverbraucher verborgen – unklar bleiben auch immer öfter Qualität und tatsächliche Inhaltsstoffe.



Werden Dinge entdeckt, die wir bestimmt nicht in unserem Essen haben möchten, kommen wir ins Grübeln und hinterfragen wieder einmal: Wo und was kaufe ich ein? Was landet auf meinem Teller?

Ein Testlauf zu noch mehr regionalen Produkten findet aktuell in den Küchen unserer Sozialzentren statt. Dabei werden Möglichkeiten und Herausforderung einer möglichst direkten Vermarktung ausgelotet.

Birgit Werle

„Das Sozialzentrum Satteins-Jagdberg hat für 2013 das Budget für Lebensmittel um 5% erhöht, um den Einsatz regionaler Produkte zu fördern.“

Geschäftsführer Mario Bettega, Satteins

Termine

Heute treffen sich erstmals die Obleute verschiedener **Walgauer Gemeindeausschüsse** zu einem Vernetzungsworkshop: 18 Uhr Villa Falkenhorst Thüringen.



IMWALGAU GEMEINDEN gemeinsam
 T 05525 / 62215-151, sekretariat@imwalgau.at
 www.imwalgau.at & www.wiki.imwalgau.at

Gefördert vom Land Vorarlberg und vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung.