

„Kompromisslos Wallis“ als Erfolgsrezept

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Marc Franzen, Gründer und VR-Präsident, Valais Prime Food AG
Martin Seematter, Geschäftsleiter, Valais Prime Food AG

Kompromisslos gelebte Regionalität mit nationalem Vertriebskonzept

Was ursprünglich im Jahr 2013 am Stammtisch als Idee von zwei nicht in der Fleischbranche beheimateten Hobbyköchen des Klubs kochender Männer kreiert wurde, nahm im Mai 2016 als Valais Prime Food AG unternehmerische Gestalt an. Vielen Widerständen zum Trotz ist das Unternehmen, welches sich das Motto „Kompromisslos Wallis“ auf die Fahne geschrieben hat, in der Zwischenzeit zu einer respektablen Firma mit zwölf Mitarbeitenden, teils Fleischfachleute, herangewachsen. Dabei schlug der Unternehmensneuling nicht nur bezüglich der angebotenen Produktpalette, sondern auch beim Vertrieb seiner Produkte, neue Wege ein. Angeboten werden ausschliesslich Walliser Spezialitäten regionaler Herkunft. Einen Verkaufsladen im traditionellen Sinne gibt es nicht. Der Vertrieb findet hauptsächlich über den Web-Shop statt. Sowohl Frisch- wie auch Trockenfleischspezialitäten werden ausschliesslich per Postversand an die Kunden gebracht. Die Auslieferung erfolgt innerhalb von 24 Stunden schweizweit in spezieller Verpackung für die Einhaltung der Kühlkette. Auch wird der Vertrieb über einige Pick-Points im Detailhandel gemacht. Zudem beliefert das Unternehmen ausgewählte Gastronomiebetriebe und betreibt selber zwei Restaurants. Bereits 50% des Umsatzes werden heute auf der nationalen Ebene realisiert. Ein deutliches Zeichen dafür, dass das Angebot von Walliser Spezialitäten keineswegs nur eine auf das Wallis begrenzte Erfolgsidee ist.

Etwas einfacher hatte man sich die Umsetzung der im Klub kochender Männer und am Stammtisch entwickelten Idee schon vorgestellt. Beim Kreieren von Rezepten und Gerichten war nämlich häufig der Wunsch aufgetaucht, mehr mit Produkten regionaler Herkunft, von denen man wusste, woher sie stammen, kochen zu können. Vor allem sollten es nachhaltig produzierte Lebensmittel sein, die nicht über Tausende von Kilometer, wie beispielsweise Lammfleisch, herangekarrt werden.

Dem Gedanken und den Diskussionen folgte die Idee, ein Unternehmen zu gründen, das sich kompromisslos auf den Vertrieb regionaler Produkte konzentriert. Und zwar nicht nur von Fleisch, sondern von einer Vielfalt von regionalen Lebensmitteln wie Käse, Brot, Wein usw.

Die meisten solcher Biertischideen verbleiben dort, wo sie entstanden sind. Am Biertisch nämlich. Nicht so im Fall der beiden Initianten, Marc Franzen und Roger Michlig. Beides keine Fachleute im Lebensmittelbereich. Vielleicht war diese Herkunft auch der Grund, weshalb die beiden „Jungunternehmer“ bereit waren, bei der Realisierung ihres Traumes neue Wege zu beschreiten. Was ursprünglich nur ein Traum war, nahm im Laufe von drei Jahren in Form von Businessplänen und Konzepten konkrete Gestalt an. Der Startschuss für die Valais Prime Food AG erfolgte im Mai 2016. Geschenkt wurde den Gründern dabei nichts. In der noch andauernden Aufbauphase

konzentrierte man sich ausschliesslich auf das Angebot und den Vertrieb von Walliser Frischfleisch und Fleischspezialitäten, die zu 100% aus eigener Produktion stammen. Um die fachliche Seite auf höchstem Niveau abzudecken, stellten die beiden Unternehmensgründer ein hochkarätiges Team von Fleischfachleuten zusammen, welches mit seiner fachlichen Kompetenz höchste Produktequalität garantiert. Wie so manche neue Idee stiess auch diese in der regionalen Branche nicht nur auf Gegenliebe, was den Aufbau zeitweise erschwerte. Mittlerweile wird der Newcomer zunehmend akzeptiert und verfügt über ein ausgezeichnetes Verhältnis zu den Produzenten. Als nächster Schritt beim Ausbau des Produkteangebotes mit dem Gütesiegel „Kompromisslos Wallis“ sind zurzeit Projekte im Bereich Käse und Wein in Arbeit.

Valais Prime Food AG – Kompromisslos gelebte Regionalität

www.valaisprimefood.ch

Gründung am 8.1.2015, nach vorgängiger dreijähriger Konzeptphase.

Starkes Team mit 12 Mitarbeitenden.

100%-ige Eigenproduktion bei Fleisch und Fleischprodukten, Erweiterung des Angebotsportfolios um weitere regionale Spezialitäten (Käse, Wein usw.) in Arbeit.

Vertriebskonzept: Frisch- sowie Trockenfleischspezialitäten ausschliesslich auf Bestellung (Online-Shop, telefonisch) im Postversand, Teilsortiment mittels Pick Points (Shop in Shop) im Detailhandel, Belieferung des Gastronomiekanals. 50% des Umsatzes wird in der Deutschschweiz erzielt.

Betrieb von 2 Restaurants

Die Valais Prime Food AG spezialisiert sich auf die Herstellung und den Vertrieb von regionalen Produkten ausschliesslich aus dem Wallis. Zu Beginn fokussieren wir uns auf die Fleischverarbeitung. „Kompromisslos Wallis“ lautet unser Leitgedanke. Die Valais Prime Food AG stellt eine bewusste Alternative zu den absurden Zuständen in der Massenproduktion dar. Beispielsweise wird tonnenweise Lammfleisch aus dem 19'000 Kilometer entfernten Neuseeland importiert, während gleichzeitig vier von fünf Walliser Lämmer ausserhalb des Wallis im Fleisch-Zwischenhandel verschwinden. Wir wollen wieder lernen, Lebensmittel zu schätzen und bewusster und gesunder einzukaufen. Und wir wollen der Natur, den Tieren und den Produzenten wieder den gebührenden Respekt zollen.

Die Valais Prime Food AG organisiert die Produktion und den Vertrieb von regionalen Produkten in Kooperation mit den Produzenten vor Ort und entwickelt damit das Prinzip "direkt ab Hof" weiter.

Die Valais Prime Philosophie

Wir verpflichten uns, ausschliesslich Tiere aus Oberwalliser Betrieben zu verarbeiten.

Wir verpflichten uns, darauf zu achten, dass die Tiere nach der Tierschutzverordnung gehalten werden.

Wir verpflichten uns sicherzustellen, dass die Tiere gemäss den geltenden Vorschriften schonend geschlachtet werden.

Wir verpflichten uns, die Tiere vor dem Schlachten nicht weiter als 30 km zu transportieren.

Wir verpflichten uns, die Bauern marktgerecht für ihre Arbeit zu entschädigen.

Wir verpflichten uns, die Berglandwirtschaft zu fördern.

Wir verpflichten uns, mit den Verbänden zusammenzuarbeiten.

Wir verpflichten uns zu helfen, Kleinstrukturen zu überwinden und die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren zu fördern.

Wir verpflichten uns zu Respekt vor der Umwelt und dem fairen Umgang mit Natur, Tier und Produzent.