

WERDEN SIE GENOSSEN- SCHAFTER

FLEISCHZENTRUM

REGION GOMS –
OBERWALLIS



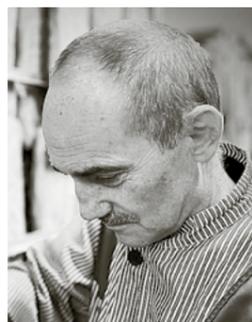
«Das aktuelle Projekt sichert eine Schlachtoption für die Zukunft und ist eine grosse Chance für die Oberwalliser Betriebe.»

Matthäus Schinner, Amt für Viehwirtschaft und Ackerbau, Sektor Beratung und Expertisen, Ried-Brig



«Das Fleischzentrum Goms stellt einen Mehrwert für die ganze Region dar.»

Franz Ruppen, Staatsrat, Naters



«Wir wollen unsere Schlachttiere hier in der Region verarbeiten und dadurch bewirken, dass die Wertschöpfung auch in Zukunft im Tal bleibt.»

Beat Eggs, Metzgermeister und Vorstandsmitglied der Vereinigung Walliser Trockenfleischprodukte IGP, Reckingen



«Die Auflagen an die Walliser Trockenfleischproduzenten sind höchst anspruchsvoll. Wie bei der Aufzucht wirkt sich auch bei der Schlachtung ein geringer Stressfaktor positiv auf die Qualität des Rindfleisches aus. Das moderne Fleischzentrum Goms gewährleistet den schonenden Umgang mit den Tieren.»

Beat Rieder, Ständerat und Präsident der Vereinigung Walliser Trockenfleischprodukte IGP, Wiler



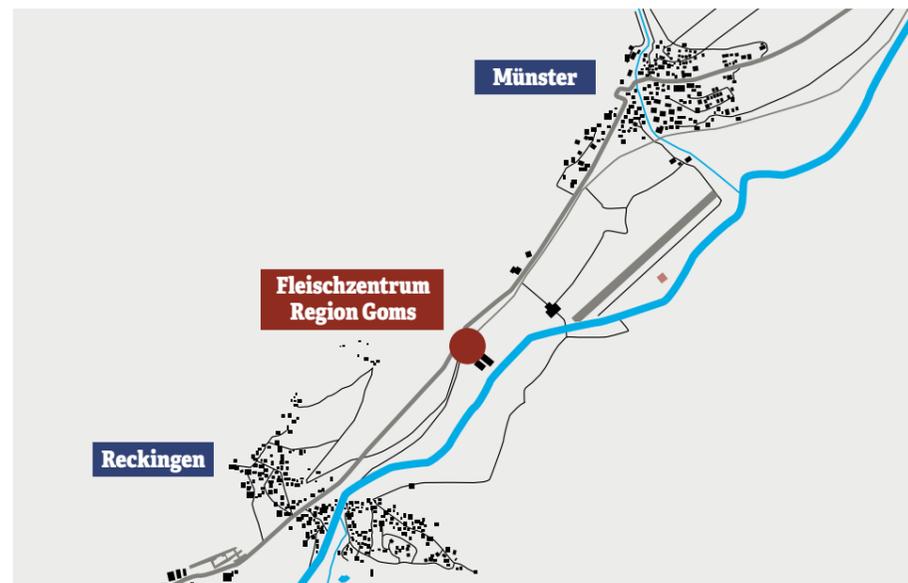
«Zur Herstellung eines Qualitätsproduktes braucht es ein versiertes Management und eine optimale Infrastruktur. Das Fleischzentrum Goms bietet für die Landwirte künftig die geeigneten Grundlagen zur Fleischproduktion.»

Alexander Walker, Geschäftsführer Walker AG, Bitsch



«Ob beim Geniessen der lokal produzierten Fleischwaren in Hotels und Restaurants oder bei einer Betriebsführung – das Fleischzentrum Goms bringt einen touristischen Mehrwert.»

Samuel Hofmann, Geschäftsführer Goms Tourismus, Münster



ABSICHTSERKLÄRUNG

Der / die Unterzeichner erklären unverbindlich ihr Interesse an der Gründung der «Genossenschaft Fleischzentrum Goms».

Unverbindlicher Genossenschaftsanteil:

CHF 1'000.- CHF 2'000.- CHF 5'000.- CHF _____

Vorname

Name

Adresse

PLZ

Ort

E-Mail

Unterschrift

(Diese Angaben dienen der Ermittlung einer Eigenkapital-Grösse der zu gründenden Genossenschaft)

Talon ausfüllen und einsenden an:

Gemeinde Goms, Furkastrasse 399, 3998 Glurigen oder per Mail an: info@gemeinde-goms.ch



- ✂ Für eine zeitgemässe Arbeitsweise der regionalen Landwirte und Metzger
- ✂ Zur Stärkung der regionalen Fleischvermarktung
- ✂ Zum Wohl der Tiere
- ✂ Für einen ethisch vertretbaren Fleischgenuss

Deshalb braucht es ein zeitgemässes Fleischzentrum

- 🐄 Die bestehenden Anlagen sind teilweise an ihrer Kapazitätsgrenze, oder müssen langfristig Aufgrund ihrer Einrichtung oder ihrem Standort ersetzt werden.
- 🐄 Weite Transportwege zu den Schlachthäusern in Altdorf/Uri, Thun/BE oder Martinach wären zukünftig zwingend
- 🐄 Durch die Freilaufhaltung wächst die Anforderung an die Schlachthanlage. Die Möglichkeit einer sicheren Anlieferung und einfacher Treibgänge sind für ein unfallfreies Arbeiten unerlässlich. Dies wird bei den bestehenden Anlagen zunehmend schwieriger.
- 🐄 Ein zeitgemässer Neubau ist für die Fleischproduktion im gesamten Oberwallis dringend notwendig.

Wertschöpfungskette «Fleisch»

- 🐄 Es soll eine Voraussetzung geschaffen werden, dass mit der Produktionskette «Fleisch» langfristig ein Grossteil der Wertschöpfung in der Region verbleibt. Dies bedingt, dass in der Region geschlachtet werden kann.
- 🐄 Das Regionalitätslabel beinhaltet: Produktion – Verarbeitung – Vermarktung vor Ort
- 🐄 Grundlagen schaffen, damit Direktvermarkter ihre Produkte in der Region verkaufen können
- 🐄 Motivation für Betriebe die neue Strukturen aufbauen
- 🐄 Wenn die Tiere ausserkantonale geschlachtet werden müssen, bestehen kaum Chancen, dass das Fleisch in die Region zur Verarbeitung zurückgeführt wird.

Tierschutz / Tierwohl

- 🐄 Kurze Transportwege sind für die Tiere, den Tierschutz, die Tierhalter und den Konsumenten unerlässlich.
- 🐄 Ein schonender Umgang mit den Tieren ist zentral für die Lebensmittelqualität.
- 🐄 Ausserkantonale Schlachtungen, oder Schlachtungen in Martinach sind für die Tiere nicht zumutbar.

Lagerkapazität und Lagerdauer sind durch grosszügige Kühlräume garantiert.

