

RACLETTE
DU★VALAIS



GESCHÄFTSBERICHT 2018



INHALTSVERZEICHNIS

1. **EINLEITUNG**
2. **MILCH- UND KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ**
 - 2.1 Milchproduktion
 - 2.2 Käseproduktion
 - 2.3 Steigende Käseexporte, aber auch mehr Käseimporte
 - 2.4 Seit zehn Jahren rückläufige Konsumentenpreise
 - 2.5 Stammsammlung von mikrobiellen Kulturen - Eigentumsregelung
3. **PRODUKTION VON WALLISER ROHMILCHKÄSE – WALLISER RACLETTE AOP**
4. **SORTENORGANISATION „RACLETTE DU VALAIS AOP“**
 - 4.1 Delegiertenversammlung vom 19. April 2018
 - 4.2 Delegiertenversammlung vom 6. November 2018
 - 4.3 Vorstand der SOR
 - 4.4 Marketingkommission
 - 4.5 Taxationskommission
 - 4.6 Rekurskommission
 - 4.7 Kommission Mengenmanagement
 - 4.8 Leitfaden der guten Herstellungspraxis
 - 4.9 Erfolgreiche Teilnahme am Swiss Cheese Awards
 - 4.10 Qualitätsprämien 2019 - 2022
 - 4.11 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP
5. **ZERTIFIZIERUNG AOP**
6. **MARKETING**
 - 6.1. Strategie
 - 6.2 Aktivitäten 2018
 - 6.2.1 Publikumsmessen
 - 6.2.2 Events
 - 6.2.3 Degustationen
 - 6.2.4 Kommunikation
 - 6.2.5 Exportförderung
 - 6.3 Marktstudie
 - 6.4 Neues Erscheinungsbild
7. **AUSBLICK 2019**
8. **ORGANISATION**
 - 8.1. Vorstand
 - 8.2. Geschäftsstelle
 - 8.3. Revisionsstelle
 - 8.4. Kommissionen
 - 8.5 Zertifizierungsstelle
9. **MITGLIEDER UND DELEGIERTE**
10. **AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE**
11. **MITGLIEDSCHAFTEN**
12. **DANK**

1 EINLEITUNG

Das Landwirtschaftsjahr 2018 wird vor allem wegen des Wetters als aussergewöhnlich in die Geschichte eingehen. Die hohen Temperaturen und die Trockenheit sorgten bei zahlreichen Bauernfamilien für Mehrarbeit und teils für Ernteausfälle.

Nicht nur das Wetter prägte das Landwirtschaftsjahr. Auch politisch war besonders im zweiten Halbjahr einiges los. Im September kamen die Initiativen „Fair-Food“ und „Ernährungssicherheit“, sowie im November die Hornkuh-Initiative vors Volk. Alle Initiativen wurden vom Stimmvolk abgelehnt. Damit war das Politikjahr nicht zu Ende, vielmehr präsentierte der abtretende Bundesrat Johann Scheider-Ammann den Vorschlag zur Agrarpolitik 22+, der in die Vernehmlassung geschickt wurde. Im Dezember wurde der neue Agrarminister bekannt. Mit Guy Parmelin übernimmt ein Meisterlandwirt und Winzer das Landwirtschaftsdepartement.

Für die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) war das Jahr 2018 sehr intensiv, mit grossen Herausforderungen verbunden und es konnte eine positive Entwicklung der Käsequalität und der Produktionsmenge festgestellt werden.

Mit der Produktion und der Vermarktung von Walliser Raclette AOP werden bis zum Verkauf im Detailhandel ca. 48 Millionen Franken generiert, was zahlreichen Akteuren der Branchen die Möglichkeit gibt, von den Früchten ihrer täglichen Arbeit zu leben. Andererseits bietet die Walliser Käsespezialität den Konsumenten ein einzigartiges Produkt mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung, welches Qualität, Tradition und Natürlichkeit verkörpert. Den Gourmets, welche authentische und qualitative Produkte schätzen, bieten die Walliser Käsespezialitäten ein authentisches und intensives Geschmackserlebnis. Die Walliser Rohmilchkäseproduktion leistet im Berggebiet einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, kulturellen und kulinarischen Vielfalt in unserem Kanton.

Anfangs 2018 hat die SOR eine repräsentative nationale Marktstudie durchgeführt, um zu erfahren, wie Walliser Raclette AOP auf dem nationalen Markt positioniert ist, welche Erwartungen an diesen Käse gestellt werden und mit welchen Mitteln und Kanälen zukünftig die Absatzförderung durchgeführt werden soll. Die befragten Personen verbinden Walliser Raclette AOP am häufigsten mit Geselligkeit, Gemütlichkeit, Geschmack und Tradition. Daher ist es auch nicht erstaunlich, dass Walliser Raclette AOP vor allem zu Hause oder bei Freunden konsumiert wird. Im Vergleich zu anderen Käsesorten beurteilten die Befragten Walliser Raclette AOP als authentisch, traditionell und als Käse mit hoher Qualität. Auch die Einzigartigkeit des Käses wurde von zahlreichen Personen hervorgehoben. Die Ergebnisse der Marktstudie bildeten die Basis für die Ausarbeitung der neuen Kommunikationskampagne der SOR, welche Mitte Dezember 2018 lanciert wurde.

Wie bereits erwähnt, hat sich Raclette du Valais AOP im Jahr 2018 positiv weiterentwickelt. Verschiedene Faktoren haben zu diesem erfreulichen Ergebnis beigetragen, wie:

- intensive Absatzförderung und Positionierung der Marke Raclette du Valais AOP in den letzten Jahren;
- hoher Qualitätsstandard und Qualitätsproduktion;
- Authentizität und Einzigartigkeit des Produkts;
- Eingetragener Schutz der Ursprungsbezeichnung;
- Regelung der Mengen, um ein saisonales Überangebot oder ein Mangel auf dem Markt zu minimieren;
- Generierung einer angemessenen Wertschöpfung für die Branche;
- gute Zusammenarbeit unter den Branchenmitgliedern;

2 MILCH- UND KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ

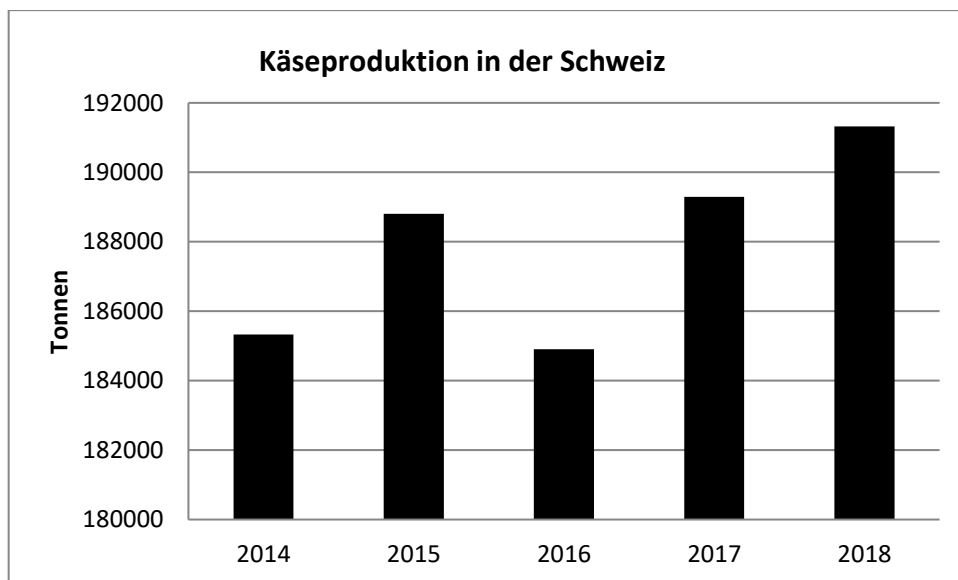
2.1 Milchproduktion

2018 wurden in der Schweiz 3'454'428 Tonnen Milch produziert. Gegenüber dem Vorjahr stieg die Milchproduktion um 20'416 Tonnen (+ 0.6 %).

2.2 Käseproduktion

Im Jahr 2018 wurden in der Schweiz 191'321 Tonnen Käse hergestellt. Gegenüber 2017 wurde die Produktion aller Käsesorten um 2'029 Tonnen (+ 1.1 %) erhöht.

Bei der Herstellung von Frischkäse erhöhte sich die Produktion um 670 Tonnen (+1.3 %) und beim Weichkäse um 174 Tonnen (+ 3.0 %). Beim Halbhartkäse wurden 1'194 Tonnen (+ 1.8 %) mehr hergestellt. In der Kategorie Hartkäse ging die Produktion insgesamt um 106 Tonnen (-0.2 %) zurück.



Quelle: TSM Treuhand GmbH

2.3 Steigende Käseexporte, aber auch mehr Käseimporte

Im Jahr 2018 wurden mengenmässig +1.4% mehr Schweizer Käse als im Vorjahr exportiert. Auch wertmässig konnte der Export um +3.2% gesteigert werden. Insgesamt wurden 72'595 Tonnen (+1'003t) Schweizer Käse im Wert von CHF 647.9 Mio. exportiert. Im gleichen Zeitraum nahmen die Importe von Käse um +2.9% (+1'733 t) auf insgesamt 62'366 t zu, was einem Wert von CHF 427.3 Mio. entspricht. Die wertmässige Handelsbilanz schloss -6.2% tiefer ab als 2017 und betrug CHF +220.6 Mio.

2.4 Seit zehn Jahren rückläufige Konsumentenpreise

Nach einem starken Anstieg im Jahr 2008, als weltweit Rohstoffknappheit herrschte, waren die Konsumentenpreise für Milchprodukte in den letzten zehn Jahren tendenziell rückläufig. Mit der Milchkrise und der Aufhebung der Milchkontingentierung im Jahr 2009 sanken die Preise deutlich. Dieser Abwärtstrend setzte sich bis 2012 fort. Seit 2014 wird eine Stabilisierung der Konsumentenpreise beobachtet.

2.5 Stammsammlung von mikrobiellen Kulturen – Eigentumsregelung

Unter der Federführung von Bundesrat Johann N. Schneider-Ammann haben am 29. November 2018 die Vertreter der gesamten Schweizer Käsebranche im Bundeshaus die Verträge zum Schutz der einzigartigen Schweizer Käsekulturen und zur Schaffung einer "Public Private Partnership" für "Liebefeld Käsekulturen" unterzeichnet. Die traditionellen Schweizer Käsekulturen sind ein zentrales Element der Schweizer Käsekunst und werden damit für die Zukunft exklusiv gesichert. Dieser Schritt hat somit strategischen Stellenwert sowohl für die Schweizer Käsebranche wie auch für Agroscope. Vertragspartner sind die Schweizerische Eidgenossenschaft, Fromarte, die Schweizer Milchproduzenten SMP und 14 Sortenorganisationen. Die SO Raclette du Valais AOP hat diese Verträge ebenfalls mitunterzeichnet. Die Stammsammlung der Käsekulturen ist somit Gesamteigentum des Bundes und der Schweizer Käsebranche.

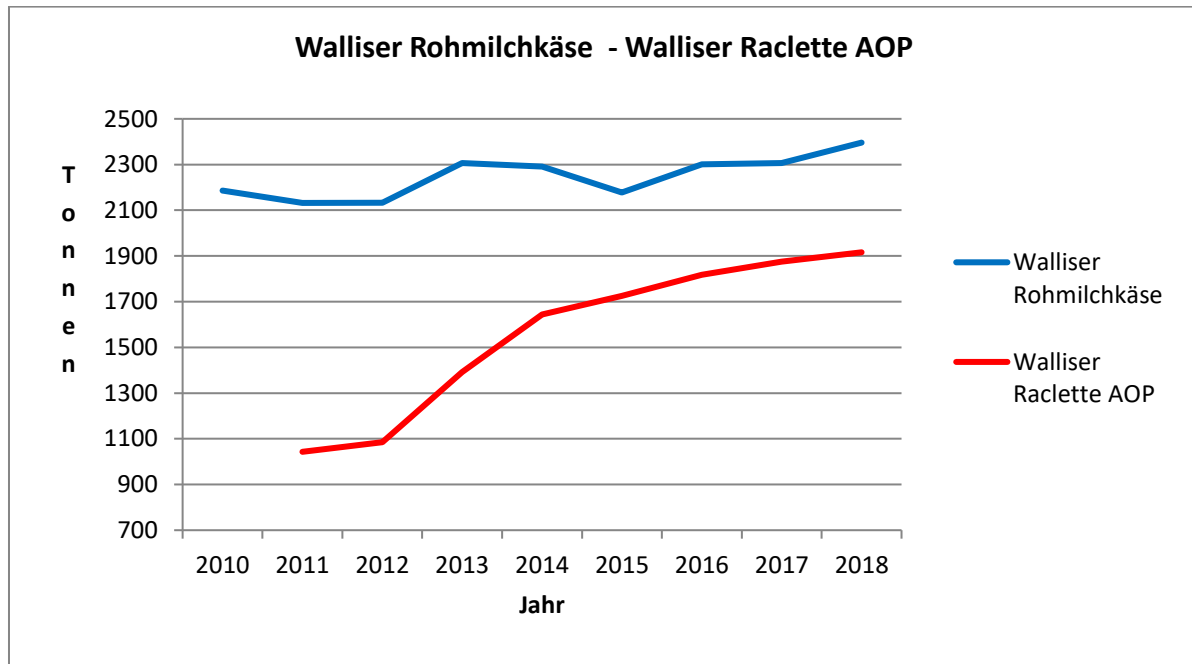


Thomas Egger, Präsident SOR bei der Vertragsunterzeichnung. Im Hintergrund (v.l.n.r.): Hans Aschwanden, Präsident Fromarte, Hanspeter Kern, Präsident SMP. Bundesrat Johann N. Schneider-Ammann

Im Weiteren werden Agroscope und die Schweizer Käsebranche in Zukunft die Kulturenreproduktion im Rahmen einer vertraglichen Zusammenarbeit mit einem "Public Private Partnership" gemeinsam betreiben. Diese Zusammenarbeit hat Modellcharakter für den Agrarsektor und hilft zudem einzigartiges wissenschaftliches Knowhow für die Schweizer Milchwirtschaft in der Schweiz zu sichern. Die Käsebranche übernimmt dabei mehr Verantwortung und gründet zu diesem Zweck die "Liebefeld Kulturen AG", welche die Schweizer Käsekulturen exklusiv vertreiben wird. Schweizer Käsekulturen dürfen auch weiterhin nicht ins Ausland verkauft werden. Alle beteiligten Organisationen haben die dazu notwendigen finanziellen Mittel bereits vollumfänglich bewilligt.

3 PRODUKTION WALLISER ROHMILCHKÄSE – WALLISER RACLETTE AOP

Im Kalenderjahr 2018 wurden gemäss Statistik der TSM 2'396 Tonnen Walliser Rohmilchkäse produziert. Gegenüber dem Vorjahr erhöhte sich die Produktionsmenge um 89 Tonnen (+ 3.9 %). Von der gesamten Rohmilchkäseproduktion wurden 1'916 Tonnen (80 %) Walliser Raclette AOP hergestellt. Die Produktion von Walliser Raclette AOP wurde im Vergleich zu 2017 um weitere 41 Tonnen (+ 2.2 %) gesteigert.



4 SORTENORGANISATION „RACLETTE DU VALAIS AOP“

4.1 Delegiertenversammlung vom 19. April 2018

Die ordentliche Delegiertenversammlung 2018 fand erstmals unter dem Vorsitz von Nationalrat Thomas Egger in Brämis statt.

Die Delegierten wurden an der Versammlung eingehend über das Geschäftsjahr 2017, die Jahresrechnung und die zahlreichen Werbeaktivitäten informiert.

An der Delegiertenversammlung vom 19. April 2018 wurden folgende Beschlüsse gefasst:

- Genehmigung des Geschäftsberichtes 2017;
- Annahme der Jahresrechnung 2017;
- Marius Pannatier wurde für die Amtsperiode 2018 – 2021 in den Vorstand gewählt;
- Genehmigung des angepassten Reglements „Mengensteuerung“;
- Der Einsatz von Melkrobotern für ein kontinuierliches Melken wird verboten - Melkroboter dürfen nur unter Einhaltung von bestimmten Vorgaben eingesetzt werden;
- Verabschiedung eines Leitfadens der guten Herstellungspraxis;
- Festlegung der Jahresreferenzmenge 2018 für die SOR;

4.2 Delegiertenversammlung vom 6. November 2018

An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 6. November 2018 wurden nachfolgende Beschlüsse gefällt:

- Anpassung des Pflichtenheftes „Raclette du Valais AOP“;
- Anpassung des Taxationsreglements;
- Erhöhung des Preises der Kaseinmarken von 50 Rappen auf 80 Rappen per sofort;
- Werbeabgaben Walliser Käse werden gegenüber 2018 unverändert belassen;
- Festlegung der Jahresreferenzmenge 2019 für die SOR.

4.3 Vorstand der SOR

Der Vorstand tagte im Geschäftsjahr 2018 an 7 Sitzungen. Die prägenden Elemente der Vorstandstätigkeit waren:

- Vorbereitung der Beschlüsse zuhanden der Delegiertenversammlungen vom 19.04.2018 und 6.11.2018;
- Vorbereitung der Anpassungen beim Reglement „Mengensteuerung“ und Taxationsreglement;
- Festlegung der Marketingaktivitäten 2019;
- Verabschiedung von Anträgen der Kommission „Mengenmanagement“;
- Vorbereitung „Leitfaden der guten Herstellungspraxis“;
- Verhandlung mit dem Departement für Volkswirtschaft und Bildung betreffend der Zukunft der Qualitätsprämien 2019 – 2022;
- Vorbereitung zur Anpassung des Pflichtenheftes „Raclette du Valais AOP“;
- Auswahl der Werbeagentur für die Absatzförderung 2018 – 2022;
- Verabschiedung Werbekonzept 2018 – 2022;

4.4 Marketingkommission

Die Marketingkommission bereitet in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle die Marketingstrategie, die Jahresziele und das Marketingbudget zuhanden des Vorstandes vor. Die Marketingkommission analysiert und genehmigt die von der Geschäftsstelle vorgeschlagenen Prioritäten und Massnahmenpläne. Die Marketingkommission hat 2018 einen Agenturwettbewerb für ein neues Marketingkonzept 2018 – 2022 lanciert. Eine Fachjury hat nach Prüfung von 5 Werbeagenturen dem Vorstand empfohlen, das Mandat für die Werbung 2018 – 2022 der Agentur Tonic, Brig zu übertragen. Der Vorstand hat diesen Vorschlag genehmigt.

Zusammen mit der Geschäftsstelle und der Werbeagentur hat die Marketingkommission den neuen Werbeauftritt vorbereitet. Eine neue Internetseite und die ersten Videos auf den sozialen Medien wurden Mitte Dezember 2018 aufgeschaltet. Das neue Erscheinungsbild wird anfangs 2019 umgesetzt.

Überdies hat die Kommission folgende Themen bearbeitet:

- Beschlussfassung über Sponsorenanfragen;
- Marketingbudget und –aktivitäten 2019;

4.5 Taxationskommission

Die Taxationskommission, welche sich aus Fachleuten der Käsebranche zusammensetzt, ist zuständig für die Qualitätsbeurteilung der Käse. Die Grundlage für die Arbeit dieser Kommission bilden das Pflichtenheft und das Taxationsreglement.

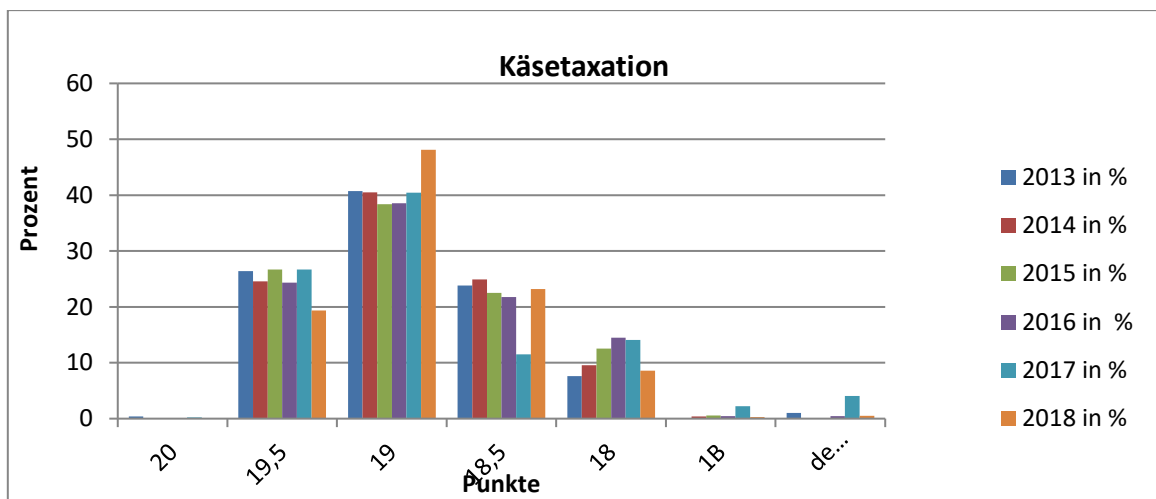
Monatlich beurteilt die Taxationskommission die Käseproduktion, sei es im zentralen Reifungslager der ALPGOLD in Siders oder direkt in den Kellern der Käsereien und Alpkäsereien.

Die Kommission erstellte 615 Taxationsrapporte zuhanden der verschiedenen Käsereien und Alpkäsereien.

Die Resultate der Qualitätsbeurteilung waren sehr gut. Bei der gesamten taxierten Käsemenge wurden 99.24 % der Käse als erstklassig beurteilt, das heisst sie haben 18 Punkte und mehr erreicht. 0.28 % der Menge mussten von der Taxationskommission in die Qualität 1B eingeteilt und 0.48 % aufgrund ungenügender Qualität deklassiert werden.

Entsprechend der Taxationsresultate konnte der Kanton für das Jahr 2018 den Käsereien und Alpkäsereien Fr. 97'740.- an Qualitätsprämien auszahlen.

Die Sortenorganisation wird anfangs 2019 an 16 Käsereien und 29 Alpkäsereien Zertifikate (Gold-, Silber- oder Bronzestern) für ausserordentlich gute Käsequalität während des Jahres 2018 vergeben.



4.6 Rekurskommission

Im Berichtsjahr musste die Rekurskommission eine Beschwerde gegen eine Käsetaxierung behandeln. Die Beschwerde wurde gutgeheissen.

4.7 Kommission Mengenmanagement

Die Kommission Mengenmanagement erarbeitet die Entscheidungsgrundlagen zuhanden des Vorstandes betreffend den Referenzmengen und allfälligen Rekursen in diesem Bereich. Auf Antrag der Kommission hat der Vorstand das Reglement „Mengensteuerung“ zuhanden der Delegiertenversammlung genehmigt, sowie mehrere Anträge zur Anpassung der Referenzmengen behandelt und genehmigt.

4.8 Leitfaden der guten Herstellungspraxis

An der Delegiertenversammlung vom 19. April 2018 wurde der Leitfaden der guten Herstellungspraxis verabschiedet. Das Ziel dieses Leitfadens besteht darin, die Echtheit des Walliser Raclette AOP und das fachliche Wissen der Verantwortungsträger weiterhin zu erhalten. Es sind die eigentlichen Qualitäten des Produktes, die dessen Authentizität darstellen, und die durch die Sortenorganisation dem Konsumenten schliesslich vermittelt werden. Der Leitfaden setzt sich für ein ethisches und qualitatives Vorgehen bei der Herstellung des Walliser Raclette AOP ein und präzisiert die Vorschriften des geltenden Pflichtenheftes.

4.9 Erfolgreiche Teilnahme am Swiss Cheese Awards

Am nationalen Käsewettbewerb „Swiss Cheese Awards“ vom 28. bis 30. September 2018 in Luzern, haben die teilnehmenden Walliser Käsereien bewiesen, dass sie die hohen Erwartungen an der Qualität erfüllen und Topresultate erzielen können. Der Käse „SIMPLON“ von der Käserei Simplon-Dorf wurde von der Jury als bester Walliser Raclette AOP mit einem Award ausgezeichnet. Den zweiten Rang erreichte die Käserei Lourtier mit dem Walliser Raclette AOP „BAGNES 30“ und den dritten Rang erreichte die Dienststelle für Landwirtschaft mit dem Walliser Raclette AOP „CHATEAUNEUF“.



Arnold Felix, Käser von Simplon-Dorf

Dieses hervorragende Ergebnis bekräftigt das Engagement der Walliser Käsereien für eine hohe und konstante Qualität bei der Produktion von Walliser Raclette AOP.

Die SOR hat sich zusammen mit dem Organisationsvorstand „Bagnes Capitale de la Raclette“ für die Organisation des Swiss Cheese Awards 2020 beworben und von Fromarte den Zuschlag für die Durchführung des nationalen Käsewettbewerbs erhalten. Der Wettbewerb findet vom 17. bis 20. September in Le Chable, Bagnes statt.

4.10 Qualitätsprämien 2019 – 2022

Die Dienststelle für Landwirtschaft plante, das System der kantonalen Qualitätsprämien ab 2019 durch ein anderes Projekt zu ersetzen. Nach intensiven Gesprächen und Verhandlungen war die Dienststelle für Landwirtschaft im Oktober 2018 bereit, auf folgendes System für die Qualitätsprämien 2019 – 2022 einzutreten:

- Das aktuelle System der Qualitätsförderung ist weiterzuführen (Käsetaxation).
- Der Kanton zahlt in den Jahren 2019 bis 2022 jährlich einen maximalen Betrag von Fr. 100'000.- pro Jahr an Qualitätsprämien. Die Bedingung für die Auszahlung dieses Betrages ist, dass die Sortenorganisation denselben Betrag an Qualitätsprämien auszahlt.

An der Delegiertenversammlung vom 6. November 2018 wurde dieses System einstimmig genehmigt und der Preis der Kaseinmarke von 50 Rp. auf 80 Rp./Marke erhöht, um den Beitrag der SOR an den Qualitätsprämien zu finanzieren.

Mit dieser Lösung stehen 2019 bis 2022 total Fr. 200'000.- (Fr. 100'000.- Kanton Wallis und Fr. 100'000.- SOR) pro Jahr für die Auszahlung an Qualitätsprämien zur Verfügung.

4.11 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP

Eine wichtige Aufgabe der Sortenorganisation ist auch die Kontrolle und Überwachung, dass auf dem Markt die Bedingungen der geschützten Herkunftsbezeichnung „Walliser Raclette AOP“ respektiert und eingehalten werden. 2018 musste die Sortenorganisation 12 Fälle den zuständigen Behörden (Interkantonale Zertifizierungsstelle, Kantonale Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen) melden, bei denen Missbräuche (Konsumententäuschung) oder Nicht-Konformitäten (Nichteinhaltung von Bedingungen des Pflichtenheftes) vorlagen.

5 ZERTIFIZIERUNG AOP

Die AOP-Zertifizierung von Käseereien, Alpkäseereien und Reifungsbetrieben wurde von der SOR in Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC weiter fortgesetzt. Ende 2018 war der Stand der AOP-zertifizierten Betriebe wie folgt:

- Käseereien: 25
- Alpkäseereien: 51
- Reifungsbetriebe: 5

6 MARKETING

6.1 Strategie

Eine der Hauptaufgaben und Ziele der SOR ist es, Walliser Raclette AOP den Walliser- und Schweizer Konsumenten und den zahlreichen Touristen, welche in unserem Kanton Erholung, eine einmalige Landschaft, aber auch kulinarische Erlebnisse geniessen wollen, zu präsentieren. Mit einer attraktiven Kommunikationskampagne, einer starken Präsenz am POS, an Events und in den Medien will die SOR den Konsumenten die Lust am Genuss von Walliser Raclette AOP vermitteln und die Wertschöpfung bei dieser Käsespezialität für die gesamte Branche steigern.

Bei den Absatzförderungsmaßnahmen ist auch der Art der Konsumation von Raclette Rechnung zu tragen. In der Schweiz wird Raclette in Scheiben geschnitten zu ca. 90 % mit Raclettepfännchen zubereitet. Im Ausland beträgt dieser Anteil 100 %. Die traditionelle Zubereitung (schmelzen eines 1/2 Laib am offenen Feuer oder mit einer anderen Hitzequelle) wird vor allem im Wallis gepflegt.

Der Vorstand der SOR hat für das Marketing 2018 – 2022 eine Strategie mit folgenden Zielen verabschiedet:

- Erhalt und Förderung der Käsequalität, damit die vermarkteten Produkte den in der Werbung vermittelten Informationen entsprechen. Walliser Raclette AOP soll auf dem nationalen Markt weiterhin mit einer fokussierten, authentischen und sympathischen Kommunikationskampagne vermarktet werden.
- Raclette du Valais AOP und seine Spezifikationen aus Rohmilch, sollen von den Konsumenten als Walliser Käsespezialität mit hoher Qualität und eigenem, differenziertem Geschmack, sowie als Produkt aus den Dorfkäseereien, wieder erkannt werden.
- Die regelmässige Taxation der Käse durch eine Fachkommission und Verabschiedung eines Leitfadens zur guten Herstellungspraxis spielen eine wesentliche Rolle in der Qualitätsstrategie
- Teilnahme an nationalen und internationalen Käsewettbewerben und Schaffung eines Wettbewerbs innerhalb der Sortenorganisation.
- Das Marketing der SOR soll die Marktakteure unterstützen welche die Wertschöpfung auf dem Markt erzielen müssen, damit Raclette du Valais AOP im oberen Preissegment positioniert und die gesamte Branche mittelfristig einen Nutzen daraus erzielen kann.

- Die Marke „Raclette du Valais“ AOP spricht:
 - für eine hohe Qualität und ein besonderes Geschmackserlebnis
 - eine authentische und traditionelle Käsespezialität
 - regionale Spezialität;
 - die Verbundenheit mit dem Kanton Wallis und seinen Werten;
 - Erhalt und Pflege einer intakten Kulturlandschaft im Berggebiet;
 - ökologische Produktion, Verarbeitung und Vermarktung.
- Integration der Marke Wallis, um Synergieeffekte gezielt zu nutzen.
- Mit der Werbung soll eine Wertschöpfung für die gesamte Branche erzielt werden, indem:
 - das positive Image von Raclette du Valais AOP verstärkt und eine grosse Wiedererkennbarkeit der Marke bei den Konsumenten erreicht wird;
 - der angewandte Claim von den Konsumenten direkt mit der Marke und dem Produkt in Verbindung gebracht wird;
 - die Kommunikation muss sich auf das Produkt und die Marke „Raclette du Valais AOP“ konzentrieren.
- Zielmärkte: 1. Schweiz – 2. Wallis – 3. Europa (D, BENELUX, F);
- Zielpublikum: Haushaltsführende Personen zwischen 30 – 55 Jahre;

6.2 Aktivitäten 2018

6.2.1 Publikumsmessen

Die SOR war an mehreren nationalen Publikumsmessen präsent, um den Absatz von Walliser Raclette AOP zu fördern. An nachfolgenden Messen war die SOR mit einem Verkaufs- und Degustationsstand präsent:

- BEA, BERN;
- Goûts & Terroirs, Bulle;
- OLMA, St-Gallen;
- Foire du Valais, Martinach
- Les automnales, Genf
- Epicuria, Martinach
- SIAL, Paris

6.2.2 Events

Walliser Raclette AOP war Partner von mehreren Grossveranstaltungen und verköstigte die Besucher mit der schmackhaften Walliser Käsespezialität an namentlich nachfolgenden Events:

- Internationale Lauberhornrennen, Wengen
- Snowboard World-Cup, Veysonnaz;
- Zermatt unplugged, Zermatt;
- Finale Nationale de la Race d'Hèrens, Aproz;
- Tour de Romandie, Sitten;
- Nationalfeier in der Schweizer Botschaft in Rom;
- Feier „75 Jahre SAB“, Bern
- Ordre de la Channe, Chapitre „L'authentique Raclette du Valais AOP“;
- Open Air, Gampel;



Int. Lauberhornrennen, Wengen



Racletteevent Sunegga, Zermatt



Käsemarkt – Swiss Cheese Awards



«Das perfekte Raclette» - Sendung im TV-Kanal «Kabel eins»



Jubiläum „75 Jahre SAB“, Bern



Event „Alpinski“, les Marecottes



OMEGA European Masters, Crans-Montana



David Lewis entdeckt das Originalraclette in Bagnes

- PALP-Festival, Martinach;
- Swiss Cheese Awards, Luzern
- Ralley du Valais;
- Einweihung 3-S Bahn, Zermatt.

Sie SOR war ein wichtiger Partner an weiteren kantonalen und nationalen Events.

6.2.3 Degustationen

Mittels Degustationen strebt die SOR eine starke Präsenz am POS an, mit dem Ziel, einen direkten Kontakt zu den Konsumentinnen und Konsumenten aufzubauen. Im Jahr 2018 wurden 100 Degustationen bei verschiedenen Grossverteilern durchgeführt.

6.2.4 Kommunikation

Mit dem Einbezug der verschiedenen Kommunikationsmittel (Plakatkampagne, Inserate, Publireportagen, TV-Spots, soziale Medien etc.) konnten mit Walliser Raclette AOP im Jahr 2018 über 13 Millionen Kontakte realisiert werden.

6.2.5 Exportförderung

2018 hat die SOR in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG wiederum Werbeaktivitäten in den Zielmärkten Deutschland, BENELUX und Frankreich durchgeführt. Trotz eines wirtschaftlich schwierigen Exportumfeldes fiel die Bilanz positiv aus. 2019 wird zusammen mit Switzerland Cheese Marketing AG, die Absatzförderungsmassnahmen in vorgehend erwähnten Ländern fortgesetzt.



6.3 Marktstudie

Die SOR hat dem Marketing Service von Swissmilk 2018 den Auftrag erteilt, eine nationale repräsentative Marktstudie durchzuführen, um Konsumentinnen und Konsumenten bzw. potentielle Käuferinnen und Käufer von Walliser Raclette AOP besser kennenzulernen und deren Kaufmotive im Bereich Raclette zu verstehen. Nebst allgemeinen Fragen zum Raclettekonsum, sollten auch spezifische Fragen zu Walliser Raclette AOP in der Studie beantwortet werden.

Die Studie ergab zusammengefasst folgende Informationen:

Jahreszeiten für Raclettekonsum:	Im Wallis wird Raclette während des ganzen Jahres konsumiert. In der Deutsch- und Westschweiz konzentriert sich der Konsum von Raclette vor allem auf die Herbst- und Wintermonate.
Gelegenheiten für Raclette:	Raclette wird am liebsten mit der Familie und mit Freunden genossen.
Zubereitung von Raclette:	90 % der befragten Personen nutzen einen Racletteofen mit Pfännchen für die Zubereitung.
Käsemenge beim Einkauf:	Mehrheitlich (75 %) kauft Raclettekäse in vorverpackten Scheiben oder als Blöcke. Der Kauf eines ganzen oder halben Laibes ist eher selten und vor allem im Wallis beliebt.
Assoziationen mit Walliser Raclette:	Geselligkeit / Gemütlichkeit unter Freunden Geschmack Tradition authentisch Qualität

6.4 Neues Erscheinungsbild

Auf der Basis der vom Vorstand vorgegebenen Marketingstrategie 2018 – 2022, der Resultate der Marktstudie 2018 und den Vorschlägen der im Rahmen eines Agenturwettbewerbs ausgewählten Werbeagentur, hat die Marketingkommission ein neues Erscheinungsbild bzw. einen neuen Marketingauftritt erarbeitet, welcher vom Vorstand SOR verabschiedet wurde.

Die Kampagnenziele:

- Positionierung der Marke „Raclette du Valais AOP“ auf dem nationalen und internationalen Markt;
- Positionierung als Produkt mit Charakter und ausgeprägtem Geschmack;
- Authentizität und Tradition mit dem Produkt verbinden;
- Mit dem Käse sollen Geschichten mit Emotionen vermittelt werden;
- Teilintegration der Marke „Wallis“.

Die sozialen Medien werden zukünftig in der Absatzförderung von Raclette du Valais AOP einen hohen Stellenwert einnehmen. Mittels emotionalen Geschichten rund um das Walliser Raclette AOP und den Menschen, die im Kanton Wallis leben, soll ein hoher Wiedererkennungseffekt und eine Absatzsteigerung erzielt werden. Die neue Kampagne soll die Walliser Lebensphilosophie und Charaktereigenschaften auf den Käse projizieren, Lebensfreude, Tradition und Authentizität ausstrahlen.

7 AUSBLICK 2019

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP ist erfolgreich unterwegs, darf sich jedoch nicht auf ihren Errungenschaften ausruhen. Sie muss weiterhin wachsam bleiben, um der ganzen Branche eine dauerhafte Perspektive zu bieten. Dabei darf sie nicht vergessen, dass ihr grösster Trumpf der Walliser Raclette AOP und seine Stärken wie Geschmack, Qualität und Image sind.

Die SOR wird 2019 die Aktivitäten gezielt auf die Themen ausrichten, die ihren langfristigen Visionen entsprechen.

- **Absatzförderung.** Weiterentwicklung des neuen Werbeauftritts 2018 – 2022 mit modernen Kommunikationsmitteln (soziale Medien), um die Zielmärkte mit den vorhandenen finanziellen Mitteln und Ressourcen noch stärker und intensiver zu bearbeiten.

- **Qualität.** In den letzten Jahren konnte beim Walliser Raclette AOP und den Käsespezialitäten ein sehr hoher Qualitätsstand erreicht werden. Um den Qualitätsstand zu erhalten bzw. zu erhöhen, soll das für alle Partner verbindliche Handbuch „Leitfaden der guten Herstellungspraxis“ zu einer nachhaltigen Qualitätsverbesserung und Qualitätssicherung beitragen. Die massive Erhöhung der Qualitätsprämien soll die Hersteller von Walliser Raclette AOP noch stärker dazu animieren, Qualitätskäse auf einem hohen Standard zu produzieren.

- **Mengensteuerung.** Eine optimale Abstimmung der Lagerbestände auf die Nachfrage wird weiterhin eine wichtige Aufgabe der Sortenorganisation darstellen, um auf die verschiedenen Märkte gerüstet zu sein und der Branche eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten. Der Aufbau eines Systems „Marktbeobachtung“ und die Einführung von entsprechenden Instrumenten zur Marktregelung sollen einen wesentlichen Beitrag zu einer zielgerichteten Mengensteuerung beitragen.

- **Wert für die Konsumenten.** Regionale Produkte mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung werden bei den Konsumenten immer beliebter. Es ist daher wichtig, dass alle Mitglieder der Sortenorganisation eine vollständige Rückverfolgbarkeit bei der Produktion, der Reifung und der Vermarktung von Walliser Raclette AOP sicherstellen, um die einzigartige Käsespezialität zu wahren.

- **Herkunftsschutz.** Um die Interessen der Branchenmitglieder zu wahren, wird sich die Sortenorganisation mit aller Kraft und zur Verfügung stehenden Mitteln einsetzen, damit der Schutz der eingetragenen Herkunftsbezeichnung „Walliser Raclette AOP“ und der Marke gewährt wird und Nichtkonformitäten geahndet werden.

Walliser Raclette AOP ist einzigartig, weil es sich in der grossen Vielfalt des Käseangebots durch seine handwerkliche und authentische Produktion abhebt. Dies bezeugt auch die tägliche Arbeit der Milchproduzenten und in den verschiedenen Käsereien. Auf jeder Verarbeitungsstufe werden strenge Verfahren angewendet, bei denen die Handarbeit des Menschen im weiten Sinne zur Herstellung dieses erlesenen Produkts unerlässlich ist. Angefangen beim Milchproduzenten, über die Käsereien, wo der Käsermeister selbst Hand anlegt, bis zu den Reifungskellern, wo es regelmässige Kontrollen und grosse Erfahrung des Affineurs bedarf. Die Branche muss das Wachstum und die Wertschöpfung gemeinsam vorantreiben und nachhaltig sicherstellen, dass die Konsumenten sich am Walliser Raclette AOP und dessen Spezifikationen noch lange Zeit erfreuen.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP



Thomas Egger
Präsident



Urs Guntern
Direktor

Conthey, März 2019

8 ORGANISATION

8.1 Vorstand

Präsident: Egger Thomas, Visp

Vize-Präsident: Baillifard Eddy, Bruson

Mitglieder: Arnold Roman, Simplon-Dorf
Eyholzer Ivan, Betten
Guigoz Francis, Liddes
Métrailler Frédéric, Siders
Michellod Martin, Verbier
Stalder Max, Visp
Pannatier Marius, Evolène
Walker Alexander, Bitsch

8.2 Geschäftsstelle

Direktor: Guntern Urs

Adresse: Sortenorganisation Raclette du Valais AOC
Av. de la Gare 2
Postfach 197
1964 Conthey

Tel. : 027 / 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch

8.3 Revisionsstelle

Treuhandstelle ACTIS SA in Sion

8.4 Kommissionen

8.4.1 **Informationskommission**

Egger Thomas, Kommissionspräsident, Visp
Baillifard Eddy, Bruson
Guntern Urs, Direktor

8.4.2 **Personalkommission**

Walker Alexander, Kommissionspräsident, Bitsch
Egger Thomas, Visp
Stalder Max, Visp

8.4.3 **Marketingkommission**

Baillifard Eddy, Kommissionspräsident, Bruson
Walker Alexander, Vizepräsident, Bitsch
Hauser Jonas, Brig
Métrailler Frédéric, Siders
Mudry Charles-André, Lens
Guntern Urs, Direktor
Savioz Madeleine, Valais Wallis Promotion, Gast

8.4.4 Taxationskommission

Guigoz Francis, Kommissionspräsident, Liddes
Probst Jean-Paul, Chefexperte, Vertreter der Affineure, Uvrier
Heinzmann Nikolaus, Vertreter der Käsereien, Visperterminen
Bützberger Urs, Vertreter der Käsereien, Bitsch
Tornay Etienne, Vertreter der Milchproduzenten, Orsières

Suppleanten:

Gaudard Bernard, Vertreter der Affineure, Villeneuve
Métrailler Michael, Vertreter der Käsereien, Les Haudères
Meyer Christoph, Vertreter der Milchproduzenten, Turtmann

8.4.5 Rekurskommission:

Genoud Michel, Kommissionspräsident, Dorénaz
Brügger Heribert, Turtmann
Coppey Emmanuel, Orsières

Suppleanten:

Exquis Serge, Liddes
Genoud Philippe, Grimentz

8.5 Zertifizierungsstelle

Interkantonale Zertifizierungsstelle (OIC), Lausanne

9 MITGLIEDER UND DELEGIERTE (Stand 31.12.2018)

<u>Gruppe</u>	<u>Mitglied</u>	<u>Delegierte</u>
Milchproduzenten (20 Delegierte)	Walliser Milchverband	Arnold Roman, Simplon-Dorf Bregy Herbert, Turtmann Constantin Philippe, Luc Coppey Emmanuel, Orsières Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Fontaine Dessous Fellay Adrien, Versègeres Fort Gérard-Philippe, Isérables Genoud Philippe, Anniviers Hischier Hubert, Oberems Karlen Anton, Gremgiols Jost Hubert, Obergesteln Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Ruckli Peter, Susten Tornay Benoît, Orsières Zimmermann Herold, Visperterminen
	PMO Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Imhof Beat, Birgisch
<hr/>		
Käsehersteller (20 Delegierte)	Arnold Walker AG	Bützberger Urs, Bitsch Walker Alexander, Bitsch
	Alpgold	Ammann Marcel, Turtmann Arnold Josef, Simplon-Dorf Brunner Richard, Eischöll Deslarzes Frédéric, Versegères Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Frossard Alain, Vollèges Guigoz Francis, Liddes Heinzmann Patrick, Visperterminen Imwinkelried Klaus, Obergesteln Jossi Heinz, Gluringen Michellod Martin, Verbier Pillet Stéphane, Vétroz Praz Stéphane, Saclentse Salamin Christian, Vissoie Seeberger Marcel, Kippel Tornay Etienne, Orsières Zumthurn Ernst, Gremgiols
	Sté d'économie alpestre Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin, Champoussin Alpage Er de Chermignon	--- ---

Alpage d'Emaney	---
Alpage de Fracette/Torgon, Torgon	---
Alpage de Méribé/Ferme de Champasse	---
Ferme les Lisets, Val d'Illiez	---

Affineure (10 Delegierte)	CREMO AG	Brinon Christophe, Siders Métrailler Frédéric, Siders Niederhäuser Paul, Villars-sur-Glâne Pillonel Pascal, Siders Stalder Max, Visp Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne Zürcher Marcel, Siders Zwald Thomas, Villars-sur-Glâne
	Alpage de Mondralèche	Mudry Charles-André, Lens
	Fromagerie de Champsec	Baillifard Eddy, Bruson

10 AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE (Stand 31.12.2018)

10.1 Reifungsbetriebe

Alpgold, Siders
Arnold Walker AG, Bitsch
JMC SA, Bagnes
Dorsaz Guido, Simplon-Dorf
CREMO AG, Siders

10.2 Käsereien

Anniviers	Obergesteln
Augstbordkäserei Turtmann	Orsières
Ayent	Nendaz
Bio Bergkäserei Goms	Reckingen
Champsec-Bruson	Rhone Käserei, Glis
Etiez, Vollèges	Savièse
Grensiols	Service d'agriculture, Châteauneuf
Haudères	Simplon-Dorf
Hérémente	St-Martin
Isérables	Verbier
Lourtier	Visperterminen
Liddes	Walker Bergkäserei, Bitsch

10.3 Hofkäsereien

Ferme des Trontières, Randogne

10.4 Alpkäsereien

Au d'Arbignon, Villette	La Pierre, Champéry
Ayroz-Flore, Conthey	Larschy, Susten
Bachalpe, Leukerbad	Lettaz, Liddes
Balavaux, Isérables	Loveignoz, St-Martin
Bavon, Liddes	Malève, Dorènaz
Berroix, Champéry	Marais, Grimetz
Binneralp, Binn	Merdechon, Montana
Champsot 2, Morgins	Mille-Sex-Blanche, Bruson
Champsot 3, Morgins	Moiry, St-Jean
Champoussin, Champoussin	Mondralèche, Lens
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Moosalpe, Törbel
Chaux, Lourtier	Nava, Ayer
Chaupalin, Val d'Illicz	Pépinet, Randogne
Chemeuille, Evolène	Pointet, Vétroz
Colombire, Randogne	Serin, Ayent
Corbyre, Crans-Montana	Singlinaz, Ayer
Du Cœur, Liddes	Sorniot, Fully
Eison, St-Martin	Randonnaz, Fully
Emaney, Martigny	Rouaz & Tounôt, Muraz
Err de Lens, Lens	Tanay, Miex
Fesel, Gampel	Thyon, Vex
Fluhalpe, Leukerbad	Tovassière, Val d'Illicz
Ginals, Bürchen	Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana
Jeur-Loz, Troistorrents	Turtmanntal, Turtmann
La Pâle, Val d'Illicz	Zanfleuron/Sanetsch, Savièse
La Peule, Orsières	

11 MITGLIEDSCHAFTEN

Die Sortenorganisation „Raclette du Valais AOC“ ist Mitglied bei folgende Organisationen:

- Schweizerische Vereinigung AOP-IPG, Bern
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Bern
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sitten
- Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Conthey

12 DANK

Der Loterie Romande danken wir bestens für die grosszügige finanzielle Unterstützung der Absatzförderungsmassnahmen.





Sortenorganisation Raclette du Valais AOP
Avenue de la Gare 2
Postfach 197
1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch