



# FOURCHETTE VERTE – EIN QUALITÄTSLABEL FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

In der Schweiz essen fast eine Million Menschen täglich in einem Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie.

Mit einem ausgewogenen und nachhaltigen Menüangebot können diese Einrichtungen nachweislich zu einer gesunden Ernährung der Bevölkerung beitragen.

Das Qualitätslabel Fourchette verte unterstützt sie dabei.

**17** Partnerkantone



fast

**1700**

zertifizierte Betriebe

**230**

Labels Fourchette verte - Ama terra



**118'000**

servierte Mahlzeiten pro Tag



EIN BEITRAG  
ZU EINER  
GESUNDEN  
ERNÄHRUNG  
FÜR DIE  
BEVÖLKERUNG



**47%**

Schulergänzende  
Betreuung, Schulkantinen,  
Jugendheime

**35%**

Kindertagesstätten,  
Kinderkrippen



**12%**

Restaurants, Institutionen, Spitäler,  
Selbstbedienungsrestaurants,  
Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe



**6%**

Alters- und Pflegeheime,  
Mahlzeitendienste  
für Senioren

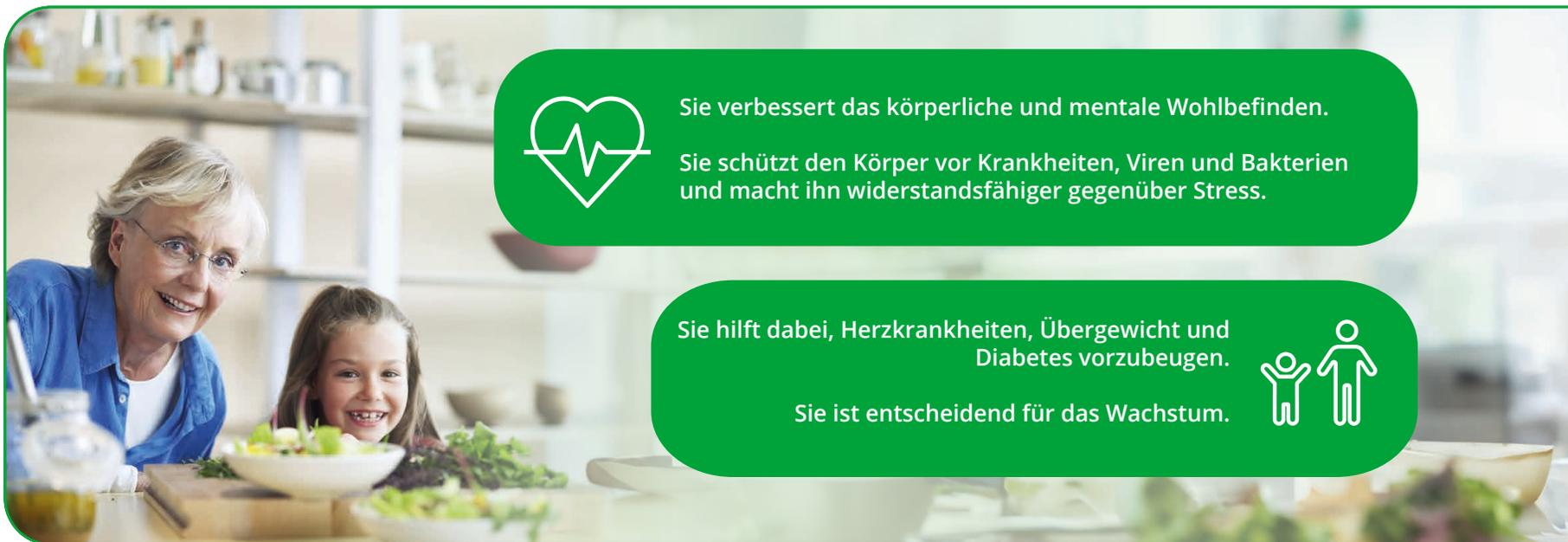




## FOURCHETTE VERTE - IN JEDER LEBENSPHASE

Fourchette verte unterstützt Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie dabei, gesunde, ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten und ermutigt Gäste zu einem gesundheitsfördernden Ess- und Trinkverhalten. Das Qualitätslabel Fourchette verte engagiert sich dafür, eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in einer gesunden Umgebung zu genießen und verleiht den Betrieben damit ein positives Image.

EINE GESUNDE UND AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG IST IN JEDER LEBENSPHASE WESENTLICH FÜR DIE GESUNDHEIT.



Sie verbessert das körperliche und mentale Wohlbefinden.

Sie schützt den Körper vor Krankheiten, Viren und Bakterien und macht ihn widerstandsfähiger gegenüber Stress.

Sie hilft dabei, Herzkrankheiten, Übergewicht und Diabetes vorzubeugen.

Sie ist entscheidend für das Wachstum.



- Coaching und Beratung der Betriebe durch diplomierte Ernährungsberater:innen
- Analyse und Optimierung der Menüpläne
- Basierend auf den offiziellen Ernährungsempfehlungen
- Aufwertung von Betrieben
- Bereitstellen von Hilfsmitteln
- Testessen



Die Umwelt schützen, indem lokale und ressourcenschonende Lebensmittel verwendet werden.



Chancengleichheit fördern durch den Zugang zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Küche für alle.





# FOURCHETTE VERTE - AMA TERRA - EIN WEITERER SCHRITT FÜR DIE UMWELT



mehr als

# 9'000

Mahlzeiten Fourchette verte - Ama terra pro Tag

## Weil die menschliche Gesundheit eng mit der Umwelt verknüpft ist



Frische und saisonale Lebensmittel lokal einkaufen, um deren Herkunft nachvollziehbar zu machen.



Mehr vegetarische Menüs und Hülsenfrüchte anbieten.



Die Qualität von biologischen und lokalen Zutaten betonen  
Den Einkauf von Lebensmitteln optimieren und Verschwendung vermeiden.



Lebensmittel bevorzugen, die umweltfreundlich produziert werden und aus fairem Handel stammen.



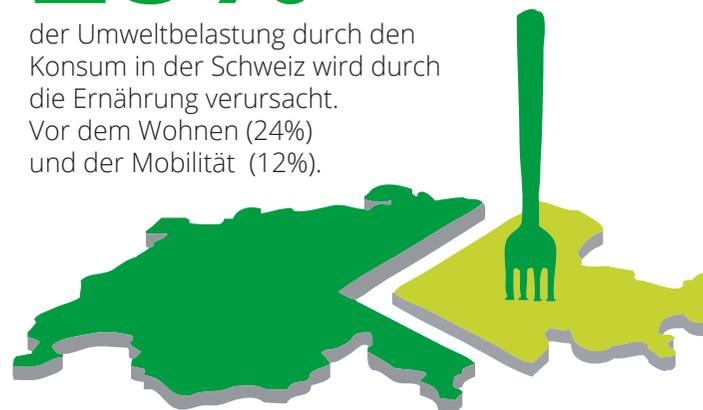
Kinder und Gäste aktiv in den Restaurantbetrieb und die Zubereitung der Mahlzeiten einbeziehen.

## Die Lebensqualität für heutige und zukünftige Generationen verbessern



# 28%

der Umweltbelastung durch den Konsum in der Schweiz wird durch die Ernährung verursacht. Vor dem Wohnen (24%) und der Mobilität (12%).



©2019 - KVV CCE CCA - [www.meschoixenvironnement.ch](http://www.meschoixenvironnement.ch)



021 577 62 20  
[info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Mit der Unterstützung der Kantone und von Gesundheitsförderung Schweiz