



Basel, 16. Juni 2022

Medienmitteilung

Bio in der Kita, Bio in der Schule, Bio in der Kantine

Bio Suisse und Fourchette verte Schweiz arbeiten künftig enger zusammen. Mit dieser Partnerschaft soll in der Gemeinschaftsgastronomie das Bewusstsein für die Herkunft unserer Lebensmittel geschärft werden. Für beide Organisationen markiert diese Zusammenarbeit ein Meilenstein hin zu einer nachhaltigen Ernährung mit mehr Bio-Produkten aus der Schweiz.

11 Prozent Marktanteil hat Bio heute im Laden. Sobald die Menschen aber nicht zuhause essen können, spielt Bio noch kaum eine Rolle. Das soll sich mit der Zusammenarbeit von Bio Suisse und Fourchette verte ändern: Der Dachverband der Bio-Bäuerinnen und -Bauern und das Qualitäts- und Gesundheitslabel für Restaurantbetriebe wollen den Bio-Anteil in der Gemeinschaftsgastronomie markant steigern. In den 1700 Betrieben von Fourchette verte sollen bis 2024 durchschnittlich 15 Prozent Knospe-Lebensmittel auf den Teller kommen. Den Start machen 200 Pilotbetriebe.

Susanne Schaffner, Präsidentin Fourchette verte Schweiz: «Es besteht kein Zweifel daran, dass Investitionen in qualitativ hochwertige Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie einen erheblichen Mehrwert für den Planeten und die Gesellschaft bringen.» Urs Brändli, Präsident Bio Suisse, ergänzt: «In der Gemeinschaftsgastronomie und der klassischen Restauration zu wachsen ist ein strategisches Ziel von Bio Suisse. Der signifikante Mehrabsatz in den Restaurantbetrieben von Fourchette verte wird vielen weiteren Betrieben Chancen für eine Umstellung auf Bio bieten und zugleich die gesamte Schweizer Landwirtschaft darin unterstützen, nachhaltiger zu werden.»

Praktischer Leitfaden und Einbezug der Kinder

Damit in den Kitas, Schulen, Kantinen und Heimen der Schritt hin zu mehr Bio auf dem Teller gelingt, ist viel Wissenstransfer nötig. Fourchette verte hat dazu einen praktischen Leitfaden erarbeitet, in dem Küchenchefs und Einkäuferinnen nachlesen können, wie eine nachhaltige Menüplanung aussehen kann. Der Fokus liegt auf Saisonalität sowie Gemüse und pflanzlichen Proteinträgern. Ein grosses Anliegen ist auch das Vermeiden von Food Waste.

Fourchette verte unterstützt zudem eine Frischküche. Bei den Kitas beispielsweise sollen die Kinder aktiv in den Kochprozess eingebunden werden. Den Kindern wird zudem vermittelt, woher die Lebensmittel stammen und was es braucht, dass diese gedeihen. Bio Suisse und die Westschweizer Bio-Organisationen geben dazu ein Bio-Gartenkit ab. Auf spielerische Weise können die Kinder Schnittsalat oder Radieschen pflanzen und diese später ernten und geniessen.

In der Stadt Basel ist die nachhaltige Verpflegung in der Gemeinschaftsgastronomie bereits weit verbreitet: «Es gibt bereits über 50 Kitas, Mittagstische und Schulen, die Fourchette verte-zertifiziert sind. Das sind täglich über 2400 Mahlzeiten. Jährlich kommen sechs bis sieben neue Betriebe dazu», sagt Stefanie Kaiser, Projektleiterin Strategie Nachhaltige Ernährung im Präsidial-departement des Kantons Basel-Stadt.

Informations- und Wissenstransfer

Geschichten zu den Bio-Produkten vom Feld bis auf den Teller sollen erklären, wieso in den Kitas, Betriebsrestaurants und Heimen künftig mehr Bio-Kost serviert wird. Fourchette verte unterstützt die 200 Pilotbetriebe dabei in der Kommunikation. Auch werden die Fortschritte bei den Betrieben dokumentiert.



Die von Fourchette verte zertifizierten Betriebe sind individuell und unabhängig. Entsprechend sind auch die Lösungsansätze divers. Dies erlaubt es, in der Breite Erfahrungen zu sammeln und die Konzepte laufend anzupassen und zu verbessern. Hier bietet der Leitfaden individuelle Lösungen an. Schwerpunkte, die vor Ort gesetzt werden und betriebliche Gegebenheiten berücksichtigen, tragen so dazu bei, die formulierten Ziele zu erreichen.

Auch die Köche, Einkäuferinnen und Menüplaner wollen geschult sein: In Ergänzung zu den Anstrengungen von Fourchette verte startet Bio Suisse in Zusammenarbeit mit Foodward und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) eine nationale Bildungsinitiative für nachhaltige Gastronomie. Die ersten Kurse werden ab Oktober 2022 sowohl in der Deutsch- wie auch in der Westschweiz durchgeführt.

Medienkontakte

Bio Suisse:

Lukas Inderfurth, Medienstelle, 061 204 66 25, lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Fourchette verte:

Carmen Sangin und Elisa Domeniconi, Co-Leitung Fourchette verte Schweiz,

021 577 62 20, carmen.sangin@fourchetteverte.ch, elisa.domeniconi@fourchetteverte.ch

Bio Suisse

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner rund 7'500 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 1'200 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Die Knospe ist nachhaltig, weil sie den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage bietet, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Dazu bringt sie die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Damit dieses langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette.

www.bio-suisse.ch

Fourchette Verte Suisse

Fourchette Verte Schweiz setzt sich für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftspflege ein und trägt damit zur Prävention von Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht, Fettleibigkeit und bestimmten Krebsarten bei. Die Vereinigung hat die Labels Fourchette verte und Ama Terra ins Leben gerufen. Sie arbeitet mit über 1700 Betrieben in 17 Schweizer Kantonen zusammen: Kinderkrippen, Schulen, schulergänzende Einrichtungen, Heime, Betriebs- und Privatrestaurants, Alters- und Pflegeheime, Essen auf Rädern für Senioren etc. Der Verband Fourchette verte Schweiz wird von der Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen unterstützt.

www.fourchetteverte.ch