

Ausgewogen. Nachhaltig. Genussvoll.



Fourchette verte Schweiz.
Mit der Unterstützung von



©Fourchette verte Schweiz, 2025



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte –
Ama terra

Verpflegung für Erwachsene und Senioren



EIN QUALITÄTSLABEL FÜR DIE
GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



www.fourchetteverte.ch

Hauptkriterien des Labels

• Ernährungsbezogene Kriterien

- Ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten
- Beachtung der Ernährungsbedürfnisse
- Begrenzter Einsatz von verarbeiteten Produkten
- Leitungswasser steht zur Verfügung



• Umweltkriterien

- Frische und saisonale Produkte
- Kauf von regionalen oder schweizerischen Produkten, die hohen ökologischen Standards entsprechen
- 100% Schweizer Herkunft von Milchprodukten, Fleisch und Eiern
- > 50% der importierten Produkte tragen ein Bio- oder Faire-Trade-Label



• Organisatorische Kriterien

- Ausbildung und Begleitung von Küchenteams Service- und Bildungspersonal
- Begrenzte Lebensmittelverschwendung, verwertete Essensreste
- Mülltrennung



Kriterien

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Qualitativ hochwertige Schulungen**, aufbauend auf Ihren Bedürfnissen: Vertiefen Sie Ihr Wissen über Ernährung und Nachhaltigkeit.
- **Zeit zum Reflektieren**: Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Ansätze zu überdenken, um auf dem neuesten Stand zu bleiben.
- **Neue Impulse**: Lassen Sie sich inspirieren und erhalten Sie frische Ideen für Ihr Unternehmen.
- **Professionelle Begleitung**: Profitieren Sie von persönlicher Beratung durch Experten.
- **Qualitätssicherung**: Optimieren Sie die Qualität Ihrer Küche und sichern Sie Ihren Erfolg.
- **Essen und Kochen mit Genuss**: Stellen Sie sicher, dass Ihre Praktiken Ihren Werten so nahe wie möglich kommen.

Zertifizierung und Begleitung

