

Ama Terra Kriterien

Ama terra - Kriterien

Zu den Kriterien von Fourchette verte kommen mit dem Label Ama terra noch ergänzende Kriterien hinzu. Einen besonderen Stellenwert hat der nachhaltige Einkauf von Lebensmitteln. Beim Einkauf werden Nahrungsmittel aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion bevorzugt und die Verarbeitung saisonaler und regionaler Lebensmittel gefördert. So stammen Fleisch, Eier und Milchprodukte aus schweizerischem Ursprung. Es werden saisonale Gemüse und Früchte verwendet und die importierten Produkte tragen zu einem Grossteil ein Bio- oder Fairtrade Label.

Ama terra leistet einen Beitrag, dass weniger Lebensmittelabfälle anfallen. Die Betriebe werden zur genauen Menüplanung und Resteverwertung und Aufbewahrung der Lebensmittel geschult. Damit der Kreislauf geschlossen ist, werden Rüstabfälle organische Lebensmittelabfälle gemäss den aktuellen Empfehlungen zu Kompost oder Biogasproduktion entsorgt.

Beim Essen geht es um die Sinne und den Genuss und dies kann in einer gemütlichen und angenehmen Atmosphäre am besten stattfinden. So wird in Ama terra zertifizierten Betrieben neben einer entspannten Atmosphäre auf eine attraktive und gluschtige Präsentation der Speisen geachtet.

Bei einer Ama terra Zertifizierung Kleinkinder und Junior wird ein besonderer Fokus auf die Tischsituation gelegt und so decken die Zusatzkriterien soziale, sinnliche und pädagogische Themen ab. Es wird gefördert, dass die Kinder in die Tätigkeiten rund um das Essen einbezogen werden. Ganz nach dem Motto: «Mithelfen macht Spass und fördert einen gesunden Umgang mit Lebensmitteln». Es wird eine kindergerechte Ess- und Tischkultur gepflegt. Die Kinder geniessen gemeinsam eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung.

Bei der Ama Terra Zertifizierung Erwachsene wird ein zusätzlicher Fokus auf die Raumgestaltung und das Ambiente gelegt, so dass die Besucher in einer entspannten Atmosphäre die ausgewogenen und nachhaltigen Menüs geniessen können.

Die Verbreitung der Zertifizierung von Fourchette verte – Ama terra wird von der Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen gefördert und finanziell unterstützt.

Informationen zu biologisch produzierten Lebensmitteln finden Sie auf der Homepage von [Bio Schweiz](#).

Die Knospe-Produkte von Bio Schweiz: <https://www.bio-suisse.ch/de/biosuisse-erleben/knospe-produkte.html>