



FOURCHETTE VERTE – UN MARCHIO DI QUALITÀ PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

In Svizzera, circa un milione di persone mangia ogni giorno in una struttura di ristorazione collettiva.

Offrendo menu equilibrati e sostenibili, queste strutture possono contribuire ad un'alimentazione sana per la popolazione.

Il marchio di qualità Fourchette verte li sostiene in questo approccio.

18

cantoni partecipanti



Circa

1700

strutture con il marchio

300

strutture Fourchette verte - Ama terra



120'000

pasti serviti ogni giorno



CONTRIBUIRE
A UN'
ALIMENTAZIONE
SANA PER LA
POPOLAZIONE



47%

Servizio parascolastico,
scuole dell'infanzia,
istituti per giovani

35%

Nidi dell'infanzia



11%

Università, istituti sociali,
luoghi di cura,
mense aziendali



7%

Case anziani, centri
diurni, servizi di pasti a
domicilio per anziani





FOURCHETTE VERTE - IN OGNI FASE DELLA VITA

Fourchette verte aiuta le strutture di ristorazione a offrire ai propri ospiti un'alimentazione equilibrata e sostenibile e a incoraggiarli ad adottare abitudini alimentari e di consumo favorevoli alla salute. Il marchio di qualità Fourchette verte si impegna a promuovere un'alimentazione equilibrata e sostenibile in un ambiente piacevole, dando così un'immagine positiva alle strutture.

UNA DIETA
SANA ED
EQUILIBRATA
È FONDAMENTALE
PER LA SALUTE.
IN OGNI FASE
DELLA VITA.



Aumenta il benessere fisico e mentale.

Migliora la protezione dell'organismo contro malattie, virus e batteri e lo rende più resistente allo stress.

Aiuta a prevenire l'insorgere di malattie cardiache, obesità e diabete.

È essenziale per la crescita.



- Coaching e consulenza per le strutture da parte di dietisti/e qualificati/e
- Analisi e ottimizzazione dei menu
- Raccomandazioni nutrizionali nazionali
- Valorizzazione dei ristoratori
- Strumenti pratici a disposizione
- Consumo e valutazione dei pasti



Proteggere l'ambiente rifornendosi di alimenti locali e rispettosi delle risorse.



Promuovere le pari opportunità attraverso l'accesso a una cucina equilibrata e sostenibile per tutti/e.





FOURCHETTE VERTE - AMA TERRA - UN PASSO AVANTI PER L'AMBIENTE



oltre

13'000

pasti Fourchette verte - Ama terra
serviti ogni giorno

Perché la salute umana è strettamente legata alla salute ambientale



Approvvigionarsi localmente, per una maggiore freschezza, coerenza con la stagione e trasparenza.



umentare l'offerta di menu vegetariani e legumi.



Mettere in evidenza al pubblico la qualità degli ingredienti biologici e locali.

Ottimizzare gli acquisti alimentari ed evitare gli sprechi.



Dare priorità all'acquisto di alimenti prodotti nel rispetto dell'ambiente e provenienti dal commercio equo e solidale.



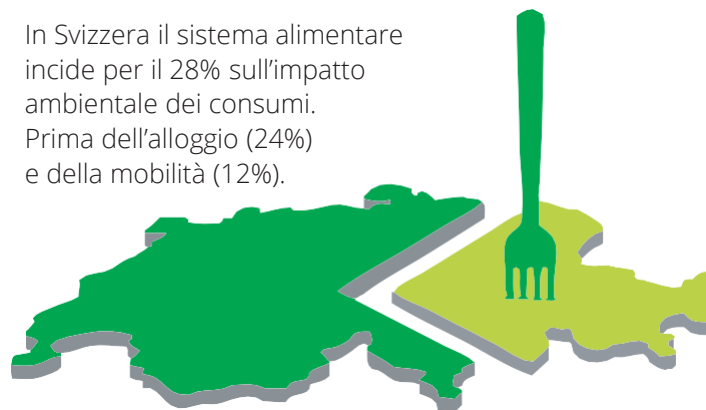
Favorire la partecipazione dei bambini e dei clienti alla vita del ristorante e alla preparazione dei pasti.

Sostenere la qualità di vita oggi e per le generazioni future



28%

In Svizzera il sistema alimentare incide per il 28% sull'impatto ambientale dei consumi. Prima dell'alloggio (24%) e della mobilità (12%).



©2019 - KVV CCE CCA - www.meschoixenvironnement.ch



021 577 62 20
info@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Con il sostegno dei cantoni
e di Promozione Salute Svizzera