

**Presseinformation**  
**August 2010**

Ausgewogen, gesund und schmackhaft soll eine Mahlzeit sein. So lautet das Credo des westschweizerischen Labels der ausgewogenen Ernährung, Fourchette verte. Ein Satz, dessen inhaltliche Bedeutung auch für Unilever Foodsolutions Priorität hat. So ist es dann auch für das Unternehmen nur folgerichtig, das Qualitäts- und Gesundheitslabel für Restaurationsbetriebe, die ausgewogene Mahlzeiten nach der Gesundheitspyramide anbieten, aktiv zu unterstützen. Unilever Foodsolutions und Fourchette verte kooperieren deswegen ab sofort und arbeiten an der Umsetzung. Das erste gemeinsame Projekt wird die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern sein.

**Unilever Foodsolutions und Fourchette verte:  
Gemeinsam für gesunden Genuss**

Wissen um Lebensmittel, die Zubereitung von Mahlzeiten, besondere Anforderungen an die Speiseangebote, etwa für Kinder, Senioren und im Krankenhaus, über den Erhalt von wichtigen Inhaltsstoffen und vieles mehr, bringt die beiden Partner in die Zusammenarbeit ein. Umfangreiches Know-how, erworben in der täglichen Zusammenarbeit mit Profi-Köchen, um das theoretische und praktische Wissen des eigenen hochqualifizierten Mitarbeiterstabes erweitert, stellt man in den Dienst der guten Sache. Die Beratungspower von Unilever Foodsolutions kommt mit Begeisterung zum Einsatz, um die Ideen von Fourchette verte schneller und gründlicher für genussvolle und gesunde Freude am Essen voranzutragen.

Fourchette verte unterstützt Unilever Foodsolutions bei der Entwicklung von Produkten und Rezepten durch Prüfung dieser. Die Empfehlung erfolgt dann durch die Kennzeichnung mit dem Label von Fourchette verte. Diese kann durch einen ergänzenden Text begleitet werden, der zeigt, dass sich das Produkt gut für die Zusammensetzung eines Fourchette verte Menüs eignet.



## **Das Label**

Das Label Fourchette verte wurde 1993 vom Sozial- und Gesundheitsdepartement in Genf kreiert. Im Januar 1996 wurde dann eine Vereinigung geschaffen, die 1999 mit Unterstützung der Gesundheitsförderung Schweiz und den verschiedenen betroffenen Kantonen in die Gründung der schweizerischen Vereinigung Fourchette verte mündete.

Obwohl zunächst nur auf die französischsprachigen Regionen und das Tessin beschränkt, interessieren sich seit 2009 auch die deutschschweizer Kantone für das überzeugende Konzept.

Für den Erwerb des Labels müssen gastronomische Betriebe folgende Kriterien erfüllen:

- Das Angebot eines gesunden und ausgewogenen Tagestellers oder eines entsprechenden Menüs
- Preiswerte alkoholfreie Getränke müssen offeriert werden
- Die Räumlichkeiten müssen als für die Gesundheit unbedenkliches Umfeld eingerichtet werden: absolut Nichtraucher, Hygienevorschriften werden befolgt und Abfälle getrennt.
- Der Betrieb muss sich an die empfohlenen Ernährungsrichtlinien von Fourchette verte halten.

Die durch das Label kenntlich gemachten Menüs zeigen dem potenziellen Gast auf den ersten Blick ganz klar: hier werden die Erwartungen eines gesundheitsbewussten Publikums ernst genommen und umgesetzt.

Mittlerweile gibt es im ganzen Land ca. 950 gastronomische Betriebe, die mit dem Label von Fourchette verte ausgezeichnet sind.

## **Verschiedene Kategorien**

Das Label selbst ist unterteilt in verschiedene Kategorien, zugeschnitten auf die besonderen Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe.

Fourchette verte für Kleinkinder beispielsweise bezieht sich auf das Speisenangebot in Kindertagesstätten und –krippen und ist für Kinder bis zu einem Alter von vier Jahren bestimmt.

Bei Junior geht es um die Mittagsverpflegung Vier- bis Fünfzehnjähriger. Die Angliederung Fourchette verte Junior gilt für deren Ganztagesverpflegung.

Entsprechende Weiterführungen gibt es natürlich auch für Erwachsene und Senioren.

## **Unterstützung bei der Umsetzung**

Für gastronomische Betriebe bedeutet die Verwendung des Labels einen Gewinn an Bekanntheit und Sichtbarkeit. Es steht für Qualität sowie die Unterstützung durch diplomierte Ernährungsberater/-innen, für ungetrübten Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Überzeugende Gründe also für Unilever Foodsolutions, sich für die Ideen von Fourchette verte stark zu machen und bei deren Umsetzung das eigene Wissen einzubringen und aktiv zusammen zu arbeiten.

**Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

**Hinweis für Redaktionen:**

Alle Texte und Bilder können auf [www.unileverfoodsolutions.ch](http://www.unileverfoodsolutions.ch) unter der Rubrik „News + Unternehmen/Aktuelles/Presse“ digital abgerufen werden.

Bei Fragen zu dieser Seite wenden Sie sich bitte an Eva Brandenberger, Telefon 052/6456277.

**Pressekontakt:**

**Unilever Foodsolutions**

Christine Weiser

Communications Manager D-A-CH

Knorrstraße 1, 74074 Heilbronn, Deutschland

Telefon +49 71 31 / 50 15 21, Fax +49 71 31 / 50 14 09

E-Mail: [Christine.Weiser@unilever.com](mailto:Christine.Weiser@unilever.com)

**Agentur Food Relations**

Jan-Patrick Timmer

Bahnhofstraße 52, 8001 Zürich

Telefon 040 / 43 50 80 144

E-Mail: [zuerich@foodrelations.ch](mailto:zuerich@foodrelations.ch)