

Nationale Tagung Nachhaltige Ernährung 5. November 2019



Daniel Théreaud
Küchenchef
Kinderhort Les Cèdres
Stadt Vevey

daniel.thereaud@vevey.ch



KENNZAHLEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



~ 120'000 Mahlzeiten/Jahr

- ❖ **620** Mahlzeiten/Tag
- ❖ **5** Produktionsküchen
- ❖ **8** Verbrauchsstätten
- ❖ Kinderhorte, UAPE, École à la Montagne

HINTERGRUND 2014

RICHTLINIEN NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



EINKAUFSPOLITIK



Herkunft und Gütezeichen

Anforderung, dass das Rindfleisch Schweizer Herkunft ist

Anforderung, dass das Pouletfleisch Schweizer Herkunft ist*

Anforderung, dass das Schweinefleisch Schweizer Herkunft ist*

Anforderung, dass das Lammfleisch Schweizer Herkunft oder bei Tiefkühlfleisch neuseeländischer Herkunft ist

Anforderung, dass die Milcherzeugnisse Schweizer Herkunft sind*

Anforderung, dass die Eier Schweizer Herkunft sind

Anforderung, dass 50 % des Obsts und Gemüses jährlich Schweizer Herkunft sind (Kantone Waadt, Wallis, Freiburg)

Anforderung, dass 100 % des Fisches mit dem Gütesiegel MSC (Marine Stewardship Council) ausgezeichnet ist, einheimisch ist oder zu der Liste der vom WWF als „empfehlenswert“ eingestuften Fischarten zählt.



HINTERGRUND 2014

RICHTLINIEN NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

GESUNDHEITSMASSNAHMEN

100 % Erfüllung der Kriterien



ABFALLWIRTSCHAFT

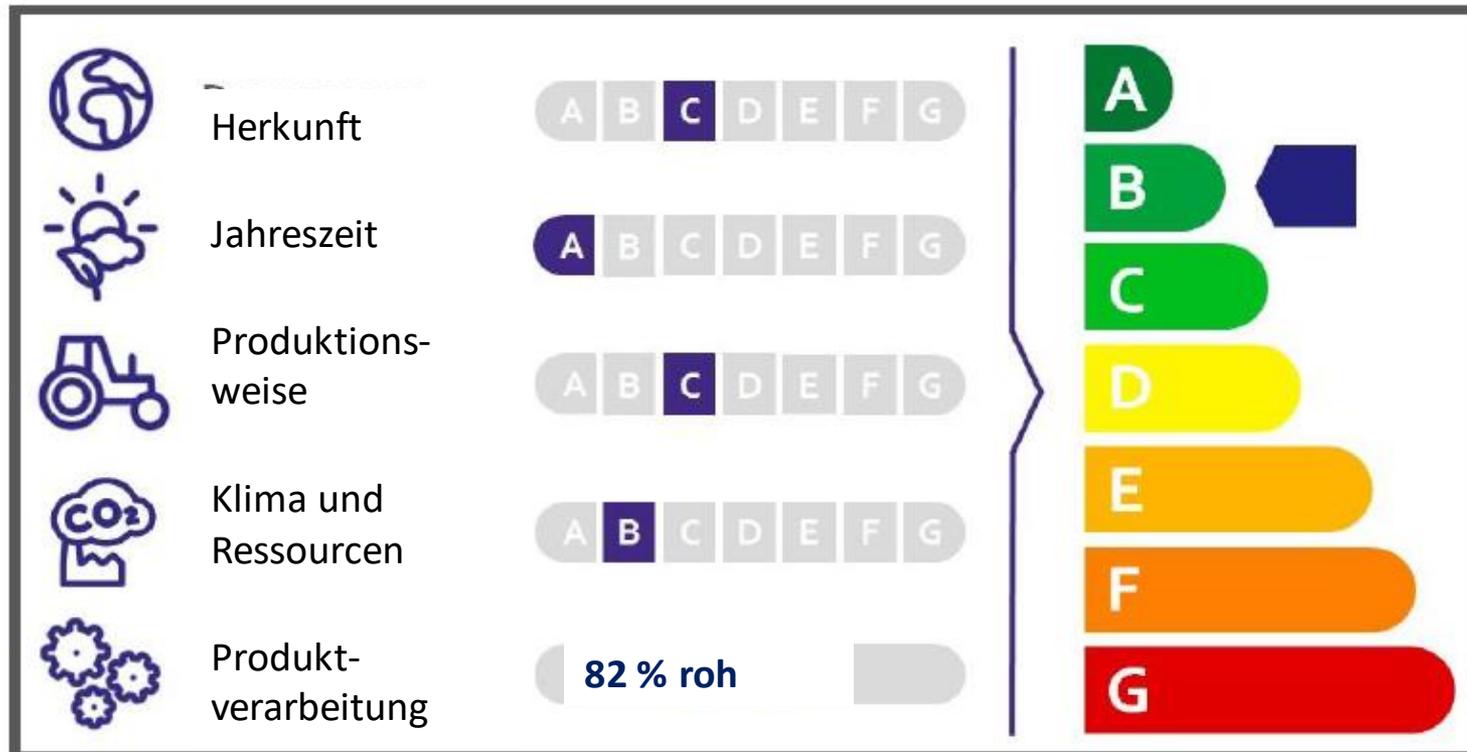
- Sortierung und Wiederverwertung von Abfällen:
Erfüllung der Vorschriften



2014-2015 ERGEBNISSE DER BEWERTUNG KINDERHORT „LES CEDRES“



Analyse der Praktiken von Nahrungsmittel-Einkäufen Beelong-Indikator



2014-2015 ERGEBNISSE DER BEWERTUNG KINDERHORT „LES CEDRES“



403 Produktcodes analysiert



14 verschiedene Lieferanten



**67 % der Produkte sind mit einem
Gütesiegel ausgezeichnet**

2014-2015 ERGEBNISSE DER BEWERTUNG KINDERHORT „LES CEDRES“



3'274 kg angenommene Ware



**71 % der Produkte sind Schweizer
Herkunft**



**10 % der Produkte sind
Fleischprodukte**

2014-2015 ERGEBNISSE DER BEWERTUNG KINDERHORT „LES CEDRES“



CHF 20'682 an Ausgaben



**91 % der Produkte sind
Saisonprodukte**



82 % der Produkte sind roh

Zu den Beelong-Ergebnissen hat jeder Elternteil einen Flyer mit den Ergebnissen des betroffenen Kinderhorts erhalten.

- ✓ Weiterentwicklung der Suche nach neuen Lieferanten
- ✓ Einbeziehung lokaler Lieferanten
(Metzgerei, Bäckerei, Fischhändler etc.)
- ✓ Vertrauensbeziehung zu handwerklichen Lieferanten:
gemeinsame Werte und Ziele
- ✓ Feststellung der Mehrkosten: Verrechnungssystem:
 - bessere Kalibrierung der Mengen (Bestellungen, Dienstleistungen, Reste etc.)
 - besseres Informationsmanagement zur Anz. Mahlzeiten/Tag

SCHLUSSFOLGERUNGEN – FAZIT



- ✓ Freude am Beruf des Kochs
- ✓ höhere Qualität der Produkte
- ✓ höhere Geschmacksqualität
- ✓ Pflicht zur Wissensvermittlung:
Erziehung zum richtigen und guten Essen

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT



Foto: Georg Gaugusch