



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie

Zugunsten einer Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Freiburg, die durch einen ganzheitlichen Ansatz die grundlegenden Ziele einer nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung auf der Basis von mehr regionalen Produkten anstrebt.

Hauptziel des freiwilligen Vorgehens «Regional Kochen» ist, die Restaurants der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie dazu zu ermutigen, die Charta der guten Praxis zu unterzeichnen und Botschafter zu werden. Der Staat Freiburg verpflichtet sich, die Bemühungen der Unterzeichner der Charta zu unterstützen, insbesondere durch folgende Massnahmen

- Unterstützung in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess mit einer regelmässigen Begleitung durch die beteiligten Organisationen
- Auf die Bedürfnisse zugeschnittene Schulungen der Teams sowie weitere Aktivitäten
- Herstellen von Kontakten mit lokalen Lieferantinnen und Lieferanten und Produzentinnen und Produzenten

Das Vorgehen soll einfach, konstruktiv und transparent sein. Die Unterzeichner dieser Charta verpflichten sich:

- **Freiburger und regionale Produkte zu fördern**
- **sich an die Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung zu halten**
- **die Gesundheit durch eine ausgewogene Ernährung zu fördern**

1. Die Partnerinstitution übernimmt diese Charta auf freiwilliger Basis.
2. Die Partnerinstitution verpflichtet sich, sich für eine kontinuierliche Verbesserung der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie in den drei oben genannten Bereichen einzusetzen.
3. Die Partnerinstitution informiert transparent über die Ergebnisse ihres Engagements und beteiligt sich am Monitoring.
4. Das Pflichtenheft der Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie ist fester Bestandteil dieser Charta.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Pflichtenheft Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie

1. Gesetzliche Grundlagen

Der Grosse Rat hat im Februar 2018 die Änderung des Landwirtschaftsgesetzes (LandwG) erlassen. In Art. 3 Abs. 1 Bst. g, h, i ist festgehalten, dass der Staat namentlich geeignete Massnahmen ergreift für

- die Förderung von Produkten aus der Region;
- die Förderung von nachhaltigen Produkten;
- die Förderung der Gesundheit durch eine ausgewogene Ernährung

2. Allgemeine Bestimmungen

Die Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie (**Charta**) strebt einen ganzheitlichen Ansatz für die grundlegenden Ziele einer nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung auf der Basis von Freiburger und regionalen Produkten im Rahmen der Gemeinschaftsgastronomie an.

Die **Träger der Charta** sind die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD, die Raumplanungs-, Umwelt- und Baudirektion RUBD und die Direktion für Gesundheit und Soziales GSD.

Sie werden begleitet von den **beteiligten Organisationen** der Charta: Vereinigung Terroir Fribourg, Beelong, Fourchette verte Freiburg und GastroFribourg. Sie unterstützen die Partnerinstitutionen bei der Umsetzung der Charta.

Die **Partnerinstitution (PI)** übernimmt diese Charta auf freiwilliger Basis. Mit ihrer Unterschrift verpflichtet sich die PI, die Qualität ihres Angebots in Bezug auf die drei unter Punkt 1 genannten Hauptaspekte des LandwG zu verbessern. Die PI tritt wenn möglich dem Label Fourchette verte – Ama terra bei. Dies ist nicht obligatorisch und hat keinen Einfluss auf den Beitritt zur Charta.

Ein **Lenkungsausschuss** mit Vertreterinnen und Vertretern der Träger der Charta, der beteiligten Organisationen und der Partnerinstitutionen begleitet die Umsetzung der Charta. Der Lenkungsausschuss hat den Auftrag, die strategische Orientierung der Planung und die laufenden Arbeiten sicherzustellen. Er hat eine ständige Funktion und kann den Trägern Vorschläge für Änderungen der Charta unterbreiten. Dieser Ausschuss kann bei den Trägern der Charta Vorschläge für alle Fragen in Zusammenhang mit der Gemeinschaftsgastronomie einbringen. Die Koordination und die Kontrolle der Umsetzung der in der Charta festgelegten Massnahmen fallen in die Zuständigkeit der ILFD. Die Vertreterin oder der Vertreter der ILFD übernimmt den Vorsitz des Lenkungsausschusses. In Zusammenarbeit mit der RUBD und der GSD ernennt die ILFD den Lenkungsausschuss.

Die Charta ist nach konkreten Verpflichtungen zugunsten der guten Praktiken gegliedert und von 1 bis 18 nummeriert. Die PI verpflichtet sich, die Kriterien dieses Pflichtenhefts einzuhalten. Sie trägt dazu bei, alle Daten bereitzustellen, die für die ordnungsgemässe Umsetzung erforderlich sind. Ihre Erfahrung und ihr Beitrag sind grundlegend für zukünftige Entwicklungen.



2. Verpflichtungen zugunsten der guten Praktiken

2.1 Allgemeine Bestimmungen

¹ Die PI, welche die Charta unterzeichnet haben, verpflichten sich, in ihrer Beschaffungspolitik die im «Anhang 1» beschriebenen Anforderungen an die Tierhaltung, die ökologische Produktion und die Fischzucht sowie den Transport anzuwenden.

² Die PI verpflichten sich, auf die Rückverfolgbarkeit und Transparenz von Lebensmitteln hinzuwirken, indem sie insbesondere ihre Kunden über die Herkunft der Lebensmittel und deren allfällige Labels informieren.

2.2 Regionale Produkte bevorzugen

³ Die PI verpflichten sich, ihre Lieferanten systematisch nach der Herkunft der Lebensmittel zu fragen. Unter «Herkunft» versteht man in erster Linie den Ort der Produktion, des Anbaus oder der Fischerei, aber auch den Ort der Zubereitung oder Verarbeitung.

⁴ Die PI verpflichten sich, den Anteil regionaler Produkte an ihren Lebensmitteleinkäufen in Übereinstimmung mit «Anhang 2» zu erhöhen.

2.3 Förderung nachhaltiger Lebensmittelprodukte

⁵ Die PI verpflichten sich, den Anteil an Produkten zu erhöhen, die mit einem Label zertifiziert sind, das eine sozialverträgliche, umwelt- und tierschutzgerechte Produktionsweise bescheinigt (insbesondere Suisse Garantie, BTS/RAUS, Bio), und/oder Produkte mit einer vorteilhaften Beelong-Ökobilanz (Eco-Score A bis C).

⁶ Die PI verpflichten sich, saisonale Produkte anzubieten (gemäss dem Saisonkalender des BLW, des WWF, des Verbands Schweizer Gemüseproduzenten oder von Bio Suisse) und den Einkauf von nicht-saisonal produziertem Obst und Gemüse zu begrenzen. Saisonale Gemüse, Kräuter und Früchte sind solche, die in ihrem Herkunftsland auf natürliche Weise und ohne beheizte Gewächshäuser angebaut werden.

⁷ Die PI verpflichten sich, den Anteil kritischer Produkte wie tierische Produkte aus Batteriehaltung, Obst und Gemüse von anderen Kontinenten, gefährdete (nicht-MSA) oder exotische Fische und Schalentiere sowie Palmöl aus nicht nachhaltiger Produktion zu reduzieren oder zu eliminieren.

⁸ Für Produkte, die nicht in der Schweiz angebaut werden können, insbesondere Kaffee-, Tee- und Kakaoprodukte, verpflichten sich die PI, Fair-Trade-zertifizierte Produkte zu bevorzugen.

2.4 Gute Praktiken in der Küche

⁹ Die PI verpflichten sich, den Anteil der aus frischen Produkten zubereiteten Speisen zu erhöhen und den Anteil industrieller Zubereitungen zu reduzieren.

¹⁰ Die PI sind verpflichtet, energieeffiziente Kochmethoden zu verwenden.

¹¹ Die PI verpflichten sich, lose Lieferungen, von Lieferanten zurückgenommene Behälter und Verpackungen aus recyceltem und/oder zertifiziertem Papier oder Karton zu bevorzugen.



2.5 Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung als Gesundheitsfaktor

¹² Die PI halten sich so weit wie möglich an das Label Fourchette verte – Ama terra und setzen dessen Richtlinien um. Das Label Fourchette verte – Ama terra steht für einen bewährten Ansatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene und altersgerechte Ernährung. Es besteht nicht nur aus Vorschriften, sondern bietet auch Schulungen, Unterstützung und eine angemessene Begleitung. Die Teilnahme der PI der Charta wird nachdrücklich befürwortet und entbindet sie von weiteren Massnahmen und Verantwortlichkeiten in Bezug auf die ausgewogene Ernährung.

¹³ PI ohne Label verpflichten sich, an den im Rahmen des Gemeinschaftsgastronomieprojekts angebotenen Fortbildungsveranstaltungen zum Thema ausgewogene Ernährung teilzunehmen.

¹⁴ Die PI sind verpflichtet, ihre Kunden auf Anfrage über Allergierisiken zu informieren und das Personal zu schulen, um Fragen in diesem Bereich zu beantworten.

2.6 Verschwendung vermeiden

¹⁵ Die PI verpflichten sich, zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beizutragen, insbesondere durch sorgfältige Planung der Einkäufe, vernünftige Lagerung, eine vernünftige Menge im Teller mit der Möglichkeit zum Nachfüllen und durch die Verwendung von Resten in der Küche.

¹⁶ Die PI sind dazu verpflichtet, Abfälle zu sortieren und sie fachgerecht zu recyceln oder zu entsorgen.

3 Begleitung und Monitoring

Im Sinne eines freiwilligen Ansatzes zur kontinuierlichen Verbesserung ist es unabdingbar, dass eine regelmässige Kontrolle stattfindet, die auf einem Dialog zwischen der Vertreterin oder dem Vertreter der PI, der Gemeinschaftsgastronomiefachperson der Vereinigung Terroir Fribourg und, im Falle einer Mitgliedschaft, der Vertreterin oder dem Vertreter von Fourchette verte Fribourg basiert. Zum Kontrollprogramm gehören ein erster Besuch, um die Zusammenarbeit zu lancieren und prioritäre Verpflichtungen festzulegen, und mindestens ein jährlicher Besuch, um den Fortschritt zu überprüfen.

Grundsätzlich ist die Teilnahme an Gruppentreffen (Austausch mit Lieferanten, Erfahrungsaustausch, Fortbildung usw.) ein fester Bestandteil der Überwachung. Weiterbildungen werden von GastroFribourg, Grangeneuve, Fourchette verte Fribourg und anderen angeboten.

¹⁷ Die PI verpflichten sich, sich aktiv an der Einhaltung der Charta zu beteiligen, die dazu nötigen Arbeits- und Planungsinstrumente und -unterlagen zur Verfügung zu stellen und alle für die gute Umsetzung und Entwicklung des Vorgehens dienlichen Informationen zu liefern.

¹⁸ Die PI verpflichten sich, die für das Monitoring, d. h. die Auswertung des Beelong-Eco-Scores oder der vom Lenkungsausschuss beschlossenen Zusatzindikatoren, notwendigen Daten ganz transparent zur Verfügung zu stellen; Die Teilnahme an solchen Auswertungen kann von den Trägern der Charta mitfinanziert werden.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



4 Schlussbestimmungen

Diese Charta kann jeweils auf den 1. Januar geändert werden, unter Einhaltung einer vorgängigen Frist von sechs Monaten, um die Anpassung untergeordneter Dokumente zu ermöglichen und die Unterzeichnerinnen und Unterzeichner der Zusammenarbeitsvereinbarungen über die Änderungen zu informieren. Jede Änderung muss von den Trägern genehmigt werden.

Jede Institution oder Organisation, die an den Zielen des Projekts interessiert ist, kann der Charta jederzeit beitreten. Sie stellt einen schriftlichen Antrag an die Gemeinschaftsgastronomiefachperson der Vereinigung Terroir Fribourg.

Die unterzeichnete PI kann ihre Mitgliedschaft bei der Charta jederzeit mit schriftlicher Begründung zuhanden der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft kündigen. Die Nichteinhaltung dieses Pflichtenhefts kann zum Ausschluss der PI führen.

Das Original dieser Charta ist bei der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft hinterlegt. Jeder Unterzeichner erhält eine Kopie.

Freiburg, 18. Juni 2021

Sign. Didier Castella, Staatsrat, Direktor ILF

Sign. Jean-François Steiert, Staatsrat, Direktor RUB

Sign. Anne-Claude Demierre, Staatsrätin, Direktorin GS

Anhänge:

Anhang 1 Dokument zur Beschaffungspolitik

Anhang 2 Kriterium der regionalen Herkunft



Anhang 1 Dokument zur Beschaffungspolitik

Tierhaltung

Anforderung	
100 % (jährliches Gesamtgewicht) des Fleisches, der Eier, der Milch und der Milchprodukte werden nach den Schweizer Standards im Bereich des Tierwohls (Schweizer Tierschutzstandards) produziert.	
Mindestens 80 % (jährliches Gesamtgewicht) des Fleisches stammen aus Betrieben, die in Bundesprogrammen für besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS) oder regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS) registriert sind.	
Es wird kein importiertes Geflügel aus Batteriehaltung oder Eier von Geflügel aus Batteriehaltung serviert.	

Ökologische Produktion

Anforderung	
Mindestens 25 % (jährliches Gesamtgewicht) des Fleisches, der Eier, der Milch und der Milchprodukte entsprechen den Anforderungen der integrierten Produktion (IP Suisse) oder des biologischen Landbaus (Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der EU-Verordnung über die biologische Produktion).	
Mindestens 25 % (jährliches Gesamtgewicht) des Gemüses, des Salats, der Früchte und der Küchenkräuter entsprechen den Anforderungen der integrierten Produktion (IP Suisse) oder des biologischen Landbaus (Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der EU-Verordnung über die biologische Produktion).	
Mindestens 25 % (jährliches Gesamtgewicht) der Hülsenfrüchte und kohlenhydrathaltigen Beilagen entsprechen den Anforderungen der integrierten Produktion (IP Suisse) oder des biologischen Landbaus (Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der EU-Verordnung über die biologische Produktion).	
Mindestens 20 % (jährliches Gesamtgewicht) der Gewürze, Würzmischungen, Suppen, Saucen, Bouillons und pflanzlichen Fette entsprechen den Anforderungen der integrierten Produktion (IP Suisse) oder des biologischen Landbaus (Anforderungen der Bio-Verordnung bzw. der EU-Verordnung über die biologische Produktion).	

Fischerei und Fischzucht

Anforderung	
100 % (jährliches Gesamtgewicht) der Fische und Meeresfrüchte entsprechen der Kategorie «empfohlen» oder «empfehlenswert» des Ratgebers Fische & Meeresfrüchte des WWF (https://www.wwf.ch/de/fischratgeber)	

Transport

Anforderung	
Den Kauf von Lebensmitteln, die per Flugzeug transportiert werden, soweit möglich vermeiden.	



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Anhang 2 Kriterium der regionalen Herkunft

Das Kriterium der regionalen Herkunft basiert auf drei Ebenen:

- 1. Ebene: Zertifiziert Terroir Fribourg, Freiburger AOP (GUB), nachgewiesene Herkunft aus dem Kanton Freiburg oder nachgewiesene Herkunft aus einem Umkreis von 50 km um die Institution.
- 2. Ebene: Nachgewiesene Schweizer Herkunft (Ebene Suisse Garantie, BTS/RAUS, Bio).
- 3. Ebene: Ausländische Herkunft, wobei die europäische Herkunft so weit wie möglich zu bevorzugen ist. Die Abstufung innerhalb des Beelong-Eco-Scores bietet einen nützlichen Anhaltspunkt zur weiteren Differenzierung.