



Granges-Paccot, 20. Januar 2022

## Pressemitteilung

### **BG Gastronomie unterzeichnet die Charta «Regional kochen»**

**Das im Bezirk Vivisbach ansässige Unternehmen ist im Bereich Gemeinschaftsgastronomie tätig. Es achtet besonders auf die lokale Herkunft der Produkte und ist nun mit seinen sechs vorwiegend im Süden des Kantons operierenden Betrieben der Bewegung «Regional kochen» beigetreten.**

Am 18. Juni 2021 stellte der Staatsrat seinen Ansatz «Regional kochen» und dessen Charta vor. Zur Erinnerung: 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: Terroir Fribourg, Fourchette verte Freiburg, GastroFribourg, Grangeneuve und Beelong, welche die Partnerinstitutionen bei der Umsetzung der Charta unterstützen.

Sieben Monate nach der Lancierung des Ansatzes haben bereits 5 Betriebe die Charta unterzeichnet. Es handelt sich dabei um die drei Restaurants der Universität Freiburg, das Restaurant von Grangeneuve und das Restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines in Freiburg.

Heute stösst das in Bossonnens ansässige Unternehmen BG Gastronomie mit sechs seiner Restaurants zu «Regional kochen». Konkret handelt es sich um die folgenden Betriebe: OS Bulle, OS Riaz, OS La Tour-de-Trême, Collège du Sud in Bulle, die Zentralküche in Bossonnens und die deutschsprachige OS in Freiburg (DOSF).

Mit der Unterzeichnung der Charta verpflichten sich die staatlichen, staatsnahen und privaten Partnerinstitutionen, regionale und saisonale Freiburger Produkte zu fördern, sozialverträgliche und umweltgerechte Produktionsweisen zu bevorzugen und die Gesundheit durch eine ausgewogene Ernährung zu fördern.

Das Unternehmen BG Gastronomie wurde 2008 gegründet mit dem Ziel, Schülerinnen und Schülern sowie Studierenden gesunde und ausgewogene, mit regionalen Produkten hergestellte Mahlzeiten anzubieten. Gegenwärtig bereitet das Unternehmen ca. 4'000 Mahlzeiten pro Tag zu und beschäftigt 60 Mitarbeitende, darunter 24 Berufsleute mit einer fundierten Ausbildung im Bereich Gemeinschaftsgastronomie.

#### **Kontakte:**

Direktor Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

Direktor BG Gastronomie – Grégoire Santschi – 021 948 68 03 – [g.santschi@bg-gastronomie.ch](mailto:g.santschi@bg-gastronomie.ch)