



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
Granges-Paccot, 20.02.2023



Medienmitteilung

Cookids unterzeichnet Charta «Regional Kochen»

Cookids hat es sich zum Ziel gesetzt, qualitativ hochwertige Mahlzeiten zu liefern, welche die Bedürfnisse der 0- bis 12-Jährigen abdecken. Heute hat sich das Catering-Unternehmen mit Sitz in Givisiez, das sich für die lokale Beschaffung engagiert und mit dem Label *Fourchette verte des tout-petits – Ama terra* zertifiziert ist, der Initiative «Regional Kochen» angeschlossen.

Am 18. Juni 2021 stellte der Staatsrat die Initiative «Regional Kochen» und ihre Charta vor. Trägerinnen der Charta sind die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD), die Direktion für Raumentwicklung, Infrastruktur, Mobilität und Umwelt (RIMU) und die Direktion für Gesundheit und Soziales (GSD). Sie werden begleitet von den beteiligten Organisationen der Charta: Vereinigung *Terroir Fribourg*, *Fourchette verte* Freiburg, *GastroFribourg*, Grangeneuve und *Beelong*, welche die Partnerinstitutionen bei der Umsetzung der Charta unterstützen.

Zwanzig Monate nach dem Start haben bereits 20 Einrichtungen die Charta unterzeichnet. Es sind dies die 3 Restaurants der Universität Freiburg, das Restaurant von Grangeneuve, das Restaurant der *Résidence des Bonnesfontaines* in Freiburg, 5 Restaurants der BG Gastronomie, die Stiftung *Clos Fleuri*, 5 Restaurants der *Novae Restauration SA*, das Restaurant der HTA-FR der SV (Schweiz) AG mit 2 Standorten und die Schulgastronomie der Stadt Freiburg.

Heute schliesst sich nun die in Givisiez ansässige Firma *Cookids* mit ihrem Catering-Service der Initiative «Regional Kochen» an. *Cookids* bereitet seit Schulbeginn 2022 Mahlzeiten für die Betreuungseinrichtungen des Kantons zu und liefert diese aus. Das Start-up-Unternehmen kocht täglich durchschnittlich 500 Mahlzeiten für 12 Kindertagesstätten (davon eine mit Label *Fourchette verte tout-petits – Ama terra*) und 6 ausserschulische Betreuungseinrichtungen. Das Familienunternehmen hat die Werte und die Philosophie der Charta schon seit seiner Gründung verinnerlicht.

Pierre-Alain Bapst, Direktor von *Terroir Fribourg*, hatte das Vergnügen, dem Direktor und Gründer Derek Amey die unterzeichnete Charta persönlich zu überreichen.

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

Cookids ist mit dem Label *Fourchette verte – Ama terra* ausgezeichnet, das von der GSD im Rahmen des kantonalen Programms «Ernährung, Bewegung, psychische Gesundheit» und von der RIMU über den kantonalen Klimaplan, Massnahme A.3.1 «Förderung einer kohlenstoffarmen und ausgewogenen Ernährung» finanziert wird.

Kontakt:

Direktor Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Direktor und Gründer *Cookids* – Derek Amey ---- +41 79 360 60 67. info@cookids.ch