

Medienmitteilung vom 1. Februar 2018 – frei zur sofortigen Veröffentlichung

Stadt Zug

Kinder der Freizeitbetreuungen essen ausgewogen

Die Freizeitbetreuungen in der Stadt Zug erhalten für ihr ausgewogenes und nachhaltiges Verpflegungsangebot das Label Fourchette verte – Ama terra Junior. Neben ausgewogenen Mahlzeiten wird bei der Verpflegung von Kindern auf viele weitere Aspekte rund ums Essen geachtet.

Im Rahmen des kantonalen Aktionsprogramms Bewegung und Ernährung wird Kindertagesstätten und Mittagstischen im Kanton Zug angeboten, sich mit dem Qualitäts- und Gesundheitslabel Fourchette verte - Ama terra auszeichnen zu lassen. Das Label steht für ausgewogene Haupt- und Zwischenmahlzeiten, eine kindergerechte Ess- und Tischkultur sowie für die Berücksichtigung von ökologischen, sozialen, wirtschaftlichen und tierfreundlichen Aspekten bei der Verpflegung. Überzeugt von der Wichtigkeit ausgewogener Ernährung und dem sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln, hat sich die Abteilung Kind Jugend Familie der Stadt Zug für eine Zertifizierung der städtischen schulergänzenden Kinderbetreuungen eingesetzt. Auch der Cateringbetrieb Menu and More, welcher die Mittagstische beliefert, hat aktiv mitgewirkt und wurde in den Zertifizierungsprozess eingebunden.

Die gute und intensive Kooperation aller beteiligten Parteien führte schliesslich zu einer erfolgreichen Zertifizierung der Freizeitbetreuungen Guthirt, Herti, Oberwil, Riedmatt, Zentrum und der Heilpädagogischen Schule. Dies sind im Kanton Zug die ersten Betriebe der schulergänzenden Betreuung, die von einem Caterer beliefert und ausgezeichnet werden.

Abteilungsleiterin Kind Jugend Familie Erwina Winiger meint dazu: «Für die Verpflegungspersonen ist es eine tägliche Herausforderung zwischen den verschiedenen Anspruchsgruppen, dem Angebot, den Wünschen der Kinder und den Vorstellungen der Eltern, das Beste auszuwählen und auf den Tisch zu bringen.»

Und Stadträtin Vroni Straub-Müller ergänzt: «Bei Fourchette verte - Ama terra geht es auch darum, Kinder für die Herkunft und die Saison der Nahrungsmittel zu sensibilisieren und für eine entspannte Tischatmosphäre zu sorgen.»

Die ausgezeichneten Betriebe kommen zudem in den Genuss eines individuellen Schulungs- und Beratungsangebotes und werden im Rahmen der Zertifizierung weiterhin begleitet, geprüft und im Rhythmus von 1 - 1.5 Jahren rezertifiziert.

Fourchette verte wurde 1993 in Genf gegründet. Mit Unterstützung von Gesundheitsförderung Schweiz entstand Anfang 2016 aus dem Zusammenschluss der bisher auch im Kanton Zug bekannten Auszeichnung schnitz und drunder und Fourchette verte das nun schweizweit vertretene Fourchette verte - Ama terra.

Bildlegende

Labelübergabe im Biohof Zug: Stadträtin Vroni Straub-Müller (vorne Mitte) und Erwina Winiger, Leiterin Abteilung Kind Jugend Familie (links von Vroni Straub), sowie den Leiterinnen der Stadtzuger Freizeitbetreuungen.

Zug, 1. Februar 2017

Für Auskünfte:

Stadträtin Vroni Straub-Müller, Vorsteherin Bildungsdepartement, 041 728 21 41

Erwina Winiger, Abteilungsleiterin Kind Jugend Familie, 079 565 41 72

Mehr Infos unter: www.fourchetteverte.ch/de.