



Herausforderungen von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie

Susanne Morach, Koordinatorin Deutschschweiz Fourchette verte FV
Bio-Symposium, 27.11.2025

Mit der Unterstützung von • Avec le soutien de • Con il sostegno di:





Wer sind wir?



- **Struktur gemeinnütziger Verein**
- **Koordinationsbüro in Lausanne, 18 kantonale Sektionen**



- **Ziel – Gesundheitsförderung über die Verpflegung in der Gemeinschaftsgastronomie**

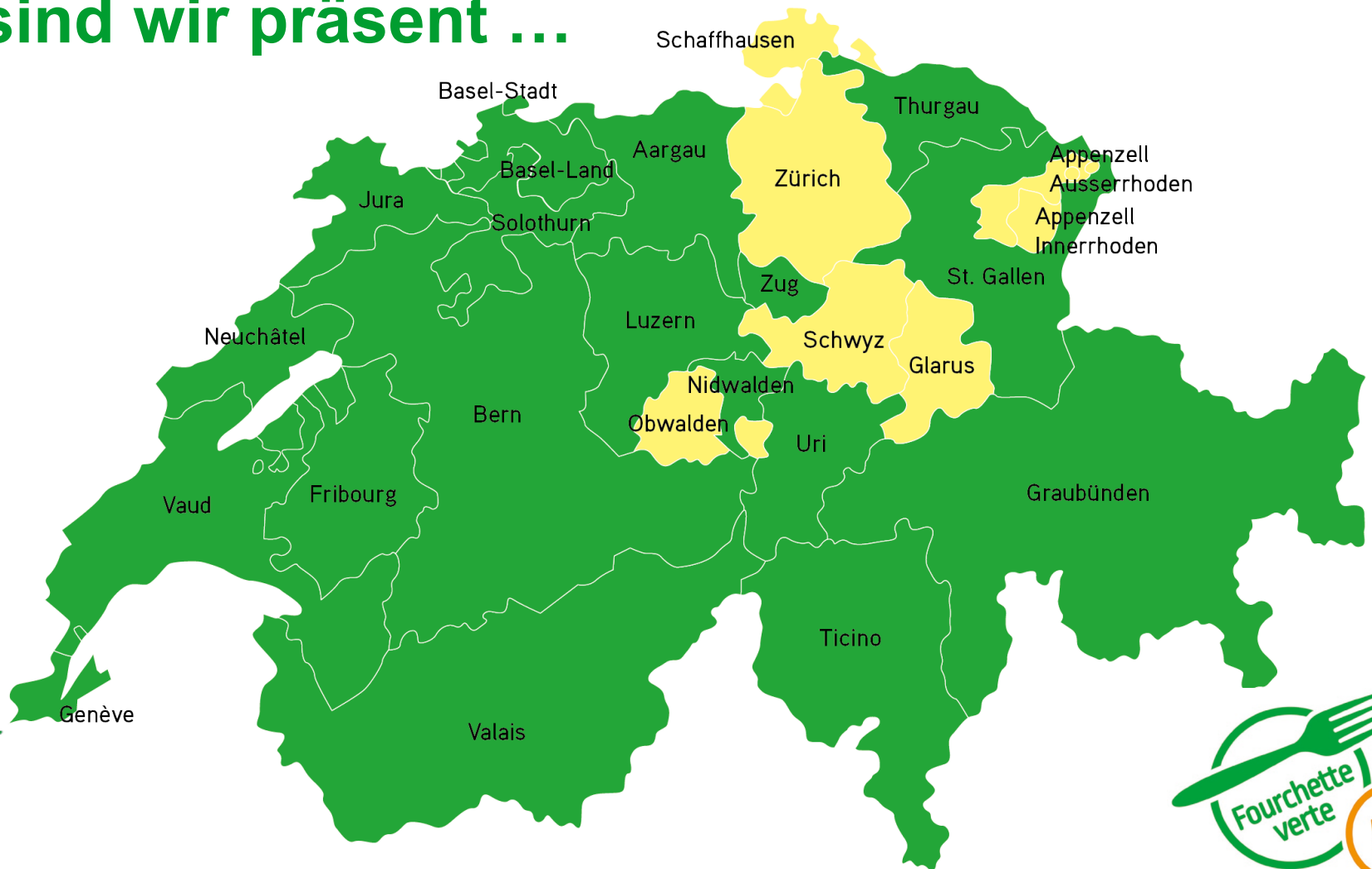


- **Fokus Ernährung - ausgewogen, abwechslungsreich und nachhaltig**



- **Fokus Ernährung – ausgewogen, abwechslungsreich + Kriterien zu Nachhaltigkeit, Organisation und Pädagogik**

Wo sind wir präsent ...



Zahlen zu den Labels

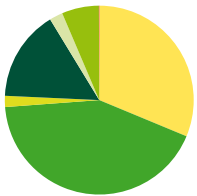


- **1450 Betriebe - 120'000 Mahlzeiten/Tag**



- **300 Betriebe - 13'000 Mahlzeiten/Tag**

Art der Betriebe



- **80 % Kitas, Schulen und Mittagstische**
- **11 % Restaurants, Kantinen, Institutionen, Unis**
- **7 % Alters-/ Pflegeheime, Mahlzeitendienste**

Wie ist die Situation im Kt. Luzern?



20 Betriebe



Labellisierung in den Kategorien Kleinkind und Junior. Ab 2025 startet neu als Pilot senior@home und Senior Tagestätten.



Alle d.h. 15 Volksschulen der Stadt Luzern sollen bis Ende 2029 mit dem Label FV-AT ausgezeichnet sein.



Fokus liegt auf Sensibilisierung - Regional, Saisonal & Nachhaltig, inkl. Bio.



Aktivitäten von FV im Bereich Nachhaltigkeit inklusive Bio



**Bundesamt für
Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen**

**Stärkung Label
FV-AT**

**Zusammenarbeit
BioSuisse**

**Zusammenarbeit
Beelong.ch**

Partnerschaft BLV



Herausforderungen & Lösungsansätze für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie



- Politik
- Austausch
- Partnerschaften



- Haltung
- Wertschätzung
- Qualität



- Individuelle Lösungen
- Z. B. Reduktion Food Waste
- Zusammenarbeit von Betrieben z. B. bei Vorverarbeitung

Herausforderungen & Lösungsansätze für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie



- Kommunikation
- Image & Marketing
- Sensibilisierung



- Kompetenzen & Wissen
- Strategische & operative Ebene
- Küchenskills, Ernährungswissen



- Präsenz

Mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie: Fazit aus Sicht Fourchette verte



- **Haltung – Image
Sensibilisieren**

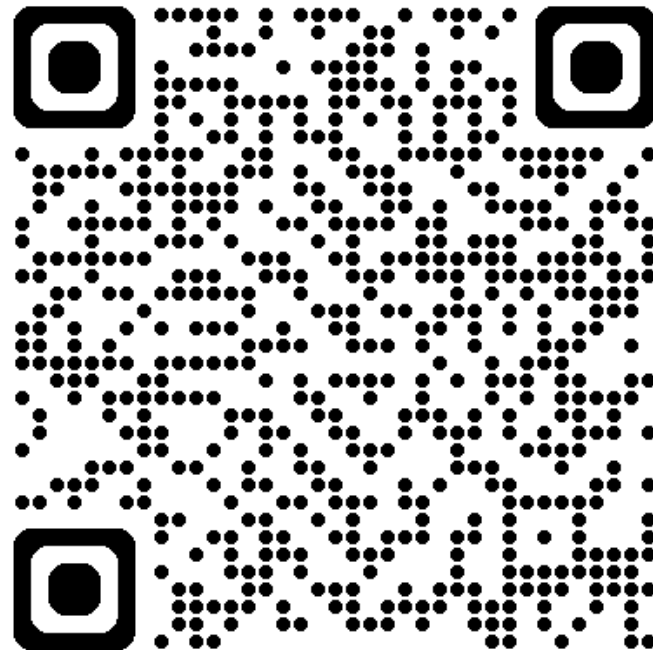


- **Politik – Grundlage
schaffen**



- **Kompetenzen &
Wissen – Fördern**





DANKE!

Fourchette verte, Schweiz