



In Partnerschaft mit



*Die Institution*

## **Atelier Manus** in Brig

versorgt vom Essenslieferanten

**Seniorenzentrum** in Naters

engagiert sich im Rahmen des Projekts «Regional kochen»  
**zu bestmöglicher Nachhaltigkeit.**

*Besonderes Augenmerk wird auf den Einkauf, die ausgewogene Ernährung und Abfallverwertung gelegt.*

### **AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG**

Das Speisenangebot erfüllt die Kriterien von Fourchette Verte.



### **HERKUNFT FLEISCH & GEFLÜGEL**

100 % Schweizer Fleisch

63 % Schweizer Geflügel  
davon 40 % Walliser Geflügel



### **HERKUNFT FISCHPRODUKTE**

Die Institution bemüht sich um nachhaltige Alternativen.



### **OBST UND GEMÜSE**

45% Schweizer Früchte  
davon 61% VS

82 % Schweizer Gemüse



### **Milchprodukte**

73 % Walliser Käse  
100 % CH Milchprodukte  
100 % Eier VS



### **ZULIEFERER**

Die Institution arbeitet mit 85% Walliser Lieferanten.



### **HERKUNFT BROT -BACKWAREN**

Für Brot und Brotwaren werden hauptsächlich lokale Bäckereien berücksichtigt.



### **HERKUNFT Getränkeangebot**

Mineralwasser aus dem Wallis  
Kaffeebohnen werden regional geröstet. Früchtetee



*Diese Elemente spiegeln einen über 1 Jahr beobachteten Konsumtrend wieder.*