



Granges-Paccot, 17. März 2023

Pressemitteilung

Die Altersheime der Stadt Bulle unterzeichnen die Charta «Regional kochen»

Zu den Altersheimen der Stadt Bulle gehören das Foyer de Bouleyres und die Maison Bourgeoisiale. Diese Institutionen können bis zu 132 Bewohnerinnen und Bewohner aufnehmen und bieten einen kompletten Hotelservice. Die Heime, die sich für die Versorgung mit lokalen Produkten engagieren, unterstützen nun den Ansatz «Regional kochen».

Am 18. Juni 2021 hat der Staatsrat den Ansatz «Regional kochen» und dessen Charta vorgestellt. 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). Begleitet wird der Ansatz von den an der Charta beteiligten Organisationen Vereinigung Terroir Fribourg, Fourchette verte Freiburg, GastroFribourg, Grangeneuve und Beelong, welche die Partnerinstitutionen bei der Umsetzung der Charta unterstützen.

Weniger als zwei Jahre nach der Lancierung des Ansatzes haben bereits 21 Betriebe die Charta unterzeichnet. Es handelt sich dabei um die 3 Restaurants der Universität Freiburg, das Restaurant von Grangeneuve und das Restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines in Freiburg, 5 Restaurants von BG Gastronomie, die Stiftung Clos Fleuri, 5 Restaurants der Novae Restauration AG, das Restaurant der HTA, betrieben von der SV (Schweiz) AG mit 2 Einheiten, die Schulgastronomie der Stadt Freiburg sowie Cookids in Givisiez.

Heute stossen auch die Altersheime der Stadt Bulle – beide in der Stadt befindlich – mit ihren zwei Restaurants zu diesem Kreis. Konkret handelt es sich bei den neuen Unterzeichnern um das Altersheim Foyer de Bouleyres und die Maison Bourgeoisiale.

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.

Die Altersheime der Stadt Bulle gibt es seit 37 Jahren. Die an mehreren Standorten tätigen Institutionen bereiten jeden Tag gegen 750 Mahlzeiten zu. Ziel ist es, die Kundinnen und Kunden mit gesunden und ausgewogenen Gerichten zu versorgen, die mit regionalen Produkten hergestellt wurden. Das Küchenteam mit zwanzig Mitarbeitenden, darunter sechs, die eine solide Ausbildung in der Gemeinschaftsgastronomie vorweisen können, stellen die Zubereitung der Mahlzeiten für die 132 Bewohnerinnen und Bewohner, deren Familien und Gäste, die Mitarbeitenden der Institution, aber auch für den Mahlzeiten-Heimlieferdienst und ausserschulische Empfänge der Primarschulen der Stadt Bulle sicher.

Kontakte:

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

Direktor der Altersheime der Stadt Bulle – Sylvain Bertschy- 026 919 70 00 – sylvain.bertschy@foyers-bulle.ch