

Granges-Paccot, 19. Mai 2022

Pressemitteilung

Novae Restauration unterschreibt die Charta "Regional kochen".

Das im Kanton Waadt ansässige Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie ist auch in Freiburg gut vertreten. Es engagiert sich für die lokale Beschaffung und schliesst sich heute mit seinen fünf Freiburger Betrieben, darunter die TPF und Groupe E, der Bewegung "Regional kochen" an.

Am 18. Juni 2021 stellte der Staatsrat die Initiative "Regional kochen" und ihre Charta vor. Zur Erinnerung: Diese wird von der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD), der Direktion für Raumentwicklung, Infrastruktur, Mobilität und Umwelt (RIMU) und der Direktion für Gesundheit und Soziales (GSD) unterstützt. Sie wird von verschiedenen Interessensvertretern wie die Vereinigung Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve oder Beelong begleitet, welche die Partnerbetriebe bei der Umsetzung der Charta unterstützen.

Zehn Monate nach dem Start dieses Projektes haben bereits zwölf Betriebe die Charta unterzeichnet. Es handelt sich dabei um die drei Restaurants der Universität Freiburg, das Restaurant in Grangeneuve, das Restaurant der Résidence des Bonnesfontaines in Freiburg, sechs Restaurants der BG Gastronomie und die Stiftung Clos Fleuri.

Heute ist es die in Gland ansässige Firma Novae Restauration SA, die sich mit fünf ihrer Betriebe der Initiative "Regional kochen" anschliesst. Im Einzelnen handelt es sich um die folgenden Betriebsrestaurants: Le Terminus (Restaurant der TPF in Givisiez), Le Plexus (Restaurant der Groupe E in Granges-Paccot), das Restaurant von UCB Farchim in Bulle, das Restaurant du Vivier in Villaz-St-Pierre und das Restaurant von Nespresso in Romont. Herr Didier Castella, Staatsrat des Kantons Freiburg, und Herr Pierre-Alain Bapst, Direktor von Terroir Fribourg, hatten das Vergnügen, die unterzeichnete Charta persönlich an die Restaurantleiterinnen und -leiter zu überreichen.

Mit der Unterzeichnung dieser Charta verpflichten sich die öffentlichen, halbstaatlichen oder privaten Partneereinrichtungen, lokal und saisonal zu kochen, sozialverträgliche und umweltfreundliche Produktionsmethoden zu bevorzugen, und die Gesundheit durch eine ausgewogene Ernährung zu fördern.

Die Firma Novae Restauration SA wurde 2003 auf der Grundlage der Werte Nähe, Leidenschaft und Engagement gegründet. Die Beziehung, die sie mit ihren Kunden, Partnern und Teams pflegt, ist authentisch und respektvoll. Die Autonomie der Köche und die Priorität, die den lokalen Produktionsketten eingeräumt wird, ermöglichen es ihr, regionale Produkte in den Vordergrund zu stellen. Derzeit bereitet sie etwa 30'000 Mahlzeiten pro Tag zu und beschäftigt 650 Mitarbeiter.

Kontakte:

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

Direktor Novae Restauration SA – Christian Volmerange – 078 972 97 54 – christian.volmerange@novae-restauration.ch