

Medienmitteilung

14. Juli 2021

Ausgezeichnetes Kantinen-Essen im AIP plus

Zum ersten Mal in Baselland erhält eine Kantine für Erwachsene das nationale Label Fourchette verte - Ama terra, das gesundes und nachhaltiges Essen auszeichnet. Die Kantine AIP plus kocht und arbeitet mit Menschen auf Stellensuche.

Fettiges Fast-Food und langweiliges Büchsend Gemüse gehört glücklicherweise in den meisten Kantinen der Vergangenheit an. Betriebe, die mit dem Label Fourchette verte – Ama terra zertifiziert werden, müssen aber noch viel mehr erfüllen. So soll die Ernährung ausgewogen und abwechslungsreich sein. Ökologische, sozialverträgliche und tierfreundliche Produkte sollen bevorzugt werden und selbstverständlich werden saisonale und regionale Nahrungsmittel verwendet. Aber auch Aspekte wie Ess-Atmosphäre, die Kommunikation mit den Gästen oder die Verankerung des Themas «gesunde und nachhaltige Ernährung» im Firmenleitbild werden überprüft.

Frisch, nachhaltig und Swissness

Küchenchef Rolf Mäder erfüllt mit der AIP plus-Kantine all diese Punkte. Nach einer umfassenden Beratung und Überprüfung durch den Ebenrain - Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach, erhielt die Kantine am 13. Juli das begehrte Zertifikat. «Das macht mich stolz und glücklich. Denn wir legen grossen Wert darauf, frisch und nachhaltig zu kochen, natürlich mit Schweizer Produkten.»

Erster Betrieb für Erwachsene

Mit dieser Zertifizierung gelang Rolf Mäder ein Novum. Bis jetzt wurden in Baselland nämlich nur Betriebe, die für Kinder kochen, ausgezeichnet. Die AIP plus Kantine beliefert zwar auch die Kinder-Tagesstruktur Fita in Pratteln. Die meisten Konsumenten und Konsumentinnen sind aber Erwachsene: Teilnehmende der Arbeitsintegration AIP plus, ein Angebot der Stiftung Jugendsozialwerk. «Aus diesem Grund erhält die Kantine das Label Fourchette verte – Ama terra Erwachsene», erklärt Barbara Suter, Leiterin Ernährung am Ebenrain. «Für Menschen in schwierigen und herausfordernden Situationen wie einer Arbeitslosigkeit ist eine gesunde, wohltuende Ernährung genauso wichtig wie für Kinder», ergänzt Küchenchef Rolf Mäder.

Gutes Essen hilft Stellensuchenden

Die AIP plus-Kantine ist aber nicht nur ein Ort, wo man lecker und gesund essen kann. Hier finden auch Stellensuchende eine abwechslungsreiche Tätigkeit, die ihnen hilft, den Weg zurück in den ersten Arbeitsmarkt zu finden. Ausserdem bietet die Kantine IV-gestützte Lehren an. Auf diese Weise zieht das Anliegen von Fourchette verte weitere Kreise.

Weitere Informationen:

Mirjam Jauslin, Leiterin Kommunikation JSW, mirjam.jauslin@jsw.swiss, 061 544 00 65

Informationen zur Zertifizierung

AIP plus ist ein Angebot der Stiftung Jugendsozialwerk. Das Werk engagiert sich in der Präventionsarbeit sowie in der sozialen und beruflichen Integration. Zum Auftrag gehören Kinder- und Jugendförderung, Betreutes Wohnen und Programme zur Arbeitsintegration (www.jsw.swiss / www.aip.swiss).