



Beelong-Kalkulator

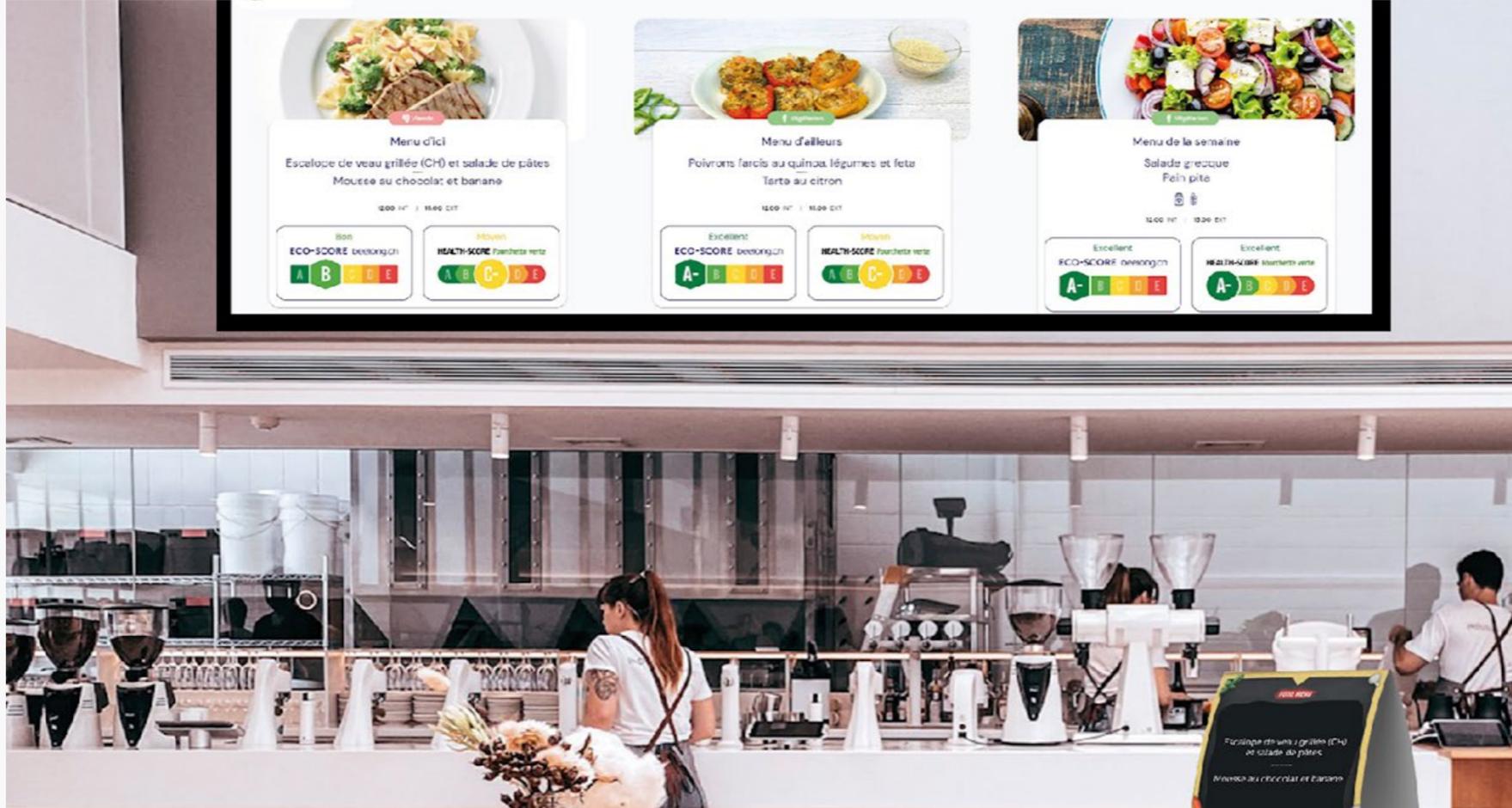
Informationen für Gäste der Gemeinschaftsgastronomie zu nährwert- und umweltspezifischen Auswirkungen ihrer Menüs

beelong.ch 



Carmen Sangin, Fourchette verte Suisse

One Health, eine neue Perspektive für die Gesundheitsförderung, 1. Februar 2024



Die Gemeinschaftsgastronomie

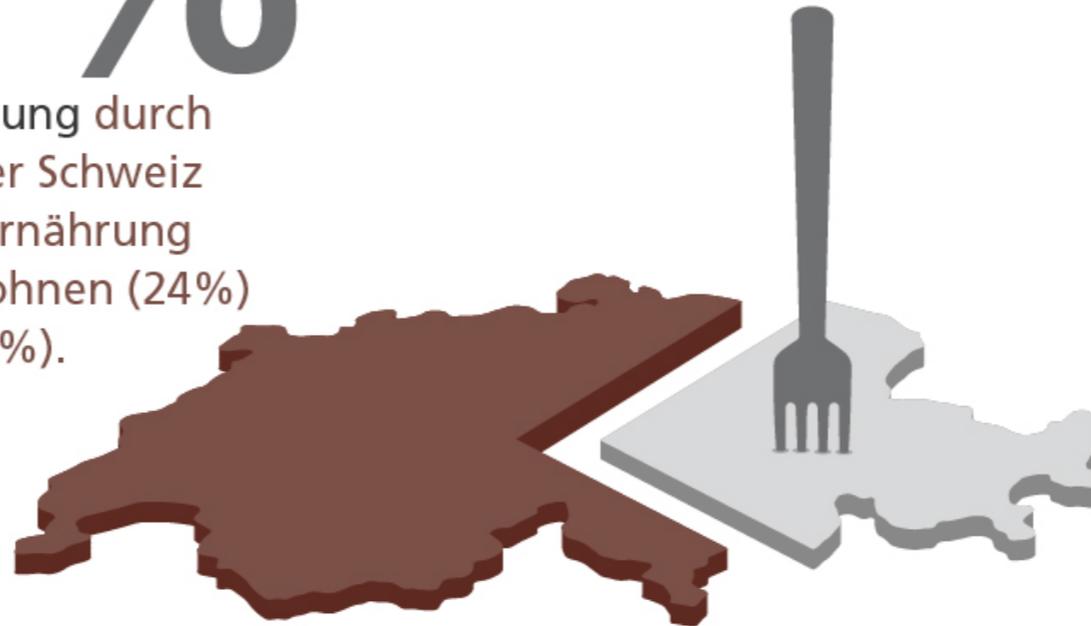
Potenzial für menschliche Gesundheit und Umwelt

In der Schweiz essen täglich rund eine Million Menschen in einer Gemeinschaftsgastronomie (BLV 2020)

Verbesserung des ernährungsbedingten Umweltfussabdrucks

28%

der Umweltbelastung durch den Konsum in der Schweiz werden von der Ernährung verursacht vor Wohnen (24%) und Mobilität (12%).



Im Dienste der öffentlichen Gesundheit

Verbesserung der Bevölkerungsgesundheit und Krankheitsprävention



Mehr Gemüse, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte



Tatsächlich verzehrte Lebensmittel im Vergleich zu den für eine gute Gesundheit empfohlenen Mengen.

Die Gäste

- Zugang zu ausgewogener und nachhaltiger Ernährung
- Wer gut informiert ist, trifft bessere Entscheidungen





Gebratener Brokkoli und
Tofu mit cremiger Miso-Sauce

70/100 Bon

ECO-SCORE beelong.ch



Excellent

HEALTH-SCORE Fourchette verte



ECO-SCORE®

Zur Bewertung und zum Vergleich der
Umweltauswirkungen einzelner
Gerichte

beelong.ch 

HEALTH-SCORE

Für ausgewogene Mahlzeiten
in der Gemeinschaftsgastronomie



Ausgewogene Mahlzeiten



Die Gastronomen

- Entwicklung nachhaltiger und ausgewogener Menüs
- Zutatenauswahl
- Menügestaltung
- Engagement zeigen

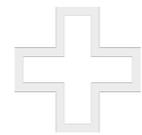




Beelong-Datenbank

über 125.000 Zutaten und Produkte

Umweltindikatoren



Entfernung



Auswirkungen
auf die
Biodiversität



Saisonalität



Bedrohte
Arten



Wasserverbrauch und
-verschmutzung



Transportarten



CO₂-
Emissionen



Tierwohl



Verpackung



Konservierungs-
methode

Zutatenauswahl

Filtern Filter löschen

Marke des Produkts

Herkunft des Hauptbestandteils des Pro...

Herstellungsort des Produkts

Produktlabel

Verpackung des Produkts

Tiefgefroren Ja Nein

Rohprodukt Ja Nein

Produkt aus biologischem Anbau Ja Nein

Palmöl Mit Ohne

Pflanzliches Produkt Ja Nein

ÉCO-SCORE
A B C D E

 **Gerstenrisotto mit Tomaten und Rosmarin** 10

Produktkategorie

Suchen

[MEINE FAVORITEN](#) [ALLE ZUTATEN](#)

 Fleurette ● Fleur de Pains	ECO-SCORE B+ 83 / 100			Suisse	i +
 Courgettes de Nice "Ferme des ..." Culturefood	ECO-SCORE B+ 79 / 100			SwissGAP	Suisse i +
 Pdt douces oranges* BIO (6)/Su... Culturefood	ECO-SCORE B+ 79 / 100			Suisse	i +
 Courgettes assorties "Ferme de ..." Culturefood	ECO-SCORE B+ 79 / 100			SwissGAP	Suisse i +
 Micro Leaves "Basilic cress" ve... Culturefood	ECO-SCORE B+ 79 / 100			Suisse	i +
 Micro Leaves "Basilic cress" ro... Culturefood	ECO-SCORE B+ 79 / 100			Suisse	i +
 Tomaten ● Pico Bio	ECO-SCORE B+ 79 / 100				Suisse i +
 Tomaten ● Pico Bio	ECO-SCORE B+ 79 / 100				Suisse i +

< **1** 2 3 ... 836 837 838 >

Entwicklung nachhaltiger und ausgewogener Menüs

beelong.ch

Sophie Devise (Restaurant DEMO 2)  

Meine Menüs

[Ajouter](#)

Rechercher 

Plus de filtres

Nom	Date de création	Éco-score	Health-score	CO ₂	Ratio	
 Brandade de sandre	25/08/2022	 ECO-SCORE B 70 / 100	 HEALTH SCORE C+	3.21 Kg	0.00%	...
 Menu asiatique	25/08/2022	 ECO-SCORE B 67 / 100	 HEALTH SCORE A+	1.45 Kg	7.00%	...
 Menu de la semaine	29/06/2022	 ECO-SCORE B 65 / 100	 HEALTH SCORE B	4.31 Kg	13.00%	...
 Menu du jour	27/09/2022	 ECO-SCORE B 70 / 100	 HEALTH SCORE B+	1.32 Kg	0.00%	...
 Menu du jour 2	29/06/2022	 ECO-SCORE A 87 / 100	 HEALTH SCORE B-	0.59 Kg	0.00%	...
 Menu du jour test	11/05/2022	 ECO-SCORE B 66 / 100	 HEALTH SCORE A	1.37 Kg	16.00%	...
 Menu semaine italienne	11/11/2021	 ECO-SCORE B- 62 / 100	 HEALTH SCORE E	1.62 Kg	16.00%	...
 Menu végétarien	11/05/2022	 ECO-SCORE B 69 / 100	 HEALTH SCORE C	1.77 Kg	25.00%	...
 Menu wellness	01/09/2022	 ECO-SCORE B 73 / 100	 HEALTH SCORE A+	2.25 Kg	0.00%	...

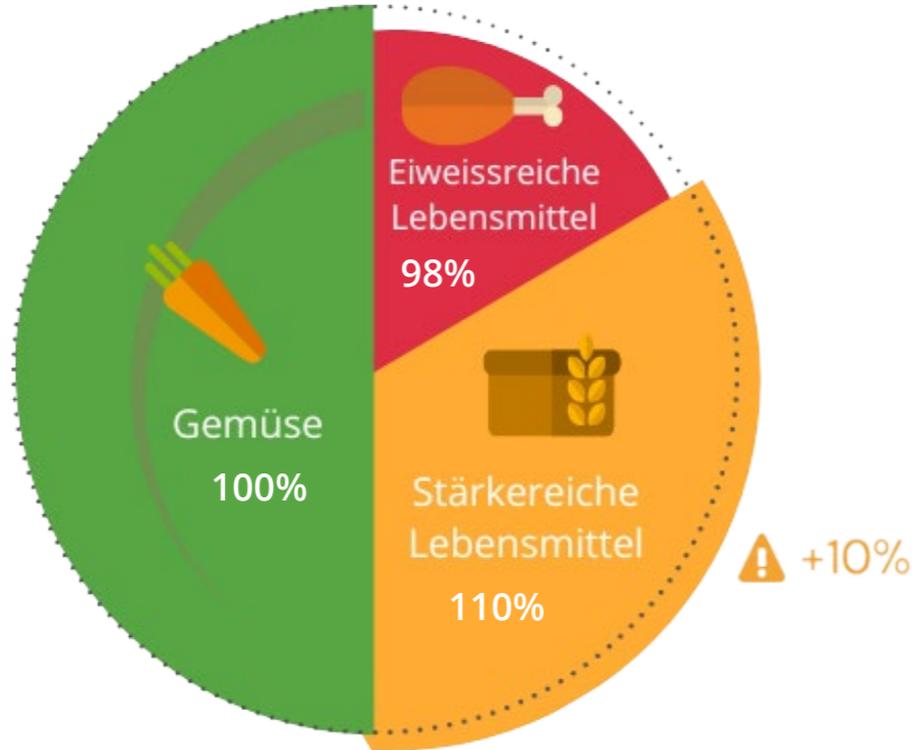
In Partnerschaft mit 

Made with ♥ in Switzerland

Ernährungsindikatoren



Eine ausgewogene Mahlzeit



4%
zugesetzte Fette

Zusammensetzung

- Gemüse
- Stärkereiche Lebensmittel
- Eiweissreiche Lebensmittel
- zugesetzte Fette
- Ballaststoffe
- Gesättigte Fettsäuren
- Natrium

Gäste informieren



UNIL | Université de Lausanne

UNIL L'Actu L'Agenda Campus pratique MyUNIL Facultés Centres

Recherche

La restauration et les commerces à l'UNIL

Où se restaurer ? Horaires Informations pratiques Commerces Gouvernance

Vous êtes ici: UNIL > Restauration et commerces UNIL > Où se restaurer ? > Assiettes et menus du jour

Assiettes et menus du jour

Self-service de Géopolis

Self-service de l'Unithèque

Self-service de l'Amphimax

Self-service du Vortex

Self-service du CSS

Cafétéria de l'Unithèque

Cafétéria de l'Anthropole

Sur le Pouce, Anthropole

Cafétéria de l'Internef

Cafétéria du Batochime

Restaurant de Dorigny

Le Perchoir, Vortex

Zelig, Géopolis

Mezzanine, Unithèque

La restauration à l'Unithèque

Épicentre, Anthropole (fermé)

Tonton Grain, Vortex (fermé)

Assiettes et menus du jour

Restaurant Terra (Amphimax)

Terra assiette

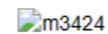


Tofu Teriyaki Bowl avec Pois Chiche et Légumes
[Détails](#)



Etudiant 7.30 CHF
Collaborateur 8.90 CHF
Externe 9.50 CHF

Terra Menu

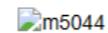


Tofu Teriyaki Bowl Salade ou Dessert du Jour
[Détails](#)



Etudiant 9.60 CHF
Collaborateur 11.30 CHF
Externe 12.50 CHF

Aube



Emincé de Bœuf Riz jasmin parfumé Wok Légumes
[Détails](#)



Etudiant 10.00 CHF
Collaborateur 11.40 CHF
Externe 12.80 CHF

Pour info

Il incombe aux restaurateurs d'inscrire les assiettes et menus du jour afin qu'ils s'affichent.

Pour en savoir plus sur les [éco-scores](#) et [nutri-scores](#)

Plan restauration à Dorigny



Institutionen

- ✓ Visualisierung der Ergebnisse und der langfristigen Entwicklung
- ✓ Begleitung



Umweltberichterstattung

beelong.ch

- Startseite
- Lieblingszutaten
- Rezepte
- Menüs
- Mein Kalender
- Berichterstat...
- Umwelt**
- Nährwerte
- Neuheiten
- FAQ

In Partnerschaft mit



Made with ❤️ in Switzerland

Elisa DOMENICONI (Fourchette verte) ▾



Umweltberichterstattung

Drucken

Teilen

BERICHTERSTATTUNG

EINSTELLUNGEN

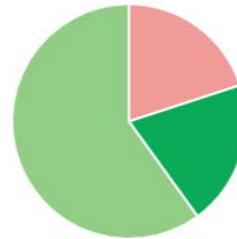
Vom 01/01/2024 Bis 31/12/2024



Bestellte Menüs

5

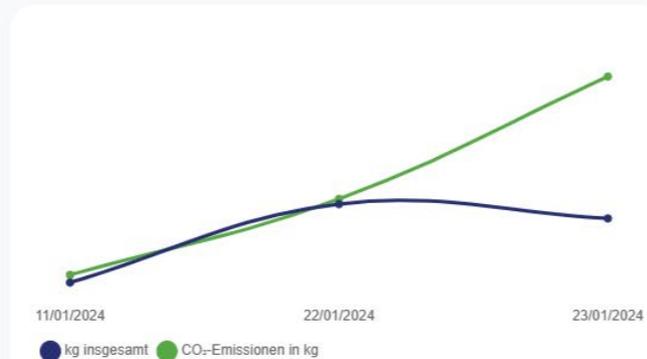
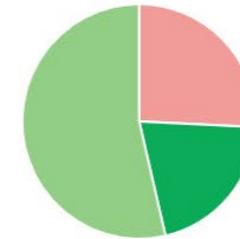
- Fleisch
- Vegetarisch
- Vegan



Bediente Gedecke

97

- Fleisch
- Vegetarisch
- Vegan



CO₂-Fussabdruck insgesamt ⓘ

101.52 kg CO₂

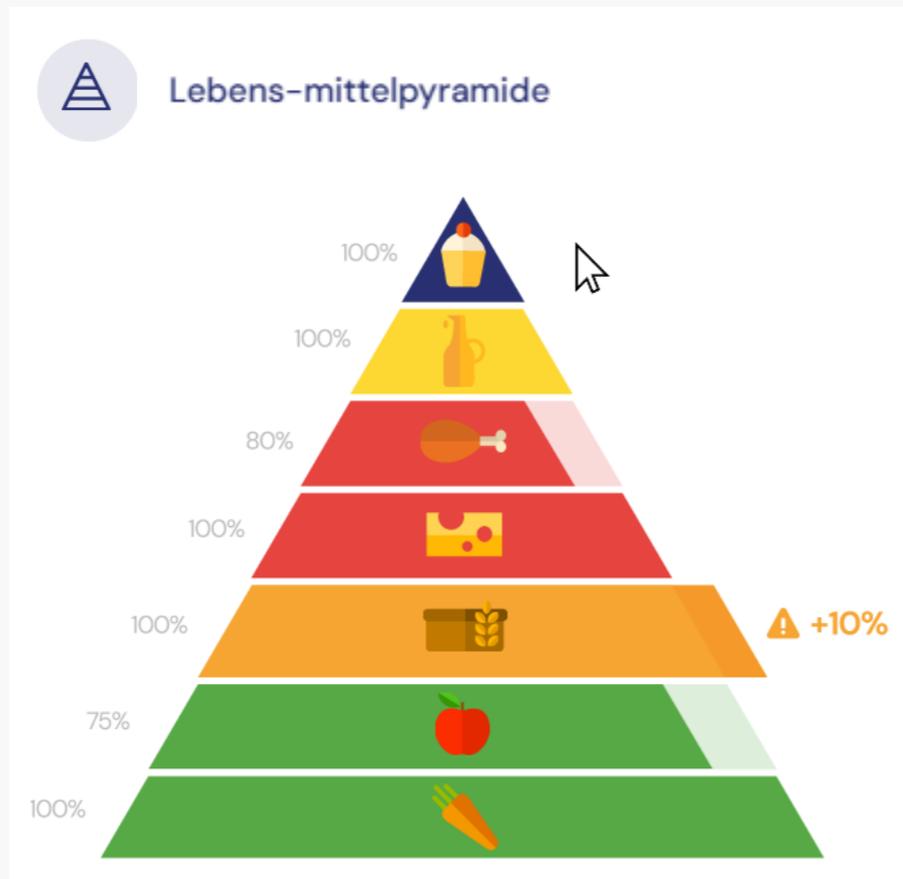
CO₂-Fussabdruck pro kg 2.05 kg CO₂

Niedrig Hoch

CO₂-Fussabdruck pro Portion 1.05 kg CO₂

Niedrig Hoch

Ernährungsberichterstattung



Fetteiche Lebensmittel



37%



Eiweiß pro Dessert/Snack



3%



Pflanzliches Eiweiß in Verbindung mit stärkeichen
Lebensmitteln



15%



Ein grosses Lob an die Küchencrews für ihren Einsatz



Fragen?

www.beelong.ch

www.fourchetteverte.ch

Mathias Faigaux

Carmen Sangin

mathias.faigaux@beelong.ch

carmen.sangin@fourchetteverte.ch

beelong.ch

