

Für eine ausgewogene Ernährung in Krippen, Schulen und Betrieben

Autor(en): **Jost Honegger, Esther**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitschrift für Sozialhilfe : ZESO**

Band (Jahr): **110 (2013)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-839712>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Für eine ausgewogene Ernährung in Krippen, Schulen und Betrieben

Fourchette verte ist ein Qualitätslabel für Gastronomiebetriebe, die gesunde, ausgewogene Mahlzeiten anbieten. Im Kanton Genf initiiert und seither kontinuierlich gewachsen, wird das Label mittlerweile auch in der Deutschschweiz vergeben, wo weitere Sektionen entstehen sollen.

Fourchette verte Schweiz ist ein Non-Profit-Verein, der das Menüangebot und die Qualität der Verpflegung bei Institutionen wie Kindertagesstätten, Schulen, Mensen und Altersheimen überprüft und zertifiziert. Im Jahr 1999 mit dem Ziel gegründet, eine nationale Koordination zu erreichen, gehen die Ursprünge des Vereins auf ein Pilotprojekt aus dem Jahr 1993 im Kanton Genf zurück.

Zu jener Zeit war das Interesse an der betrieblichen Gesundheitsförderung in der Schweiz noch relativ gering. An einer Weiterbildung in Schweden wurde die damalige Genfer Gesundheitsdirektorin auf ein Projekt aufmerksam, das zum Ziel hatte, Restaurants, die eine ausgewogene Ernährung anboten, mit einem Label versehen. Sie übernahm die Idee und startete eine eigene Initiative, die ihr Engagement vorerst auf Krippen, Schulen und Mittagstische fokussierte.

Seither sind über 1200 Betriebe mit dem Label ausgezeichnet worden, das sich bald in weitere Regionen der Schweiz ausgebreitet hat. In der deutschsprachigen Schweiz sind die Kantone Aargau, Bern und Solothurn die ersten, die mitmachen. Auch hier verbreitet sich die Philosophie und das Label von Fourchette verte in der Anfangsphase primär über Kindertagesstätten. Aktuell sucht der Verein nach Möglichkeiten, in weiteren Kantonen der Deutschschweiz zusätzliche Sektionen aufzubauen.



In Kindertagesstätten werden die Komponenten der Mahlzeiten im Teller separat angerichtet.

Ernährungsspezifische Kriterien für alle Altersstufen

Die Grundidee ist einfach. Gemeinschaftsgastronomiebetriebe sollen Angebote bereitstellen, die es erlauben, sich ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren. Ernährungsspezifische Kriterien regeln den Fett- und Proteingehalt, die Häufigkeit von Gemüse und Früchten, den Umgang mit Salz und Gewürzen und die Zubereitungsarten. Ergänzend gibt es Kriterien zur Hygiene und zur Abfalltrennung sowie Empfeh-

lungen zur Auswahl von lokalen und saisonalen Produkten sowie zur Präsentation der Speisen. Für die Qualitätsüberprüfung sind diplomierte Ernährungsberaterinnen FH zuständig, die auf Wunsch auch Weiterbildungen anbieten. So kann der Verein gewährleisten, dass die Umsetzung korrekt und bedürfnisnah begleitet wird.

Bei Ihren Empfehlungen unterscheidet Fourchette verte zwischen Altersstufen und der Dauer der Verpflegung. Für Kleinkinder unter vier Jahren in Kitas und in Kinder-

PLATTFORM

Die ZESO bietet ihren Partnerorganisationen diese Seite als Plattform an. In dieser Ausgabe dem Verein Fourchette verte Schweiz.



Bild: Keystone

horen wird der Fokus auf kindergerechte Portionengrößen und auf die Darreichungsform gelegt. Die einzelnen Komponenten der Mahlzeit werden zum Beispiel nicht gemischt, sondern im Teller separat angeordnet. Bei Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben und Selbstbedienungsrestaurants stehen ein umfassendes Salat-Angebot und Gemüse in grossen Mengen im Vordergrund. Bei Altersheimen wiederum und Betrieben, die Senioren ganztags verpflegen, wird das Vorbeugen von Mangel-

ernährung speziell beachtet. Hier wird auf die Ernährungsgewohnheiten dieser Menschen, die Konsistenz der Nahrung und eine ausreichende Proteinzufuhr geachtet. Im Alltag bedeutet dies etwa, dass für Menschen mit Kauproblemen Früchte als Kompott angeboten werden.

Ausrichtung auf Ernährungsstrategie 2013-2016

Fourchette verte Schweiz hat im vergangenen Jahr die Zusammenarbeit zwischen der Deutschschweiz und der Romandie intensiviert. Dazu werden die Grundlagen-dossiers, die den Betrieben abgegeben werden, neu gestaltet. Die neuen Dossiers der Kategorien «Kleinkinder» und «Junior» wurden diesen Sommer publiziert. Mittelfristig will Fourchette verte in allen Kantonen der Schweiz Fuss fassen.

Bei der Überarbeitung der Dossiers wurden die Inhalte aktualisiert und mit den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung abgeglichen. Zudem wurden gesetzliche Anpassungen bezüglich Nichtraucher-Zonen im Gastgewerbe übernommen und die Bestimmungen auf Basis der geltenden gesetzlichen Hygiene-Grundlagen neu formuliert. Hier wurde teilweise mit Kantonschemikern zusammengearbeitet.

Mit den neuen Dossiers wird es nun auch einfacher, die Problemfelder und Handlungsstrategien, die in der Schweizer Ernährungsstrategie 2013-2016 formuliert wurden, anzugehen und umzusetzen. Die Ernährungsstrategie basiert ihrerseits auf den wichtigsten Erkenntnissen aus dem 6. Schweizerischen Ernährungsbericht (vgl. www.bag.admin.ch → Themen → Ernährung und Bewegung).

Ein gesundheitsförderndes Umfeld wird dann zur Realität, wenn Informationen klar formuliert sind, auf gesicherten Grundlagen beruhen und für die Anbieter

FOURCHETTE VERTE

Der Verein Fourchette verte Schweiz berät Anbieter wie Krippen oder Altersheime mit Gastrobetrieben bei ernährungsbezogenen Verbesserungsprozessen. Hauptziel ist es, möglichst vielen Schweizerinnen und Schweizern eine ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Die Anstrengungen der Betriebe honoriert Fourchette verte mit einem Qualitäts-Zertifikat.

Der Verein hat kantonale Sektionen, die auf regionaler Basis den Prozess vom Antrag des Betriebs bis zur Übergabe des Labels begleiten.

Mitgliedkantone sind Aargau, Bern, Freiburg, Genf, Jura, Neuenburg, Solothurn, Tessin, Wallis und Waadt.

www.fourchetteverte.ch



der Gemeinschaftsverpflegung umsetzbar sind. Oder anders gesagt: Das Essverhalten kann sich erst ändern, wenn die Verhältnisse es zulassen, dass ausgewogenes Essen angeboten wird. In diesem Sinne «Guten Appetit!» ■

Esther Jost Honegger

Koordinatorin Deutschschweiz
Fourchette verte