

Fourchette verte in neuem Gewand

Fourchette verte ist das Label für eine ausgewogene Ernährung in der Schweiz, welches über 20 Jahre Erfahrung mitbringt. In der SZE vom Dezember 2012 wurden der Verein und die wichtigsten Kriterien vorgestellt.

Es gibt sieben Kategorien für Betriebe, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind und diese nach Altersstufen und Art der Verpflegung aufteilen:

- Fourchette verte für Kleinkinder (unter 4 Jahren): für Kindertagesstätten, Kinderkrippen, Kinderhorte.
- Fourchette verte Junior (von 4 bis 15 Jahren): für Schulkantinen und Anbieter von Mittagstischen.
- Fourchette verte Junior Tagesstätten (von 4 bis 15 Jahren): für Betriebe, die Kinder ganztags betreuen und verpflegen.
- · Fourchette verte (Erwachsene): für Cafés, Restaurants, Selbstbedienungsrestaurants und Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe.
- · Fourchette verte Tagesstätten (Erwachsene): für Betriebe, die Erwachsene verpflegen und sämtliche Mahlzeiten an-
- · Fourchette verte Senior: für Altersheime und Betriebe, die Senioren ganztags verpflegen.
- · Fourchette verte D-li vert «Zum Mitnehmen»: für Take-away und Veranstaltungen.

Der Verein Fourchette verte Schweiz hat im letzten Jahr stark an der Zusammenarbeit zwischen Deutschschweiz und Romandie gearbeitet. Das mittelfristige Ziel ist es, in allen Kantonen der Schweiz das Label Fourchette verte einzuführen. Ein wichtiger Schritt dazu ist die Überarbeitung und Neugestaltung der Dossiers. Im Folgenden wird der Prozess kurz beschrieben, und

Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

- 3. Kommunikation zwischen der Deutschschweiz und der Romandie
- 4. Übersichtlichere Gestaltung der Dos-
- 5. Vereinfachung für zukünftige Aktualisierungen

Vorgehen

Das erste Dossier, das überarbeitet wurde, war jenes für Kleinkinder. Es wurde im ersten Schritt in zwei Teile gegliedert. Der erste Teil sollte alle Elemente enthalten, die für alle anderen Dossiers ebenfalls notwen-

dig sind. Der zweite sollte die spezifischen Elemente für Betriebe, die Kleinkinder verpflegen, beschreiben. Danach wurden die beiden Teildossiers von einer Arbeitsgruppe, bestehend aus fünf Personen, überarbeitet, in beide Sprachen übersetzt und an einer Sitzung mit

Fourchette verte besprochen und dementsprechend angepasst.

allen kantonalen Sektionen von

Innerhalb dieses Prozesses war auch die SGE mehrfach in Feedbackschlaufen inte-

Für das zweite Dossier, Junior, wurde dasselbe Vorgehen gewählt. Das allgemeine Dossier und die beiden spezifischen Dossiers sind seit Juni auf der Website



wichtigsten Erfolge werden aufgezeigt.

Diese fünf Ziele wurden verfolgt:

- 1. Aktualisierung der Inhalte
- 2. Abgleich der Empfehlungen von Fourchette verte mit denjenigen der





(www.fourchetteverte.ch) aufgeschaltet. So sind sie für alle Interessierten frei verfügbar.

Erfolge

Alle Inhalte wurden überprüft und den neuen Gegebenheiten angepasst. So wurden beispielsweise gesetzliche Anpassungen bezüglich Nichtraucherzonen im Gastgewerbe vorgenommen. Auch zum Thema Hygiene wurden die Dossiers auf Basis der geltenden gesetzlichen Grundlagen neu formuliert.

Im Rahmen der Neubearbeitung wurden die Kriterien und Empfehlungen mit denjenigen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE abgeglichen. Die SGE hatte die Möglichkeit, in beiden Feedbackrunden ihre Meinung einzubringen. Die neue Schweizerische Lebensmittelpyramide, die 2011 lanciert wurde, ist nun auch Bestandteil des Grundlagendossiers von Fourchette verte. Ebenfalls wurden die Mengenempfehlungen in beiden bearbeiteten Dossiers im Rahmen der Möglichkeiten angepasst.

In den Feedbackrunden wurden spannende Diskussionen geführt, welche eine wichtige Basis für ein gemeinsames Grundverständnis aller Kantonsverantwortlichen darstellen. Diese Basis wird einerseits für einen starken gemeinsamen Auftritt wie auch für die weiteren Überarbeitungsschritte hilfreich sein. Gemeinsamkeiten der beiden Sprachregionen wurden deutlich, und unterschiedliche Meinungen konnten auf einer neuen Basis diskutiert werden.

Für alle Kategorien von Fourchette verte wird es ein gemeinsames Grundlagendossier geben. Die spezifischen Kriterien werden je nach Kategorie formuliert. Die Inhalte sind übersichtlicher dargestellt und logischer strukturiert. Das ist für alle Anbieter, welche das Label haben, eine grundlegende Verbesserung. Auch für

neue Mitarbeitende wird es in Zukunft einfacher sein, sich einzuarbeiten. Und nicht zuletzt werden die Überarbeitungen in den kommenden Jahren einfacher machbar sein.

Die beiden neuen Dossiers können Sie unter www.fourchetteverte.ch/de unter «Das Label» bei «Die Kategorien» abrufen. Mit den neuen Dossiers wird es einfacher, die Problemfelder und Handlungsstrategien, die in der Schweizer Ernährungsstrategie 2013 bis 2016 formuliert wurden, umzusetzen. Ein gesundheitsförderndes Umfeld wird dann realer, wenn Informationen klar formuliert sind, auf gesicherten Grundlagen beruhen und für Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung umsetzbar sind - oder einfacher: Das Essverhalten kann sich erst ändern, wenn die Verhältnisse so sind, dass ausgewogenes Essen angeboten wird. In diesem Sinne: «Guten Appetit!»

magistra 13 Winterthur

Zwischen dem 16. und dem 24. Juli 2013 findet anlässlich der Kurse Schule und Weiterbildung Schweiz in Winterthur wiederum die magistra statt. Sie soll einen repräsentativen Querschnitt durch die aktuellen Angebote im Schulbereich geben.

Während zweier Wochen wird die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE einen Stand betreuen. Sie wird einen Überblick über neue Lehrmittel, pädagogische und didaktische Hilfsmittel sowie Materialien für den Unterricht präsentieren. Gerne können Sie schon einen Blick auf unser Angebot werfen: www.sge-ssn.ch/de/schule-und-bildung. Am Stand besteht auch die Gelegenheit, mit Fachpersonen persönliche Kontakte aufzubauen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

