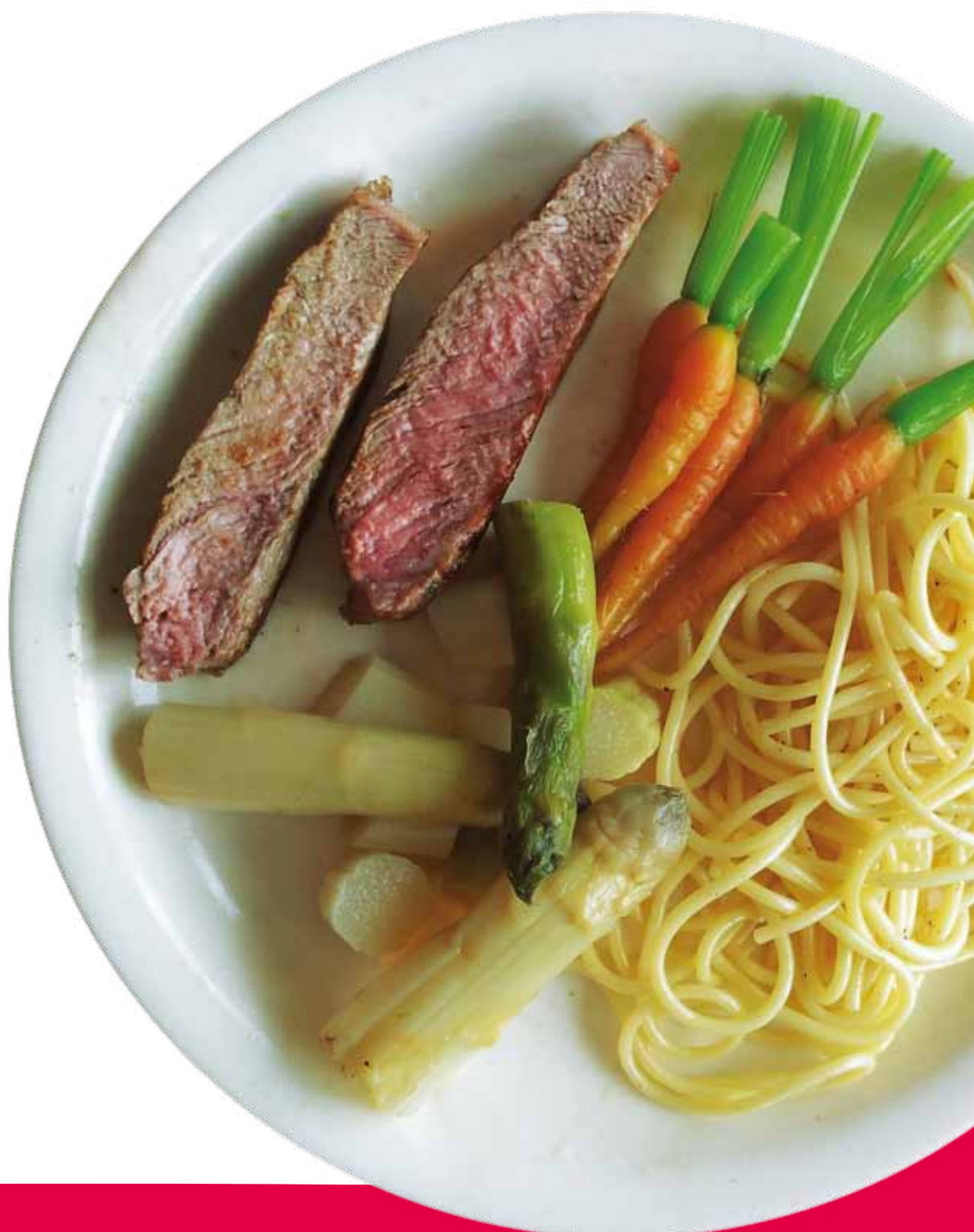




# FOURCHETTE VERTE





# FOURCHETTE VERTE

## ALLGEMEINER TEIL

### Inhaltsverzeichnis

Allgemeiner Teil		Seiten
1	Fourchette verte	3
1.1	Was ist Fourchette verte?	3
1.2	Kategorien des Labels Fourchette verte	4
1.3	Vorteile für Verpflegungsbetriebe	4
2	Kriterien des Labels Fourchette verte	5
2.1	Ernährungsspezifische Kriterien	5
2.1.1	Verbindliche Kriterien	5
2.1.2	Empfehlungen	7
2.1.3	Labelspezifische Kriterien	7
2.1.4	Hygiene	7
2.2	Verbindliche Kriterien zur Abfalltrennung	8
3	Vorgehen zur Erlangung und Erneuerung des Labels Fourchette verte	9
4	Zertifizierungskommission	10
5	Änderungen	10
6	Werbung	10
Anhänge		
1	Beispiele für Lebensmittel nach den Stufen der Schweizer Lebensmittelpyramide	11
2	Liste fettreicher Speisen	12
3	Liste zuckerreicher Lebensmittel und Speisen	14
4	Antrag Label Fourchette verte	15

**Anmerkung:** Die Portionsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE beziehen sich auf einen ganzen Tag. Diejenigen von Fourchette verte beziehen sich je nach Label auf einzelne oder mehrere Mahlzeiten. Beide Organisationen setzen sich für eine Verbesserung der Ernährung ein und haben übereinstimmende Prinzipien.

Bildnachweis: Suisse Balance, 5/Tag, Genusswoche Schweiz, Fourchette verte Genf, Fourchette verte Wallis, Fourchette verte Schweiz.

# 1 - FOURCHETTE VERTE

## 1.1 - WAS IST FOURCHETTE VERTE?

Fourchette verte ist ein Qualitätslabel, das im Jahr 1993 vom Genfer Sozial- und Gesundheitsdepartement für dessen Verpflegungsbetriebe geschaffen wurde. Der Verein Fourchette verte Schweiz wurde im Jahr 1999 gegründet und wird von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen bzw. ihren Gesundheitsdepartementen unterstützt. Mitglied des Vereins sind alle Westschweizer Kantone, das Tessin sowie die Kantone Aargau, Bern und Solothurn (Stand August 2013).

Mit dem Label Fourchette verte können sämtliche Verpflegungsbetriebe ausgezeichnet werden, sofern sie die nachfolgenden Kriterien erfüllen:

- Angebot von abwechslungsreichen und ausgewogen zusammengesetzten Mahlzeiten.
- Gewährleisten einer gesunden Umgebung: durch Rauchverbot<sup>1</sup> und Umsetzung von Abfalltrennung.

Das vollständige Rauchverbot gilt nur in gewissen Kantonen. Mit Fourchette verte ausgezeichnete Betriebe müssen das Rauchverbot zu 100% einhalten<sup>1</sup>. Das Label bestärkt die Einhaltung dieser Vorschriften.

Entsprechend der umfassenden Definition der Weltgesundheitsorganisation WHO für den Begriff Gesundheit kommt dem Umweltschutz höchste Bedeutung zu. Deshalb gehört die Abfalltrennung ebenfalls zu den Kriterien von Fourchette verte.



Fourchette verte ist eine der nationalen Kampagnen zur Gesundheitsförderung (vor allem zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Krankheiten, gewisser Krebsarten und Adipositas) und zur Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten. Ziel ist es, den Gesundheitszustand der Bevölkerung zu verbessern, indem auf die Risikofaktoren eingewirkt wird. Da das Essverhalten und die Ernährungsgewohnheiten bereits in der Kindheit geprägt werden, bietet Fourchette verte altersstufenspezifische Labels an.

Das Qualitätslabel Fourchette verte setzt sich für die Förderung einer ausgewogenen Ernährung in einer gesunden Umgebung ein und verleiht der Gastronomie so ein positives Image.

### Ziele von Fourchette verte:

- Konsumenten<sup>2</sup> zu einem gesundheitsfördernden Ess- und Trinkverhalten anregen.
- Kenntnisse der Gäste und der Gastronomie-Fachleute über den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit verbessern oder vertiefen.



<sup>1</sup> Laut Bundesgesetzgebung gilt in öffentlichen Räumen ein Rauchverbot. Davon ausgenommen sind Fumoirs und Verpflegungsbetriebe mit weniger als 80 m<sup>2</sup>. Den Kantonen steht es jedoch frei, strengere Vorschriften und z.B. ein vollständiges Rauchverbot zu erlassen.

<sup>2</sup> Die männliche und weibliche Schreibweise gilt jeweils auch für das andere Geschlecht (gilt für das gesamte Dokument).







## 1.2 - KATEGORIEN DES LABELS FOURCHETTE VERTE

Fourchette verte bietet verschiedene Kategorien an, die spezifisch sind in Bezug auf die Altersstufe und auf die Anzahl angebotener Mahlzeiten (vom Mittagessen bis zu Ganztagesangeboten oder Wochenangeboten):

- 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 anbieten.

- Fourchette verte Senior: für Altersheime und Betriebe, die Senioren ganztags verpflegen.
- Fourchette verte D-li vert „Zum Mitnehmen“: für Take away und Veranstaltungen.

## 1.3 - VORTEILE FÜR VERPFLEGUNGSBETRIEBE

Fourchette verte ist eine Organisation, die vom Bund anerkannt und unterstützt wird, namentlich von den Gesundheitsdepartementen der Kantone.

Die Zertifizierung eines Betriebes durch Fourchette verte gewährleistet, dass eine unabhängige Organisation kontrolliert und bestätigt, dass der zertifizierte Betrieb die erforderlichen Qualitätskriterien erfüllt. Fourchette verte ist damit eine bedeutende Auszeichnung für die Zielgruppe des Verpflegungsbetriebes.

Abgesehen von Werbemassnahmen (siehe Kapitel 6, allgemeiner Teil) engagiert sich Fourchette verte dafür, Küchenchefs bei Bedarf ernährungstechnisch zu beraten, das Küchen- und Betreuungsteam (z.B. Lehrpersonen, Pflegepersonal usw.) zu schulen und auf Anfrage Workshops, Informationsstände, Weiterbildungsveranstaltungen oder andere Aktivitäten auf die Beine zu stellen, welche dazu beitragen, das

Betriebspersonal oder die Zielgruppe des Verpflegungsbetriebes zu sensibilisieren und ihre Kenntnisse und Kompetenzen zu stärken.

Schliesslich profitiert der Verpflegungsbetrieb auch vom positiven

Image der Marke Fourchette verte (eingetragene Marke) und von Werbekampagnen seitens des Vereins oder der kantonalen Sektionen (siehe Kapitel 6, allgemeiner Teil).



## 2 - KRITERIEN DES LABELS FOURCHETTE VERTE

### 2.1 - ERNÄHRUNGSSPEZIFISCHE KRITERIEN

#### 2.1.1 - VERBINDLICHE KRITERIEN

- Hochwertige Öle bevorzugen (z.B. Rapsöl, Olivenöl).
- Die Menge von Fetten mit hohem Anteil an gesättigten Fettsäuren einschränken.
- Bei jeder Mahlzeit Gemüse und Früchte anbieten.
- Stärkebeilagen zu jeder Mahlzeit und in genügenden Mengen einplanen. Vollkornvarianten bevorzugen.
- Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier und Käse sowie andere Eiweisslieferanten in massvollen Mengen anbieten.
- Mit Salz sparsam umgehen.
- Sowohl zwischen den verschiedenen Lebensmitteln als auch zwischen den unterschiedlichen Zubereitungsarten abwechseln (siehe spezifische Teile).

#### Verwendung von Fetten und Ölen

Fette bestehen aus verschiedenen Fettsäuren. Es gibt gesättigte Fettsäuren sowie einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. In einer ausgewogenen Ernährung ist das

richtige Verhältnis dieser Fettsäuren wichtig, wobei gewisse ungesättigte Fettsäuren – nämlich die Omega-3-Fettsäuren – speziell zu beachten sind.

Es wird empfohlen, bevorzugt Öle mit hohem Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und an einfach ungesättigten Fettsäuren zu verwenden.

Fett / Öl	<b>Kalte Küche</b> Salatsaucen, kalte Saucen, zu gekochten Speisen	<b>Kochen bei mittleren Temperaturen</b> dämpfen, schmoren, kochen bei schwacher Hitze	<b>Kochen bei hohen Temperaturen</b> anbraten, braten, rösten, frittieren
natives Olivenöl oder natives Olivenöl extra, Rapsöl, Baumnussöl, Sojaöl	Ja	Nein	Nein
raffiniertes Olivenöl, raffiniertes Rapsöl	Ja	Ja	Nein
HOLL-Rapsöl <sup>3</sup> , HO-Sonnenblumenöl <sup>3</sup>	Nein	Ja	Ja Bis höchstens 190°C

Butter sollte nur als Streichfett eingesetzt werden.

Für weitere labelspezifische Kriterien mit verbindlichem Charakter, siehe Kapitel 2, allgemeiner Teil.

<sup>3</sup> HOLL = high oleic low linolenic (= hoher Anteil an Ölsäure, tiefer Anteil an Linolensäure)  
HO = high oleic (= hoher Anteil an Ölsäure)





### Weshalb diese Kriterien?

Es ist erwiesen, dass die Ernährung bei der Entwicklung bestimmter Krankheiten und Risikofaktoren (Herz-Kreislauf-Krankheiten, gewisse Krebsarten, Diabetes, Übergewicht oder Osteoporose) eine Rolle spielt.

Die Zusammenstellung der Fourchette verte Menüs ist wie folgt begründet:

- Der Fettkonsum liegt im Allgemeinen über den empfohlenen Mengen. Über den Empfehlungen liegt auch der Anteil gesättigter Fettsäuren im Verhältnis zu einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Zudem ist der Konsum von Omega-3-Fettsäure-Quellen zu niedrig im Vergleich zum Konsum von Omega-6-Fettsäure-Quellen.
- Der Gemüse- und Früchtekonsum liegt unter den Empfehlungen und sollte gesteigert werden. Gemüse und Früchte liefern Nahrungsfasern und Schutzstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Flavonoide), die für verschiedene Körperfunktionen unerlässlich sind. Das in der Rohkost enthaltene Vitamin C fördert zudem die Eisenaufnahme.
- Der Konsum von stärkehaltigen Lebensmitteln liegt ebenfalls unter den Empfehlungen. Stärkehaltige Lebensmittel liefern den Treibstoff für die Muskeln und damit Energie. Je vollwertiger sie sind, umso höher ist ihr Gehalt an Mineralstoffen, Vitaminen der B-Gruppe und Nahrungsfasern.

- Jedoch liegt der Konsum an Haushaltszucker über den Empfehlungen. Einige zuckerreiche Lebensmittel enthalten zudem versteckte Fette.
- Der Konsum von Lebensmitteln, die reich an Eiweissen und versteckten Fetten sind, nimmt stetig zu. Eine kleine Portion reicht aber vollkommen. Zudem kann ein übermässiger Konsum solcher Lebensmittel zur Entwicklung bestimmter Krankheiten beitragen (z. B. verschiedene Krebsarten, kardiovaskuläre Erkrankungen, Adipositas).

- Milchprodukte sind reich an Kalzium; der Konsum von kalziumreichen Lebensmitteln liegt unter den Empfehlungen, vor allem bei Kindern und Jugendlichen. Kalzium ist für das Wachstum und den Knochenaufbau unerlässlich und sollte mehrmals täglich aufgenommen werden.

*Quelle: 6. Schweiz. Ernährungsbericht 2012*

Zu oben genannten Fettsäuren und Lebensmitteln finden Sie im Anhang 1 einige Beispiele.



### 2.1.2 - EMPFEHLUNGEN

#### Präsentation und Genuss

Das Anrichten der Speisen, die farbliche Zusammenstellung, die Textur, der Geschmack und der Geruch des Essens sowie die Verzierung des Tellers müssen altersstufenspezifisch bedacht werden, damit der Konsument seine Mahlzeit zu schätzen lernt und das Essen geniesst.

#### Lokale und saisonale Produkte

Um auch einen Beitrag zur nachhaltigen und verantwortungsvollen Ernährung zu leisten, empfiehlt Fourchette verte – im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten – lokale und saisonale Produkte zu bevorzugen.



#### Nachhaltige Produktion

Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion sind zu bevorzugen (integrierte oder Bio-Produktion). Beispielsweise sind stark gefährdete Fischarten zu meiden (Liste siehe [www.wwf.ch/fisch](http://www.wwf.ch/fisch)). Empfehlenswert sind Fische aus einheimischen Gewässern, Fische mit einem Bio-Label (Zuchtfische) oder Fische mit dem MSC-Gütesiegel (Wildfang).

### 2.1.3 - LABELSPEZIFISCHE KRITERIEN

Für weitere labelspezifische Kriterien mit verbindlichem Charakter, siehe spezifische Teile.

### 2.1.4 - HYGIENE

Gemäss Bundesgesetz muss der Küchenchef:

- Ein System zur Selbstkontrolle bzgl. Hygiene und Lebensmittelsicherheit einführen, wie es der Artikel 23 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9. Oktober 1992 (LMG, SR 817.0) sowie die Artikel 49 bis 55 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) vom 23. November 2005 verlangen.
- Die Angestellten seines Betriebes entsprechend ihres Aufgabenbereiches in den Fächern Hygiene und Lebensmittelsicherheit ausbilden, dies auf Basis von Artikel 23 der Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1).

Fourchette verte weist darauf hin, dass die Überwachung der Einhaltung der Hygienekriterien den kantonal ernannten Vollzugsinstanzen unterliegt.

Im Bewusstsein, dass das Einhalten dieser Bestimmungen wichtig ist, erlaubt sich Fourchette verte im Verlauf des Prozesses zur Verleihung ihres Labels, die Küchenverantwortlichen darauf anzusprechen.





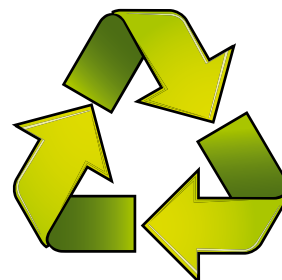
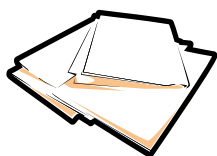
## 2.2 - VERBINDLICHE KRITERIEN ZUR ABFALLTRENNUNG

Der Verpflegungsbetrieb verpflichtet sich zur getrennten Entsorgung folgender Abfälle:

- Speiseöl und -fett (obligatorisch, gemäss Anhang 3 der Bundesverordnung vom 22. Juni 2005 über den Verkehr mit Abfällen)
- Glas
- Papier, Karton
- PET
- Weissblech (Konservendosen), Aluminium (Dosen, Alufolie, Aluförmchen usw.)
- Leuchten (Neonröhren, Glühbirnen)
- Batterien

Zudem wird empfohlen, wenn möglich auch Rüst-, Fleisch- und Fischabfälle getrennt zu entsorgen.

Gemäss Artikel 8 der Technischen Verordnung über Abfälle vom 10. Dezember 1990 (Stand 1. Juli 2011; TVA) sorgen die Kantone für die Einrichtung von Sammelstellen für Sonderabfälle und nötigenfalls für die Durchführung regelmässiger Sammlungen.



### Fourchette verte verpflichtet sich:

- Die Abfalltrennung zu kontrollieren.
- Fragen zur Abfalltrennung an Fachleute weiterzuleiten.



### 3 - VORGEHEN ZUR ERLANGUNG UND ERNEUERUNG DES LABELS FOURCHETTE VERTE

#### Beantragung des Labels

Der Verantwortliche des Verpflegungsbetriebes (Küchenchef oder Betriebsleiter):

- Füllt das Formular «Antrag Label Fourchette verte» (siehe Anhang 4, allgemeiner Teil) aus.



#### Bearbeitung des Antrages

Fourchette verte prüft den Antrag entsprechend den vorgegebenen Kriterien (siehe Kapitel 2 allgemeiner Teil und spezifische Teile):

- Die dipl. Ernährungsberaterin HF/FH beurteilt die vorgeschlagenen Fourchette verte Menüs.
- Bei Bedarf unterstützt sie den Verantwortlichen des Verpflegungsbetriebes bei der Überarbeitung der Menüs.



#### Verleihung des Labels

- Die Zertifizierungskommission entscheidet auf Empfehlung der dipl. Ernährungsberaterin HF/FH über die Vergabe des Labels.
- Das Label Fourchette verte wird unter Spezifizierung des Namens des Küchenchefs und des Betriebsleiters verliehen. Bei einem Personalwechsel ist Fourchette verte zu benachrichtigen, damit eine Rezertifizierung eingeleitet werden kann.



#### Verpflichtungen des Verantwortlichen des Verpflegungsbetriebes

Das Label Fourchette verte verpflichtet den Verantwortlichen des Verpflegungsbetriebes (Küchenchef oder Betriebsleiter):

- Abwechslungsreiche und ausgewogene Menüs entsprechend der Kriterien von Fourchette verte anzubieten.
- Die Kriterien in Bezug auf die Umgebung einzuhalten.
- Fourchette verte auf der Menükarte hervorzuheben.
- Das Zertifikat zur Erlangung des Labels Fourchette verte sowie den offiziellen Fourchette verte Aufkleber an einen für die Konsumenten gut sichtbaren Ort im Verpflegungsbetrieb anzubringen.
- Fourchette verte Broschüren und Faltprospekte aufzulegen.
- Mittels ständiger oder punktueller Aktionen auf das Label Fourchette verte aufmerksam zu machen.



#### Erneuerung, Kontrollen und Rezertifizierung durch Fourchette verte

Nach der Verleihung des Labels führt Fourchette verte Folgearbeiten durch und verpflichtet sich:

- Auf ihrer Internetseite eine aktuelle Liste der ausgezeichneten Verpflegungsbetriebe zu führen.
- Die Verpflegungsbetriebe von Werbeaktionen seitens Fourchette verte profitieren zu lassen oder spezifische Aktionen zu entwickeln.
- Für jegliche ernährungstechnische Beratung zur Verfügung zu stehen.
- Die Verpflegungsbetriebe jährlich zu kontrollieren. Die Kontrolle erfolgt durch Fourchette verte oder durch von ihr beauftragte Fachpersonen.
- Das Label von kontrollierten Verpflegungsbetrieben zu erneuern, wenn die Fourchette verte Kriterien immer noch erfüllt werden, und das Label Verpflegungsbetrieben zu entziehen, wenn den Kriterien in der festgesetzten Frist nicht entsprochen wird.





### 4 - ZERTIFIZIERUNGSKOMMISSION

Jeder Kanton hat eine eigene Zertifizierungskommission, deren Mitgliederliste unter [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) zu finden ist.

Die Zertifizierungskommission kann beim beantragenden Verpflegungsbetrieb zusätzliche Informationen oder Anpassungen anfordern, bevor sie sich zum Antrag äussert.



### 5 - ÄNDERUNGEN

Der Verein Fourchette verte Schweiz kann seine Kriterien anpassen, wodurch alle bereits ausgezeichneten Verpflegungsbetriebe betroffen sein können. Zur Umsetzung der Änderungen wird eine Frist von 12 Monaten gewährt.

Falls Sie Fragen, Bemerkungen oder Vorschläge haben, können Sie sich an:

Fourchette verte suisse  
[info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)  
wenden.

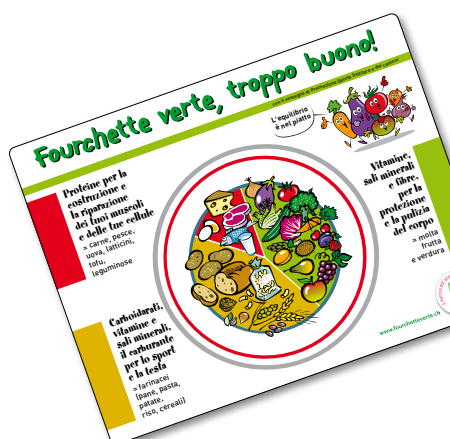
### 6 - WERBUNG

Fourchette verte tritt an Messen und Ausstellungen, in den Medien und bei besonderen Anlässen auf. Die Werbemaassnahmen zielen darauf ab:

- Das Label in der Bevölkerung bekannter zu machen.
- Die Kunden von Verpflegungsbetrieben zu sensibilisieren – stellvertretend für die breite Bevölkerung.

Folgende Mittel kommen zum Einsatz:

- Broschüren, Faltprospekte und die Liste aller Fourchette verte Verpflegungsbetriebe
- Internetseite
- Rezepte oder Artikel in den Medien
- Werbematerialien (z. B. Plakate, Tischsets)
- Werbekampagnen
- spezielle Werbeaktionen usw.



## 1 - BEISPIELE FÜR LEBENSMITTEL NACH DEN STUFEN DER SCHWEIZER LEBENSMITTELPYRAMIDE

### Gemüse & Früchte:

Gemüse roh als Salat oder gekocht, Früchte roh oder gekocht, Speisepilze, Frucht- oder Gemüsesaft, getrocknete Gemüse und Früchte usw.

**Stärkehaltige Lebensmittel** (Lebensmittel, die reich an Kohlenhydraten in Form von Stärke sind):

Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Getreideflocken, Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Kichererbsen), Reiswaffeln, Brot (diverse Sorten), Couscous, Bulgur, Quinoa usw. **Vollkornprodukte sind zu bevorzugen.**

### **Milch & Milchprodukte** (kalziumreiche Lebensmittel):

Milch, Joghurt, Extrahart-, Hart- und Halbhartkäse, Weichkäse, Frischkäse, Quark, weitere Speisen auf Milchbasis (z. B. Pudding) usw.

## Fleisch, Fisch, Eier & Tofu:

Schweine-, Rind-, Kalb-, Lamm- und Schaffleisch, Geflügel, diverse Fischarten (z. B. Forelle, Felchen, Barsch, Hecht, Kabeljau, Lachs, Merlan usw.), Meeresfrüchte, Eier, Tofu, usw.

Lebensmittel mit hohem Anteil an **Eiweissen** und versteckten **Fetten**: Fleischwaren (z. B. Würste, Salami), Speck, Käse usw.

## Öle, Fette & Nüsse:

- Rapsöl, Olivenöl, HO-Sonnenblumenöl<sup>4</sup>, HOLL-Rapsöl<sup>4</sup>
- Öle mit hohem Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren: Olivenöl, HO-Sonnenblumenöl<sup>4</sup>, HOLL-Rapsöl<sup>4</sup>
- Öle mit hohem Anteil an Omega-3-Fettsäuren: Raps-, Soja-, Baumnussöl

**Lebensmittel und Fette mit hohem Anteil an gesättigten Fettsäuren:**

Butter, Kokosfett, Palmfett, Wurstwaren, Fleisch,

Milchprodukte usw.

## Süßes & Salziges

Zuckerreiche **Lebensmittel** und Speisen  
Schokolade, Glace, Fruchtwähen, Biskuits,  
und Konditoreiwaren, gezuckerter Kompott,  
Milchprodukte mit Zuckerzusatz (z. B.

(siehe Anhang 3, allgemeiner Teil):  
Kekse, Kuchen, Pâtisserie, andere Back-  
gezuckerte Getreideriegel,  
Fruchtjoghurt/-quark, Konfitüre, Honig

Gezuckerte **Getränke** (siehe Anhang 3, Limonaden, Soft Drinks, Cola, Fruchtnektar, Energy Drinks)

allgemeiner Teil):  
Eistee aus dem Handel, Sirup,

Lebensmittel mit hohem Anteil  
Kekse, Pâtisserie, andere  
Konditoreiwaren, süsse  
Apérogebäck, Chips usw.

an **versteckten Fetten:**  
Back- und  
Desserts.



<sup>4</sup> HOLL = high oleic low linolenic (= hoher Anteil an Ölsäure, tiefer Anteil an Linolensäure)

HO = high oleic (= hoher Anteil an Ölsäure)



## 2 - LISTE FETTREICHER SPEISEN

Fetteiche Speisen sind Lebensmittel oder Zubereitungsarten mit mehr als 10% Fett. Je nach Zubereitungsart und Rezept kann die Fettmenge variieren.

Die folgenden aufgeführten Lebensmittel gelten als fettreiche Speisen. Lebensmittel, welche mit einem \* gekennzeichnet sind, zählen nicht zu den fettreichen Speisen, wenn sie in unverarbeitetem Zustand weni-

ger als 10% Fett enthalten und ohne Fettzugabe zubereitet werden (z. B. im Ofen). Allerdings enthalten diese Speisen Fette, welche sich auf unsere Gesundheit negativ auswirken können.

### Fleisch und Geflügel

- Zubereitungsarten mit Rahm
- paniertes Schnitzel \*
- Cordon bleu \*
- Nuggets \*
- Kalbsbrust
- mit Speck gespickte Fleischarten
- Pojarski-Steak

### Fisch

- alle frittierten Fischgerichte
- Fischgratins mit Rahm
- Fischstäbchen, panierte Fischgerichte \*
- panierter Fisch \*
- Fisch Bordelaise, „à la provençale“ \*

### Gemüsezubereitungen

- Gemüsegratin mit Rahm
- Rahmspinat
- Rahmlauch

### Fleisch- und Wurstwaren

- alle Arten von Wurst und Aufschnitt: Kalbsbratwurst, Geflügelbratwurst, Lyoner, Wienerli, Waadtländer Wurst, Kabiswurst, Merguez, Schübling, Chipolata, Cervelat, Chorizo, Mortadella, Salami, Speck, Parmaschinken, Rohschinken, Coppa, Landjäger, Fleischkäse usw.
- Terrinen und Fleischpasteten
- Parfait

### Käsespeisen

- Raclette, Fondue
- panierter Käse
- Rahmkäse

### Diverses

- panierte vegetarische Schnitzel und Nuggets \*
- panierter Tofu und Tofu-Kroketten\*
- panierter Quorn
- frittierte Frühlingsrollen
- vegetarisches Parfait
- Blätterteiggebäck (süß und salzig)
- Mürbeteiggebäck (süß und salzig)
- (Blätterteig-)Pastetchen
- Schinken-, Gemüse- und Käsegipfel
- Käsekuchen, Gemüsekuchen, Quiche Lorraine usw.

### Ausnahmen Speisen und Lebensmittel, die nicht als fettreich gelten

- Trockenfleisch
- magerer, gekochter Schinken
- Pizzateig
- Ravioli, Tortellini

### Stärkebeilagen

- Pommes frites, Pommes allumettes \*
- Bratkartoffeln
- Kartoffelkroketten \*
- Pont-Neuf-Kartoffeln
- Florentiner Kartoffeln, Bauernkartoffeln
- Dauphin-Kartoffeln
- Nusskartoffeln, Parisienne-Kartoffeln
- Williamskartoffeln, Maxime-Kartoffeln
- Country-Kartoffeln\*
- Rösti, die in viel Fett gebacken wird \*
- Kartoffelgratin mit Rahm
- Teigwarengratin mit Rahm
- Risotto mit Rahm



#### Zubereitungsarten mit ...

- Mayonnaise, Remoulade (z. B. Russischer Salat, Sellerie-Salat usw.)
- Rahmsaucen, Tartarsauce, Sauce Hollandaise, Sauce maître d'hôtel, Sauce Béarnaise, Geflügelrahmsauce (Sauce suprême), Sauce Aurore, Kräuterbutter, Saucen auf Basis von Crème fraîche oder Kokosmilch usw.

#### BEISPIELE FÜR EMPFEHLENSWERTE ZUBEREITUNGSARTEN

- im Ofen backen
- grillieren
- in der Alufolie grillieren oder backen
- braten
- schmoren
- pochieren
- dämpfen usw.

#### Desserts

- Cake
- Torten mit Rahm, Schwarzwäldertorte, Rouladen mit Rahm
- Cremeschnitten
- Zitronentörtchen, Fruchttorten
- Blätterteiggebäck mit Früchten
- Strudel, Russenzopf, Brioches
- Apfelküchlein
- Früchtezubereitungen mit Schlagrahm
- Tiramisu
- Berliner
- Vanillecornets, Eclairs mit Rahm
- Waffelgebäck
- Früctemousse mit Rahm
- Bayrische Creme
- Dessert auf Milchbasis mit Rahm (z. B. Panna cotta)
- Rahmeis, Vacheringlacé (wenn sie mehr als 10% Fett enthalten)
- Schokolade
- Meringues mit Rahm
- Kuchen, Madeleines

#### Ausnahmen

##### Speisen und Lebensmittel, die nicht als fettreich gelten

- Löffelbiskuits, Leckerli, Lebkuchen, Meringues, Popcorn
- Zubereitungen mit Konfitüre
- Crêmen wie Vanillecrème, Schoggicrème, Caramelcrème, Englische Crème, Crème pâtissière, Flans, gebrannte Crème...
- Fruchtauflauf je nach Zutaten
- Kastanienpüree, Vermicelle
- Milchreis, Griessköpfli, Sabayons, Mandelflan, Quarktorten ohne Rahm, Windbeutel ohne Rahmfüllung usw.
- Fruchttörtchen mit einem Biskuitboden
- Sorbet

#### BEISPIELE FÜR FETTREICHE SPEISEN UND ZUBEREITUNGSARTEN UND ALTERNATIVEN

##### Zu vermeiden

Fisch nach Müllerinnen Art, Tartarsauce, Pommes frites, gemischter Salat.

*Fisch nach Müllerinnen Art, Tartarsauce und Pommes frites sind drei fettreiche Zubereitungsarten.*

Paniertes Schnitzel, Nudeln, Zucchettigratin mit Rahm.

*Paniertes Schnitzel und Zucchettigratin mit Rahm sind zwei fettreiche Zubereitungsarten.*

##### Zu bevorzugen

Fisch pochiert, Tartarsauce auf Quarkbasis, Dampfkartoffeln, gemischter Salat.

Gebratenes Schnitzel, Nudeln, Zucchetti gedämpft.

Für weitere Details sei auf das Merkblatt «Fettarme Zubereitung» unter [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch) (Rubrik «Ich und du» / «Rund um Lebensmittel» / «Produkte» / «Öle, Fette und Nüsse») verwiesen.





## 3 - LISTE MIT ZUCKERHALTIGEN NAHRUNGSMITTELN

### Definition

Fourchette verte bezeichnet als zuckerhaltige Nahrungsmittel alle Lebensmittel, welchen Zucker (Saccharose) zugesetzt wurde.

Zucker sollte nicht durch andere Süßungsmittel (z. B. Fruchtzucker, Honig, Sirup usw.) oder künstliche Süßstoffe (z. B. Aspartam, Saccharin, Stevia usw.) ersetzt werden.

### Desserts auf Fruchtbasis

- Fruchtkompott mit Zucker
- gezuckerte und in Sirup gekochte Früchte
- Fruchtkuchen
- gezuckerte Fruchtschnitten
- Crumbles
- Fruchtgratins, Fruchtauflauf

### Milchdesserts

- Flan (Vanille, Caramel, Schokolade...)
- Fruchtcrèmen
- Fruchtschaum
- Fruchtjoghurt, aromatisierte Joghurt
- Trinkjoghurt
- Milchshakes, Milchmodgetränke
- Schokoladenmilch
- gezuckerte Petit-suisse und aromatisierte Ricotta
- Fruchtquark
- Milchreis, Griessköppli
- Eiscrème

### Pâtisserie, Backwaren, Getreide

- Bisquitroulade
- Cakes
- gezuckertes Blätterteiggebäck
- Berliner
- Lebkuchen
- Leckerli
- Madeleines
- Biskuits, Guetzli
- Crêpes mit Zucker, Konfitüre oder mit Schokolade
- Waffelgebäck
- Törtchen
- Brioches, Russenzopf
- Zuckerbrötchen
- Schoggigipfel
- Schoggi-, Vanille und Rosinenbrot
- Nussstengel, Nussgipfel
- gezuckerte Schnitten (mit Konfitüre, Nutella, Honig...)
- gezuckertes Popcorn
- Getreidestengel (Farmer, Balisto...)

### Diverses

- Sorbet
- Wassereis
- Meringues

### Schokolade

- Tafelschokolade
- Schokokopf
- Schokoladenstengel wie auch Twix, Mars, Snickers, Bounty und Kinderschokolade
- Ovosport
- Nutella
- Schokoladenmousse
- Schokoladengetränke auch in Pulverform

### Getränke

- Fruchtnektar, gesüsste Fruchtsäfte
- aromatisiertes gesüßtes Wasser
- Sodas, gesüsste Mineralwasser
- Eistee, Sirup
- Energie Drinks

**Sollten nicht durch künstlich gesüsste Getränke ersetzt werden**

### Werden nicht als zuckerhaltige Speisen betrachtet

- ungezuckerter Fruchtsaft 100% naturrein
- frisches Obst
- Kompott ohne Zuckerzusatz
- Dosenfrüchte ohne Zucker, im eigenen Saft
- Naturejoghurt und Quark nature
- Ungezuckerter Tee oder Kräuter/-Fruchttee



## 4 - ANTRAG LABEL FOURCHETTE VERTE

Gewünschte Kategorie: \_\_\_\_\_

Dieses Antragsformular kann auch online ausgefüllt und eingereicht werden: [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Name des Verpflegungsbetriebes: \_\_\_\_\_

Strasse / Nummer: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Alter der Konsumenten: \_\_\_\_\_

Anzahl Sitzplätze: \_\_\_\_\_

Vorname und Name des Betriebsleiters: \_\_\_\_\_

Vorname und Name des Küchenchefs: \_\_\_\_\_

Ihre Fragen, Anmerkungen und Vorschläge: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Verpflichtung

Ich verpflichte mich, die Bemühungen des Vereins Fourchette verte zur Gesundheitsförderung zu unterstützen, indem ich:

- Fourchette verte Menüs (je nach Kategorie inklusive Zwischenverpflegungen) entsprechend der Fourchette verte Kriterien anbiete. Ich lege Menüvorschläge gemäss dem angehängten Raster bei (siehe Anhang im spezifischen Teil).
- Die Lebensmittel- und Hygieneverordnung einhalte (LMV und HyV).
- Die Abfalltrennung sicherstelle.
- Das Diplom zur Erlangung des Labels Fourchette verte sowie den offiziellen Fourchette verte Aufkleber an einem gut sichtbaren Ort im Verpflegungsbetrieb anbringe.
- Die zur Verfügung gestellten Fourchette verte Broschüren und Faltprospekte auflege und darauf aufmerksam mache.
- Mittels ständiger oder punktueller Aktionen auf das Label Fourchette verte aufmerksam mache.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



