



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## Richtlinien für «Produktionsküchen»

### Präambel

*Fourchette verte ist eine geschützte Marke, nach **Bundesgesetz über den Schutz von Marken und Herkunftsangaben (MSchG)**.*

*Der Verein Fourchette verte Schweiz (FV-CH) ist berechtigt die Marke „Fourchette verte“ zu benützen und im Missbrauchsfall rechtliche Schritte gegen Dritte einzuleiten.*

1/ Der Begriff «Produktionsküchen» wird in diesem Dokument in einem erweiterten Sinn verwendet. Er schliesst sowohl klassische Produktionsküchen, wie auch Caterer und andere Traiteur-Betriebe mit ein.

2/ Produktionsküchen die mindestens einen Fourchette verte zertifizierten Betrieb beliefern, haben das Recht auf eine Bestätigung nach der Vorlage von FV-CH.

3/ Produktionsküchen können nicht direkt von FV-CH zertifiziert werden. Nur Betriebe, welche Mahlzeiten direkt abgeben, können das Qualitätslabel FV erhalten. So wird in jedem Fall gewährleistet, dass die zukünftigen Kunden der Produktionsküchen nicht davon ausgehen, dass sie direkt (und ohne Aufwand) das FV-Zertifikat erhalten. Es gibt keinen Automatismus : Wenn das FV-Zertifikat an Betrieb A vergeben wurde, der seine Mahlzeiten von der Produktionsküche «Gamma» erhält, kann es bei Betrieb B sehr wohl sein, dass dieser das Label FV nicht erhält, obwohl er auch von «Gamma» beliefert wird. Effektiv wird das Zertifikat FV nicht nur für die Produktion sondern ebenfalls für die Art und Weise, wie serviert wird vergeben. Dies ist in den Kriterien so definiert.

4/ Die Produktionsküche darf das Logo von Fourchette verte nicht zu ihrem Nutzen veröffentlichen und publizieren. Einzig in Offerten z.B. auf eine öffentliche Ausschreibung, darf sie Fourchette verte erwähnen (siehe Punkt 5). So ist es in nicht gestattet in jeglicher Form mit dem Label Fourchette verte zu werben. Auf der Website oder in Broschüren dürfen Sätze in der Art von «Die Küche XYZ ist Fourchette verte zertifiziert / von Fourchette verte anerkannt», «Die Küche XYZ erlaubt Ihnen das Label Fourchette verte zu verwenden» oder «Mit der Küche XYZ essen Sie nach Fourchette verte» nicht verwendet werden.

5/ Die Produktionsküche darf ihren Offerten eine Kopie der FV-Bestätigung beilegen. Diese Bestätigung enthält die grundsätzlichen Punkte, die in den vorliegenden Richtlinien beschrieben sind. Die Bestätigung hat als einziges Ziel aufzuzeigen, dass die betreffende Produktionsküche bereits Kenntnisse bezüglich der Kriterien von Fourchette verte hat und einen oder mehrere Betriebe belieft, die mit dem Label von FV ausgezeichnet wurden. Es gibt keine Garantie, dass zukünftige Kunden das Label FV erhalten werden.

6/ Das Logo von FV darf ausschliesslich auf dem Menüplan der ausgezeichneten Betriebe angebracht werden. Wenn eine Produktionsküche mehrere Betriebe belieft, so muss sie sicherstellen, dass auf den Menüplänen nichtzertifizierter Betriebe kein Logo verwendet wird.

7/ Wenn eine Produktionsküche eine FV-Bestätigung erhalten hat und ab einem bestimmten Zeitpunkt keine FV-Betriebe mehr belieft, erlischt die Bestätigung spätestens nach zwei Monaten. Im Moment

### Fourchette verte Schweiz

Generalsekretariat: Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tel. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch  
Koordination Deutschschweiz: c/o SGE - Schwarzerstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tel. 031 385 00 16 – esther.jost@fourchetteverte.ch  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

der Vertragsauflösung mit dem letzten FV-Betrieb, muss die Produktionsküche die neue Situation melden und die Bestätigung per Post an die kantonale Fourchette verte Sektion zurück senden.

8/ Wenn ein Unternehmen mehrere Produktionsküchen hat oder wenn eine Produktionsküche Mahlzeiten in mehrere Kantone liefert oder wenn die beiden genannten Punkte gleichzeitig vorliegen, ist der Produktionsort die Referenz. Es ist also jene kantonale Sektion für das korrekte Vorgehen zuständig, in welcher sich der Produktionsort befindet. Dies geschieht in Zusammenarbeit mit den betroffenen kantonalen Sektionen. Der Verein FV-Schweiz kann ebenfalls intervenieren in Absprache oder im Auftrag der kantonalen Sektion.

9/ Im Falle einer Partnerschaft mit Fourchette verte Schweiz, sind von Fall zu Fall, Abweichungen zu den oben genannten Richtlinien möglich.

10/ Der Generalsekretär von Fourchette verte Schweiz entscheidet, als Vertretung des Vorstandes, im Falle von Streitigkeiten.

*FVCH, vom Vorstand angenommen an der Sitzung vom 17. Februar 2014*

#### **Fourchette verte Schweiz**

Generalsekretariat: Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tel. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)  
Koordination Deutschschweiz: c/o SGE - Schwarzerstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tel. 031 385 00 16 – [esther.jost@fourchetteverte.ch](mailto:esther.jost@fourchetteverte.ch)  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen