



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

# Jahresbericht 2016 Fourchette verte

## Baselland



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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenfassung</b>	<b>3</b>
<b>1 Erfolgsbericht</b>	<b>3</b>
<b>2 Organisation der kantonalen Sektion</b>	<b>4</b>
<b>3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung</b>	<b>5</b>
<b>4 Ausblick auf das kommende Jahr</b>	<b>6</b>
<b>5 Jahresrechnung</b>	<b>6</b>
<b>6 Fourchette verte Schweiz</b>	<b>6</b>
<b>7 Anhänge</b>	<b>9</b>



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

## Zusammenfassung

Aus schnitz und drunder wurde Fourchette verte – Ama terra. Wir schreiben unseren ersten Jahresbericht für Fourchette verte und verabschieden uns definitiv von schnitz und drunder. Die Information der bisherigen und interessierten Betriebe im Kanton über diese Zusammenlegung war ein wichtiges Ziel. Wir erhielten auch national Gelegenheit, Fourchette verte mit dem neuen Zusatz « Ama terra » vorzustellen. Alle bisherigen schnitz und drunder Institutionen im Kanton wurden nach den neuen Kriterien rezertifiziert oder standen Ende Jahr noch im Rezertifizierungs-Prozess. Drei neue Betriebe erhielten 2016 das Label Fourchette verte - Ama terra.

## 1 Erfolgsbericht

Die Einführung von Fourchette verte – Ama terra stand im Zentrum unserer Jahresziele. Die Einführung erfolgte einerseits mittels Informationsanlass anfangs Jahr für alle bisherigen schnitz und drunder Betriebe sowie neue interessierte Betriebe der familienergänzenden Kinderbetreuung im Kanton BL. Eine vertiefte Auseinandersetzung mit den neuen Kriterien fand im Rahmen der Rezertifizierungen statt.

### Neu zertifizierte Betriebe

Die Kindertagesstätte Kids & Co in Reinach, das Schulheim Schillingsrain in Liestal und das Kinder- und Jugendheim Auf Berg AG in Seltisberg erhielten neu das Label Fourchette verte – Am terra. Beim Mutter-Kind-Haus Belvedere in Basel (gehört zur Heime Auf Berg AG, deshalb Beratung über BL) wurde die Zertifizierung aus gesundheitlichen Gründen auf anfangs 2017 verschoben. Zwei weitere Kindertagesstätten stehen in grossen strukturellen Veränderungen, weshalb das Verpflegungsangebot als eines von vielen Themen noch nicht soweit optimiert ist, um ausgezeichnet zu werden.

### Rezertifizierte Betriebe

Unsere neue externe Mitarbeiterin, Helena Koblasa, hat im September ihre Arbeit für die Rezertifizierungen begonnen. Bis Ende Jahr konnten drei Betriebe erfolgreich rezertifiziert werden, vier weitere Betriebe standen Ende Jahr noch im Rezertifizierungsprozess. Zwei Betriebe erreichten die Kriterien für die Rezertifizierung 2016 noch nicht. Gründe dafür waren einerseits der wegfallenden Spielraum beim Kriterium 1 „rundum wohlfühlen“, andererseits konnten die Kriterien durch finanzielle oder personelle Engpässe nicht optimal umgesetzt werden.



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

### Aktivitäten nationale Ebene

Am Forum Nachhaltige Entwicklung „In Richtung einer nachhaltigen Ernährung“ des Bundesamtes für Raumentwicklung wurde Fourchette verte – Ama terra in einem Workshop vorgestellt.  
<https://www.are.admin.ch/are/de/home/medien-und-publikationen/publikationen/nachhaltige-entwicklung/auf-dem-weg-zu-einer-nachhaltigen-ernaehrung---gute-beispiele-fue.html>

Die AGRIDEA hat uns eingeladen, Fourchette verte und Fourchette verte – Ama terra im Kurs „Mehr regionale Produkte in Kantine und Mensa“ vorzustellen.

Barbara Suter, Beraterin und Präsidentin unserer Sektion, wurde im Oktober 2016 in den Vorstand von Fourchette verte Schweiz gewählt.

## 2 Organisation der kantonalen Sektion

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain ist für die Umsetzung und Finanzierung von Fourchette verte – Ama terra im Kanton BL verantwortlich. Die Gesundheitsförderung BL unterstützt das Angebot während der Übergangsphase von schnitz und drunder zu Fourchette verte in den Jahren 2016 bis 2019 mit der Finanzierung eines Beratermandats für eine zusätzliche Beraterin. Das Mandat deckt vornehmlich Rezertifizierungen ab.

Die beiden Beraterinnen, Barbara Suter und Maya Mohler, übernehmen die Arbeiten rund um das Angebot im Rahmen ihrer kantonalen Anstellung.

### Struktur und verantwortliche Personen Fourchette verte – Ama terra BL

- Strategische Verantwortung, Departement: Lukas Kilcher, Leiter Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain
- Operative Verantwortung, Präsidium Sektion: Barbara Suter, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain
- Kantonale Koordinatorin: Maya Mohler, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain

### Mitglieder der Zertifizierungskommission

- Barbara Suter, LZE, Präsidentin und Beraterin Fv – At BL
- Maya Mohler, LZE, Kantonale Koordinatorin und Beraterin Fv – At BL
- Mirjam Urso, Gesundheitsförderung BL, rundum zwäg bl (kap BL)
- Anaïs Arnoux, Amt für Kind, Jugend und Behindertenangebote, Familienergänzende Kinderbetreuung
- Christine Speiser, Leitung Kita Trampi, Pratteln, Mitglied Verein Tabeno



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

### 3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung

Wir hatten das Ziel, bis Ende Jahr fünf neuen Betrieben das Label zu vergeben und sämtliche zehn bisherige Betriebe zu rezertifizieren. Da erst im September mit den Rezertifizierungen bisheriger schnitz und drunder Träger begonnen werden konnte, wurden bis Ende Jahr nur drei Betriebe rezertifiziert. Die restlichen standen jedoch im Rezertifizierungsprozess.

#### Aktivitätsbericht

6 Betriebe konnten im vergangenen Jahr nach dem Label Fourchette verte – Ama terra zertifiziert werden, 4 befanden sich Ende 2016 noch in Bearbeitung und eine Tagesfamilie hat eine Pause eingelegt. 2 Betriebe haben die Anforderungen 2016 nicht erreicht. Insgesamt werden täglich 240 Menüs ausgegeben, welche den Kriterien von Fourchette verte – Ama terra entsprechen und rund 310 Mahlzeiten, welche noch nach schnitz und drunder ausgezeichnet sind. Im Rahmen der Neu- und Rezertifizierungen wurden 12 Testessen durchgeführt und 92 Wochenmenüpläne analysiert und ausgewertet.

#### Weiterbildungen / Informationsveranstaltungen

Mit der Informationsveranstaltung „Aus schnitz und drunder wird Fourchette verte – Ama terra“ informierten wir Anfang Jahr alle bisherigen schnitz und drunder Betriebe sowie interessierte Betriebe der familienergänzenden Kinderbetreuung. 20 Personen haben daran teilgenommen.

Die Beratungen in den Institutionen werden jeweils mit mindestens einem Informations- oder Weiterbildungsanlass für Mitarbeitende aus Küche und Betreuung ergänzt. Auf Wunsch informieren wir auch an Elternabenden.

Im November fand zum ersten Mal ein Einführungskurs für neue Mitarbeitende zertifizierter Betriebe aus Küche und Betreuung statt. Die Kombination aus Kennenlernen der Kriterien und Umsetzung im Alltag durch einen praktischen Teil in der Küche wurde von den 10 Teilnehmenden sehr geschätzt.

„Wo man gut is(s)t kommen Kinder gerne.....“. Unter diesem Motto führten wir für den Verein Mittagstische Baselland (MiTaBL) im Oktober eine Weiterbildung für Mitarbeitende von Mittagstischen und deren Caterer durch. Die 24 Teilnehmenden konnten wertvolle Erkenntnisse für eine wertschätzende, gute Zusammenarbeit, mit dem Ziel, die Qualität des Essens zu steigern, mitnehmen. Fazit: Wenn die Qualität des Essens stimmt, ist die Stimmung entspannt und alle sind zufrieden.



## 4 Ausblick auf das kommende Jahr

Für das Jahr 2017 planen wir die Akquisition und Zertifizierung von 4 – 6 neuen Betrieben, davon nach Möglichkeit 2 Mittagstische. Geplant ist auch die Zertifizierung der hauseigenen Gemeinschaftsgastronomie mit dem Label Fourchette verte Erwachsene. Michelle Bur, Fourchette verte Beraterin aus dem Kanton Solothurn, wird diese Beratung und Zertifizierung durchführen.

In Zusammenarbeit mit dem Amt für Kind, Jugend und Behindertenangebote und dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ist eine Weiterbildung für alle familienergänzenden Betreuungsangebote zum Thema Hygiene geplant.

Um die Weiterbildung der Institutionen im Rahmen der Zertifizierung und Rezertifizierung zu optimieren, werden wir Weiterbildungsmodule zu den Themen Frühstück / Zwischenmahlzeiten, Haltung im Team, Nachhaltigkeit und Umsetzung der Kriterien in der Grossküche (inkl. Rückverfolgbarkeit der eingekauften Nahrungsmittel) erarbeiten.

## 5 Jahresrechnung

- Die Einnahmen aus Zertifizierungen und Rezertifizierungen beliefen sich 2016 auf Fr. 2700.-.
- Die Durchführung der Fourchette verte - Ama terra - Beratungen durch die beiden Beraterinnen des Landwirtschaftlichen Zentrums sind integrierter Teil ihrer Pflichtenhefte.
- Die Arbeitsleistung der externen Mitarbeiterin wurde durch Gesundheitsförderung BL vergütet.

## 6 Fourchette verte Schweiz

### Fourchette verte entwickelt sich nachhaltig

Wie im Vorjahr, wurde 2016 erneut von zwei grossen Projekten geprägt: Einerseits durch die Partnerschaft mit SV Group dem führenden Caterer der Schweiz, andererseits durch die Lancierung von „Fourchette verte – Ama terra“ (FV-AT). Aus der Auszeichnung „schnitz und drunder“, welche 2006 vom Landwirtschaftszentrum Ebenrain im Auftrag des Kantons Basel-Landschaft entwickelt wurde, entstand die Kategorie „Ama terra“. Sie befasst sich mit den Aspekten der nachhaltigen Ernährung. 2016 konnten Kantone, die ein Pilotprojekt durchführen, sich an mehreren Weiterbildungen mit dem Thema vertraut machen. Die aus zahlreichen Zusammenarbeiten erschienene Fourchette verte – Ama terra Broschüre „Grundlagen und Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche“, stellt eine solide Basis für die Entwicklung von Fourchette verte – Ama terra dar.





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

Dieses nachhaltige Zusatzprofil, welches seit einigen Jahren erwartet wurde, bereichert das Angebot von Fourchette verte. Am 31. Dezember 2016 sind es über 1500 Betriebe, die das Label für eine ausgewogene Ernährung vorweisen können. Der Verband ist ebenfalls stark gewachsen und zählt nun nicht weniger als 16 Kantone und Halb-Kantone. Diese Entwicklung widerspiegelt sich auch in der Zusammensetzung des Vorstandes, welcher von der Generalversammlung gewählt wurde. Abgesehen vom Präsidenten, sind 3 der 6 Vorstandsmitglieder aus der Deutschschweiz. Dies ist eine historische Premiere.



### Partnerschaft mit SV Group

Die Zusammenarbeit mit SV Group verläuft zu vollster Zufriedenheit beider Partner. Fourchette verte ist erfreut über die Innovationen, die SV Group, der Schweizer Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie, einführt, beispielsweise zur attraktiven Gestaltung von Gemüse. Ebenso ist die Reduktion der Salzverwendung in den SV Küchen seit Beginn der Partnerschaft erfreulich.

Wichtig ist, dass diese Partnerschaft nicht exklusiv ist. Im Gegenteil: Fourchette verte und ihr Partner, hoffen mit dieser Pionierarbeit weitere Zusammenarbeiten anzuregen, um das Label schnell in der ganzen Schweiz auszubauen. Eine Partnerschaft mit weiteren Caterern ist durchaus erwünscht.

### Weitere Projekte und Zusammenarbeiten

Im Verlauf des Jahres 2016 hat der Verband die Vorbereitungsarbeiten für zwei grosse Projekte getätigt, welche sich vor allem im 2017 entwickeln werden: die vollständige Erneuerung der Homepage sowie die Erweiterung des Labels Fourchette verte Senior. Dieses soll ausserhalb der Altersheime und Pflegeinstitutionen neu auch für Mahlzeitendienste und Mittagstische zur Verfügung stehen.

2016 hat Fourchette verte Schweiz für alle Sektionen das Thema „Vom Korn zum Brot: die verschiedenen Brote der Schweiz und der Welt“ für die Genusswoche gewählt. Das „Fourchette verte Kit für die Genusswoche“ wurde erneut vom Verband, mit Unterstützung der kantonalen Sektionen, angefertigt. Es enthielt Rezepte sowie Vorschläge für Aktivitäten, die im Rahmen der Genusswoche den Kindern unterschiedliche Geschmackserfahrungen ermöglichen sollten.



Auch die immer engere Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE wurde intensiv gepflegt. Durch ein Büro von Fourchette verte in den Räumen der SGE in Bern wird die Zusammenarbeit erleichtert. Oft können die beiden Organisationen auf Anfragen aus der Gemeinschaftsgastronomie in Absprache reagieren. Bezüglich der Fédération romande des Consommateurs (FRC), zeigt die Vereinbarung aus dem Jahr 2013 Wirkung.

Im Weiteren endete der Partnerschaftsvertrag von Fourchette verte Schweiz mit Unilever Foodsolutions Suisse Ende Juli 2016. Diese Zusammenarbeit ermöglichte es beispielsweise Muster-Rezepte zu erarbeiten, welche den Kriterien des Labels entsprachen.

Ausserdem haben weitere grosse Firmen ihr Interesse für eine Partnerschaft mit Fourchette verte Schweiz zum Ausdruck gebracht. Der Vorstand prüft diese Anträge und entscheidet von Fall zu Fall, ob allfällige Partnerschaften es dem Verein erlauben weiterhin seine Ziele zu verfolgen.

Schlussendlich sind Repräsentanten von Fourchette verte Schweiz in zahlreichen regionalen und nationalen Projekten vertreten und werden regelmässig als Experten zu Roundtable-Gesprächen und Weiterbildungen eingeladen.

### **Generalsekretariat**

Die Entwicklung des Projekts mit der SV Group erforderte 2014 die Suche nach neuen Mitarbeitern beim Verein Fourchette verte Schweiz. Die neuen finanziellen Möglichkeiten boten Gelegenheit, die Organisation zu überdenken. Das Team besteht heute aus drei Personen mit folgenden Aufgaben:

Esther Jost Honegger, Bsc BFH Ernährungsberaterin SVDE zu 50% für FV als Koordinatorin Deutschschweiz (und 30% für die SGE).

Elizabeth Bieri, Bsc BFH Ernährungsberaterin und kaufmännische Mitarbeiterin, 80%-Pensum als operative Leiterin des Projekts mit SV Group und administrative Mitarbeiterin für den Verein seit September 2014.

Stéphane Montangero, MAS in Public Administration von der IDHEAP, mit einem 55%-Pensum als Generalsekretär für den Verein einschliesslich Koordination, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit.

Der Verein hat ein 185%-Pensum zur Verfügung, daneben vergab er Mandate bei Aduna Romandie (bisher der „Dienstleistungsservice“ der Ligues de la Santé des Kantons Waadt) für Buchhaltung und Grafik.

### **Finanzierung des Vereins**

Seit 2014 profitiert der Verein von der Unterstützung aus dem neuen Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH). Zusätzlich unterstützte Gesundheitsförderung Schweiz die Folgearbeiten des Integrationsprojekts von „schnitz und drunder“ in Fourchette verte. Ende 2016 wurde ein Vertrag unterschrieben, der die ersten Schritte zur Erweiterung des Labels Senior um die Mahlzeitendienste ermöglicht.





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

Darüber hinaus wurde die mehrjährige Unterstützung des Vereins durch die CLASS für die Periode 2017-2019 verlängert. Diese Unterstützung in der Höhe von CHF 50'000.- pro Jahr wird verwendet, um die strukturellen Aspekte zu sichern.

Zu diesen Beträgen kommen noch die Beträge aus Fundraising und Partnerschaften hinzu.

Der Verein bedankt sich sehr für die Unterstützung von Gesundheitsförderung Schweiz und der CLASS, sowie bei der Lotterie romande für die Spende im Jahr 2015, welche teilweise auch im 2016 verwendet wurde.

*Stéphane Montangero, Generalsekretär*

## 7 Anhänge

### Mit Fourchette verte – Ama terra zertifizierte Institutionen Ende 2016

Institution	Kategorie	Anzahl Mahlzeiten
Kindertagesstätte Kids & Co, Reinach (neu)	Kleinkind	28
Schulheim Schillingsrain, Liestal (neu)	Junior	45
Chinderhuus Trampi, Pratteln	Kleinkind	44
Kindertagesstätte Rössli, Hölstein	Kleinkind	40
Tagesmutter Beatrice Kramer, Ormalingen	Kleinkind	5
Kinder- und Jugendheim Auf Berg, Seltisberg (neu)	Junior	80

### Mit schnitz und drunder ausgezeichnete Institutionen (Rezertifizierung nach Fourchette verte – Ama terra noch nicht abgeschlossen)

Institution	Kategorie	Anzahl Mahlzeiten
Schulheim Auf der Leiern, Gelterkinden	Junior	85
Kinderheim Löwenzahn, Pratteln	Kleinkind	25
Kindertagesstätte Zwärgehuus, Zunzgen	Kleinkind	40
Kita Schlupflöchli, Ettingen	Kleinkind	32
Tagesfamilie Angela Kern, Liestal	Kleinkind	5
Tagesheim Kakadu, Reinach	Kleinkind	32
Tagesheim Unterwart, MuttENZ	Kleinkind	70