



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

Jahresbericht 2016

Fourchette verte

Kanton Solothurn



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

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	3
1 Erfolgsbericht	3
2 Organisation der kantonalen Sektion	4
3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung	4
4 Ausblick auf das kommende Jahr	5
5 Jahresrechnung	5
6 Anhänge	6



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

Zusammenfassung

Auch dieses Jahr konnten neben vielen Rezertifizierungen einige neue Zertifizierungen abgeschlossen werden; darunter eine weitere grosse Tagesstätte für Kinder und Jugendliche.

Das Interesse an der Zertifizierung durch Fourchette Verte ist nach wie vor da, die Rückmeldungen zu den Rezertifizierungen sind durchwegs positiv, die regelmässige Thematisierung der Ernährung und die Rückmeldung zu den Menuplänen wird geschätzt. Weiter bleibt auch das Interesse an der Teilnahme von Kochkursen und Erfahrungsaustausch aufrecht.

Die Coachings zu Ama Terra waren in diesem Jahr sehr zeitintensiv, gleichzeitig haben die beiden Projektausführenden von Fourchette Verte aber auch profitiert, sich mit den verschiedenen Themen vertieft auseinander zu setzen. Zwei Institutionen konnten dafür gewonnen werden, sich als Pilot zu Ama Terra zur Verfügung zu stellen.

1 Erfolgsbericht

Alle teilnehmenden Institutionen konnten problemlos rezertifiziert werden. Es zeigt sich aber immer wieder, dass die regelmässigen Rückmeldungen zu den Menuplänen und Schulungen im Team wichtig sind, um die Konstanz des Labels zu sichern. Durch häufige Personalwechsel, aber auch im Trubel des Alltags schleichen sich immer wieder Fehler ein. Um hier eine Konstanz zu schaffen, hat die Zertifizierungsgruppe beschlossen, dass bei allen teilnehmenden Institutionen ca. alle 3 Jahre eine Teamweiterbildung stattfinden muss. Zu diesem Zweck wurde eine neue Präsentation erarbeitet.

Der Rezertifizierungsmodus wurde neu auf 1 1/2 Jahre festgelegt. So ist die wachsende Arbeit besser zu bewältigen und die Saison der Menupläne ändert sich immer wieder. Aktuell sind im Kanton Solothurn rund 25 Kindertagesstätten und Mittagstische zertifiziert, weitere befinden sich im Zertifizierungsprozess.

Ein Kochkurs zum Thema « Zwischenmahlzeiten im Herbst und Winter » konnte mit 12 Teilnehmenden durchgeführt werden.



2 Organisation der kantonalen Sektion

Die Zertifizierungskommission wurde neu zusammengestellt. So wurde sie mit einer weiteren Vertretung einer Kita ergänzt, als Vertreter der Caterer konnte ein Koch einer grosser Cateringfirma gewonnen werden. Die Kommission besteht nun aus sechs Mitgliedern. Alle Mitglieder haben das neu erarbeitete Pflichtenheft der Zertifizierungskommission unterschrieben. Die Zertifizierungskommission wird im April und im September eine Sitzung abhalten, bei Bedarf noch eine zusätzliche im Winter.

Der Zertifizierungskommission gehören an:

- Meret Bühler, Stv. Leitung Kita Seepfärdli, Däniken
- Michelle Bur, Projektleiterin Fourchette Verte Kanton Solothurn
- Henning Lerch, Koch Regiomech, Zuchwil
- Manuela Meneghini, Leitung Gesundheitsförderung und Prävention, Amt für soziale Sicherheit
- Anna Peter, Leitung Kita Sonnhalde, Olten
- Simone Strugalla, Projektmitarbeiterin Fourchette Verte Kanton Solothurn

Michelle Bur und Simone Strugalla begleiten beide den Zertifizierungsprozess der Institutionen sowie die Kurse, Michelle Bur erledigt zusätzlich als Projektleiterin die administrativen Arbeiten. Michelle Bur hat ein Pensum von 10%, Simone Strugalla ist im Stundenlohn angestellt, Pensum 5-10%.

Der zeitliche und finanzielle Aufwand war klar grösser als in den letzten Jahren. Dies lässt sich einerseits durch die intensiven Schulungen mit den Themen von Ama Terra erklären, andererseits wird der Arbeitsaufwand mit den immer mehr teilnehmenden Institutionen immer grösser.

3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung

Die meisten Ziele wurden erreicht. So wurde das Pflichtenheft der Zertifizierungskommission überarbeitet und deren Zusammenstellung dazu angepasst. Eine Schulung zu den Grundlagen von Fourchette Verte für die teilnehmenden Institutionen wurde erarbeitet und in drei Einrichtungen verwendet.

Ein Kochkurs zum Thema „Zwischenmahlzeiten“ wurde durchgeführt, ein Erfahrungsaustausch im Raum Solothurn wurde nicht durchgeführt.

Die Projektmitarbeiterinnen nahmen an Weiterbildungen zu Ama terra teil und konnten das Angebot bei zwei Pilotkitas testen.

- In den 23 zertifizierten Betrieben mit 635 Sitzplätzen werden täglich ebenso viele FV-Menüs serviert. Während den Zertifizierungen wurden 23 Testessen durchgeführt sowie 29 Wochenmenüpläne ausgewertet. An den vier Weiterbildungen für Mitarbeitende in Kitas und Mittagstischen wurden den rund 35 Teilnehmenden die Inhalte von Fourchette Verte sowie gesunde Kinderernährung vorgestellt.

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz, Tel: 032 627 99 21, E-Mail: so@fourchetteverte.ch

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

- An zwei Informationsveranstaltungen wurden 12 HeimleiterInnen und Kitaleiterinnen Fourchette Verte vorgestellt.
- An zwei grossen Anlässen konnten jeweils ein Zertifikat übergeben werden.
- Die Anzahl der abgegebenen Werbematerialien wurde nicht festgehalten, es beziehen aber einige Kitas Flyers, die sie den Elterninformationen beilegen.
- In einem Medienbericht wurde über die Zertifizierung einer Kita berichtet.

4 Ausblick auf das kommende Jahr

- Im kommenden Jahr sollen ca. 6 Betriebe neu zertifiziert werden, ca. 4 für Ama Terra interessierte Betrieben sollen die Zertifizierung beginnen.
- Es sollen zwei Kochkurse sowie ein Erfahrungsaustausch stattfinden.
- Ein weiterer Newsletter verschickt werden.
- Der Internetauftritt von Fourchette Verte Kanton Solothurn wird überarbeitet.

5 Jahresrechnung

	Budget	Ausgaben
Aufwand Projektleitung	20 000.-	19 981.80
Aufwand Ernährungsberaterin	25 000 .-	13 923.00
Spesen	3 000 .-	1 021.80
Sitzungsgelder	1 000 .-	419.00
Give-Aways	1 000 .-	201.95
Vernetzungsanlass	2 000 .-	78.45
Werbung/Marketing/Ausschreibungen	3 000 .-	
Reserve	5 000 .-	166.60
Aufwand für Administration /Führung		4 160.00
Total	60 000 .-	39 952.60



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

6 Anhänge

Im Folgenden die Fourchette Verte zertifizierten Betriebe:

- Kantine Steinerschule, Solothurn
- Kinder- und Jugendzentrum, Zuchwil
- Kita Haus Viva, Derendingen
- Kinderkrippe Teddybär, Grenchen
- Kinderkrippe Seepfärdli, Däniken
- Mittagstisch Tavolino, Obergösgen
- Mittagstisch HPS, Breitenbach
- Kinderkrippe Lommiswil
- Kita Regenbogen, Günsberg
- Kinderkrippe Tubenschlag, Solothurn
- Amitola, Neuendorf
- Chinderhuus Elisabeth, Olten
- Kindertagesstätte Hexenburg, Solothurn
- Royal Kids Club, Zuchwil
- Kita Sternschnuppe, Niedergösgen

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz, Tel: 032 627 99 21, E-Mail: so@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen