



## Jahresbericht 2012

### Fourchette Verte Kanton Solothurn

#### Betreute Institutionen und Bekanntmachung des Projekts

Das Projekt Fourchette Verte konnte am 24. Januar 2012 während des Treffens des Vereins Netz den anwesenden Kitaverantwortlichen vorgestellt werden. Das Interesse am Projekt sowie an den Erfahrungen der bereits zertifizierten Krippen war sehr gross; Vorurteile und Hemmschwellen konnten abgebaut werden.

Das Projekt Fourchette Verte wird den Vorstandmitgliedern der Kitas ebenfalls im Rahmen eines Treffens des Vereins Netz im Frühsommer vorgestellt.

In den Tageszeitungen und Newslettern der Kitas wurde über die Zertifizierung und Fourchette Verte berichtet.

Die Kitas aus der Pilotphase und ein Mittagstisch wurden zum ersten Mal rezertifiziert und konnten auch dieses Jahr das Label Fourchette Verte für ihr Essensangebot beanspruchen.

Ende 2012 befinden sich 5 Institutionen mit 217 Plätzen im Zertifizierungsprozess, 12 Institutionen mit 331 Plätzen sind zertifiziert. .

#### Rückmeldungen der mitmachenden Institutionen und Ausblick

Die Rückmeldungen der betreuten Institutionen waren wie das letzte Jahr durchgängig positiv. So wurde vor allem die fachliche Informationen wie auch die grundsätzliche Auseinandersetzung mit dem allgegenwertigen Thema „Ernährung“ im Team als positiv gewertet. Vielen Kitas bekamen zum ersten Mal eine Rückmeldung und neue Ideen zu ihrem Menuplan. Dass die Teilnahme kostenlos ist, wird von den Kitas sehr geschätzt.

Die Kitas aus der Pilotphase wurden zum ersten Mal rezertifiziert. Alle Institutionen haben die Rezertifizierung erlangt und schätzten die erneute Auseinandersetzung und Rückmeldung zum Menuplan und ihrem Essen. Die Rezertifizierung ist einer der grossen Pulspunkte von Fourchette Verte und gewährt die Nachhaltigkeit des vermittelten Wissens und dessen Umsetzung.

Der Wunsch nach verschiedenen Unterlagen sowie ein Austausch/Kurs wurde von vielen Verantwortlichen geäussert.

Mit Simone Strugalla, dipl. Ernährungsberaterin FH, konnte eine zweite Ernährungsberaterin für das Projekt gewonnen werden. Nach einer Einführungsphase betreut sie selbstständig Institutionen im Zertifizierungsprozess und kann die Projektleitung diesbezüglich entlasten.

Ein Newsletter mit allgemeinen Informationen, den neuen Dossiers, einen Merkblatt mit den Portionengrösse und Rezepten soll anfangs Jahr an alle bereits zertifizierten Institutionen versendet werden.

Ein Informationsschreiben zur Teilnahme bei Fourchette verte, welches sich an die registrierten Mittagstische wendet, wird ebenfalls Anfangs Jahr versendet.

Zwei Kochkurse zum Thema „gesunde Zwischenmahlzeiten“ und „Vegimenus“ welche sich an die Verantwortlichen für den Menuplan und die KöchInnen richtet, sind für Sommer/Herbst 2013 geplant.

7. Januar 2013, Michelle Bur-Rütti, Projektleitung