



Jahresbericht 2014 Fourchette verte

Solothurn

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – so@fourchetteverte.ch

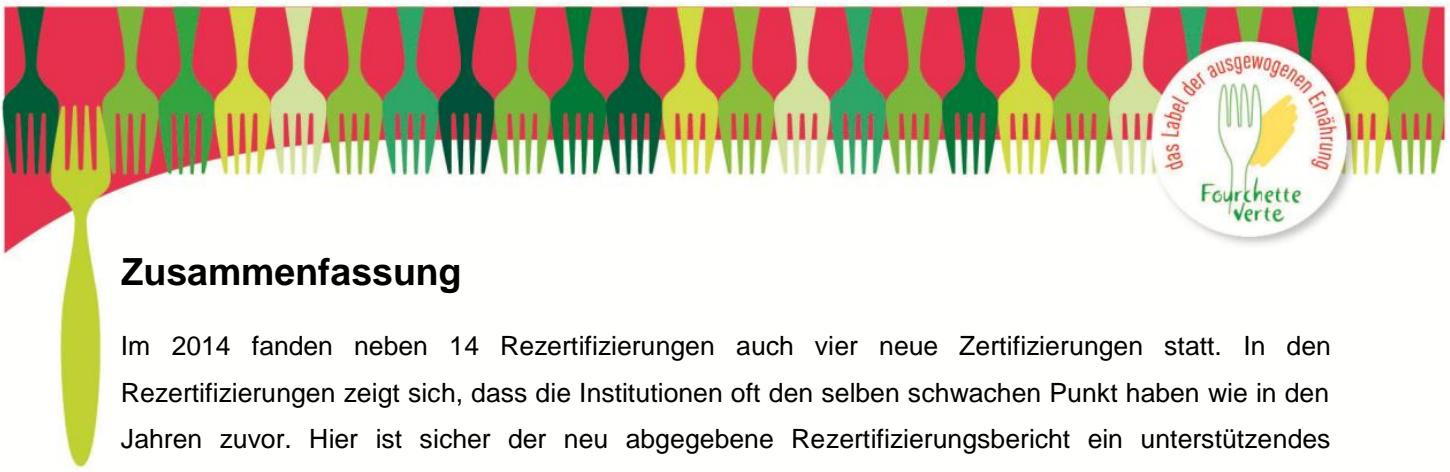
www.fourchetteverte.ch – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz



Harmonisierung der Jahresberichte aus den kantonalen Sektionen

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 Fourchette verte Schweiz	6
7 Danksagung	6
8 Anhänge	6



Zusammenfassung

Im 2014 fanden neben 14 Rezertifizierungen auch vier neue Zertifizierungen statt. In den Rezertifizierungen zeigt sich, dass die Institutionen oft den selben schwachen Punkt haben wie in den Jahren zuvor. Hier ist sicher der neu abgegebene Rezertifizierungsbericht ein unterstützendes Instrument; die Institutionen können so nachlesen, an welchen Punkten sie arbeiten müssen.

Es zeigt sich, dass der Prozess bis zur Zertifizierung immer noch sehr unterschiedlich ist und verschieden lange dauert. Die Gründe dazu sind verschieden.

Im Herbst und im Frühling wurden je ein Mailversand an alle Mittagstische und Kitas im Kanton gemacht.

Im Frühling wurden zwei Kochkurse (Vegiernährung, Menuplanung) ausgeschrieben, diese konnten leider wegen zu wenig Anmeldungen nicht durchgeführt werden. Die Kurse im Herbst (Menuplanung, Erfahrungsaustausch) führten wir mit je 10 Teilnehmerinnen durch.

1 Erfolgsbericht

Im vergangenen Jahr standen vor allem die Rezertifizierungen der Kindertagesstätten und Mittagstische sowie im Herbst die erfolgreiche Durchführung von einem Kochkurs und einem Erfahrungsaustausch im Vordergrund. Die Kochkurse wurden neu für alle Kitas und Mittagstisch im Kanton ausgeschrieben. Für die zertifizierten Institutionen war er kostenlos, die anderen bezahlten Fr. 20.-.

Weshalb die Kurse im Frühling zu wenig Anmeldungen hatten ist unklar; ein Anmeldetermin war sicher mit Dienstag nach Ostern unglücklich angesetzt. Dieser Kurs hatte dann auch nach Anmeldeschluss genügend Anmeldungen.

Erfreulicherweise konnten alle Betriebe auch dieses Jahr rezertifiziert werden. Die Institutionen schätzen die jährliche Rückmeldung und Standortbestimmung. Dies ist sicher klar eine Stärke des Projekts.

Wie das Jahr davor wurden auch jetzt wieder im Februar ein Newsletter an alle im Kanton Solothurn bekannten Kindertagesstätten und Mittagstischen versendet. Neben Informationen zu Fourchette Verte enthielt der Newsletter Rezepte und die Ankündigung für die im Frühling stattfindenden Kochkurse. Die zertifizierten Institutionen enthielten die neuen Dossiers.

Ein zweiter grosser Mailversand mit der Einladung für die Kochkurse im Herbst fand nach den Sommerferien statt.



2 Organisation der kantonalen Sektion

Auftraggeber für Fourchette Verte Solothurn ist das kantonale Gesundheitsamt. Auftragnehmer ist das Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz, wo die Projektleiterin von Fourchette Verte angestellt ist. Die Mitarbeiterin ist im Stundenlohn angestellt.

In der Zertifizierungskommission sind:

- Michelle Bur, Projektleiterin Fourchette verte, BZ Wallierhof;
- Simone Strugalla, dipl. Ernährungsberaterin FH
- Anne Peter-Schmidt, Krippenleiterin Sonnhalde, Olten
- Barbara Müller-Wyss, Krippenleiterin Hagematt Olten
- Corine Gonseth, Fachexpertin Amt für soziale Sicherheit
- Mark Fischer, Küchenchef Alters- und Pflegeheim Baumgarten, Bettlach
- Corina Schweighauser, Leiterin Gesundheitsförderung und Prävention, Gesundheitsamt

Michelle Bur, dipl. Ernährungsberaterin HF arbeitet zu 10 % für Fourchette Verte. Ihre Aufgaben sind:

- Kommunikation und Werbung
- Organisation und Information
- Einladung Begleitgruppe
- Rekrutierung und Schulung des Krippenpersonals
- Nachbetreuung und Sicherstellung des Labels
- Ansprechperson für Krippen
- Durchführung Weiterbildungskurse
- Vernetzung FV Schweiz

Simone Strugalla, dipl. Ernährungsberaterin FH, arbeitet zu 5-10 % für Fourchette Verte, ihre Aufgaben sind:

- Kommunikation und Werbung
- Rekrutierung und Schulung des Krippenpersonals
- Nachbetreuung und Sicherstellung des Labels
- Ansprechperson für Krippen
- Durchführung Weiterbildungskurse

3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung

Als Jahresziel wurde weiter die Rekrutierung von Institutionen und die Zertifizierung der bereits mitmachenden Institutionen gesetzt. Informationsveranstaltungen und Weiterbildungskurse sollen weiter angeboten werden.

- Letztes Jahr konnten sieben neue Betriebe für Fourchette Verte gewonnen werden, es konnten aber alle Betriebe rezertifiziert werden sowie ein Kochkurse und ein Erfahrungsaustausch durchgeführt werden.



- Aktivitätsbericht mit folgenden Indikatoren:
 - Anzahl zertifizierte Betriebe: 18
 - Anzahl Sitzplätze 578
 - Anzahl FV-Menüs pro Tag 578
 - Anzahl der durchgeführten Testessen 18
 - Anzahl der überprüften Wochenmenüpläne 86
 - Anzahl der Weiterbildungen:
 - Kochkurs zum Thema „Menuplanung“, Kochinnen und Menuverantwortliche der Institutionen, 10 TeilnehmerInnen
 - Erfahrungsaustausch für Kochinnen und Menuverantwortliche 10 TeilnehmerInnen
 - Anzahl der Informationsveranstaltungen:
 - Kita Lommiswil: Zertifikationsveranstaltung offen für die Eltern mit rund 40 Teilnehmenden. Information zu Fourchette Verte Schweiz und Solothurn
 - Mittagstisch Tavolino, Obergösgen: Zertifikationsveranstaltung offen für die Eltern mit rund 20 Teilnehmenden. Information zu Fourchette Verte Schweiz und Solothurn
 - Stand am Dorfmarkt in Obergösgen
 - Anzahl der abgegebenen Werbematerialien
 - Anzahl der Medienberichte: drei Medienberichte

4 Ausblick auf das kommende Jahr

- Dieses Jahr sollen weiter neue Betriebe zertifiziert werden, dabei werden neu auch Ganztageseinrichtungen für Kinder zertifiziert.
- Alle bisherigen Betriebe werden rezertifiziert.
- Mindestens zwei Kochkurse/Informationsveranstaltungen werden mit je 10 TeilnehmerInnen durchgeführt.
- Alle involvierten Betriebe erhalten einen Newsletter mit verschiedenen Unterlagen.

5 Jahresrechnung

Kann in einem neuen Kapitel oder im Anhang bearbeitet werden (freie Wahl)

	Budget	Ausgaben
Aufwand Projektleitung	20 000.-	11 245.50
Aufwand Ernährungsberaterin	25 000 .-	10 812.00
Spesen	3 000 .-	463.40
Sitzungsgelder	1 000 .-	700.00
Give-Aways	1 000 .-	1272.20
Vernetzungsanlass	2 000 .-	97.85
Werbung/Marketing/Ausschreibungen	3 000 .-	--
Reserve	5 000 .-	22.40
Aufwand für Administration /Führung		4160.00
Total	60 000 .-	28 773.85

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – so@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz



6 Fourchette verte Schweiz

- Kurzbericht von Fourchette verte Schweiz
- Tabelle mit der Übersicht über alle Zertifikate (Stand 31. Dezember) pro Kategorie in allen Kantonen
- Hier finden Sie die [Geschichte](#) und weitere Informationen zu Fourchette verte Schweiz.

7 Danksagung

8 Anhänge

- Liste mit allen Betrieben die im Kanton SO das Label Fourchette verte erhalten haben



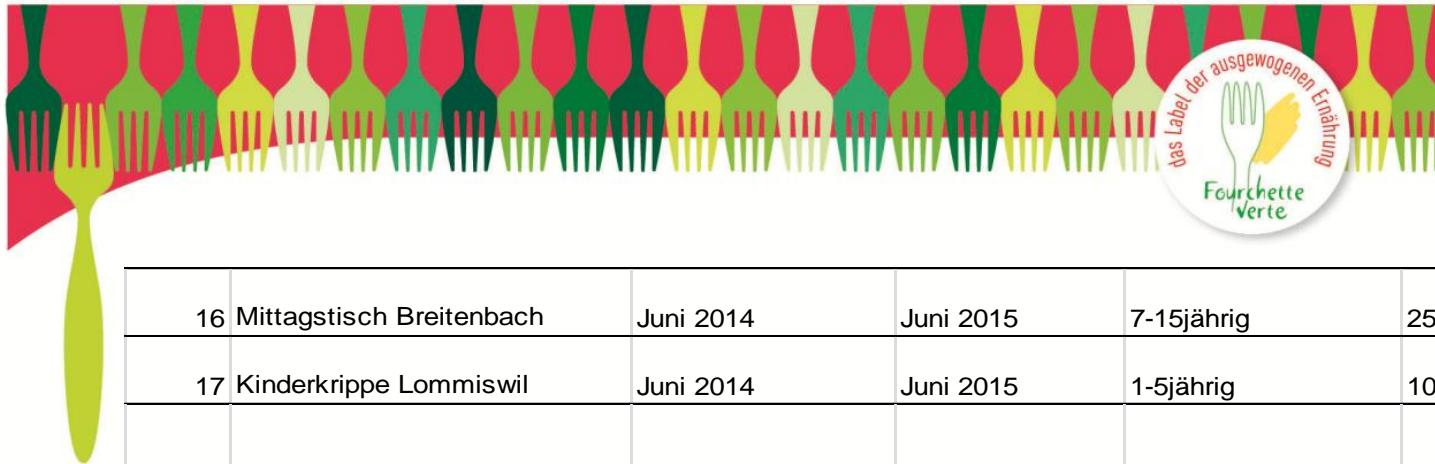
Liste zertifizierter Betriebe im Kanton Solothurn

	Institution	1. Zertifizierung	Rezertifizierung	Zielgruppe	Plätze
1	Kinderkrippe Sonnhalde Olten	Pilotphase	Juni 2015	1-5jährig	23
2	Kinderkrippe Hagematt Olten	Pilotphase	Juni 2015	1-5jährig	16
3	Kinderkrippe Delfin Bettlach	Pilotphase	Juni 2015	1-12jährig	Krippe und Hort 24 Mittagstisch 19
4	Tagesheim Lorenzen Solothurn	Pilotphase	Juni 2015	1-5jährig	25
5	Mittagstisch Rodersdorf Rodersdorf	Oktober 2012	November 2015	5-15jährig	24
6	Kinderhort GFVO Olten	März 2012	März 2015	4-10jährig	20
7	Tagesheim Ziegelmatt Solothurn	März 2012	März 2015	1-12jährig	18
8	Kantine Steinerschule Solothurn	März 2012	März 2015	5-19jährig	60
9	Kinder- und Jugendzentrum Zuchwil	Juni 2012	Juni 2015	1-15jährig	Krippe und Hort 34 Mittagstisch 12
10	Kinderkrippe Giraffe Solothurn	Juni 2012	Juni 2015	1-5jährig	22
11	Kindertagesstätte Haus Viva Derendingen	Juni 2012	Juni 2015	1-10jährig	Krippe 27 Mittagstisch 10
13	Kinderkrippe Teddybär, Grenchen	November 2012	November 2015	1-5jährig	18
14	Kinderkrippe Seepärdli, Däniken	November 2013	November 2015	1-5jährig	24
15	Mittagstisch Tavolino Obergösgen	Juni 2014	Juni 2015	4-15jährig	30

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – so@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz



Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – so@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz