



# Jahresbericht 2013

## Fourchette verte

### Solothurn



## Harmonisierung der Jahresberichte aus den kantonalen Sektionen

### Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenfassung</b>	<b>3</b>
<b>1 Erfolgsbericht</b>	<b>3</b>
<b>2 Organisation der kantonalen Sektion</b>	<b>3</b>
<b>3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung</b>	<b>4</b>
<b>4 Ausblick auf das kommende Jahr</b>	<b>5</b>
<b>5 Jahresrechnung</b>	<b>5</b>
<b>6 Fourchette verte Schweiz</b>	<b>5</b>
<b>7 Danksagung</b>	<b>6</b>
<b>8 Anhänge</b>	<b>6</b>



## Zusammenfassung

Im 2013 fanden vor allem Rezertifizierungen der mitmachenden Institutionen statt. Erfreulicherweise konnten alle Betriebe auch dieses Jahr rezertifiziert werden. Wenn es Mängel in der Umsetzung gibt, sind es Schwierigkeit in der ausreichenden Eiweisszufuhr sowie wenig Ideen für ausgewogene, vegetarische Menus. Es zeigt sich, dass bei der Rezertifizierung oft dieselben Themen wieder besprochen werden, wie bereits in den Jahren zuvor. Umso wichtiger ist die Rezertifizierung, die Fourchette Verte beinhaltet.

Ende Februar wurde an alle noch nicht involvierten Kitas und dem Amt für soziale Sicherheit bekannten Mittagstischen ein Informationsschreiben zu Fourchette Verte sowie ein Rezept verschickt. Die bereits involvierten Institutionen bekamen einen Newsletter. Leider waren die Rückmeldungen sehr gering, es konnten nur drei neue Betriebe für den Zertifizierungsprozess gewonnen werden.

Ende 2013 befinden sich 6 Institutionen mit 93 Plätzen im Zertifizierungsprozess, 14 Institutionen mit 516 Plätzen sind zertifiziert

Bei einigen mitmachenden Institutionen ist es schwierig, innert nützlicher Frist den Zertifizierungsprozess abzuschliessen und der Prozess verzögert sich sehr. Deshalb wird ab sofort mit jeder mitmachenden Institution ein Vertrag mit Meilensteinen zu Schulungen, Testessen und Zertifizierung abgeschlossen.

Im Herbst wurden zwei Kochkurse zu den Themen vegetarische Menus und Znüni/Zvieri für alle bei Fourchette Verte mitmachenden Institutionen ausgeschrieben. Mit 20 Teilnehmenden konnten die Kochkurse durchgeführt werden. Die Motivation und Begeisterung der Teilnehmenden war gross, sie schätzten es sehr, dass es für sie eine Weiterbildung gibt und die Möglichkeit, sich auszutauschen.

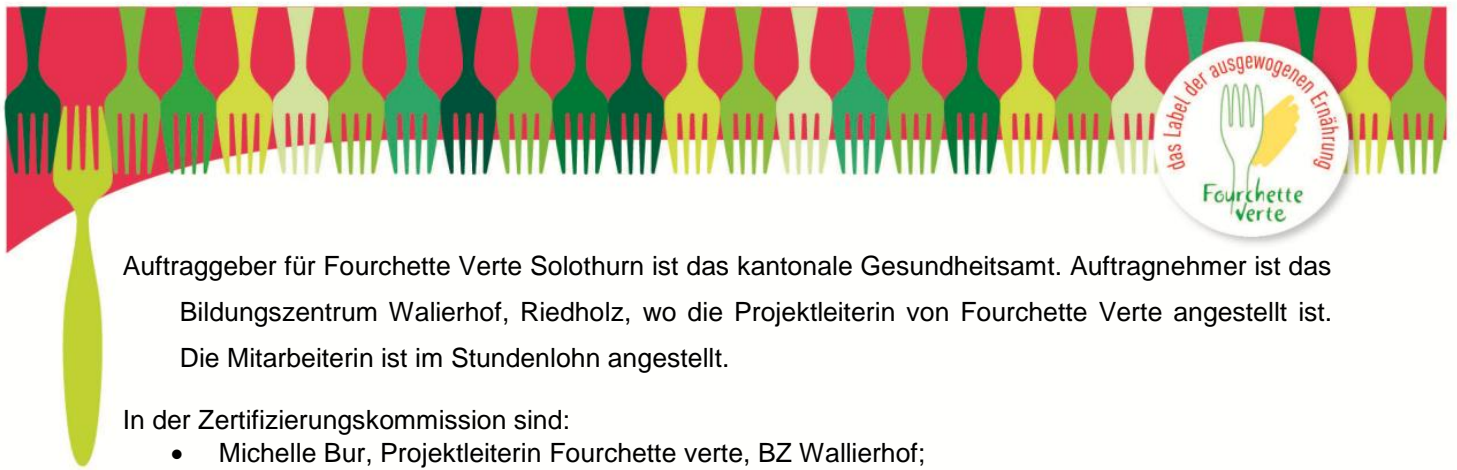
## 1 Erfolgsbericht

Im vergangenen Jahr standen vorallem die Rezertifizierungen der Kindertagesstätten und Mittagstische sowie die erfolgreiche Durchführung von zwei Kochkursen im Vordergrund. Die Kochkurse wurden für alle zertifizierten Institutionen ausgeschrieben und konnten mit 9 bzw. 11 TeilnehmerInnen durchgeführt werden.

Erfreulicherweise konnten alle Betriebe auch dieses Jahr rezertifiziert werden.

Ende Februar wurde an alle noch nicht involvierten Kitas und dem Amt für soziale Sicherheit bekannten Mittagstischen ein Informationsschreiben zu Fourchette Verte sowie ein Rezept verschickt. Die bereits involvierten Institutionen bekamen einen Newsletter. Leider waren die Rückmeldungen sehr gering, es konnten nur drei neue Betriebe für den Zertifizierungsprozess gewonnen werden.

## 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 Hagmatt 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 die neue Rekrutierung von Institutionen und die Zertifizierung der bereits mitmachenden Institutionen gesetzt. Weiter war es ein Ziel, Weiterbildungskurse für verantwortliches Personal durchzuführen.

- Letztes Jahr konnten nur fünf neue Betriebe für Fourchette Verte gewonnen werden, es konnten aber alle Betriebe rezertifiziert werden sowie zwei Kochkurse durchgeführt werden.
- Aktivitätsbericht mit folgenden Indikatoren:
  - Anzahl zertifizierte Betriebe: 14
  - Anzahl Sitzplätze 516
  - Anzahl FV-Menüs pro Tag 516
  - Anzahl der durchgeführten Testessen 14
  - Anzahl der überprüften Wochenmenüpläne 62

**Fourchette verte Solothurn**

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – [so@fourchetteverte.ch](mailto:so@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz



- Anzahl der Weiterbildungen:
  - Kochkurs zum Thema „Vegetarische Ernährung“, Kochinnen und Menuverantwortliche der Institutionen, 9 TeilnehmerInnen
  - Kochkurs zum Thema „Znüni und Zvieri“, Kochinnen und Menuverantwortliche der Institutionen, 11 TeilnehmerInnen
- Anzahl der Informationsveranstaltungen:
  - Kreisschule Büren: Zertifikationsveranstaltung offen für die Eltern mit rund 20 Teilnehmenden. Information zu Fourchette Verte Schweiz und Solothurn
  - Kita Huas Viva Derendingen: Familienbruch offen für die Eltern mit rund 140 Teilnehmenden. Information zu Fourchette Verte Schweiz und Solothurn
- Anzahl der abgegebenen Werbematerialien
- Anzahl der Medienberichte: zwei Medienberichte

## 4 Ausblick auf das kommende Jahr

- Dieses Jahr sollen zehn neue Betriebe zertifiziert werden und alle bisherigen Betriebe rezertifiziert.
- Mindestens zwei Kochkurse 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.-	12 163.50
Aufwand Ernährungsberaterin	25 000 .-	11 169.00
Spesen	3 000 .-	811.20
Sitzungsgelder	1 000 .-	500.00
Give-Aways	1 000 .-	415.25
Vernetzungsanlass	2 000 .-	140.25
Werbung/Marketing/Ausschreibungen	3 000 .-	--
Reserve	5 000 .-	364.55
Aufwand für Administration /Führung		4160.00
Total	60 000 .-	29723.75

## 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.

### Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof – Höhenstrasse 46 – 4533 Riedholz – Tel. 032 627 99 21 – [so@fourchetteverte.ch](mailto:so@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – Mit der Unterstützung der Kantone und Gesundheitsförderung Schweiz



## 7 Danksagung

## 8 Anhänge

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